

Le

Dazibao

Volume 2, numéro 3, avril 2019

La revue des



AmiEs de la
Terre de
Québec

DANS CE NUMÉRO :

- L'ABC DES FERMENTATIONS
- ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE 2019
- ... ET PLUSIEURS AUTRES SUJETS D'INTÉRÊT



3\$

+ Frais de
poste

Le Dazibao

La revue sur l'environnement
des



Les AmiEs de la Terre de Québec
Centre culture et environnement Frédéric Back
870 De Salaberry, local 210
Québec (Québec)
G1R 2T9
Téléphone : 418-524-2744
Courriel : info@atquebec.org
Site Internet : www.atquebec.org

100% PAPIER RECYCLÉ

Équipe du Dazibao

Responsable Dazibao des ATQ
Sandrine Louchart

Éditeur et concepteur graphique
Michel Côté

Sollicitation d'articles
Marianne Garnier Marianne Taillefer

Révisseur
Pauline Curien

Responsable logistique et impression
Michel Leclerc

Le Dazibao est publié trois fois par année par les AmiEs de la Terre de Québec (ATQ).

Le Dazibao est envoyé gratuitement à tous les membres en règle des ATQ.

Dépôt légal : Bibliothèque nationale du Québec et Bibliothèque nationale du Canada / ISSN-1235656

Les articles qui ne sont pas explicitement signés par les membres du Conseil d'administration des ATQ ou par les membres du collectifs de travail des ATQ n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.

Le contenu du Dazibao peut être reproduit en citant la provenance.

Pour toute correspondance concernant le Dazibao, utiliser l'adresse ci-haut mentionnée.

DAZIBAO

Les AmiEs de la Terre de Québec (ATQ) ont choisi de conserver le titre « Dazibao » pour cette revue écologiste qui remplace l'ancien bulletin publié sous ce nom.

Le choix initial de ce titre s'appuie sur la définition de ce terme (Wikipedia) :

« Littéralement 大字报 « journal à grands caractères » en Chine est une affiche rédigée par un simple citoyen, traitant d'un sujet politique ou moral, et placardée pour être lue par le public. »



Le bulletin Dazibao a été lancé au début des années 2000 alors que les locaux des ATQ étaient situés sur la rue de la Chevrotière, tout près de l'Assemblée nationale, avec des vitrines en façade visibles des passants. Le bulletin était alors affiché dans ces fenêtres pour être lu de tous. Nous étions alors dans l'influence du 2e sommet des peuples tenu à Québec du 17 au 21 avril 2001.

SOMMAIRE



Source : <https://pixabay.com/fr/ferment%C3%A9-concombre-verre-1280682/>

La couverture illustre l'article sur l'ABC des fermentations, écrit par Mariane Garnier, suite à une entrevue réalisée avec Héroïse Rinfret-Pilon, nutritionniste.

Vous y apprendrez les principes de la fermentation / lactofermentation

- 3 DES NOUVELLES DE VOTRE CA
Anne-Marie Lapointe, secrétaire
- 4 L'ABC DES FERMENTATIONS, ENTREVUE AVEC HÉLOÏSE PILON-RINFRET
Mariane Garnier, Chargée de projet Sauve ta bouffe
- 6 LE GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN, CET ÉTERNEL MALAIMÉ !
Lucie Bergeron
- 7 AU QUOTIDIEN, ON FAIT QUOI ?
Élisabeth Chevrier
- 8 AGA 2019 - ORDRE DU JOUR
Collectif de travail des ATQ
- 9 AGA 2019 - RÉSUMÉ DU PLAN D'ACTION 2019
Collectif de travail des ATQ
- 12 STRATÉGIE DE SORTIE DE L'EMPRISE DES PESTICIDES
Yves Castera
- 13 LA FORÊT QUÉBÉCOISE, UNE FORÊT NOURRICIÈRE
Gabrielle Filteau
- 14 AGRICULTURE EN VILLE OU AGRICULTURE URBAINE ?
Louis Gagné
- 17 COUPON D'ADHÉSION AUX ATQ

COUVERTURE ARRIÈRE
BIBLIOTÈRE

DES NOUVELLES DE VOTRE CA

ANNE-MARIE LAPOINTE, SECRÉTAIRE

Bonjour à vous chers-chères membres,

Depuis l'automne 2018, les 5 membres du conseil d'administration, Mathieu Goulet (co-président), Delphine Devan (co-présidente), Michel Leclerc (trésorier), Pascal Grenier (administrateur) et moi-même (secrétaire) se sont réunis à 5 reprises et de nombreux dossiers ont été mis à l'ordre du jour pour soutenir l'organisme dans la réalisation de sa mission. Les membres du CA ont, entre autres, revus les contrats de travail de la permanence, et épaulé le collectif de travail dans le dépôt d'une demande de financement pour un projet d'envergure du comité Sauve ta bouffe.

Ils ont aussi pu suivre les actions menées dans les divers comités en lien avec le plan d'action.



Au mois de septembre, est né le Collectif interne de réflexion, d'intégration et de prospective formé des membres du CA, et animé par David Pépin, un membre et bénévole de longue date. Cet espace de réflexion a pour but d'arrimer la Posture des AmiEs de la Terre de Québec et le modèle d'action privilégié par l'organisme. Le Collectif de réflexion s'est déjà réuni à trois reprises pour amorcer la démarche, le collectif de travail, ainsi que des membres des comités intéressés pourront éventuellement y prendre part.



Finalement, le moment est déjà venu pour le conseil d'administration et pour le collectif de travail de vous convier à l'Assemblée générale annuelle (AGA) qui se tiendra le 29 mai 2019 à 17h15.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE 2019



À cet effet, vous trouverez dans ce numéro l'ordre du jour de l'AGA et le plan d'action 2019. La présence des membres est importante puisque c'est le moment pour nous de vous présenter tout le travail accompli au cours de l'année ; travail encore une fois colossal ! Cette année, deux postes seront en élection puisque je ne renouvelle pas mon mandat et finalement Pascal Grenier a quitté le CA en cours de mandat au mois de décembre dernier. Depuis ce moment, c'est Jean-Pierre Guay, un bénévole impliqué au sein de l'organisme depuis plusieurs années déjà, notamment dans le comité agriculture, qui a été coopté jusqu'à l'AGA pour remplacer le poste d'administrateur laissé vacant. N'oubliez pas que pour vous présenter et participer au processus d'élection, votre statut de membre doit être en règle.

En terminant, je tiens à souligner à quel point mon expérience au sein du CA a été enrichissante. Au cours de mes deux années de mandat, j'ai eu la chance de côtoyer des membres, des bénévoles ainsi qu'un collectif de travail dévoués à une mission, à un projet de société qui leur tient à cœur. L'organisme accomplit tellement de choses avec si peu de moyens !

À tous ceux et celles qui soutiennent les AmiEs de la Terre de Québec, merci d'y croire, votre contribution, quelle qu'elle soit, est essentielle puisque c'est ENSEMBLE que nous arriverons à bâtir un monde écologiquement viable, juste et solidaire.

L'ABC DES FERMENTATIONS, ENTREVUE AVEC HÉLOÏSE PILON-RINFRET

MARIANNE GARNIER

CHARGÉE DE PROJET POUR SAUVE TA BOUFFE

Je ne sais pas pour vous, mais lorsque je lis sur les fermentations, ça m'apparaît un peu compliqué !

Toutefois, sachant à quel point c'est une bonne méthode de conservation et connaissant les multiples propriétés des fermentations, il serait dommage de s'arrêter. C'est pourquoi j'ai voulu mettre tout ça au clair en questionnant une diététiste-nutritionniste qui a fait des fermentations, sa spécialité !

Entrevue avec Héroïse Pilon-Rinfret

Bonjour Héroïse! D'entrée de jeu, quels sont les principes de la fermentation/lactofermentation ?

