

RÉFLEXION DE ROMÉO BOUCHARD SUR LA CAAAQ

PER

B-1137

BAnQ

Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!

N° 77 • juillet / août 2007

Le petit bottin 2007

vacances gourmandes en vue!

des pages et des pages de bonnes adresses bio et écolo

également dans nos pages

la commission sur l'avenir de l'agriculture s'arrête à la pociatière

mise à la ruche : mais qu'est-ce qui tue les abeilles?

WWW.LAVISBIO.ORG

Client # 526 Exp. 9999

Bibliothèque Nationale du Québec
2275, rue Holt
Montréal (Québec) H2G 3H1



4,15\$ - Envoi de poste-publications
Enregistrement n° 0183253

RETROUVEZ VOTRE VRAIE NATURE



YOGOURT BIOLOGIQUE



Contient 3 cultures actives probiotiques

Le yogourt Olympic Biologique. Naturel à 100 %.

En savourant le yogourt Olympic Biologique, vous savourez les bienfaits de la nature. Préparé avec des ingrédients certifiés biologiques, il offre une texture crémeuse et un goût unique. Il est disponible dans la section des produits bios des épiceries et dans certains magasins d'aliments naturels. Avec Olympic Biologique, vous retrouvez la nature. À son meilleur.

olympicyogourtbio.com

Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!

sommaire
numéro 77 • juillet-août 2007



Toute l'équipe de *Bio-bulle* vous souhaite un très bel été à découvrir les paysages et les artisans du Québec gourmand!

Photo: zoomkamouraska.com

A

ACTUALITÉ

8

par éliane vincent

VIVRE AVEC LES HUMAINS

des nouvelles de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois

F

ENTREVUE

10

par michel dumais

QU'ARRIVE-T-IL À NOS ABEILLES?

page 19

Le petit bottin 2007

RUBRIQUES

4 LE MOT DU RÉDAC'CHEF

5 BIO INFO

6 PETITES ANNONCES

7 BIO CAPSULES

14 RECETTES D'ÉTÉ

16 LIVRESQUES RÉCOLTES
par jacques viau

Pour la deuxième année, il est de retour, dans le but avoué de vous mettre à nouveau en contact avec tous ces travailleurs qui gravitent autour du bio et de la vie saine.

Nous avons travaillé dur pour en faire un outil de référence fiable et complet mais évidemment, nous sommes humains! N'hésitez pas à nous communiquer tout oubli ou toute erreur et surtout vos suggestions pour que l'édition 2008 soit encore meilleure!



R

ÉFLEXION

17 OÙ S'EN VA LA COMMISSION
SUR L'AVENIR DE L'AGRICULTURE?
par roméo bouchard

Page couverture: « Vacances gourmandes »
Photos ZOOMKAMOURASKA.COM, Studios Sigma, Ronald Vincent
Montage Studios Sigma



Vous cherchez? Vous trouverez!



est le slogan que l'on aurait pu donner à notre présent numéro, notre bottin annuel où vous trouverez des dizaines et des dizaines d'adresses d'artisans d'ici qui œuvrent dans le domaine du bio. Ce qui est plaisant et encourageant, c'est de découvrir un nombre sans cesse croissant de ces passionnés. Cependant, nous n'avons pas la prétention d'affirmer que notre bottin est exhaustif. De nombreux acteurs du domaine du bio ne demandent qu'à être découverts, et cette deuxième édition essaie de faire mieux que la première; dans cette foulée, nous espérons que la troisième parution sera encore plus volumineuse. Bonne lecture et bonne randonnée dans le monde du bio!

EINSTEIN SERAIT INQUIET

Depuis quelques mois déjà, nous entendons parler de la dépopulation massive des colonies d'abeilles un peu partout dans le monde, et le Québec n'échappe pas au fléau. Fléau, car les pertes se chiffrent à 40, 50 et même 80% chez les apiculteurs. Le pire c'est que les causes ne sont pas encore précisément connues. On parle de l'influence des OGM, des pesticides, des changements climatiques, et même des téléphones cellulaires. Mais au-delà de la cause, il y a les conséquences. En effet, Einstein soutenait que sans les abeilles, l'humanité n'en aurait que pour quelques années à vivre. Souhaitons un prompt rétablissement à nos abeilles!

D'AUTRES GENS SONT INQUIETS

La Commission sur l'avenir de l'agroalimentaire au Québec va bon train et a fait un arrêt à La Pocatière le mois dernier. Plusieurs intervenants, plusieurs revendications, un constat: le monde agricole a besoin de changements. La tournée régionale s'est terminée à Gatineau au cours de la semaine débutant le 19 juin. Comme elle sera suivie d'audiences publiques provinciales à Québec et à Montréal pendant les semaines débutant le 27 août et le 3 septembre respectivement, nous vous en parlerons sûrement lors du prochain numéro.

FINIE L'INQUIÉTUDE, VIVE L'ÉTÉ!

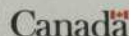
*Regarde comment sont menées
Depuis Noël douze journées
Car suivant ces douze jours
Les douze mois auront leur cours*

Je ne me souviens pas exactement le temps qu'il a fait à la fin de l'année 2006 et au début de 2007, mais avec ces journées de festivités, c'était une période bien occupée. La tradition étant toujours de bon conseil, l'été sera effectivement occupé. Bien sûr, par les nombreux vacanciers qui profiteront des beaux jours, mais aussi par les nombreux festivals et expositions dont vous retrouverez plusieurs mentions dans les pages qui vont suivre. Nous espérons que vous passerez un bel été, bien occupé, avec juste assez de soleil. Nous vous souhaitons tout plein de belles découvertes! ●

Michel Dumais, rédacteur en chef
mdumais@lavisbio.org



Nous reconnaissons l'aide financière accordée par le gouvernement du Canada pour nos coûts d'envoi postal et nos coûts rédactionnels par l'entremise du Programme d'aide aux publications et du Fonds du Canada pour les magazines.



Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!
NUMÉRO 77 • JUILLET-AOÛT 2007

L'éditeur laisse aux auteurs l'entière responsabilité de leurs textes.
La reproduction des textes publiés dans ce magazine est vivement encouragée à condition que la source soit indiquée.

Éditeur : L'avis bio
Courriel : info@lavisbio.org
Rédacteur en chef : Michel Dumais
Courriel : mdumais@lavisbio.org

Ont collaboré à ce numéro :
Roméo Bouchard, Jacques Viau
et Éliane Vincent
Révision : Denis Dumont

Conception et montage :
Studios Sigma, tél. & fax : 418.852.3088
Courriel : sigma@videotron.ca

Impression : Les Impressions Soleil
Distribution :
Messageries Gladu, 450.585.7039

numéro 77 • juillet-août 2007
Date de tombée #78 : 20 juillet 2007
Parution en kiosque #78 : 27 août 2007

PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez :
Jean-Pierre Amirault
Téléphone : 418.856.5872
Courriel : jpamirault@lavisbio.org

ABONNEMENT

Canada (taxes et frais de port inclus)
1 an (6 numéros) : 29,62 \$
2 ans (12 numéros) : 47,29 \$
abonnement@lavisbio.org

POUR NOUS REJOINDRE :
L'avis bio, service à la clientèle
495, route 132 La Pocatière,
Québec, G0R 1Z0
Téléphone : 418.856.5872
Télécopieur : 418.856.2636
Courriel : info@lavisbio.org

Convention PAP no 10766
Dépôt légal : ISSN 1195-03-58



Bio-bulle est imprimé sur du papier recyclé

L'avis
BIO
une réalisation de

le mot du rédac'chef

LE MARCHÉ BIOLOGIQUE LES TRÉSORS DE LA TERRE À SAINT-EUGÈNE

La neuvième édition du marché biologique Les trésors de la Terre de l'événement Automne en chanson se tiendra les 14, 15 et 16 septembre 2007. Cet événement incontournable de l'été, accueillant chaque année près de 5000 visiteurs provenant de partout au Québec, se tiendra à Saint-Eugène dans la belle région du Centre-du-Québec.

LA FÊTE BIO PAYSANNE À LA TOHU DU 10 AU 12 AOÛT

Plus de 100 exposants vous attendent dans la métropole à la grande place La Tohu, qui se transformera en fête foraine. Au programme, présentation de nombreux produits biologiques locaux; le tout sera suivi des alternatives environnementales.

Cafétérias d'écoles et d'hôpitaux

FERMES ÉCOLOGIQUES DU QUÉBEC RECHERCHÉES

Les fermes écologiques du Québec sont invitées à participer au projet pilote Alimentation institutionnelle responsable (AIR), mis de l'avant par l'organisme Équiterre.

D'une durée de 3 ans, ce projet veut d'une part favoriser l'alimentation saine, citoyenne et durable au sein des institutions et d'autre part contribuer à la mise en marché locale pour les fermes écologiques du Québec.

Concrètement, les fermes qui se joindront à ce projet pilote expérimenteront la création d'un partenariat alimentaire et éducatif avec un ou des établissements scolaires ou de santé. Équiterre travaille actuellement à développer les jumelages entre les fermes et les institutions qui participeront à cette première année du projet pilote.

Équiterre

Communiquez avec Nadine Bachand, responsable du projet chez Équiterre, au 514.522.2000, poste 226, ou par courriel au nbachand@equiterre.qc.ca.

L'ÉOLIEN A LE VENT DANS LES VOILES

Avec ce dernier volume dirigé par Roméo Bouchard entouré de sept collaborateurs, *L'éolien - Pour qui souffle le vent*, le lecteur en apprend un peu plus sur le nouveau système qui est en train de se développer. Bon pour l'environnement, oui sur certains points, mais qu'en est-il des autres retombées, économiques en particulier? Avec des constats et des suggestions pour un développement à long terme, ce volume nous amène à réfléchir sur cette nouvelle source d'énergie et sur son implantation chez nous.



MANGER BIO, OUI, MAIS AVEC QUOI?



Lors de l'Expo Manger santé de Montréal et de Québec, on retrouvait le kiosque de Nova Envirocom, entreprise située à Sherbrooke qui a fait le bonheur de bien des exposants en offrant de la vaisselle biodégradable et compostable. Mais la maison ne se limite pas à cet article. On y offre la conception de programmes d'implantation envi-

ronnementale, des services conseils pour la tenue d'événements avec «ZÉRO DÉCHET» (vaisselle, contenants, sacs biodégradables, bacs et logistique de collecte et de traitement), des programmes de formation, des services éducatifs et du matériel didactique.

www.novaenvirocom.ca



AUTOMNE EN CHANSON

9^e édition

Marché champêtre biologique LES TRÉSORS DE LA TERRE • 60 exposants

À Saint-Eugène
15 & 16 septembre 2007

Information et réservation :
819.818.9999
automneenchanson@ivic.qc.ca
www.automneenchanson.ivic.qc.ca

Le plus bel événement bio de l'été se déroule au Centre-du-Québec!

DES ABEILLES AU SERVICE DE LA SCIENCE

L'aéroport de Lyon Saint-Exupéry vient d'installer dix ruches contenant chacune entre 40 000 et 50 000 abeilles à proximité de ses pistes afin de tester la qualité de l'air. Ce dispositif est le premier mis en place dans un aéroport en Europe. « Il s'agira d'analyser le miel et le pollen en y recherchant des traces d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et de métaux lourds », indique Lionel Lassagne, directeur du développement durable de l'aéroport de Lyon.

« Les abeilles sont d'excellents bio-indicateurs; elles sont très sensibles à la pollution de l'air », dit-il. Des prélèvements trimestriels des produits de la ruche seront effectués par l'apiculteur et adressés trois fois par an (sauf en hiver, saison où les abeilles sont au repos) à la Coparly pour analyses.

Ces analyses permettront de compléter les analyses de l'air, mais également d'obtenir des indications sur la biodiversité environnante. L'analyse du miel et du pollen permettra également de définir l'ensemble des plantes environnantes butinées dans un rayon de deux kilomètres et de suivre l'évolution de la flore année après année.

<http://apisite.online.fr/bioindic07.htm>

UNE NOUVELLE COALITION DEMANDE UNE LOI CADRE SUR LA DÉCENTRALISATION TERRITORIALE

Une nouvelle coalition regroupant une vingtaine de personnalités œuvrant pour la démocratie et le développement régional un peu partout au Québec a adressé récemment une requête formelle au gouvernement et aux cinq partis politiques actifs du Québec pour exiger en priorité une loi cadre sur la décentralisation territoriale. La Coalition est convaincue qu'une telle réforme favoriserait une effervescence et un dynamisme sans précédent dans tout le Québec, aussi bien dans les régions urbaines que rurales, et

PETITES ANNONCES

ON RECHERCHE

Fermette en jardinage écologique cherche relève respectueuse. 3 arpents, sobre maison ancestrale et grande remise. À 10 minutes de la 20, rang tranquille près de Saint-Hyacinthe. Prix à discuter.

Marie : 450.792.3022

Bio-bulle, le magazine qui fait voir la vie en bio, désire augmenter significativement le nombre de ses abonnés. Si le défi vous intéresse, communiquez avec nous. Rémunération par commission.

418.856.5872 ou jpamirault@lavisbio.org

pourrait susciter rien de moins qu'une deuxième révolution tranquille qui mènerait le Québec à son plein épanouissement, « un Québec moins unitaire mais plus solidaire », conclut la requête, « un Québec des régions ».

Pour accéder à la requête sur le site Internet : www.uniondescitoyensduquebec.com

NOUVEAU FROMAGE À GRONDINES

Spécialisée dans la production de fromages de laits crus biologiques, la Fromagerie des Grondines, située au 274, rang 2 Est à Grondines, a ouvert ses portes le 6 juin dernier. Pour souligner cet événement, les fromagers propriétaires Louis Arsenault, Guylaine Rivard et Charles Trottier ont présenté leurs deux premiers fromages qui seront mis en marché, soit un fromage fermier de lait cru biologique de vache, le Grondines, et un fromage de lait cru biologique de vache et de lait cru de chèvre qui sera appelé le Grand 2 en référence au nom populaire du rang où est située la fromagerie.



Étiquetage obligatoire des OGM

LES COÛTS SONT SURESTIMÉS PAR L'INDUSTRIE

Les coûts liés à l'étiquetage obligatoire des organismes génétiquement modifiés (OGM) au Québec seraient largement inférieurs à ce qu'a toujours avancé l'industrie agroalimentaire, selon une « évaluation critique » d'une étude commandée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et rendue publique en mars dernier par une coalition d'organismes regroupant agriculteurs, consommateurs et écologistes.

Réalisée par Martin Cloutier, du Département de management et technologie de l'Université du Québec à Montréal, les coûts d'implantation d'une telle mesure se chiffrent à 161,75 M\$. Les coûts récurrents liés à son application seraient de 28,371 M\$, indique le document intitulé *Étude économique sur les coûts relatifs à l'étiquetage obligatoire des filières génétiquement modifiées (GM) versus non-GM au niveau québécois*. « En fait, l'étiquetage obligatoire des OGM coûterait sept fois moins cher par an que ce que l'industrie a toujours prétendu », a commenté M. Éric Darier, de Greenpeace.

LE DEVOIR, édition du lundi 19 mars 2007



Photo: Anne Whiteside

Les Canadiens achètent de plus en plus bio

Selon une enquête de la firme de communication Nielsen, plus de la moitié des Canadiens ont acheté au moins un aliment certifié biologique en 2006, ce qui représente une augmentation de 5% par rapport à 2005. Ont la cote les légumes frais, les fruits frais, les boissons et les produits laitiers. Le tiers des répondants ont fait ce choix parce que les aliments biologiques ne contiendraient pas de traces de pesticides ni d'engrais artificiels. Les principaux consommateurs de produits biologiques sont les parents de jeunes enfants, et ils ont généralement moins de 44 ans.



PasseportSanté.net

Les Nations Unies se penchent sur le bio

L'agriculture bio, longtemps considérée comme un segment de marché marginal ciblant les consommateurs les plus aisés, pourrait en fait devenir déterminante pour le combat contre la malnutrition et pour l'environnement, estiment des chercheurs européens à l'issue d'une conférence internationale organisée récemment à Rome sous l'égide des Nations Unies. Selon Nadia El-Hage Scialabba, de la FAO, « l'agriculture biologique a le potentiel d'assurer un approvisionnement global en nourriture, comme l'agriculture conventionnelle aujourd'hui, mais avec des impacts écologiques réduits ». Des points tels que le fait de pallier la malnutrition dans la région en réduisant la dépendance aux importations, une baisse du prix de production en raison de l'abandon des engrais coûteux ainsi que la production d'aliments plus divers et plus résistants laissent entrevoir un avenir prometteur pour cette culture.



Le bio s'attaque aux mouches noires

De mai à septembre prochain, un produit 100% biologique, entièrement dégradable au bout de 48 heures, sera épandu dans la rivière Saint-François, à Drummondville, dans le cadre du programme de contrôle des mouches noires. Cet insecticide, le BTI, a pour ingrédient actif un petit cristal de protéines produit par la fermentation d'une bactérie (*Bacillus thuringiensis*), naturellement présente dans le sol. Elle n'est donc pas le résultat de manipulations génétiques. En la produisant en grande quantité par fermentation, on arrive à augmenter la concentration de cristaux de protéines au point où elle devient toxique pour les larves (stade aquatique) d'insectes piqueurs. Les mouches noires n'ont pas développé de résistance au BTI après plus de vingt ans d'utilisation.



jean-pierre.boisvert@latribune.qc.ca

Un régime s'attaquant... au réchauffement climatique

Né en Californie, le *global warming diet* (régime du réchauffement climatique) s'attaque au tour de taille, mais surtout à la réduction des émissions de dioxyde de carbone. En effet, avant d'arriver dans l'assiette, la nourriture est transformée, emballée, transportée, procédés qui nécessitent une dépense d'énergie considérable. Ce gaspillage peut être réduit en suivant quelques principes simples : « Manger des produits locaux, issus de l'agriculture biologique, de saison, et faire attention au gaspillage en utilisant moins d'emballages, en achetant en grande quantité et en cultivant vous-mêmes vos aliments », déclare Laura Stec, chef cuisinière et cofondatrice du mouvement. Et en ajoutant une dimension environnementale, il sera plus facile de convaincre ceux qui hésitent entre manger un hamburger bon marché et des céréales complètes avec des légumes.



Cyberpresse, 31 mai 2007

Le miel, un antiseptique naturel

Les bactéries résistent à un nombre croissant d'antibiotiques. La science regarde donc ailleurs pour trouver des astuces qui tiendraient en échec ces microbes malveillants. Et elle a découvert le miel. Une surprise qui n'en est pas une, car les vertus du miel sont appréciées depuis au moins 4000 ans, les Égyptiens connaissant ses qualités antiseptiques. Cette connaissance a perduré jusqu'à la dernière guerre mondiale... jusqu'à l'arrivée des antibiotiques. Le miel est particulièrement efficace sur les brûlures et les ulcères. Mais la grande nouveauté, c'est que ce miel est aussi efficace contre les bactéries multirésistantes, comme l'entérocoque ou encore le staphylocoque doré.





Des nouvelles de la



Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois

Vivre avec les humains

Les 22 et 23 mai derniers, la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) s'arrêtait à La Pocatière. Une aubaine pour l'équipe de BIO-BULLE, qui en a profité pour prendre le pouls de ces consultations. Conclusion : il est temps qu'on se parle.

Par Éliane Vincent, déléguée de BIO-BULLE

Douze heures d'audience sur 2 jours, le menu était imposant. Se sont succédé devant les commissaires et la cinquantaine d'auditeurs des producteurs agricoles de tous les milieux : producteurs laitiers, porcins, acéricoles, bio, des regroupements et quelques représentants de la relève. Nous avons aussi entendu des transformateurs, des organismes gouvernementaux, des avocats, des syndicats bien sûr et quelques citoyens, au nom de regroupements ou à titre individuel. Un éventail très représentatif du milieu, quoiqu'il ait été noté par plusieurs intervenants l'absence déplorable de porte-parole des municipalités. Dans le contexte local où d'après discussions ont eu cours dans la mise en place d'un règlement de contrôle intérimaire (RCI) sur la production porcine, ce silence a été décrié par plusieurs.

Je ne ferai pas une description détaillée des mémoires présentés, ils sont tous disponibles sur le site de la CAAAQ. Je ne saurais trop cependant vous inciter à les consulter : ils tracent un portrait éloquent de la situation du monde agricole au Québec dont nous devons tous prendre conscience, car elle est dramatique, tant sur le plan de notre souveraineté alimentaire que sur le plan humain.

DES ENJEUX VARIÉS

Parmi les sujets présentés, on retrouvait des préoccupations au sujet de la Commission de protection du territoire agricole, trop laxiste en milieu urbain mais parfois ridiculement restrictive en zone rurale. La gestion de l'offre et les plans conjoints ont été encensés et décriés à la fois, selon les intervenants. Cependant, un consensus semble

se dessiner quant à la nécessité de favoriser l'achat local et régional, mais surtout d'imposer des restrictions à l'importation de denrées alimentaires en provenance de pays dont les normes environnementales et sanitaires sont loin d'être aussi sévères que les nôtres. À ce chapitre, chers lecteurs, il semble que nous ayons une prise de conscience sérieuse à faire : Jean Pronovost, le président de la Commission, a même parlé de schizophrénie à propos des consommateurs québécois. Prompts à réclamer des normes strictes pour protéger la santé et l'environnement, nous sommes pourtant les premiers, une fois à l'épicerie, à faire nos choix en fonction du sacro-saint « prix le plus bas » qui ne peut être atteint qu'en tournant bien rond les coins de la réglementation. Il faudra pourtant devenir conséquents avec nos revendications, et c'est ce que la quasi-totalité des intervenants ont réclamé à grands cris. Des moyens ont été suggérés, allant de l'étiquetage jusqu'à l'imposition de restrictions à l'importation pour les aliments.

On a aussi parlé de transfert de ferme, ruineux pour la relève, de formation obligatoire pour les agriculteurs, du rôle de l'UPA et d'orientations générales dans le développement de l'agriculture.



actualité

l'Émeraude plus
lire • s'instruire • se divertir

Faites comme **50 000**
de nos lecteurs!



