

Fiers de cultiver vos légumes



En visite chez... Les Champagne

Fiers producteurs de maïs sucré et de pois pour la surgélation

En 1992, Denis Champagne reprend officiellement les rênes de la ferme familiale, située à Lanoraie, dans la région de Lanaudière. Auparavant ferme laitière, l'entreprise rebaptisée Ferme Diane et Denis Champagne Inc. est désormais productrice de grandes cultures. En 2019, celle-ci cultivera du maïs sucré, du pois et du brocoli biologiques pour les légumes surgelés et en conserve du Québec, en plus du maïs grain, du soya, de l'épeautre, du sarrasin, du seigle et de l'avoine.



Denis Champagne est producteur pour les légumes surgelés et en conserve depuis près de 10 ans. Il voit un avantage à produire pour des entreprises comme Bonduelle Amériques puisque ses volumes sont importants, et que l'entreprise s'occupe de la mise en marché des légumes.



L'intérêt de Denis pour l'agriculture est né très jeune. D'abord élevé sur la ferme de son père, il a aussi travaillé à temps plein à la ferme de tabac d'un ami de son père, dès l'âge de 11 ans. En 2010, Denis a choisi de produire des légumes, principalement pour améliorer ses rotations de cultures et pour l'opportunité de marché. Dix-neuf ans plus tard, le producteur et propriétaire de la ferme est toujours amoureux de son métier: « C'est mon grand carré de sable, je m'amuse comme un gamin! C'est une vraie passion, ce n'est pas un travail. » (Denis Champagne)

Ferme 100 % bio! Inspiré par un collègue et ami, adepte de la culture biologique, Denis s'est lancé dans la production biologique en 2014. Toutes les cultures produites sur la Ferme Diane et Denis Champagne Inc. sont certifiées biologiques par Ecocert Canada, depuis 2017. « J'ai toujours été fier de nos produits quand on peut les mettre dans l'assiette des gens le plus directement possible. » (Denis Champagne)



La Ferme Diane et Denis Champagne Inc. peut compter sur une jeune relève motivée! Âgés de 22 et 25 ans, Benjamin et Alexandre Champagne, neveux de Denis, sont associés à l'entreprise et possèdent désormais leurs propres terres. En 2019, ceux-ci produisent également des légumes biologiques. Tous les matins, les partenaires se rencontrent pour se diviser les tâches de la journée.



Diane Destrempe, copropriétaire de la Ferme Diane et Denis Champagne Inc. s'occupe de l'administration de l'entreprise depuis sa création, en 1996. Auparavant éducatrice en service de garde, Diane en connaissait très peu sur l'univers agricole avant de rencontrer son conjoint. Cela ne l'a pourtant pas empêché de développer un réel intérêt pour l'agriculture, jusqu'au point de quitter son emploi pour s'investir à temps plein sur la ferme familiale. « L'agriculture nous a permis d'avoir une proximité avec nos enfants. C'était important pour nous. » (Diane Destrempe)

Diane a récemment laissé sa passion pour l'agriculture se développer à son plein potentiel. Depuis 2017, elle est propriétaire, avec son mari, de l'entreprise [Folle Farine](#), spécialisée dans la production de farines biologiques, avec les grains bios de la ferme familiale. De la production à la commercialisation, les amoureux d'agriculture relèvent ce plus récent défi haut la main!



Folle Farine est née d'une tradition. La mère de Denis Champagne a toujours eu l'habitude de recevoir ses invités avec des galettes de sarrasin faites avec la farine produite par la famille. Diane Destrempe a saisi l'opportunité de produire cet ingrédient de qualité, à plus grande échelle, pour les familles québécoises. En 2019, [Folle Farine](#) est sur les tablettes de près de 40 supermarchés à travers le Québec!

