

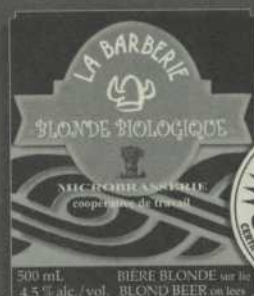
MONTÉRÉGIE OUEST

# MONTÉRÉGIE OUEST

où souffle le vent bio  
LE BIO EN RÉGION



cahier régional



Parlez-en MALT, parlez-en BIÈRE, mais PARLEZ-EN!

Bière blonde avec un arôme de grains frais. Les saveurs du malt se distinguent par leur goût onctueux. Les houblons sont subtils et laissent une finale légèrement piquante qui lui donne un étalement herbacé persistant.

LA BARBERIE  
MICROBRASSERIE  
coopérative de travail

www.labarberie.com

Salon de dégustation non-fumeur ouvert tous les jours de midi à 1h00 am. • 310, rue St-Roch, Québec.

Ferme  
Passion  
bio

Paniers de légumes sans pesticides

514-606-0482 514-724-6277  
1282, St-Régis sud Saint-Isidore (route 207)  
Danielle et Marc-André



Vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement.



Voile de protection  
contre les insectes.



DUBOIS  
Ltée

Paillis de plastique  
biodégradable.

478 Notre Dame, St-Rémi, Québec, J0L 2L0

Sans Frais: 1-800-667-6279

Nous avons également : Machineries (location et vente), Pièces et  
Systèmes d'irrigation, Tapis capillaires, Cabarets, Cuves, Paniers, Pots, etc...

# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



### LE BIOLOGIQUE EN MONTÉRÉGIE OUEST

# UNE CONSTANTE AUGMENTATION

La Montérégie Ouest ne fait pas exception aux autres régions de la province ou du monde entier pour la progression de l'agriculture biologique. Depuis janvier 2005 les demandes d'agriculteurs pour cheminer vers le mode de production biologique affluent à plus d'une par semaine. Certains désirent se renseigner sur une production spécifique comme le bleuet ou les fraises tandis que d'autres souhaitent entreprendre un virage à 100% vers le bio. Évidemment, nous savons que toutes les demandes ne se concrétiseront pas en une nouvelle entreprise biologique sur notre territoire. Qu'importe, ce secteur bouge beaucoup et de plus en plus...

ANDREW FRÈVE, M.SC., AGR.

#### TERRES DE LÉGUMES ET DE CÉRÉALES

EN 2002, nous avons sur notre territoire 21 entreprises enregistrées au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), alors qu'en 2003, il y en avait 30, en plus de sept autres qui étaient en pré-certification. La dernière mise à jour pour la Montérégie Ouest a été refaite spécifiquement pour ce Bio-bulle. Nous avons maintenant 46 entreprises en incluant les pré-certifiées du printemps 2003. Le tableau ci-contre indique les différentes productions qui sont biologiques sur notre territoire en comparaison avec les données provinciales pour 2002 et 2003. Les productions maraîchères ont augmenté de 8 à 14 entreprises en 2004; ce nombre inclut les entreprises en pré-certification à l'été 2004 (elles devraient être certifiées à l'été 2005). Les grandes cultures comme le soya ont connu une hausse de 10 à 22 entreprises qui sont devenues biologiques ou qui ont produit des récoltes biologiques sans pour autant être entièrement biologiques. Quelques-unes de ces entreprises nous avaient consultés à leur tout début.

#### LA QUESTION DE LA TRANSITION

Un producteur qui veut débiter en production biologique doit connaître les exigences de cette production. Il est surprenant de constater que cette connaissance est très variée. La dernière semaine de février, un client me mentionnait que pour faire la transition vers le biologique, il devrait attendre 7 ans. Cette perception freine beaucoup de clients potentiels. Il faut donc expliquer les préalables pour les productions animales et végétales tout en spécifiant qu'avant d'élever des animaux selon une régie biologique, il doit s'assurer une alimentation biologique correspondant aux proportions prescrites dans le cahier des charges de son organisme de certification. De plus, les animaux

doivent avoir l'espace requis pour assurer leur bien-être, puis avoir accès à l'extérieur, etc. Toutes ces spécifications se retrouvent dans le cahier des charges ou sur le site du Conseil des appellations agricoles du Québec (CAAQ). Donc, concernant le commentaire du client sur les sept années de transition, il se peut que cette transition dure 7 ans, car il y a plusieurs éléments qui influencent le temps nécessaire à une certification complète.

Un cas intéressant: un producteur dit ne pratiquement rien mettre sur ses prairies, sauf du fumier et de la chaux depuis plusieurs années. De plus, il vend ses fourrages en spécifiant bien ses pratiques culturales sans pour autant être certifié. Or, selon les superficies exploitées, il est possible que ce producteur n'obtienne pas la juste valeur pécuniaire pour son produit, même s'il semble satisfaire aux critères de certification; il ne peut vendre son produit comme étant certifié biologique.

#### Évolution du nombre de fermes biologiques en Montérégie Ouest et au Québec, de 2002 à 2004

Production principale	Montérégie Ouest			Québec	
	2002	2003	2004	2002	2003
Lait	2	3	3	59	61
Bœuf	0	0	1	20	37
Caprin	0	0	1	1	1
Ovin	0	1	1	6	8
Fruits-petits fruits	1	0	3	35	35
Maraîcher	8	10	14	115	152
Céréale-grandes cultures	10	22	22	114	129
Serre	0	1	1	2	19
Acériculture	0	0	1	315	423
<b>Total</b>	<b>21</b>	<b>37</b>	<b>46</b>	<b>722</b>	<b>902</b>

Il faut noter que plusieurs produits sont faits sur une même entreprise. Nous avons considéré une seule production, soit la production principale, afin que l'entreprise n'apparaisse qu'une seule fois dans le tableau. À ces données, il manque: porc, poulet, autres élevages, œufs, plantes médicinales, miel et champignons.

#### LA PRODUCTION MARAÎCHÈRE EN DEMANDE

Les gens veulent faire de la production agricole sur de petites superficies, moins de 5 hectares, et ils ont déjà de petits lopins de terre qui permettent cette vocation tardive. Évidemment, la proximité des grands marchés comme Montréal et toutes les villes au sud de l'île constituent une bonne source de clients potentiels que les nouveaux producteurs recherchent.

#### CAS TYPIQUES DE LA RÉGION

Un cas bien typique de cette volonté de produire des aliments qui ne font pas intervenir des produits de synthèse ou des plantes modifiées génétiquement est celui de ce producteur et de son fils ayant chacun leur entreprise agricole et qui pratiquent la culture sur billon depuis de nombreuses années. Ils décident donc de produire avec la méthode biologique. Ils ont débuté en cultivant, avec l'association Cultures sans herbicide, des récoltes certifiées Un Grain de santé afin de récupérer les pertes que la transition peut engendrer: baisse de rendement (gestion des mauvaises herbes), sols non parfaitement préparés, etc. En 2005, à sa troisième année, le fils aura toutes ses cultures et ses terres certifiées à 100%, alors que le père atteindra les 60% cette année et les 100% en 2006.

Un autre cas: le producteur qui cultive près de 1000 hectares et qui décide de faire ce virage; il envisage donc un créneau qui pourra lui permettre des revenus très intéressants.

Finalement, un cas plus rare, le producteur en production maraîchère conventionnelle depuis plusieurs années qui décide de faire la transition vers la production biologique; il était pré-certifié en 2004. On ressent donc cette volonté de faire plus ou autant avec moins d'intrants.



# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio

On aurait tendance à se questionner sur ce revirement rapide d'une entreprise quand on sait qu'il n'est pas nécessaire que la ferme soit entièrement certifiée biologique, c'est-à-dire que la certification permet de progresser à un rythme plus lent afin de respecter les sols. Or, le choix de faire un virage rapide se fait en considérant tous les autres volets de cette pratique: l'environnement, l'analyse de sa situation financière actuelle, le parc de machinerie, les conditions des terres, des sols, les mauvaises herbes, la planification à court et moyen termes, et finalement, la qualité et la quantité des travaux. Un sol en bonne condition permettra au producteur de mettre à profit le potentiel de ses terres par des rotations et des apports d'engrais de ferme qui favoriseront une croissance optimale des plantes.

