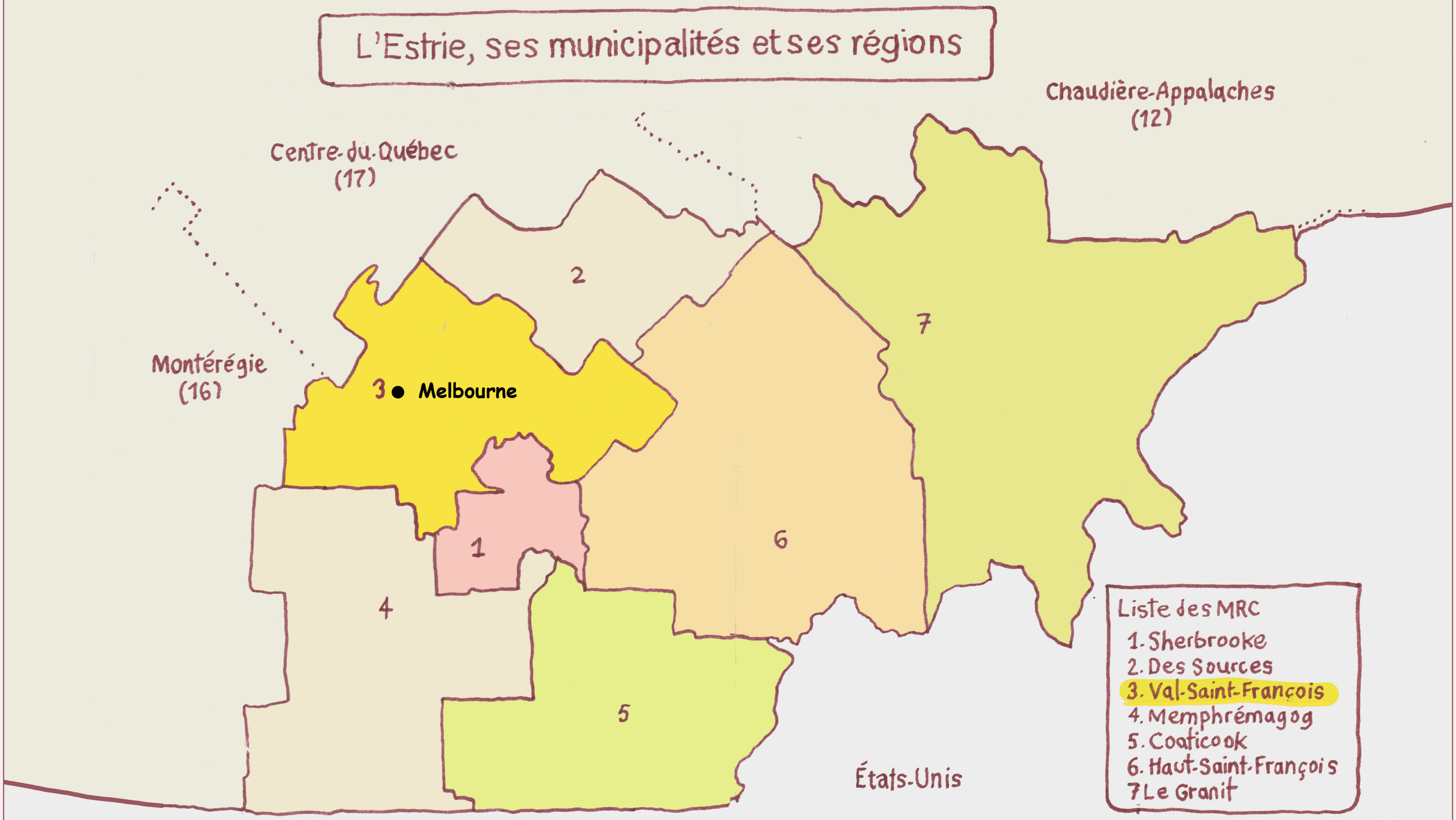


La Vallée du Moulin

Melbourne

L'Estrie, ses municipalités et ses régions





Étienne Proulx

lumière

Premier producteur de figues en serre au Québec

Le site d’une ancienne station de pompage à Melbourne est devenu un domaine agricole autonome, dont les surplus d’énergie sont vendus à Hydro-Québec. Bienvenue dans la réalité d’un rêve.