En fait, le but est de reproduire la mer salée à une époque géologique très ancienne, lorsque les formes de vie n'étaient que bactéries. Pour cela, il faut une formule d'eau salée (saumure), gardée à une température pièce, avec une couche de gaz carbonique. Cette saumure remplace la mer, elle contient entre 1,5% et 5% de sel. Le sel contenu dans la saumure attire les bactéries à la surface des légumes. Les bactéries prolifèrent en dégradant les membranes (fibres). Il y a entre 30 et 160 espèces de bactéries dans un légume fermenté. Après quelques jours de dégradation, la production de gaz carbonique ralentit et la prolifération des différentes sortes de bactéries bénéfiques se stabilise. Une fois l'équilibre atteint, l'acidité n'augmente plus et les légumes peuvent se conserver indéfiniment.

Wow! Et cette eau salée, on la fait de quelle façon ?

Pour un 1 litre d'eau (4 tasses), on verse entre 15 grammes (1 cuillère à soupe) et 50 grammes de gros sel (3 cuillères à soupe). Ce sont les mesures utilisées, autant dans les méthodes industrielles comme la choucroute commerciale que dans les méthodes artisanales. Vaut mieux utiliser du sel de mer. Le sel de table est à éviter, car l'iode qu'il contient est un agent antibactérien.



Si on aime le goût du sel, il est préférable d'y aller avec 3 cuillères à soupe. L'important, c'est de rester dans les mesures. S'il y a trop de sel, les bactéries lactiques ne pourront pas proliférer. Aussi, les aliments doivent être entièrement recouverts d'eau salée. Autrement, des

petites moisissures filmogènes peuvent apparaître à la surface de la saumure. Elles ressemblent à de petits flocons blancs. Toutefois, ces moisissures ne sont pas dangereuses! Il n'y a pas de risques d'intoxication. C'est seulement qu'elles ont un goût qui n'est pas recherché. Si ça arrive, ce que je conseille, c'est simplement d'enlever un pouce d'épaisseur à la surface et de rajouter un peu d'eau si nécessaire.

Et pour l'eau, on utilise celle du lavabo ?

Oui. Par contre, vaut mieux la laisser reposer quelques heures à l'air libre sur le comptoir afin que le chlore puisse s'évaporer. Ou encore, on peut la faire bouillir et attendre qu'elle retrouve la température de la pièce.

Faut-il du matériel spécial pour faire des fermentations ? Je vois que tu utilises des bocaux Mason...

On peut récupérer des bocaux en verre du commerce ou utiliser des bocaux Bernardin/Mason. L'important est de vérifier l'intérieur du couvercle et s'assurer qu'il est en bon état et qu'il n'a pas de taches de rouille. Mais attention, il est nécessaire de libérer de temps à autre la pression causée par le gaz carbonique sinon, le bocal pourrait exploser! Le plus simple, c'est d'utiliser des bocaux en verre avec une membrane en caoutchouc et un ressort métallique. La pression interne reste alors constante. Aucune précaution à prendre.

Comment fait-on pour savoir que la fermentation est prête ?

C'est simple, tu goûtes. Toutefois, on attend au moins 3 jours pour une fermentation intéressante. Ça peut aller jusqu'à plusieurs semaines. Lorsque le légume a atteint un goût et une texture qui plaisent, on place le bocal dans le frigo ou un caveau. Sous les 15 degrés Celsius, les bactéries tombent généralement en dormance. ►

Quels sont les aliments qui se fermentent bien ?

À peu près tous les légumes et fruits frais, qui ne présentent pas de moisissures. On les lave et on peut les éplucher grossièrement. Je conseille des légumes comme le chou, la carotte, le navet, l'aubergine, la betterave, le céleri-rave, le daïkon, le poireau, l'ail, la tête de violon bouillie, etc. On peut utiliser des légumes cuits, mais il faut alors en faire un mélange avec des légumes crus. Il faut s'amuser à faire des tests!

Pour ce qui est des légumes dont la chair est molle, vaut mieux les couper en gros morceaux et les légumes à chair plus solide (comme les légumes racines), on peut les couper en plus petits morceaux, en faire des juliennes et même les râper. Si les fermentations deviennent trop molles à votre goût, vous pouvez toujours en faire une purée !

J'imagine qu'il y a des règles d'hygiène à respecter, est-ce qu'on doit faire bouillir les pots et tout le matériel utilisé ?

Non, il suffit de bien nettoyer la zone de travail, les ustensiles et les bocaux avec de l'eau et du savon (éviter les savons antimicrobiens!), de bien rincer et de laisser sécher à l'air libre. Cependant, lorsque les fermentations sont prêtes et qu'on se sert directement dans le pot, il faut utiliser un ustensile propre, jamais les doigts et jamais un ustensile qui a été mis dans la bouche.

C'est effectivement beaucoup plus simple que je le croyais! Pour terminer, Héloïse, qu'aimerais-tu dire aux gens qui s'intéressent aux fermentations ?

Bien que, c'est presque révolutionnaire! Ce sont des savoirs qui se sont perdus en Occident et que l'on doit réintégrer. Non seulement parce qu'elles permettent de conserver les aliments très longtemps et de façon sécuritaire, mais surtout parce qu'elles nourrissent merveilleusement bien notre microbiote! Nous savons maintenant que plusieurs maladies seraient liées à un microbiote trop peu diversifié. C'est pourquoi en tant que diététiste-nutritionniste soucieuse de l'environnement, je mise beaucoup à faire connaître les fermentations !

En complément, voici les étapes à suivre pour une fermentation réussie !

LES ÉTAPES D'UNE FERMENTATION RÉUSSIE

Pour un microbiote en santé!

- 

1 LAISSER REPOSER L'EAU

Dans un bocal à aire ouverte, laisser reposer l'eau du lavabo pendant quelques heures. Ou encore, faire bouillir et attendre qu'elle retrouve la température de la pièce.
- 

2 NETTOYER LES BOCAUX

Bien nettoyer la zone de travail, les ustensiles et les pots avec de l'eau et du savon (éviter les savons antimicrobiens). Bien rincer et laisser sécher à l'air libre.
- 

3 COUPER LES ALIMENTS

Couper les fruits ou les légumes en morceaux (bâtonnets, juliennes, etc.) ou les râper selon la consistance de la chair. -> Chair molle = gros morceaux. Chair dure = petits morceaux
- 

4 PRÉPARER LA SAUMURE

Dans un litre d'eau (4 tasses), verser entre 1 et 3 cuillerées à soupe de sel de mer. Bien mélanger.
- 

5 SUBMERGER

Placer les morceaux coupés dans le bocal. Remplir d'eau salée. Submerger. Bien fermer le bocal. Recouvrir d'un linge pour éviter la lumière directe.
- 

6 LAISSER FERMENTER

Avec un bocal Mason/Bernardin, ouvrez le bocal une minute tous les deux jours pendant les 2 premières semaines afin de laisser s'échapper le gaz carbonique. Pour éviter cette manœuvre, privilégier les bocaux avec une membrane de caoutchouc et une fermeture métallique.

Le microbiote intestinal constitue un écosystème complexe, qui est maintenant bien reconnu pour son impact sur la santé et le bien-être humain

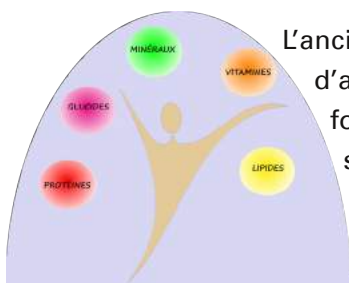
LE GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN, CET ÉTERNEL MAL-AIMÉ !

LUCIE BERGERON

On en demande beaucoup au nouveau Guide alimentaire canadien. Il se doit d'être écoresponsable, exempt de lobbyisme, indépendant de l'économie, axé seulement sur les bénéfices pour la santé, favoriser le végétarisme/végétalisme et la préparation de repas en famille. On veut faire plaisir à tout le monde et à sa mère !

