
La petite histoire de la ferme piscicole des Bobines



Vincent Cliche
vcliche@leprogres.net
(mailto:vcliche@leprogres.net)

Le lundi 14 mai 2018, 5h16



Crédit photo : (Photo Le Progrès de Coaticook - Vincent Cliche)

EAST HEREFORD. Aujourd'hui bien implantée à East Hereford, la ferme piscicole des Bobines n'a pas toujours eu un pied à terre dans cette petite municipalité. L'entreprise familiale a débuté ses activités du côté de Saint-Malo.

«Nos débuts, on les a faits à Saint-Malo en 1975, dans ma paroisse natale, confie le copropriétaire et fondateur des Bobines, Normand Roy, aux membres de la Société d'histoire de Coaticook, venus le rencontrer lors d'un récent déjeuner-conférence de l'organisme. À l'époque, on avait de grands rêves et on voulait vivre de cette production. Malheureusement, la quantité d'eau disponible n'était pas suffisante et on a dû trouver un nouveau site.»

M. Roy s'est alors tourné vers Sainte-Edwidge-de-Clifton. En 1980, il fait l'acquisition d'un terrain en bordure d'un ruisseau qui, au début des années 1900, fournissait en énergie une manufacture de bobines, d'où le nom de l'entreprise, adopté trois années plus tard.

Le début de la mise en marché s'est réalisé à l'endroit où gît une même ferme piscicole aujourd'hui, celle des Arpents verts. «On a commencé à faire de la transformation à petite échelle, mais on s'est rapidement rendu compte que ça allait nous prendre encore plus d'espace. À cet endroit, le maximum qu'on pouvait produire, c'était 18 tonnes de poissons annuellement. Aujourd'hui, on en produit 210 chaque année.»

Le site d'East Hereford, où se situe l'entreprise aujourd'hui, et ce, depuis 1989, a dû d'abord fait l'objet d'études hydrogéologiques afin de connaître la capacité de la nappe phréatique à accueillir un tel projet. «On utilise seulement l'eau sous-terrain et jusqu'à maintenant, on obtient de bons résultats», signifie le copropriétaire.

Reconnue pour sa truite fumée, la ferme piscicole des Bobines produit également des filets à chaud et à froid, des feuilletés, des pâtés ainsi que des tartinades. Aujourd'hui actionnaire majoritaire dans la compagnie, son fils Clément, un vrai passionné, dit son père, souhaite développer un filet de truite mariné.

M. Roy a également un rêve, celui de mettre en marché un poisson mis en conserve. «On a fait des tests avec le MAPAQ [ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec] et c'a été un vrai coup de cœur. Ce serait très pratique et la fraîcheur serait toujours au rendez-vous. Je ne sais pas si je vais voir ce produit de mon vivant, mais on travaille fort.»

La ferme piscicole des Bobines applaudit également la politique bioalimentaire du Québec. Celle-ci reconnaît l'aquaculture comme une production d'avenir. «Le gouvernement souhaite doubler la production de la truite d'ici 2025 et on souhaite avoir notre part du gâteau. Avec les avancées technologiques, il est possible de faire ça tout en respectant l'environnement», conclut M. Roy.