

Expérimenter les métiers agroalimentaires

VINCENT CLICHE

vcliche@leprogres.net

COMPTON. Cet été, ils sont une douzaine à participer au projet Jardin jeunes entrepreneurs (JJE) du Croquarium. Durant cette période, ils expérimentent tout le spectre des métiers agroalimentaires, de la pousse des légumes à leur transformation, jusqu'au processus de vente. Rencontre avec ces jeunes ados au pouce vert.

Il est 16 h, un jeudi du Marché de soir de Compton (8 août). Le site vient d'ouvrir et les visiteurs remarquent un kiosque inhabituel au départ du parcours. C'est celui des jardiniers en herbe. «On est venu vendre nos récoltes, lance fièrement Mélody Picard Gomez, âgée de 12 ans. Ça se passe super bien. J'aime l'énergie que je ressens à ce marché. Les gens sont curieux d'en apprendre plus sur notre projet. C'est vraiment plaisant.»

Depuis la mi-mai, elle et ses autres collègues participent aux ateliers offerts dans le cadre du projet Jardin jeunes entrepreneurs. «On a appris à bien faire un jardin et à l'entretenir. On a eu aussi plusieurs visites sur des fermes. Ce qui était bien aussi, c'était les ateliers en cuisine. J'ai appris pas mal de choses», explique

Azhar Bouhkedimi, elle aussi âgée de 12 ans.

Cette expérience est une véritable découverte du monde agricole et agroalimentaire. «Si j'avais un conseil à donner à quelqu'un qui aimerait faire un jardin, je lui dirais simplement de l'entretenir régulièrement. Il faut l'arroser souvent. Ça prend aussi beaucoup d'amour et être observateur. Dans nos ateliers, on a aussi appris qu'il y avait certains insectes qui étaient bons à avoir dans les jardins, tandis que d'autres sont nuisibles. C'est pour ça qu'il faut savoir bien observer, savoir les différencier», raconte Élias Dupont.

Ce dernier aime bien le temps passé à Croquarium. «Ça me permet de développer certaines aptitudes, comme en cuisine, et même la confiance en moi. Et je peux aussi me faire un peu d'argent en vendant mes légumes», souligne le garçon de 12 ans.

La chargée des communications et du financement chez Croquarium, Farah Ouaked, accompagne les apprentis jardiniers depuis leur entrée au JJE. Elle dit les voir évoluer avec le temps. «On ajoutera un nouveau volet bientôt, celui de la transformation, mentionne-t-elle. Nous sommes en train de rénover nos cuisines dans nos locaux [situés au pied du Mont-Bellevue, au Humano



Mélody Picard Gomez, Azhar Bouhkedimi et Élias Dupont ont participé au Marché de soir de Compton, le 8 août dernier. Ils ont vendu les légumes qu'ils ont fait pousser dans le cadre du projet Jardin jeunes entrepreneurs. (Photo Le Progrès de Coaticook - Vincent Cliche)

District, anciennement le repère des Sœurs de la Petite-famille, à Sherbrooke]. On est aussi en expansion, puisqu'on travaille sur un transfert d'expertises avec d'autres milieux.»

Il sera possible d'encourager ces jeunes jardiniers à quelques reprises encore d'ici la fin de

la saison estivale. On pourra se procurer leurs légumes du côté de Sherbrooke, à la Ferme St-Élie (17 août – de 13 h à 16 h) et au Marché de Lennoxville (24 août – de 10 h à 13 h), ainsi qu'au Marché de Magog (1^{er} septembre – de 10 h à 13 h).

La Fiesta Latina s'emparera à nouveau du Marché de Compton

VINCENT CLICHE

vcliche@leprogres.net

COMPTON. Le Marché de soir de Compton organisera une fois de plus sa Fiesta Latina, afin de rendre hommage aux travailleurs étrangers. Cette fois, l'événement prévu ce jeudi (15 août) ajoutera un volet africain à ses festivités.

«C'est une grande fête autour de la nourriture, de la musique et de la danse», explique Diane Goyette, la présidente des Comptonales, l'organisme qui chapeaute les activités du Marché de soir de Compton.

Depuis un peu plus de cinq ans, l'événement fait partie de la programmation estivale du rendez-vous gourmand. «Ç'avait commencé tout simplement par l'embauche d'un groupe de mariachis. Les années suivantes, l'organisme Actions interculturelles, qui est en lien avec la grande majorité des travailleurs étrangers, s'est joint à nous. Ça a pris une tout

autre ampleur. L'an dernier, au moins la moitié des visiteurs parlaient espagnol», souligne M^{me} Goyette.

«L'invitation qu'on lance à ces travailleurs, c'est pour que les gens réalisent que ce qu'ils retrouvent dans leurs assiettes, ce sont ces gens qui les cultivent en grande partie, poursuit-elle. Si tu enlèves tous ces travailleurs, les fermes de notre région auraient beaucoup de difficulté à arriver lors des récoltes.»

L'initiative permet également une rencontre entre les citoyens et ceux qui travaillent dans les champs en période estivale. «Ce sont des citoyens de notre région. Ils viennent au village, vont à l'épicerie et dans les restaurants. La Fiesta, c'était d'abord pour qu'ils se sentent bien accueillis et vus. On voulait leur faire honneur avec des mets et de la musique qu'ils aiment.»

Le Marché de soir de Compton ouvre ses portes tous les jeudis, de 16 h à 19 h, et ce, jusqu'au 12 septembre.