Un peu tout le contraire de ce qui se passe en général dans la société, quoi ! On achète un pipeline, on exploite de plus en plus les sables bitumineux, on continue de polluer pour faire rouler l'économie, on utilise encore des pesticides et les herbicides à la tonne, on refuse l'étiquetage des aliments OGM, on gaspille l'eau potable pour forer des puits de gaz naturel qui émettent du méthane et on subventionne l'industrie porcine. L'angélisme dans la sphère privée, entre les quatre murs de nos maisons, et l'enfer dans plusieurs politiques publiques et économiques. Et on ne parle pas ici des écarts de richesses qui se creusent de plus en plus (mais il paraît qu'on peut faire une épicerie hebdomadaire, pour 4 personnes, avec 75\$...).

Pour ma part, un guide alimentaire devrait, de prime abord, s'assurer de fournir tous les nutriments nécessaires au bon fonctionnement du corps.



L'ancien guide nous montrait d'ailleurs ce que chaque groupe fournissait en nutriments spécifiques. On nous parle des macronutriments (surtout les protéines) mais qu'en est-il

de tous ces micronutriments (vitamines, minéraux, oligoéléments) dont nous avons besoin quotidiennement ? Nenni ! Aucune mention dans tout ce que j'ai lu jusqu'à présent sur le guide alimentaire.

Rien de nouveau sous le soleil ! Une étude parue dans le « Canadian Journal of Cardiology », en décembre dernier, nous apprenait que 54% des Québécois suivaient les recommandations de l'ancien Guide alimentaire canadien. C'est donc dire que 46 % ne les suivaient pas (pourtant 75% des sondés lors de cette enquête estimaient leur alimentation bonne, très bonne ou excellente). Ce n'est pas rien ! Presque une personne sur deux est à risque de ne pas rencontrer ses besoins en certains nutriments à plus ou moins long terme. Mais qui s'en soucie ?

Oui trop de sodium, trop de gras saturés, trop peu de grains entiers et de fruits et légumes sont des cibles à modifier, mais le manque de nutriments (et parfois les excès quand certains nutriments sont à la mode !) peut aussi être en cause dans certaines maladies et devrait être davantage considéré. Mes 38 ans d'expérience dans le système de santé, en tant que nutritionniste clinicienne (je ne suis plus nutritionniste), m'ont démontré qu'on est encore loin d'une telle vision.

Personne n'est contre la vertu, mais en voulant couvrir trop large, le nouveau Guide alimentaire canadien risque-t-il de manquer sa cible ?

Voilà un guide alimentaire « holistique » dans une société loin de l'être !

AU QUOTIDIEN, ON FAIT QUOI ?

ÉLISABETH CHEVRIER

COLLABORATRICE - PROJET SAUVE TA BOUFFE

Le gaspillage alimentaire, on en parle de plus en plus! Les villes mettent désormais en place des systèmes permettant la collecte des déchets organiques, on hésite plus à cuisiner des fruits et légumes ramollis, on a le réflexe de congeler pour éviter de perdre des aliments, on planifie nos repas à l'avance et enfin, on voit dans nos épiceries des fruits et légumes moches à rabais.

Bon OK, c'est déjà super! Un pas vers une planète plus verte et un portefeuille plus gros! Mais, je t'annonce que tu peux encore en faire plus! Oui! Rendre tes actions encore plus efficaces et efficientes! Alors plus d'argent dans tes poches et surtout moins de nourriture dans tes vidanges !

J'ai développé quelques habitudes au quotidien qui m'aident à réduire l'impact que j'ai sur l'environnement.

Premier truc efficace : Le bol à « retailles »



Je t'explique. Lorsque je prépare un repas, je place toujours un grand bol sur mon comptoir et j'y mets toutes mes retailles de fruits ou légumes non utilisées. Si je prépare un bol de crudités par exemple, je place dans mon grand bol le pied de mon brocoli, les extrémités et les fanes de mes carottes, des choux-fleurs un peu brunis, etc. Bref, tout ce qui peut encore être consommé et qui a une bonne valeur nutritive! Lorsque je termine ma recette, je transvide tous mes restes de légumes/fruits dans un grand sac de congélation. Ensuite, je place le sac dans mon congélateur et tous les jours suivants, j'ajoute mes retailles jusqu'à ce qu'il soit plein !

Hourra, c'est l'heure du potage ou du bouillon de légumes! Dépendamment de ce que mon sac contient, je verse toutes les retailles dans une casserole d'eau bouillante et je crée un délicieux potage (en prenant soin d'ajouter une patate à mes retailles) ou un bouillon de légumes maison! Voilà de nouvelles saveurs à découvrir et un excellent repas de dernière minute !

Deuxième truc essentiel : Exploite ton produit jusqu'à la dernière bouchée !

Une tomate, ça se mange au complet! Une fraise aussi, même la queue...et oui, tu peux même manger l'écorce d'un melon ! Bref, plusieurs fruits ou légumes se mangent au complet! Oui, oui! Cru, cuisiné, peu importe, il y a plein d'options ! Commence avec des recettes... avec des fruits ou légumes savoureux. Une compote, une salsa, une confiture...Bref, pas besoin de manger l'écorce de ton avocat, mais regarde ceux que tu peux déguster au quotidien et auquel tu n'avais jamais songé. Cuisine-le ou mange-le! On jette par automatisme, on a appris à manger certaines choses et d'autres non... On a toujours mangé que l'intérieur de notre melon d'eau alors on ne s'est jamais posé la question « Est-ce que je peux manger l'écorce ? ». Cette semaine, vas-y, OSE !



Bref, voici deux petits trucs qui pourront, je l'espère, t'aider à diminuer la quantité de nourriture dans ton sac noir chaque semaine !

N'hésite surtout pas à partager tes découvertes avec ton entourage !

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE 2019



D'ici quelques semaines se tiendra l'Assemblée générale annuelle (AGA) de votre cher organisme! Pour vous y préparer, vous trouverez ci-dessous l'ordre du jour que nous vous proposons pour la soirée, ainsi que le plan d'action que les comités, le collectif de travail et le conseil d'administration ont élaboré pour l'année 2019. L'AGA est l'occasion idéale pour les membres de participer aux grandes orientations de l'organisme pour l'année qui vient, et pour ce faire il faut être membre pour pouvoir voter lors de l'AGA. Vous pouvez renouveler votre adhésion sur notre site internet, dans la section «Nous Soutenir», ou vous pourrez le faire sur place à votre arrivée.

Deux semaines avant l'assemblée générale, tous les documents de préparation (procès-verbal de l'AGA 2018, rapport d'activités 2018.) vous seront envoyés par courriel.

Au plaisir de vous voir le 29 mai prochain, où nous vous accueillerons dès 17h15 avec un buffet végété, puis à 18h se fera l'ouverture officielle de l'assemblée.



Proposition d'ordre du jour Assemblée générale 29 mai 2019 à 17h15

1. Accueil et repas
2. Mot de bienvenue, explication du déroulement, et du fonctionnement de l'assemblée
3. Nomination à l'animation et au secrétariat et vérification du quorum
4. Lecture et adoption de l'ordre du jour de l'AGA de 2019
5. Adoption du procès-verbal de l'AGA 2018
6. Finances et nomination du vérificateur comptable
7. Présentation du rapport d'activités 2018 et du plan d'action 2019
8. Pause
9. Période de questions sur le rapport d'activités 2018 et le plan d'action 2019
10. Adoption du rapport d'activités 2018 et du plan d'action 2019
11. Élection au conseil d'administration
12. Varia
13. Clôture de l'AGA

RÉSUMÉ DU PLAN D'ACTION 2019

1. COMITÉ AGRICULTURE et ALIMENTATION

Les AmiEs de la Terre de Québec travaillent en faveur d'une agriculture équitable, écologique, biologique, paysanne, sans OGM et de proximité. Nous souhaitons rapprocher l'agriculture des gens pour mieux lutter contre l'insécurité alimentaire. Nous promouvons par ailleurs une alimentation locale, saisonnière, moins transformée et contenant peu ou pas de produits animaux, notamment dans une perspective de santé publique et d'atténuation des changements climatiques. Nous travaillons en faveur de la souveraineté alimentaire, soit une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes viables, et issue de systèmes agricoles et alimentaires diversifiés, définis par les collectivités.