Abonnez-vous : 450 441.5300 • www.emeraudeplus.com (bientôt en ligne)

Santé Globale • Alimentation naturelle • Bien-être • Environnement

AGRICULTEURS EN DÉTRESSE

J'ai gardé pour la fin le thème récurrent de ces deux journées. Chaque mémoire présenté comportait un volet sur la cohabitation citoyens-agriculteurs. Presque chaque intervenant a souligné la nécessité de valoriser le métier d'agriculteur. Plusieurs ont signalé que leurs enfants pouvaient lire dans leurs manuels scolaires que l'agriculture se résume à : vache = fumier = pollution. Quelques-uns pleuraient en évoquant des voisins intolérants, des préjugés non vérifiés et l'ignorance du milieu.

Les agriculteurs du Québec ne sont pas heureux. On peut arguer sur les raisons de leurs malheurs, on peut débattre des choix qui sont faits pour la production agricole en général, on peut forger des batailles de titans sur le monopole syndical et la gestion de l'offre. On peut avoir des convictions contradictoires sur les perceptions de chacun dans une foule de dossiers. Mais il reste que la détresse que j'ai perçue chez les individus est bien réelle. Les efforts consentis par la majorité des producteurs le sont de bonne foi, et le rejet qu'ils subissent de la part de la population est dévastateur. Avant que les choses ne s'enveniment, il est temps qu'on se parle.

MISSION IMPOSSIBLE?

Les commissaires de la CAAAQ font montre d'une écoute rigoureuse et sincère. Le président a conclu les audiences en disant qu'ils repartaient de La Pocatière «les épaules encore plus lourdes de tous les témoignages entendus». Leur désir de faire de bonne foi un rapport exhaustif et des recommandations rigoureuses est évident. Mais le dossier est si vaste et les problèmes si criants qu'on peut se demander comment ils arriveront à en faire le tour. On peut se demander aussi comment le gouvernement recevra ces recommandations et comment les lobbies y réagiront.

Le monde agricole a besoin de changement, c'est clair. Et changer le monde est une tâche gigantesque. Plusieurs s'y sont cassé les dents. Les audiences de la CAAAQ sont une occasion pour les Québécois de se parler sans détour des enjeux énormes qui concernent tout autant les producteurs agricoles, ceux qui nous nourrissent, que les consommateurs, qui doivent faire les choix qui assureront notre souveraineté alimentaire.

Souhaitons que ce dialogue porte fruit et se poursuive sur le terrain en laissant de côté les rancœurs et les guerres de clochers. C'est à ce prix que nous changerons le monde. ●



Mario Dumais, commissaire, Jean Pronovost, président, Pascale Tremblay, commissaire



Photos: Éliane Vincent

L'écoute des commissaires et de l'assistance était de bon augure pour la suite des choses, mais il faudra passer par dessus les guerres de clochers et les rancœurs tenaces... mission impossible?

En photos : page 8, Robert Pelletier, citoyen; Gilles Michaud, producteur. Page 9, Steve Chenard, président du Syndicat de la relève agricole de la Côte-du-Sud; Alphonse Pelletier, producteur biologique; Jean-François Doyon, président de la Fédération des apiculteurs du Québec; Simon-Pierre Bouchard, producteur, relève.

Le rapport et les recommandations de la Commission seront remis au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec en janvier 2008. Visitez le site Web de la Commission pour consulter le nouveau calendrier, prendre connaissance des mémoires qui ont été présentés ou voir les conférences en direct ou en différé.

Pour prendre connaissance des mémoires présentés :

www.caaaq.gouv.qc.ca/consultations/memoires.fr.html

Pour suivre les audiences en direct ou en différé :

www.caaaq.gouv.qc.ca/diffusion/diffusion-direct.fr.html

Qu'arrive-t-il à nos abeilles?

« Le Québec n'est pas épargné par l'hécatombe. » « Des pertes par millions aux États-Unis. » « L'humanité en grave danger d'ici 5 ans. » Non, ce n'est pas une sécheresse annoncée, un séisme dévastateur ou une comète menaçant de s'écraser sur la planète. Ce sont des titres lus récemment au sujet d'un phénomène particulier : la récente diminution draconienne du cheptel d'abeilles. Afin de faire le point sur le sujet, nous avons rencontré l'apicultrice Marie-Claude Faucher, du rucher biologique Le Myosotis, à Saint-Alexandre-de-Kamouraska.

Propos recueillis par Michel Dumais, rédacteur en chef, BIO-BULLE

entrevue

Michel Dumais Madame Faucher, depuis combien de temps êtes-vous dans le domaine de l'apiculture?

Marie-Claude Faucher Depuis une douzaine d'années. J'ai commencé par goût personnel, de façon artisanale, avec trois ruches. Ayant suivi un cours en apiculture avec M. Georges Roberge, formateur à l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière, j'ai ensuite travaillé pour un apiculteur de Notre-Dame-du-Lac, duquel j'ai acheté le rucher de 250 ruches. Afin de prendre de l'expansion et de devenir productrice bio, j'ai déménagé

l'entreprise à Saint-Alexandre-de-Kamouraska il y a neuf ans avec 400 ruches.

Est-ce que le problème de dépopulation dont on parle aujourd'hui est nouveau?

Oui et non. Il y a eu un problème majeur de dépopulation en 2003 avec une cause identifiée, mais aujourd'hui, la cause reste encore à déterminer. En 2003, 50% de tout le cheptel d'abeilles au Québec a été décimé par le varroa, parasite infiltrant l'abeille et affaiblissant son système immunitaire. Depuis ce temps, la population a remonté

graduellement, avec des pertes annuelles « normales » d'environ 10%. Le problème est différent aujourd'hui, car la cause précise n'a pas encore été déterminée de façon définitive. Certains avancent l'influence néfaste des changements climatiques, d'autres, la présence des OGM,



L'engrais naturel efficace!



L'engrais Mère Poule®

St-Wenceslas QC
Tél : (819) 224-4147 • www.acti-sol.ca

Approuvé

Approuvé pour l'Agriculture Biologique par :
Ecocert Canada, Québec Vrai et OMRI.

- Fumier de poule pondeuse, riche en calcium
- De forme granulaire, facile à épandre
- Sans odeur désagréable
- Aucun délai de 90 ou 120 jours avant de récolter
- Riche en matière organique

la pollution, les insecticides, et même les téléphones cellulaires.

L'apiculture biologique serait-elle plus à risque ou moins à risque face à une épidémie?

Logiquement, un environnement biologique assurerait une meilleure défense étant donné les normes à respecter. Mais, comme partout ailleurs, il y a une zone tampon par où peuvent s'infiltrer les agents pathogènes. En production bio, on minimise le niveau d'infection avec des huiles essentielles et des acides organiques, jamais d'antibiotiques ni de pesticides de synthèse. Après l'épidémie de 2003, qui a causé des pertes de l'ordre de 60% dans mes ruchers, je me suis retrouvée avec un résultat positif à la résistance au fluvalinate (pesticide employé en régie conventionnelle pour le traitement contre le *varroa*). Or, comme je n'ai jamais utilisé de fluvalinate, il a bien fallu qu'il arrive d'ailleurs. Et comme nous n'utilisons en bio que des méthodes douces, nous nous trouvons alors à accuser des pertes plus considérables étant donné nos moyens de défense moins radicaux.

À ce sujet, une hypothèse émise aux États-Unis fait état d'une nouvelle souche de nosémose résistant aux antibiotiques.

NDLR Pour ce qui est de la situation globale au Québec, Mme Nathalie Foster, de la Financière agricole, nous a dit qu'elle a relevé 61 avis de dommages cette année contre 43 l'an passé, et les indemnités versées s'élèvent à 221 000\$ contre 204 000\$ à pareille date l'an passé.

Il y a des conséquences directes évidentes pour le producteur, mais y en a-t-il d'autres ailleurs?

Évidemment. Je pourrais citer Einstein, qui disait que si les abeilles disparaissaient de la planète, les humains n'en auraient que pour quelques années à vivre. Il ne faut pas oublier que la disparition des abeilles affecterait directement 40% du contenu de notre assiette, comme l'a affirmé récemment Domingo Olivera, chercheur en pollinisation à l'Université Laval. De par le rôle des abeilles dans la pollinisation, plusieurs producteurs de bleuets ou de canneberges, par exemple, sont inquiets pour les récoltes de cette année. Il suffit de rappeler que le Saguenay-Lac-Saint-Jean, producteur par excellence de bleuets, fait venir pas moins de 20 000 à 25 000 ruches pour assurer la pollinisation de ses bleuetières, en l'espace de trois semaines! Aux États-Unis, on est vraiment inquiet, car les pertes seraient évaluées à plus de 2 millions de ruchers.

Mais ce qui m'inquiète le plus, c'est que les abeilles sont des bio-indicateurs



Des bleuets du Lac-Saint-Jean aux amandiers de Californie, les abeilles sont indispensables à notre subsistance.



Abeilles affectées par le varroa - photo: La Miroite

Qu'est-ce qui se passe actuellement dans votre rucher?

J'ai actuellement une perte de population de 68%. Ce que j'ai trouvé de particulier, c'est la présence d'un certain champignon dans les ruches mortes, alors qu'il était absent dans les ruches bien portantes.

SOL ÉPICERIE SANTÉ
 186 RUE DE LA COLLINE,
 GATINEAU, QC
 J9J 1S6
 819-684-0512

HEURES D'OUVERTURE
 LUNDI ET MARDI 9H À 19H00
 MERCREDI AU VENDREDI 9H À 21H00
 SAMEDI 9H À 17H30
 DIMANCHE 9H À 17H00

entrevue

Suite en page 13 ►

Merci de remplir ce formulaire et de le retourner, accompagné de votre chèque, à :

OUI JE M'ABONNE! L'avis BIO 495, route 132, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
 Tél. : 418.856.5872 • Téléc. : 418.856.2636
 Courriel : abonnement@lavisbio.org

S.V.P. COCHER L'OPTION DE VOTRE CHOIX	TOTAL
<input type="radio"/> Abonnement 1 an / 6 numéros 25,99\$ + 3,63\$ (TPS & TVQ) :	29,62\$
<input type="radio"/> Abonnement 2 an / 12 numéros 41,50\$ + 5,79\$ (TPS & TVQ) :	47,29\$

Nom : _____
 Nom de l'organisme (si applicable) : _____
 Adresse : _____ Ville : _____ Province : _____ Code Postal : _____
 Téléphone : _____ Télécopieur : _____ Courriel électronique : _____



Que ce soit en biologique ou en conventionnel, la production de miel doit respecter des normes précises de salubrité. Mais certaines spécificités s'appliquent au biologique, et nous vous en présentons quelques extraits tirés du cahier des charges de l'organisme de certification Québec Vrai mis à jour en février 2006.

Zones de butinage

Exemptes de tout traitement aux pesticides depuis au moins deux ans.

Éloignées d'au moins 3 km de toute source de contamination possible (OGM, pesticides de synthèse, terrains de golf, dépotoirs ou sites d'enfouissement sanitaire, agglomérations importantes, complexes industriels, routes très passantes).

S'il y a un risque ou un doute, il y a toujours un échantillon de miel qui sera analysé.

Alimentation

Pour l'hivernage, miel et pollen biologiques.

Si autre alimentation, la ruche est retirée de la production bio pour 12 mois.

Interdit de retirer le miel des chambres à couvain.

Accès à de l'eau propre.

Santé des colonies

Pratiques générales de bonne hygiène et usage restreint de l'acide formique pour le contrôle du varroa; les médicaments actifs tels que les antibiotiques ou les pesticides de synthèse sont interdits sauf si la santé de la colonie est menacée. À ce moment, l'apiculteur perd sa certification pour l'année en cours, et le miel produit durant cette période ne pourra être vendu comme biologique. Sont permis l'aromathérapie, le piégeage et l'utilisation de produits naturels.

Seule la cire d'abeille pure et non traitée aux pesticides est acceptée.

Extraction du miel

Au besoin, le recours à un chasse-abeille, un souffleur à abeille ou un enfumoir utilisant des végétaux comme combustible est utilisé. Les répulsifs chimiques, le tabac et tout combustible autre que les végétaux secs sont interdits. Pour l'extraction et la décoloration, la température du miel ne doit pas dépasser 35 °C. Le maintien prolongé de température et la liquéfaction du miel à un taux supérieur à 10 mg/kg sont interdits. Il est interdit de mélanger des miels de classes biologique et non biologique. La décantation et la filtration ne sont pas forcées.

Entreposage

Un code permettant de retracer l'année d'extraction doit être inscrit sur tous les emballages.

Le miel doit être vendu dans les deux ans qui suivent l'année de la récolte.

Quelques autres précisions

Choix judicieux des emplacements.

Assainissement des ruches sans aseptisation.

Confort des abeilles adapté à leur évolution et à leur travail.

Préparation et construction de la ruche avec du bois sec, de préférence pin, sapin, épinette non traités.

Revêtements intérieurs sans aucun traitement.

L'ultra-filtration, les micro-ondes et la pasteurisation sont des techniques interdites.

ÉCOLO-NATURE



Produits organiques Écolo-Nature, une division de Les Œufs d'Or inc., a développé une toute nouvelle technologie consistant à transformer le fumier des poulettes et des pondeuses en fertilisant.

Le fumier de volaille provenant de la ferme Les Œufs d'Or inc. est mis en compost afin de produire un fertilisant organique de haute qualité et entièrement naturel. Écolo-Nature est un engrais vert par excellence.

ÉCOLO-NATURE

- améliore la fertilité de votre sol en augmentant sa porosité;
- accroît la capacité de rétention des minéraux fournis par le fertilisant;
- augmente la concentration des matières organiques;
- ajoute au sol des micro-organismes pendant qu'il active la source d'aliment pour ceux déjà existants.

Écolo-Nature est tout indiqué pour la production horticole, les cultures maraîchères et pour les grandes cultures biologiques. Il est aussi recommandé pour les jardins et les gazons.

FACILE À MANIPULER ET NE DÉGAGE QUE TRÈS PEU D'ODEUR.

Approuvé pour l'agriculture biologique par Ecocert Canada et OMRI

ANALYSE MINIMALE GARANTIE

Azote total	5,00%	Magnésium (Mg)	0,50%
Azote soluble à l'eau	2,50%	Fer (Fe)	0,20%
Azote insoluble à l'eau	2,50%	Manganèse (Mn)	0,05%
Acide phosphorique assimilable	6,00%	Zinc (Zn)	0,05%
Potasse soluble (K ₂ O)	3,00%	Composition organique minimum	50,00%
Calcium (Ca)	9,00%	Teneur maximale en humidité	20,00%

CONTACTEZ-NOUS!

LIVRAISON DISPONIBLE PARTOUT AU QUÉBEC

LES ŒUFS D'OR INC.

34, rue Chénier
Val-d'Or (Québec) J9P 3S3
Tél: 819.824.4419
Fax: 819.824.4418

www.ecolo-nature.com

Trop sensible, l'abeille?

Les abeilles sont toxico-sensibles, n'ayant qu'un gène de détoxification contre 20 pour la mouche drosophile, ce qui la rend très sensible aux polluants chimiques.

Source : Consoglobe

24 États du territoire des États-Unis sont affectés par un mal mystérieux qui frappe les colonies d'abeilles. Appelé COLONY COLLAPSE DISORDER (CCD), ce désordre se caractérise par la désertion brutale des ruches par les colonies d'abeilles mellifères. Aucun cadavre d'insecte n'est retrouvé à proximité et le contenu de la ruche, notamment les réserves alimentaires, est intact lorsque les apiculteurs constatent la disparition de l'essaim.

Dans les trois derniers mois de 2006, les disparitions se sont multipliées, entraînant des pertes d'abeilles de 30 à 60% sur la côte ouest et pouvant atteindre 90% sur la côte est et le sud du pays.

Les causes du CCD ne sont encore pas comprises, mais apparaissent comme multifactorielles. Les individus retrouvés présentent des réactions immunitaires, des symptômes d'affection virale et des traces de parasitage par des champignons ou des acariens. L'hypothèse la plus probable est une dépression immunitaire des abeilles (qualifiée par certains de SIDA de l'abeille), dont la cause serait à rechercher dans le stress subi par les insectes.

En effet, dans les dernières années, les élevages d'abeilles sont de plus en plus sollicités pour des contrats de pollinisation. La culture des amandiers en Californie absorbe ainsi, à elle seule, presque la moitié des colonies d'abeilles des États-Unis à partir du mois de février.

Les colonies d'abeilles domestiquées sont estimées à 2,4 millions d'unités aux États-Unis. Ce nombre a diminué de 20% en 20 ans, et le nombre d'apiculteurs, de 50%.

Source : BE ÉTATS-UNIS numéro 69 (12/03/2007) - Ambassade de France aux États-Unis / ADIT - www.bulletins-electroniques.com/actualites/41689.htm



La production apicole en régie biologique est un mode de vie, nous dit Marie-Claude Faucher. Souhaitons que ce mode de vie demeure viable pour les apiculteurs, pour le plus grand bonheur de nos papilles à tous!

► Suite de la page 11

par excellence. L'Union européenne se sert justement d'elles pour vérifier si un territoire est sain (voir la bio-info de la page 6). Or, si ce n'est pas qu'un malencontreux concours de circonstances et que le cheptel d'abeilles continue de baisser dramatiquement durant les prochaines années, il y a tout lieu de s'inquiéter.

Mais si l'avenir semble si inquiétant, ne songez-vous pas à arrêter, ou à produire du miel de façon conventionnelle?

Non, je ne crois pas arrêter, car l'apiculture biologique, c'est plus qu'une pratique agricole, c'est un mode de vie. Produire du miel de façon conventionnelle serait effectivement moins exigeant sous certains aspects, même si cette dernière production représente elle aussi une somme de travail importante. Il faut se rappeler qu'en plus de l'inspecteur gouvernemental qui vient régulièrement vérifier le niveau d'hygiène et de salubrité, nous avons, pour notre part, l'inspecteur de Québec Vrai, qui nous rend visite annuellement en plus de certaines visites à l'improviste. Sont vérifiés entre autres les factures, les intrants, des échantillons, toutes les ruches, etc. On vérifie même l'origine des copeaux que j'utilise comme combustible pour l'enfumeur afin de savoir si le bois n'a pas été traité. Et lorsque l'on parle du « nouveau » système de traçabilité que les consommateurs aimeraient voir pour les aliments dans les épiceries, nous, dans le bio,

utilisons cette pratique depuis le début. C'est sûr que c'est de l'ouvrage et de la précision, mais le consommateur est assuré d'avoir un produit de qualité répondant à des normes élevées.

À ce sujet, j'aimerais attirer l'attention sur certains facteurs tels que le traitement des maladies, moins effectif qu'en conventionnel et occasionnant généralement plus de pertes, les charges de travail plus élevées, la gestion plus difficile et l'exploitation dans des zones éloignées. Ce sont tous ces éléments qui expliquent que les produits bio sont généralement plus chers que ceux produits en pratique conventionnelle. ●

Ne me quitte pas

Quelque 20 000 végétaux, dont 40% de plantes cultivées comme les fruits, légumes ou oléagineux, ne vivent que si leur pollinisation est assurée par les abeilles.

Source : Consoglobe

Vinaigrette au miel et à l'orange

125 ml de yogourt nature
50 ml de miel
50 ml de mayonnaise
3 ml de zeste d'orange râpé
1 ml de moutarde sèche
45 ml de jus d'orange
7 ml de vinaigre

À l'aide d'un fouet, mélanger dans un petit bol le yogourt, le miel, la mayonnaise, le zeste d'orange et la moutarde jusqu'à consistance homogène.

Ajouter graduellement le jus d'orange et le vinaigre.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Donne environ 250 ml.

Cette vinaigrette convient tout aussi bien aux salades de fruits que de légumes. Elle peut aussi être employée comme trempette avec des fruits frais comme les fraises, les pommes, le melon, etc.

Champignons farcis au fromage de chèvre au miel et fines herbes

Pour 4 personnes

12 gros champignons
200 g de fromage de chèvre frais
40 ml de crème
2 brins de romarin
2 brins de thym
6 cuillères à café de miel
Jus de citron
Sel, poivre

Effeuilier les brins de romarin et de thym et hacher le tout finement.

Nettoyer et brosser vos champignons. Séparer les têtes des champignons de leur queue.

Verser un peu de jus de citron sur les têtes des champignons pour éviter qu'elles ne noircissent. Hacher finement les queues.

Déposer le fromage de chèvre dans un saladier et l'écraser à la fourchette. Ajouter la crème pour rendre le fromage plus facile à mélanger. Ajouter les queues de champignons hachées. Saler et poivrer le mélange.

Déposer un peu de miel dans le fond des têtes de champignons. Recouvrir avec la farce au fromage de chèvre et champignons. Vous pouvez farcir les têtes de champignons au moyen d'une poche à douille de pâtissier de manière à obtenir un résultat plus esthétique.

Napper la farce avec une nouvelle couche de miel. Saupoudrer avec le thym et le romarin haché.

Disposer les têtes de champignons farcies dans un plat pouvant aller au four et laisser couler un filet d'huile d'olive sur chaque tête. Faire cuire pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 150 °C (300 °F).

Poulet au miel

30 g de beurre
450 g de cuisses de poulet
1 citron (coupé en 4 ou en 8 quartiers)
1 feuille de laurier
4 gousses d'ail en chemise
60 g de miel

Dans une poêle antiadhésive, faire dorer les cuisses de poulet dans le beurre chaud. Après 5 minutes, ajouter le citron coupé en quartiers dans la poêle.

Ajouter la feuille de laurier de préférence fraîche, les gousses d'ail, le miel.

Couvrir la poêle et cuire à feu doux 35 minutes en mélangeant régulièrement. Les cuisses doivent être bien colorées par le miel.

