

L'AGRICULTURE, UN CHOIX DE SOCIÉTÉ? PAR MAXIME LAPLANTE

PER
B-1137

BNQ

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

www.lavishbio.org

N° 58 • mai 2005

cahier régional
montérégie ouest

où souffle le vent bio

place à une autre nature
alternatives écologiques
à la pelouse
le lait du cœur

Client # 527 Abonné(e) jusqu'au numéro
Entr.
Bibliothèque nationale du Québec Section du
dépôt légal
2275, rue Holt
Montréal (Québec) H2G 3H1



3,99 \$ - Envoi de Poste - publications
Enregistrement n° 40882533

Les plantes médicinales vous intéressent, ainsi que la santé au naturel ?

Nous avons une formation qui répond à vos besoins, que vous soyez novice ou professionnel dans le milieu de la santé.

CERTIFICATS – ATTESTATIONS – DIPLOMES

- Introduction à l'herboristerie *Nouveau*
- Herboriste familiale
- Herboriste
- Maître herboriste *Nouveau*
- Herboriste clinicien *Nouveau*
- Doctorat (pour 2008) *Nouveau*
- Phytothérapie
- Biologie humaine
- Formation continue *Nouveau*
- Formation en entreprise *Nouveau*

- Forfait étudiant libre *Nouveau*
- Formations à temps partiel ou complet, par correspondance ou en classe, déductibles d'impôts et reconnues par diverses associations.
- Inscription en tout temps.

SERVICES AUX ÉTUDIANTS

Tutorat par Internet et ligne sans frais, aide au placement, journal, ateliers et plus.

PUBLICATIONS SPÉCIALISÉES

Spécial promotion 10^{ième} anniversaire

Nos formations ont été élaborées par une équipe multidisciplinaire qui inclut Danièle Laberge, une des pionnières de l'herboristerie au Québec ainsi que Anny Schneider, Moïra O'Reilly et plusieurs autres thérapeutes et pédagogues chevronnés.

UN ÉVÈNEMENT À NE PAS MANQUER

L'HERBORISTERIE À TRAVERS LE MONDE

Les 4 et 5 juin 2005

au CÉGEP MAISONNEUVE À MONTRÉAL

Au programme:

- L'herboristerie et la médecine traditionnelle chinoise (MTC)
- L'inflammation et les herbes - d'ici et d'ailleurs
- Sur la route des épices
- Les herbes de la magie et la magie des herbes
- L'herboristerie et l'Ayurvêda
- Le stress et les adaptogènes du monde
- L'ethnobotanique - l'usage artisanal, domestique et cosmétique des herbes
- Et plus...

Conférences, exposants (plants, grainetiers et autres), présentation multimédia, une rencontre avec les plantes médicinales et de grands herboristes et amoureux des plantes de médecine.

Avec vous depuis plus de 10 ans



Herbothèque

Institut de recherche et d'éducation
en santé naturelle www.herbothèque.com

Tél. : (450) 464-1800

Télec. : (450) 464-6693

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

NUMÉRO 58 - MAI 2005

s o m m a i r e

cahier régional
MONTÉRÉGIE OUEST
où souffle le vent bio

cahier régional

- 3** UNE CONSTANTE AUGMENTATION
par andrew frève
- 5** PLACE À UNE AUTRE NATURE
par david longuépée
- 7** PIONNIÈRE ET COMMUNAUTAIRE SUR TOUTE LA LIGNE
par david longuépée
- 9** BIO, UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT...
par david longuépée
- 10** LES BONNES ADRESSES BIO EN MONTÉRÉGIE
par david longuépée
- 15** MOULÉE BIO À VENDRE
par isabelle éthier
- 17** VERGER D'HIRONDELLES
par david longuépée

chroniques du réseau bio

- 10** BIENVENUE À NOS AMIES LES ABEILLES
par julien mc duff
- 11** QU'APPORTE LA PERMACULTURE?
par réjean roy
- 13** PRODUIRE SES PROPRES SEMENCES (4^e PARTIE)
par anne et louis major, hélène gonella et alain bolduc
- 15** LE LAIT DU CŒUR
par carol vachon
- 19** MOT DU NOUVEAU PRÉSIDENT DE LA FABQ
par gérard bouchard
- 23** RENCONTRE AVEC BENOÎT GIROUARD
par isabelle éthier



*Neuvième d'une série
consacrée aux régions du Québec*

*Photos : Robert Patenaude,
propriétaire de La ferme aux hirondelles
David Longuépée*

Le papillon de l'Arche Anne Whiteside

r u b r i q u e s

- 4** MOT DE LA RÉDACTRICE
- 5** ÉDITO BIO
- 6** ÉCHOS DES LECTEURS
- 7** BIO INFO
- 20** CONSOMM'ACTION
- 21** FENÊTRE SUR LE MONDE
- 22** ENVIRONNEMENT
- 24** PETITES ANNONCES
- 25** LIVRES EN TÊTE

- 26** CHOIX DE SOCIÉTÉ
à quoi sert l'agriculture?
par maxime laplante

Mot de la rédactrice

À L'OUEST DES MONTÉRÉGIENNES

« **C**OMBIEN Y A-T-IL DE FERMES CERTIFIÉES BIOLOGIQUES AU QUÉBEC? », se fait-on souvent demander à l'occasion d'échanges avec vous. Elles sont autour de 900, selon les statistiques officielles, et représentent 3% de l'ensemble des fermes de la province. En plus d'être peu nombreuses, elles sont dispersées aux quatre coins de la province. Les cahiers régionaux publiés périodiquement par *Bio-bulle* sont là pour mieux s'en rapprocher, mieux les connaître et tenter de découvrir ce que le bio apporte de plus à la terre, aux régions et à la société de manière générale...

POURQUOI PRODUIRE BIO?

Nous voici donc rendus du côté ouest de la Montérégie, là où la campagne est la plus chaude. Encore une fois, nous y avons rencontré des gens peu ordinaires et très riches en savoir-faire. À l'un d'entre eux, nous avons posé la question suivante: Sont-ce les prix plus élevés qui motivent les agriculteurs et les agricultrices à se spécialiser dans le biologique? « Rares sont ceux qui cheminent vers le bio sans changer leur façon de penser et de vivre, estime le céréaliculteur Steven Lalonde. Je crois que la plupart vous diront qu'ils ont repris le contrôle sur l'ensemble des activités de leur ferme depuis qu'ils travaillent en régie biologique. S'ajoute à cela la satisfaction de travailler dans un environnement sain, en plus de celle de produire des aliments meilleurs au goût et pour la santé... » Ce neuvième cahier régional vous permettra de porter une attention particulière aux raisons qui ont orienté le choix de ces hommes et de ces femmes d'œuvrer dans une nature différente et plus respectueuse de l'environnement. De la grande région du Suroît jusqu'aux jardins de Napierville en redescendant vers la limite frontalière de Lacolle, on retrouve 46 fermes certifiées biologiques. Ce numéro de *Bio-bulle* vous présente quatre d'entre elles, en plus d'une entreprise bien particulière, un zoo biologique du nom de L'Arche des papillons. D'où le choix de la page couverture de mai!

LE RÉVEIL DE LA NATURE

Quoi de mieux que l'image d'un papillon pour évoquer la nature printanière qui se réveille et ressuscite? Ce n'est pas de saison, c'est vrai, mais l'insecte a ce don de nous émerveiller et de nous rappeler combien la nature est riche, belle est complexe à la fois. Ce numéro de mai vise à vous mettre dans cet esprit d'éveil où l'on renoue avec la terre et sa fraîcheur vivifiante. Outre le cahier régional, les pages de nos collaborateurs jardiniers nous proposent quelques articles sur la permaculture ainsi que sur les alternatives à la pelouse conventionnelle. Il est aussi question de composteurs et de cet aliment encore controversé qu'est le lait. Également, à tous ceux qui souhaitent faire l'expérience d'être partenaires d'une ferme biologique, c'est le temps de s'inscrire. La section *Bio info* vous donne l'heure juste sur le sujet. D'autres sujets s'ajoutent au menu pour vous offrir une lecture diversifiée. Si vous commencez par la fin, une réflexion bien actuelle vous attend: fera-t-on de l'agriculture un choix de société?

Bon mois de mai!

Isabelle Ethier

Isabelle Ethier, agr., rédactrice en chef
iethier@lavisbio.org

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois
NUMÉRO 58 - MAI 2005

Bio-bulle est
une réalisation de

L'avis
BIO

- * 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: Claude Talbot

Courriel: ctalbot@lavisbio.org

Rédactrice en chef: Isabelle Ethier

Courriel: iethier@lavisbio.org

Rédacteur adjoint: David Longuépée

Ont collaboré à ce numéro:

Alain Bolduc, Gérard Bouchard, Loïc Dewavrin, Serge Fortier, Andrew Frève, Hélène Gonella, Maxime Laplante, Anne Major, Louis Major, Julien McDuff, Réjean Roy, Carol Vachon et Jacques Viau.

Révision: Denis Dumont

Illustration: Claire Obscure

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 57 - avril 2005

Date de tombée #59: 21 avril 2005

PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez:

David Longuépée

Téléphone: 418.863.4985

Courriel: davidlonguepee@lavisbio.org

ABONNEMENT

Canada (taxes et frais de port inclus)

1 an (10 numéros): 29,90 \$

2 ans (20 numéros): 47,74 \$

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: nlarouche@lavisbio.org

Convention PAP no 10766

Dépôt légal: ISSN 1195-03-58

Bio-bulle est imprimé sur du papier recyclé, 30% postconsommation

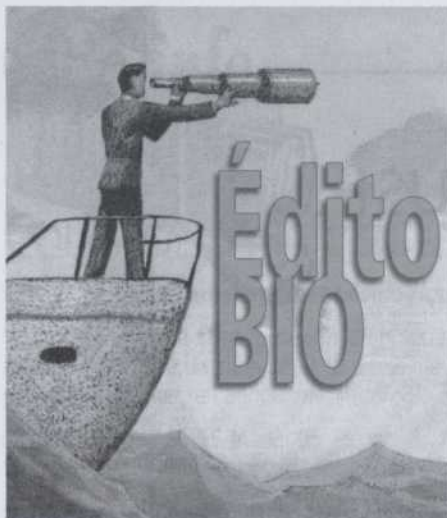


La réalisation de Bio-bulle est rendue possible grâce à la collaboration de

Canada
Programme d'aide aux publications

Emploi Québec

Bio-bulle est membre de
AMECQ Association des médias écrits communiquants du Québec
AVDA Un service de l'Association des médias écrits communiquants du Québec



Dans cette page, nous laissons la parole au directeur général de Bio-bulle qui nous livre chaque mois le fruit de ses réflexions sur l'état du monde bio au Québec. Sa vision bien personnelle ne manquera pas de susciter vos réactions, qui à leur tour alimenteront la discussion pour faire avancer le débat. La multiplicité des opinions permettra, nous en sommes convaincus, de se faire une idée plus claire de la situation et de faire avancer les choses.

De la discussion, dit-on, jaillit la lumière. À vos plumes!

LA CERTIFICATION UN FREIN AU DÉVELOPPEMENT DU BIO?

AU QUÉBEC, la production biologique bénéficie d'une appellation contrôlée dite « certifiée biologique ». Cette certification est accordée par des certificateurs indépendants qui sont sous l'égide du CAAQ, le Conseil des appellations agroalimentaires du Québec qui, lui, est chargé d'appliquer les dispositions de la Loi sur les appellations réservées, dispositions qui relèvent du MAPAQ, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Ces dispositions ont pour but de protéger et de rassurer les consommateurs sur les produits biologiques en contrôlant leur mise en marché. Cette loi évite donc au marché d'être inondé de produits illicites et non certifiés.

Dernièrement, on apprenait que plusieurs producteurs acéricoles biologiques songent à abandonner la production biologique parce qu'ils la jugent trop contraignante et coûteuse. Certains de ces producteurs étaient biologiques bien avant d'être certifiés, mais par souci de se con-

former et pour avoir accès aux primes accordées au biologique, ils ont opté pour la certification. Qui plus est, le nombre d'acériculteurs biologiques pourrait fondre de 50% dès cette année. Il ne s'agit pas là de quelques opportunistes: on parle d'une perte de près de 200 producteurs et transformateurs.

Cette vague de renonciation pourrait-elle atteindre d'autres types de production? Notre gouvernement doit-il songer à assouplir sa loi ou à accorder une aide financière aux producteurs biologiques? Moi, je trouve cette situation, sinon inquiétante, à tout le moins préoccupante. Y a-t-il là une porte ouverte pour les produits étrangers, pour les grandes compagnies et regroupements qui ont, eux, les moyens de se conformer à toutes les dispositions de la loi ou qui n'y sont tout simplement pas soumis? Rappelons que les normes de certification ne sont pas les mêmes aux États-Unis, et que ces produits se retrouvent partout sur nos tablettes.

Le MAPAQ subit de grandes pressions de la part de lobbyistes tels l'UPA, les grandes chaînes et les représentants américains afin de préserver la production conventionnelle et de la rendre plus acceptable aux yeux du grand public. Ce sont encore les grandes entreprises agroalimentaires qui contrôlent ce que nous mangeons, et ce, à coût de milliards en publicité, en fabrication d'images de marque et en subventions.

Sans être alarmiste, il est facile d'imaginer que de nombreuses petites fermes deviendront écologiques et durables, car il en coûtera beaucoup moins cher de produire ainsi. À nouveau, il y aura un réseau parallèle de production et de mise en marché, à petite échelle peut-être, mais cela viendra assurément freiner le développement de l'agriculture biologique au Québec. Mais au fait, l'agriculture biologique telle que nous la connaissons actuellement serait-elle déjà en mutation ou dépassée?

La question est lancée, à vous d'y répondre! ♦

Claude Talbot, éditeur
ctalbot@lavisbio.org

**LA BOULE MICHE
BOULANGERIE**



**PAIN AU LEVAIN SANS GRAS NI SUCRE
PÂTISSERIES TRADITIONNELLES ET NOUVELLES**

NOUVEAU!

Gâteaux sans sucre

Prêt-à-manger
Chocolats fins maison
Distributeur et détaillant



Maintenant
Entreprise certifiée biologique
par Québec Vrai

**1483, chemin Sainte-Foy, Québec • 688-7538
OUVERT 7 JOURS / 7**

Échos des lecteurs

VENEZ FAIRE UN TOUR CHEZ NOUS!

Merci de nous offrir de belles heures de lecture à chaque mois via *Bio-bulle*. C'est une source de motivation et d'inspiration à poursuivre nos actions afin de rendre ce monde meilleur.