Premier axe d'action: Défendre et promouvoir une agriculture viable et de proximité

- 1.1 Défendre et revendiquer des politiques agricoles qui permettent et favorisent une agriculture socio-écoresponsable
- 1.2 Lutter pour le maintien des terres agricoles de la Communauté métropolitaine de Québec (CMQ)
- 1.3 Démocratiser la pratique de l'agriculture

Second axe d'action: Favoriser l'accès à des aliments sains et socio-écoresponsables et l'adoption d'une alimentation viable

- 1.4 Conscientiser nos membres, les éluEs et la population aux enjeux de nos habitudes alimentaires, notamment en termes de pauvreté et de changements climatiques
- 1.5 Favoriser la transition vers un système agroalimentaire viable

Troisième axe d'action: Promouvoir le principe de précaution face aux OGM et pesticides dans une perspective de santé publique et de protection de l'environnement

- 1.6 Conscientiser aux enjeux agroalimentaires des OGM, des pesticides et lutter contre leur dissémination et propagation

2. COMITÉ SAUVE TA BOUFFE

Le comité Sauve ta bouffe s'insère sous l'objectif ultime de réduction de déchets et d'une meilleure gestion des ressources, mais uniquement d'un point de vue alimentaire. En effet, Sauve ta bouffe lutte contre le gaspillage alimentaire entre autres en sensibilisant et en outillant les consommateurs(trices) à une bonne gestion et à une utilisation maximale de leurs aliments.

Axe d'action : Contrer le gaspillage des aliments dans une optique écologiste (réduction à la source) et comme moyen d'augmenter leur disponibilité (sécurité alimentaire)

- 2.1 Réduire le gaspillage alimentaire ayant lieu chez les consommateurs et consommatrices
- 2.2 Favoriser la mise en place de mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire

3. COMITÉ ZÉRO DÉCHET / INCINÉRATEUR

Le comité Zéro-déchet/Incinérateur vise la réduction maximale des déchets et une gestion écologique des ressources. Il prône ainsi une plus grande équité quant à l'accès aux ressources en cherchant à trouver un équilibre, dans notre société basée sur la surconsommation. Cela passe inévitablement par une réduction de la consommation, une meilleure gestion de nos ressources (gaspillage), la mise en valeur de systèmes d'échanges, et la maximisation de la durée d'usage des biens et matières (réemploi, don, etc.). Le comité souhaite aussi réduire la quantité de déchets ►

ultimes grâce à la réduction à la source, au compostage, au recyclage, et en dernier lieu à la valorisation, etc. Le comité cherche ainsi à offrir aux citoyenNEs une plus grande qualité de milieu de vie au profit des générations actuelles et futures. Il favorise une transition vers une société zéro déchet, et vise ultimement la fermeture de l'incinérateur de Québec qui nuit à la qualité de l'air et à la santé des citoyenNEs.

Axe d'action: Revendiquer une meilleure gestion collective des matières résiduelles sur la prémisses des 4RV, avec comme priorité de repenser notre consommation et de réduire à la source

- 3.1. Consulter et appuyer nos alliés (le mouvement pour une ville zéro déchet, entre autres) qui œuvrent pour l'amélioration de la gestion des matières résiduelles
- 3.2. Encourager la mise en place ou le maintien des structures permettant une gestion écologique des déchets
- 3.3. Faire valoir le positionnement des AmiEs de la Terre auprès des instances décisionnelles

4. COMITÉ DÉCROISSANCE ET TRANSITION

Le comité décroissance et transition rêve d'une société communautaire, accomplie, conviviale, non violente, sobre dans ses besoins et résiliente, qui vit en fonction de ses possibilités, dans un souci d'équité. Le comité veut faciliter la prise de conscience collective quant à notre impact sur l'environnement naturel et social, pour susciter la responsabilisation de chacun, dans ses actions quotidiennes, envers la planète et l'humanité. Il prône les valeurs du sens de la communauté, de l'ouverture, de la congruence, de l'innovation sociale et de l'engagement.

Axe d'action : faciliter la prise de conscience collective quant à notre impact sur l'environnement naturel et social pour susciter la responsabilisation de chacun, dans ses actions quotidiennes, envers la planète et l'humanité.

- 4.1 Structurer le comité: répondre aux besoins structurels du comité.
- 4.2 Informer, communiquer, sensibiliser et conscientiser.
- 4.3 Créer le sens de la communauté : créer du liant afin de passer de la collectivité à la communauté.
- 4.4 Fédérer les acteurs et catalyser les actions: faciliter le réseautage des acteurs du milieu et la mise en œuvre de projet collaboratifs

5. DOSSIERS

Porter un regard critique sur différents dossiers reliés aux secteurs de l'eau, l'énergie, l'eau saine sans fluor, les accords économiques internationaux (libre-échange), les forêts, les mines. Proposer dans ces dossiers une vision écologiste de transformation sociale. Nous considérons ces dossiers comme importants, mais par manque de ressources, nous ne sommes pas en mesure de les traiter au même titre que les dossiers des comités.

6. VOLET ÉDUCATION

L'éducation populaire autonome (ÉPA), c'est l'ensemble des démarches d'apprentissage et de réflexions critiques par lesquelles des citoyenNEs mènent collectivement des actions. Celles-ci aboutissent à une prise de conscience individuelle et collective de leurs conditions de vie ou de travail et visent, à court ou à long terme, une transformation sociale vers une société écologiste. L'éducation relative à l'environnement (ÉRE), c'est l'ensemble des démarches d'apprentissage des alternatives viables à adopter individuellement et collectivement pour réduire notre empreinte écologique et préserver un environnement naturel et social sain pour les générations actuelles et futures, d'ici et d'ailleurs.

Premier axe d'action: Se donner les moyens collectifs pour s'organiser en vue de faire émerger l'Écosociété ►

6.1 Se doter de la documentation et de l'expertise nécessaires pour réaliser notre mission

Deuxième axe d'action: S'éduquer et s'organiser sur une base citoyenne pour la défense collective des droits à un environnement viable et sain

6.2. Créer un rapport de force avec les détenteurs et détentrices du pouvoir (actions collectives et inclusives)

7. VOLET COMMUNICATION

Ce volet regroupe l'ensemble des moyens internes et externes qui nous permettent de nous faire connaître. Les moyens internes cherchent à assurer la communication entre les membres, les comités, le collectif de travail et le conseil d'administration. Les moyens externes visent plutôt à diffuser nos activités et positions auprès du grand public par l'entremise de nos outils (site internet, la revue Le Dazibao, facebook, twitter, You tube.) et des médias. Le volet communication consiste essentiellement à informer, sensibiliser et conscientiser nos membres, la population, les éluEs et les décideurs et décideuses aux enjeux environnementaux.

Premier axe d'action : Améliorer les communications à l'interne

7.1 Maintenir et renforcer l'efficacité des mécanismes de communications internes

Deuxième axe : Faire connaître l'organisme, sa mission, ses activités et ses prises de décision sur les différents enjeux liés à l'écologie sociale et à l'environnement auprès de nos membres, les groupes alliés et de la population en général

7.2 Maintenir le professionnalisme donné aux communications

7.3 Améliorer la portée de nos communications

7.4. Utiliser nos moyens de communication efficacement

7.5 Consolider nos liens avec les groupes (environnementaux et sociaux) nationaux, régionaux et locaux

8. VOLET VIE ASSOCIATIVE

La vie associative, c'est le cœur de l'organisme. En apprenant à connaître nos membres et en travaillant avec eux, nous favorisons la prise en charge éco-citoyenne, et offrons les moyens nécessaires pour leur permettre de devenir des actrices et des acteurs qui travaillent ensemble à la transition vers une société écologiste.