Photographie: Océane Langlois

Les visionnaires

Dans le relief parsemé de vallons, à Melbourne, se trouve un terrain abritant une ancienne station de pompage. Il a été acquis en 1998 par Serge Proulx, patriarche de la famille et ingénieur électrique à la retraite.

Son expertise, forgée dans la construction de centrales hydroélectriques au Québec et à l'international, l'amène à réhabiliter l'ouvrage abandonné en construisant un moulin, puis deux microcentrales, dont les surplus d'électricité sont vendus à Hydro-Québec.



Sur cette propriété de 93 hectares, la vocation agricole s'est rapidement imposée comme une voie à suivre. Les premières initiatives privilégient la production du miel et du sirop d'érable. Progressivement, l'autonomie énergétique du site inspire l'idée d'y développer la serriculture.

L'idée de cultiver la figue naît lors d'un séjour en Bretagne, où Serge découvre la finesse d'une figue fraîche à la texture fondante. Originaire des régions méditerranéennes et généralement importée au Québec, sa récolte hâtive et son transport sur de longues distances altèrent ses qualités gustatives.



Pour Serge, produire ce fruit localement, c'est protéger ses atouts et se démarquer. Si l'initiative revient à Serge, le projet repose dès le départ sur l'engagement de toute la famille. Entouré de ses quatre enfants et appuyé par des partenaires agricoles, chacun s'y engage pleinement et contribue tracer une voie nouvelle. La production démarre en 2018, puis des serres écoénergétiques sont construites entre 2019 et 2021. Dans le paysage du domaine, s'ajoutent un verger aux multiples variétés, une érablière et quelques ruches.





Photographie: Océane Langlois

Six ans plus tard, l'exploitation compte environ 3 000 figuiers, après des ajustements sur les substrats, l'irrigation, la lumière et la température pour adapter la culture au climat nordique.

L'été 2022 marque la première récolte des figues destinée à la vente à la ferme. Les amateurs découvrent enfin ce sycone, accueilli avec enthousiasme pour son goût unique.



Faire découvrir une vallée

Depuis 2023, l'agrotourisme devient un volet stratégique du projet, et la ferme s'ouvre alors aux visiteurs. Le pavillon d'accueil, le pont, les sentiers, l'escalier et le parcours d'interprétation racontent l'histoire des cultures, des savoir-faire et de la nature environnante. Les activités récréatives et les expériences éducatives et gustatives augmentent la fréquentation de l'établissement. Serge a insufflé à ses enfants la passion d'entreprendre en transformant la force de la rivière au Saumon en moteur d'innovation.



La complicité d’une famille

Étienne gère la production de figues, l’érablière ainsi que l’énergie du site. Mylène est responsable de la transformation, tandis que Marie-Michèle voit aux communications. Anne-Marie assure la direction et coordonne les visites, appuyée par Serge et le reste de la famille lors des périodes achalandées. La Vallée du Moulin transforme les figues, les fruits, le miel et l’érable en une variété de produits : pâtes, gelées, sirops, auxquels s’ajoute une gamme originale à base de feuilles de figuier.





Photographie: Océane Langlois

Un rêve devenu réalité

Leurs produits sont aujourd'hui distribués partout au Québec grâce à leur distributeur. La boutique à la ferme reste le cœur des ventes, complétée par la boutique en ligne qui a été leur premier canal de vente.

Ils se voient comme des défricheurs : faire différent exige plus d'effort, mais la reconnaissance vient de là, dépasser ses limites et être fiers du chemin parcouru.

Le risque de la fleur c'est la vie.

Avec la participation financière de :

Québec

MRC DU VAL-SAINT-FRANÇOIS

Développement Val-Saint-François
2026 — Photoreportage, graphisme
et coordination: Jean Gardy Philistin
Éliot B. Lafrenière et Véronique Gagnon