



Producteur de bons coups : *La Vallée bleue, une production à saveur durable*

Le principe des 3R-V (qui signifie réduire – réutiliser – recycler – valoriser) est fréquemment mis à l'avant lorsqu'il est question d'adopter des habitudes de vie plus responsables. Ce principe peut s'appliquer autant dans notre vie de tous les jours que dans nos pratiques professionnelles. C'est d'ailleurs le cas à la Vallée Bleue, une entreprise de Val-Alain qui produit des petits fruits (bleuets et canneberges) et qui fabrique des produits fins artisanaux. La propriétaire, M^{me} Mysa Payeur, tente d'inclure au maximum le principe de valorisation dans ses pratiques en trouvant une nouvelle utilité aux déchets agricoles récoltés en cours de processus.

Par exemple, la Vallée bleue produit son propre paillis naturel, une barrière physique qui limite l'émergence et la croissance des mauvaises herbes autour des plants. On le retrouve normalement sous forme de plastique ou, dans le cas de la Vallée bleue, de composés végétaux. Une portion des matériaux qui composent son paillis provient de résidus de bois abimé par les inondations, fournis par Hydro-Québec. L'autre portion est constituée essentiellement d'autres résidus végétaux, comme les feuilles de canneberges. Mysa enrichit également ses cultures naturellement avec le marc (soit l'ensemble des résidus solides) récolté lors du processus de fabrication de spiritueux.

En bloquant la croissance des mauvaises herbes et en enrichissant naturellement le sol, ces pratiques de valorisation de déchets agricoles limitent les traitements nécessaires et les dépenses liées à l'achat d'herbicides et d'engrais, en plus de réduire les impacts sur l'environnement. De manière générale, Mysa a toujours tenté de minimiser, dans la mesure du possible, l'utilisation de pesticides, même si cela s'est déjà traduit par une perte de contrat. Malgré ces défis, la Vallée bleue a réussi à se bâtir une identité dans le monde de l'agrotourisme dans la région de Lotbinière. Après tout, ce n'est pas pour rien que plusieurs touristes et locaux viennent sillonner les champs de bleuets à des fins d'autocueillette et déguster les spiritueux produits sur place. Peut-être même serez-vous parmi les prochains visiteurs!

Cette productrice vous inspire? Vous pouvez obtenir davantage d'information sur son site Internet : <https://www.lavalleebleue.net/>

Les réalisations agroenvironnementales de la Vallée bleue sont mises en valeur dans le cadre de Producteurs de bons coups, un projet organisé par l'OBV du Chêne. Pour plus d'information sur Producteurs de bons coups ou pour y participer, rendez-vous au : <http://www.obvduchene.org/bonscoups/>