Premier axe d'action : S'organiser démocratiquement et travailler avec notre base (faire «par et pour» nos membres)

8.1 Définir et valider collectivement les orientations de l'organisme

8.2 Maintenir, consolider et améliorer le mode de fonctionnement horizontal de l'organisme

Second axe d'action: Consolider et augmenter notre ancrage dans la communauté

8.3 Poursuivre le recrutement et l'intégration des membres

8.4 Accroître l'implication et le sentiment d'appartenance des bénévoles et des militants

8.5. Poursuivre et améliorer notre réseautage avec les groupes locaux, nationaux et internationaux

Troisième axe d'action: Assurer la pérennité de l'organisme (financement et gestion adéquate)

8.6. Veiller à la saine gestion des finances et des ressources humaines

8.7. Sécuriser et améliorer la situation financière de l'organisme



STRATÉGIE DE SORTIE DE L'EMPRISE DES PESTICIDES

YVES CASTERA, B.SC.ADM, APICULTEUR,
PRODUITS BIO LA FÉE

Les formations agronomiques orientent l'agriculture vers la chimie toxique des engrais, pesticides, OGM,... Il n'y a que très peu ou pas de notions de biologie du sol qui sont enseignées dans les programmes réguliers d'agronomie (sauf quelques aménagements spéciaux). La culture sur sols vivants évite les besoins de pesticides comme un bon système immunitaire. En agriculture, c'est comme si on enseignait uniquement l'espéranto à l'école, dans une province où l'on veut vivre en Français.

Les preuves scientifiques sont établies : Le MIT [Massachusetts Institute of Technology] prévoit 50% d'enfants autistes d'ici 2025 à cause du glyphosate. 80% des insectes, papillons et des oiseaux sont déjà disparus. Les abeilles survivent grâce aux efforts des apiculteurs, 50% d'entre nous connaîtront un épisode de cancer. 50% du budget provincial en santé ne prévient pas les maladies modernes dont la progression suit la même courbe que l'usage des pesticides. L'eau des rivières contient des pesticides neurotoxiques, cancérigènes, mutagènes et perturbateurs endocriniens. L'eau potable de Montréal de même et sûrement ailleurs! Les océans s'acidifient, les coraux meurent. Ces néonics systémiques (et leurs suites) sont des milliers de fois plus toxiques que le DDT, interdit. Les polluants se concentrent dans la chaîne alimentaire dont nous sommes l'aboutissement comme les baleines. On en retrouve dans l'air et notre sang. Le climat..! Un sol vivant absorbe le CO² par un bon complexe argilo-humique. Une banque fertile.



Il est temps, d'imaginer, de planifier et d'implanter des étapes de conversion vers une agriculture régénératrice

- Assurer les revenus des fermes qui pourraient subir une baisse de rendements financiers, suite à l'abandon des pesticides (exemple : Italie. L'état évite 50 Euro /hect en frais de pesticides aux agriculteurs; remplacé par une assurance de 5 Euro /hect pour

garantir le même niveau de revenus) Seuls 4% des grandes cultures auraient besoin de protections phytosanitaires. Donc, aussi faire du dépistage. (Utiliser la «Financière agricole»);

- Investir davantage dans une infrastructure de recherche tous azimuts, transferts technologiques et formation de conseillers pour supporter la conversion et le développement du secteur bio;
- Baser les formations agricoles sur la biologie du sol et l'agriculture bio, les rotations, cultures intercalaires, mycorhizes, engrais verts, permaculture, cycle du carbone, sélections, lutte biologique... Reléguer les pesticides à une option marginale d'extrême nécessité occasionnelle comme les antibiotiques en élevage devraient être utilisés;
- Instaurer des discussions sociales jusqu'à l'Assemblée nationale sur les responsabilités à ajouter à la «charte des droits et libertés»;
- Implanter un réseau de marais filtrants calibrés comme intermédiaires entre toute activité humaine et le réseau hydrique naturel. Une reconfiguration planifiée;
- Taxer les pesticides pour financer le développement bio (ex. : Danemark);
- Supporter l'agriculture en fonction du niveau de retrait des pesticides (ex. : Suisse, moins de pesticides= plus de soutien et l'inverse);
- Favoriser l'économie circulaire où les déchets industriels sont des matières premières d'autres procédés industriels. (Ex. : Danemark) Intensifier le recyclage et la biométhanisation des matières organiques finissant leur cycle en engrais. Le tiers de nos déchets est biodégradable. (Ex. : Allemagne).

Le tout génère un dynamisme social et économique valorisant pour de grands éventails de talents à tous les niveaux et secteurs de productions. Les cours d'eau sont ainsi assainis. Un cheminement favorable à la biodiversité, dont les oiseaux, les abeilles, pollinisateurs indigènes et toute la chaîne alimentaire. Une prévention à la santé à un impact positif sur le budget du «ministère de la santé».

Ferons-nous preuve d'assez d'imagination et de créativité pour utiliser nos ressources afin de se nourrir sans s'empoisonner et vivifier l'écosystème ?

LA FORÊT QUÉBÉCOISE, UNE FORÊT NOURRICIÈRE

GABRIELLE FILTEAU

Plusieurs projets de forêt nourricière font aujourd'hui rêvasser des communautés situées un peu partout au Québec. Ces forêts sont aménagées avec plusieurs types de végétaux comestibles, indigènes ou non, bien connues pour la plupart par la population. Cependant, la forêt québécoise regorge de plantes comestibles et délicieuses se trouvant tout autour de vous, voire dans votre jardin et constituant de nouvelles saveurs à découvrir pour le plaisir des plus gourmands. Voici quelques exemples de ce que vous pourrez retrouver et qui saura vous plaire.



Au début du printemps, la forêt québécoise voit apparaître la matteucci fougère-à-l'autruche, communément appelé tête de violon. Il s'agit d'une jeune feuille de fougère qui n'est pas encore déroulée. Son goût rappelle celui de l'asperge et on la déguste habituellement sautée ou ajoutée à vos quiches, pâtes, et pourquoi pas à vos potages. Il faut toutefois faire attention à ne pas la confondre avec d'autres espèces de fougère qui peuvent être toxiques. Également, les têtes de violon fraîchement récoltées doivent être blanchies avant d'être consommées.



À la fin du printemps, il vous sera possible de récolter les pousses de quenouille. Il vous faudra arracher la tige en faisant une torsion et ne conservez que la portion blanche au-dessus des racines. Vous pouvez conserver cette partie dans un mélange d'eau et de vinaigre. Elle vous rappellera les cœurs de palmier que vous pourrez ajouter à vos salades préférées. Au début de l'été, l'inflorescence pourra également être récoltée. Vous pourrez la faire bouillir comme un maïs et la déguster avec un peu de beurre et de sel.

L'une des plantes adventives les plus communes, le chénopode blanc, est consommé depuis des millénaires. Aussi appelée chou gras, cette plante se retrouve fort probablement dans vos jardins. On peut consommer les feuilles, les extrémités des tiges, les jeunes pousses, cuites comme celles de ses proches cousins, les épinards. Les graines peuvent également être cuites en gruau de céréales ou moulues en farine. Toujours du côté des adventives, le pissenlit est une plante qui se consomme pratiquement en entier. Les racines se mangent crues, bouillies ou revenues à la poêle. Les jeunes pousses, récoltées avant la floraison, peuvent être consommées en salade. Les boutons floraux se conservent dans du vinaigre ou du sel et se consomment comme les câpres, tout comme les boutons de marguerite d'ailleurs.

Du côté des herbes, sachez qu'il est possible de retrouver dans la forêt québécoise trois sortes de menthe. On retrouve la menthe du Canada, la menthe à épis et la menthe poivrée. Elles peuvent être ajoutées à vos plats comme la menthe retrouvée au supermarché.



Bien que ces plantes (et bien d'autres) soient comestibles, il faut tout de même rester vigilant et être certain de leur identification avant de les consommer, car certaines d'entre elles se ressemblent et peuvent malgré tout être toxiques. De ce fait, je préconise la prudence.

Alors, soyez bien certain de ce que vous récoltez, puis régalez-vous !

AGRICULTURE EN VILLE OU AGRICULTURE URBAINE ?

