

## FRANÇOIS HANDFIELD, agronome, B. Ing

192 rue Charron, Mont-Tremblant, Québec, J8E 2L7 Canada. [francoishandfield@icloud.com](mailto:francoishandfield@icloud.com) 819-341-0724

### Formation

B. Sc. Génie des Bioressources, Université McGill (2007)

B. Musique, Université de Montréal (2004)

Double DEC, musique + sciences de la nature, Collège Lionel-Groulx (2000)

### Langues

Français langue maternelle

Anglais niveau professionnel

Espagnol fonctionnel, danois débutant

### Présentation

Après une carrière en tant que producteur agricole biologique et syndicaliste agricole, j'œuvre comme dispensateur de services-conseils agronomiques et formateur pour les producteurs et productrices maraîchers biologiques.

Je me spécialise dans la gestion de la ferme maraîchère diversifiée: production maraîchère biologique, produits de niche, gestion post-récolte, mise en marché, planification, gestion de la main d'œuvre, gestion économique, optimisation des procédés, conception de systèmes de culture, mécanisation, démarrage d'entreprise, gestion de données et la mise en marché. Mon expérience en tant que producteur agricole rentable et efficace me permet de guider mes clients sur le chemin de la rentabilité et de la qualité de vie.

J'ai créé des systèmes de cultures uniques et novateurs de production de gingembre et curcuma en climat nordique et de champignons en champ, faisant de la Ferme aux petits oignons le plus important producteur de gingembre et curcuma au Canada.

## PARCOURS DE CARRIÈRE

2012-...

### Agronome-conférencier-formateur-consultant

- Formateur: efficacité dans la production, mécanisation de la production maraîchère, gestion post-récolte, production de champignons, production de légumes, production de gingembre et curcuma, démarrage d'entreprise.
- Services-conseil techniques et en gestion en production maraîchère diversifiée auprès d'entreprises de production agricole partout au Québec
- Conférences sur la production maraîchère biologique diversifiée

2018-2021

### Marché fermier et bistro aux petits oignons, Mont-Tremblant, Qc

Épicerie complète où les produits biologiques et locaux sont à l'honneur. Des solutions sans emballage y sont mises de l'avant. [www.fermeauxpetitsoignons.org/marche-bistro-fermiers](http://www.fermeauxpetitsoignons.org/marche-bistro-fermiers)

Co-propiétaire

2005-2021

### Ferme aux petits oignons, Mont-Tremblant, Qc

Ferme maraîchère biologique

François Handfield a fondé la Ferme aux petits oignons en 2005. La ferme distribue ses produits dans sa propre épicerie, dans des marchés publics, un kiosque à la ferme, des épiceries et à 950 familles sous la formule des paniers bio. L'entreprise emploie 35 personnes et écoule presque tous ses produits directement au consommateur. [www.fermeauxpetitsoignons.org](http://www.fermeauxpetitsoignons.org)

- Entreprise gagnante - concours *Jeunes agriculteurs d'élite du Canada* (2017)
- Entreprise gagnante - Carotte d'or d'Équiterre (2017)
- Entreprise gagnante - Concours de la relève agricole du MAPAQ (2015)
- Entreprise gagnante - Concours *Tournez-vous vers l'excellence* de la Financière agricole du Québec (2013)
- Entreprise gagnante – Bourse du FIRA (2013)
- Entreprise gagnante - niveaux régional et local du *Concours québécois en entrepreneuriat* catégorie « Commerce » (2009)

Co-propiétaire

2007-2012

### **Electrigaz Technologies Inc., Qc**

Firme de génie spécialisée dans l'étude, la conception et la réalisation de systèmes de biogaz

- Chargé de projets : études de faisabilité en digestion anaérobie;
- Évaluation et conception préliminaire de systèmes de digestion anaérobie;
- Analyse économique et développement de modèles financiers;
- Développement de standards de qualité du biométhane;
- Calculs d'émissions de GES;
- Développement de protocoles pour la digestion anaérobie en laboratoire.

## **ASSOCIATIONS-IMPLICATIONS**

- Membre du Comité canadien d'interprétation de la norme biologique (2017-...)
- Membre votant de la Table ronde canadienne sur la chaîne de valeur de l'industrie des produits biologiques (2016-2020)
- Président-fondateur (2013-2016), administrateur (2016-2019) de la CAPÉ. [www.cape.coop](http://www.cape.coop)
  - Instigateur du projet des "Bio Locaux". Mise en marché coopérative distribuant des légumes biologiques dans 3 marchés publics de Montréal et dans des paniers d'hiver à 1500 abonnés.
- Président du syndicat local de l'UPA Laurentides-Pays-d'en-Haut (2012-2021)
- Vice-président de la Fédération de l'UPA Outaouais-Laurentides (2019-2020)
- Administrateur du Carrefour bioalimentaire des Laurentides (2019-2020)
- Administrateur-fondateur, Coopérative Terroir Laurentien (2018-2019)
- Membre de la Table de développement de la production biologique de l'UPA (2014-2016)
- Membre de l'Ordre des agronomes du Québec (2018-...)
- Membre de l'Ordre des ingénieurs du Québec (2007-2015)
- Membre de l'Association québécoise de spécialistes en sciences du sol
- Membre du Réseau d'expertise en gestion agricole
- Membre du conseil de concertation de l'OBV Agir pour la Diabie (2012-2016)
- Membre du conseil d'administration et du comité d'aménagement de la Fédération régionale de l'UPA Outaouais-Laurentides (2012-2021)
- Voyages d'études et colloques en agriculture biologique : Canada, Danemark, France, Suisse, Chine, Grèce
- Mentor auprès de fermes du Réseau des fermiers de famille d'Équiterre (2012-2018)
- Révision du livre « Le jardinier-maraîcher » de Jean-Martin Fortier (2012)
- Président du Macdonald Agroecology Group (Université McGill, 2006-2007)

## **INTÉRÊTS**

- Musique jazz, contrebasse, basse, guitare, accordéon traditionnel
- Ski de fond, escalade, yoga, cyclotourisme (Vancouver-Guatemala, Montréal-Halifax, Pyrénées, Alpes, Danemark)