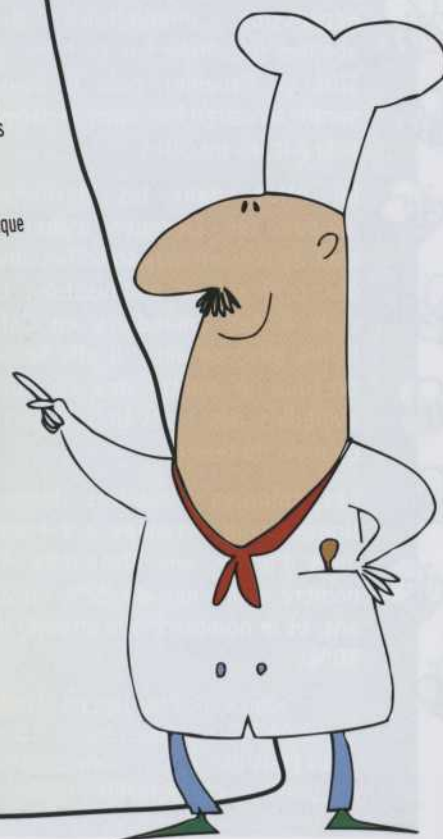
Servir en garniture du riz basmati et mettre dans l'assiette le citron qui aura confit à la cuisson, ainsi que les gousses d'ail en chemise.



Se régaler en santé...

c'est pas sorcier!

Et puisqu'on parle de miel...



Melon et mozzarella au basilic frais

1 kg de melon
250 g de mozzarella italienne
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 citrons verts

1 belle branche de basilic frais
Sel, poivre du moulin
20 g d'amandes effilées (facultatif)

Ouvrir le melon en deux. À l'aide d'une cuillère, retirer la filasse et les pépins. Séparer le melon en quartiers. Éliminer l'écorce. Détailler la chair en gros quartiers. Réserver dans un saladier.

Détailler la mozzarella en fines lamelles. Sur chaque assiette, alterner 2 tranches de melon et 1 lamelle de mozzarella jusqu'à répartition complète et équitable. Saler, poivrer.

Laver les feuilles de basilic, les sécher dans un linge, les ciseler très finement. Les mélanger avec l'huile d'olive et les citrons pressés. Répartir sur le melon et la mozzarella.

Servir tel quel, à température ambiante.

Tomates et concombre d'été

500 ml (2 tasses) de concombre émincé
500 ml (2 tasses) de tomates émincées
25 ml (1 1/2 c. à soupe) de persil haché
15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette hachée

Vinaigrette
125 ml (1/2 tasse) d'huile
35 ml (2 c. à soupe) de vinaigre
5 ml (1 c. à thé) de sucre

25 ml (1 1/2 c. à soupe) d'oignon haché fin
Sel et poivre du moulin
6 feuilles de laitue

Mélanger dans un saladier les concombres, les tomates, le persil et la ciboulette.

Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.

Verser la vinaigrette sur les concombres et les tomates et bien mélanger. Dresser chaque portion sur une feuille de laitue.

Fraisier estival aux kiwis

125 ml (1/2 tasse) de beurre
125 ml (1/2 tasse) de sucre
2 œufs moyens, battus
250 ml (1 tasse) de farine tout usage

50 ml (1/4 tasse) de lait 2%
500 ml (2 tasses) de crème à fouetter 35%
Tranches de fraises et de kiwis
Fraises entières (décoration)

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Graisser 2 moules ronds de 20 cm (8 po).

Dans un bol, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger.

Incorporer graduellement les œufs battus et ajouter la farine. La texture devrait être légère mais ferme. Incorporer le lait et mélanger.

Verser dans les moules et cuire de 20 à 25 minutes; refroidir.

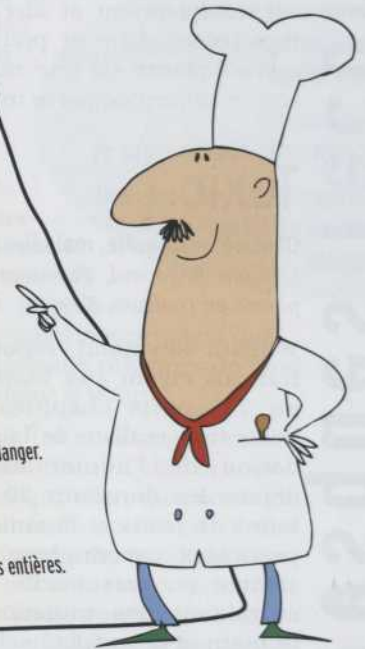
Fouetter la crème. Étendre la moitié de la crème fouettée sur le dessus de l'un des gâteaux

et placer la moitié des fruits en tranches sur la crème.

Déposer le deuxième gâteau par-dessus et mettre le reste de la crème fouettée et des fruits tranchés. Garnir des fraises entières.

L'été, c'est fait pour manger!

Quelques idées à développer...



L'été 2007 voit arriver la 4^e édition de



WWW.FETEBIOPAYSANNE.CA
Du vendredi 10 au dimanche 12 août

Animation pour toute la famille • Tournoi de pétanque • Animaux de races patrimoniales •



et



Vous présentent le plus grand événement biologique au Canada

Dans une formidable ambiance de marché européen et de fête foraine, retrouvez plus de 100 exposants : agriculteurs et transformateurs biologiques locaux, groupes environnementaux, entreprises alternatives, ateliers paysans et bien d'autres activités de qualité.

Faites vos emplettes biologiques au meilleur prix, celui de la ferme!



2345, rue Jarry est (angle Iberville) à Montréal
514.376.TOHU (8648)
ou sans frais 1.888.376.TOHU (8648)

info@tohu.ca • www.tohu.ca



autobus 193 direction est
autobus 94 direction nord

La Fête Bio Paysanne
est rendue possible grâce à



ENTRÉE GRATUITE
Piste cyclable • Dégustation café-fromage

par Jacques Viau, Biosfaire Librairie (www.biosfaire.com)

Le climat et les sols agricoles

La science agricole

Roger Doucet, Éd. Berger A.C., Eastman (Québec), 2006, 444p., 23 x 20 cm, ill. en noir et en couleurs, 49,95\$.



Très remarquable ouvrage d'un professeur émérite à l'I.T.A. de Saint-Hyacinthe. Le bio n'est certes pas le propos dominant de ce livre (le dernier chapitre, 8 pages, y est consacré), mais quelle somme de savoir et d'informations techniques et pratiques! Ce livre sans précédent approfondit les relations complexes entre le climat, les sols, les engrais et les plantes. Tous les facteurs de dégradation

et de fertilité des sols y sont traités. S'adressant d'abord à l'enseignement et aux professionnels, cette exposition rigoureuse, claire et précise des interrelations climatiques eau-sol-plante est une référence fort utile pour toute personne concernée par le milieu naturel et le domaine agricole.

Toxic

Obésité, malbouffe, maladies : enquête sur les vrais coupables.

William Reymond, Flammarion, Paris, 2007, 360p., 24 X 15 cm, photos en couleurs, 32,95\$.

William Reymond, réputé journaliste français vivant aux États-Unis, dresse en 70 courts chapitres un portrait hélas trop réaliste de la nocive dégradation de l'alimentation humaine depuis les dernières 30 années. Histoires de fruits et légumes chargés de pesticides cancérigènes, de desserts saturés en gras nocifs, de saucisses entraînant des mutations de l'ADN humain et de steaks hachés contenant de la viande de 400 vaches différentes! Des conséquences de l'épidémie mondiale d'obésité à la dure réalité de l'élevage industriel, des véritables raisons de la multiplication de certains cancers à l'ampleur des risques encourus à chaque bouchée, *Toxic*



révèle comment nous en sommes arrivés là. Et comment nous pouvons nous en sortir, à condition de réagir. Vite.

Cultivez vos légumes et vos herbes en pots

Jardins - Terrasses - Balcons

Edward Clarke Smith, Éd. de l'Homme, Montréal, 2007, [Incredible Vegetables from Self-Watering Containers, Storey, USA (MA), 2006], 256p., 28 X 21 cm., couv. rigide, photos en couleurs, 39,95\$.

Une publication qui comble un manque en langue française : comment jardiner légumes et herbes en contenant. Enseignant et conférencier sur le sujet, l'auteur est féru d'horticulture biologique depuis plus de 40 ans. Son livre est superbement réalisé et illustré, abordant tous les aspects de la culture en pots, de la théorie à la pratique, avec plus de 100 pages consacrées à une présentation détaillée des légumes, fines herbes et fleurs comestibles les mieux adaptées à ce type de jardinage. Avec son rapport qualité-prix très avantageux, cet album sera très rapidement rentabilisé si la beauté de ses pages vous incite à passer à l'acte et récolter d'ici quelques semaines, à partir de votre balcon ou bord de fenêtre, de fraîches denrées biologiques.



Réédition aussi du livre du même auteur, précédemment publié sous le titre *La bible du potager : Le grand livre du potager, La culture des légumes de A à Z*, Éd. de l'Homme, Montréal, 2007 [The Vegetable Gardener's Bible, Storey, USA (MA), 2001].

Le jardin médicinal à la carte

Annie-Jeanne Bertrand, Éd. de Terran, France, 2006, 132p., couv. rigide, 17x 20 cm, ill. et photos en noir et en couleurs, 42,00\$.

Annie-Jeanne Bertrand a publié d'abord en 2002 une première version de ce livre, suite à trois années de formation à l'École lyonnaise des plantes médicinales, pour ainsi valider son diplôme d'herbaliste. Cette nouvelle édition, très joliment publiée par les éditions de Terran, est réellement une splendeur. Le choix des plantes, comment les cultiver, les transformer... Tout y est! Belle reliure, beau papier, belles images, belles photos. Petits encadrés ici et là avec soit une citation, une anecdote, une petite recette. Même si les détails culturels de quelques plantes peuvent varier entre la France et nos contrées, cet album, comme lieu de nombreuses découvertes ou comme aide-mémoire, est de fréquentation très agréable. Comme premier livre ou millième, à inclure dans toute collection concernant les plantes utiles. ●



BIOSFAIRE Visitez notre site
LIBRAIRIE - BOUTIQUE www.biosfaire.com
info@biosfaire.com

- Santé globale et alimentation saine
- Jardinage et agriculture écologique et biodynamique
- Herboristerie, phytothérapie, homéopathie
- Français et anglais, neufs et usagés
- Commandes spéciales et envois postaux
- Achats en ligne sécuritaires sur notre site web

4571 rue St-Denis, Montréal - H2J 2L4 ☎ Mont-Royal
514-985-2467 | 800-613-3262 | fax 514-843-8288



Où s'en va la Commission sur l'avenir de l'agriculture?

Par Roméo Bouchard
Saint-Germain de Kamouraska

Tous ceux qui ont à cœur l'agriculture et l'alimentation se demandent toujours si on peut faire confiance à la Commission pour forcer les virages décisifs sans lesquels l'agriculture, chez nous comme ailleurs, va basculer massivement dans le secteur des grandes firmes multinationales comme General Food, Nestlé, Monsanto ou Wal-Mart, qui gèrent l'alimentation comme un immense marché planétaire et réduisent à la marginalité les agriculteurs artisans, écologiques, véritables.

Choisira-t-on la fuite en avant, en privilégiant encore davantage quelques centaines d'entreprises les plus compétitives pour tenter de préserver leur position concurrentielle face aux pays émergents dont les produits envahissent rapidement nos supermarchés, ou aura-t-on le courage de réorienter nos politiques agricoles et nos programmes de soutien financier pour reconstruire une filière dynamique de fermes et de marchés de proximité, autonomes, écologiques et multifonctionnels?

Face à un tel défi, on est souvent tenté de penser que la présente Commission ne fait pas le poids. Si on la compare à la Commission Coulombe pour la forêt, on ne peut s'empêcher de trouver qu'elle n'en a ni le panache ni l'autorité, qu'elle doit s'attaquer à des problèmes encore plus complexes et faire face dans tous les secteurs à des lobbies encore plus puissants que les papetières, tels un syndicat unique de producteurs extrêmement puissant et riche, les grands intégrateurs, les grands fournisseurs de semences, de machineries, de pesticides ou d'engrais, des ordres professionnels et des institutions de formation et de recherche inféodés à l'industrie, les grandes chaînes de transformation et de distribution, les ententes de libre-échange, les importations croissantes de pays émergents tels le Brésil, l'Inde, la Chine, l'Argentine, le Mexique, etc. Qui plus est, tout comme la Commission Coulombe, elle doit proposer des réformes à des gouvernements qui depuis toujours ont laissé aux exploitants la gestion de la ressource pratiquement sans condition, ou à leurs conditions, avec un encadrement légal sur mesure : monopole corporatif, droit de produire, légalisation des plans conjoints obligatoires de mise en marché, contrôle du zonage agricole, contrôle de la Financière agricole, etc.

Peut-on sérieusement espérer que cette Commission modeste, discrète, presque anonyme, dont personne ne parle ni dans les médias ni au gouvernement, va réussir à briser ce carcan qui devient chaque jour davantage une source de dividendes accrus pour les actionnaires anonymes des grandes firmes agroalimentaires?

Et pourtant, on nous dit que plus de 600 mémoires sont prévus. La Commission doit multiplier ses séances d'audiences pour satisfaire aux demandes d'interventions. Il a

même fallu tenir des audiences non prévues à Montréal et à Laval. Les commissaires sont sous le choc. Les agriculteurs crient au secours. Les consommateurs veulent avoir accès à des aliments écologiques et locaux. Les ruraux s'inquiètent pour leurs villages. Les citoyens, pour la pérennité des sols, des boisés et des cours d'eau. Les mandarins du système en place sont incapables de répondre aux attentes d'aucun d'entre eux et n'ont pas d'autres solutions à proposer que leurs dogmes incantatoires sur la gestion de l'offre, le droit de produire, le zonage agricole, les normes environnementales et sanitaires les plus exigeantes au monde, l'action collective et le monopole corporatif.

Avons-nous d'autre choix que de faire semblant d'y croire, de tenter de légitimer par un large consensus des réformes incontournables, de soutenir par la force de notre discours une improbable volonté politique chez des gouvernants minoritaires qui évitent comme la peste de s'attaquer aux réformes de fond pour ne pas couler, tout en cherchant à plaire?

Ce n'est pourtant pas si compliqué. Un constat généralisé : l'échec de l'agrobusiness québécois. Un mot clé : la souveraineté alimentaire. Une direction qui s'impose : sortir du modèle unique. Redéfinir les finalités de notre agriculture, d'une agriculture pour nous, une agriculture alimentaire, écologique, diversifiée et sociale, et consacrer à ce modèle public d'agriculture l'essentiel de notre soutien public, au moyen de cahiers des charges qui modulent le soutien et la rémunération sociale des agriculteurs en fonction de la taille, du statut et des pratiques de la ferme, de façon à leur assurer un revenu familial décent. Quant à la filière industrielle et commerciale, qu'elle soit réorientée vers des programmes spécifiques inspirés des politiques générales destinées à l'industrie et à l'exportation, puisque ce sont des affaires qu'ils veulent faire.

En somme, le contraire de ce qu'on fait présentement. Les paiements directs aux producteurs constituent plus de 50% de leur revenu net moyen. Si on ajoute les dépenses en services, c'est le double. Mais les plus grosses fermes (14% du nombre total de fermes) accaparent 50% de ces paiements directs, tandis que les fermes qui ont moins de 100 000\$ de revenus (45% du nombre total de fermes) ne récoltent que 10% des paiements directs, et plus de 25% d'entre elles ne font plus aucun profit. Les fermes biologiques? Ça n'existe pas dans les statistiques : elles ne reçoivent rien!

Trouvez l'erreur! •

**Un constat généralisé :
l'échec de l'agrobusiness
québécois.**

**Un mot clé :
la souveraineté alimentaire.**

**Une direction qui s'impose :
sortir du modèle
unique.**

réflexion



On n'est jamais trop curieux.

—◆—
www.ledevoir.com

Le petit bottin 2007



**Le Québec, c'est bio!
Profitez des vacances pour découvrir
les artisans d'ici, qui nous nourrissent
avec le meilleur de nos terres...
et toute l'année aussi!**



Le petit bottin 2007

Pour la deuxième année, il est de retour, dans le but avoué de vous mettre à nouveau en contact avec tous ces travailleurs qui gravitent autour du bio et de la vie saine. Ceux et celles qui figurent à ce répertoire ne perdent jamais de vue que la Nature mérite tout notre respect, toute notre humilité et tous nos soins. Ils œuvrent pour que les enfants de nos enfants connaissent encore le pur bonheur de mordre dans une tomate fraîche, née d'une terre vivante et saine.

Nous n'avons pas la prétention d'affirmer que ce bottin est exhaustif, loin de là. Mais nous souhaitons qu'avec le temps, il devienne une référence incontournable pour vos achats bio ou santé, quelle que soit votre région. N'hésitez pas à nous communiquer tout oubli ou toute erreur et surtout vos suggestions pour que l'édition 2008 soit encore meilleure!



Services gouvernementaux Conseillers/conseillères en agriculture biologique

Une porte d'entrée essentielle en région
pour explorer et appuyer la réalisation de projets de démarrage, de transition et d'innovation.

le petit bottin 2007

Mme Christiane Cossette, Tech. Agr.
MAPAQ
Direction régionale du Bas-Saint-Laurent (01)

335, rue Moreault
Rimouski (Québec) G5L 9C8
Téléphone: 418.727.3615, poste 246
Fax: 418.727.3967
Courriel: christiane.cossette@mapaq.gouv.qc.ca

M. Pierrot Ferland, agronome
MAPAQ
Direction régionale de la Mauricie (04)

121, rue Petite-Rivière, local 14
Louiseville (Québec) J5V 2H3
Téléphone: 819.228.9404
Fax: 819.228.9927
Courriel: pierrot.ferland@mapaq.gouv.qc.ca

M. Marcel Roy, agronome
Spécialiste de référence, MAPAQ
Direction régionale de Chaudière-Appalaches (12)

5410, boul. de la Rive-Sud, bureau 77
Lévis (Québec) G6V 4Z2
Téléphone: 418.837.7105, poste 231
Fax: 418.837.1138
Courriel: marcel.roy@mapaq.gouv.qc.ca

M. Jean-Luc Pelletier-Deschênes, agronome
MAPAQ
Direction régionale de l'Abitibi-Témiscamingue (8)

263, 1^{re} Avenue Ouest
Amos (Québec) J9T 1V1
Téléphone: 819.444.5477, poste 230
Fax: 819.444.5947
Courriel: jean-luc.pelletier-deschenes@mapaq.gouv.qc.ca

M. Andrew Frève, agronome
MAPAQ
Direction régionale Montérégie (16-Ouest)

870, rue du Curé-Saint-Georges
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J2X 2Z8
Téléphone: 450.347.8341
Fax: 450.347.7296
Courriel: andrew.freve@mapaq.gouv.qc.ca

M. André Gagnon, agronome
MAPAQ
Direction régionale
Saguenay-Lac-Saint-Jean-Côte-Nord (02-09)

801, rue du Pont Taché Nord
Alma (Québec) G8B 5W2
Téléphone: 418.662.6457, poste 249
Fax: 418.668.8694
Courriel: andre.gagnon@mapaq.gouv.qc.ca

Mme Johanne Vary, agronome
MAPAQ
Direction régionale Centre-du-Québec (17)

750, boul. René-Lévesque, bureau 101
Drummondville (Québec) J2C 7N7
Téléphone: 819.475.8403, poste 230
Fax: 819.475.8751
Courriel: johanne.vary@mapaq.gouv.qc.ca

M. Larbi Zerouala, agronome
MAPAQ
Direction régionale Outaouais-Laurentides (15)

617, Curé-Labelle, bureau 100
Blainville (Québec) J7C 2J1
Téléphone: 450.971.5110, poste 227
Fax: 450.971.5069
Courriel: larbi.zerouala@mapaq.gouv.qc.ca

M. Abdelnacer Hammoudi
MAPAQ
Direction régionale
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (11)

34, boul. Perron Ouest, C.P. 524
Caplan (Québec) G0C 1H0
Téléphone: 418.388.2282
Fax: 418.388.3343
Courriel: abdelnacer.hammoudi@mapaq.gouv.qc.ca

Mme Danielle Brault, agronome
MAPAQ
Direction régionale Montérégie (16-Est)

356, Principale, bureau 101
Granby (Québec) J2G 2W6
Téléphone: 450.776.7106, poste 234
Fax: 450.776.7128
Courriel: danielle.brault@mapaq.gouv.qc.ca

M. Louis Laterreur
MAPAQ
Direction régionale Outaouais-Laurentides (07)

Galeries de Buckingham, 999, rue Dollard
Gatineau (Québec) J8L 3E6
Téléphone: 819.986.8544, poste 231
Fax: 819.986.9299
Courriel: louis.laterreur@mapaq.gouv.qc.ca

M. Luc Fontaine, agronome
MAPAQ
Direction régionale de l'Estrie (05)

4260, boul. Bourque
Rock-Forest (Québec) J1N 2A5
Téléphone: 819.820.3001, poste 223
Fax: 819.820.3942
Courriel: Luc.Fontaine@mapaq.gouv.qc.ca

Mme Martine Côté, agronome
MAPAQ
Direction régionale
Québec-Capitale nationale (03)

1685, boul. Hamel Ouest, bureau RC-22
Québec (Québec) G1N 3Y7
Téléphone: 418.646.8421
Fax: 418.643.8262
Courriel: martine.cote@mapaq.gouv.qc.ca

M. Marcel Gratton, agronome
MAPAQ
Direction régionale
de Montréal-Laval-Lanaudière (6-13-14)

1700, boul. Laval, 5^e étage, bureau 500
Laval (Québec) H7S 2J2
Téléphone: 450.972.3044, poste 26
Fax: 450.972.3019
Courriel: marcel.gratton@mapaq.gouv.qc.ca

M. Nicolas Turgeon, biologiste-agronome
Expert sectoriel et répondant stratégique
MAPAQ
Direction de l'innovation scientifique
et technologique

200, chemin Ste-Foy, 9^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone: 418.380.2100, poste 3801
Fax: 418.380.2162
Courriel: nicolas.turgeon@mapaq.gouv.qc.ca

Organisme d'accréditation

Conseil des appellations agroalimentaires
du Québec - CAAQ

35, rue de Port-Royal Est, 2^e étage, bureau 2.00
Montréal (Québec) H3L 3T1
Téléphone: 514.864.8999
Fax: 514.873.2580
Courriel: info@caaq.org
Internet: www.caaq.org
www.produitsbioquebec.info/
(Répertoire des produits biologiques certifiés du Québec)

Le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec (CAAQ) est la seule autorité compétente gouvernementale qui soit responsable de la gestion et de la protection de l'appellation biologique au Québec. Il accrédite les certificateurs des produits biologiques québécois.



