

notre **patenteux**



# Un génie en he

PAR MICHEL BEAUNOYER

**EST-CE PAR SA NATURE OU PAR NÉCESSITÉ? BIEN MAILIN QUI POURRAIT EXPLIQUER LES ORIGINES DE L'ÉTONNANTE SOURCE D'IDÉES QUI JAILLIT DE LA TÊTE DE DANIEL BIGRAS, PRODUCTEUR DE FINES HERBES BIOLOGIQUES À SAINT-MARCEL. CE QUI EST CERTAIN, C'EST QUE NOTRE PATENTEUX A SEMÉ DES INVENTIONS PARTOUT SUR SA FERME DE 80 ARPENTS.**

**DANIEL BIGRAS,  
de SAINT-MARCEL**



*Le patenteux explique comment il est simple de modifier les dents sur cette sarleuse de sa conception. Il peut ainsi l'adapter au gré de ses cultures.*

Photos: Michel Beaunoyer

# Arbres

« Nous sommes partis de rien en 1995, lance d'entrée de jeu le producteur agricole. Nous avons acheté une ancienne apiculture. Nous avons dû construire des bâtiments et défricher des terres pour pouvoir établir notre entreprise. Faute de moyens, nous avons aussi été dans l'obligation d'acheter du vieux matériel que j'ai transformé selon nos besoins. » Soulignons que ni Daniel ni sa compagne Danielle n'avaient de racines en agriculture, ce qui a rendu la tâche encore plus difficile.

C'est donc dans de telles conditions que notre patenteux et sa compagne ont relevé leurs manches et construit de toutes pièces une petite entreprise, la Récolte d'Osiris, citée en exemple dans tout le réseau des producteurs biologiques.

« Nous voulions faire les choses à notre façon », dit le couple manifestement complice. Et c'est exactement ce qu'ils ont fait.

« Si quelqu'un est capable de le construire, je le suis aussi ».

L'ancien technicien en électronique a toujours adoré démonter et remonter des moteurs et des mécaniques complexes. « Le plus amusant c'est que ça fonctionnait

toujours et qu'il ne restait pas de pièces en trop », confirme avec le sourire sa maman Lise. Cette dextérité a été mise à contribution avec panache à la ferme. En effet, l'agriculture est un milieu tout désigné pour laisser libre cours à nos envies de bricolage.

Daniel Bigras a donc commencé par construire un large râteau qui, attaché derrière le tracteur usagé qu'il venait d'acheter (sans jamais en avoir conduit un!) lui a permis de défricher sa terre tout en conservant le maximum de sol de surface.

Par la suite, il s'est lancé dans la conception d'une série étourdissante de récolteuses, de machines à préparer le sol et d'épandeurs à compost. « Il y avait de ces

équipements sur le marché, explique le patenteux, mais ils étaient ou trop dispendieux ou mal adaptés à mes besoins. Je me suis dit que si quelqu'un avait été capable de les construire, je l'étais aussi. »

Pour alimenter ses besoins en pièces de toutes sortes, il fréquente les encans. « J'y trouve toujours un moteur ou une pompe dont je pourrais avoir besoin », explique celui dont l'atelier ressemble est un fouillis sympathique et indescriptible d'outils et de pièces hétéroclites. Mais tout cela n'est pas perdu, loin de là. Toutes ces

pièces qu'on croirait bonnes pour la poubelle reprennent vie sous une forme souvent inattendue.

Par exemple, un vieux moteur de tondeuse actionne un assemblage étonnant de deux vélos formant une étrange mais parfaitement fonctionnelle récolteuse à asperges. Ainsi, l'opérateur peut couper les asperges sans avoir à se pencher. Plus loin, un réservoir à huile a été converti en une pelle pour le tracteur. Ou encore ici, le ▶



**Non orthodoxe mais efficace cette récolteuse à asperges est contrôlée par les pieds et mue par un moteur de tondeuse.**



moteur d'essuie-glace d'une voiture sert à ouvrir et fermer les volets de la serre.

Une des plus belles illustrations de ce genre de récupération se trouve au cellier. Il s'agit d'un immense entrepôt souterrain constitué de grands réservoirs à essence. Le carburant s'est volatilisé depuis longtemps et ne laisse aucune odeur dans cet entrepôt unique au Québec qui peut accueillir douze tonnes de courges. Un système de rails suspendus au plafond permet un déplacement plus aisé des caisses de cucurbitacées.

### **DANS LA CUISINE**

Le cœur de l'entreprise, c'est la cuisine. L'odeur ne trompe pas. C'est ici que sont préparées et mélangées les fines herbes qui donneront les quelque 30 variétés d'assaisonnements culinaires commercialisés par la petite entreprise. Le conditionnement des herbes et la séparation des feuilles et des brindilles se

font avec des machines pensées et construites par notre patenteux. Un système de soufflerie a été installé à la base de barils en acier qui tournent lentement sur leur axe. Le vent sépare les feuilles plus légères et laisse tomber les brindilles dans un bac.

Daniel Bigras a laissé libre cours à son imagination pour trouver d'autres solutions dans la cuisine. Par exemple, il a construit une machine à coller les étiquettes sur les pots à herbes. Ou encore, en saison, les asperges se font trier et couper automatiquement par une machine complétée par un convoyeur. Elles sont ensuite récupérées et attachées par une machine qui écarte un élastique pour former des bottes de taille uniforme.



**Un prototype d'étiqueteuse a fait ses preuves. Une version plus élaborée est sur la planche à dessins.**

Il n'y a pas de limite à l'esprit inventif de M. Bigras. Présentement, il travaille à la conception d'une essoreuse à herbes. Une machine qui viendra bien compléter les autres installations de sa création qui servent à sécher et déshydrater les herbes avant leur conditionnement.

On peut toujours croire que c'est par nécessité que Daniel Bigras invente et modifie ainsi tous les équipements qui l'entourent. Mais, après quelques heures passées en sa compagnie, force est de conclure qu'il y a une bonne tranche de plaisir dans tout ça. ⚙️

**L'atelier de Daniel Bigras, un homme qui a toujours une bonne idée dans la tête, en dit long sur sa débordante imagination.**



On peut avoir un aperçu des produits de la ferme biologique la Récolte d'Osiris en visitant leur site Internet à l'adresse suivante : [www.biosiris.ca](http://www.biosiris.ca)