LOUIS GAGNÉ, B.ING., M.Sc., N.D.,
PROPRIÉTAIRE DE ALIMENTEX

Il est important de faire la distinction entre "agriculture en ville" et "agriculture urbaine". L'idée de faire pousser des aliments au cœur du centre-ville est une idée assez récente et a été justifiée principalement par la crise environnementale. Jusqu'à tout récemment, l'agriculture se faisait dans les champs.

Les avancées techniques et scientifiques sur la compréhension de la croissance des plantes, le fonctionnement de leur réseau racinaire, les nutriments nécessaires et sur l'émission de la lumière artificielle par LED ont aussi contribué à imaginer de nouveaux types d'agricultures. La culture intérieure de la marijuana, motivée par les patrouilles en hélicoptère des autorités, a permis des avancées extraordinaires sur la culture à l'intérieur d'habitations. Les recherches faites par les agences spatiales afin de permettre la culture dans les véhicules et habitats spatiaux clos en boucle quasi fermée, ont également contribué à ces avancées.

Toutefois, les réglementations municipales ne considèrent qu'un seul type d'agriculture. Ainsi, la Ville de Québec a seulement permis en janvier 2019 de faire pousser des plantes potagères productrices de légumes comestibles en façade des habitations, car cette activité était associée à de l'agriculture! L'ancienne réglementation permettant seulement le gazon et les fleurs ornementales en façade! A ce propos, au niveau municipal, on peut dire que la confusion règne, que les nuances sont absentes et les connaissances archaïques.

L'agriculture en Ville

Rapprocher les champs de production agricole des grands centres a été envisagé pour contrer les changements climatiques. En rapprochant les agriculteurs des centres, on peut rendre plus attrayants les métiers s'y rapportant et diminuer les transports. Toutefois, cette solution génère plusieurs autres problèmes; surcroît de la demande en eau sur le réseau d'aqueduc et les sources d'eau (nappe phréatique ou lacs) déjà hypothéqués par la densité de population. Émanation d'odeurs due aux épandages, bruit et circulation de la machinerie agricole, augmentation des

coûts reliés à la valeur des terres cultivées. La solution n'est finalement pas envisageable ni efficace. Elle pourrait même sembler à première vue, à une



machination pour s'approprier des terres d'une grande valeur à coût moindre par certains promoteurs en soulevant la question du zonage (soeurs de la Charité). À cet effet, un nouveau type de zonage devrait être mis en place, obligeant les promoteurs à développer un quartier agro-urbain véritable sur les zones agricoles prêt des grands centres.

L'agriculture urbaine

Le concept d'agriculture urbaine est un concept récent et encore mal défini dans son ensemble. Il regroupe plusieurs pratiques distinctes partageant toutes un même dénominateur commun. L'agriculture urbaine, pour se définir ainsi, doit permettre d'intégrer la culture alimentaire dans le milieu de vie des consommateurs, au cœur des quartiers résidentiels et a comme objectif une consommation locale, le tout, dans un objectif d'amélioration des conditions environnementales. Les pratiques d'agricultures classiques en terre ne sont pas compatibles avec cette définition.

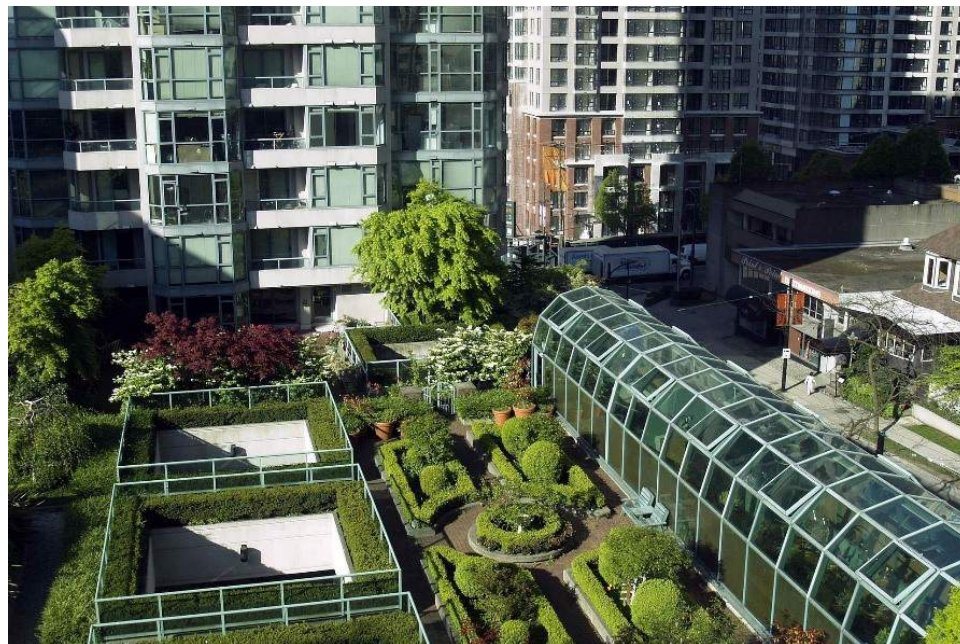
Le cas des fermes Lufa

Dans la nature rien n'est tout noir ni tout blanc. Au Québec, les fermes Lufa ont souvent été montrées comme un exemple d'agriculture urbaine. Toutefois, elles sont plutôt un modèle transitoire, qui se trouve à cheval entre l'agriculture en ville et la véritable agriculture urbaine. En effet, la réglementation municipale sur l'agriculture ne permettant pas l'implantation dans des quartiers résidentiels, l'entreprise Lufa s'est installée dans des quartiers industriels. Il faut mentionner que le modèle d'affaire des fermes Lufa nécessitait des serres d'approximativement 10 000 pi², ce qui rend le modèle plus difficile à incorporer dans les bâtiments existants de quartiers résidentiels centraux.

Pour permettre d'implanter dans nos villes une véritable agriculture urbaine rapidement, il est nécessaire de modifier des bâtiments résidentiels existants afin de permettre la culture à l'intérieur, sur les toits ou les façades. Créer entièrement de nouveaux quartiers ►

avec des bâtiments neufs prévus à cet effet nécessitera trop de coûts et d'investissement et ne permettra pas une implantation de ces nouvelles pratiques assez rapidement et de façon générale pour faire une différence sur notre empreinte écologique.

En choisissant l'une ou l'autre de ces options, la valeur des terrains n'est plus un enjeu économique. Au contraire, la valeur du patrimoine bâti s'en voit augmentée. L'enjeu économique principal devient donc les coûts de construction/modification de ce nouveau type d'habitat et de l'insertion des systèmes et équipements de culture et leur rentabilité. Au niveau administratif municipal, il est évident qu'une nouvelle réglementation doit voir le jour. Aujourd'hui, à Québec, l'agriculture urbaine dans des espaces de moins de 200m² est maintenant reconnue, encore de façon non officielle, comme une activité de type I2. Ce qui permet de la pratiquer dans des zonages commerciaux.



Mais pourquoi se donner tout ce mal?

Les impacts positifs sur l'environnement apportés par l'agriculture urbaine ne sont plus à démontrer. Le coût énergétique relié à l'éclairage est compensé en partie par les économies de chauffage ou climatisation de l'espace habité. Comme la culture est faite hors sol (hydroponique ou aéroponique), les quantités d'eau utilisées sont minimales. Les espaces cultivables ne se mesurent plus en surface (2D) mais en volume (3D). Des systèmes de récupération de l'eau de pluie peuvent

même être utilisés, ce qui a comme effet de diminuer la quantité d'eau de ruissellement à traiter par les municipalités. Éventuellement, dans un futur assez rapproché, les déchets organiques traités sur place deviendront une source d'engrais pour les cultures urbaines. Le jus, ou tisane de vermicomposte est aujourd'hui la solution de prédilection pour récupérer les déchets de table. Les déchets métaboliques humains, riches en azotes, fibres et autres peuvent aussi être convertis. Ces extraits pouvant être ajoutés aux solutions commerciales d'engrais pour enrichir le mélange et ainsi réduire la quantité de déchets produits.

Deux futurs opposés ont souvent été dépeints dans les films de science-fiction.