### AIDES ET SERVICES GOUVERNEMENTAUX

Depuis trois ans, le MAPAQ a mis en place le Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique (PSDAB), qui a trois volets et qui permet à certains producteurs ou regroupements de mettre au point des techniques de production ou de contrôle de problèmes spécifiques. Il y a eu beaucoup de projets qui ont été réalisés, et la liste en est disponible sur le site d'Agri-Réseau ([www.agri-reseau.qc.ca](http://www.agri-reseau.qc.ca)) en cliquant sur l'onglet Agriculture biologique. Ce site contient 22 onglets en plus de l'agriculture biologique. Évidemment, la section Agriculture biologique inclut les productions animales et végétales et elle est consultée par de nombreux clients agricoles, scientifiques et autres. C'est le site de référence pour ceux qui veulent faire une transition ou qui veulent démarrer en production biologique. Prenons un autre exemple: un client veut connaître les organismes de certification qui peuvent certifier ses produits. En cliquant sur l'onglet Lois, certifications, normes, politiques, une série de textes sur le sujet défilera et répondra rapidement à ses questions. La section du site sur l'agriculture biologique est celle qui enregistre actuellement le plus grand nombre d'inscriptions. Ce sont d'ailleurs

### UNE MUNICIPALITÉ VOUDRAIT SE FAIRE RECONNAÎTRE BIOLOGIQUE

*Sur notre territoire, nous avons même une municipalité qui, via un CLD, nous a contactés afin de savoir s'il était possible de faire de l'agriculture biologique sur tout son territoire. Évidemment, la marche est haute, mais la proximité avec Montréal est un atout formidable. Comme nous savons que l'agriculture biologique est respectueuse de l'environnement, qu'elle n'utilise pas de produits de synthèse comme des fertilisants chimiques, et qu'elle ne tolère pas les OGM, ces contraintes à la production, sous nos conditions d'industrialisation, attireraient énormément de visiteurs et faciliteraient la vente des produits bio.*

*Cette tendance vers une agriculture plus douce est une réalité, et nous constatons que le plateau de saturation des clients est encore loin d'être atteint; il y a de la place, et c'est une façon de diversifier ses produits tout en continuant la culture de ses terres. Nous sommes bien loin des 6,2 millions d'hectares certifiés biologiques en Amérique latine, où l'Argentine et le Brésil cultivent respectivement 2,8 et 0,8 millions d'hectares dans 1781 et 14003 fermes (source: IFOAM, février 2005). Cette situation mondiale devrait nous faire réfléchir sur l'avenir et le potentiel de l'agriculture biologique. Ici, il existe un tremplin pour faire avancer les choses: il s'agit de l'association Cultures sans herbicide et de sa certification Un Grain de santé, qui permet une transition plus douce.*

des employés du ministère, entre autres, qui participent à y intégrer les informations pertinentes pour les clients.

Parmi les aides et services gouvernementaux disponibles, mentionnons le Réseau d'avertissements phytosanitaires (RAP), toujours sur le site d'Agri-Réseau, qui rend disponible les informations de dernière minute sur les ennemis des cultures. Prenons l'exemple d'un biofongicide accepté pour la production en serre: RootShield. C'est un champignon (*Trichoderma harzianum* Rifai, souche KRL-A62) qui pousse déjà à l'état naturel au Québec, dans nos sols, sur le bois mort. Il est présent sous forme de spores et disponible en deux formulations. Ce champignon, en se développant sur les racines avant l'apparition de la maladie, protégera ces dernières contre les maladies racinaires comme *Pythium*, *Rhizoctonia*, *Fusarium*. Ce réseau donne donc plusieurs moyens de remédier à des problèmes de ravageurs en production biologique; il suffit de s'inscrire pour les cultures qui nous intéressent.

Il y a également les répondantes et répondants en agriculture biologique qui peuvent répondre à vos questions, faire le diagnostic des besoins, apporter ou orienter vers des services internes et externes s'ils sont disponibles, et participer à des projets spécifiques.

### REGROUPEMENTS DE MISE EN MARCHÉ

Les producteurs qui font partie du réseau québécois d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) sont assez nombreux depuis sa mise sur pied en 1996 par le groupe Équiterre. Depuis, à ce modèle, s'est ajoutée une autre manière de s'assurer de la distribution de ses produits. C'est un projet-pilote, Garderie bio, qui vise à approvisionner des centres de la petite enfance (CPE) de la région de Montréal. Ce projet a mis à contribution une de nos fermes bien connues, la ferme Cadet-Roussel, située à Mont-Saint-Grégoire. Un autre regroupement, Valgrain inc., dont quatre producteurs biologiques transforment les grains en moulées pour porc et volaille biologiques, est présentement à la recherche de clients pour ses produits.

L'agriculture biologique connaît présentement une croissance soutenue dans la région et concerne autant les petites que les grandes entreprises. Les défis sont nombreux pour ces entrepreneurs, et il est certain que l'agriculture biologique n'est pas à la portée de tous. Plusieurs la choisissent par conviction, mais rien ne pourra remplacer une bonne période de réflexion et un accompagnement professionnel vu l'importance du virage encouru. Il faut garder à l'esprit que ce sont de nombreux volets de la production qui seront chambardés. Tout est possible, il faut commencer et progresser étape par étape. Bonne saison 2005! ♦

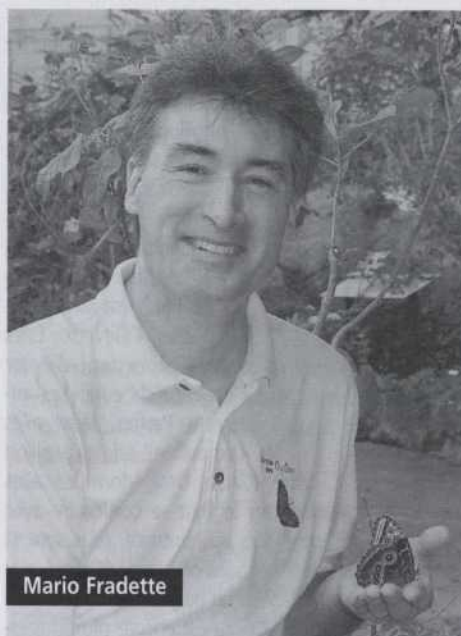
### AGRICULTEURS BIO EXPOSANTS...

Une quinzaine de producteurs biologiques étaient exposants pendant une journée, le 12 juin, lors de l'exposition annuelle de la municipalité de Ormstown en 2004. C'est le CLD Haut-Saint-Laurent qui a participé activement à l'organisation de l'exposition, laquelle fut un succès avec plus de 11 000 participantes et participants.

Un autre CLD, celui des Jardins-de-Napierville, organisera une autre journée en agriculture biologique dans le cadre des Journées horticoles régionales, à Saint-Rémi, au début décembre 2005.

# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



Mario Fradette

### L'ARCHE DES PAPILLONS

# PLACE À UNE AUTRE NATURE

Il est des passions que l'on souhaiterait voir plus souvent dans nos environs. Celle de Chantal Daoust et de Mario Fradette nous permet en toute saison de profiter d'une escapade sous les tropiques à peu de frais. Bienvenue à l'Arche des papillons.

PAR DAVID LONGUÉE

SITUÉ À QUELQUES KILOMÈTRES du poste frontalier de Saint-Bernard-de-Lacolle, ce lieu permet l'envol de près de 400 papillons en liberté. Au total, l'endroit permet d'observer 35 espèces différentes de lépidoptères provenant pour la plupart du Costa Rica et des Philippines. Si le rapport avec l'agriculture biologique peut à prime abord être difficile à établir, il faut savoir que l'existence et la survie de ces centaines de papillons mêlés à quelques colibris interdisent toute forme de pesticides à l'intérieur de cet écosystème recréé.