Nous sommes une jeune famille qui a décidé de faire le saut à la campagne. J'invite votre publication et ses lecteurs à venir faire un petit tour dans l'Outaouais, plus particulièrement dans la région de la Petite-Nation, où poussent de nombreux projets bio, dont notre ferme.

ANNE MARESCHAL
FERME FÉE ET FOUGÈRE

NDLR

Nous sillonnerons votre coin de pays cet automne pour y réaliser notre onzième cahier régional. Au plaisir de vous y rencontrer...



Agri-info

Votre Librairie agricole et horticole

Librairie spécialisée
en agriculture biologique,
biodynamique, santé
et médecine douce

Marthe Guérard

Tél. : 450.653.3489
Sans frais : 1.866.653.3489
Télec. : 450.461.9867
info@agri-info.ca

www.agri-info.ca

CLUB ORGANIC

LE MAGASIN BIOLOGIQUE



Céréales, légumineuses,
flocons, farines,
fruits séchés et noix,
fruits et légumes, épicerie,
viande, produits laitiers, etc.

4341 Frontenac, Montréal • Tél. : 514.523.0223

Les produits céréaliers biologiques près de chez vous.



Homestead Organics

Berwick, Ontario K0C 1G0
(2 heures de Montréal)

Sans frais : 1.877.984.0480
www.homesteadorganics.ca



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
- ✓ Engrais biologiques et minéraux pour le jardin et la ferme

Nos détaillants au Québec :

- > Le Magasin du cultivateur, Saint-André-Avelin, 819.983.2331
- > Les Moulins BGL, Saint-André-Argenteuil & Saint-Marc-sur-Richelieu, 450.537.3774
- > La Ferme des Prés, Sainte-Marie-Salomé, 450.754.3307
- > Clarke & Fils, Lennoxville, 819.562.9444
- > Windmill Point Farm, Île-Perrot 514.453.9757
- > Distribution Amibouff, Rouyn-Noranda, 819.797.2564, La Sarre, 819.333.8790
- > Meunerie Deux-Montagnes, Saint-Eustache, 450.473.4637
- > Les animaux domestiques Quinn, Magog, 819.843.9601
- > Centre agricole Sainte-Justine, Sainte-Justine de Newton, 450.764.3403

Nous achetons les récoltes céréalières :

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

AGENT ORANGE ET HERBICIDE...

COURS DE DESIGN EN PERMACULTURE

Une éthique de l'aménagement écologique

Venez apprendre à faire le design d'un système agricole productif qui reflète la diversité, la stabilité et la durabilité des systèmes naturels. La permaculture intègre l'agriculture, l'écologie et la foresterie.

Quand : 2 au 15 mai 2005

Lieu : Ferme équestre Mont Rouge,
Saint-Jean-Baptiste (Montérégie)

Information : Mélanie Morel, au 450.653.3199
ou fondationrha@bellnet.ca
www3.telus.net/permaculture

UN NOUVEAU CLUB VOIT LE JOUR EN MONTÉRÉGIE

CLUB DES CÉRÉALISERS BIOLOGIQUES DU QUÉBEC

Coordonné par Simon Audette, agriculteur biologique sur billons, ce club vise à favoriser l'échange de savoir-faire dans les domaines de la culture et de la vente de grains biologiques. Le slogan du club : *Innover, créer ou disparaître*. « On veut que tout le monde soit traité sur le même pied et puisse avoir le droit d'échanger sur des sujets liés autant à production qu'à la commercialisation des grains, souligne Simon Audette. S'unir pour s'entraider et s'échanger de l'information, voilà une des valeurs qui anime ce nouveau club. »

Information : Simon Audette, 450.796.1313

C'EST LE TEMPS D'ACHETER SA PART DE RÉCOLTE

DES CITOYENS TOUJOURS PLUS NOMBREUX À ADOPTER LEUR « FERMIER DE FAMILLE »

Dans le cadre de sa dixième année d'engagement dans la promotion de l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), Équiterre lançait le 24 mars dernier la saison 2005 des fameux « paniers bio ». Cette formule, de plus en plus populaire, permettra cette année à plus de 20 000 personnes de 14 régions du Québec de soutenir 97 fermes écologiques en échange d'un panier de fruits, de légumes ou de viandes biologiques, livré chaque semaine via un réseau de 365 points de chute.

« Les citoyens et les citoyennes du Québec sont de plus en plus nombreux à rejeter la malbouffe », a affirmé Mme Laure Waridel, cofondatrice et présidente d'Équiterre. « Des milliers de familles délaissent l'alimentation industrielle au profit d'un système alimentaire local, solidaire, plus « santé » et plus respectueux de l'environnement. On assiste à un tournant sur le plan des valeurs au Québec. Les citoyens et les citoyennes veulent se réapproprier le système alimentaire. »

Équiterre

Pour M. Frédéric Paré, agronome et coordonnateur du programme d'agriculture écologique chez Équiterre, le principal enjeu du système alimentaire actuel est d'arrêter de concevoir uniquement l'agriculture et l'agroalimentaire comme un secteur essentiellement économique. « De plus en plus de citoyens et de citoyennes redécouvrent le lien fondamental entre l'alimentation et la production agricole. Cette redécouverte s'opère sur une toile de fond de santé, d'environnement, d'aménagement du territoire, d'équité, de solidarité et de droit à l'alimentation. L'agriculture est de plus en plus comprise comme une activité fondamentalement sociale, politique et territoriale.

Éduquer dès la petite enfance

Pour la présidente de l'Ordre des agronomes du Québec (OAQ), Mme Claire Bolduc, la formule ASC constitue un ensemble de pratiques agronomiques et marchandes novatrices. « En matière de pratiques agricoles et de mode de mise en marché, on doit encourager des modèles qui apportent des solutions concrètes aux enjeux de sécurité alimentaire, de développement durable de l'agriculture, et de rapprochement entre agriculteurs et consommateurs et consommatrices au Québec.

« Aujourd'hui, nos aliments circulent en moyenne 2600 km avant d'arriver dans nos assiettes. Et ils sont le résultat d'une intense compétition livrée entre agriculteurs, forçant ceux-ci à adopter des pratiques industrielles ou à quitter l'agriculture. Pour notre ferme, l'ASC a été salvatrice en permettant la rencontre directe avec les citoyens et citoyennes dans un esprit de solidarité et de soutien mutuel », témoigne M. Jean Roussel, de la Ferme Cadet Roussel, ferme pionnière du réseau d'ASC coordonné par Équiterre. Pour M. Guillaume Baril, de la ferme Terra Sativa, nouvelle ferme du réseau, « l'ASC est une alternative constructive au système alimentaire prédominant. Elle permet la rencontre entre urbains et ruraux,



Pour une certification empreinte de qualité et d'équité

Nous sommes un organisme québécois accrédité selon le système ISO 65 et notre certification est reconnue partout en Amérique du Nord.

Chez Québec Vrai nous avons à cœur de bien servir nos membres et nous sommes à l'écoute de leurs préoccupations et de leurs besoins.

Exigez la certification Québec Vrai, l'assurance d'un produit biologique authentique.

www.quebecvrai.org

Pour nous joindre:

Tél : **819-289-2666**

Télec.: **(819) 289-2999**

info@quebecvrai.org

390, Principale, Ste-Monique, Qc J0G 1N0

la prise de conscience de l'origine des aliments, en plus de contribuer à rebâtir les liens de confiance entre producteurs et consommateurs».

Pour plus d'information sur les paniers bio, contactez Ann Lévesque, Équiterre, 514.522.2000.

VOUS CHERCHEZ DES SEMENCES À POLLINISATION LIBRE?



Le Programme Semencier du patrimoine Canada a compilé une liste informative sur les différentes ressources disponibles (organismes de conservation des semences et entreprises commerciales) en Amérique du Nord et en Europe. Cette liste est disponible gratuitement sur le site www.semences.ca ou par la poste (2\$) en écrivant au Programme Semencier du patrimoine Canada, P.O. Box 36, Station Q, Toronto (Ontario),

M4T 2L7. Nous vous présentons ici les grainetiers du Québec produisant des semences de plantes à pollinisation libre. Certains offrent également des légumes bio (agriculture soutenue par la communauté), des plants à repiquer, du matériel pour le jardinage, etc.



Paniers ASC

Autocueillette
de pommes



**Verger
Aux 4 Vents**

Fruits et légumes
biologiques
Légumes de serres
Gros et détail

Jus de pommes,
vinaigre de cidre

Aussi :
Paires, fraises
et bientôt raisins

*OUVERT
les samedis et dimanches
de 13h à 17h*

*De la mi-juin
à la fin octobre*

*35 minutes
au sud du pont Champlain*

**404 rang de l'Église
Henryville, Qc J0J 1E0
Tél : 450.299.2183
www.verger-biologique.com
vergerbio@netc.net**

SEMENCES DISPONIBLES PAR LA POSTE

Ferme biologique de Bullion (Heather Meek et Frédéric Sauriol)
1555, Coteau des Hêtres, Saint-André-d'Argenteuil, QC, J0V 1X0
Téléphone : 450.562.0104
debullion@sympatico.ca

La Société des Plantes (Patrice Fortier et Philippe Méthé)
207, rang de l'Embaras, Kamouraska, QC, G0L 1M0
Téléphone : 418.492.2493
lasocietedesplantes@globetrotter.net

Les Jardins du Grand Portage (Yves Gagnon et Diane McKay)
800, chemin du Portage, Saint-Didace, QC, J0K 2G0
Téléphone / Télécopieur : 450.835.5813
colloidales@pandore.qc.ca
www.intermonde.net/colloidales/

Mycoflor (Richard O'Breham)
7850, chemin Stage, Stanstead, QC, J0B 3E0
Téléphone : 819.876.5972 • Télécopieur : 819.876.1077
mycoflor@sympatico.ca

**Ferme et pépinière Pointe du Moulin /
Windmill Point Farm & Nursery** (Lorraine et Ken Taylor)
2103, boul. Perrot, Notre-Dame-de-l'Île-Perrot, QC, J7V 8P4
Téléphone : 514.453.9757 • Télécopieur : 514.425.2728
ken@windmillfarm.ca

De notre jardin écologique (Brenda Goudreault)
358, chemin Lac-à-la-Loutre, Huberdeau, QC, J0T 1G0
Téléphone : 819.687.9816
bgoudreault@rougenet.qc.ca

Eternal Seed
657, Pritchard Road, Farrelton, QC, J0X 1T0
Téléphone : 819.827.8881

SEMENCES ISSUES DE CULTURE BIODYNAMIQUE

Turtle Tree Seeds (Laurier Chabot)
115, des Myriques, Sainte-Catherine-de-Hatley, QC, J0B 1W0
Téléphone : 819.843.8488
laurier.chabot@sympatico.ca

PLANTS DE LÉGUMES DU PATRIMOINE CULTIVÉS ÉCOLOGIQUEMENT (SUR COMMANDE)

Terre des Ormes (Frédéric Giguère)
4020, boulevard des Mille-Îles, Laval, QC, H7J 1C3
Téléphone : 450.666.2290
terredessormes@hotmail.com

ARBRES FRUITIERS RUSTIQUES (ZONE 4)

Éric de Lorimier (Pépinière d'arbres fruitiers rustiques)
2999, chemin Aquilon, Sainte-Julienne, QC, J0K 2T0
Téléphone : 450.834.3060
ericdelo@hotmail.com

ATELIERS SUR LA PRODUCTION DE SEMENCES,
GUIDE, ABONNEMENT

Programme Semencier du patrimoine Canada Seeds of Diversity Canada

P.O. Box 36, Station Q, Toronto, ONT, M4T 2L7
1.866.509.7333 (sans frais)

Les membres ont accès à un annuaire d'échanges de semences offrant plus de 2000 variétés de légumes, fruits, fleurs, fines herbes et céréales, dont les 2/3 ne sont pas disponibles commercialement.

UN QUÉBEC SANS OGM?

GREENPEACE

Au Canada, ce sont les Québécois qui sont le plus en faveur de la transformation

de leur province en zone sans OGM, selon un sondage commandé par Greenpeace.

Plus de la moitié des Québécois, soit 53%, se disent d'accord avec l'idée de transformer le Québec en zone sans OGM. Rappelons que des assemblées publiques pour discuter de la possibilité de déclarer l'Île-du-Prince-Édouard une zone sans OGM ont cours dans cette province. Au Québec, le pourcentage des indécis est de 17%...

Ailleurs au Canada, les appuis à une telle orientation sont moins prononcés. Les plus réfractaires à cette idée sont les résidents des Prairies... Selon Greenpeace, le mouvement en faveur des zones sans OGM gagne de plus en plus de terrain dans le monde. En Europe, plus de 100 régions et 3500 municipalités s'affichent comme zones sans OGM.

SOURCE : LATERRE.CA, AVRIL 2005

DES SALONS RÉUSSIS!



Photo: David Longuépée

Le rideau vient de retomber sur les deux événements majeurs de la première moitié de l'année, les salons Manger santé de Montréal et Québec. Parler à chaud des retombées de ces deux salons est un exercice délicat. Pourtant, il est bon de revenir sur l'affluence toujours plus grande du public,

qui est non seulement de plus en plus nombreux, mais aussi exigeant face au concept de Manger santé. Pour l'équipe de *Bio-bulle*, c'est l'occasion de reprendre contact avec nos lecteurs de plus en plus nombreux, de plus en plus curieux et de plus en plus soucieux des enjeux liés à la santé planétaire dans son ensemble... L'affluence à nos stands de Montréal et de Québec nous a convaincus que nous étions dans la bonne direction, que vous souhaitiez continuer avec nous à améliorer la visibilité du monde biologique auprès des institutions québécoises. Nous vous en remercions et nous vous assurons que forts de votre soutien et de vos encouragements, nous continuerons à vous apporter, dans chaque numéro de *Bio-bulle*, un portrait juste et sincère de tout ce qui se développe du côté de l'agriculture biologique et de l'alimentation santé.

Pour finir, je tenais à dire un grand merci à l'Association Manger santé et à tous les participants des deux salons, qui ont permis encore une fois que la fête de l'alimentation santé (biologique!) soit un succès.

Longue vie au bio, et rendez-vous en 2006!

DAVID LONGUÉPÉE

FORMATION OFFERTE

LA CULTURE SUR BILLON

Vous êtes en grande culture et vous cherchez à rentabiliser davantage vos champs? Vous êtes intéressé à la régie biologique vous permettant de concilier la conservation des sols?