Section Ressources

Agrotourisme

Aliksir inc.

1040, route 138
Grandines (Québec) GOA 1W0
Téléphone : 418.268.3406
Sans frais : 1.866.596.3406
Fax : 418.268.3410
Courriel : johanne@aliksir.com
Internet : www.aliksir.com
Contact : Johanne Barrette
Certification : Ecocert Canada

Production et importation d'huiles essentielles, produits d'aromathérapie. Visites libres et guidées à la ferme, boutique et Économusée. Formations, ateliers et une équipe super à rencontrer!

Domaine Steinbach

2205, chemin Royal
Saint-Pierre de l'Île d'Orléans (Québec) GOA 4E0
Téléphone : 418.828.0000
Fax : 418.828.0777
Courriel : domstein@videotron.ca
Internet : www.domainesteinbach.com
Contact : Philippe Steinbach
Certification : Ecocert Canada

Spécialisé dans le cidre de glace et cidres aromatisés, vinaigre biologique, moutardes, gelées et confitures.

Ferme Biophile

1755, chemin Leahy
Saint-Anicet (Québec) JOS 1M0
Téléphone : 514.791.7976
450.264.9238
Courriel : info@fermebiophile.com
Internet : www.fermebiophile.com
Contact : Philippe Nieuwenhof
Certification : Québec Vrai

Productions biologiques variées : grandes cultures céréalières, farine de blé, épeautre, seigle et sarrasin. Bleuets, framboises, citrouilles, maïs, courges, plantes décoratives. Autocueillette, agrotourisme, sentiers.

Ferme Champs de Rêve

241, rue Principale
Sainte-Geneviève-de-Batiscan (Québec) GOX 2R0
Téléphone : 418.362.2337
Courriel : fermepedagogique@globetrotter.net
Internet : www.agricotours.qc.ca/champsdereve
Contact : Marie-Claude Gaudet
Certification : Québec Vrai

« Venez faire le train » : Visite animée à la ferme pour nourrir les chèvres angoras et brosser les chevaux belges. Produits de mohair et bleuets géants biologiques.

Ferme Fée et Fougère

377, route 321 Nord
Ripon (Québec) JOV 1V0
Téléphone : 819.428.1499
Courriel : amareschal@infonet.ca
Contact : Anne Mareschal
Certification : Québec Vrai

Séjours de découverte campagnarde. Venez vous ressourcer dans un cadre champêtre superbe et profiter des talents culinaires de l'hôtesse. Multiples activités sur place dont la visite de la ferme et le circuit de la Route des herbes.

Les Jardins de l'Achillée Millefeuille

4352, chemin des Tulipes
La Conception (Québec) JOT 1M0
Téléphone : 819.686.9187
Fax : 819.686.9187
Courriel : achillee@millefeuille.ca
Internet : www.millefeuille.ca
Contact : Monique
Certification : Ecocert Canada

Gîte touristique écolo, en bordure du parc linéaire Le p'tit train du Nord, accès à la rivière Rouge, forfait vélo, spa, massage, cours et ateliers, camping et teepee...

Les Jardins du Grand-Portage

800, chemin du Portage
Saint-Didace (Québec) JOK 2G0
Téléphone : 450.835.5813
Fax : 450.835.5813
Courriel : colloidales@intermonde.net
Internet : www.intermonde.net/colloidales/
Contact : Yves Gagnon
Certification : Semences certifiées Québec Vrai

Jardinage, pépinières et semences. Livres, semences biologiques, visites de jardins.



**Clinique
VÉTÉRINAIRE
de l'ESTUAIRE**

Matane 420, St-Pierre Tél. : 775-5321
Amqui 226-1, St-Benoît Ouest Tél. : 629-2024
Mont-Joli 131, av. Sanatorium Tél. : 775-5321
Rimouski 570-A, St-Germain Est Tél. : 725-4681

Associations

Association Manger Santé Bio

Casier postal 325, succursale C
Montréal (Québec) H2L 4K3
Téléphone : 514.332.1005
Fax : 514.523.4424
Courriel : info@mangersantebio.org
Internet : www.mangersantebio.org
Contact : Véronique Proteau

Organisme à but non lucratif voué depuis 1985 à la promotion de la santé par une alimentation saine et de plus en plus végétarienne et biologique.

Réseau québécois des projets d'agriculture soutenue par la communauté (ASC)

2177, rue Masson, bureau 206
Montréal (Québec) H2H 1B1
Téléphone : 514.522.2000 poste 229
Sans frais : 1.800.ASC.6656
Fax : 514.522.1227
Courriel : infoasc@equiterre.qc.ca
Internet : www.equiterre.org
Contact : Isabelle Joncas

Appui aux fermes qui démarrent et/ou opèrent un projet ASC. Sensibilisation du public aux bienfaits du bio-local sur l'environnement et la ruralité.

Détaillants

Avril supermarché santé

132, Principale
Granby (Québec) J2G 2V2
et 1185, chemin du Tremblay
Longueuil (Québec)
Téléphone : 450.375.6446
450.448.5515
Fax : 450.375.3337
Courriel : sylvie@avril.ca
Internet : www.avril.ca
Contact : Sylvie Senay

Épicerie complète naturelle et biologique; resto-santé, suppléments, vitamines, phytothérapie, aromathérapie, homéopathie, nutrition sportive, cosmétiques naturels, livres, cabine d'esthétique et service de consultation en naturopathie.

Biofil

1339, Maguire
Sillery (Québec) G1T 1Z2
Téléphone : 418.527.5546
Courriel : contact@biofil.ca
Internet : www.biofil.ca
Contact : Caroline Savard
Certification : Demeter

Biofil offre des articles en coton biologique, tels que literie, vêtements et accessoires pour enfants, linges de cuisine, mouchoirs, produits pour le bain, et plus!

ferme Biophile

Productions biologiques et Agrotourisme

Venez nous voir!

Farines artisanales (blé, seigle, sarrasin et épeautre) disponibles dès maintenant
Portes ouvertes le **2 SEPTEMBRE**, en collaboration avec l'UPA
Autocueillette de citrouilles, courges et maïs décoratif à l'automne

1755, chemin Leahy Saint-Anicet Qc. Canada JOSIMO
Tél.: 450.264.9238 info@fermebiophile.com www.fermebiophile.com



**Coopérative de solidarité
en développement durable de Bellechasse,
La Mauve**

348, rue Principale
Saint-Vallier (Québec) G0R 4J0
Téléphone: 418.884.2888
Fax: 418.884.3577
Courriel: lamauve@globetrotter.net
Internet: www.lamauve.com
Contact: Marie Lacasse

La Mauve est un moyen de mise en marché alternatif. Elle organise des fêtes et des événements de promotion de l'agriculture et fait aussi la location de parcelles de terre pour des bancs d'essai.

Eco-chez-soi.com

3484, boul. des Sources, suite 322
Dollard des Ormeaux (Québec) H9B 1Z9
Téléphone: 514.686.7194
Courriel: info@eco-chez-soi.com
Internet: www.eco-chez-soi.com
Contact: Alain Michaud

Boutique Internet de produits écologiques

Petit Centre d'Art

Casier postal 25177
Sherbrooke (Québec) J1J 4M8
Téléphone: 819.822.2161
Fax: 819.822.3681
Courriel: pcda@pcda.com
Internet: www.pcda.com
Contact: Jean-François Lacourse

Le Petit Centre d'Art est une entreprise spécialisée dans la vente d'appareils destinés à l'alimentation saine, déshydrateurs, germoirs JFN, extracteurs, mélangeurs.

Petit Velours, confections bio-éthiques

1857, route 117
Val-David (Québec) J0T 2N0
Téléphone: 819.322.1297
Fax: 819.322.1297
Courriel: petit_velours@hotmail.com
Internet: www.petitvelours.ca
Contact: Jacinthe Rondeau


Literie, accessoires et linges de maison en tissus biologiques et écologiques, faits à la main au Québec. Confection à la carte et services aux entreprises.

Rachelle-Béry épicerie santé

La culture du mieux-être, biologique et naturel! Maintenant 5 Rachelle-Béry épicerie santé pour mieux vous servir: Montréal, Laval et Laurentides.

Consultez la section Régions du bottin pour connaître l'adresse de l'épicerie près de chez vous ou visitez le www.rachellebery.ca.

Distributeurs



Genesis
MC/™

Michael Hauser
General Manager / Directeur Général

11820, Lucien-Gendron
Montréal, Québec, Canada H1E 7A8
Tél. : 514.648.3663 • Fax : 514.648.6279
michael.hauser@genesisfood.ca

Aliments Genesis

11820, Lucien-Gendron
Montréal (Québec) H1E 7A8
Téléphone: 514.648.3663
Fax: 514.648.6279
Courriel: nancy.dupont@genesisfood.ca
Contact: Nancy Dupont / Michael Hauser
Certification: Ecocert Canada, NOP, EU, Kosher, Bio Suisse

Import / Export / Grossiste de produits bio. Grains, céréales, riz, fruits secs, noix, huiles, sucre, etc.

Équita d'Oxfam Québec

2175, St-Patrick, bureau 110
Montréal (Québec) H3K 1B4
Téléphone: 514.931.2886
514.931.4694
Courriel: info@commerceequitable.com
Internet: www.commerceequitable.com
Contact: Suzanne Caron, Denis St-Jean
Certification: Transfair Canada

Distributeur de produits alimentaires 100% équitables, biologiques, écologiques et solidaires. Chocolats, cafés, thés, épices et riz en petits et grands formats.

Inari

11830, Lucien-Gendron
Montréal (Québec) H1E 7A8
Téléphone : 514.494.0068
Sans frais : 1.877.724.0068
Fax : 514.494.0069
Courriel : infos@inari.ca
Internet : www.inari.ca
Contact : Antoinette Giacobbe
Certification : Ecocert Canada

Inari offre la plus grande sélection de produits biologiques de qualité à prix abordables au Canada : noix, fruits secs, grains, céréales, légumineuses, sucres, huiles, vinaigres, pâtes.

Le Jardin desANGES

8025, Belle-Rivière
Mirabel (Québec) J7N 2V8
Téléphone : 450.258.4889
Fax : 450.258.4817
Courriel : info@jardindesanges.com
Internet : www.jardindesanges.com
Contact : Yanilou Plante
Certification : Ecocert Canada

Le Jardin desANGES vous offre des paniers de fruits et légumes certifiés biologiques, livrés à votre domicile toute l'année.

Natura World inc.

702, des Marquises
Belœil (Québec) J3G 6M4
Téléphone : 450.536.0116
514.957.1103
Fax : 450.536.0454
Courriel : francois_martel@hotmail.com
Internet : www.naturaworld.com
Contact : Francois Martel
Certification : Ecocert Canada

Oreillers, literie et matelas certifiés biologiques.

Nutri-œuf inc.

6655, Picard
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 1H3
Téléphone : 450.771.4627
514.745.1045
Fax : 450.773.9485
Courriel : rdecelles@nutri-oeuf.com
Internet : www.nutri-oeuf.com
Contact : Richard Decelles
Certification : Ecocert Canada

Nutri-œuf met en marché des œufs biologiques certifiés Ecocert Canada provenant de la Ferme des Patriotes située à Saint-Charles sur le Richelieu.



image
ECO
terre
Éco-photodesign

Éco-photographie
www.imageECOterre.com
infovert@imageECOterre.com
514 207-4876

Divers

Écosolaire International inc.

5420 B, rue de Bordeaux
Montréal (Québec) H2H 2A8
Téléphone : 514.847.8368 (VENT)
Courriel : lilihaury@ecosolaire-intl.qc.ca
Internet : www.ecosolaire-intl.qc.ca
Contact : Lili Houry

Entreprise spécialisée depuis 12 ans en énergie renouvelable. Consultation, vente, installation de systèmes éoliens, solaires photovoltaïques et thermiques. Service après-vente, conférences et ateliers.

Clinique vétérinaire de l'Estuaire

131, Sanatorium
Mont-Joli (Québec) G6H 1V4
Téléphone : 418.775.5321
Fax : 418.775.2835
Courriel : clinique.montjoli@cgocable.ca
Contact : Andre Boilard

Clinique pour petits et gros animaux. Services touchant l'homéopathie et l'énergétique du système vivant. Formation possible pour les groupes d'éleveurs.

Éditions Écosociété

Casier postal 32052
Montréal (Québec) H2L 4Y5
Téléphone : 514.521.0913
Fax : 514.521.1283
Courriel : info@ecosociete.org
Internet : www.ecosociete.org
Contact : Élodie Comtois

Écosociété publie des essais critiques afin de susciter des débats publics et d'y contribuer. Les livres traitent de : l'écologie, la consommation, l'économie, les valeurs de société, la mondialisation, la géopolitique, l'agriculture, la solidarité internationale, etc.

Image ECOterre

7029, rue St-Denis
Montréal (Québec) H2S 2S5
Téléphone : 514.207.4876
Courriel : CindyDiane@imageecoterre.com
Internet : www.imageECOterre.com
Contact : Cindy Diane Rheault

ÉCO-photographie. Spécialisée dans la réalisation d'imagerie design professionnelle au service de l'environnement durable. Offre des solutions en prise de vue photographique et design graphique pour la publicité, reportage événementiel, campagnes de sensibilisation, portraits corporatif et service de banque d'images environnementales et québécoises.

L'avis bio

495, route 132
La Pocatière (Québec) GOR 1Z0
Téléphone : 418.856.5872
Fax : 418.856.2636
Courriel : info@lavisbio.org
Internet : www.lavisbio.org
Contact : Véronique Caron

Éditeur de Bio-bulle.

Les impressions Soleil

495, route 132
La Pocatière (Québec) GOR 1Z0
Téléphone : 418.856.4060
Fax : 418.856.2636
Courriel : info@lesimpressionssoleil.com
Internet : www.lesimpressionssoleil.com

Première imprimerie au Québec certifiée par Recyc-Québec. Utilise et vend du papier recyclé. Impression en 4 couleurs process avec encres végétales. Imprimeur de Bio-bulle.

Librairie Biosfaire

4571, rue Saint-Denis
Montréal (Québec) H2J 2L4
Téléphone : 514.985.2467
Sans frais : 1.800.613.3262
Fax : 514.843.8288
Courriel : info@biosfaire.com
Internet : www.biosfaire.com

Biosfaire est une librairie spécialisée visant le mieux-être et l'évolution des êtres humains et de leurs milieux de vie, dans le respect de leur intégrité, de leur diversité et de leur épanouissement.

SOL-AIR Consultants inc.

5, rue du Sanctuaire
Salaberry-de-Valleyfield (Québec) J6S 2T1
Téléphone : 450.373.1777
Sans frais : 1.866.973.1777
Fax : 450.373.7699
Courriel : info@sol-air.net
Internet : www.sol-air.net
Contact : Pascal Billard

Études de marché, études de faisabilité, plan d'affaires.

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Événements

Automne en chanson et Les trésors de la terre

1063, rang de l'Église
Saint-Eugène (Québec) J0C 1J0
Téléphone: 819.818.9999
Courriel: automneenchanson@ivic.qc.ca
Internet: www.automneenchanson.ivic.qc.ca
Contact: Louis Beauregard ou Maurice Landry

À Saint-Eugène, en septembre, se déroule le plus gros marché biologique au Centre-du-Québec avec une soixantaine d'exposants de partout au Québec lors d'un événement unique en son genre!

Expo Manger Santé 2008

Montréal, 11^e édition
Palais des Congrès
Dates: 14, 15 et 16 mars 2008

Québec, 8^e édition
Centre des Congrès
Dates: 29 et 30 mars 2008
Internet: www.expomangersante.com

Un événement pour promouvoir le bio, l'écologie et la santé globale. Au menu: exposants, démonstrations culinaires, conférences et ateliers sur la scène Bio-Écolo. Le rendez-vous santé-saveurs du printemps!

Fête Bio Paysanne


164, montée Hall
Brownsburg-Chatham (Québec) J8G 2L3
Téléphone: 514.605.6800
450.566.5009
Courriel: lamiral.bio@sympatico.ca
Internet: www.fetebiopaysanne.ca
Contact: Benoit Girouard

10-11-12 août 2007 sur le site de la TOHU à Montréal. Le plus grand événement biologique au Canada. Marché style européen et fête foraine. Plus de 100 exposants, agriculteurs, transformateurs biologiques et locaux. Animaux de race patrimoniale. Piste cyclable. Entrée gratuite.

Projet Écosphère

8, chemin du Moulin à scie
Frelighsburg (Québec) J0J 1C0
Téléphone: 450.298.1441
450.298.1373
Courriel: ecosphere@sympatico.ca
Internet: www.projetecosphere.org
Contact: Éric Ferland

29 et 30 septembre 2007 à Brome, Cantons-de-l'Est. Foire environnementale avec plus de 150 entreprises en technologies vertes, agriculture et alimentation biologique, organismes de conservation, santé et famille.



Herbothèque

Institut de recherche et d'éducation en herboristerie et en santé naturelle

Plusieurs nouveaux ateliers et formations en herboristerie et santé naturelle

- Utilisations médicinales, culinaires et cosmétiques des plantes
- Culture biologique
- Fabrication de produits
- Et beaucoup plus
- Nouveau site Internet

Une passion à nourrir pour votre culture personnelle ou une nouvelle carrière

Formations en personne et par correspondance
Service de tutorat
Programme adapté à vos besoins

Une nourriture pour le corps, l'esprit et l'âme
(819) 326-4516
www.herbotheque.com

Programme d'études collégiales (DEC)

Gestion et exploitation d'entreprise agricole

Production légumière et fruitière biologique

- Près de 20 ans d'expertise dans le domaine du bio
- Le seul diplôme d'études collégiales en agriculture biologique au Québec!



Cégep de Victoriaville
La réussite en action!

(819) 758-6401 • 1 888 284-9476 • www.cgpvicto.qc.ca

Formation

Académie Herboliste

6657, St-Hubert
Montréal (Québec) H2S 2M5
Téléphone : 514.274.4240
Fax : 514.274.0334
Courriel : academieherboliste@bellnet.ca
Internet : www.academierherboliste.com
Contact : Louise Bouchard

École d'herboristerie en classe et par correspondance qui offre des cours à la carte, populaires ainsi que des formations complètes en culture, fabrication, aromathérapie et herboristerie (conseiller et thérapeute).

Cégep de Victoriaville

475, Notre-Dame Est
Victoriaville (Québec) G6P 4B3
Téléphone : 819.758.6401, poste 2476
Sans frais : 1.888.284.9476, poste 2476
Courriel : mferland@cgpvicto.qc.ca
prefontaine.serge@cgpvicto.qc.ca
Internet : www.cgpvicto.qc.ca
Contact : Marielle Ferland ou Serge Préfontaine

Diplôme d'études collégiales (DEC) en Gestion et exploitation d'entreprise agricole, Production légumière et fruitière biologique. Le seul diplôme d'études collégiales en agriculture biologique au Québec.

Centre de formation agricole de Mirabel

9850, rue de Belle-Rivière
Mirabel (Québec) J7N 2X8
Téléphone : 450.434.8150
Courriel : angele.dumoulin@cssmi.qc.ca
Internet : www.cfam.qc.ca
Contact : Angèle Dumoulin

Centre intégré de formation professionnelle et technique. Ferme école dont une partie est certifiée par Ecocert Canada.

CRIFA

125, rue Morgan
Coaticook (Québec) J1A 1V6
Téléphone : 819.849.9588
Fax : 819.849.3682
Courriel : nlanoix@cshc.qc.ca
Internet : www.crifa.cshc.qc.ca
Contact : Nataly Lanoix
Certification : En voie de certification

Centre de formation professionnelle en activité depuis 14 ans mettant de l'avant plusieurs projets novateurs. Le CRIFA est la première antenne nord-américaine de « Kokopelli », association visant la préservation des semences potagères de variétés anciennes.

Perfectionnez vos connaissances en Agriculture Biologique

Cours disponibles sur Internet

- Introduction à l'agriculture biologique
- Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique
- Production biologique des cultures en champ
- Productions animales biologiques

Microprogramme à distance de 12 crédits

Dates limites d'inscription

- Automne 2007 : 11 août
- Hiver 2008 : 7 décembre

Contactez-nous

Madame Johanne Lemieux
Téléphone :
(418) 656-2131 poste 3854 ou
(418) 1-877-785-2825 poste 3854
Johanne.Lemieux@fsaa.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca/agribio.html

En collaboration avec



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation Université Laval

Pavillon Paul-Comtois
Québec (Québec) G1K 7P4
Téléphone : 418.656.2131 poste 3854
Sans frais : 1.877.785.2825 poste 3854
Fax : 418.656.7806
Courriel : Johanne.Lemieux@fsaa.ulaval.ca
Internet : www.fsaa.ulaval.ca/agribio.html
Contact : Johanne Lemieux

Nous offrons le Microprogramme en agriculture biologique sur Internet. Les cours sont : Introduction à l'agriculture biologique, Compostage et utilisation du compost en agriculture biologique, Production biologique des cultures en champ et Productions animales biologiques.

Institut de technologie agroalimentaire

401, rue Poiré
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
Téléphone : 418.856.1110
Fax : 418.856.1719
Courriel : scitalp@mapaq.gouv.qc.ca
Internet : www.ita.qc.ca
Contact : Roxane-Martine Coutu

L'Institut de technologie agroalimentaire, campus de La Pocatière et campus de Saint-Hyacinthe, est un centre de formation collégiale en agroalimentaire.

