

Près de 4 000 personnes par année visitent la ferme-découverte « C'est la faute des biquettes », située sur le 3^e Rang Est de Bic. Et l'histoire de cette ferme tout à fait particulière est effectivement liée... aux biquettes !

Les deux propriétaires viennent de Sainte-Adèle. Leurs deux premières chèvres, qui portaient les noms de Clochette et Marguerite, ont donné envie à François Gagnon et Annie Roussy de venir s'installer dans un endroit où « les biquettes » pourraient avoir de l'espace et se sentir chez elles. « C'est donc bien leur faute si nous sommes venus nous installer dans la région ! », ajoute François.

Cette ferme, c'est aussi une histoire d'amour et de respect envers les animaux. François et Annie ont changé de vie, il y a cinq ans, et ont dû apprendre à connaître et prendre soin des animaux, en travaillant 18 heures par jour ! Depuis maintenant quatre ans, leur bergerie est ouverte au grand public, durant toute la belle saison, de mai à octobre. Chaque jour, ils accueillent des adultes et des enfants qui visitent la ferme et en apprennent beaucoup sur les animaux et la production alimentaire. La visite dure au moins deux heures et en général, elle s'étire puisque les participants posent beaucoup de questions. « Nous accueillons des touristes, mais aussi beaucoup de gens de la région. Les gens peuvent également acheter de la viande, nature ou transformée, à notre boutique à la ferme. »

La ferme héberge aujourd'hui environ 300 animaux : autruches, poules, moutons, cochons, lapins, chevaux, lamas, oies, vaches, canards, chiens, chats, etc. « Nous voulons vraiment faire vivre une expérience aux gens, sur la ferme. Nous organisons des visites pour

des classes, des CPE, des familles, différents groupes. Concernant la production alimentaire, nous expliquons les différentes étapes. Nos produits sont variés : terrines, mousses, rillettes, charcuteries, gigots d'agneau... Ils sont de qualité supérieure et ne contiennent ni agent de conservation, ni gluten ou colorant. La façon dont les animaux sont nourris est aussi un critère de qualité.

François Gagnon offre par ailleurs ses produits dans les marchés publics de Rimouski et Trois-Pistoles. On en retrouve aussi sur la table du restaurant Chez Saint-Pierre et du Crêpe chignon.