Le Club action billon organise une formation d'une journée au champ à la fin juin, dans quatre régions différentes: Montérégie Est, Montérégie Ouest, Drummondville et Lanaudière. Toute une équipe sera présente pour vous expliquer et vous démontrer certaines étapes de la culture sur billons, les ajustements de machinerie nécessaires, les avantages économiques, etc. Les formateurs et conférenciers seront les producteurs eux-mêmes, des spécialistes en conservation des sols et des experts du MAPAQ.

Ces journées ont lieu grâce à la collaboration du Programme d'atténuation des gaz à effet de serre.

Pour plus d'information ou pour vous inscrire, contactez: Patricia Goulet, Passion bio, 450.461.0682, www.actionbillon.com

Les ateliers St-Joseph inc.

Pour un service d'ébénisterie respectueux de la nature...

Après plus de 20 ans dans le domaine de l'ébénisterie générale, nous nous tournons vers l'avenir en vous offrant toute une gamme de "produits écologiques". Bois d'éco-foresterie, conceptions durables avec assemblages mortaisés et sur queues d'arrondes, finitions à l'huile de très haute qualité sans C.O.V. ni sous-produits de pétrole, panneaux de paille sans formaldéhydes, etc. Consulter notre site ou contactez-nous pour venir voir nos modèles en salle de montre.

Distributeur québécois des produits



LIVOS
le pionnier des peintures naturelles

-Meubles écologiques -Ébénisterie générale
-Articles pour enfants -Objets décoratifs -Vitrail et autres...

Comme fabricant, nous voulons vous offrir
une alternative écologique...

Visitez-nous: www.atestjoseph.ca

Email: adm@atestjoseph.ca

téléphone:(418)365-7821 Télécopieur:(418)365-7915



BIENVENUE À NOS AMIES LES ABEILLES!

Le printemps est arrivé depuis quelques semaines. Il reste un peu de neige dans les boisées, plus au nord, mais déjà les arbres bourgeonnent, les tulipes ont quelques feuilles formées, et vous, jardiniers, avez hâte de pouvoir travailler la terre, transplanter vos semis en attendant que la nature continue le travail. Mais comme convenu, je laisse la parole ce mois-ci aux abeilles de nos jardins.

PAR JULIEN MC DUFF, PRÉSIDENT DU RJÉ



Jaf-Belle

Jaf-beille Monsieur le Président du RJÉ, je ne passerai pas par quatre chemins pour vous expliquer qui nous sommes. Les zoologistes nous reconnaissent plus de 20 000 espèces différentes. Donc, c'est assez impressionnant! Nous appartenons à la famille des hyménoptères, nous sommes des insectes invertébrés, mais nous sommes très travaillantes. Nous possédons six pattes, deux paires d'ailes et un corps divisé en trois parties distinctes (tête, thorax et abdomen). Nos yeux sont très mobiles et très perfectionnés; ils se composent de plus de 4500 facettes par œil, ce qui nous permet de voir même derrière nous. Nos antennes sont percées de trous minuscules et nous servent de nez. Nous sommes très sensibles aux odeurs et nous pouvons repérer des sources de nectar lointaines et communiquer entre nous par sécrétions « odorantes ». Notre bouche comprend deux mandibules puissants

servant à couper, à pincer, à raboter, et nous possédons aussi une trompe dotée d'une langue coulissante qui nous permet de pomper au plus profond des fleurs. Nos pattes antérieures sont munies de petites ventouses permettant de saisir le pollen, et nos pattes postérieures poilues et creusées sont dotées de sacs à pollen dans lesquels nous amassons notre précieux butin. Notre alimentation est à 100% végétarienne, à base de miel.

Président Vous m'apprenez beaucoup, Jaf-beille, mais j'ai entendu dire qu'il y avait aussi une reine des abeilles... Est-ce que vos consœurs peuvent me donner plus de détails à ce sujet?

Con-Beille Monsieur le Président du RJÉ, regardez-moi bien. C'est moi, la reine. Je suis aussi la mère de la ruche, car je donne naissance à toutes les abeilles. J'ai un abdomen très développé et des organes génitaux complets. Je peux sécréter de nombreuses phéromones dont l'influence s'avère extrêmement importante pour l'organisation de la colonie en favorisant le butinage, la production de la cire ou l'élevage du couvain. Parfois je ponds plus de 2000 œufs par jour. Avez-vous pensé à toute l'énergie que cela me demande? Heureusement que mes ouvrières me gavent d'une bouillie provenant de leurs glandes cervicales afin que je tiens le coup. Pour devenir reine, j'ai été choisie au hasard parmi l'ensemble des larves, et les abeilles m'ont nourrie à la gelée royale. Mesdames, écoutez bien celle-là: j'ai été fécondée une seule fois par plusieurs mâles. Après ça, c'est fini, plus rien le reste de ma vie, qui ne dure que 5 ans. Par contre, durant ma courte vie, j'aurai pondu plus d'un million d'œufs. Alors, y en a-t-il d'autres qui veulent relever le défi?

Président Votre Altesse, cela m'impressionne au plus haut point, mais comment cela se passe-t-il dans la ruche, ou qui fait quoi?

Chimi-beille Monsieur le Président du RJÉ, c'est à mon tour, moi l'ouvrière, de vous renseigner. Je peux vous dire que nous ne sommes pas syndiquées, nous travaillons sans arrêt jusqu'à notre mort. Tout de suite après notre naissance, notre première tâche consiste à nettoyer des cellules. Par la suite, nous travaillons à nourrir les larves et à prendre grand soin du couvain. Durant cette période de notre vie, nous sommes peu agressives et très pouponneuses. Nous prenons soin de notre reine en la nourrissant et en la léchant longuement; si la température de la ruche est trop chaude, nous nous transformons en ventileuses. C'est nous qui construisons les rayons et assurons la réception du nectar à l'entrée de la ruche et le stockage du pollen. Nous nettoignons et évacuons les déchets vers l'extérieur de la ruche, et s'il le faut, nous devenons gardiennes pour chasser les intrus au risque de perdre notre aiguillon et de mourir. C'est vers notre vingtième jour de vie que nous sommes promues butineuses; nous sortons alors pour cueillir le nectar, le pollen et d'autres résines. Lorsque nous sommes à l'extérieur de la ruche, nous nous orientons grâce aux rayons ultraviolets du soleil afin de retrouver notre chemin. Lorsque nous trouvons un endroit où il y a beaucoup à butiner, nous informons nos consœurs en faisant des danses en rond ou en huit.

Étant donné que vous en savez beaucoup plus à notre sujet, Monsieur le Président du RJÉ, nous vous demandons de sensibiliser vos membres et futurs membres aux avantages d'avoir plusieurs variétés de fleurs, arbustes et arbres fruitiers auprès de votre résidence, cela nous permet d'aller vous visiter à plusieurs reprises durant la prochaine saison.

À bientôt, dans votre potager! ♦



Chimi-Belle



Chimi-Neuille

Bio-Terre

—◆◆◆—
Épicerie santé
—◆◆◆—

*Fruits et légumes biologiques
Produits sans gluten, cachers
Suppléments et cosmétiques*

201, St-Viateur Ouest
Montréal, Qc H2T 2L6

(514) 278-3377
Télec.: (514) 278-1870



QU'APPORTE LA PERMACULTURE?

Une première chose que l'on me dit souvent après une activité de formation en permaculture, c'est que ça change notre façon de penser et de voir les choses. La permaculture nous ouvre les yeux sur tout un nouveau monde de possibilités auxquelles on n'avait pas pensé. On découvre l'immense potentiel que la nature met à notre portée et qui est encore peu utilisé par l'humain.

PAR RÉJEAN ROY

BEAUCOUP D'ÉLÉMENTS utilisés dans le développement durable ont été tirés de la collection des idées, trucs et concepts qui ont été répertoriés sous le nom de permaculture. Cette science permet un développement durable de l'agriculture, mais aussi de l'élevage, de l'énergie, de la conservation de l'eau, de l'économie d'argent et de travail. On laisse travailler pour nous le vent, le soleil, les animaux sauvages et les micro-organismes. On les laisse faire ce pourquoi ils existent, comme les vers de terre qui labourent la terre, les oiseaux et les grenouilles qui mangent les insectes pour en contrôler la population, les micro-organismes qui décomposent ou sécrètent diverses substances dans le sol et dans les plantes.

L'ART DE FAIRE RESSORTIR LES FORCES DU TERRAIN

La permaculture utilise aussi le côté rationnel de l'humain pour diviser le terrain en zones et

secteurs. On peut ainsi maximiser le potentiel de chaque parcelle de terrain au lieu d'essayer de tout niveler, de tout rendre pareil, d'enlever tout ce qui caractérise la diversité du milieu. On peut, après ce petit travail, faire ressortir les forces du terrain. Il est simple après cela de savoir quel est le meilleur emplacement pour tout ce qui entre dans le « système ». Par exemple, on sait maintenant que nous avons une ou deux zones propices pour les plantes basses ayant besoin de beaucoup de soleil, on connaît les bons emplacements pour les plantes qui aiment l'eau comme pour celles qui préfèrent un sol sec, on a sélectionné une zone spécifiquement pour les plantes très hautes (grands arbres), on connaît le meilleur emplacement permettant de tirer le maximum de la serre, du poulailler, de la remise, etc. On sait aussi où mettre des plantes piquantes qui auront un impact repoussant sur les chevreuils pour les dévier gentiment vers des lieux où ils seront moins dérangeants, etc.

L'EMPLACEMENT DES BÂTIMENTS

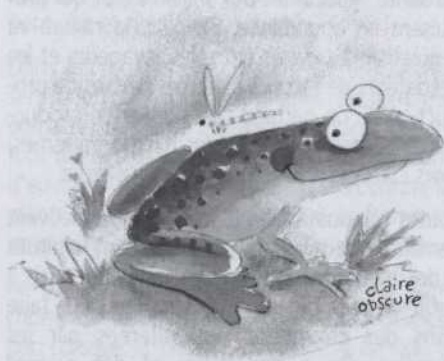
On apprend aussi où situer les structures et bâtiments de façon à les utiliser comme brise-vent, écran solaire, réflecteur de lumière, tuteur, etc. On apprend à faire en sorte que chaque production aide l'autre : par exemple, en joignant la serre et le poulailler, on peut économiser sur le chauffage. La serre chauffe le jour et les poules dégagent de la chaleur la nuit; on économise aussi sur la ventilation; les plantes donnent de l'oxygène aux poules, et les



Photo : Claude Villie

poules le transforment en gaz carbonique bénéfique aux plantes; les restes des plantes de la serre est donné à manger aux poules, et le fumier de poule fertilise les plantes de la serre et beaucoup d'autres encore.

Chaque production étant plus performante et plus économique avec moins d'effort, on améliore les résultats. En retour, le producteur découvre que sa vie en est simplifiée et plus sécurisée, car la diversité de production minimise les risques de l'ensemble. On n'a pas besoin de « méga-fermes », on peut réduire la taille des fermes et revenir à des productions paysannes.



claire obscure

FORMULAIRE D'ADHÉSION AU RJE 2005



Regroupement
pour le jardinage écologique
C.P. 134, Drummondville (Qc) J2B 6V6
Tél. : 1 877 388.6571
www.rje.qc.ca • membre@rje.qc.ca

Nom et prénom : _____
Conjoint (nom et prénom) : _____
Adresse : _____ Ville : _____ Code Postal : _____
Téléphone : () _____ Télécopieur : () _____
Courriel : _____

Cotisation pour l'année 2005 :

Membre du RJE seulement : 20,00\$
Membre du RJE (20,00\$) + dix (10) revues Bio-bulle (25,00\$, valeur de 29,90\$) : 45,00\$
Je ne veux pas que mes coordonnées soient publiées dans la liste des membres.

Faites parvenir votre chèque au nom du « Regroupement pour le Jardinage Écologique » à l'adresse ci-dessus.

SAVOIR TIRER PROFIT DE L'ANCIEN ET DE L'AUJOURD'HUI

Les créateurs de la permaculture ont répertorié tous les trucs des anciens permettant de réduire les efforts et les dommages à l'environnement. On n'y a gardé que ce qui est naturel, simple et qui fait partie d'un mécanisme déjà présent dans la nature. On ne fait que canaliser cette « énergie » vers des endroits choisis. À tout cela, on ajoute les connaissances, les outils et la machinerie modernes pour tirer le meilleur des deux mondes. Voyons un exemple... Autrefois, on mettait du paillis au sol pour réduire l'évaporation et les mauvaises herbes en plus de nourrir le sol, et ainsi, on diminuait le temps à mettre pour l'arrosage et l'entretien du jardin. On se retrouvait parfois avec une infestation de limaces à cause de la présence du paillis dans le jardin. Depuis, on a presque partout abandonné l'utilisation du paillis parce qu'on ne savait pas comment se débarrasser naturellement de ces limaces. Aujourd'hui, on connaît les prédateurs des limaces et on sait comment les attirer au jardin pour contrôler de façon naturelle la population de limaces et éviter ainsi que le jardin soit ravagé. Les connaissances sur l'aménagement des petits plans d'eau au jardin nous permettent aujourd'hui de revenir à l'utilisation du paillis sans avoir de problème avec les limaces. Les oiseaux, grenouilles, crapauds, couleuvres et salamandres sont nos alliés qui se cachent au plan d'eau pour contrôler la population de limaces dans le jardin.

SAVOIR COMPTER SUR LES FORCES DE LA NATURE

On se retrouve avec un effet sécurisant, car on double ses chances de réussite en comptant sur l'utilisation des forces de la nature et sur la capacité humaine. On apprend à voir et à agir autrement. Au lieu d'avoir des réactions de peur devant les choses, on les comprend et on les utilise. Comme le dompteur ou le spécialiste qui apprend à vivre avec les loups ou les gorilles. Dans le cas des loups, on peut avoir peur et mal réagir, et dans ce cas risquer de se faire blesser, ou on peut apprendre à les comprendre. On peut ensuite les dompter et les utiliser comme des chiens (dénaturés), ou on peut aller vivre dans la meute et bénéficier de la protection du groupe. Il en va de même pour les insectes et les maladies : on peut chercher à les détruire, à les utiliser d'une façon qui ne convient pas à leur nature, ou les laisser vivre tout en profitant de ce qu'ils ont de bon. En permaculture, on les laisse vivre selon leur nature tout en bénéficiant de leur travail. Par

ON APPREND À ÊTRE PLUS RESPONSABLE EN APPRENANT CERTAINES LOIS DE LA NATURE

Le « cause à effet » : tout ce qu'on fait a des répercussions autour de nous, et cela finit par nous revenir sous une forme ou sous une autre. On ne peut pas polluer indéfiniment sans que cela finisse par nous empoisonner; la pollution peut nous revenir dans notre air, notre eau ou notre nourriture. Si on dérange ou si on tue sans retenue des micro-organismes et des insectes, on ne doit pas s'étonner de les voir revenir sous forme d'épidémie, de mutants ou de résistance.