L'Herbothèque

642, croissant des Trois-Lacs
Lantier (Québec) J0T 1V0
Téléphone : 819.326.4516
Courriel : herbo@herbotheque.com
Internet : www.herbotheque.com
Contact : Natacha Imbeault

Ateliers et formations en personne et par correspondance de 7 heures à plus de 21 heures sur la culture biologique, la transformation et l'utilisation culinaire, cosmétique et médicinale des plantes médicinales ainsi que divers sujets liés à la santé naturelle. Ateliers en personne et formations disponibles dans plusieurs régions du Québec. Nous offrons également quelques publications spécialisées.

Université McGill, Campus Macdonald

21 111, Lakeshore Road
Sainte-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 3V9
Téléphone : 514.398.7925
Fax : 514.398.7968
Courriel : studentinfo.macdonald@mcgill.ca
Internet : www.mcgill.ca/macdonald
Contact : Jennifer Innes

Programmes de B.Sc. et certificat en agroécologie.

Fournisseurs

(intrants, équipements, emballages)

Acti-Sol inc.

1500, rue Principale
Saint-Wenceslas (Québec) G0Z 1J0
Téléphone : 819.224.4147
Fax : 819.224.4041
Courriel : info@acti-sol.ca
Internet : www.acti-sol.ca
Contact : Claudia Désilets
Certification : Ecocert Canada, Québec Vrai et OMRI

Acti-sol est le spécialiste de la fabrication d'engrais 100% naturels, fabriqués à base de fumier de poule. Efficaces et de grande qualité, ils sont reconnus par plusieurs organismes de certification.

Alga-Vie

C.P. 6116, succ. Rock Forest
Sherbrooke (Québec) J1N 3C8
Téléphone : 819.823.8922
Courriel : info@alga-vie.com
Internet : www.alga-vie.com
Contact : Micheline Sénéchal
Certification : Ecocert Canada

Produits bio pour animaux de ferme : minéraux à base d'algues de mer pour bovins laitiers, etc. et vitamines lipo-enrobées (ADE, E, complexe B) résistant à l'attaque ruminale et absorbées au niveau de l'intestin.



Homestead Organics

Sans frais : 1.877.984.0480



9 détaillants au Québec... contactez-nous!
www.homesteadorganics.ca

Les produits céréaliers biologiques près de chez vous.

Moulées pour les animaux de ferme

- ✓ Volailles, chèvres, porcs et vaches
- ✓ Moulées complètes avec minéraux
- ✓ Recettes maison ou sur mesure: en poche ou en vrac
- ✓ Grains, suppléments et produits de santé animale
- ✓ Semences et engrais biologiques pour le jardin et la ferme

Nous achetons les récoltes céréalières

- ✓ Soja, maïs, blé, orge, avoine, sarrasin
- ✓ Entreposage, criblage, mise en marché

Belisle Solution Nutrition inc.

196, chemin des Patriotes
 Saint-Mathias-sur-Richelieu (Québec) J3L 6A7
 Téléphone: 450.658.8733
 Sans frais: 1.800.361.7082
 Fax: 450.658.0263
 Courriel: info@belisle.net
 Internet: www.belisle.net
 Contact: Nathalie Gentesse
 Certification: Ecocert Canada

Belisle Solution Nutrition inc. est manufacturier de prémélanges de minéraux et vitamines pour la nutrition animale.

Coopérative Unitek

26, route Maritime
 Forestville (Québec) GOT 1E0
 Téléphone: 418.587.6513
 Courriel: coopunitek@linuxmail.org
 Contact: Pierre-Luc Comtois
 Certification: Québec Vrai

Fabrication d'engrais marins à partir du recyclage des usines de transformation de produits marins. Farine de crabe, compost de crabe pur et calcium marin.

Distrival Canada

3393, St-Philippe
 Fortierville (Québec) G0S 1J0
 Téléphone: 810.287.0370
 Sans frais: 1.800.881.9297
 Fax: 819.287.4009
 Courriel: distriva@distrival.qc.ca
 Internet: www.engraisacadie.com
 Contact: Line Lafrance
 Certification: Québec Vrai

Grossiste et distributeur des engrais naturels ACADIE approuvés biologiques. Suppléments naturels pour animaux et engrais bio pour grandes cultures.

Duropac

100, rue Goyer, suite 103
 La Prairie (Québec) J5R 5G5
 Téléphone: 450.444.4266
 Sans frais: 1.877.362.2552
 Fax: 450.444.7615
 Courriel: duropac@duropac.com
 Internet: www.duropac.com
 Contact: Yvon Tremblay

Spécialiste en emballage sous vide et sous atmosphère contrôlée. Service de conseillers techniques.

**Ecolo-Nature
 (division de Les Œufs d'Or inc.)**

34, rue Chénier
 Val-d'Or (Québec) J9P 3S3
 Téléphone: 819.824.4419
 Fax: 819.824.4418
 Courriel: dbeauvais@cablevision.qc.ca
 Internet: www.ecolo-nature.com
 Contact: Doris Beauvais
 Certification: Ecocert Canada

Produit de fertilisation organique naturel approuvé pour l'agriculture biologique par Ecocert Canada et OMRI. Producteurs d'œufs.

Engrais naturels McInnes inc.

120, rue Railroad
 Stanstead (Québec) JOB 3E2
 Téléphone: 819.876.7555
 Fax: 819.876.1166
 Courriel: engrais@biobiz.ca
 Internet: www.biobiz.ca
 Contact: Luc Desjardins

Fabricant d'engrais 100% naturels depuis 1989. Sans fumier, sans boue d'égout, sans remplissage. Nous livrons dans toutes les régions.

le petit bottin 2007



1-877-EMBALLAGE
 spécialiste en emballage alimentaire

Tout ce dont vous avez besoin pour vos emballages alimentaires

Service d'estampage et de pose d'étiquette sur vos sacs

N'hésitez pas à consulter nos spécialistes

service de **Consultation gratuit** service d' **Infographie complet**

Contactez-nous pour connaître notre distributeur dans votre région.

duropac@duropac.com **www.duropac.com**

*Maintenant disponible
chez Duropac*



**Le sac végétal
 100 % compostable**




**Le plus gros inventaire de
 sacs sous vide au Canada,
 mais bien plus!**



**Aucun minimum requis
 Livraison gratuite**

Homestead Organics

1, rue Union
 Berwick (Ontario) K0L 1G0
 Téléphone: 613.984.0480
 Fax: 613.984.0481
 Courriel: tom@homesteadorganics.ca
 Internet: www.homesteadorganics.ca
 Contact: Tom Manley
 Certification: OCPRO

Semences, moulées, grains, engrais. Certifié OCPP/Pro-Cert Canada Inc. (OCPRO)

Lacto Pro-Tech inc.

1195, rue Johnson
 Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7Y6
 Téléphone: 450.774.5757
 Fax: 450.773.2042
 Courriel: info@lactoprotech.com
 Internet: www.lactoprotech.com
 Contact: Elisabeth Fortier
 Certification: Québec Vrai

Distributeur de produits innovateurs à base d'ingrédients laitiers offrant aux producteurs des solutions naturelles et efficaces pour maintenir les plantes en bonne santé.

Les Carrières St-Ferdinand

345, rang 6 Nord
 Saint-Ferdinand (Québec) G0N 1N0
 Téléphone: 418.428.9511
 Téléphone2: 418.428.3745
 Fax: 418.428.3326
 Courriel: info@lescarrieresst-ferdinand.com
 Internet: www.lescarrieresst-ferdinand.com
 Contact: Luc Langlois

Fabricant de chaux dolomitique, 100% naturelle, certifiée par le Bureau des normes du Québec (BNQ). Transport. Épandage. Fabricant de pierres tout-venants et pierres décoratives.

Symbionature inc.

6925, route Louis St-Laurent
 Compton (Québec) J0B 1L0
 Téléphone: 819.835.1777
 Sans frais: 1.866.348.3258
 Courriel: info@symbionature.com
 Internet: www.symbionature.com
 Contact: Michael Bernardin
 Certification: Ecocert Canada

Importateur et distributeur d'intrants biologiques Plocher pour le traitement des lisiers et fumiers, l'activation des sols, la fortification des plantes et l'amélioration de l'eau. Bienvenue aux agriculteurs et aux distributeurs.

CHAUX DOLOMITIQUE

100% naturelle

- Un produit 100% naturel, sans élément chimique.
- Teneur en carbonate de magnésium (MgCO₃), supérieure à 20%.
- Chaux dolomitique certifiée par Bureau des Normes du Québec (BNQ).
- Augmente la disponibilité des éléments nutritifs pour la plante.
- Améliore la croissance des racines, la productivité du sol et le rendement des cultures.
- Améliore la structure du sol.
- Active le processus biologique du sol.
- Rétablit l'équilibre naturel du sol.
- Facilite la décomposition des résidus de récolte.
- Développe un milieu favorable à la multiplication et au travail des micro-organismes du sol.

SANS RÉSIDU

Maintenant nouvelle carrière de chaux dolomitique certifiée BNQ située au 1333, Route 263, Chester Est

LES CARRIÈRES ST-FERDINAND INC. Depuis 1963

1020, rue Principale
 Saint-Ferdinand (Qc) G0N 1N0
 Sans frais: 1 888 428-9511 www.lescarrieresst-ferdinand.com

ORGANO SAN

Découvrez L'ENGRAIS LACTO-FERMENTÉ POUR MAINTENIR VOS PLANTES EN SANTÉ

BIO STIMULANT 100% NATUREL

POUR VOS FRUITS, LÉGUMES ET PLANTES ORNAMENTALES

Riche en oligo-éléments, Organo-San^{MD} améliore :

- ~ les rendements
- ~ le goût des fruits et légumes
- ~ le temps de conservation

OMRI
 Originals
 Review Institute

LACTO PROTECH

(450) 774-5757
 www.lactoprotech.com

le petit bottin 2007



Conception et gestion de projets
Agroalimentaire et environnement

- Étude de faisabilité
- Étude d'opportunités
- Étude de marché nationale et internationale
- Plan de marketing
- Plan d'affaires
- Accompagnement en R&D
- Évaluation environnementale

Eveline Lemieux, présidente Pascal Billard, vice-président

5, rue du Sanctuaire, Salaberry-de-Valleyfield (Québec) J6S 2T1
Téléphone : 450.373.1777 • Télécopieur : 450.373.7699
Courriel : info@sol-air.net • Site Web : www.sol-air.net



Psst...
Vous devriez figurer dans *Le petit bottin 2007*
et nous n'avons pas pu vous joindre?
Inscrivez-vous en ligne dès maintenant sur
www.lavisbio.org pour l'édition 2008!
Vous n'êtes pas branché?
Véronique attend vos coordonnées
au 418.856.5872

le petit bottin 2007

depuis 1989
Stanstead (Québec)
819-876-7555
fax 819-876-1166
www.biobiz.ca • engrais@biobiz.ca

- Bio-gazon**
(8-2-3)
- Bio-jardin**
(4-3-6)
- Bio-roche**
(amendement, basalte)
- Os fossile**
(phosphate de roche, 0-13-0)
- Mica**
- Gluten de maïs**
(10-0-0)

Sans fumier • Sans boue d'égout • Sans remplissage

La certification
bio LOGIQUE
vous intéresse?

Pour une certification empreinte de qualité et d'équité qui vous appartient, choisissez Québec Vrai.

Le seul certificateur sans but lucratif au Québec!

Votre certification biologique est reconnue partout en Amérique du Nord.

Vos besoins sont toujours considérés, car nous avons à cœur de bien vous servir. La certification Québec Vrai est l'assurance d'un produit biologique authentique.

Produits Biologiques Certifiés **Québec Vrai**
188, Radisson, suite 111, Trois-Rivières (Québec) G9A 2C3
Tél. : **819 693-4646** • • • Téléc. : **819 693-1472**
info@quebecvrai.org • • • www.quebecvrai.org

Vous désirez améliorer la santé de votre troupeau
NATURELLEMENT?
Fiez-vous aux produits de marque **Acadie**
Charbon, argile, lithothamne

LES ALGUES MARINES ACADIENNES
Attesté conforme par **Québec Vrai**

DISTRIVAL CANADA LTÉE
FORTIERVILLE
1.800.881.9297
ou visitez-nous au
www.EngraisAcadie.com

Organismes de certification

Association de Biodynamie du Québec

109, rue Clément
Saint-Joseph-du-Lac (Québec) J0N 1M0
Téléphone : 450.473.9926
Courriel : 109paysages@videotron.ca
Internet : www.biodynamie.qc.ca
Contact : Isabelle Norgiolini

Pour une agriculture qui nourrit corps, âme et esprit tout en vivifiant la terre. Fête de saison, formation, préparats biodynamiques, Guide pratique de la Bio-Dynamie, revue Biodynamis, produits et services des membres, certification de fermes Demeter.

Ecocert Canada

71, St-Onésime
Lévis (Québec) G6V 5Z4
Téléphone : 418.838.6941
Fax : 418.838.9823
Courriel : info@ecocertcanada.com
Internet : www.ecocertcanada.com
Contact : France Gravel

Organisme québécois offrant ses services de certification biologique « du sol à la table ». La qualité, la simplicité et la rapidité du service nous caractérisent.

OCIA Canada/Bureau de l'est

25, Avenue Bryden
Cornwall (Ontario) K6H 5M4
Téléphone : 613.933.6093
Fax : 613.933.6093
Courriel : ahoude@ocia.org
Internet : www.ocia.org
Contact : Annie Houde
Certification : OCIA-International

OCIA Canada, division d'OCIA International. Leader mondial reconnu en certification biologique et organisme sans but lucratif. Programmes disponibles pour un accès assuré à tous les marchés : CAAQ, NOP, IFOAM, JAS, EU2092/91, BioSuisse, MAG.

Organisme de certification Québec Vrai

188, rue Radisson, bureau 11
Trois-Rivières (Québec) G9A 2C3
Téléphone : 819.693.4646
Fax : 819.693.1472
Courriel : info@quebecvrai.org
Internet : www.quebecvrai.org
Contact : Julie Bergeron
Certification : Québec Vrai

Québec Vrai est un OBNL qui agit comme certificateur en production biologique. Il est accrédité par le CAAQ (ISO-65), qui exige indépendance, compétence et impartialité.

Producteurs

Entreprises Agri-Choux inc.

551, rue St-Jean
Brownsburg-Chatham (Québec) J8G 1M2
Téléphone : 450.562.6779
Fax : 450.562.4967
Courriel : agrichoux@qc.aira.com
Internet : www.agrichoux.com
Contact : Glenna Poitras
Certification : Ecocert Canada

Producteur/transformateur de légumes biologiques variés. Kiosque à la ferme le samedi à partir du début août. (Près de Lachute). Produits disponibles dans les meilleures épiceries.

Blé de Vie inc.

1183, Charbonneau
Prévost (Québec) J0R 1T0
Téléphone : 450.224.2529
Courriel : info@ble-de-vie.com
Internet : www.ble-de-vie.com
Contact : Suzanne Caron, Denis St-Jean
Certification : Ecocert Canada

Producteur d'herbe de blé certifié bio. Produit disponible : « Blé de Vie », jus congelé d'herbe de blé de première qualité. (format : 18 portions ou 320 ml)

Ferme Anrilyn inc.

1216, rang St-Charles
Saint-Édouard de Lotbinière (Québec) G0S 1Y0
Téléphone : 418.796.3251
Fax : 418.796.2460
Courriel : rfjyplc@globetrotter.net
Contact : Richard Poulin
Certification : Ecocert Canada

Ferme laitière biologique. Vente de soya bio, de grains mélangés et de maïs (surplus), vente de taures.

Ferme Rheintal

845, rang Petit St-Esprit
Sainte-Monique (Québec) J0G 1N0
Téléphone : 819.289.2234
819.244.3452
Fax : 819.289.2023
Courriel : rheintal@sogetel.net
Contact : Guyline Buecheli
Certification : Québec Vrai

Notre ferme est certifiée biologique depuis 25 ans. Nos produits : bœuf vieilli à point, porc au pâturage, veau sous la mère et charcuterie.

Joly-Pousses

2250, rue Galt Ouest
Sherbrooke (Québec) J1K 1K5
Téléphone: 819.346.9539
819.566.1618
Fax: 819.829.9910
Courriel: ardoiseresto@yahoo.ca
Certification: en voie de certification Ecocert Canada

Productrice de jeunes pousses, graines germées, pains germés, référence en alimentation crue (situé dans les locaux de l'Éco-resto L'Ardoise).

Les Jardins Glenorra senc

2048, North River road
Ormstown (Québec) J0S 1K0
Téléphone: 450.829.2411
450.802.8411
Fax: 450.829.2222
Courriel: glenorra@hotmail.com
Internet: www.glenorra.com
Contact: Julie Tardif Aldridge
Certification: Ecocert Canada

Variété de 65 légumes en champs. Paniers ASC, kiosque à la ferme, produits locaux et équitables, viandes biologiques congelées. Partenaire du Circuit du paysan.

Semenciers

Ail Ste-Scholastique

819, rue Raby
Sainte-Sophie (Québec) J5J 1B4
Téléphone: 450.432.4185
Courriel: ronald.morel@aillbio.com
Internet: www.aillbio.com
Contact: Ronald Morel et France Massé
Certification: Ecocert Canada

Nous sommes producteurs d'ail de table et de semences d'ail. Nous avons adapté plus de 50 cultivars d'ail biologique. Bienvenue aux jardiniers et aux producteurs.

Ferme de Bullion

1555, coteau des Hêtres
Saint-André-d'Argenteuil (Québec) J0V 1X0
Téléphone: 450.562.0104
Courriel: debullion@sympatico.ca
Contact: Frédéric Sauriol
Certification: Québec Vrai

Fruits et légumes très diversifiés. Semences biologiques. Kiosque à la ferme toutes les fins de semaine. Auto-cueillette de fraises.

Gretas Organic Gardens

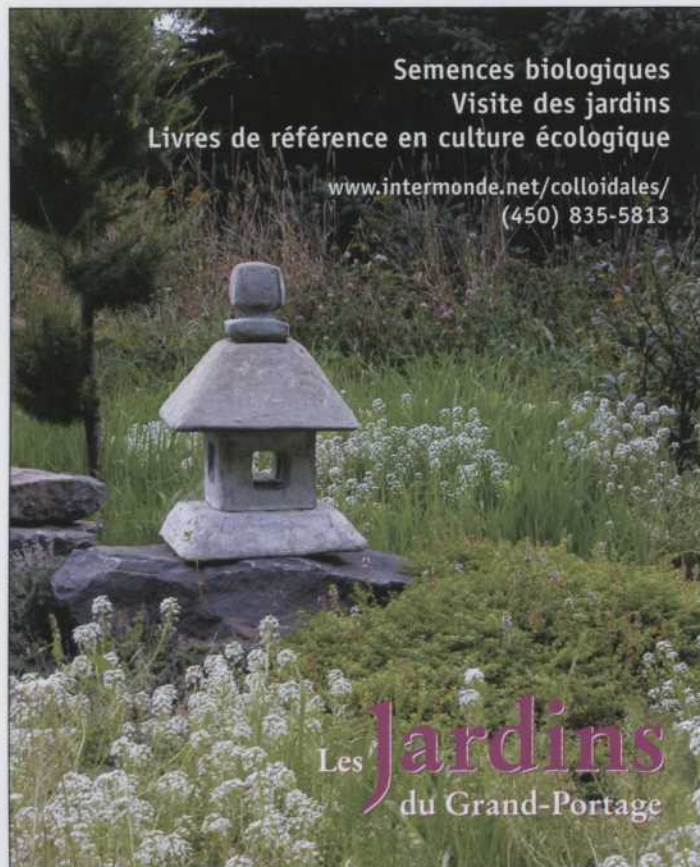
399, River Road
Ottawa (Ontario) K1V 1C9
Téléphone: 613.521.8648
Fax: 613.521.5792
Courriel: greta@seeds-organic.com
Internet: www.seeds-organic.com
Contact: Greta Kryger
Certification: Ecocert Canada

Semences bio pour saison courte, plus de 100 variétés de tomates, beaucoup de légumes, fines herbes et fleurs. Catalogue disponible en français ou en anglais.

La Société des plantes

207, rang de l'Embaras
Kamouraska (Québec) G0L 1M0
Téléphone: 418.492.2493
Courriel: lasocietedesplantes@globetrotter.net
Internet: www.lasocietedesplantes.com
Contact: Patrice Fortier
Certification: Ecocert Canada

Producteurs de semences selon le cahier des charges de l'agriculture biologique certifié par Ecocert Canada.



Semences biologiques
Visite des jardins
Livres de référence en culture écologique

www.intermonde.net/colloidales/
(450) 835-5813

Les Jardins
du Grand-Portage

Les Jardins de l'Écoumène

2855, chemin de l'Écoumène
 Saint-Damien-de-Brandon (Québec) J0K 2E0
 Téléphone : 450.835.1149
 Fax : 450.835.1149
 Courriel : info@ecoumene.com
 Internet : www.ecoumene.com
 Contact : Jean-François Lévêque
 Certification : Québec Vrai

Producteurs de semences potagères et d'ail certifiées biologiques. Boutique Web et vente par correspondance. Nos productions sont destinées aux jardiniers amateurs et aux maraîchers à la recherche de saveur et d'authenticité.

Pépinière Déco

530, Rivière Sud
 Saint-Roch de l'Achigan (Québec) J0K 3H0
 Téléphone : 450.588.4172
 Fax : 450.588.3226
 Courriel : pepiniere deco@semencesvertes.net
 Internet : semencesvertes.net
 Contact : Jean-Guy Archambault
 Certification : En voie de certification

Semences de légumes produites au naturel. Plusieurs variétés.

RDR Grains et Semences

3680, Les 60
 Nicolet (Québec) J3T 1P4
 Téléphone : 819.293.2001
 Sans frais : 1.866.293.2001
 Fax : 819.293.2002
 Courriel : info@semencesrdr.com
 Internet : www.semencesrdr.com
 Contact : David Proulx
 Certification : Ecocert Canada

Grains et semences biologiques. Centre de criblage.