### UNE LUTTE BIODYNAMIQUE EFFICACE

Les plants de bananiers, d'hibiscus, de fleurs de la passion et de budlejas composent l'environnement végétal de l'Arche et apportent l'essentiel de la nourriture des papillons. La flore qui s'y trouve est traitée selon l'approche biodynamique, qui rejoint le

concept du jardinage autofertile. Ainsi, quelques grenouilles ont été introduites pour dévorer les fourmis qui auraient la mauvaise idée de proliférer autour des arbres présents. De plus, ces grenouilles ne peuvent se développer qu'en fonction de la nourriture présente, même si leurs prédateurs naturels, les échassiers par exemple, ne sont pas là pour les chasser à leur tour... Des coccinelles sont également présentes en nombre suffisant pour chasser les pucerons des feuilles nécessaires au développement des chenilles. Les moucherons, quant à eux, n'ont pas le temps de se développer puisqu'ils sont très vite chassés sans pitié par les colibris, qui constituent la deuxième attraction du parc.

### DES OISEAUX-MOUCHES TRÈS COLORÉS

Si l'observation des papillons constitue le principal attrait de l'Arche qui porte leur nom, sept colibris offrent aux visiteurs le spectacle de leurs jeux, batailles et autres voltiges aériennes à l'intérieur de la serre. Comme les papillons, les colibris sont nectarivores et pollinisateurs des plantes. Certaines espèces se sont ainsi reproduites par l'action combinée des butinages des lépidoptères et des oiseaux. C'est pour satisfaire la passion de Mario que le couple décide d'introduire quatre

colibris du Québec (deux mâles et deux femelles) et trois colibris du Pérou. Très jeune, Mario avait déjà importé des colibris pour en faire l'élevage chez lui. Lorsque leur projet d'Arche va prendre forme, le souvenir de cet élevage lui sera bien utile pour lancer sur une plus grande échelle son nouveau projet. Les colibris font partie de la famille des trochilidés, laquelle est la deuxième famille d'oiseau en importance dans le monde. Il en existe 328 espèces différentes, avec des tailles pouvant varier entre deux pouces pour le plus petit, originaire de l'île de Cuba, et 8 pouces pour le plus grand. « Le colibri est plus connu sous le nom d'oiseau-mouche, indique Mario. Cet oiseau a pour principale caractéristique d'être le seul à pouvoir voler sur place ou reculer en volant. Ses battements d'ailes sont incroyablement rapides, variant entre 70 et 80 bat-



### CHRYSLIDE OU COCON?

« Ce sont principalement les chenilles des papillons de nuit qui fabriquent un cocon qu'elles tissent sur des branches ou entre des feuilles. Le cocon constitue ainsi une enveloppe supplémentaire à la chrysalide... »

**Avec la belle saison qui arrive à grand pas, nos jardins s'apprêtent doucement à reflourir...**

Laissez vous charmer par nos merveilleuses tisanes toutes en couleurs et certifiées biologiques. Chaudes ou froides, elles sauront vous reconforter ou vous rafraîchir!

calendula etc.

...simplement pour le plaisir des sens!

St-Jacques-le-majeur, Qc. 418.449.4075



# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio

tements à la seconde. Les colibris ont des performances cardiaques dignes des records Guinness, puisque lorsqu'ils volent, ils peuvent atteindre 1200 pulsations par minute, raconte l'oiseleur. Même lorsqu'il est immobile, ses pulsations sont très importantes, au nombre de 400 par minute. » Seule la nuit permet de ralentir de manière conséquente le rythme de l'animal, à 45 pulsations/minute. Pour simple comparaison, les battements de l'être humain sont de l'ordre de 55 au repos, et jusqu'à 180 à la suite d'un effort important. Ces performances cardiaques pourraient nous faire douter de leur longévité. Or, il semble que les colibris sont des oiseaux qui peuvent vivre assez longtemps. « Aussi paradoxal que cela puisse paraître, c'est en captivité que le colibri vit le plus longtemps. Il se reproduit assez facilement et peut vivre jusqu'à 12 ans. Dans la nature, sa longévité dépasse rarement les 5 ans, nous explique l'ornithologue. Les prédateurs y sont beaucoup plus nombreux, et la nourriture n'y est pas aussi abondante. »

### DES AILES DE TOUTES LES COULEURS

La serre est avant tout organisée pour l'accueil des papillons. Ceux-ci peuvent être observés dans un milieu très proche de leur état naturel, et des visites guidées d'une vingtaine de minutes sont proposées aux visiteurs afin de leur permettre de mieux comprendre ces insectes merveilleux. « Même si le visiteur n'est pas guidé, il y a de nombreux panneaux explicatifs dans la serre lui permettant de suivre le papillon à différentes étapes de sa vie », explique Mario. Ainsi, 400 à 500 lépidoptères vivent en permanence dans la serre, et ce, à différents stades

**Il existe un trait caractéristique similaire entre les poissons et les papillons. Quel est-il?**

*Leurs écailles*

Tout autant que leur mode de reproduction complexe, les couleurs chatoyantes des papillons valent à elles seules le détour. « Il faut savoir que les décorations des ailes des papillons prennent toute leur importance à l'état sauvage, explique l'éleveur. Elles leur permettent d'éviter leurs prédateurs, les oiseaux. » Parfois, leurs ailes les camouflent tel le papillon Vitré (*Greta Oto*), dont les ailes transparentes le font se confondre avec les feuilles. D'autres fois au contraire, elles sont là pour impressionner. Le papillon Hibou (*Caligo*), par exemple, est semblable à un hibou comme son nom l'indique. Le papillon Cobra est encore plus impressionnant puisque le dessin de ses ailes ressemble à un serpent. Ce papillon atteint la taille respectable de 30 cm. « La cohabitation des papillons et des colibris ne pose aucun problème », souligne Mario.

### LA CRÉATION D'UN ÉCOSYSTÈME

Ce beau spectacle n'est rendu possible que par une organisation sans faille. La serre est continuellement maintenue à 25 °C et à une humidité de 75% pendant la journée, seule possibilité de maintenir en vie ces animaux pour la plupart originaires des Tropiques. Les chrysalides sont installées dès leur arrivée dans des cages d'émergence, sortes de crèches pour papillons. Les éclosions ont souvent lieu en début de journée, et il n'est pas rare pour les visiteurs matinaux de voir émerger un papillon de sa chrysalide. Durant dix mois consécutifs, soit de février à octobre, les hôtes de l'Arche aux papillons offrent aux visiteurs un spectacle remarquable. Au fait, à quoi servent les papillons lorsqu'il sont en pleine nature? « Ils sont à la base de la chaîne alimentaire », explique celui qui depuis l'âge de 5 ans s'intéresse à ces insectes. Saviez-vous d'ailleurs que seulement 2% des œufs de papillons se rendent à pleine maturité, les autres ayant servi de nourriture aux prédateurs? Aux humains que nous sommes, les papillons nous rappellent que la nature est remplie de richesse, de couleurs, de beauté et de diversité. ♦

Outre le liquide sucré produit par les fleurs (le nectar), certains papillons se nourrissent de la sève des arbres blessés. D'autres sont attirés par les végétaux et les fruits avariés...