« Nos droits s'arrêtent là où ceux des autres commencent » : nous savons tous que nous n'avons pas le droit de priver notre voisin de son soleil, pas plus que de drainer notre terrain sur le sien. Il en va de même pour le sol : ce n'est pas parce que je l'utilise pour me nourrir que ça me donne le droit d'affamer ou de tuer tous les organismes qui y trouvaient leur subsistance. Il est très facile avec certaines techniques de produire plus tout en laissant une partie de la récolte à nos alliés. De la même façon, à une autre échelle, ce n'est pas parce que je ne gère pas bien mes excréments que cela me donne le droit d'empoisonner les rivières et la nappe phréatique; à titre d'exemple, pensons aux égouts qui se déversent dans les rivières ou les fossés sans être épurés, tout comme nos champs d'épuration qui ne sont en fait que des champs de dispersion très polluants; il faut aller voir les méthodes d'épuration naturelles avec des roseaux sur Internet.



exemple, les limaces et les laitues : dans un jardin en permaculture, la population de limaces est contrôlée, et il n'y en a pas assez pour faire du dommage aux laitues. Mieux encore, l'agression faite aux laitues par les quelques limaces présentes va faire réagir les laitues qui, pour se protéger, vont aller jusqu'à doubler leur production de feuillage et de ce fait augmenter notre production et nos rendements.

En permaculture, on voit la nature comme un allié plutôt que comme un problème. On prêche l'équilibre : **on donne autant qu'on reçoit.** Il est possible de choisir ce qu'on va lui prendre ou recevoir d'elle. En retour, on peut lui donner ce qu'on a planifié de partager avec elle, comme du paillis, des plans d'eau et des surplus de production.

La planète réagit à ce qu'on lui fait. Elle se protège de nos agressions en nous agressant à son tour. Si on la détruit ou si on la pollue comme on le fait de notre couche atmosphérique, elle réagit en provoquant plus de tempêtes, d'inondations, de sécheresses et de feux de forêt. L'eau, à son tour, nous retourne une eau empoisonnée dans des lacs et des rivières où la vie n'est plus possible; elle peut aussi déborder ou s'assécher.

Si au contraire on enrichit son sol avec des méthodes naturelles comme avec des paillis, on lui donne une diversité de plantes, on la protège du vent pour compenser le fait que nous lui avons enlevé des arbres pour nos besoins

d'espace; on s'assure que les plantes captent tout le soleil disponible au jardin pour le transformer en énergie par la photosynthèse. Alors, en retour, la nature nous donnera des plantes en santé, résistantes aux maladies, et qui produisent en abondance. En plus, la nature va régulariser les cycles entre les ravageurs et les prédateurs de façon à éviter les baisses de production. Si on partage nos surplus de production avec des oiseaux et des microorganismes, alors ceux-ci travailleront pour nous aider.

Toutes ces possibilités et ces résultats peuvent sembler utopiques pour ceux qui sont habitués à des méthodes plus conventionnelles, mais il suffit de regarder ce que la nature peut faire dans des conditions non altérées par les humains. On a des forêts et des prairies sauvages qui produisent depuis des millions d'années de grandes quantités et de grandes variétés sans aide, sans labour ni désherbage, sans dommages majeurs et sans pénuries qui viendraient affamer les troupeaux et habitants sauvages qui y vivent.

Pour avoir une ouverture sur tout ce que peut nous donner la permaculture, on peut commencer avec la journée de formation d'introduction à la permaculture annoncée régulièrement dans *Bio-bulle*, lire quelques livres de permaculture ou suivre la formation de deux semaines qui se donne depuis quelques années à Rougemont. ♦



PRODUIRE SES PROPRES SEMENCES (QUATRIÈME PARTIE)

Les plantes à pollinisation croisée sont différentes de celles autopollinisantes dans le sens que la pollinisation a lieu avec l'aide des insectes, du vent ou de l'intervention humaine. Pour empêcher la pollinisation croisée, il faut isoler la variété désirée des autres variétés du même type ou construire une barrière pour empêcher la pollinisation par les insectes ou par le vent. Par contre, si vous empêchez ces agents naturels d'effectuer la pollinisation, vous devrez la faire vous-mêmes.

TRADUIT DE *HOW TO SAVE YOUR OWN VEGETABLE SEEDS* DE L'AUTEUR HEATHER APPLE PAR ANNE ET LOUIS MAJOR, HÉLÈNE GONELLA ET ALAIN BOLDOC, DE QUÉBEC

Le brocoli

Le BROCOLI EST DIFFÉRENT des autres membres de la famille du chou, en ce sens qu'il va produire des fleurs et des graines la première année si les plants sont démarrés assez tôt pour qu'ils puissent amener à maturité les semences.

Les variétés de brocoli peuvent se croiser avec tous les autres membres de la famille des crucifères (chou de Bruxelles, kale, chou-fleur, chou-rave, collard, kohh-abi, etc.) qui sont dans un voisinage de 1/4 de mille. Pour cette raison, ne laissez croître qu'une seule de ces variétés pour les semences chaque année. Vous pouvez, bien sûr, laisser pousser d'autres variétés de brocoli la même année si vous veillez à ne pas les laisser fleurir. Cela requiert une attention particulière, car les têtes se développent vite et fleurissent.

Dans les régions plus froides, les brocolis qui seront utilisés pour les graines devront être démarrés très tôt à l'intérieur et plantés quand tout danger de gel est passé. Espacer les plants d'environ 18 pouces. Lorsqu'on sélectionne les plants, on doit éviter ceux dont la forme est irrégulière ainsi que ceux qui fleurissent tôt.

Ne pas consommer, bien sûr, la tête des plants choisis afin de permettre aux fleurs de se développer. Lorsque la plupart des gousses de graines

sont formées, ont bruni et séché, le plant peut être coupé et placé dans un endroit sec pour terminer le séchage. Étendre les plants sur une feuille de papier de façon à pouvoir récupérer les graines qui tombent. Lorsque toutes les gousses ont mûri et changé de couleur, les séparer des plantes et les écosser à la main, ou les placer dans un sac pour les battre avec vos mains. Si vous n'avez pas beaucoup de graines, placez-les sur une surface légèrement inclinée, manipulez le tout avec vos mains pour permettre aux graines de rouler jusque dans votre contenant. Si vous avez beaucoup de semences, vous pouvez les tamiser à l'aide d'un grillage qui permettra aux petites graines rondes de passer à travers et les séparer des débris inutiles. Vous pouvez également séparer les graines à l'aide d'un ventilateur.

Les choux chinois

Il y a trois groupes de choux chinois :

- le chou chinois sans tête (*Brassica rapa*, groupe des *Chinensis*), lequel inclut Pak Choi, Celery Mustard, Chinese Mustard, etc.;
- le chou chinois avec tête (*Brassica rapa*, groupe des *Pekinensis*), lequel inclut Pe Tsai, Chiriese Cabbage, Celery Cabbage, etc.;
- Mustard Spinach (*Brassicarapa*), lequel inclut Tendergreen, Spinach Mustard, Oriental Mustard, etc.

Les choux chinois ne se croisent pas avec les membres de la famille du chou, mais les trois types de chou chinois se croisent entre eux. Il peut y avoir croisement avec le navet, le rutabaga, le radis, le colza et la moutarde sauvage ou cultivée. C'est pourquoi il ne faut permettre qu'à une seule de toutes ces variétés de fleurir dans un rayon de 1/4 de mille. Toutes ces autres variétés, bien sûr, peuvent être cultivées pour l'alimentation aussi longtemps qu'elles ne fleurissent pas. Le chou chinois est semé tôt en saison, car s'il est transplanté, il peut monter en graine avant de former une belle tête. Pour éviter cette situation, il suffit de semer assez tard (vers la mi-juin), ce qui vous permettra d'enlever les plants indésirables. Cependant, il peut arriver que les graines ne soient pas mûres avant la première grosse gelée. Une autre alternative, dans les régions où les hivers ne sont pas trop froids, est de semer tard dans l'été, de bien couvrir d'un paillis après la première grosse gelée et d'espérer que cette protection sera suffisante pour que les plantes retigent au printemps. Vous pouvez aussi expérimenter en les plantant tard dans l'été et en les entrant à l'intérieur pour les entreposer durant l'hiver. Comme on a déjà observé des plants stériles dans ces groupes, il faut toujours garder les graines d'au moins trois plants. La semence est produite dans des petites gousses au bout de la tige. Récolter, battre et nettoyer les semences comme décrit pour le brocoli. ♦

Southwest Windpower
Renewable Energy. Wind Driven.

Distributeur International exclusif
de l'éolienne PGE 35 kW (sauf Afrique)

PGE

Le vent, le soleil...
**Apprivoisez
l'écoénergie**

Équipe professionnelle d'installation
partout dans le monde!

bp solar
UNI-SOLAR

**ÉCO SOLAIRE
INTERNATIONAL INC**

Lili Haury
Tél. : (514) 847-VENT (8368)

Consultation.concept.ventes.installation.expertise en efficacité énergétique.atelier...depuis 1995
ecosolaire.inc@sympatico.ca www.ecosolaire-intl.qc.ca



FORMATION EN CULTURE BIOLOGIQUE

Jardinage auto fertile (JAF), permaculture, alimentation saine

SESSION DE PRINTEMPS-ÉTÉ

DE NOUVEAUX LIEUX et de nouvelles dates s'ajoutent régulièrement en fonction des demandes.

Si vous désirez vous inscrire à une de ces activités de formation, communiquez directement avec le responsable de votre région. Si vous voulez organiser un nouveau groupe, veuillez communiquer avec nous pour obtenir de l'aide en téléphonant à Réjean Roy au 819.396.0266, par courriel à sevades@9bit.qc.ca, visitez le site www.automneenchanson.ivic.qc.ca ou le site du RJÉ: www.rje.qc.ca Les sessions de formation sont d'une durée de 6 heures et le coût varie d'un endroit à l'autre selon le nombre de participants. L'inscription est obligatoire.



Région	Personne à contacter	Téléphone	Courriel
Asbestos	Lucie Lemelin	819.828.0367 514.388.9099	respir@aei.ca
Beauport	Jean-Charles Plourde	418.667.8589	nathalieevesquehuis@hotmail.com
Lac-Saint-Jean (Nord)	Josiane Pelletier	418.374.2700	srg@destination.ca
L'Assomption	Ginette Beaubien	450.589.6945	beaubiengin@hotmail.com
Stukely-Sud	Valérie Lanctot-Bédard	450.297.3568	vlb@floramédicina.com

AUTRES GROUPES EN PRÉPARATION :

(Il manque encore quelques inscriptions pour fixer les dates des cours)

Baie-Comeau, Sept-Îles	Barbara Otrysko	418.589.5681	botrysko@globetrotter.net
Belœil	Chantal Deslauriers	450.464.2945	
Val-d'Or	Marco Vincent David Martineau	819.765.2738 819.761.2177	
Saint-Pierre-les-Becquets	Yvon Tousignant	819.263.2014	
Outaouais	François Leduc	613.943.2924	larouemédicinale@sympatico.ca
Rimouski	Michèle Belisle	418.736.5446	michesecrete007@hotmail.com
Sainte-Anne-des-Monts	Rose-Anne De L'étoile	418.763.3949	

Dates :

30 avril, 1^{er} et 14 mai

cours 2- Les règles, 3- Les étapes, 4- Construction de buttes

21-22-23 mai 2005

Cours 3-les étapes, 5-le plan d'eau, 6-butte contour, possibilité du cours 2-les règles le 20 mai

29 mai et 5 juin

Cours 4- Constrution buttes et 5- Plan d'eau

13-20-27 juin (les lundis)

Cours 1 introduction 2- Les règles, 3- Les étapes, 4- Construction de buttes, 5-le plan d'eau, 6-butte contour

FORMATION DISPONIBLE EN RÉGION

Cours 1- Introduction à la permaculture (théorie); 2- Les règles du jardinage autofertile (théorie); 3- Les étapes du jardinage autofertile (théorie); 4- Construction des buttes permanentes (travaux pratiques); 5- Aménagement d'un plan d'eau efficace au jardin (théorie et travaux pratiques); 6- La butte contour et les cultures spéciales (théorie); 7- La maison saine (théorie et visite); 8- L'entretien d'un jardin autofertile (travaux pratiques); 9- Le design, 1^{re} partie (théorie et pratique); 10- La santé c'est pas gratis; 11- Les céréales; 12- Les germinations (théorie et pratique); 13- Alimentation saine et cuisine naturelle (théorie et cuisine).

C'est tellement simple que si vous complétez 4 jours de cours avant la fin du printemps, vous pourrez réussir votre jardin autofertile dès cette année!

Produits laitiers

certifiés biologiques

Élevage sans hormones, sans antibiotiques
Culture sans engrais chimiques, sans pesticides

1615, boul. Port-Royal
Bécancour (Qc) G9H 1X7
Tél. : 819.233.9157
Fax : 819.233.9158
fromagerie.ancetre@videotron.ca

Association
**MANGER,
SANTÉ** 

MERVEILLEUSE EXPO!

PAR CAROL VACHON

QUELS MOMENTS MAGIQUES que l'Expo Manger Santé, qui s'est tenue les 19 et 20 mars au Palais des congrès de Montréal. Quelle ambiance unique qui renforce la détermination de tant d'individus dans leur cheminement vers la santé au moyen d'une saine alimentation!

Oui, entourés de tant de gens qui partagent la recherche d'une plus grande qualité alimentaire, nous sentons une énergie envoûtante que nous ne rencontrons que peu souvent. C'est le foisonnement de tous ces échanges aux stands des exposants, lors des démonstrations culinaires et des ateliers qui ont connu un très vif succès. Et ces trucs trottent dans l'esprit des gens une fois revenus à la maison.

Je devine que chacun se souvient et veut revivre dans cette ambiance d'une année à l'autre... et le chuchote à l'oreille de ses proches et amis. Car nous étions plus de 10 000, comparativement aux 8000 de l'an dernier. Chaque année permet de gravir une nouvelle marche dans la conscientisation vers ce bien-être par l'alimentation, motivés depuis des décennies par l'exemple de ces intervenants en alimentation saine, de nos porte-parole de l'occasion, en particulier Patricia Tulasne, et des dizaines d'exposants triés sur le volet. Et que dire de tous ces travailleurs et bénévoles qui se sont acharnés à faire un succès de l'Expo. Merci! Merci mille fois!