*Moulin
A. Coutu*

Farines biologiques
moulues sur meules de pierre




www.moulincoutu.com
 Sans frais : 1-866-294-5422 • 2430, rang St-Paul, La Deré (Qc)



**UNION BIOLOGIQUE
PAYSANNE**

Pour une agriculture
à dimension humaine




514.605.6800
www.quebecbio.com • www.fetebiopaysanne.ca



Une ferme familiale où l'on se soucie de l'environnement.


ferme Bio-Rard



Poulet et moulée
Biologique

...et de vous!

Vente à la ferme de poulets et moulées
biologiques certifiés



Visitez le www.fermebio-rard.com
 ou appelez-nous au
 450.293.3448

Syndicats

Fédération d'agriculture biologique du Québec

555, boulevard Roland-Therrien, bureau 100
 Longueuil (Québec) J4H 3Y9
 Téléphone : 450.679.0530
 Fax : 450.670.4867
 Courriel : fabq@upa.qc.ca
 Internet : www.fabqbio.ca
 Contact : Geneviève Blain, agr. secrétaire générale

Représenter et défendre les dossiers qui touchent les producteurs biologiques et faire reconnaître l'agriculture biologique. Elle regroupe 4 syndicats (lait, grains, viandes et sirop) et un comité de production horticole.

Union biologique paysanne

164, montée Hall
 Brownsburg-Chatham (Québec) J8G 2L3
 Téléphone : 450.533.9955
 Courriel : lamiral.bio@sympatico.ca
 Internet : www.quebecbio.com
 Contact : Benoît Girouard

Syndicat d'agriculteurs biologiques affilié à l'Union paysanne.

Transformateurs

Aliments Massawippi Inc.

Casier postal 2718
 North Hatley (Québec) JOB 2C0
 Téléphone : 819.842.2264
 Fax : 819.842.2264
 Courriel : alimas@sympatico.ca
 Internet : www.alimentsmassawippi.com
 Contact : Gilbert Boulay
 Certification : Ecocert Canada

Miso et miso damari vivants, 2 à 5 ans d'âge, non pasteurisés, haut de gamme. Variétés : riz, orge, avoine, à la Japonaise et des Cantons.

Boulangerie Les Baguettes en l'air

3, rue St-Paul
 Rimouski (Québec) G5L 1S8
 Téléphone : 418.723.7246
 Courriel : vaillancourtserge@yahoo.ca
 Contact : Serge Vaillancourt
 Certification : Québec Vrai

Boulangerie artisanale spécialisée dans le pain de tradition française et dans les viennoiseries pur beurre. 75% des pains sont certifiés biologiques.

Café Mystique

166, Benjamin-Hudon
 Montréal (Québec) H4N 1H8
 Téléphone : 514.521.5888
 Fax : 514.521.7666
 Courriel : info@mystiquecoffee.com
 Internet : www.mystiquecoffee.com
 Contact : Frédéric Milhomme
 Certification : Transfair Canada et Québec Vrai

Café Mystique est un micro-torréfacteur qui s'approvisionne auprès des meilleures sources de cafés et de thés spécialisés portant la double certification équitable et biologique.

Ferme Bio-Rard

384, rang Casimir
 Ange-Gardien (Québec) JOE 1E0
 Téléphone : 450.293.3448
 Courriel : bio-rard@hotmail.com
 Internet : www.fermebio-rard.com
 Contact : Mario, Annie, Donald et Karine
 Certification : Ecocert Canada

Nous produisons et détaillons nos poulets et moulées biologiques certifiés. Visitez notre site pour de plus amples informations et connaître le détaillant près de chez vous.

Fromagerie Damafro

54, rue Principale
 Saint-Damase (Québec) JOH 1J0
 Téléphone : 450.797.3301
 Fax : 450.797.3507
 Courriel : damafroinc@damafro.ca
 Internet : www.damafro.ca
 Certification : OCPP/Pro-Cert

Producteur et distributeur de fromages fins et de produits laitiers à travers le Canada depuis 1984, Damafro vous offre cinq produits biologiques dont le Saint-Damase, le Chèvres des Alpes, le Feta Tradition de chèvre, le Camembert et le Gouda.

Fromagerie des Grondines

274, rang 2 Est
 Grondines (Québec) GOA 1W0
 Téléphone : 418.268.4969
 Fax : 418.268.4982
 Courriel : fromageriedesgrondines@globetrotter.net
 Internet : www.fromageriedesgrondines.com
 Contact : Louis Arsenault
 Certification : Ecocert Canada

Grondines, fromage fermier de lait cru de vache, et Grand 2, fromage de laits crus de vache et de chèvre, certifiés biologiques par Ecocert Canada.

Fromagerie Ferme des Chutes

2350, St-Eusèbe
 Saint-Félicien (Québec) G8K 2N9
 Téléphone: 418.679.5609
 Fax: 418.679.5609
 Courriel: info@fromagerie-des-chutes.qc.ca
 Internet: www.fromagerie-des-chutes.qc.ca
 Contact: Lyse Rosa ou Dominique Bouchard
 Certification: Québec Vrai

Nous transformons du fromage biologique, fermier et artisanal. Le lait provient de notre troupeau de vaches Holstein nourries de fourrage biologique. Produisons du cheddar frais et affiné et le St-Félicien-Lac-St-Jean, une pâte semi-ferme.

Fromagerie l'Ancêtre

1615, boul. Port-Royal
 Bécancour (Québec) G9H 1X7
 Téléphone: 819.233.9157
 Fax: 819.233.9158
 Courriel: info@fromagerieancetre.com
 Internet: www.fromagerieancetre.com
 Contact: Nancy Boulanger
 Certification: Québec Vrai

Entreprise de production de fromage biologique de toutes sortes avec une spécialité dans les cheddars de qualité.

Fromages La Chaudière inc.

3226, Laval
 Lac-Mégantic (Québec) G6B 1A4
 Téléphone: 819.583.4664
 Sans frais: 1.800.667.433
 Fax: 819.583.4672
 Courriel: mario.flc@axion.ca
 Contact: Mario Choquette
 Certification: Québec Vrai

Transformateur et distributeur de fromages bio: cheddar, suisse et mozzarella. Distribue au Québec, dans les provinces maritimes et les provinces de l'Ouest.

Fruit d'Or

604, St-Louis Ouest
 Notre-Dame-de-Laurdes (Québec) G0S 1T0
 Téléphone: 819.385.1058
 Fax: 819.385.1059
 Courriel: simon@fruit-dor.ca
 Internet: www.fruit-dor.ca
 Contact: Simon Dessureault
 Certification: Ecocert Canada

Fruit d'Or offre une variété de produits naturels et certifiés biologiques de même que kascher. Fruit d'Or est aujourd'hui le plus important transformateur des produits de canneberges biologiques en Amérique du Nord.

La Barberie microbrasserie

310, rue St-Roch
 Québec (Québec) G1K 6S2
 Téléphone: 418.522.4373
 Sans frais: 1.866.522.4373
 Fax: 418.522.5283
 Courriel: bastientetu@labarberie.com
 Internet: www.labarberie.com
 Contact: Bastien Têtu
 Certification: Ecocert Canada

La Barberie excelle dans le brassage de bières artisanales haut de gamme. Ces produits, dont une blonde certifiée biologique, sont disponibles en fût et en bouteille de 500 ml.

La Maison Orphée

905, avenue Galilée
 Québec (Québec) G1P 4G4
 Téléphone: 418.681.1530
 Sans frais: 1.800.667.1530
 Fax: 418.681.2203
 Courriel: info@maisonorphee.com
 Internet: www.maisonorphee.com
 www.canola-olive.com
 Contact: Élisabeth Bélanger
 Certification: Quality Assurance International

La Maison Orphée est pionnière en matière de fabrication d'huiles de première pression à froid au Québec. Nous fabriquons aussi des moutardes, des vinaigres et vinaigrettes biologiques.

PRODUITS LAITIERS BIOLOGIQUES
 ISSUS D'UNE AGRICULTURE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

L'Ancêtre

BIOLOGIQUE
 Organic

Découvrez notre vaste gamme de produits biologiques dont nos produits sans lactose et nos fromages au lait cru.

www.fromagerieancetre.com
 1615, boul. Port-Royal Bécancour (Qc) G9H 1X7 Tél.: 819.233.9157

L'Armoire aux Herbes inc.

375, rang des Chutes
Ham-Nord (Québec) GOP 1A0
Téléphone : 819.344.2080
Fax : 819.344.2002
Courriel : info@armoireauxherbes.com
Internet : www.armoireauxherbes.com
Contact : Danièle Laberge
Certification : Demeter et Québec Vrai

Teintures-mères, tisanes, huiles et onguents, élixirs floraux.

Le Petit Mas Inc.

460, May
Coaticook (Québec) J1A 1S9
Téléphone : 819.849.0564
Fax : 819.849.9307
Courriel : lepetitmas@videotron.ca
Internet : www.fleursdail.com
Contact : Christiane Massé
Certification : Ecocert Canada

Production d'ail biologique pour la consommation et la semence variété « Music ». Transformation des fleurs d'ail fermentées dans l'huile. Fleurs d'ail fraîches.

Les Huiles du Berceau

60, avenue Morel
Kamouraska (Québec) GOL 1M0
Téléphone : 418.492.9673
Courriel : mic.lem@videotron.ca
Contact : Michel Lemay

Grande variété d'huiles, vierges, pressées à froid ou biologiques, brutes ou aromatisées. Vinaigres, bruts ou aromatisés. Plats préparés. Ouvert à l'année.

Meunerie Sawyerville inc.

100, de la Meunerie
Cookshire (Québec) JOB 1M0
Téléphone : 819.875.5471
Sans frais : 1.800.567.5778
Fax : 819.875.5622
Courriel : meunsaw@netrevolution.com
Contact : Yves Bolduc
Certification : Ecocert Canada

Meunerie. Achat et vente de grains bio. Fabrication de moulée pour animaux vrac et sac. Distribution des sacs de marque Global partout au Québec.

Moulin A. Coutu / Ferme Éliro

2430, rang St-Paul
La Doré (Québec) G8J 1C2
Téléphone : 418.256.3622
Sans frais : 1.866.294.5422
Fax : 418.256.1034
Courriel : info@moulincoutu.com
Internet : www.moulincoutu.com
Contact : Mélanie Tremblay
Certification : Ecocert Canada

Farines biologiques moulues sur meules de pierre. Produits du terroir québécois au goût d'autrefois. Disponibles en plusieurs formats auprès des épiciers, boulangers et magasins spécialisés.

Olympic

2177, boul. Fernand-Lafontaine
Longueuil (Québec) J4G 2V2
Téléphone : 450.651.2451
Sans frais : 1.888.455.0551
1.877.651.6389 (service aux consommateurs)
Fax : 450.651.1788
Internet : www.olympicyogourtbio.com
Contact : Jean-Hugues Lapointe
Certification : FVOVA

Producteur et distributeur de produits laitiers biologiques et naturels. Olympic Dairy Products inc. est certifiée par la Fraser Valley Organic Producers Association (FVOVA).

Prana

460, St-Germain
Saint-Laurent (Québec) H4L 3R4
Téléphone : 514.816.8008
Fax : 514.748.6419
Courriel : info@pranana.com
Internet : www.pranana.com
Contact : Marie-Josée Richer
Certification : Ecocert Canada

Transformateur de noix et fruits secs biologiques en collations santé : noix au sirop d'érable, au sel de mer, au tamari, mélange de noix, barres d'énergie, granola.

Quai des Bulles

66, avenue Morel
Kamouraska (Québec) GOL 1M0
Téléphone : 418.492.9673
Courriel : quaidesbulles@videotron.ca
Internet : www.quaidesbulles.ca
Contact : Michel Lemay

Grande variété de savons, gamme complète de produits de soins pour le corps élaborés à partir d'ingrédients naturels ou biologiques. Ouvert à l'année.

Seigneurie des Aulnaies

525, de la Seigneurie
Saint-Roch-des-Aulnaies (Québec) GOR 4E0
Téléphone : 418.354.2800
Sans frais : 1.877.354.2800
Fax : 418.354.2804
Courriel : info@laseigneuriedesaulnaies.qc.ca
Internet : www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca
Contact : Pierre Bussièrès
Certification : Ecocert Canada

La Seigneurie produit et commercialise des farines (blanches non blanchies, à pâtisserie, blé entier, sarrasin, seigle) moulues sur pierre selon la méthode traditionnelle ainsi que du son et du germe de blé.

Toi, Moi & Café

Montréal (Québec)
Courriel : info@toimoicafe.com
Internet : www.toimoicafe.com
Contact : Frédéric Milhomme

Nous proposons des cafés et thés. Spécialités de toute première qualité dont une sélection d'origine certifiée équitable et biologique, destinées aux clientèles des entreprises engagées dans une démarche de qualité.

Section Régions

Bas-Saint-Laurent

Détaillants

Magasin général

98, avenue Morel
Kamouraska (Québec) GOL 1M0
Téléphone : 418.492.2882
Courriel : magenkamou@sympatico.ca
Contact : René Ferrero et Monique Vallerand

Comme jadis, un lieu de rencontre. Douceurs et primeurs des artisans de notre terroir. En prime, l'Amuse-Bouche, petite table côté mer. Terrasse.

Marché de la côte, terroir et douceurs

496, route 132
La Pocatière (Québec) GOL 1M0
Téléphone : 418.856.5885
Courriel : marchedelacote@bellnet.ca

Épicerie fine : charcuteries et fromages, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie. Menu-midi. SAQ-terroir. Gardien du patrimoine gourmand.

Jardin des Pèlerins

190, route 132 Est
Saint-André de Kamouraska (Québec) GOL 2H0
Téléphone : 418.493.1063
Courriel : pelerins@qc.aira.com
Contact : Anne Fortin et Andrée Deschênes
Certification : Québec Vrai

Ferme de légumes biologiques. Spécialité : Le sel des pèlerins.

Miellerie Le Myosotis

942, route 230
Saint-Alexandre de Kamouraska (Québec) GOL 2G0
Téléphone : 418.495.1172
Fax : 418.495.1172
Courriel : miellerielemyosotis@gmail.com
Contact : Marie-Claude Faucher
Certification : Québec Vrai

Miel, cire, chandelles et service de pollinisation.

Producteurs

Érablière Richard

114, chemin Taché Ouest
Saint-Cyprien (Québec) GOL 2P0
Téléphone : 418.963.2269
Fax : 418.963.5678
Courriel : jyrichard@sympatico.ca
Contact : Jean-Yves Richard
Certification : Ecocert Canada

Produits d'érable (sucre dur, mou et granulé, tire, sirap). Possibilité de visites. Dégustations sur place. Sur réservation seulement.

Ferme écologique Baie-des-Sables

246, route 132 Est
Baie-des-Sables (Québec) GOJ 1C0
Téléphone : 418.772.6262
Fax : 418.772.6252
Courriel : fermeecolobds@globetrotter.net
Contact : Marjolaine Dubé ou Sylvain Barrette
Certification : Ecocert Canada

Producteur de semences de pommes de terre bio. Producteur de pommes de terre de table et de carottes.

Richard
Érablière certifiée biologique depuis 1998

Sirop, beurre, pain de sucre dur, sucre granulé, cornets de beurre, tire, toutes les saveurs de l'érable vous sont offertes à longueur d'année!

Visites guidées disponibles sur réservation
Dégustations offertes sur place

Nos produits sont distribués partout dans le monde par
NOKOMIS
Produits de l'érable • Maple Products

150-2, route 293 Sud, Saint-Cyprien
• 418.963.2269 •
jyrichard@sympatico.ca

Transformateurs

Boulangerie Les Baguettes en l'air

3, rue St-Paul
Rimouski (Québec) G5L 1S8
Téléphone : 418.723.7246
Courriel : vaillancourtserange@yahoo.ca
Contact : Serange Vaillancourt
Certification : Québec Vrai

Boulangerie artisanale spécialisée dans le pain de tradition française et dans les viennoiseries pur beurre. 75% des pains sont certifiés biologiques.

Les Huiles du Berceau

60, avenue Morel
Kamouraska (Québec) GOL 1M0
Téléphone : 418.492.9673
Courriel : mic.lem@videotron.ca
Contact : Michel Lemay

Grande variété d'huiles, vierges, pressées à froid ou biologiques, brutes ou aromatisées. Vinaigres bruts ou aromatisés. Plats préparés. Ouvert à l'année.

Quai des Bulles

66, avenue Morel
Kamouraska (Québec) GOL 1M0
Téléphone : 418.492.9673
Courriel : quaidesbulles@videotron.ca
Internet : www.quaidesbulles.ca
Contact : Michel Lemay

Grande variété de savons, gamme complète de produits de soins pour le corps élaborés à partir d'ingrédients naturels ou biologiques. Ouvert à l'année.

Viv-Herbes

35, rang 2
Lejeune (Québec) GOL 1S0
Téléphone : 418.855.2731
Fax : 418.855.2995
Courriel : viv-herbes@sympatico.ca
Contact : Chantal Dufour

Herboristerie artisanale : nous cultivons et transformons les plantes médicinales et aromatiques. Visites de jardins et boutique sur place en été. Catalogue de produits disponible gratuitement.

Centre-du-Québec

Agrotourisme

Les Jardins de la Cité

541, rang 8
Ham Nord (Québec) GOP 1A0
Téléphone : 819.344.2916 poste 226
819.795.8396
Fax : 819.344.2033
Courriel : therese@lesjardinsdelacite.com
Internet : www.lesjardinsdelacite.com
Contact : Thérèse Duval
Certification : Québec Vrai

Agriculture biologique, paniers ASC Equiterre. Prêt à manger végétarien biologique congelé sous vide, service de traiteur biologique, resto-santé sur le domaine plus visites et dîners-théâtre sur réservation.

Les Moissons Dorées



Produits certifiés bio seulement

- Nous sommes acheteurs de soya 2^e classe (animal)
- Production à contrat
- Grain pour nutrition animale
- Grain pour minoterie et boulangerie : Épeautre
 - Seigle (concassé)
 - Blé (dur - mou)
 - Avoine décortiquée
 - Chanvre
 - Orge (perlé)
 - Soya (concassé)

entreposage
criblage
décortiquage
torréfaction
achat-vente
transport en système
fermé biologique
etc.

101, chemin Couture, Compton, Québec J0B 1L0
Tél. : 819.835.9308 • Fax : 819.835.0442
www.produitsdelaferme.com/moissonsdorees/index.html
m.godro@sympatico.ca



Producteurs

Ferme Logi-Bio

86, rang Pays-Brûlé
Baie-du-Febvre (Québec) JOG 1A0
Téléphone: 450.783.6684
Fax: 450.783.2284
Courriel: lucierioux@hotmail.com
Contact: Lucie Rioux
Certification: Québec Vrai

Ferme diversifiée, élevage, oies, productions maraîchères et grandes cultures.

Ferme Odelil

561, Haut-de-l'Île
Sainte-Monique (Québec) JOG 1N0
Téléphone: 819.289.2720
Fax: 819.289.2720
Courriel: odelil@infoteck.qc.ca
Contact: Hélène Rouillard et André Lemire
Certification: Québec Vrai

La Ferme Odelil vous offre toutes les coupes de bœuf Black Angus vieilli, de porc et de charcuteries sans gluten (saucisses, bacon et jambon) transformées dans notre propre boucherie C1. Nos produits sont offerts dans de nombreux magasins d'aliments naturels au Québec et à la ferme. Partenaires d'Équiterre pour l'ASC.

Ferme Rheintal

845, rang Petit St-Esprit
Sainte-Monique (Québec) JOG 1N0
Téléphone: 819.289.2234
819.244.3452
Fax: 819.289.2023
Courriel: rheintal@sogetel.net
Contact: Guylaine Buecheli
Certification: Québec Vrai

Notre ferme est certifiée biologique depuis 25 ans. Nos produits: bœuf vieilli à point, porc au pâturage, veau sous la mère et charcuterie.

L'Armoire aux Herbes inc.

375, rang des Chutes
Ham-Nord (Québec) GOP 1A0
Téléphone: 819.344.2080
Fax: 819.344.2002
Courriel: info@armoireauxherbes.com
Internet: www.armoireauxherbes.com
Contact: Danièle Laberge
Certification: Demeter et Québec Vrai

Teintures-mères, tisanes, huiles et onguents, élixirs floraux.

Les Moissons Dorées

101, chemin Couture
Compton (Québec) JOB 1L0
Téléphone: 819.835.9308
Fax: 819.835.0442
Courriel: m.godro@sympatico.ca
Internet: www.produitsdelaferme.com/moissonsdorees/index.html
Contact: Michel Gaudreau
Certification: Ecocert Canada

Céréales: épeautre, seigle, blé, avoine orge et soya. Flocons d'avoine et d'autres céréales. Nettoyage et criblage.

Chaudière-Appalaches

Détaillants

Coopérative de solidarité en développement durable de Bellechasse, La Mauve

348, rue Principale
Saint-Vallier (Québec) GOR 4J0
Téléphone: 418.884.2888
Fax: 418.884.3577
Courriel: lamauve@globetrotter.net
Internet: www.lamauve.com
Contact: Marie Lacasse

La Mauve est un moyen de mise en marché alternatif. Elle organise des fêtes et des événements de promotion de l'agriculture et fait aussi la location de parcelles de terre pour des bancs d'essai. Paniers ASC.

Producteurs

Ferme Anrilyn inc.

1216, rang Saint-Charles
Saint-Édouard de Lotbinière (Québec) GOS 1Y0
Téléphone: 418.796.3251
Fax: 418.796.2460
Courriel: rfjyplc@globetrotter.net
Contact: Richard Poulin
Certification: Ecocert Canada

Ferme laitière biologique. Vente de soya bio, de grains mélangés et de maïs (surplus), vente de taures.

Produits biologiques La Fée inc.

