



La vision inclusive de Marie-Chantal Houde

10 avril 2018 Mis à jour le 9 avril 2018 à 19h00

JULIE LUPIEN

Le rayonnement du métier d'agricultrice et de fromagère est primordial chez Marie-Chantal Houde. Propriétaire de la Fromagerie Nouvelle-France, elle ne lésine pas sur ses efforts afin que les producteurs et transformateurs de lait de brebis du Québec se taillent une place de choix parmi ceux du monde entier.

« Ma vision est de créer de la richesse pour tout le monde, c'est-à-dire de faire rayonner la région, la province et le pays et d'apporter une pérennité financière aux promoteurs et aux fermes de brebis laitières qui nous fournissent en matière première. La mission de notre entreprise est de produire les meilleurs fromages du Canada, et de voir nos fromages gagner le concours CASEUS et d'autres prix a été la première étape pour faire connaître un peu plus les fromages de lait de brebis », déclare celle qui siège au Comité brebis laitières du Québec, au Dairy Sheep Association of North America et qui est cofondatrice du Marché Locavore de Racine.

Déjà toute jeune, Marie-Chantal Houde désirait devenir fromagère. « Je goûtais du fromage cheddar d'une fromagerie régionale et je trouvais bizarre que le goût ne soit pas constant. »

Le déclic s'est fait lorsqu'elle a goûté un fromage au lait cru du fromager Luc Mailloux, acheté avec sa mère à la fromagerie Hamel de Montréal. « C'est à ce moment que je me suis dit que dans ma vie, je ferais du fromage », se souvient-elle.

Lorsque la jeune aspirante fromagère avait 16 ans, le fromager avec qui elle était en contact l'a découragée de poursuivre dans le domaine. Conseil qu'elle n'a pas suivi. Marie-Chantal a plutôt pris cette situation comme l'opportunité de se questionner davantage et de valider son désir de devenir fromagère.

Marie-Chantal Houde a quitté la ferme de Racine pendant 10 ans pour poursuivre des études en agronomie au cégep et à l'université. Elle s'exile ensuite en France pour étudier en fromagerie.

Sa formation terminée, elle prend la relève de la ferme familiale avec son frère Jean-Paul en 2008. Dix ans plus tard, le cheptel d'animaux s'élève à 400 têtes.

« En France, mon professeur m'a dit que j'étais dynamique et pugnace. Je suis persévérante, c'est vrai, et cela me sert et me servira pour réaliser un des projets que je caresse depuis longtemps, celui que la

Fromagerie Nouvelle-France ait pignon sur rue à Racine », mentionne celle qui espère rassembler son équipe en un seul endroit dès cet automne.

Après neuf années à faire la route de Racine à Saint-Élizabeth-de-Warwick, là où est actuellement située la Fromagerie Nouvelle-France, et cinq à diviser son temps entre la ferme, la fromagerie et la boutique de la Maison du marché Locavore, la fromagère sent le besoin de se déposer.

« J'ai hâte d'être à la maison. De travailler à Racine m'apportera de la simplicité et créera une synergie dans toute l'équipe de production. À être partout à la fois, on finit par être nulle part. »

L'ambassadrice

Marie-Chantal est une ambassadrice des fromages de lait de brebis du Québec. « La Fromagerie Nouvelle-France a vraiment mis le fromage de brebis sur la map. Avant nous, personne n'avait gagné le prix du meilleur fromage du Québec avec un fromage de brebis. Ça commence à faire jaser. »

Visiblement, on ne peut parler de Marie-Chantal Houde sans parler d'agriculture, son sujet de prédilection. « Je porte comme message de reconnaître l'agriculture à sa juste valeur et comme le meilleur investissement du Québec. Il est important de créer de la richesse sociale, culturelle, agricole et commerciale. Il faut développer une vision commune puisque c'est ensemble qu'on peut avancer. »

La Fromagerie Nouvelle-France est la plus grosse transformatrice de lait de brebis au Québec. « Le fromage Zacharie Cloutier a remporté 28 prix dont deux fois sacré meilleur fromage du Québec, prix qu'une fromagerie désire gagner au moins une fois dans sa vie. Il est fréquent que nos fromages se classent dans le top 3 des concours internationaux », mentionne fièrement l'entrepreneure fromagère.

Repères

Née le 3 mai 1981;

Habite à Racine sur la ferme familiale;

Fondatrice de la fromagerie Nouvelle-France;

Son fromage vedette le Zacharie Cloutier (nommé du nom d'un ancêtre de la famille) a remporté 28 prix dont deux fois le prix CASEUS du meilleur fromage du Québec.