Je me souviens encore du moment où Renée Frappier nous avait parlé de sa vision d'un grand événement rassembleur à organiser autour de l'Association Manger santé. Voilà la huitième exposition, toujours meilleure, guidée par notre motivatrice hors-pair. Merci, Renée!

Ça ne vous empêche pas de faire vos suggestions, de proposer des améliorations. L'Expo, c'est vous, membres, c'est tous ceux qui voudraient y participer ainsi qu'à la vie de l'Association. C'est tous ceux qui y assistent en y faisant accourir d'autres personnes. Appropriiez-vous l'Expo, à votre façon. ♦

LE LAIT DU CŒUR

Début février, une manchette présente une étude épidémiologique québécoise, non encore publiée, montrant un effet protecteur du lait contre les maladies cardiovasculaires: les hommes ayant consommé trois portions de produits laitiers par jour avaient fait 30% moins d'infarctus que ceux en ayant consommé la moitié moins. Ces données ne sont pas nouvelles, les premières datant de près de 30 ans. Le lait très transformé vendu en épicerie protège-t-il vraiment le cœur?

PAR CAROL VACHON

LE LAIT, UN ALIMENT ÉCARTELÉ

SELON CERTAINS SCIENTIFIQUES, le lait détériore cœur et artères par ses gras saturés. D'autres font valoir, au contraire, que son calcium est protecteur comme dans l'étude mentionnée ci-haut. Faudra-t-il séparer le lait en ses composantes avant de le boire? Ce que ça nous remue le lait!

Fait cocasse, alors qu'on attribue au lait une protection contre l'hypertension depuis ces trois décennies, on n'a pas encore réussi à publier d'étude montrant que l'ajout de quelques verres de lait à l'alimentation régulière a pu soulager ces cardiaques. C'est pourtant un protocole de recherche particulièrement simple et qui demande peu de fonds de recherche. Ce « silence » dans les données avait attiré ma curiosité, il y a plus de 15 ans, à propos de l'hypertension. La lecture d'une analyse publiée par le Dr McCarron, en 1982, avait consolidé mes hypothèses.

D'autre part, on avait l'habitude d'attribuer depuis longtemps les calculs rénaux (pierres sur le rein) au calcium du lait. Pourtant, une étude épidémiologique d'envergure menée sur 45 000 hommes venait renverser ce constat, en 1993. Encore là, les gros buveurs de lait présentaient moins de calculs rénaux que les autres n'en consommant que peu. Que se passe-t-il? Et que penser des avertissements à propos du gras saturé du lait?

Suite en page 17 ►



Photo: Reynald Laflamme

Association
**MANGER,
SANTÉ**



19 h à 21 h 30

NE MANQUEZ PAS !

Montréal
27 avril 05

Québec
4 mai 05

Membres : 10 \$
Non-membres : 20 \$
Tarif jeunesse : 5 \$

« L'hypoglycémie et la dépendance au sucre »

MARIE-JOSÉE RIOUX

COACH EN NUTRITION ET NATUROPATHE STAGIAIRE

MONTRÉAL
Collège de Maisonneuve
métro Pie IX
3800, Sherbrooke
Est Local B-4420

QUÉBEC
Collège Bellevue,
1605, Chemin Sainte-Foy
Petit amphithéâtre



1 866 336-1005

www.mangersantebio.org

UNE OFFRE COMPLÈTE POUR LA CULTURE BIO

L'original compost tourbe et crevettes



Produit approuvé pour l'agriculture biologique
par Garantie Bio Ecocert.
Disponible en vrac et en sacs.

Algues liquides pures

BioGroPur

Produit approuvé pour l'agriculture biologique
par Garantie Bio Ecocert.
Disponible en format de 20 litres et plus.

Algues séchées

BioGro

Produit approuvé pour l'agriculture biologique.

De la mer... à la terre!

Les produits Aquaterre
sont distribués par

**LES COMPOSTS
DU QUÉBEC INC.**



Service à la clientèle : 1 800 463-1030



Photo : Reynald Laflamme

► Suite de la page 15

LE LEGS SANTÉ DE NOS ANCÊTRES

Quand les données scientifiques se contredisent, ici sur le lait, ne serait-ce pas parce qu'on a pris un mauvais point de départ? D'abord, quand nos aïeux commencèrent à consommer le lait de leurs animaux domestiques, il y a plus de 10 000 ans, ils n'avaient pas pensé qu'il serait un jour consommé aussi fortement transformé que notre lait vendu en épicerie. Ce dernier a été pasteurisé, homogénéisé, écrémé, standardisé, désodorisé, pompé plusieurs fois, etc. Les données techniques montrent que cela entraîne la dénaturation de multiples composantes du lait. On est bien loin du bon lait frais de ferme de la nature.

Or le lait de toute espèce de mammifère a été doté par la Nature de puissantes propriétés puisqu'il a le rôle de démarrer le petit dans la vie. Il contient de nombreuses substances qui bâtissent l'intestin, régularisent l'immunité et protègent directement contre les infections. Le lait a aussi de nombreuses autres actions importantes. La constitution du lait en fait un aliment qui a beaucoup plus d'impact sur notre organisme qu'une simple carotte, par exemple.

Il est logique de penser que le fait de trop transformer un cocktail nutritif aussi puissant que le lait puisse avoir d'importantes conséquences adverses sur la santé de celui qui le boit. Et c'est ce que démontrent les témoignages et une pléthore de recherches : nombreux sont ceux qui éprouvent des troubles digestifs, hormonaux, articulaires, musculaires, cutanés, etc. à consommer du lait d'épicerie, d'où la controverse qui croît constamment.

Ces témoignages sont solidement confirmés par la recherche.

Il en est autrement du lait cru : ces troubles peuvent être corrigés quand le lait est intact ou peu transformé. Il est grand temps que nous revenions à ce vrai bon lait contre lequel s'est malheureusement développée une panique tenace depuis plus d'un siècle à propos des contaminations.

LES PIÈGES DES ÉTUDES ÉPIDÉMIOLOGIQUES

Une étude épidémiologique comme celle mentionnée ci-haut, à propos du lait et du cœur, est une photographie de la situation. Également, on observe que les consommateurs de fruits et légumes semblent mieux protégés contre le cancer, ceux qui raffolent du gras sont plus gros, etc. Les statistiques parlent, semble-t-il, mais on a pris l'habitude de les prendre avec beaucoup de précautions avant de conclure, car il y a de nombreux facteurs confondants.

Justement, les comportements alimentaires avec le lait ne suivent pas les règles classiques, de sorte que les données doivent être interprétées avec prudence. C'est-à-dire que les nombreux

individus qui le supportent mal (allergies ou intolérances) ressentent souvent des malaises (arrière-goût, nausées, tensions aux tempes, malaises généraux diffus difficiles à définir, etc.) qui les éloignent du lait. Ils en consomment peu. Mais ils persistent généralement à en prendre quand même en petite quantité « parce que c'est essentiel », soit suffisamment pour leur occasionner divers troubles de santé, incluant des maladies cardiovasculaires. D'autre part, quand ce sont d'autres aliments qu'on ne supporte pas, on cesse tout simplement d'en prendre et tout rentre dans l'ordre. Pas avec le lait.

Ceux qui supportent bien le lait dénaturé d'épicerie, en consomment allègrement parce qu'ils se sentent bien avec cet aliment et ne nuisent pas à leur cœur, leur digestion, etc. Statistiquement, il apparaît donc que ceux consommant plus de lait présentent un meilleur statut cardiovasculaire. Y a-t-il relation de cause à effet? Je ne crois pas.

Car comment se fait-il qu'on n'ait pas réussi à produire d'étude ayant corrigé des troubles cardiaques, du moins l'hypertension, en donnant quelques verres de lait de plus? Est-ce que, au contraire, le lait d'épicerie peut causer l'hypertension artérielle essentielle? J'ai consulté des professionnels avertis qui m'ont confirmé avoir corrigé ce trouble chez des individus en leur supprimant le lait et ses dérivés. Quel est le mécanisme? Selon Dr David A. McCarron, de l'Université de Portland, les individus avec hypertension essentielle souffrent de désordres du métabolisme du calcium.

D'AUTRES RÉSULTATS ABERRANTS : LES CALCULS RÉNAUX

Il semble que l'on ait la même aberration statistique dans le cas des calculs rénaux et probablement dans d'autres troubles de santé. Des études épidémiologiques, en particulier celle du Dr Gary C. Curhan en 1993, de la Faculté de



À L'ÉPEAUTRE SANS BLÉ

PLATS
Cuisinés
POUR EMPORTER

PÂTISSERIE NATURELLE, SANS SUCRES RAFFINÉS

1327 A MONT-ROYAL EST,
MONTRÉAL, QC

(514) 528-8843



99, St-Germain Ouest, Rimouski G5L 4B6
(418) 723-0355 • 1-877-723-0355

Fax : (418) 723-0233
www.coopalina.com

Conseils de naturothérapeutes sur place.

- Aliments sains, complets et biologiques
- Fruits et légumes biologiques
- Produits du commerce équitable
- Viandes biologiques
- Suppléments alimentaires et cosmétiques

Nouvelles heures d'ouverture

Lundi, mardi, mercredi et samedi de 9h à 19h
Jeudi et vendredi de 9h à 21h
Dimanche de 11h à 19h

médecine de Harvard, indiquent que les buveurs de lait sont protégés contre les pierres sur les reins. Rapidement, on s'est mis à changer son fusil d'épaule et à ne plus restreindre le lait à ceux présentant ce trouble. Pas sage, car les observations sont depuis toujours à l'effet contraire. Certaines données présentées dans cette étude auraient dû sonner l'alarme, mais on n'en a pas tenu compte.

Il est prématuré de s'attarder sur d'éventuels mécanismes. Tenons-nous en d'abord à une attitude scientifique, soit de suivre les observations à l'effet que la suppression des produits laitiers trop transformés corrige souvent les troubles. Ce sera une motivation de plus pour favoriser la consommation du lait le plus intact possible, et une excellente occasion de mieux comprendre les réponses du corps à cet aliment.

LE LAIT D'ÉPICERIE NE VAUT PAS LE BON LAIT DE FERME

En premier lieu, il faut changer ce discours officiel à l'effet que le lait vendu en épicerie vaut le bon lait d'autrefois. Rien de plus faux. D'abord, les technologues affirment que le lait est une « matière fragile ». De plus, c'est connu, nous prenons diverses précautions lors de la cuisson des légumes, fruits, etc. pour en préserver la valeur nutritive. Encore plus, chacun sait qu'une compote ne vaut pas une pomme. Le lait d'épicerie resterait intact après pasteurisation, homogénéisation, pompages multiples, etc.? De multiples données scientifiques prouvent le contraire. Sinon, cela voudrait dire que le lait serait le seul aliment qui ne perdrait pas de sa valeur après ces si lourdes transformations qu'on lui fait subir avant commercialisation. Vous n'avez qu'à constater la différence de goût comparativement au lait cru.

Suivons l'exemple de nos ancêtres : consommons notre lait cru ou peu transformé. J'ai moi-même été invité d'honneur cet été en Estrie à l'inauguration d'une laiterie vendant un lait faiblement transformé. On peut également obtenir du lait pasteurisé à basse température – car la pasteurisation est obligatoire – dans les épiceries naturelles et dans certaines grandes surfaces.

Un courant se dessine, timidement, vers la consommation de lait naturel. Tous les producteurs laitiers consomment leur lait cru depuis toujours, tout naturellement, pendant que l'ensemble de la population en est empêchée. Un aliment peut-il être déclaré dangereux au point d'être interdit alors qu'il est consommé par 100% d'une population, les producteurs laitiers? Je nous souhaite la légalisation de la vente du lait cru le plus tôt possible, de la part de l'instigateur de la Coalition québécoise pour le fromage au lait cru en 1996. ♦

Recettes

DÉLICIEUSES RECETTES PRINTANIÈRES

SALADE À LA LEVURE

Épinards
Échalote
Champignons
Laitue romaine ou Boston
Poivron rouge ou vert
Raisins secs

Vinaigrette

1/2 tasse huile pressée à froid
2 c. à table vinaigre de cidre
1 c. à table sauce tamari
2 c. à table levure alimentaire

Voici une salade particulièrement fraîche, protéinée et riche en vitamines du complexe B.

GARNITURE POUR SANDWICH AU TOFU

225 g ou un demi-paquet (8 onces) de tofu ferme défait à la fourchette
Curcuma au goût
30 ml (2 c. à table) de céleri haché fin
15 ml (1 c. à table) d'échalotes vertes hachées fin
30 ml (2 c. à table) de piment vert haché fin
Mayonnaise au goût
Sel de mer, poivre, persil et basilic

Préparation

Laisser reposer au moins une heure au frigo pour développer le goût.

Placer sur des légumes (concombre, céleri...) ou sur votre pain préféré.

On peut ajouter à cette préparation du fromage râpé, de la luzerne germée, des graines de tournesol, des noix...

TARTE AU MILLET SANS PÂTE

185 ml (3/4 tasse) de millet cru	375 ml (1 1/2 tasse) d'eau
2 pommes de terre crues coupées en cubes	2 œufs battus
65 ml (1/2 tasse) de lait	250 ml (1 tasse) de fromage cheddar blanc
1 branche de céleri émincée	2 ml (1/2 c. à thé) de persil haché
2 oignons moyens	1 gousse d'ail
3 c. à soupe d'huile de canola de première pression	1 ml (1/4 c. à thé) d'herbes de Provence
Sel de mer et poivre au goût	Paprika, persil et parmesan au goût

Préparation

Amener l'eau au point d'ébullition, ajouter le millet et réduire le feu au minimum. Cuire 15 minutes et laisser reposer 7 minutes.

Fouetter les œufs et le lait, bien mélanger. Ajouter ensuite tous les autres ingrédients ainsi que le millet cuit.

À l'aide d'une cuiller de bois, verser dans une assiette à tarte de 23 cm (9 po). Étendre la préparation uniformément. Saupoudrer de paprika, persil et parmesan. Cuire à 180 °C (350 °F) pendant 40 minutes.