Hormis ces performances physiologiques étonnantes, les colibris sont très intéressants à observer pour les relations qu'ils établissent entre eux. « Ce sont des oiseaux solitaires et batailleurs. Ils ont un instinct territorial très développé, raconte Mario. Ainsi, la femelle élève seule son petit et ne compte absolument pas sur le mâle. » Chaque colibri de la serre possède sa propre bouteille de nectar et va la défendre d'attaques éventuelles. Un jeu de territorialité s'instaure régulièrement pour la conquête par un colibri plus batailleur de la nourriture d'un autre. Mais ce sont des jeux sans grande conséquence puisque lorsqu'un des colibris devient agresseur, il a de fortes chances d'être agressé en retour par un autre oiseau qui aura saisi l'opportunité de sa niche vide. Mais leurs jeux ne les empêchent pas de faire bon ménage avec les autres hôtes de l'Arche, les papillons.

d'évolution. Un papillon a une durée de vie moyenne de trois semaines. Aussi, il est nécessaire pour les propriétaires d'importer régulièrement des chrysalides et des cocons de fermes d'élevage du Costa Rica et des Philippines pour maintenir la population. « Le processus de reproduction des papillons est très complexe. Nous présentons environ 35 espèces de lépidoptères, mais seules six ou sept de ces espèces peuvent se reproduire dans notre serre, car nous possédons leur arbre hôte, raconte l'éleveur. » La notion d'arbre hôte implique que la chenille du papillon va pouvoir installer sa chrysalide dans l'arbre pour assurer son développement. Chaque espèce de papillon est donc tributaire d'une plante hôte, mais peut une fois adulte se nourrir à un arbre commun à plusieurs espèces. Ainsi les fleurs du Buddleja et du Calliandra nourrissent bon nombre de papillons présents dans la serre.



# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



LA FERME CADET-ROUSSEL

## PIONNIÈRE ET COMMUNAUTAIRE SUR TOUTE LA LIGNE

À l'ombre du mont Saint-Grégoire, l'une des neuf collines montréalaises, se blottit l'une des fermes les plus souvent citées lorsqu'il est question de l'agriculture biologique et de son lien avec la communauté. Un autre regard sur la terre, l'agriculture et son devenir. Bienvenue à la ferme Cadet Roussel.

PAR DAVID LONGUÉPÉE

C'EST BIEN AVANT L'HEURE que Jean Roussel sera conquis par la nécessité de l'agriculture biologique. Né en 1943, dans le nord de la France, il grandit dans une famille de huit enfants qui auront comme point commun de tous reprendre le métier paternel en devenant à leur tour agriculteurs. Le phénomène est suffisamment rare dans la France des trente glorieuses pour être souligné, d'autant

que le père cultive une autre particularité, celle de se faire des amis outremer avec lesquels il correspond régulièrement. L'un deux n'est nul autre que le sous-ministre à l'Agriculture du gouvernement Lesage, Ernest Mercier, qui arrivera à persuader l'un des huit enfants d'émigrer au Québec en lui vantant les grands espaces, le nouveau monde, et une société distincte alors très en mouvement.

### LE DÉBUT D'UNE AVENTURE

Jean sera le seul à se laisser tenter par l'aventure et immigrera en 1968 pour se lancer dans la culture des endives, inexistante au Québec à cette époque. Le jeune agriculteur souhaite faire connaître ce légume, et il mise sur son originalité et sur sa facilité de conservation en pays nordique. Jean Roussel s'installera au départ dans la région des terres noires, située entre Sherrington, Napierville et Saint-Michel, une région célèbre et reconnue pour la richesse de ses sols et leur teneur élevée en matière organique. Si ces terres sont propices à la culture de la plupart des légumes, elles sont par ailleurs trop riches pour les endives. Ce constat fait, ce français d'origine déménagera à Saint-Grégoire deux ans plus tard sur des terres prêtées par des amis. C'est donc en 1970 qu'il amorcera la production d'endives, malgré toutes les difficultés liées à cette production. « Les endives ont besoin d'énormément de soins et supportent très mal les pesticides, explique Jean Roussel. Il est donc indispensable de les cultiver en régie biologique. » L'agriculteur achètera très vite 30 hectares de terre et en louera 40 autres dans le but de les acheter un jour. « Au Québec, les baux ruraux n'existent pas, poursuit-il. En France, à prix égal, un bailleur est privilégié pour l'achat de la terre

*La*  
**Ferme**  
*aux hirondelles*

Ferme écologique en voie de certification biologique

**Culture et vente de fleurs et de fruits**  
Glaïeuls, dahlias, hémérocailles...  
Pommes, poires, prunes, cerises, sureau...  
Fruits frais et transformés,  
jus de pommes et de fruits, produits maison  
Fleurs coupées, bulbes, plants

**Grandes cultures : foin et céréales**

*Venez visiter nos jardins, cueillir vos fruits,  
passer une journée en plein air...*

211 route 221, Lacolle (Qc) J0J 1J0  
450.246.2688  
auxhirondelles@sympatico.ca

**L'Arche des Papillons et des Colibris**

Un zoo d'une autre nature!

Unique au Canada

Vivez une **EXPÉRIENCE** divertissante et éducative dans l'atmosphère paisible d'un jardin tropical où virevoltent papillons et colibris.

**Horaires :**  
Février à juin et septembre à novembre, du mercredi au dimanche de 10h à 16h  
L'été, tous les jours de 10h à 17h  
Fermé en décembre et janvier

**(450) 246-2552**  
www.larchedespapillons.com  
20, chemin Noël  
(voie de service de l'autoroute 15 sud)  
Saint-Bernard-de-Lacolle  
Québec J0J 1V0



# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio

qu'il a cultivée, ce qui induit une reconnaissance du travail accompli, explique le maraîcher. Au Québec, cette reconnaissance n'existe pas, et le bailleur doit renchérir s'il veut acheter sa terre. »

### UNE PRATIQUE BIODYNAMIQUE QUOTIDIENNE

De son apprentissage français, Jean a apporté une pratique biologique de l'agriculture qui, à l'époque, va complètement à contre-courant de la tendance agricole des années 70, laquelle se veut productiviste à n'importe quel prix. Il veut, lui, respecter les rythmes de la terre et se tourne vers la culture biodynamique. C'est aussi le temps pour lui de la rencontre de son épouse, Madeleine Heurtebise, une Parisienne alors enseignante à la Chambre de commerce de Paris. Leur mariage aura lieu en 1977, et Madeleine devient agricultrice. Le couple se complète à merveille : à lui les cultures, à elle la mise en marché, avec une approche pragmatique des restaurants et des marchés, et un changement d'orientation des productions. Progressivement, en effet, Jean Roussel va diversifier ses champs et développer la polyculture de la ferme. Les difficultés inhérentes à la production d'endives, liées à l'absence de main-d'œuvre, font partie des causes principales d'abandon de celle-ci. En 1995, l'agriculteur passe de sept hectares d'endives à un demi-hectare. Il se réoriente vers le maraîchage et la culture céréalière diversifiée. Entre-temps, la ferme aura vécu toute l'épopée des premières certifications avec le MAB (Mouvement d'agriculture biologique) en 1980, les certifications Déméter en 1990, Québec Vrai puis Garantie bio en 2003. « Je m'inscris complètement dans une approche biodynamique des cultures, raconte le maraîcher. La biodynamie aide à l'équilibre de la plante grâce aux préparats et au calendrier de Maria Thun. » Pour

l'agriculteur, sa terre est autosuffisante et ne nécessite pas de fumier. Le compost de bouse augmente la force terrestre, donc la racine de la plante, explique le fermier. La silice, elle, favorise les forces cosmiques, donc renforce la plante et son équilibre. »



Le clan Roussel... aimer la terre et la vie

L'entreprise d'étend sur 70 hectares dont 60 en culture. Les dix derniers hectares sont constitués de boisés et de bandes tampons qui protègent les terres certifiées des champs cultivés en régie conventionnelle. La répartition des terres s'établit ainsi : sept hectares de cultures maraîchères, 37 en cultures céréalières de toutes sortes, blé, soya, chanvre, sarrasin, etc., et une quinzaine d'hectares de pâturages et fourrages pris sur les terres en jachère. La ferme possède également une douzaine de vaches et une centaine de poulets qui constituent le cheptel animalier de l'endroit. « Il est étonnant de constater la disparité des revenus entre les cultures, nous dit l'agriculteur. La ferme fait des ventes de 130 000\$ par année : 100 000\$ viennent des jardins, 20 000\$ viennent des céréales, et les 10 000\$ restants viennent de la vente de viande bovine. » Si le rapport des ventes va indiscutablement aux jardins par opposition à la culture céréalière, Jean nous explique que les jardins nécessitent cinq personnes à temps complet pour sept hectares de culture, alors qu'il suffit d'une per-

sonne pour s'occuper des 37 hectares de céréales. Ce qui revient finalement à la même quantité de travail pour le même salaire.

