



Bonjours à vous tous, partenaires de la ferme. Je suis Dominique St-Laurent, le nouveau jardinier.

Voici en gros, mon parcours agricole : J'ai grandi sur la ferme familiale, une ferme conventionnelle laitière et porcine. J'y ai appris à travailler dans la joie et l'efficacité. Après mes études secondaires, comme emploi d'été, j'ai travaillé trois saisons sur une ferme maraîchère à Blainville. Ferme efficace, propriétaire attentionné et aimant son travail, j'ai attrapé la « piqûre » de la culture maraîchère. Plus tard, j'ai travaillé 4 ans aux Serres des Plateaux à l'Anse St-Jean et j'ai suivi le cours d'Horticulture écologique avec Denis Lafrance. J'y ai appris: le compostage, la production de plants, la culture en serre, la culture en champs et la biodynamie. Ensuite j'ai travaillé 8 ans à la Généreuse en Estrie. J'ai été responsable de la planification des cultures, compostage, fertilisation, organisation du travail, des récoltes et direction des employés. J'ai ensuite travaillé 3 ans à l'Abri Végétal à Waterville; culture en serre de tomates et de concombres biologiques. J'ai fait 2 ans d'inspections de fermes biologiques, puis j'ai travaillé 8 ans à l'Armoire aux Herbes. Là, j'ai été responsable du compostage, de la biodynamie et des travaux de menuiseries. En 2008 et 2009, j'ai travaillé 3 jours/sem. à l'Armoire et 2-3 jours/sem. comme massothérapeute dans un centre de santé. J'ai aussi travaillé en acériculture pour 2 entreprises. Suite à la fermeture de l'Armoire aux Herbes, je ne travaillais plus assez et je me suis aperçu que je préfère travailler à l'extérieur plutôt qu'à l'intérieur. Anne m'avait offert le poste de jardinier à la ferme, lors d'une rencontre de biodynamie, alors j'y ai donné suite.

J'ai fais mon jardin personnel pendant 5 ans où j'habitais à Ham-Nord et je réussissais très bien. Mais comme me disait un voisin, cultiver seulement pour moi, c'est du talent gaspillé! Alors mon but en me joignant à l'équipe de la ferme Cadet Roussel, c'est de faire profiter la ferme et les partenaires de mes connaissances et de mon expérience. C'est un très gros défi pour moi et ça met ma patience à l'épreuve. Mais, si on travaille tous dans la même direction, on peut améliorer peu à peu l'état des sols, des bâtiments, de la machinerie et de l'équipement. J'aime les personnes avec qui je travaille, je nous souhaite et à vous aussi: bonne chance, harmonie, sagesse et joie de vivre.

Au plaisir de se rencontrer,

Dominique



Commandité par :
3985, St-Laurent
Montréal, QC H2W 1Y4
514-285-1319



CÉLERI-RAVE

Le céleri-rave est connu depuis la nuit des temps en Europe et en Asie. Il appartient à la famille des ombellifères telle que la carotte et l'aneth. Il est issu de la même plante que le céleri branche. Du semis jusqu'au champ, ce légume racine requiert beaucoup de temps avant d'arriver à maturité. Il se récolte sept mois après que sa graine ait été semée. Excellent légume de conservation, il diversifie nos plats hivernaux.

Riche en vitamine C, phosphore et potassium. En plus d'être très rafraîchissant, il contient de nombreux minéraux et constitue un excellent digestif.

Une fois sa pelure bossue enlevée, le céleri-rave se consomme cru, râpé dans les salades, en dés dans un plat de tofu, en potage, en gratin ou en purée en accompagnant les rôtis et gibiers issus de l'agriculture biologique. Ses feuilles aromatisent à merveille les potages.

Saviez-vous que... le sel de céleri est obtenu à partir du céleri-rave? Eh oui, en le séchant et en le réduisant en poudre, vous obtiendrez un excellent substitut au sel.

SALADE DE CÉLERI-RAVE ET CAROTTE AU CUMIN

Theresia Breu, partenaire ASC de la ferme Cadet Roussel

1 céleri-rave râpé

2 carottes râpées

1 quart de tasse de noix de Grenoble grillées

1 quart de tasse de graines de tournesol grillées

2 cuillérées à table d'huile d'olive et le jus d'un demi-citron biologique

1 cuillère à table de yogourt

1 demi-cuillère à thé de gingembre frais râpé

une poignée de raisins secs

une pincée de cumin, sel et poivre au goût

Incorporer tous les ingrédients dans un grand bol et mélanger délicatement.

Une recette bonus de Theresia : les frites de céleri-rave

C'est simple, il suffit de faire revenir le céleri-rave coupé en bâtonnets dans un peu d'huile. Saler et épicer au goût.

Source : À la découverte de votre fermier de famille, Équiterre.