FABQ
FÉDÉRATION D'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

MOT DU NOUVEAU PRÉSIDENT DE LA FABQ

GÉRARD BOUCHARD, PRÉSIDENT

À TOUS LES PRODUCTEURS
ET PRODUCTRICES AGRICOLES
BIOLOGIQUES

C'EST AVEC GRAND PLAISIR que j'ai accepté la présidence de la Fédération d'agriculture biologique du Québec lors de l'assemblée annuelle du 11 février dernier. Je tiens à remercier le président sortant, M. Pierre Gaudet, pour tout le travail qu'il a réalisé avec son équipe au cours des dix dernières années. C'est avec conviction et beaucoup d'énergie qu'il a su être un réel ambassadeur du secteur biologique.

Pour ceux qui ne me connaissent pas, je me permets de me présenter. Je suis un producteur laitier biologique à Saint-Félicien, au Lac-Saint-Jean, depuis plus de 25 ans. Je travaille sur la ferme avec deux de mes frères, ma conjointe et la conjointe d'un de mes frères. La relève se pointe déjà sur notre entreprise. Nous avons également à la ferme une fromagerie qui transforme le lait de notre entreprise. J'ai également fait un mandat à la présidence de la Fédération régionale de l'UPA du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Le syndicalisme agricole ne m'est donc pas étranger, même si j'y ai eu une vocation plutôt tardive.

J'ai la ferme intention de travailler au bien-être des producteurs biologiques. L'équipe à laquelle je me suis joint est dynamique, et nous souhaitons que cela transparaisse dans le travail que nous allons réaliser en 2005. Lors de l'assemblée générale annuelle, vous nous avez donné des mandats clairs, et nous les mettrons de l'avant pendant la prochaine année. Nous allons travailler principalement aux dossiers suivants pendant l'année :

pour qu'enfin une réglementation canadienne sur le contrôle de l'appellation biologique voie le jour afin que les producteurs puissent continuer à exporter leurs produits en Europe et en Asie;

pour améliorer le transfert du savoir-faire en agriculture biologique par la diffusion d'une brochure technique en fertilisation organique et la réalisation d'outils pratiques en agriculture biologique;

pour adapter les programmes existants à la Financière agricole afin que ceux-ci répondent aux besoins des producteurs biologiques

(assurance récolte, sécurité du revenu et financement);

pour développer une signature commune pour les produits biologiques de chez nous;

pour vous informer efficacement;

pour faire progresser l'idée d'un Québec exempt d'OGM auprès des producteurs agricoles;

pour que le secteur biologique se rapproche des fédérations régionales de l'UPA et des fédérations spécialisées affiliées à l'UPA;

pour obtenir un financement stable et une plus grande représentativité pour ainsi faire avancer efficacement les dossiers que vous confiez à votre Fédération d'agriculture biologique.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION 2005

Gérard Bouchard, président, Saint-Félicien

Gilbert Beaulieu, 1^{er} vice-président, Petit-Matane

Christian Champigny, 2^e vice-président, Upton

Gilbert Halde, président SPLBQ, Mont-Saint-Hilaire

Guy Gauthier, président SPGBQ, Sainte-Anne-des-Plaines

Eugène Demers, président SPVBQ, Leclercville

Serge Valiquette, président SABQ, Les Côteaux

Germain Babin, représentant Comité horticole bio, New-Richmond

Poste vacant: représentant Comité plantes médicinales bio

LE PERSONNEL DE SOUTIEN

Geneviève Blain, agr., secrétaire générale

Nancy Guay, agente de projet

Monique Thibault, secrétaire

Nous avons de nombreux dossiers à traiter pendant l'année. Pour nous aider, nous vous demandons d'adhérer à la FABQ et à ses syndicats affiliés, et de parler de votre organisation syndicale aux producteurs en transition, en pré-certification ou aux producteurs certifiés biologiques de votre région.

En 2004, vous avez été 226 membres à adhérer volontairement à la FABQ et à ses syndicats affiliés. Votre soutien est important pour que nous puissions faire avancer les dossiers qui touchent à l'agriculture biologique. Nous vous remercions de continuer à nous faire confiance.

Je vous souhaite une bonne saison. ♦

ERRATUM

Une erreur s'est glissée au début de l'article de la FABQ et signé Geneviève Blain dans le *Bio-bulle* du mois d'avril. Il fallait lire : *C'est le vendredi 11 février 2005 qu'a eu lieu le banquet du 15^e anniversaire de la fondation de la Fédération d'agriculture biologique du Québec.* Et non du 150^e anniversaire! Toutes nos excuses à la FABQ.

LA RÉDACTION

CHAUX DOLOMITIQUE 100% naturelle



- ▲ Un produit 100% naturel, sans éléments chimiques.
- ▲ Teneur en carbonate de magnésium (MgO₂), 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.
- ▲ Développe un milieu favorable à la multiplication et au travail des micro-organismes du sol.
- ▲ Facilite la décomposition des résidus de récolte.

Maintenant nouvelle carrière de chaux située
au 1333 route 263, Chester Est

LES CARRIÈRES ST-FERDINAND INC.
1020, rue Principale
Saint-Ferdinand (QC) G0N 1N0
Sans frais : 1 (888) 428-9311
Site Internet : www.lescarrieresst-ferdinand.com
Depuis 1963

LIBERTÉ

Lait
Yogourt
Crème sure



BIOLOGIQUE



LIBERTÉ

1 Avenue Liberté
Candiac, Québec
J5R 3X8

www.liberte.qc.ca

DES COMPOSTEURS EN BOIS FAITS AU QUÉBEC

Le Groupe de simplicité volontaire de Québec (GSVQ) a innové en 2004 en offrant aux citoyens de la ville de Québec le tout premier composteur domestique fabriqué à Québec. Celui-ci possède une foule de caractéristiques qui le rendent plus performant et plus écologique que ses concurrents en plastique.

DOMINIQUE BERNIER, RESPONSABLE DES VENTES
GROUPE DE SIMPLICITÉ VOLONTAIRE DE QUÉBEC
(418) 728-5519 • DOMINIQUE_BERNIER@GLOBETROTTER.NET • WWW.GSVQ.ORG

PREMIÈREMENT, ce composteur était à l'origine fabriqué en bois récupéré. Le groupe privilégie maintenant le mélèze car il s'agit d'un bois résistant à la pourriture, ce qui confère une durabilité certaine au produit sans traitement chimique. Le bois est aussi beaucoup plus esthétique et écologique que le plastique. Il est également plus résistant et a l'avantage de pouvoir être réparé.

SIMPLE D'UTILISATION

Ce type de composteur est conçu de telle sorte qu'il est très simple d'utilisation. En effet, son panneau avant s'enlève, ce qui laisse une très grande ouverture pour transvider le compost à l'aide d'une pelle. L'ouverture du sommet, aussi très grande, est munie d'un couvercle en pente qu'on peut enlever pour permettre d'exposer le compost à la pluie si nécessaire. L'aération du compost est optimale grâce aux espacement des planches des côtés. Sa capacité de 0,3 m³ le rend idéal pour un usage familial.

Conçu par une équipe de bénévoles du GSVQ, ce composteur est fabriqué par un groupe en réinsertion sociale de Québec. Cela permet aux travailleurs de cet atelier d'acquérir une formation de base en menuiserie et, éventuellement, de réintégrer le marché du travail.

COMPOSTEUR COMMUNAUTAIRE



Photo: Groupe de simplicité volontaire de Québec

Cette année, notre groupe innove encore en commercialisant le tout premier composteur communautaire. Comme son nom l'indique, ce composteur de grande capacité (1 m³) est destiné à l'usage en commun par différents groupes, que ce soient les jardins communautaires, les écoles, les coopératives d'habitation ou autres. Ce composteur est en bois franc, ce qui le rend résistant à la pourriture. Il est formé de plusieurs sections qui s'emboîtent les unes sur les autres pour un montage facile.

À LA RECHERCHE DE POINTS DE VENTE

Nous sommes actuellement à la recherche de groupes communautaires intéressés à former un point de vente pour ces articles dans les différentes régions du Québec. Les profits réalisés par la vente de ces composteurs et de nos autres objets écologiques permettent à notre groupe d'autofinancer ses activités. Nous souhaitons partager ce potentiel avec tous les groupes soucieux de l'environnement et qui souhaitent se libérer de leur dépendance envers les subventions, lesquelles se font d'ailleurs beaucoup plus maigres et rares.

La promotion du compostage est une bonne façon de responsabiliser les gens face à leur production de déchets. De cette activité peuvent découler une conscientisation plus affinée des différents enjeux environnementaux et sociaux ainsi que la mise en œuvre de gestes concrets pour y remédier. C'est le pari qu'a fait le Groupe de simplicité volontaire de Québec. ♦



Fenêtre sur le monde

Les corporations et leaders gouvernementaux voudraient nous faire croire que les aliments modifiés génétiquement (OGM) sont développés pour pallier les problèmes de la faim dans le monde... Traduit et commenté par le céréalier biologique Loïc Dewavrin, de la ferme Les huiles naturelles d'Amérique, les propos de ce texte proposent un regard critique sur la prise de contrôle des semences qui s'intensifie un peu partout sur le globe par les corporations.

PRÉTENDRE AIDER LES PAYS PAUVRES...

Le président Bush et les corporations agro-industrielles prétendent que le refus des pays européens d'accepter les OGM décourage les pays du tiers-monde d'accepter cette technologie, minant ainsi les efforts pour résoudre les problèmes de malnutrition. N'est-il pas évident que ces arguments sont une simple tentative de passer outre à un débat de société important sous le prétexte hypocrite de vouloir porter secours aux pauvres? Ne devrions-nous pas plutôt reconnaître que nous faisons face au paradoxe d'un monde d'abondance dans lequel subsiste la famine?

TRADUCTION DES PROPOS TENUS PAR MME ANURADHA MITTAL, CODIRECTRICE DE FOOD FIRST/INSTITUTE FOR FOOD & DEVELOPMENT POLICY, À LA SUITE DE LA CONFÉRENCE ANNUELLE DE CROPLIFE INTERNATIONAL (JUIN 2003, BRUXELLES, BELGIQUE)

SURABONDANCE

À LA SUITE DES RÉSULTATS d'une recherche de Food First sur ce sujet, il semble que la surabondance, et non le manque d'aliments, définit mieux notre monde. Suffisamment d'aliments sont actuellement produits pour fournir deux kilos de nourriture par personne par jour sur la planète, bien plus que ce nous pouvons consommer! L'Inde, aux prises avec 350 millions de personnes sous-alimentées, est le troisième producteur de denrées alimentaires au monde. En 2000, alors qu'un si grand nombre de personnes manquaient de biens essentiels, le gouvernement indien était incapable de trouver suffisamment de marchés pour l'exportation de quelque 60 millions de tonnes de grain en surplus.

La faim dans les pays du tiers-monde est un phénomène complexe qui ne peut être résolu par la production d'OGM. Tout près de 78% des pays dans lesquels on rapporte des problèmes de malnutrition infantile sont des exportateurs nets de denrées alimentaires. Ce n'est pas le manque de production qui cause la faim dans le monde, mais la pauvreté! Un peu de sens moral exigerait des industries un peu plus d'objectivité et de transparence dans leur promotion sur les cultures génétiquement modifiées.

UN PEU DE SENS MORAL...

Un peu de moralité permettrait également de reconnaître que le tiers-monde est largement et solidairement contre les cultures OGM qu'on tente de lui imposer, optant plutôt pour l'accès à l'autosuffisance. Si l'industrie avait à cœur le bien-être des populations tiers-mondistes, elle reconnaîtrait que Monsanto et ses filiales indiennes emploient quelque 17 000 enfants indiens pour 50 cents par jour; plus de 11 000 sont à l'emploi de Syngenta, Advanta et Proagro. Un peu de sens moral mettrait en question l'agence américaine de développement international, qui demande à l'USDA de rapporter tout refus d'aide alimentaire à base

d'OGM afin de couper toute autre forme d'aide à ces nations en guise de représailles.

Ce même sens moral mettrait en question les corporations qui claiment que les variétés transgéniques ne posent aucun risque puisqu'elles sont identiques aux variétés dont elles sont issues, mais qui se ruent pour déposer des brevets, prétextant qu'elles sont différentes! Les promoteurs de cette technologie peuvent choisir de faire fi des risques sur la santé et sur l'environnement, ou des implications sociales de leur découverte, ils peuvent ridiculiser leurs opposants, mais l'industrie sait que l'opposition grandit et qu'elle est alimentée par les multiples tentatives de prise de contrôle de ces corporations sur les semences qui sont un héritage de l'humanité.

Dans leur effort pour contrôler le système alimentaire, ces compagnies dépensent des millions pour acquérir les petites compagnies de semences. Le contrôle sur l'alimentation des populations commence par le contrôle des semences.

Il est grand temps de reconnaître que la production des aliments fait partie de notre culture, de notre mode de vie, et que notre devoir est de ne pas sacrifier cela au profit de multinationales qui tentent tout pour augmenter leurs profits. Et en ce qui concerne le sens moral, même si ces corporations prétendent soulager la faim dans le monde avec des plantes miracles, ce ne sont pas elles qui nous offriront une société plus juste, honorable et durable. ♦

PLUS PRÈS DE CHEZ NOUS...

PAR LOÏC DEWAVRIN, AGRICULTEUR ET RESPONSABLE DU COMITÉ SEMENCES DU SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE CÉRÉALES BIOLOGIQUES DU QUÉBEC

CETTE PRÉOCCUPATION est aussi vraie chez nous! La révision du secteur des semences par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a de quoi inquiéter. N'apparaît-il pas évident qu'entre les lignes, on peut entrevoir les pressions des semenciers (CSTA) pour une meilleure emprise sur la semence, qui fait pourtant partie de « l'héritage de l'humanité », comme le cite l'auteur de cet article.

UNE SITUATION TRÈS INQUIÉTANTE

Il importe pour nous tous de nous inquiéter de cette situation. Nos gouvernements et nos institutions doivent réinvestir dans la recherche sur les semences, la préservation et le développement de variétés publiques. Ne soyons pas aveugles, c'est une question de bon sens!

Ne devient-il pas clair aussi, pour les producteurs de grains du Québec, que les nouvelles options proposées sur les semences, comme le gène de résistance au glyphosate ou au gluphosinate, le gène de résistance à la pyrale, ou encore le dernier cri en termes de résistance à la chrysome, sont aussi un moyen détourné de déposer des brevets sur les semences, de délaissier les variétés conventionnelles et d'ainsi contrôler la production.

Ces nouvelles technologies ne sont-elles pas également des outils permettant de pallier des problèmes engendrés par des pratiques non recommandables, comme la monoculture ou des rotations déficientes, et permettant d'intensifier la production? Cette course à la surproduction nous mène-t-elle quelque part? Il n'y a qu'à observer la bourse des grains, voilà où nous ont mené ces technologies, le prix des semences a-t-il suivi la même tendance?

