

Bleu lavande

La Provence comme si on y était

Champagne, Stéphane
Collaboration spéciale

Des champs de lavande. Un ciel bleu exempt de nuage. Le chant des grillons et de la cigale. Non, vous n'êtes pas dans l'univers provençal de Marcel Pagnol, mais bien sur la propriété de Bleu Lavande. Cette PME de Fitch Bay, dans les Cantons-de-l'Est, est le plus important producteur de lavande au Canada.

Pierre Pellerin, président de Bleu Lavande, a effectivement réussi à reproduire un petit coin de la Provence à moins de 20 km au sud de Magog. Une première dans les annales agricoles québécoises. M. Pellerin a investi plus d'un million et demi de dollars jusqu'ici dans cette aventure. Il est pour ainsi dire l'un des pionniers de la lavande au Québec.

En fait, à part M. Pellerin, la Belle Province ne compte qu'un autre producteur de lavande, situé près de Châteauguay. " Quand je suis allé voir les gens du ministère de l'Agriculture en 1998 pour leur parler de mon projet, ils m'ont dit: Vous êtes fou! " raconte avec amusement M. Pellerin.

Fou, peut-être pas. Mais décidé, cela ne fait aucun doute. Sur un plateau à 300 mètres d'altitude, tout près du lac Memphrémagog, cet ancien homme d'affaires a littéralement donné vie à un site où des milliers de touristes affluent de juillet à octobre. Fondé en 1999, Bleu Lavande est ouvert au public depuis l'an passé.

Et quel baptême ce fut pour Pierre Pellerin et sa conjointe, Christiane Deschesnes! Le pouvoir des médias y était pour quelque chose. " On n'était pas encore officiellement ouvert et on a fait parler de nous à la télé. On a reçu la visite de 1000 personnes presque tous les jours après les reportages. Même la SQ est venue pour diriger la circulation; ça n'avait pas de bon sens ", explique M. Pellerin.

30000 visiteurs En 28 jours, Bleu Lavande a reçu la visite de 30 000 personnes en 2004. Conséquence: " on n'avait plus de produits à vendre; notre boutique était complètement vide ", dit le propriétaire de la ferme. L'entreprise, dont le chiffre d'affaires est confidentiel, est passée de quatre à 22 employés saisonniers.

Cette année, l'entreprise agro-touristique a reçu la visite de 45 000 curieux. " Ça a été une année record pour le nombre de visiteurs, mais aussi pour la quantité de fleurs récoltées et la qualité de l'huile produite ", se félicite Pierre Pellerin. Il est encore possible de visiter la ferme de Bleu Lavande, mais seulement les week-ends jusqu'à l'Action de grâces. Toutefois, ne vous attendez pas à voir des champs fleuris à ce temps-ci de l'année...

En plus des visites guidées du domaine, représentant environ 25 % de ses revenus, la PME tire ses profits de la vente de produits dérivés à base de lavande. Car, fait intéressant, Pierre Pellerin possède un alambic qui lui permet de créer ses propres huiles.

Bleu Lavande vend plus de 35 produits différents: huile essentielle, eau de lavande, pochettes de lavande séchée, bouquets, savons et une panoplie de produits cosmétiques. Les ventes se font à la boutique, en saison, et par Internet le reste de l'année.

La forte demande de ses produits couplée au nombre de visiteurs (qui lui aussi va croissant) ont poussé Pierre Pellerin à augmenter sa culture. Il compte actuellement 25 000 plants en fleur et il vient d'en planter 85 000 autres, pour un total de 110 000 plants. Il faut environ 500 kg de fleurs de lavande pour faire de un à deux litres d'huile.

Il y aurait aux États-Unis une trentaine de producteurs de lavande. Le Canada en compterait six. Le plus important producteur de lavande en Amérique du Nord, situé dans l'Utah, compte environ 250 000 plants. Avec ses 110 000 plants, Pierre Pellerin arrive bon deuxième. Son objectif est d'en avoir un demi-million, ce qui ferait de lui le numéro 1 sur le continent. Le propriétaire de la PME va même plus loin en disant vouloir créer des franchises Bleu Lavande. " Des franchises de boutiques, mais aussi des franchises de champs ", dit-il.

Parmi les 400 variétés de lavande qui existent, l'entreprise québécoise utilise les variétés True English et Munstead, " les plus populaires au monde et celles qui ont le plus de propriétés ", affirme Pierre Pellerin. Les semences de la PME proviennent d'Australie et portent la mention: " Appellation d'origine contrôlée " (AOC), ce qui certifie leur authenticité en tant que lavande fine. Car il ne faut pas confondre lavande fine (plus recherchée) et lavandin, un hybride qui sent très (trop?) fort.

Inventeur

Pierre Pellerin a dû travailler avec ardeur avant de maîtriser l'art de cultiver la lavande. Voyages en Europe, nombreux essais sur sa propriété, etc. En 2000, alors qu'il croyait avoir amadoué cette plante vivace, il a perdu 80 % des 60 000 plants qu'il avait mis en terre. " Aucun agronome ne pouvait m'aider. Personne ne savait comment faire pousser de la lavande dans notre climat ", dit l'agriculteur autodidacte.

Rien pour décourager celui qui en avait vu d'autres. Originaire de Magog, M. Pellerin a été propriétaire d'une entreprise spécialisée en électronique à Saint-Jean-sur-Richelieu. " J'étais inventeur, dit-il. J'ai entre autres inventé une machine pour mesurer la pollution dans le courant électrique. Mon entreprise allait très bien. On en était à notre troisième investissement en capital de risque. Il aurait fallu que je triple mon entreprise. Ça ne m'intéressait plus de courir et de voyager partout dans le monde ", dit-il.

En 1998, une entreprise américaine a acheté sa PME, de même que ses inventions. " Comme j'ai beaucoup voyagé, j'avais déjà vu des champs de lavande. Je me suis dit que ce serait un beau défi qui me permettrait encore une fois de *goaler* ", dit-il.

Cela dit, Pierre Pellerin, même s'il semble mener une vie idyllique, affirme ne pas compter ses heures. Ce qu'il adore le plus dans sa nouvelle vie de cultivateur: se lever à 5h tous les matins pour regarder le soleil se lever sur ses champs. Peut-être est-ce le moment où il rencontre Lavandula, la fée des lavandes, qui, selon une légende, ne peut être vue que si l'on est enivré du parfum de lavande.

L'ENTREPRISE

Bleu Lavande

Année de fondation : 1999

Activités : production et distillation de lavande

Nombre d'employés : 24 saisonniers et deux à l'année

Chiffre d'affaires : non disponible

Actionnaire : Pierre Pellerin

Marché : Québec

Siège social : Fitch Bay

Site Web : www.bleulavande.ca

Illustration(s) :

Champagne, Stéphane Pierre Pellerin, propriétaire de Bleu Lavande, le plus important producteur de lavande au Canada.

© 2005 La Presse. Tous droits réservés.

Numéro de document : news-20050912-LA-0081

PUBLI-Cnews-20060815-VE-0022

Ce certificat est émis à **Mme Andréanne Desnoyers** à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

Date de fin : **2007-05-04**

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.