### DIXIÈME ANNÉE DE PANIERS ASC

Jean et son épouse Madeleine sont des innovateurs à plus d'un titre. En plus d'avoir été parmi les premiers à cultiver leurs terres de manière biologique, ils ont été approchés en 1995 par l'ASEED, l'ancêtre d'Équiterre, pour devenir une ferme expérimentale dans la distribution de paniers de légumes directement aux consommateurs, une mise en marché que l'on baptisera par la suite l'Agriculture soutenue par la communauté. Laure Waridel et Élisabeth Hunter les contactent, car elles veulent démontrer la vitalité du système des paniers, déjà existant aux États-Unis et en Europe. Une vingtaine de paniers vont être vendus chaque semaine durant la première année. Le succès est tel que dès l'année suivante, le nombre de paniers double puis augmente chaque année pour se stabiliser, dix ans plus tard, autour de 300. « Nous distribuons chaque semaine 12 variétés de légumes différentes, et ce, pendant 18 semaines, explique Jean Roussel. Nous proposons trois formats de panier afin de satisfaire aux différentes exigences des consommateurs qui croient en ce système. » Deux cent cinquante sont livrés à Montréal et une cinquantaine dans la région à des prix variant entre 300 et 600\$ pour la saison. Une revue mensuelle imprimée par la ferme permet aux familles d'avoir des nouvelles de l'entreprise et de savoir ce qui s'y passe.

### FIDUCIE FONCIÈRE POUR SAUVER LA TERRE

C'est un peu dans le même esprit que l'agriculteur a lancé l'idée d'une première fiducie verte. Avec l'aide de son ami Paul Thibault, un avocat sensibilisé aux problèmes agricoles, il réussira à concevoir une formule juridique permettant à plusieurs individus de devenir ensemble copropriétaires fonciers. Cette formule est présentée en détail sur le site internet de la



Viande de bœuf, veau, porc et saucisses, ail, plants pour jardin (mi-mai)

aussi disponibles : foin, grains, paille, fines herbes, maïs sucré

Boutique ouverte le samedi de 9h30 à 17h et autres jours sur appel

Riche en saveur... le vrai bon goût d'antan!

876, 5<sup>e</sup> Rang nord, Saint-Ignace-de-Stanbridge  
(450) 296-4974 • forgisab@avantages.net



**l'eau vive**  
aliments naturels

**l'eau vive**  
aliments naturels

248, rue St-Georges  
Mt-St-Hilaire (Québec)  
J3H 2Y1  
t 450.464.5767  
f 450.446.5293  
eau.vive@bellnet.ca

Prop. Nelly Vidal

# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



LA FERME PASSION BIO

## BIO, UN PEU, BEAUCOUP, PASSIONNÉMENT...

ferme ([www.fermecadetrroussel.org](http://www.fermecadetrroussel.org)). Jean y explique sa volonté de donner à ses enfants les moyens de reprendre la ferme familiale sans crouler sous les dettes. Ainsi, une fiducie nommée Protecterre est formée pour vendre des parts sociales vertes aux particuliers, qui deviennent ainsi partenaires de la ferme. Chaque part est vendue 2000\$ et permet à son détenteur de devenir en quelque sorte associé de la ferme. Elle lui donne également accès en priorité à la viande produite sur la ferme et aux paniers de légumes. Pour permettre à des partenaires moins fortunés d'investir dans la fiducie, Protecterre a divisé un certain nombre de parts en quarts de part au coût de 500\$. « Le but de cette fiducie n'est pas de s'enrichir, précise l'agriculteur, mais de permettre à la prochaine génération de reprendre la ferme sans tomber dans la spirale de l'endettement. » Cette idée originale a été amenée par Jean-Charles, leur fils de 27 ans qui, tenant de sa mère le sens des affaires, a ramené cela de voyages aux États-Unis, où cette pratique est plus courante. Anne, leur fille de 25 ans, plus proche du caractère paternel, pourrait ainsi reprendre la ferme avec son mari Charly. Si le principe de la fiducie fait appel principalement à la générosité et au sens civique des associés, le système est étudié pour éviter une prise de contrôle abusive d'intérêt par des individus animés d'intentions moins vertueuses. La réussite du projet ne fait aucun doute puisqu'à ce jour, 70 pour cent des parts ont été vendues. Une association, Agriculture écologique associative, a été créée dans le but de lier et d'harmoniser les trois groupes qui la composent, soit la ferme, les paniers ASC et Protecterre.

L'avenir de l'agriculteur et de son épouse est aussi programmé pour un retrait progressif des affaires. Mais comme il le dit lui-même, ce sera seulement un retrait de la gestion de la ferme, pas du travail de la terre. Grâce à ce qu'il appelle l'agriculture associative, Jean Roussel pourra poursuivre son métier avec un rythme plus ralenti en ayant la satisfaction d'avoir permis à sa descendance de prendre le relais sans leur imposer le dur et lourd poids de l'endettement foncier. L'année 2005 sera également marquée par le dixième anniversaire des paniers ASC, ce qui donnera lieu à une journée « portes ouvertes » et à un repas champêtre, lequel donnera des fonds à Protecterre... Encore une fois, nous sommes face à une nouvelle façon de faire et de pratiquer l'agriculture. Encore une fois, c'est sur une ferme biologique que cela se passe... ♦

C'est pour retrouver le plaisir d'une entreprise à taille humaine que les propriétaires de la ferme Passion bio se sont orientés vers la culture biologique de leurs légumes. Issu d'une famille d'agriculteurs, Marc-André Dubuc voulait faire cesser la spirale du développement incessant qui sévit actuellement dans l'agriculture conventionnelle.

PAR DAVID LONGUÉPÉE

PENDANT PLUSIEURS ANNÉES, le couple vivra le quotidien d'une ferme conventionnelle. Marc-André, qui a étudié en techniques maraîchères à l'ITA de Saint-Hyacinthe, a repris à l'issue de ses études, en 1986, la ferme familiale située à Saint-Isidore. Une terre de 130 acres où sont cultivés les choux-fleurs pour l'essentiel de la production et le brocoli pour compléter. En 1988, sa conjointe Danielle Leduc le rejoint sur la ferme, mais continue pendant quelques années son travail à l'extérieur. C'est à la naissance du deuxième enfant, en 1994, qu'elle fera le choix de laisser son emploi pour se consacrer à l'éducation de ses garçons, Olivier, Christophe, et Hugo, aujourd'hui âgés de 13, 10 et 8 ans. Pendant près de vingt ans, Marc-André se concentre sur la bonne tenue de la ferme en compagnie de son frère. L'entreprise se développe progressivement, mais le jeune agriculteur éprouve une lassitude de plus en plus grande devant les exigences du métier. « En agriculture conventionnelle, il faut toujours penser à grossir, pour pouvoir vendre au plus bas prix possible », explique-t-il. Un incident désagréable qui aurait pu tourner mal, en l'occurrence un jet de pesticide dans l'œil, le fait réfléchir sur le bien-fondé de ces applications chimiques. En 2003, après mûres réflexions, le couple décide de quitter la ferme familiale et d'acheter une terre de 4 hectares à Saint-Isidore pour tenter l'essai de la culture biologique.