Tous ceux qui se sentent interpellés par le sujet de privatisation des semences pourraient s'informer et manifester leur inquiétude à l'ACIA, soit par le biais de son site internet, à www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbrpov/pbrpovf.shtml, soit par la poste, au 59, promenade Camelot, Ottawa (Ontario) K1A 0Y9, soit par télécopieur, au 613.228.6629. ♦

ALTERNATIVES ÉCOLOGIQUES À LA PELOUSE

En ces jours et pour l'avenir, dans une conscience socio-environnementale où de plus en plus de gens désirent vivre sainement, des changements s'imposent dans nos habitudes et dans nos pratiques culturelles. Dans cet esprit, l'entretien de notre pelouse n'y échappe pas.

PAR SERGE FORTIER

AUTEUR, CONFÉRENCIER ET CONSULTANT EN PAYSAGE ÉCOLOGIQUE • WWW.SERGEFORTIER.COM

VERS UN CHANGEMENT DE MŒURS

NOS COUTUMES et nos habitudes nord-américaines nous amènent à concevoir l'organisation de nos propriétés en fonction d'un même modèle : la résidence pour ses habitants, ensuite une entrée de cour, et souvent un garage pour la ou les voitures... Ensuite, vous y verrez un cabanon, un patio greffé à l'arrière de la maison, suivi d'une piscine ou d'un spa, une haie de cèdres ou une clôture, un petit coin pour un jardin, de petits aménagements paysagers pour border la maison, mais pas trop, car ça demande beaucoup de temps pour l'entretien. Pour finir, de la pelouse à la grandeur pour couvrir la surface restante.

C'est de cette façon que nous avons appris à organiser notre propriété. Il existe pourtant d'autres modèles d'aménagement. Ce ne sont pas les constructions qui posent un problème sur le plan environnemental, mais plutôt les pratiques culturelles auxquelles nous nous livrons dans nos petites plates-bandes, et surtout, la trop grande surface que nous accordons à la pelouse.

La pelouse, bien qu'elle ne soit pas indigène au Québec, fait tellement partie de nos mœurs que nous nous sentons obligés d'en mettre dans notre cour malgré toutes les contraintes que cela apporte (coûts élevés, temps à consacrer, impact environnemental sur l'eau, l'air et la biodiversité).

Parlant du sol, notre approche habituelle est de chercher à donner les conditions de sol idéales aux végétaux que nous voulons implanter, alors que la nature implante les végétaux qui conviennent au sol présent. C'est comme vouloir réinventer la roue, et c'est pourquoi nous avons tant de difficulté à obtenir des résultats. Vous trouverez tous les détails et les preuves de ce que j'avance dans mon livre.

MASSIFS ET COUVRE-SOLS

La méthode de massifs et l'utilisation de plantes couvre-sols peuvent avantageusement être une solution écologique pouvant en même temps nous faire épargner du temps et de l'argent... Les massifs et les couvre-sols vous permettront de diversifier votre écosystème environnant et de diminuer les surfaces de pelouse.

Plusieurs endroits dans votre cour n'entraînent pas le besoin d'y passer, sauf pour y tondre la pelouse qui s'y trouve. Pourquoi ne pas envisager d'y implanter des massifs de plantes vivaces, telles des *Rudbeckias fulgidas*, fleurissant plus de trois mois dans l'été et ne nécessitant aucun entretien ni arrosage?

Une arrière-cour en plein soleil est mise en évidence grâce à un massif composé de trois genres de végétaux bien connus : les *Hostas*, les *Rudbeckias* et les *Echinaceas*. Ils font d'excellents couvre-sols. Ils permettent de créer des massifs sans entretien et donnent du relief, de la couleur et une diversité biologique à une surface de terrain qui, souvent, n'est pas utilisée.

GAZON DE TRÈFLE RAMPANT, MIL, CHIENDENT

Bien sûr, l'idée n'est pas d'éliminer complètement les espaces verts, tenus ras et supportant le piétinement, comme la pelouse. Il s'agit de déterminer les usages que l'on compte faire de notre terrain. Pour les endroits où des surfaces tondues sont nécessaires, choisissez des végétaux le plus possible indigènes, nécessitant beaucoup moins de soins et ayant moins d'impact négatif sur notre environnement, tels : les trèfles rampants, le mil, le chiendent ainsi que bien d'autres plantes ne nécessitant ni engrais, ni pesticides, ni eau potable, ni sol particulier.

LES ALGUES MARINES ACADIENNES
UN CADEAU DE LA MER À LA TERRE

VOUS DÉSIREZ AMÉLIORER LA SANTÉ DE VOTRE TROUPEAU NATURELLEMENT?
FIEZ-VOUS AUX PRODUITS DE MARQUE ACADIE

LES ALGUES MARINES ACADIENNES possèdent naturellement tous les OLIGO-ÉLÉMENTS essentiels à la santé de votre troupeau. Elles améliorent aussi :

- La fertilité
- La quantité et la qualité du lait
- La santé des pattes et des sabots
- Et agit de façon remarquable sur la santé globale de vos animaux

LES ALGUES ACADIENNES SONT GARANTIES:
sans OGM
sans pesticides
sans insecticides
sans solvants
et sans farine animale

Distrival Canada
LIMITÉES - LIMITED
1-800-881-9297
ou visitez nous au
www.distrival.qc.ca

Aussi disponible
Engrais Biologique pour
grande culture

Fabriqué par ACADIAN Seaplant, Parmentville, N.S.



OPTER POUR LA DIVERSITÉ

Comme l'objectif visé par les massifs est de couvrir plus grand pour diminuer les surfaces de pelouse, il devient envisageable d'utiliser le vaste choix de plantes couvre-sols, même celles jugées envahissantes. Une plus grande biodiversité vous amène une faune plus variée, diminuant les risques d'infestation. Il est plus facile d'attirer de nombreuses sortes d'oiseaux et de papillons.

Les terrains en pente sont souvent problématiques pour la pelouse. Voici un exemple d'alternative avantageuse. Les genévriers couvre-sols maintiennent une végétation permanente, différente et pratiquement sans entretien. Une simple taille en bordure de l'entrée, et le tour est joué! Remarquez, là où le sol est couvert de genévriers, rien d'autre ne

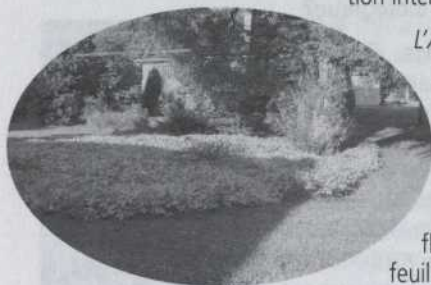
Environnement

pousse, alors que dans la partie dénudée de la plate bande, les mauvaises herbes prolifèrent.

LES PLANTES ENVAHISSANTES PEUVENT DEVENIR UN AVANTAGE

Il est vrai que certaines plantes couvre-sols peuvent devenir très envahissantes, surtout si vous les placez dans des conditions trop restreintes pour leur développement. Ce n'est pas un défaut de la plante, c'est un mauvais choix d'emplacement au point de vue de ses exigences.

Autrefois, pour bien des gens, oser utiliser des plantes couvre-sols à développement rapide apportait des problèmes, faute d'espace. Dans un contexte où l'objectif est de couvrir de plus grandes surfaces, en remplacement de la pelouse, voilà que le problème se transforme en solution intéressante.



L'Eragrostis, une plante vivace jugée très envahissante, est encore très peu utilisée. Pourtant cette plante, très rustique, convient autant à l'ombre qu'au soleil, offre un feuillage panaché tout l'été et une floraison blanche au-dessus du feuillage.

Plus besoin de tondre la pelouse sur cette grande surface. Plus besoin non plus d'arroser, de fertiliser, ni d'enlever les mauvaises herbes car rien ne peut et n'a besoin de pousser, le sol étant déjà bien couvert et bien protégé. Ceci est un autre principe de base, que je nomme : « Les vêtements de la terre ».

SE BATTRE CONTRE NATURE

Les plantes couvre-sols indigènes qui envahissent la pelouse et la font mourir, qui poussent toutes seules, qui résistent même quand on veut qu'elles partent, ne devraient-elles pas être celles qui devraient occuper la surface, au lieu de la pelouse?

Nous nous battons pour tenter de faire pousser de la pelouse; cela contre nature, alors que la nature nous montre quelles plantes conviennent le mieux aux conditions qui existent sur ce terrain, sans qu'on ait eu à lever le petit doigt. Tout ce qu'on aurait à faire serait de choisir, parmi les plantes que la nature nous indique, laquelle ou lesquelles conviennent le mieux.

Il n'existe qu'une seule façon d'aménager de la pelouse, mais il existe des milliers de façons d'aménager autrement que de la pelouse.

Pour en savoir plus sur le sujet, consultez le livre de l'auteur, Alternatives écologiques à la pelouse, publié aux éditions Serge Fortier. ♦

Rencontre

LES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'AGRICULTURE DU QUÉBEC UN PREMIER RENDEZ-VOUS LE 4 MAI

Le monde agricole est en état de crise. D'une région à l'autre, le moral des agriculteurs et des agricultrices est « à terre ». Aucune production ne semble y échapper. Selon les estimations récentes de l'Union des producteurs agricoles (UPA), une dizaine de fermes disparaissent chaque semaine au Québec. Notre climat et nos coûts de production font qu'à l'échelle planétaire, notre agriculture ne fait pas le poids et risque de se faire avaler par les plus puissants de ce monde. Plus faibles en nombre, les fermes biologiques doivent se débattre dans ce même contexte où leur particularité n'est pas encouragée financièrement.

Pour contrer ce vent apocalyptique, l'Union paysanne s'est faite l'instigatrice d'un projet mobilisateur, celui de la tenue d'États généraux de l'agriculture du Québec. Secrétaire général de l'organisme, Benoît Girouard nous présente ici les objectifs et l'envergure de ce projet. D'emblée, il tient à clarifier un fait : « Si l'Union paysanne travaille cette idée depuis un peu plus d'un an, l'organisation de ce rendez-vous démocratique doit quant à elle être complètement indépendante. »



Photo : David Longjumeau

PAR ISABELLE ÉTHIER. AGR.

Présentez-nous brièvement l'organisation qui se veut, comme vous le dites, indépendante et non liée à aucune forme d'organisme ou de syndicat.

Un organisme à but non lucratif (OBNL) a été mis en place sous le nom « États généraux de l'agriculture du Québec » (ÉGAQ). Cet OBNL n'est lié à aucune vision particulière du modèle d'agriculture et ne peut être utilisé à des fins partisans. Comme tous les OBNL, il sera composé d'un conseil de direction, d'un secrétariat, d'un porte-parole et des membres votant lors des assem-

blées. Il faut bien comprendre que cette structure sera discutée dans le cadre de rencontres d'information pour ensuite être formellement adoptée lors de la première assemblée générale officielle, laquelle aura lieu le 4 mai prochain.

Quels seront les grands thèmes à l'ordre du jour de ces États généraux?

Ces thèmes seront présentés lors de la première assemblée générale. Certains peuvent disparaître ou encore être modifiés. Le document de travail propose une quinzaine d'ateliers thématiques : la multifonctionnalité de l'agriculture; la

concentration; le libre-échange; la ferme-référence; la rémunération; la gestion de l'offre; la mise en marché locale et régionale; le financement; l'environnement et la santé; le syndicalisme agricole et l'agriculture biologique; les OGM; les consommateurs; l'occupation du territoire; la relève agricole; les forêts.

Qu'attendez-vous comme résultat?

L'objectif ultime de cet exercice est de pouvoir doter le Québec d'une politique agricole englobante qui donnera le ton au développement futur de l'agriculture. Actuellement, nous avons

des politiques agricoles, dont plusieurs se contredisent. Il n'y a pas de ligne directrice, et plusieurs agriculteurs font les frais de cette absence de vision à long terme. Par exemple, on veut que l'agriculture occupe le territoire et entretienne les paysages, et en même temps, on empêche les plus petites fermes de se multiplier et de se développer. J'aime bien citer l'exemple de la Suisse à ce sujet puisque ce pays est l'un des rares à avoir entrepris une réforme agraire avec une politique agricole globale basée sur une vision à long terme.

Vous vous attendez à quoi de la part des agriculteurs?

On s'attend premièrement à ce que l'intérêt de la classe agricole passe avant celui de ses organisations. Vous n'êtes pas sans savoir qu'il existe au sein du monde agricole plusieurs formes d'organisation, comme l'Union paysanne, l'Union des producteurs agricoles, de même que tout le mouvement coopératif agricole. S'ajoute à cela toute une série d'autres organismes qui ont des liens étroits avec le monde agricole, comme l'Union québécoise des municipalités, Solidarité rurale, l'ensemble des groupes écologistes, l'Union des consommateurs, etc. Or, tous ces organismes défendent des intérêts particuliers, ne partagent pas nécessairement les mêmes visions et n'ont pas tous le même pouvoir politique. Or, peut-on asseoir ensemble des représentants de ces organisations afin de réfléchir ensemble sur des sujets qui finalement préoccupent tout le monde?

Et de la part des citoyens?

La même ouverture d'esprit que celle qui est souhaitée pour la classe agricole. L'état de crise qui sévit actuellement au sein du monde agricole fait en sorte que le clivage entre les agriculteurs et les consommateurs est de plus en plus important. Personnellement, je crois qu'un citoyen bien informé sur les enjeux actuels peut devenir un bon ambas-

La zone agricole québécoise représente un patrimoine collectif dont on ne peut, comme société, accepter le dépérissement. On parle ici de 28 000 fermes qui occupent et cultivent un espace dépassant les 3 millions d'hectares de terre cultivable... Peut-on, agriculteurs et citoyens, s'asseoir ensemble pour discuter et réfléchir à des moyens à mettre en place pour garder nos campagnes en bonne santé? »

Petites annonces

À VENDRE

Plants de bleuets biologiques

7 variétés matures de 6 à 8 ans qui donneront des fruits cet été. Certifié Québec Vrai et Demeter. Réservez dès maintenant pour livraison immédiate.

819.843.1892
www.bleuets-bio.com

OFFRE D'EMPLOI

Travail saisonnier

Mai à octobre, dans vignoble en régie bio, région Mirabel. Expérience souhaitable, salaire à discuter.