Futur noir

Un gouvernement central, contrôlant l'alimentation, la santé, etc. D'immenses gratte-ciels sombres et ternes, voilés par un épais nuage de smog permanent d'où perce à peine le soleil de midi, des populations démunies, habitant des appartements miniatures en béton éclairés par des lumières artificielles, ressemblant plus à des cellules de prisonnier qu'à des appartements. Des gens, nourris aux farines d'insectes élevés en décomposant les déchets organiques ou même les cadavres humains. Voici une version catastrophique du futur qu'il faut éviter à tout prix.

Futur vert

Un ciel bleu, des immeubles dotés de grandes fenestrations, de systèmes et de support permettant la culture des plantes à même la structure du bâtiment permettant ainsi de mieux contrôler la température et la qualité de l'air des bâtiments. Un habitat clair et verdoyant, donnant une apparence de santé à l'environnement urbain. Des gens heureux et libre, mangeant les plantes comestibles et se soignant des plantes médicinales cultivées dans et sur les bâtiments au cœur même des villes. Voilà le futur vers lequel nous devons nous tourner. Fini la dépendance aux procédés industriels, les protéines animales ou d'insectes, les protéines végétales sont le véritable avenir.

MANIFESTE DE LA JEUNESSE POUR LE CLIMAT

Ce texte a été publié le 12 février 2019 sur le site de

Reporterre
le quotidien de l'écologie

<https://reporterre.net/Manifeste-de-la-jeunesse-pour-le-climat>

Dans le contexte des grèves étudiantes pour le climat qui s'organisent au Québec, nous trouvons opportun de reproduire ce texte dans ce numéro du Dazibao, après avoir obtenu l'autorisation de Marion Susini, chargée de communication pour Reporterre.



PHOTO : Mathilde Dorcadie / Reporterre

À la suite du mouvement enclenché en Suède, en Belgique, en Australie et en Suisse, des étudiants français annoncent que la première grève pour le climat aura lieu vendredi et se répétera toutes les semaines. Affichant la solidarité avec les Gilets jaunes, ils donnent des devoirs à faire au gouvernement.

Ce texte émane des réflexions du groupe de travail dédié à la rédaction de l'ultimatum, créé à la suite de l'assemblée générale (AG) inter-fac rassemblée vendredi 8 février 2019 et comportant des étudiant.e.s et lycéen.ne.s de divers établissements de la région parisienne. Cette AG a été organisée par plusieurs associations étudiantes parisiennes écolos en vue de lancer le mouvement de grève pour l'environnement de la jeunesse reconduite chaque vendredi à partir du 15 février.

Nous, la jeunesse, sommes né.e.s dans un modèle de société mondialisé responsable de la catastrophe environnementale et sociale actuelle, et c'est notre futur qui se dérobe sous nos yeux.

Heureusement, quelque chose se passe aujourd'hui. Une colère verte gronde sur fond de désordres écologiques toujours plus visibles. La démission de Nicolas Hulot, les impressionnants chiffres de participation **aux marches pour le climat**, l'État français porté en justice pour « inaction climatique » par plus de **deux millions de ses citoyen.ne.s**, tandis que les gens affirment qu'« On est prêt » et qu'« Il est encore temps » : les événements récents confirment que le mouvement écologiste prend de l'ampleur.

La jeunesse se mobilise elle aussi : ces dernières semaines, les grèves scolaires pour le climat en Suède, **en Australie**, en Allemagne, **en Suisse**, aux Pays-Bas et **en Belgique** en témoignent. De plus, en France, le mouvement des Gilets jaunes revendique un système social plus juste, et a permis d'engager un nouveau rapport de force. Tous ces mouvements montrent l'urgence d'une transformation globale où questions sociale et écologique fusionnent pour devenir le projet du XXI^e siècle : celui d'un mode de vie et d'un modèle de société viables à terme, incompatibles à tous les niveaux avec le capitalisme, qui ne sera jamais "vert".

La jeune suédoise Greta Thunberg appelle à la Grève mondiale de la jeunesse pour le climat le 15 mars prochain. Nous, la jeunesse, consciente de l'urgence climatique, allons commencer sans attendre la mobilisation à Paris suivant le principe du mouvement mondial Fridays for future (Les vendredis pour l'avenir), en reconduisant la grève tous les vendredis à partir du 15 février.

Nous entrerons en résistance, car face à l'inaction politique la seule solution est la désobéissance civile

A ceux qui s'appliquent à détruire ce monde et prétendent faire preuve de « pédagogie », nous entendons donner une leçon : chaque vendredi, nous présenterons une revendication impérative afin d'éviter le désastre écologique. Vous, dirigeants et dirigeantes aurez des devoirs à faire, et nous donnerons une semaine à l'État pour mettre en place notre proposition. Si ces devoirs ne sont pas rendus avant le vendredi suivant, vous serez sanctionnés : nous entrerons en résistance, car face à l'inaction politique la seule solution est la désobéissance civile. Soyez prêt.e.s pour l'examen du 15 mars. En parallèle, nous présenterons des alternatives citoyennes allant dans le sens de ces propositions et les mettrons en pratique.

Chaque vendredi, nous nous réunirons donc en assemblées locales le matin, avant de nous rejoindre pour une action commune l'après-midi. Soyons le plus nombreu.se.x possible afin de montrer aux dirigeant.e.s que nous n'acceptons plus ce système destructeur de l'environnement. Portons collectivement ce combat jusqu'à ce que cesse l'inaction politique face au dérèglement climatique.

Chaque samedi, nous vous invitons à rejoindre les Gilets jaunes dans leurs manifestations contre ce système qui ravage l'environnement. Vendredi vert, samedi jaune...

**Nous sommes tou.te.s
concerné.e.s par cette
mobilisation : nous ne défendons
pas la nature, nous sommes la
nature qui se défend !**

Leçon no 1



PHOTO : Eric Coquelin / Reporterre

Pour ce vendredi 15 février, nous proposons au gouvernement de réviser les bases avec une première leçon.

Le dérèglement climatique ainsi que les bouleversements sociaux et environnementaux auxquels nous nous confrontons nécessitent une considération systémique et ne peuvent se réduire au périmètre du ministère de la Transition écologique et solidaire. C'est pourquoi nous appelons le gouvernement français à prendre ses responsabilités et à déclarer l'état d'urgence écologique et sociale afin de débloquent un plan interministériel à la hauteur des risques encourus.

Cet état d'urgence devra faire un constat clair de la situation dans laquelle nous nous trouvons en reconnaissant l'ampleur des dérèglements enclenchés par nos activités tout en mentionnant le manque de moyens déployés jusqu'à maintenant. Il devra notamment consister en une communication intense sur le sujet via la diffusion de spots d'information publics et l'instauration de programmes scolaires à la hauteur des enjeux, ainsi qu'en l'inscription dans l'article 1 de la Constitution du fait que "La France est une République indivisible, laïque, démocratique, sociale, solidaire et écologique."

Suite à cet état des lieux, une réaction immédiate devra être entreprise.

Nous appelons le gouvernement à débloquent des moyens exceptionnels et contraignants pour s'engager dans la voie d'une réduction annuelle de 4 % d'émissions de gaz à effet de serre afin s'aligner sur l'Accord de Paris et de lutter contre le dérèglement climatique et ses conséquences sur notre monde.

Si le gouvernement persiste dans son manque de volonté et maintient ses notes aussi proches de 0, un conseil de discipline sera organisé pour envisager une réorientation.

Face à la catastrophe, cet enseignement est celui de notre futur, l'échec n'est donc pas une option. Nous saurons vous le rappeler incessamment.

Nous donnons rendez-vous à tous les grévistes, ce vendredi 15 février à 14 heures, devant le ministère de la Transition écologique et solidaire pour le premier rendu des copies. ◀

AU QUÉBEC



Les AmiEs de la Terre de Québec ont fait partie du collectif d'organismes jeunesse et environnementaux qui s'est mobilisé le 22 avril dernier pour marcher pour le climat et passer un message fort aux décideurs : « **ARRÊTONS DE TOURNER EN ROND MAINTENANT !** »

Plus de 5 000 personnes ont répondu à l'appel et ont encerclé l'Assemblée nationale du Québec.

