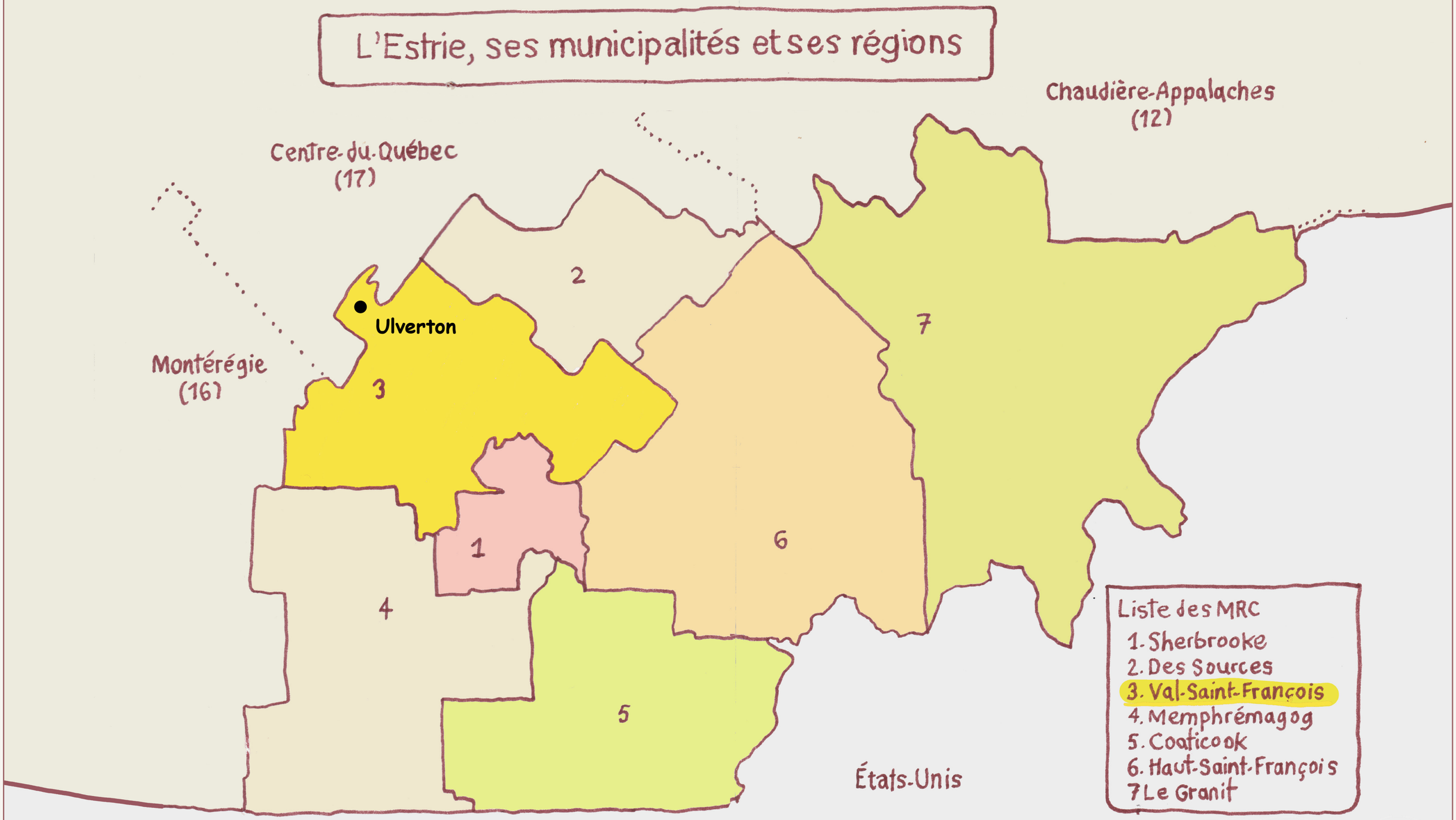
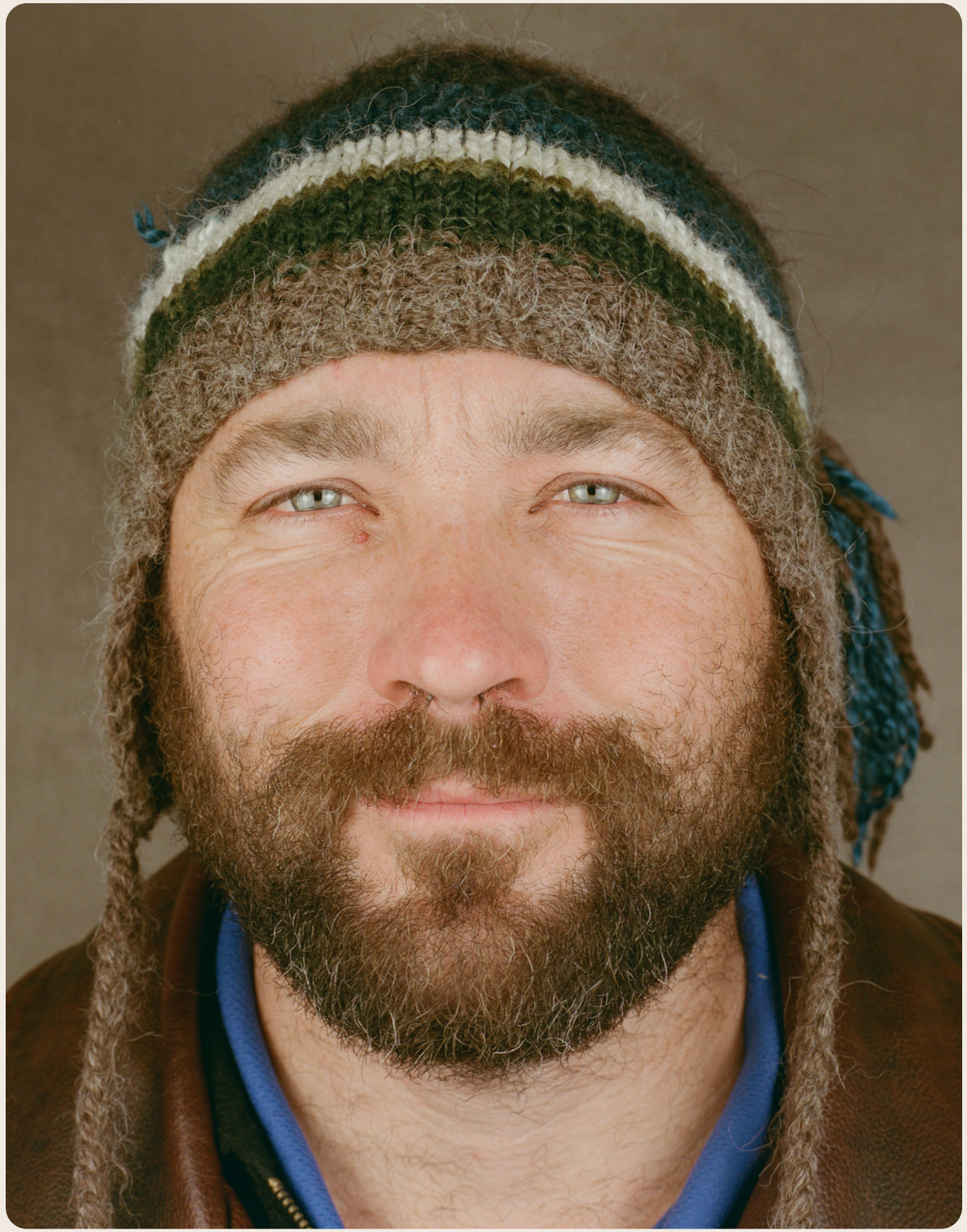