Carole Desrochers
450.258.2099



PREMIÈRE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'AGRICULTURE DU QUÉBEC

Date : 4 mai 2005

Lieu : à déterminer

Qui a le droit de s'y rendre? Les membres partenaires

Pour information :

Secrétariat des États généraux de l'agriculture du Québec
(418) 650-0954 • info@egaq.com • www.egaq.com

sadeur de la classe agricole. Pour cela, il faut nécessairement se parler et s'écouter.

Croyez-vous que cet exercice contribuera à rendre notre agriculture plus écologique et plus biologique?

Plus biologique, c'est difficile à dire... Plus écologique, probablement. Personne ne peut nier que les populations du globe demandent maintenant que les impératifs environnementaux soient considérés dans tous les secteurs économiques. Au fur et à mesure que notre planète se globalise, nous nous rendons compte que les problèmes suivent la même tangente et que nous ne pourrions plus les éviter très longtemps. Cela dit, l'écologie est d'abord et avant tout un choix de société dont les applications bien concrètes ne regardent pas uniquement les agriculteurs.

Le concept d'éco-conditionnalité prend ici tout son sens. Pourquoi ne pas en arriver à rendre conditionnel l'ensemble des subventions agricoles? Pourquoi ne pas soutenir les bonnes pratiques d'abord et avant tout ainsi que les fermes qui entretiennent le paysage? J'entre ici au cœur du débat... Bref, nous faisons confiance au peuple québécois pour qu'il trouve collectivement sa voie à travers les États généraux de l'agriculture. ♦



Conception et gestion de projets
Agroalimentaire et environnement

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

Eveline Lemieux, présidente
819.762.2277

Pascal Billard, vice-président
819.797.2200

119 Rémi-Jodoin, Rouyn-Noranda (Québec) J9X 5K9
Télécopieur : 819.797.2200

Courriel : info@sol-air.net • Site Web : www.sol-air.net

PRINTEMPS TRÈS FÉCOND POUR LES LIVRES QUÉBÉCOIS D'HORTICULTURE ÉCOLOGIQUE

Horticulteur depuis 30 ans, Bertrand Dumont est aussi journaliste : rédacteur en chef de Fleurs, Plantes et Jardins pendant 10 ans, chroniqueur à la radio et à la télévision. Avec plus de 15 livres à son actif, il lance maintenant sa maison d'édition et la collection « Bouquins verts » dédiée spécifiquement aux livres en jardinage et horticulture écologique.

PAR JACQUES VIAU, BIOSFAIRE LIBRAIRIE

FLEURS ET JARDINS ÉCOLOGIQUES

L'ART D'AMÉNAGER LES ÉCOSYSTÈMES

Michel Renaud, 352 p., 23 X 15 cm., nombreuses photos en couleurs, 39,95\$



Michel Renaud a fondé une des premières entreprises d'aménagement paysager résidentiel écologique au Québec en 1985 et le premier service-consulte en gestion environnementale des espaces verts en 1990. Ce livre qui a demandé plus de 15 mois de gestation présente une méthode révolutionnaire qu'il a expérimentée depuis plus de 25 ans : comprendre et observer la nature pour la laisser recréer des écosystèmes fonctionnels tout en sélectionnant les plantes en fonction du concept de « niche écologique », soit le rôle que joue un organisme dans un

écosystème et les conditions environnementales propices à son épanouissement. Avec un foisonnement de trucs et conseils pratiques, de capsules d'information, de définitions précises et de photos, cet ouvrage est l'outil essentiel pour l'aménagement d'un magnifique jardin paysager écologique à entretien minimal.

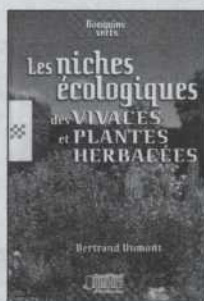
LES NICHES ÉCOLOGIQUES

- des vivaces et plantes herbacées
- des arbres, arbustes et conifères

Bertrand Dumont, 446 p., 23 x 15 cm, 39,95\$

Bertrand Dumont, Montréal, 2005, 414 p., 23 x 15 cm, nombreuses photos en couleurs, 39,95\$

Deux livres complémentaires à celui de Michel Renaud dans lesquels sont présentées une liste de tous les biotopes décrits (aires à conditions constantes ou cycliques) et une liste des plantes (avec



nom latin et français) avec, pour chacune, le biotope correspondant, les qualités esthétiques (dimensions, port, forme et couleur des feuilles, fleurs et fruits, parfum, période de floraison et coloration automnale, etc.), des données physiologiques et les principaux rôles écologiques.

SOLUTIONS ÉCOLOGIQUES EN HORTICULTURE

pour le contrôle des ravageurs, des mauvaises herbes et des maladies

Édith Smeesters, Anthony Daniel, Amina Djotni Broquet éditeur, Saint-Constant (Québec), 2005, 199p., 23 X 15 cm, nombreuses photos en couleurs, 22,95\$



Autre nouveau livre abondant dans le même sens que les précédents, soit que de nombreux problèmes sont reliés à une mauvaise conception de l'aménagement en fonction du milieu, un mauvais choix de plantes et des attentes irréalistes. Édith Smeesters a fondé la Coalition pour les alternatives aux pesticides (CAP) en 1999 pour diminuer l'usage abusif des ces produits toxiques au Québec, Anthony Daniel est biologiste spécialisé en entomologie et lutte biologique, Amina Djotni a une formation en agronomie de l'Institut national d'agronomie

d'Alger. Ensemble, ils ont réalisé ce volume, superbement illustré et présenté, pour faciliter la mise en pratique de l'horticulture écologique ornementale et aussi maraîchère. Et une contribution de 1\$ sera remise à la CAP pour chaque livre vendu.

ALTERNATIVES ÉCOLOGIQUES À LA PELOUSE

Serge Fortier, Éd. Serge Fortier, Montréal, 2005, 327 p., 20 X 13 cm., nombreuses photos en couleurs, 29,95\$

Serge Fortier est un autre horticulteur paysager chevronné avec 25 années d'expérience professionnelle et une prise de position résolument écologique. Il est aussi chroniqueur horticole, auteur et éditeur d'outils de sélection rapide de végétaux adaptés aux conditions recherchées. Dans ce livre, imprimé sur papier recyclé (dont il indique en détail les spécifications en annexe), il présente plus de 400 plantes qui peuvent avantageusement remplacer la pelouse, avec pour chacune une photo en couleurs et une grille comportant quatorze rubriques d'informations allant de la luminosité requise à la propagation, en passant par la capacité à attirer les papillons et les oiseaux, etc. ♦



www.biosfaire.com
BIOSFAIRE
LIBRAIRIE • BOOKSTORE

Santé globale et alimentation
Jardinage et agriculture
écologique, biodynamique
Herboristerie, phytothérapie
français & english

Commandes spéciales
Service d'envois postaux

ACHAT en LIGNE sécuritaire
sur notre site INTERNET

4571, rue St-Denis,
Montréal - H2J 2L4
Tél. : 514-985-2467
800-613-3262
Fax : 514-843-8288
info@biosfaire.com



Choix de société

À QUOI SERT L'AGRICULTURE?

Alors que les grands centres québécois comme Montréal et Québec sont aux prises avec des pénuries de logements, le Québec rural et profond subit une saignée lourde de conséquences. Le point de non-retour est atteint pour de nombreuses communautés luttant contre la fermeture d'une école, d'un comptoir de caisse, d'une station-service.



Visiblement, non. Et pourtant, loin d'incarner le bon samaritain des pauvres, une ville comme Montréal tire au contraire profit des régions éloignées.

En effet, au nom d'un vague principe d'égalité, chaque habitant de la province paie la même part d'impôt, qu'il s'installe à Outremont ou à Saint-Machin-du-Fond-du-Rang. Toutefois, lorsque vient le temps pour le gouvernement de dépenser l'argent du contribuable, il le fait surtout en ville. On construit une école à Saint-Jean-Chrysostôme, mais on ferme celle d'Issoudun. On construit un hôpital à Québec, mais on raccourcit les heures du CLSC de Laurier-Station. On rationne la bibliothèque municipale de Saint-Antoine, mais celle de Montréal reçoit subvention. On soutient la grande culture à la Place des Arts, et on nous laisse la course de « bazous sur glace » à Saint-Édouard. À quand le transport en commun pour Val-Alain? En 2001, l'économiste Sergieh F. Moussally, de l'Université du Québec à Chicoutimi, a démontré que la seule région du Saguenay-Lac-Saint-Jean versait 334 millions de plus en impôt que ce qui revenait en région. Le bilan est similaire pour les autres régions périphériques, selon la devise : plus c'est loin de Montréal, plus le déficit est grand. L'exode fiscal entraîne ensuite forcément l'exode des gens.

Le monde agricole commence à réaliser le prix d'une faible densité de population, et il réclame haut et fort une diminution des taxes foncières, seul rempart économique des communautés contre la fermeture. Si l'agriculture a historiquement constitué l'épine dorsale des régions rurales, c'est grâce à la multitude de fermes de petite taille, investissant et vendant localement, créant de l'emploi autour d'elles au lieu d'acheter de l'extérieur les intrants et l'équipement d'automatisation.

Finalement, aurions-nous oublié à quoi sert l'agriculture? Le Québec n'a pas de politique agricole, et ça paraît. Les décisions improvisées se multiplient et ne se ressemblent guère. Subventionner des cultures transgéniques tout en promettant l'étiquetage des produits génétiquement modifiés (sans le réaliser!), investir dans des fosses de fumier liquide et financer des systèmes de déshydratation du lisier, encourager l'industrialisation et l'exportation alors qu'on prétend développer les produits du terroir, verser des compensations en raison de la crise de la vache folle mais permettre de nourrir des herbivores avec de la viande avariée, la liste des aberrations s'étire sans fin.

On peut toujours accorder le droit à l'erreur, à un individu comme à une société, en autant qu'il existe un quelconque mécanisme d'évaluation pour



PAR MAXIME LAPLANTE, AGR.
PRÉSIDENT DE L'UNION PAYSANNE

corriger le tir. Mais là aussi l'incohérence règne. Le ministère de l'Agriculture a déjà englouti des centaines de millions dans la construction de fosses à lisier, mais il n'a pas jugé utile de vérifier si ce programme avait un quelconque impact sur la qualité de l'eau. Question mise en marché agricole, le Québec s'est embarqué à fond dans un système de gestion de l'offre, laissant aller la valeur des quotas de production à des sommets entravant presque toute relève, mais il n'a jamais senti le besoin de faire le bilan après 40 ans. Pendant ce temps, les fermes disparaissent, les revenus agricoles s'effondrent, et la rébellion couve face aux projets industriels agricoles. Comme si tout cela n'était qu'une conséquence du destin, de la fatalité...

Et pourtant, l'objectif de l'agriculture peut se résumer en trois points :

Nourrir sa propre population

Premièrement, approvisionner en quantité et en qualité sa propre population. On peut très bien avoir des surplus de sirop d'érable et les exporter là où il n'y en a pas, mais l'objectif ne doit pas être de nourrir le Japon ou la planète. Nous n'avons pas à soutenir l'exportation avec nos taxes. À titre d'exemple, les trois principales denrées agroalimentaires exportées par le Québec sont le porc, les produits du cacao (!) et les boissons. Pendant ce temps, il faut importer environ 85% de notre bœuf et 40% de nos céréales.

Protéger les ressources

Deuxièmement, l'agriculture doit protéger les ressources nécessaires à sa propre survie. Les sols, l'eau, l'air, la santé et les conditions des travailleurs doivent être préservés, sans quoi le système ne peut pas se maintenir. Soutenir les monocultures et le transgénique avec leurs effets connus sur la biodiversité est un choix pour le moins étrange.

Occuper le territoire

Ensuite, l'agriculture doit servir à occuper le territoire de façon décentralisée. Le soutien agricole doit viser le peuplement des communautés rurales au lieu d'assister au gonflement des villes. Il faut permettre l'établissement de petites fermes, voire à temps partiel, dans les régions. Des paysans qui nourrissent leur famille à Gaspé, ce n'est pas de l'étalement urbain.

Une véritable politique agricole devrait donc redéfinir la raison d'être de notre agriculture, et réorienter les programmes et le soutien en fonction de ces nouveaux objectifs. Et être en mesure de les évaluer. Peut-être aurions-nous alors la chance de voir se développer la production biologique, d'assister à la réapparition des abattoirs, laiteries et boulangeries partout sur le territoire, de permettre le démarrage d'une nouvelle génération d'agriculteurs, diversifiés, à l'abri du cycle infernal « grossir ou crever », de repeupler les campagnes. Parce qu'actuellement, nous soutenons exactement le modèle agricole dont personne ne veut. ♦

Perfectionnez vos connaissances en Agriculture Biologique

Cours disponibles sur Internet :

- Transition vers 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 2005 : 19 août
- Hiver 2006 : 9 décembre

Contactez-nous

Madame Louise Lapierre
Département de phytologie
Tél. : (418) 656-2165 ou
(418) 1-877-785-2825 p.2165
Courriel : louise.lapierre@plg.ulaval.ca

www.fsaa.ulaval.ca/agribio.html

En collaboration avec



UNIVERSITÉ
LAVAL

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



Femmes et plantes

Depuis les temps les plus anciens, les femmes utilisent les plantes médicinales pour soigner leurs maux. Elles ont conservé de mère en fille, les secrets des plantes qui facilitent les étapes de leur vie : adolescence, menstruations, grossesse, accouchement, contraception, ménopause... Même à l'époque où les femmes herboristes étaient vues comme des sorcières, elles ont toujours su transmettre aux générations à venir l'art des plantes, la science de la guérison et une vision intime de leur santé gynécologique.

Aujourd'hui, les plantes sont étudiées, analysées, observées. Nous savons tirer profit des connaissances intimes des plantes qu'avaient nos aïeules, mais nous y intégrons science, rigueur et professionnalisme.

Biologiques • sans OGM • non irradiés
non fumigés • solvants traditionnels

Votre meilleure garantie d'efficacité et de pureté!

Tél.: 819-322-1561 • Téléc.: 819-322-1562
www.clefdeschamps.net

**Nos produits sont disponibles dans tous les
bons détaillants d'alimentation naturelle**

ZÉRO COMPROMIS



Ma conception de la vie



SUR LE BREUVAGE certifié bio, avec autant de calcium et vitamines que le lait et tous les bienfaits d'une boisson non laitière

SUR LE GOÛT : que ce soit le soya ou le riz, saveur et qualité sont au rendez-vous

SUR LA SANTÉ : zéro cholestérol, zéro lactose, zéro gluten, zéro gras trans et zéro OGM

Ce qui compte : votre bien-être

www.nutrisoya.com