250, St-Édouard
 Saint-Philibert (Québec) G0M 1X0
 Téléphone: 418.228.7525
 Contact: Yves Castera
 Certification: Ecocert Canada

Miels crus, hydromels, nucléis d'abeilles, fruits et légumes de serre et jardins. Nos abeilles se nourrissent elles-mêmes de leur propre miel (sans sucre).

Transformateurs

Seigneurie des Aulnaies

525, de la Seigneurie
 Saint-Roch-des-Aulnaies (Québec) G0R 4E0
 Téléphone: 418.354.2800
 Sans frais: 1.877.354.2800
 Fax: 418.354.2804
 Courriel: info@laseigneuriedesaulnaies.qc.ca
 Internet: www.laseigneuriedesaulnaies.qc.ca
 Contact: Pierre Bussières
 Certification: Ecocert Canada

La Seigneurie produit et commercialise des farines (blanches non blanchies, à pâtisserie, blé entier, sarrasin, seigle) moulues sur pierre selon la méthode traditionnelle ainsi que du son et du germe de blé.

Estrie

Agrotourisme

Eco-Resto L'Ardoise

2250, rue Galt Ouest
 Sherbrooke (Québec) J1K 1K5
 Téléphone: 819.566.1618
 Courriel: ardoiseresto@yahoo.ca
 Contact: Guylaine Cambron

Lieu convivial de goût et de culture. Cuisine façon slow food, cru, cuit, avec ou sans viande. Farine moulue sur pierre et sur place. Produits locaux, régionaux et biologiques. «Joly-pousses» au menu.

Détaillants

Alter-Native Bio

277, chemin Bulwer
 Martinville (Québec) J0B 2A0
 Téléphone: 819.835.0002
 Fax: 819.835.9182
 Courriel: info@alternativebio.com
 Internet: www.alternativebio.com
 Contact: Stéphanie Roy
 Certification: Ecocert Canada

Paniers biologiques de fruits et légumes. Livraison à l'année dans un point de chute près de chez vous. Montréal, Granby, Estrie.

Petit Centre d'Art

Casier postal 25177
 Sherbrooke (Québec) J1J 4M8
 Téléphone: 819.822.2161
 Fax: 819.822.3681
 Courriel: pcda@pcda.com
 Internet: www.pcda.com
 Contact: Jean-François Lacourse

Le Petit Centre d'Art est une entreprise spécialisée dans la vente d'appareils destinés à l'alimentation saine, déshydrateurs, germoirs JFN, extracteurs, mélangeurs.



Producteurs

Ferme Borealis inc.

236, chemin Lisgar
Ulverton (Québec) JOB 2B0
Téléphone : 819.826.2056
Fax : 819.826.6180
Courriel : lynda@fermeborealis.com
Internet : www.fermeborealis.com
Contact : Lynda Tétreault
Certification : Ecocert Canada

Ferme Borealis se spécialise dans l'élevage de bisons des plaines et de bœufs de boucherie de race pure Highland exclusivement nourris à l'herbe.

Ferme Léonard

402, chemin Vallée
Canton de Cleveland (Québec) JOB 2H0
Téléphone : 819.826.5726
Fax : 819.826.5726
Courriel : fermeleonard@hotmail.com
Contact : Normand Léonard
Certification : Québec Vrai

Bœufs Highland nourris à l'herbe. Miel de trèfle, verge d'or et fleurs sauvages, brut, liquide et crémeux, pollen, chandelles à la cire d'abeille, œufs.

Ferme Smith

898, chemin Smith
Stanstead (Québec) JOB 3E0
Téléphone : 819.876.5344
Courriel : christineblanchet@sympatico.ca
Contact : Christine Blanchet
Certification : Québec Vrai

Mini-légumes, verdurettes et petites salades d'hiver pour la fine restauration.

Joly-Pousses

2250, rue Galt Ouest
Sherbrooke (Québec) J1K 1K5
Téléphone : 819.346.9539
819.566.1618
Fax : 819.829.9910
Courriel : ardoiseresto@yahoo.ca
Certification : en voie de certification Ecocert Canada

Productrice de jeunes pousses, graines germées, pains germés, référence en alimentation crue (situé dans les locaux de l'Eco-resto L'Ardoise).

Le Potager d'Emylou

105, chemin Haskell Hill
Canton Hatley (Québec) JOB 2C0
Téléphone : 819.562.4205
Fax : 819.562.4394
Courriel : fermehaskell@hotmail.com
Internet : www.potageremylou.net
Contact : Emylou Desrosiers
Certification : Ecocert Canada

Production maraîchère biologique diversifiée avec vente à la ferme et panier A.S.C. à l'année. Auto-cueillette de fraises. Produits additionnels au marché de la ferme.

Transformateurs

Aliments Massawippi inc.

Casier postal 2718
North Hatley (Québec) JOB 2C0
Téléphone : 819.842.2264
Fax : 819.842.2264
Courriel : alimas@sympatico.ca
Internet : www.alimentsmassawippi.com
Contact : Gilbert Boulay
Certification : Ecocert Canada

Miso et miso damari vivants, 2 à 5 ans d'âge, non pasteurisés, haut de gamme. Variétés : riz, orange, avoine, à la Japonaise et des Cantons.

AlterNativeBio.com

Paniers biologiques de fruits et légumes... et plus*

Livraison toute l'année



www.alternativebio.com
info@alternativebio.com
819-835-0002

*Fruits et légumes biologiques ■ Pains et pâtisseries artisanales ■ Viandes biologiques.

BioBon inc.

6820, route Louis-S.-St-Laurent
Compton (Québec) J0B 1L0
Téléphone : 819.835.1325
Sans frais : 1.866.575.1325
Fax : 819.835.1326
Courriel : biobon@sympatico.ca
Internet : www.biobon.ca
Contact : Pasquale Beauvais
Certification : En voie de certification

Boulangerie-pâtisserie artisanale, boutique de produits du terroir, plats cuisinés saveurs maison et végé-pâté haut de gamme vendu au Québec. Paniers pique-nique (voir site Internet).

Le Petit Mas inc.

460, May
Coaticook (Québec) J1A 1S9
Téléphone : 819.849.0564
Fax : 819.849.9307
Courriel : lepetitmas@videotron.ca
Internet : www.fleursdail.com
Contact : Christiane Massé
Certification : Ecocert Canada

Production d'ail biologique pour la consommation et la semence, variété « Music ». Transformation des fleurs d'ail fermentées dans l'huile. Fleurs d'ail fraîches.

Meunerie Sawyerville inc.

100, de la Meunerie
Cookshire (Québec) J0B 1M0
Téléphone : 819.875.5471
Sans frais : 1.800.567.5778
Fax : 819.875.5622
Courriel : meunsaw@netrevolution.com
Contact : Yves Bolduc
Certification : Ecocert Canada

Meunerie - Achat et vente de grains bio. Fabrication de moulée pour animaux vrac et sac. Distribution des sacs de marque Global partout au Québec.

Savonnerie des Diligences

1158, chemin des Diligences
Eastman (Québec) J0E 1P0
Téléphone : 450.297.3979
Fax : 450.297.3979
Courriel : info@savonneriediligences.ca
Internet : www.savonneriediligences.ca
Contact : Marie-Eve Lejour

Savons artisanaux à l'huile d'olive et produits de soins naturels. Savons exclusifs et sur mesure, ateliers de fabrication.

Gaspésie / Îles-de-la-Madeleine

Producteurs

Ferme Brochu Lavoie

665, du Moulin
Saint-Tharcisius (Québec) G0J 3G0
Téléphone : 418.629.2203
Courriel : hbrochu01@hotmail.com
Contact : Hélène Brochu
Certification : Québec Vrai

Un bœuf nourri comme à l'époque de nos grands-parents. Un héritage à redécouvrir pour sa SAVEUR et sa QUALITÉ. Le seul producteur de bovin de boucherie certifié biologique dans la vallée de la Matapédia.

Rucher des framboisiers

1059, Dimock Creek
Maria (Québec) G0C 1Y0
Téléphone : 418.759.3027
Fax : 418.759.3020
Courriel : forj@globetrotter.net
Internet : www.jardindelabeille.com
Contact : John Forest
Certification : Québec Vrai

Produit et distribue plusieurs saveurs de miel, vins de miel, pollen, cire d'abeille, etc. Possibilité d'autocueillette de bleuets et de framboises.



Lanaudière

Détaillants

L'Arc en Vrac

546, boul. Manseau
Joliette (Québec) J6E 3E2
Téléphone : 450.755.3094
Contact : Lise et Jean-Guy Meunier
Certification : Québec Vrai

Un des grands magasins certifié bio dans Lanaudière. Viandes et légumes, plats préparés congelés, produits sans gluten (La Maison Cannelle). Produits en vrac bio et/ou naturels.

Un Monde à Vie

1075, montée Masson
Mascouche (Québec) J7K 2M1
Téléphone : 450.474.5078
Courriel : girard.marie@videotron.ca
Internet : www.mondeavie.ca
Contact : Marianne Girard

Un Monde à Vie présente des alternatives écologiques, responsables, solidaires, durables et locales. Produits équitables, biodégradables, biologiques et bien plus!

Producteurs

Ferme des Prés

840, chemin des Prés
Sainte-Marie-Salomé (Québec) JOK 2Z0
Téléphone : 450.754.3307
Courriel : info@fermedespres.com
Internet : www.fermedespres.com
Contact : Marc Pinsonneault
Certification : Ecocert Canada

Producteur de poulet, dinde, et gibiers à plumes (pintade, faisan, perdrix). Producteur de moulée pour animaux domestiques et de ferme, avoine, soya et grains mélangés. Paniers ASC.

Les Fermes Saint-Vincent

1171, rang Nord de la rivière Chicot
Saint-Cuthbert (Québec) JOK 2C0
Téléphone : 450.836.2590
450.836.2923
Fax : 450.836.6769
Courriel : diane.saint-vincent@sympatico.ca
Internet : www.saint-vincentbio.com
Contact : Yves Saint-Vincent
Certification : OCIA-International

Les Fermes Saint-Vincent font l'élevage de veau, bœuf, dinde, poulet, pintade, oie, canard, caille et lapin. Notre gamme de viandes biologiques est disponible à la ferme ainsi qu'à nos deux boucheries situées aux marchés publics Atwater et Jean-Talon de Montréal. Vous pouvez visiter la ferme sur réservation et ainsi profiter d'un rabais d'achat.

Laurentides

Détaillants

La Moisson

360, Sicard
Sainte-Thérèse (Québec) J7E 3X4
Téléphone : 450.437.3326
Sans frais : 1.888.433.0530
Fax : 450.437.5810
Courriel : info@lamoisson.com
Internet : www.lamoisson.com
Contact : Kathleen Grohman
Certification : Ecocert Canada

Marché d'aliments naturels. Épicerie complète. Fruits et légumes biologiques. Produits sans gluten. Suppléments et cosmétiques naturels. Livres, cadeaux, encens. Coins repas santé.

Petit Velours, confections bio-éthiques

1857, route 117
Val-David (Québec) JOT 2N0
Téléphone : 819.322.1297
Fax : 819.322.1297
Courriel : petit_velours@hotmail.com
Internet : www.petitvelours.ca
Contact : Jacinthe Rondeau

Literie, accessoires et linges de maison en tissus biologiques et écologiques, faits à la main au Québec. Confection à la carte et services aux entreprises.

Rachelle-Béry épicerie santé

105-1, rue Guindon
Saint-Sauveur (Québec) J0R 1R6
Téléphone : 450.227.3343

La culture du mieux-être. Une épicerie complète, tout ce qu'il y a de plus naturel et biologique, des produits frais et des mets préparés. Venez également profiter des conseils avisés de nos spécialistes en produits naturels dans notre épicerie santé Rachelle-Béry.

Producteurs

Entreprises Agri-Choux inc.

551, rue St-Jean
Brownsburg-Chattham (Québec) J8G 1M2
Téléphone : 450.562.6779
Fax : 450.562.4967
Courriel : agrichoux@qc.aira.com
Internet : www.agrichoux.com
Contact : Glenna Poitras
Certification : Ecocert Canada

Producteur/transformateur de légumes biologiques variés. Kiosque à la ferme le samedi à partir du début août. (Près de Lachute). Produits disponibles dans les meilleures épicerie.

Blé de Vie inc.

1183, Charbonneau
Prévost (Québec) J0R 1T0
Téléphone : 450.224.2529
Courriel : info@ble-de-vie.com
Internet : www.ble-de-vie.com
Contact : Suzanne Caron, Denis St-Jean
Certification : Ecocert Canada

Producteur d'herbe de blé certifié bio. Produits disponibles : « Blé de Vie », jus congelé d'herbe de blé de première qualité. (format : 18 portions ou 320 ml)

Ferme D. Pilon et M. Bessette

2846, route 117
La Conception (Québec) J0T 1M0
Téléphone : 819.686.5085
Contact : Danielle Pilon, Mario Bessette, Bruno Bessette
Certification : Ecocert Canada

Située dans la région du Mont-Tremblant. On y cultive 300 acres, dont 15 en pommes de terre et le reste pour l'alimentation du troupeau de 30 vaches de boucherie. Viande et pommes de terre disponibles à l'année.

Ferme de Bullion

1555, coteau des Hêtres
Saint-André-d'Argenteuil (Québec) J0V 1X0
Téléphone : 450.562.0104
Courriel : debullion@sympatico.ca
Contact : Frédéric Sauriol
Certification : Québec Vrai

Fruits et légumes très diversifiés. Semences biologiques. Kiosque à la ferme toutes les fins de semaine. Auto-cueillette de fraises.

Semenciers

Ail Ste-Scholastique

819, rue Raby
Sainte-Sophie (Québec) J5J 1B4
Téléphone : 450.432.4185
Courriel : ronald.morel@ailbio.com
Internet : www.ailbio.com
Contact : Ronald Morel et France Massé
Certification : Ecocert Canada

Nous sommes producteurs d'ail de table et de semences d'ail. Nous avons adapté plus de 50 cultivars d'ail biologique. Bienvenue aux jardiniers et aux producteurs.

Transformateurs

Boulangerie Bio La Vagabonde

1262, chemin de la Rivière
Val-David (Québec) J0T 2N0
Téléphone : 819.322.3953
Fax : 819.322.3954
Courriel : lavagabonde@bellnet.ca
Internet : www.boulangeriela vagabonde.com
Contact : Genevieve Vena
Certification : Québec Vrai

Parce qu'on la pétrit nous-mêmes, qu'on a vu sa pâte lentement gonfler, qu'on a senti le plus merveilleux des parfums, nous savons que nous pouvons partager avec vous l'un des pains les plus authentiques en bouche.

Clef des Champs

990, route 117
Val-David (Québec) J0T 2N0
Téléphone : 819.322.1561
Fax : 819.322.1562
Courriel : info@clefdeschamps.net
Internet : www.clefdeschamps.net
Contact : Sylvie Lafrenaye
Certification : Ecocert Canada

Herboristerie traditionnelle. Herbes, épices et thés biologiques. Négociant certifié équitable.



BOULANGERIE

Bio-Artisanale

• Terrasse

• Détente

• Salon de thé

• Café bio équitable

• • •

OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE de 8 h à 18 h



1262, chemin de la Rivière, Val-David (Québec)
Tél. 819.322.3953 www.boulangeriela vagabonde.com

Fromagiers de la Table Ronde

317, route 158
 Sainte Sophie (Québec) J5J 2V1
 Téléphone: 450.530.2436
 Fax: 450.438.7446
 Courriel: ralary@laurentides.net
 Internet: www.fromagiersdelatableronde.qc.ca
 Contact: Ronald Alary
 Certification: Québec Vrai

Entreprise familiale spécialisée dans la production des fromages biologiques du terroir Le Rassembleu, Le Fou du Roy et Le Fleurdelysé.

Vignoble des Négondos

7100, rang Saint-Vincent
 Saint-Benoît-de-Mirabel (Québec) J7N 3N1
 Téléphone: 450.258.2099
 Courriel: negondos@videotron.ca
 Internet: www.negondos.com
 Contact: Carole Desrochers
 Certification: Québec Vrai

Belle gamme de vins, rouges, blancs, rosé, type porto et de vendange tardive, certifiés biologiques.

Laval

Détaillants

Rachelle-Béry épicerie santé

1636, boul. de l'Avenir
 Laval (Québec) H7S 2N4
 Téléphone: 450.978.7557

La culture du mieux-être. Une épicerie complète, tout ce qu'il y a de plus naturel et biologique, des produits frais et des mets préparés. Venez également profiter des conseils avisés de nos spécialistes en produits naturels dans notre épicerie santé Rachelle-Béry.

Producteurs

Jeunes au Travail

2595, rang du Haut-St-François
 Laval (Québec) H7E 4P2
 Téléphone: 450.661.1251
 Fax: 450.661.6181
 Courriel: jeunesautravail@gmail.com
 Internet: www.jeunesautravail.org
 Contact: Chantale Maurice
 Certification: Ecocert Canada

Jeunes au Travail, OBNL d'insertion socio-professionnelle, offre diversifiée de fruits et légumes biologiques via les paniers ASC et kiosque. Vente de plants biologiques en mai. Fermette.

Mauricie

Détaillants

La Petite Meunière inc.

135, Fusey
 Trois-Rivières (Québec) G8T 2V6
 Téléphone: 819.379.6096
 Fax: 819.379.4214
 Courriel: petitemeuniere@bellnet.ca
 Contact: Diane Germain

Magasin d'aliments naturels, herboristerie, vitamines et suppléments, produits sans gluten, service de naturopathe, massothérapeute, réflexologue et pédicure sur place.

VIGNOBLE DES NÉGONDOS

DES VINS FINS ET SAVOUREUX
 de certification biologique Québec Vrai

Livraison partout au Québec à l'achat d'une caisse de 12 bouteilles

7100, rang Saint-Vincent, Saint-Benoît de Mirabel
 450.258.2099 - negondos@videotron.ca
 WWW.NEGONDOS.COM

Transformateurs

Fromagerie F.X. Pichet

400, de Lanaudière
 Sainte-Anne-de-la-Pérade (Québec) G0X 2J0
 Téléphone : 418.325.3536
 819.295.3004
 Fax : 418.325.3540
 Courriel : info@fromageriefxpichet.com
 Internet : www.fromageriefxpichet.com
 Contact : Marie-Claude Harvey
 Certification : Québec Vrai

Entreprise fabriquant LE BALUCHON, fromage artisanal au lait cru biologique. Lait de vaches nourries au foin sec. Disponible au comptoir de la fromagerie, boutiques et supermarchés.



Montérégie

Détaillants

Avril supermarché santé

132, Principale
 Granby (Québec) J2G 2V2
 et 1185, chemin du Tremblay
 Longueuil (Québec)
 Téléphone : 450.375.6446
 450.448.5515
 Fax : 450.375.3337
 Courriel : sylvie@avril.ca
 Internet : www.avril.ca
 Contact : Sylvie Senay

Épicerie complète naturelle et biologique; resto-santé, suppléments, vitamines, phytothérapie, aromathérapie, homéopathie, nutrition sportive, cosmétiques naturels, livres, cabine d'esthétique et service de consultation en naturopathie.

La Miche et la Quiche

450, boul. de Mortagne
 Boucherville (Québec) J4B 1B8
 Téléphone : 450.655.6536
 Contact : Marie-Eve Tousignant

Magasin d'aliments naturels et biologiques. Fabricant de mets cuisinés.

Producteurs

Benoit Taillon

383, rang St-Patrice
 Saint-Patrice de Sherrington (Québec) JOL 2N0
 Téléphone : 450.454.5638
 514.707.9891
 Fax : 450.632.9772
 Courriel : bentail@hotmail.com
 Contact : Benoit Taillon
 Certification : Québec Vrai

Plants de légumes pour les pépinières, les centres de jardin, les producteurs agricoles (production personnalisée) et pour les particuliers. Conseils en jardinage biologique.

Domaine Valton Osiris

559, chemin des Trente
 Saint-Mathias-sur-Richelieu (Québec) J3L 6A2
 Téléphone : 450.658.7131
 Fax : 450.447.0334
 Courriel : fvalton@globetrotter.net
 Internet : http://pages.globetrotter.net/cjvalton/
 Contact : Jean ou Catherine Valton
 Certification : Québec Vrai

Nous sommes en production maraîchère et céréalière; vous pouvez nous retrouver sur notre petit marché à la ferme de la mi-juillet jusqu'au dernier samedi d'octobre de 13 heures à 17 heures. Bienvenue à tous.

Ferme Biophile

1755, chemin Leahy
Saint-Anicet (Québec) J0S 1M0
Téléphone : 514.791.7976
450.264.9238
Courriel : info@fermebiophile.com
Internet : www.fermebiophile.com
Contact : Philippe Nieuwenhof
Certification : Québec Vrai

Productions biologiques variées : grandes cultures céréalières, farine de blé, épeautre, seigle et sarrasin. Bleuets, framboises, citrouilles, maïs, courges, plantes décoratives. Autocueillette, agrotourisme, sentiers.

Ferme C. Osiris

32, rue Rouillier
Saint-Philippe-de-Laprairie (Québec) J0L 2K0
Téléphone : 450.659.3556
Courriel : mlp@yahoo.ca
Contact : Marielle Lise Pilon
Certification : Québec Vrai

Légumes variés, soja. Vente directe à la ferme. Légumes disponibles sur demande.

Ferme Michel Toupin

1183, Rivière aux Pins
Varennes (Québec) J3X 1P7
Téléphone : 450.652.5619
514.201.3956
Courriel : michl2pin@3web.net
Contact : Michel Toupin
Certification : Ecocert Canada

Producteur de fourrage (mélange A), soya et céréales biologiques pour vente en champ ou après récolte.

Les Jardins de la Montagne

102, rang de la Montagne
Rougemont (Québec) J0L 1M0
Téléphone : 450.469.5358
Fax : 450.469.0972
Courriel : info@jardinsdelamontagne.com
Internet : www.jardinsdelamontagne.com
Contact : Sylvain Brunet
Certification : Québec Vrai

Nous cultivons pour vous, avec amour, dans le plus grand respect de la Mère Terre. Paniers bio à l'année. Voir site internet.