Ferme écologique coopérative d'Ulverton Ulverton

L'Estrie, ses municipalités et ses régions





Olivier Hénault-Richard

lumière

Une ferme à échelle humaine

La Ferme écologique coopérative d'Ulverton est une entreprise familiale aujourd'hui gérée par Olivier Hénault-Richard, qui allie élevage diversifié, culture écologique et pratiques inspirées de l'agriculture biologique et biodynamique. Le lait de chèvre, transformé sur place en fromages artisanaux, ainsi que les autres produits de la ferme, reflètent un savoir-faire transmis de génération en génération.





Fondée en 1978 par Maurice Richard, la Ferme écologique coopérative d'Ulverton est une entreprise agricole à échelle humaine, ancrée dans des pratiques durables et coopératives.

Aujourd'hui, son fils, Olivier Hénault-Richard, membre travailleur de la coopérative, en assure la gestion. Il est le seul employé à temps plein, mais reçoit parfois l'aide de son fils Émil, qui montre déjà un bel intérêt pour le métier.

—



Diplômé en gestion et technologies d'entreprise agricole du CÉGEP de Victoriaville, Olivier a aussi effectué un stage en Europe où il a approfondi ses connaissances en agriculture biologique, en biodynamie et en alimentation animale.

La ferme est très diversifiée

Olivier s'occupe de l'élevage et de la traite des chèvres laitières, cultive 800 acres de foin et de céréales pour nourrir les animaux en plus de l'élevage bovin et de la culture d'ail.

La ferme est également membre d'une Coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA), ce qui permet de mutualiser l'équipement et de réduire les coûts d'exploitation. À la Ferme écologique coopérative d'Ulverton, certaines terres sont certifiées biologiques, tandis que les autres sont cultivées selon des pratiques écologiques rigoureuses. Olivier met en œuvre plusieurs méthodes durables pour améliorer la qualité des sols et préserver l'environnement, notamment les cultures de couverture, les bandes riveraines élargies et le compostage du fumier, qu'il laisse maturer afin d'en réduire l'acidité





avant l'épandage. Ces pratiques renforcent la résilience de la ferme face aux effets des changements climatiques, une réalité de plus en plus pressante en agriculture. Par exemple, l'intégration de plantes fourragères et de cultures de couverture contribue à améliorer la structure et la fertilité des sols, favorisant ainsi une meilleure rétention d'eau et une plus grande résistance à l'érosion. Olivier complète cette approche par l'application des principes de la biodynamie, s'inspirant des rythmes cosmiques pour guider certaines étapes clés de ses cultures.

La passion du fromage





Au cœur de la ferme, 25 chèvres laitières sont nourries exclusivement de foin sec et de céréales, une alimentation soigneusement pensée pour garantir un lait de grande qualité. Les chèvres sont traites une fois par jour, chaque matin, pendant six mois de l'année, dans le respect de leur rythme naturel. Le lait est ensuite transformé sur place par Maurice, maître fromager depuis plus de 40 ans. Avec patience et minutie, il fabrique chaque semaine quelques meules de fromage, dans un travail artisanal qui allie tradition et passion.

Cultiver les lunes.

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