### UNE AFFAIRE DE FAMILLE

Dès la première année, une vingtaine de variétés de légumes sont cultivées. Pour Marc-André et Danielle, c'est un retour aux sources qui n'a pas forcément la même ampleur. L'agricultrice apprivoise tout à coup un univers qu'elle connaissait alors très peu, soit la récolte des légumes et la gestion des paniers. Ceux-ci seront livrés selon la formule bien connue de l'agriculture soutenue par la communauté (ASC). Dès la

première année, ce sont 50 paniers qui sont distribués chaque semaine. Danielle s'occupe également d'une partie de l'irrigation des champs quand cela est nécessaire. Les trois garçons l'accompagnent dans ses tâches et se montrent déjà des assistants de premier ordre. « Le premier été, raconte-t-elle, j'ai dû tout apprendre sur le tas. Je me souviens d'un soir où il fallait absolument irriguer le potager. Olivier, qui avait déjà suivi son père les années précédentes, a tout de suite su comment placer la pompe vis-à-vis du tracteur. Sans mes enfants, je n'aurais jamais pu venir à bout de toutes ces tâches. Le travail en culture biologique, en plus de permettre de produire de meilleurs légumes, a pour effet de cimenter davantage

Suite en page 13 ▶

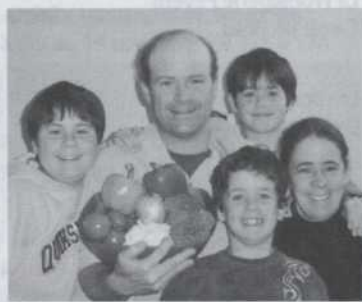


Photo : Ferme Passion Bio

Aliments  
**Merci**

Merci Mère Nature

Aliments Biologiques  
Aliments en Vrac  
Épicerie Fine

Marché Jean-Talon

282 Place du Marché du nord, Montréal  
Tél.: (514) 274-3962

Marché Maisonneuve

4445 Ontario Est Montréal  
Tél.: (514) 899-1066

Promenade Ontario

3623 Ontario Est, Montréal  
(514) 528-7295

[info@alimentsmerci.com](mailto:info@alimentsmerci.com)

**10% d'escompte**

sur présentation de ce coupon



# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio

### Les entreprises bio de la Montérégie

Entreprise	Coordonnées	Produits et services disponibles	Remarque particulière
<b>La Fromagerie Peveril</b> Carole Bilodeau	3500 Montée de la Station Sainte-Justine-de-Newton 450.764.3443	Fromage de chèvre frais, savon de lait de chèvre	Certification Québec Vrai Vente à la ferme, dégustation
<b>La récolte d'Osiris</b> Danielle Turpin Daniel Bigras	139, Bord de l'eau Sud Saint-Marcel 450.794.2778 www.biosiris.ca	Fines herbes et assaisonnements embouteillés en 100 ml et 200 ml	Certifié Garantie Bio Écocert sans gluten
<b>Ferme Passion Bio</b> Danielle Leduc Marc-André Dubuc	97, Poupart Saint-Isidore 450.454.5502	Maraîchage	Ferme pré-certifiée Paniers de légumes livrés chaque semaine Vente des légumes à la ferme directement du potager
<b>Domaine Valton Osiris</b> Catherine et Jean Valton	559, chemin des Trente Saint-Mathias-sur-Richelieu 450.658.7131 fvalton@globetrotter.net	Légumes, fruits, légumineuses, céréales Paniers ASC	Vente à la ferme le samedi après-midi de mi-juillet à octobre
<b>La ferme aux hirondelles</b> Robert Patenaude	211, route 221 Lacolle 450.2046.2688	Fruits du verger Fleurs vivaces et coupées Produits du terroir	Kiosque ouvert de mi-juillet à novembre. Légumes disponibles en libre cueillette sur appel Ferme pré-certifiée
<b>La Ferme Michaca</b>		Produits biologiques certifiés Épicerie complète, légumes, viande congelée	Stand sur les marchés Jean-Talon et Atwater de Montréal
<b>Valgrain</b> Steven Lalonde David Lamb	2890, Tullogorum Ormstown 450.829.3933	Céréales et oléagineuses pour nourriture animale	5 producteurs de céréales se sont constitués en coopérative. www.valgrain.com/indexfr.htm
<b>Ferme Cadet-Roussel</b> Jean Roussel	730 rang Chartier Mont-Saint-Grégoire 450.346.4993 www.fermecadetroussel.org les.roussel@globetrotter.net	Légumes cultivés à la ferme Paniers ASC	Les 10 ans des paniers ASC seront fêtés cette année à la ferme. Première ferme constituée en fiducie au Québec avec l'association ProtecTerre
<b>Aquafuchsia foods</b> Francine Brazeau	20 rue Séguin Rigaud 450.451.0314 www.aquafuchsia.com	Pousses et germes Petits oignons perlés Légumes de serre	
<b>Cidrierie du Verger Gaston</b> Christian de Cavel	1074, chemin de la Montagne Mont-Saint-Hilaire 450.446.2552	Pommes et sous-produits de la pomme, gelée, beurre de pomme, vinaigre de cidre Cidres de glace, apéritifs	Produits certifiés par Garantie Bio Écocert disponibles à la cidrierie Visite guidée pour les groupes disponible sur réservation téléphonique
<b>Fromagerie Au gré des champs</b> Daniel Gosselin Suzanne Dufresne	400, rang St-Édouard Saint-Jean-sur-Richelieu 450.346.8732	Fromages d'Iberville et Gré des Champs Céréales	Produits certifiés par Garantie Bio Écocert
<b>Les Jardins de la Montagne</b> Sylvain Brunet Jocelyne Charbonneau	102, rang de la Montagne Rougemont 450.469.5358 jardinsdelamontagne@videotron.ca	Légumes variés, fines herbes et petits fruits Vente de panier ASC	Pommes certifiées bio depuis 2003
<b>Les Jardins de Mère Nature</b> Bernard Alonso	6360, route Rougemont Saint-Jean-Baptiste 450.467.5418	Ferme éducative Verger et jardins en permaculture Jus de pommes, miel, œufs et poulets	Pour groupe seulement. Atelier thématique d'une journée ou d'une fin de semaine, repas bio ou végétarien. Réservation obligatoire.



# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



### Encore des entreprises bio de la Montérégie

Entreprise	Coordonnées	Produits et services disponibles	Remarque particulière
<b>Verger Aux quatre vents</b> Alain Désilets Louise Désilets	404, rang de l'Église Henryville 450.299.2183 www.verger-biologique.com	Fruits et légumes de saison Possibilité d'auto-cueillette de pommes au début d'octobre Jus de pommes et vinaigre de cidre	Ouvert tous les samedis et dimanches du 1 <sup>er</sup> juillet au 1 <sup>er</sup> novembre, de 13h à 17h
<b>Le Général Upton</b> Christian Champigny Louise Gélinas	305, Principale Upton 450.549.6333	Huile de tournesol Champy Produits d'alimentation bio Fromages artisanaux et bio Aliments du terroir Crème glacée artisanale	Faites une halte et prenez une bouchée à la terrasse du Général Fermé le lundi
<b>Ferme Halde enr.</b> Famille Halde	842, chemin des Patriotes Saint-Mathias-sur-Richelieu 450.467.8049 shald@videotron.ca	Production laitière Plantes médicinales	Plantes disponibles à la ferme Visites de groupe sur appel
<b>Ferme Formido</b> Richard et Isabelle Forgues	879, 5 <sup>e</sup> Rang Nord Saint-Ignace-de-Stanbridge 450.296.4981 forgisab@avantages.net	Bœuf, veau, ail, fines herbes	Plants pour jardins également disponibles Produits certifiés par Garantie Bio Paniers ASC
<b>Les Jardins Glenorra</b> Julie Tardiff Ian Aldridge	2048, North River Road Ormstown 450.829.2411	Maraîchage Paniers ASC Produits du terroir	Certification Garantie Bio Kiosque ouvert les samedis et dimanches de mai à novembre
<b>Ferme Pleine Terre</b> Éric Thibault Andrée Gagnon	615, rang du Côteau Saint-Jacques-le-Mineur	Framboises noires, jaunes et rouges Mûres	Vente à la ferme Auto-cueillette sur appel
<b>Érablière Mont Écho</b> Catherine Zellweger Robert Joannisse	672, chemin Mont Écho Sutton www.montecheo.com robert@montecheo.com	Sirop d'érable et produits transformés	Produits certifiés par Garantie bio Écocert distribués à l'IGA Sutton et aux marchés bio Outremont et Maisonneuve durant l'été
<b>Les Jardins de Tessa</b> Frédéric Duhamel	14 chemin Ballerina Frelishburg 450.298.1227 tessasgarden@sympatico.ca	Paniers ASC livrés dans le Centre-Sud et Villeray	Marchés d'Outremont, le dimanche et de Frelishburg
<b>Les fruits de la paix</b> Marielle Bernier Serge Émond	696, rang Cleary Saint-Joachim-de-Shefford 450.539.4401 bernier_emonde@sympatico.ca	Paniers ASC Sirop d'érable maison	
<b>Ferme Bio-Rard</b> Famille Bérard	384, rang Casimir L'Ange-Gardien 450.293.3448	Volailles et moulées biologiques Garantie Bio Écocert	Présent au Marché Jean-Talon à la boucherie St-Vincent Vente à la ferme
<b>Ferme DP Verly</b> Pierre Verly	Bromont 450.534.3932 pverly@endirect.qc.ca	Grains biologiques certifiés Garantie Bio Écocert	
<b>La Bergerie MC</b> Michel Moniere Claire Garand	1147, 4 <sup>e</sup> Concession Elgin 450.264.4768 b.mc@rocler.com	Agneaux certifiés Garantie Bio Écocert Vente à la découpe, entier ou demi Prix compétitif	Ouvert à l'année du jeudi au dimanche de 9h à 17h Pendant l'été, participation au circuit du paysan www.circuitdupaysan.com
<b>Erablière du Chevreuil</b> Serge Valiquette	189, rue LsParizeau Les Coteaux 450.267.0447 sergev@rocler.qc.ca	Produits d'érable biologiques certifiés Québec Vrai	Vente à la ferme et disponible en Montérégie et à Montréal en magasins d'alimentation naturelle et certains IGA