Nous répondrons aussi présents à l'appel lancé par Earth Strike pour une grève mondiale pour le climat le 27 septembre 2019.

On vous tient au courant !



Le Dazibao

La revue des  AmiEs de la Terre de Québec

Les AmiEs de la Terre de Québec publient trois fois par année, le Dazibao, notre revue sur l'environnement. Cette revue traite de différents sujets relatifs à l'environnement: gestion des matières résiduelles, économies d'énergie, lutte aux gaspillages de toutes sortes, mobilité durable, étalement urbain, agriculture urbaine, situation démographique, réduction des gaz à effet de serre, changements climatiques, réduction de la biodiversité, épuisement des ressources renouvelables et non renouvelables, l'éco-bâtiment, énergies douces, échanges de services, monnaies alternatives, technologies de l'information, surconsommation, endettement, rémunération des hauts dirigeants, éducation relative à l'environnement, tourisme durable, autos électriques et sans conducteur, résilience et transition, etc.


Pour toutes questions ou informations concernant le dazibao, vous pouvez communiquer avec Sandrine Louchart à eau@atquebec.org ou au 418-524-2744.

L'équipe des AmiEs de la Terre de Québec

NOUS SOUTENIR

Les AmiEs de la Terre de Québec est un organisme citoyen qui repose sur la contribution et la participation de ses membres.

Vous pouvez aussi vous inscrire en ligne : <https://atquebec.org/nous-supporter/>



FORMULAIRE D'ADHÉSION

BIENVENUE AUX AMIÉS DE LA TERRE DE QUÉBEC

IMPLICATION : SAUVE TA BOUFFE ZÉRO DÉCHET AGRICULTURE/ALIMENTATION DÉCROISSANCE-TRANSITION SOUTIEN À L'ORGANISME COMMUNICATION

ABONNEMENT **RENOUVELLEMENT**

Nom : _____ Prénom : _____ Date : _____ / _____ / _____
Année Mois Jour

Adresse : _____ Apt. : _____ Ville : _____ Code postal : _____

Courriel : _____ (Écrire lisiblement) Téléphone : () _____

COTISATION : Régulière : (15\$ ou 20\$ / 1 an) ou (30\$ ou 40\$ / 2 ans) Faible revenu : 7\$ / 1 an ou 14\$ / 2 ans

DON : _____ \$ 25\$ 50\$ 100\$ **REÇU DE CHARITÉ ?** (25\$ et plus)

DAZIBAO : Papier ou Courriel

USAGE INTERNE : PayPal _____ Comptabilité _____ Fiche _____ Table _____ Courriel _____ Don _____ Reçu _____

Remplir et retourner ce coupon à : Les AmiEs de la Terre de Québec, 870, ave de Salaberry (local 210), Québec, G1R 2T9 (418) 524-2744



MEADOWS, Dennis et MEADOWS, Donella, Les limites à la croissance (dans un monde fini), RETROUVAILLE, éditions Écosociété, Montréal, 432 pages

Sur le front écologique, 1972 fut une année charnière à plus d'un titre. Année de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement humain (CNUEH) à Stockholm — premier véritable rendez-vous international à caractère environnemental —, c'est aussi celle de la parution du premier rapport d'importance sur les dangers d'une croissance économique soutenue dans un monde fini.

Intitulée Halte à la croissance ? Rapport sur les limites à la croissance, cette étude de quatre jeunes scientifiques du MIT mandatés par le Club de Rome demeure aujourd'hui l'une des plus puissantes critiques du consensus sur la sacro-sainte croissance économique. Sa parution est reconnue comme l'un des moments clés de l'histoire du mouvement écologiste.

Si plusieurs doutaient à l'époque des conclusions du rapport Meadows — du nom de ses auteurs principaux —, le temps a su leur donner raison. Dans cette dernière mise à jour parue en 2004, le raisonnement des auteurs garde toute sa pertinence, au vu de l'impact destructeur des activités humaines sur les processus naturels. En simulant les interactions entre croissance démographique, croissance industrielle, production alimentaire et limite des écosystèmes, les chercheurs élaborent différentes trajectoires possibles pour notre civilisation. Ils concluent que le pire scénario, celui de l'effondrement, se joue actuellement sous nos yeux.

Car après trois décennies d'expansion économique débridée, le problème n'est plus de savoir comment éviter d'excéder les limites de la planète, mais bien comment faire pour revenir à l'intérieur de ces limites.



WATT-CLOUTIER, Sheila, Le droit au froid, Le combat d'une femme pour protéger sa culture, l'Arctique et la planète, PARCOURS, éditions Écosociété, Montréal, 360 pages

Préface de Lisa Koperqualuk

Il [existe] une autre façon de plaider pour la protection de notre planète: exiger de la communauté internationale la reconnaissance du bien-être environnemental comme un droit humain fondamental. Sans la jouissance d'un climat stable et sécuritaire, les peuples ne peuvent exercer leurs droits économiques, sociaux et culturels. Pour les Inuit, comme pour nous tous, c'est ce que j'appelle « le droit au froid ».

Cette formule singulière du « droit au froid » concentre bien tout l'esprit de la lutte que Sheila Watt-Cloutier a menée durant plus d'une vingtaine d'années sur la scène internationale pour faire des changements climatiques un enjeu de droits humains. C'est d'ailleurs sous sa présidence au Conseil circumpolaire inuit qu'une pétition en ce sens a été déposée en 2005 auprès de la Commission interaméricaine des droits de l'homme, la première action juridique internationale du genre. Comme la culture et l'autonomie économique des Inuit sont tributaires du froid et de la glace, le réchauffement planétaire d'origine anthropique constitue une négation de leurs droits sociaux, culturels et sanitaires. « L'impact des changements climatiques sur l'Arctique est un signe précurseur de ce qui attend le reste du monde », dira-t-elle.

De son enfance à Kuujuaq, dans le nord du Québec — à une époque où la culture inuit traditionnelle du transport en traîneau à chiens et de la chasse sur glace était encore dominante —, à son engagement pour l'environnement dans les instances internationales, Le droit au froid est le récit d'une femme inspirante, devenue un modèle de leadership pour le XXIe siècle.

RUSSELL, Bertrand, Écrits sur l'éducation, RETROUVAILLE, éditions Écosociété, Montréal, 308 pages

Anthologie préparée et présentée par Normand Baillargeon, Chantal Santerre

Considéré l'une des plus importantes figures intellectuelles du XXe siècle, Bertrand Russell a écrit sur de nombreux sujets, parmi lesquels l'éducation occupe une place de choix. Dans cette anthologie, la première du genre en français, Normand Baillargeon et Chantal Santerre ont réuni 18 textes qui présentent les principaux aspects de la vision de l'éducation développée par Russell et son rôle central pour toute société démocratique. Pour Russell, nous devrions éduquer les enfants afin de leur donner le savoir et les habitudes d'esprit nécessaires à la formation d'une opinion indépendante. Favoriser l'esprit de liberté, en respectant la personnalité de l'enfant et en stimulant « l'amour de la pensée aventureuse ».

Qu'il soit question des finalités de l'éducation, du curriculum, de rôle de l'université ou encore des liens de l'éducation avec le politique ou la pensée critique, les écrits rassemblés dans ce recueil reflètent la grande cohérence des idées défendues par le célèbre mathématicien et philosophe anglais. Des décennies plus tard, il est frappant de découvrir la grande pertinence et l'actualité de ses réflexions, que ce soit concernant les pratiques éducatives, la formation de la personnalité des jeunes enfants, l'éducation intellectuelle, la délicate question de la discipline et de l'autorité, la compétition, l'éducation à la sexualité ou encore les rapports entre éducation et économie.

Écrits sur l'éducation intéressera autant philosophes et pédagogues, qui pourront prendre la mesure de l'intérêt de Russell pour l'éducation et de son action dans ce domaine, que les personnes simplement intéressées par les nombreux et passionnés débats à ce sujet.