Les Jardins de Tessa senc

14, chemin Ballerina
Frelighsburg (Québec) J0J 1C0
Téléphone : 450.298.1227
Courriel : tessasgarden@sympatico.ca
Internet : www.jardinsdetessa.com
Contact : Yoana B. Gariépy
Certification : Québec Vrai

Ferme maraîchère biologique dont la principale mise en marché sont les paniers bio (ASC). Nous produisons une trentaine de variétés différentes. Nous sommes aux dimanches bio à Outremont (du 19 août au 7 octobre) et au marché aux puces à Sutton tous les samedis du 23 juin au 6 octobre 2007.

Les Jardins Glenorra senc

2048, North River road
Ormstown (Québec) J0S 1K0
Téléphone : 450.829.2411
450.802.8411
Fax : 450.829.2222
Courriel : glenorra@hotmail.com
Internet : www.glenorra.com
Contact : Julie Tardif Aldridge
Certification : Ecocert Canada

Variété de 65 légumes en champs. Paniers ASC, kiosque à la ferme, produits locaux et équitables, viandes biologiques congelées. Partenaire du circuit du paysan.

Verger aux 4 Vents

404, rang St-Jean-Baptiste
Henryville (Québec) J0J 1E0
Téléphone : 450.299.2183
Fax : 450.299.2835
Courriel : info@verger-biologique.com
Internet : www.verger-biologique.com
Contact : Alain Desilets
Certification : Ecocert Canada

ASC. Fruits et légumes bio, raisins de table. Gros et détail. Auto-cueillette de pommes. Jus de pomme à l'année. Vinaigre de cidre.

Transformateurs

Fromagerie au Gré des Champs

400, rang St-Édouard
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J2X 5T9
Téléphone : 450.346.8732
Courriel : gredeschamps@qc.aira.com
Contact : Suzanne Dufresne et Daniel Gosselin
Certification : Ecocert Canada

Producteur de fromages fermiers au lait cru de vache : D'Iberville, Gré des Champs et Monnoir.

Fruits et légumes biologiques, légumes de serre
Jus de pommes, vinaigre de cidre



Paniers ASC
Autocueillette de pommes
à partir de la mi-août

*OUVERT les samedis et dimanches
de 10h à 17h
De la mi-juillet à la fin octobre
35 minutes au sud du pont Champlain*



**Verger
Aux 4 Vents**

**404 rang St-Jean-Baptiste
Henryville, Qc J0J 1E0
Tél : 450.299.2183
www.verger-biologique.com
info@verger-biologique.com**

Montréal

Détaillants

Bioterre

201, rue St-Viateur Ouest
Montréal (Québec) H2T 2L6
Téléphone : 514.278.3377
Fax : 514.278.1870
Courriel : larabeei@yahoo.ca
Contact : Richard ou Isabelle
Certification : Ecocert Canada

Bioterre est une épicerie santé où on trouve une gamme de produits diversifiés. Fruits et légumes bio. Une grande variété de vrac, produits frais, épicerie, suppléments et cosmétiques. Un service de conseil personnalisé vous est offert en magasin.

Bottine aux herbes

3778 A, St-Denis
Montréal (Québec) H2W 2M1
Téléphone : 514.845.1225
Fax : 514.845.1223
Courriel : academieherboliste@bellnet.ca
Internet : www.bottineauxherbes.com
Contact : Louise Bouchard

Herboristerie spécialisée dans la vente de plantes médicinales séchées de toutes sortes. De plus : concentrés liquides, huiles essentielles, produits de base pour la fabrication de produits naturels, contenants, etc.

Coopérative la Maison verte

5785, Sherbrooke Ouest
Montréal (Québec) H4A 1X2
Téléphone : 514.489.8000
Fax : 514.489.7190
Courriel : info@cooplamaisonverte.com
Internet : www.cooplamaisonverte.com
Contact : Jason Hughes

Coop la Maison verte est une coopérative communautaire qui propose des solutions écologiques pour la maison ainsi que des ressources pour une consommation responsable.

Épicerie Alfalfa International inc.

7070, Henri-Julien, local C-1
Montréal (Québec) H2S 3S3
Téléphone : 514.272.0683
Fax : 514.272.8912
Courriel : alfalfa@cooptel.qc.ca
Contact : Dominic

Épicerie d'aliments biologiques et naturels. Fruits et légumes bio, suppléments alimentaires, produits corporels, produits ménagers, aliments biologiques, Café Rico bio équitable, thés biologiques et plus...

Corporation de Gestion des Marchés Publics de Montréal

155, avenue Greene, 3^e étage
Montréal (Québec) H4C 2H6
Téléphone : 514.937.7754
Fax : 514.937.7688
Courriel : ileturneau@marchespublics-mtl.com
Internet : www.marchespublics-mtl.com

Quatre marchés pour mieux vous servir :
Marché Atwater, 138, avenue Atwater
Marché Jean-Talon, 7070, rue Henri-Julien
Marché Maisonneuve, 4445, rue Ontario Est
Marché de Lachine, 1865, rue Notre-Dame, angle 18^e Avenue (arr. Lachine).
Événements bio à Outremont et au Marché Maisonneuve.

De août à octobre 2007, le retour des événements bio dans les marchés publics de Montréal

Des rendez-vous si naturels!

Les samedis bio du Marché Maisonneuve 5^e année

- du 18 août au 6 octobre, de 9 h 00 à 16 h 30
- 4445, rue Ontario Est, entre Pie-IX et Viau

Les dimanches bio à Outremont, 4^e année

- du 19 août au 7 octobre, de 9 h 00 à 16 h 30
- rue Dollard, entre Van Horne et Lajoie, arrondissement d'Outremont



À votre santé!

Pour manger vrai, pour manger frais, aux samedis et aux dimanches bio, on trouve une belle variété de produits maraichers, de viandes et de délicieux aliments transformés.

Miam...



Corporation de Gestion des Marchés Publics de Montréal

Renseignements : (514) 937-7754 • www.marchespublics-mtl.com

Rachelle-Béry épicerie santé

2510, rue Beaubien Est
Montréal (Québec) H1Y 1G2
Téléphone: 514.727.2327
et
505, rue Rachel Est
Montréal (Québec) H2J 2H3
Téléphone: 514.524.0725

La culture du mieux-être. Une épicerie complète, tout ce qu'il y a de plus naturel et biologique, des produits frais et des mets préparés. Venez également profiter des conseils avisés de nos spécialistes en produits naturels dans notre épicerie santé Rachelle-Béry.

Rachelle-Béry épicerie santé

4810, boul. St-Laurent
Montréal (Québec) H2T 1R5
Téléphone: 514.849.4118
Certification: Ecocert Canada

La culture du mieux-être. Une épicerie complète, tout ce qu'il y a de plus naturel et biologique, des produits frais et des mets préparés certifiés biologiques. Venez également profiter des conseils avisés de nos spécialistes en produits naturels dans notre épicerie santé Rachelle-Béry.

Transformateurs

Prana

460, St-Germain
Saint-Laurent (Québec) H4L 3R4
Téléphone: 514.816.8008
Fax: 514.748.6419
Courriel: info@pranana.com
Internet: www.pranana.com
Contact: Marie-Josée Richer
Certification: Ecocert Canada

Transformateur de noix et fruits secs biologiques en collations santé: noix au sirop d'érable, au sel de mer, au tamar, mélange de noix, barres d'énergie, granola.



Outaouais & Ontario

Détaillants

SOL Épicerie Santé

186, avenue de la Colline
Gatineau (secteur Aylmer) (Québec) J9J 1S6
Téléphone: 819.684.0512
Courriel: sol@bellnet.ca
Contact: Monique Enright

Fruits, légumes et volailles biologiques. Cafés, tisanes bio et équitables. Casse-croûte santé, poissons sauvages, plantes, fines herbes et vivaces biologiques. Nouvel emplacement et terrasse!

Ferme Fée et Fougère

377, route 321 Nord
Ripon (Québec) JOV 1V0
Téléphone: 819.428.1499
Courriel: amareschal@infonet.ca
Contact: Anne Mareschal
Certification: Québec Vrai

Agneau, porc, bœuf, canard, lapin, saucisses et charcuterie. Vente à la ferme et points de chute (Gatineau et Montréal).

Producteurs

Les Artisans de Gaïa et son magasin Le Tournesol

1155, chemin Stevens
Embrun (Ontario) KOA 1W0
Téléphone: 613.448.3167 (magasin)
613.448.2407 (maison)
Contact: Gilles et Irène Dagenais

Ferme biodynamique: poires, pommes, légumes, fruits, bœufs, agneaux, porcs, poulets, dindes, lapins. Boutique d'aliments naturels bio sur la ferme. Ouvert du lundi au vendredi: 10h à 18h et le dimanche pour les mois de septembre et octobre (verger de pommes).

Les Artisans de la Terre

330, chemin Binette
Notre-Dame-da-la-Salette (Québec) JOX 2L0
Téléphone: 819.766.2126
Courriel: lesartisansdelaterre@yahoo.ca
Contact: Francis Coulombe et Élise Joly
Certification: Ecocert Canada

Ferme Bio-Logique diversifiée vous offrant plus de 100 variétés de fruits et légumes sous forme de paniers bios. Élevage de volailles, de porcs, de chèvres et de poules pondeuses.

Québec

Détaillants

Aliments La Rosalie

1646-C, chemin St-Louis
 Québec (Québec) G1S 1G8
 Téléphone : 418.683.1936
 Fax : 418.683.7976
 Courriel : rosalie1@globetrotter.net
 Contact : Julien Lepoutre

Alimentation biologique (fruits, légumes, viandes, poissons, etc.), suppléments, produits naturels, cosmétiques et beaucoup plus... Service de naturopathes en magasin. Livraison. Commandes spéciales.



Coop des Horticulteurs de Québec Marché du Vieux-Port de Québec

160, quai St-André
 Québec (Québec) G1K 3Y2
 Téléphone : 418.692.2517 poste 294
 418.559.2517
 Fax : 418.692.1849
 Courriel : fvilleneuve@marchespublics.ca
 Internet : www.marchevieuxport.com
 Contact : Francis Villeneuve

Marché public ouvert à l'année. Produits maraîchers frais et transformés. Viandes & charcuteries. Fromages fins & boulange. Boissons alcoolisées artisanales. Artisanat local et d'importation.

La Fournée Bio

1296, 3e Avenue
 Québec (Québec) G1L 2X7
 Téléphone : 418.522.4441
 Fax : 418.263.1036
 Courriel : lafourneebio@hotmail.com
 Contact : Vincent Dumaine

La Fournée Bio s'inscrit comme une boulangerie de quartier incontournable dans la région de Québec. Authenticité, qualité, fraîcheur et créativité s'expriment dans chacun des produits fabriqués sur place avec toute la passion et l'amour du métier.

Producteurs

Ferme la Sarrasine

79 de l'Aqueduc
 Saint-François de Montmagny (Québec) GOR 3A0
 Téléphone : 418.259.7105
 Fax : 418.259.2417
 Courriel : vingab@globetrotter.net
 Contact : Francine Pomerleau
 Certification : Ecocert Canada

Ail, chanvre, sarrasin, épeautre, fleur d'ail, semences d'ail en gros et au détail.

Transformateurs

Fromagerie des Grondines

274, rang 2 Est
Grondines (Québec) GOA 1W0
Téléphone : 418.268.4969
Fax : 418.268.4982
Courriel : fromageriedesgrondines@globetrotter.net
Internet : www.fromageriedesgrondines.com
Contact : Louis Arseneault
Certification : Ecocert Canada

Grondines, fromage fermier de lait cru de vache, et Grand 2, fromage de laits crus de vache et de chèvre, certifiés biologiques par Ecocert Canada.

La Barberie microbrasserie

310, rue St-Roch
Québec (Québec) G1K 6S2
Téléphone : 418.522.4373
Sans frais : 1.866.522.4373
Fax : 418.522.5283
Courriel : bastientetu@labarberie.com
Internet : www.labarberie.com
Contact : Bastien Têtu
Certification : Ecocert Canada

La Barberie excelle dans le brassage de bières artisanales haut de gamme. Ces produits, dont une blonde certifiée biologique, sont disponibles en fût et en bouteille de 500 ml.

La Maison Orphée

905, avenue Galilée
Québec (Québec) G1P 4G4
Téléphone : 418.681.1530
Sans frais : 1.800.667.1530
Fax : 418.681.2203
Courriel : info@maisonorphee.com
Internet : www.maisonorphee.com
www.canola-olive.com
Contact : Élisabeth Bélanger
Certification : Quality Assurance International

La Maison Orphée est pionnière en matière de fabrication d'huiles de première pression à froid au Québec. Nous fabriquons aussi, des moutardes, des vinaigres et vinaigrettes biologiques.

Malgré tout le soin et le temps que nous y avons consacré, il est probable que des erreurs se soient glissées dans notre PETIT BOTTIN 2007. Et bien sûr, toutes les entreprises bio du Québec n'ont pas été rejointes. Merci de nous faire part des erreurs ou des omissions que vous aurez relevées ainsi que de toute suggestion qui pourrait améliorer l'édition 2008.

Faites parvenir vos commentaires à Véronique Caron au 418.856.5872 ou à info@lavisbio.org. Vous pouvez aussi inscrire votre entreprise en tout temps sur notre site internet : www.lavisbio.org ou auprès de Véronique. Merci de soutenir Bio-BULLE et bon été!

Index

Les sections

Services gouvernementaux	20
Conseillers/conseillères en agriculture biologique (MAPAQ) - Organisme d'accréditation	
Ressources	22
Agrotourisme - Associations - Détaillants - Distributeurs - Divers - Événements - Formation - Fournisseurs - Organismes de certification - Producteurs - Semenciers - Syndicats - Transformateurs	
Régions	39
Bas-Saint-Laurent - Centre-du-Québec - Chaudière-Appalaches - Estrie - Gaspésie/Îles-de-la-Madeleine - Lanaudière - Laurentides - Laval - Mauricie - Montérégie - Montréal - Outaouais & Ontario - Québec	

Les acteurs

Académie Herboliste	28	Bottine aux herbes	50
Acti-Sol inc.	29	Boulangerie Bio La Vagabonde	46
Ail Ste-Scholastique	34-46	Boulangerie Les Baguettes en l'air	36-40
Alga-Vie	29	Café Mystique	36
Aliksir inc.	22	Cégep de Victoriaville	28
Aliments Genesis	24	Centre de formation agricole de Mirabel	28
Aliments La Rosalie	52	Clef des Champs	46
Aliments Massawippi inc.	36-43	Clinique vétérinaire de l'Estuaire	26
Alter-Native Bio	42	Coop des horticulteurs de Québec /	
Association de biodynamie du Québec	33	Marché du Vieux-Port de Québec	52
Association Manger Santé Bio	23	Conseil des appellations	
Automne en chanson et Les trésors de la terre	27	agroalimentaires du Québec	21
Avril Supermarché Santé	23-48	Coopérative de solidarité en développement	
Belisle Solution Nutrition inc.	30	durable de Bellechasse, La Mauve	24-41
Benoit Taillon	48	Coopérative la Maison verte	50
Bio-Bon inc.	44	Coopérative Unitek	30
Biofil	23	Corporation de Gestion des Marchés Publics	
Bioterre	50	de Montréal	50
Blé de Vie inc.	33-46	CRIFA	28
		DistriVal Canada	30
		Domaine Steinbach	22

le petit bottin 2007

Domaine Valton Osiris	48	Fromagerie F.X. Pichet	48	Les Jardins du Grand-Portage	22
Duropac	30	Fromagerie Ferme des Chutes	37	Les Jardins Glenorra senc	34-49
Ecocert Canada	33	Fromagerie l'Ancêtre	37	Les Moissons dorées	41
Eco-chez-soi.com	24	Fromages La Chaudière inc.	37	Librairie Biosfaire	26
Ecolo-Nature (division de Les Œufs d'Or inc.)	30	Fromagiers de la Table Ronde	47	Magasin général	39
Eco-Resto L'Ardoise	42	Fruit d'Or	37	Marché de la côte, terroir et douceurs	39
Écosolaire International inc.	26	Gretas Organic Gardens	34	Meunerie Sawyerville inc.	38-44
Éditions Écosociété	26	Homestead Organics	31	Miellerie Le Myosotis	39
Engrais naturels McInnes inc.	30	Image ECOterre	26	Moulin A. Coutu inc. / Ferme Éliro	38
Entreprises Agri-Choux inc.	33-46	Inari	25	Natura World inc.	25
Épicerie Alfalfa International inc.	50	Institut de technologie agroalimentaire	29	Nutri-cœur inc.	25
Équité d'Oxfam Québec	24	Jardin des Pèlerins	39	OCIA Canada/Bureau de l'est	33
Érablière Richard	39	Jeunes au Travail	47	Olympic	38
Expo Manger Santé 2008	27	Joly-Pousses	34-43	Organisme de certification Québec Vrai	33
Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation - Université Laval	29	L'Arc en Vrac	45	Pépinière Déco	35
Fédération d'agriculture biologique du Québec	36	L'Armoire aux Herbes inc.	38-41	Petit Centre d'Art	24-42
Ferme Anrilyn inc.	33-41	L'avis bio	26	Petit Velours, confections bio-éthiques	24-45
Ferme Biophile	22-49	L'Herbothèque	29	Prana	38-51
Ferme Bio-Rard	36	La Barberie microbrasserie	37-53	Produits biologiques La Fée inc.	42
Ferme Borealis inc.	43	La Fournée Bio	52	Projet Écosphère	27
Ferme Brochu Lavoie	44	La Maison Orphée	37-53	Quai des Bulles	38-40
Ferme C. Osiris	49	La Miche et la Quiche	48	Rachelle-Béry épicerie santé	24-46-47-51
Ferme Champs de Rêve	22	La Moisson	45	RDR Grains et Semences	35
Ferme D. Pilon et M. Bessette	46	La Petite Meunière inc.	47	Réseau québécois des projets d'agriculture soutenue par la communauté (ASC)	23
Ferme de Bullion	34-46	La Société des plantes	34	Rucher des framboisiers	44
Ferme des Prés	45	Lacto Pro-Tech inc.	31	Savonnerie des Diligences	44
Ferme écologique Baie-des-Sables	39	Le Jardin des Anges	25	Seigneurie des Aulnoies	38-42
Ferme Fée et Fougère	22-51	Le Petit Mas inc.	38-44	SOL Épicerie Santé	51
Ferme la Sarrasine	52	Le Potager d'Emylou	43	Sol-Air Consultants inc.	26
Ferme Léonard	43	Les Artisans de Gaïa et son magasin Le Tournesol	51	Symbionature inc.	31
Ferme Logi-Bio	41	Les Artisans de la Terre	51	Toi, Moi & Café	38
Ferme Michel Toupin	49	Les Carrières St-Ferdinand	31	Un Monde à Vie	45
Ferme Odélil	41	Les Fermes Saint-Vincent	45	Union biologique paysanne	36
Ferme Rheintal	33-41	Les Huiles du Berceau	38-40	Université McGill, Campus Macdonald	29
Ferme Smith	43	Les impressions Soleil	26	Verger aux 4 Vents	49
Fête Bio Paysanne	27	Les Jardins de l'Écoumène	35	Vignoble des Négondos	47
Fromagerie au Gré des Champs	49	Les Jardins de la Cité	40	Viv-Herbes	40
Fromagerie Damafro	36	Les Jardins de la Montagne	49		
Fromagerie des Grondines	36-53	Les Jardins de l'Achillée Millefeuille	22		
		Les Jardins de Tessa senc	49		

Nos annonceurs

Acti-Sol	10	Engrais naturels McInnes inc.	32	Les Jardins du Grand Portage	34
Aliments Genesis	24	Érablière Richard	39	Les Moissons Dorées	40
Aliments La Rosalie	52	Ferme Biophile	23	Librairie Biosfaire	16
Alter-Native Bio	43	Ferme Bio-rard	35	Moulin A. Coutu inc.	35
Automne en chanson	5	Fête Bio Paysanne	15	Olympic	2
Boulangerie Bio La Vagabonde	46	Fromagerie l'Ancêtre	37	Organisme de certification Québec Vrai	32
Cégep de Victoriaville	27	Homestead Organics	29	Rachelle-Béry épicerie santé	55
Clinique vétérinaire de l'Estuaire	22	Image ECOterre	25	SOL, Épicerie santé	11
Corporation de Gestion des Marchés Publics de Montréal	50	Journal l'Émeraude plus	8	Sol-Air Consultants inc.	32
Damafro inc.	56	L'Herbothèque	27	Union biologique paysanne	35
Distival Canada Itée	32	La Barberie microbrasserie	52	Université Laval	28
Duropac	30	Lacto Pro-Tech inc.	31	Verger Aux 4 vents	49
Ecolo-Nature (Les Œufs d'Or inc.)	12	Le Devoir	18	Vignoble des Négondos	47
		Les Carrières St-Ferdinand	31	Zoomkamouraska.com	52



RACHELLE-BÉRY
épicerie santé

la culture du mieux-être

Biologique
et naturel!

Une épicerie complète, tout ce qu'il y a de plus **naturel**
et **biologique**, des produits **frais** et des mets
préparés certifiés biologiques*.

Des conseils et des bienfaits

Les épicerie santé Rachelle-Béry
vous offrent également les services
de spécialistes en produits naturels.

***Venez profiter des conseils avisés
de nos spécialistes dans l'une
de nos épicerie santé Rachelle-Béry.***

2510, rue Beaubien Est
Montréal
514 727-2327

*4810, boul. St-Laurent
Montréal
514 849-4118

505, rue Rachel Est
Montréal
514 524-0725

105-1, rue Guindon
St-Sauveur
450 227-3343

1636, boul. de l'Avenir
Laval
450 978-7557

www.rachellebery.ca



Enfin ! une vraie gamme de fromages fins « bio » de chez nous



Damafro inc.
54, rue Principale, Saint-Damase
Québec J0H 1J0 Canada
1 800 363-2017 • (450) 797-3301
www.damafro.ca
www.chevre-tournevent.qc.ca