# PETIT CENTRE D'ART

APPAREILS SPÉCIALISÉS  
POUR UNE ALIMENTATION SAINES

Qu'il soit question  
de germination en pots,  
de germination sur le terreau,  
de conservation par la déshydratation  
ou de transformation en jus  
de céréales, fruits, légumes, noix et autres,  
le Petit Centre D'Art répond à vos besoins  
et vous offre déshydrateurs,  
extracteurs à jus, germeoirs,  
mélangeurs et semoirs.

PETIT CENTRE D'ART  
C.P. 25177, Sherbrooke, Qc J1J 4M8  
819-822-2161 / 800-780-2161

LIVRAISON PARTOUT

**nouveau :**  
COURS D'UTILISATION D'APPAREILS  
ET RECETTES SUR DVD / VHS

[WWW.PCDA.COM](http://WWW.PCDA.COM)

# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



### ► Suite de la page 9

la famille... » Danielle est heureuse de voir que ses fils sont plus souvent en compagnie de leur père depuis l'adoption par celui-ci de la mise en culture biologique. Elle trouve que leur estime d'eux-mêmes s'améliore de par le travail qu'ils accomplissent dans la famille.

Au printemps 2004, ce sont 110 clients qui se sont inscrits pour recevoir un panier de légumes hebdomadaire. Le bouche-à-oreille des premiers clients, un article dans le journal local et deux soirées d'information offertes à un public volontaire ont fait leur œuvre. Comme l'offrent de plus en plus d'entreprises, les propriétaires de la ferme Passion bio acceptent un paiement en deux versements. « Notre objectif est de permettre à un plus grand nombre possible de personnes d'accéder à des légumes biologiques. Or, c'est parfois difficile d'avoir la liquidité nécessaire pour payer toute une saison de légumes en un seul versement... » Lors des soirées d'information, les deux maraîchers mettent l'accent sur la somme de travail que réclame un potager et éduquent le public à une meilleure compréhension du métier d'agriculteur.

### LA GESTION DES JARDINS

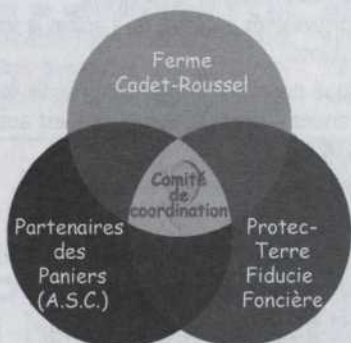
Pendant que son épouse s'occupe de la mise en marché des paniers, Marc-André prend en charge tout le côté technique des cultures. Son calendrier de production l'absorbe pendant plus de neuf mois puisque le travail démarre dès la fin des neiges. Pour l'agriculteur, organiser le marché de plus de 110 familles n'est pas une mince affaire. Tout commence à la mi-mars avec les premiers semis, qui ont

lieu jusqu'à la mi-avril. Les légumes sont d'abord plantés en serre pour faciliter leur croissance et éviter un retour de la neige qui pourrait étouffer les premiers plants. Toutes les productions sont plantées en même temps, les salades, les choux, les oignons, etc., mais seront récoltées à des temps différents. Pour les choux, oignons et poireaux, il faut compter plus de 110 jours en terre entre la semence et la première récolte. Les laitues arriveront beaucoup plus vite dans le panier des consommateurs puisqu'il faut seulement 50 jours à celles-ci pour être prêtes à la consommation. Très vite les journées de travail de l'agriculteur s'allongent. Les légumes passent de la serre au champ à un rythme régulier. « Certains légumes croissent lentement, explique Marc-André. D'autres, comme la laitue, exigent une attention particulière; non que la laitue soit difficile à cultiver, mais parce qu'elle devient amère très rapidement. » Aussi, c'est un travail permanent d'observation des légumes qui attend l'agriculteur en pleine période estivale, et ce, pour limiter les pertes de plantes arrivant trop vite à maturité. L'irrigation est aussi un problème constant puisqu'il importe que la plante, qu'elle soit en serre ou en champ, ne manque jamais d'eau. Marc-André a ainsi mis en place un système d'irrigation goutte à goutte sous plastique assurant à la plante l'humidité nécessaire à sa croissance. La culture en régie biologique implique également pour le maraîcher un contrôle régulier des mauvaises herbes. Disons plutôt des herbes adventices. Ce travail est rendu nécessaire par l'abandon des herbicides, mais la résurrection d'un espace naturel digne de ce nom est la plus belle des récompenses pour le jardinier. « Il est certain que la charge de travail est supérieure en régie biologique, car chaque action est précédée d'une réflexion, explique l'agriculteur. Mais le plaisir de produire un légume sain est tellement fort qu'il justifie à lui seul toute cette charge. »

Pour Marc-André, une interrogation subsiste pourtant. De ces années de cultures conventionnelles, il a appris la supériorité des plants hybrides. Il déplore que le choix des semences autorisées par les certificateurs soit plus limité, car il estime que les plants hybrides permettent une meilleure gestion des récoltes, ce qui finit par profiter au consommateur, entre autres pour le prix. Pour lui, les produits biologiques ne doivent pas être réservés seulement à une catégorie de consommateur pouvant payer, mais accessibles à tout un chacun, même si pour cela, il faut briser l'image de pureté de l'aliment biologique. Un débat passionnant en perspective... ♦

Ferme  
**Cadet-Roussel**

Agriculture Écologique Associative  
A.E.A



- 10 ans d'ASC
- paniers de légumes: été-hiver-printemps
- priorité avec achat d'un PSV de Protec-Terre

<http://fermecadetrroussel.org>  
[info@fermecadetrroussel.org](mailto:info@fermecadetrroussel.org)  
(450) 346-7274



En culture biologique depuis 1955

Jean et Catherine Valton

Légumes et fruits de saison  
Farine et céréales diverses

559, chemin des Trente  
Saint-Mathias-sur-Richelieu (Qc) J3L 6A2

**450.658.7131**

Répondeur et fax 450.447.0334

**Marché bio à la ferme**  
tous les samedis  
entre 13h et 17h  
de la mi-juillet  
à la fin  
d'octobre



#PV 02 008

## LA NATURE A DU GOÛT



En choisissant nos produits, vous partagez avec nous le souci d'un environnement sain.

