



Conférence par Gilles Pelletier, propriétaire

Qui suis-je?

- Baccalauréat en informatique
- Maîtrise en administration des affaires (MBA)
- Plus de 20 ans d'expérience en gestion (middle management)



Gilles Pelletier



Mon expérience

- DG aux écocentres de Granby et Waterloo
 - Sensibilisation à l'environnement
 - Service à la clientèle
 - Formation et éducation des citoyens
 - Utilisation des programmes d'insertion au travail (Semo SDEM, école secondaire, Carrefour jeunesse emplois, ...)
- Membre du CA de la Ferme Héritage Miner
 - Rencontre de ma future partenaire
 - L'idée
- Profil d'entrepreneur



La 1^{ère} idée

- Agriculture en serre aquaponique



Validation de l'idée

Rencontres avec :

- Gestrie-sol de Granby
- Jacques Thériault de Climax Conseils



La 2^e idée

- Agriculture en serre bio
 - Culture à l'année
 - Importance de la santé
 - Environnement de travail plaisant et calme



Les étapes

Trouver l'emplacement

- Le choix s'est naturellement porté vers l'ancien site des Serres Potvin (achat décembre 2016)
 - À Granby
 - Circulation importante
 - Boutique déjà présente
 - Suffisamment grand pour les projets futurs
 - Quartiers résidentiels à proximité



Les étapes

- Le financement
 - Financière agricole et CIBC
 - Subvention pour l'écran thermique (écoperformance)
- Création de la société
- Collaborateur : Agronome



Les étapes

- Trouver L'ADN de l'entreprise
 - Alimentation locale à l'année
 - De nos serres et de maraichers de la région
 - Fruits et légumes biologiques
 - Panier en abonnement flexible et toute l'année
 - Préparation de recettes santé
 - Écologique



Fraîcheur Urbaine



Les étapes

- Choix et implantation de l'infrastructure
 - Les serres
 - Serres jumelées pour un total de 75 pieds par 144 pieds
 - Serre individuelle de 30 pieds par 100 pieds
 - Les équipements
 - Écran thermique
 - Système de contrôle Argus
 - Fournaises au propane
 - Table de culture (laitues)
 - Lampes (laitues)
 - Système d'irrigation
 - Chariot de travail
 - SAS
 - Rénovation de la boutique au goût du jour



Les étapes

- Choix des cultures
 - Tomates (Beef Rouge, Rose, Orange)
 - Concombre (Anglais, Américain, Libanais)
 - Poivrons
 - Fèves
 - Laitues
 - Kale
 - Bette à cardé
 - Persils
 - Fines herbes
 - Micro-pousse
 - ...



Les étapes

- Accréditation biologique par Écocert Canada



Les étapes

- Définir le plan de communication
 - Marché public et salons
 - Facebook : 1274 abonnés
 - Article dans le journal
 - Bouche à oreille
 - Radio
 - Infolettre
 - Partenariat avec entreprises



Les débuts

- Début de la culture de laitues (juillet 2017)
- Certification biologique (août 2017)
- Ouverture de la boutique (1 septembre 2017)
- 1^{er} marché public (décembre 2017)
- Semence des tomates, concombre, fèves et poivrons (décembre 2017)
- 1^{ère} récolte des concombres et fèves (mars 2018)
- 1^{er} panier (mars 2018)
- 1^{ère} récolte des tomates (avril 2018)
- Micro-pousses (septembre 2018)
- ... et plein d'autres projets



Les défis

- Apprentissage rapide de l'agronomie
- Les envahisseurs (tétranyque à deux points, chrysomèles, puceron, Mildiou, thrips)
- Connaissance du marché
- Main d'œuvre
- Sensibilisation des clients au biologique
- Optimisation de toutes les facettes de l'entreprise (achats, ventes, production, qualités, ressources humaines, ressources financières)
- Rentabilisation de l'entreprise
- Conciliation travail et famille



Mon expérience d'entrepreneur

Il faut :

- Être motivé et passionné
 - Être sûr de son idée
 - Savoir s'entourer
 - Savoir se surpasser
 - Se relever et apprendre de ses erreurs
 - Être persévérant
 - Être créatif sur un marché avec beaucoup d'offres
- ET
- Travailler beaucoup