Produits d'alimentation pour vos animaux de ferme élaborés à partir de minéraux et de grains entièrement certifiés biologiques

- Rations équilibrées individuellement par un professionnel de l'alimentation animale
- Moulée à ponte, début poussin, croissance poulet, finition poulet, moulée pour les porcs, début dinde, croissance dinde
- La supervision du produit, de la ferme au produit fini, est assurée par une tierce personne



Valgrain, Huntingdon, Québec  
www.valgrain.com  
450.829.3933 ou 450.264.2601

## Ferme Bio-Rard



Poulet et moulée  
Biologique

Produit  
du Québec



Bio-Rard,  
une ferme familiale  
où l'on se soucie  
de l'environnement...  
et de vous!

-Vente de moulée  
et de poulet  
biologiques  
certifiés



- Achat de grains bio  
avec certification

Mario, Annie, Donald et Karine Bérard

384, rang Casimir, Ange-Gardien, Qc (450) 293-3448

## ÉCOLO-NATURE



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

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

### ÉCOLO-NATURE

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

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

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

APPROUVÉ PAR DES ORGANISMES BIOLOGIQUES  
LIVRAISON DISPONIBLE PARTOUT AU QUÉBEC

Approuvé pour l'agriculture biologique par Garantie Bio-Ecocert et OMRI

### ANALYSE MINIMALE GARANTIE

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

CONTACTEZ-NOUS!

### LES ŒUFS D'OR INC.

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

www.ecolo-nature.com

# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



VALGRAIN

## MOULÉE BIO À VENDRE

Ils sont cinq agriculteurs, des céréaliers pour la plupart. Leur idée : offrir à des petits éleveurs de porcs et de volailles une moulée certifiée bio, fabriquée à partir de grains cultivés ici même, en Montérégie Ouest. Un projet visant à valoriser les terres d'une région de plus en plus affectée par la crise agricole des dernières années.

PAR ISABELLE ÉTHIER, AGR.

DEPUIS LE DÉBUT de ses opérations, l'entreprise Valgrain vend entre 15 et 20 tonnes de moulée bio par année. « C'est encore loin de notre objectif de départ, qui était davantage de l'ordre de 50 tonnes par année », souligne Steven Lalonde, partenaire et actionnaire de Valgrain, une meunerie bio portant des couleurs bien locales. « Notre clientèle est principalement composée de gens qui élèvent leurs animaux pour leur propre consommation, poursuit l'agriculteur. Nous ne vendons pas à des fermes bio, tout simplement parce que leur développement n'est actuellement pas très encouragé dans la région. Les principales raisons : l'absence d'abattoir dûment inspecté ainsi que le prix du quota pour l'élevage de volaille ou de poules pondeuses. » Or, pour avoir le droit d'élever de la volaille pour ensuite la vendre, l'éleveur est contraint de par la loi de faire abattre ses animaux dans un abattoir soumis à une inspection gouvernementale. Steven Lalonde explique : « Les abattoirs de la région ne possèdent pas le permis provincial pour abattre les volailles destinées à la revente, tout simplement parce qu'il n'y a pas suffisamment de demande. Un agriculteur qui souhaiterait pouvoir élever de la volaille certifiée bio est donc obligé d'aller faire abattre ses animaux à Granby, ce qui n'a pas de sens compte tenu des frais de transport exigés. Cela entraînerait un prix de vente trop élevé. » C'est d'ailleurs ce qui empêche l'agriculteur de convertir son poulailler en régie biologique. « J'ai expérimenté l'élevage biologique de volaille pendant 6 ans,

poursuit Steven. Mon objectif était de convertir graduellement mon troupeau. Les frais de transport liés à l'abattage ainsi que les difficultés liées à la commercialisation de poulets bio à la ferme ont eu raison de ce projet. » Précisons ici que pour l'élevage de bovins ou encore de porcs bio, les abattoirs de la région possèdent le permis d'inspection provinciale.

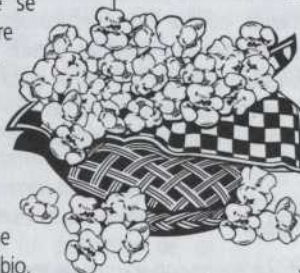
### PENSER AUTREMENT

L'existence de Valgrain est due à la volonté d'agriculteurs de se démarquer et de reprendre le contrôle de leurs activités. « Dans la foulée du moratoire sur la production porcine, nous sentions que le bio était un créneau de marché appelé à prendre de l'expansion et à se développer. L'avantage du bio, explique Steven Lalonde, est que la gestion des coûts est plus facile. Nous coupons dans les dépenses et nous reprenons le contrôle de nos sols. Dans le domaine des grandes cultures, vous seriez surpris de voir jusqu'à quel point les agriculteurs conventionnels ne décident plus rien. Le type d'engrais, d'herbicides, et même la variété des semences, tout est entre les mains des fournisseurs et de leurs conseillers. Le prix des

céréales est toujours à la baisse, et cela devient très frustrant pour les agriculteurs. C'est pour cela qu'il faut penser autrement et essayer de se tourner vers une autre forme d'agriculture... Dans la région de la Montérégie, nous avons la chance de pouvoir cheminer progressivement vers le biologique à travers l'association Culture sans herbicide. Cette association provinciale nous donne les moyens techniques d'amorcer un virage et d'opter éventuellement vers la production biologique. Une fois qu'on choisit d'être bio, on peut ensuite devenir membre du club de production Bio-action. » Soulignons que ce club de production compte actuellement un peu plus de 50 fermes certifiées biologiques.

### DU POP CORN BIO AVEC ÇA?

Parallèlement à Valgrain, la ferme Tullochgorum (mot gaélique) expérimente depuis quatre ans la production d'une variété de maïs soufflé en régie biologique, vendu sous le nom de Tullochgorum Blues. « Je vise à développer des marchés de niche, explique le copropriétaire. C'est la seule façon de rentabiliser une taille d'entreprise comme la mienne, dont les terres s'étendent sur 115 acres. » En 2004, la ferme a produit et vendu 700 livres de maïs soufflé.



### UN PARTAGE D'EXPERTISE EN GUISE DE SERVICE APRÈS-VENTE

« Le fait que l'entreprise Valgrain ne soit pas très grosse nous permet d'être très flexibles, poursuit Steven Lalonde. Nous pouvons offrir jusqu'à dix variétés de moulée différentes, selon le stade de croissance de l'animal. La moulée offerte est à base de tourteau de soya et de lin, de maïs-grain, d'orge, de blé et d'avoine. À venir jusqu'à maintenant, seul un faible volume de blé à dû être acheté pour combler



LES ENGRAIS NATURELS

**McINNES**

depuis 1989

Stanstead (Québec)

819-876-7555

fax 819-876-1166

www.biobiz.ca • engrais@biobiz.ca

Sans fumier • Sans boue d'égout • Sans remplissage

**Bio-gazon**  
(8-2-3)

**Bio-jardin**  
(4-3-6)

**Bio-roche**  
(amendement, basalte)

**Os fossile**  
(phosphate de roche, 0-13-0)

**Mica**

**Gluten de maïs**  
(10-0-0)

AU GRÉ DES



CHAMPS

**Fromages fermiers  
au lait cru**

de fabrication artisanale  
certifiés biologiques (Garantie bio)

Daniel Gosselin et Suzanne Dufresne

400, rang St-Édouard

Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J2X 5T9

Tél. (450) 346-8732 Téléc. (450) 346-9389

Courriel: gredeschamps@qc.agra.com

www.augredeschamps.com



# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



Photo : David Langlois

Quatre des cinq amis : Hugh McColm, Archie Blanker, Steven Lalonde et David Lamb... il ne manquait que Donald Frier

la demande. Tout le reste des grains est produit au sein des fermes actionnaires. » Lorsque les clients ont des problèmes avec leur élevage, Valgrain offre un suivi technique pour les poulets et le porc ainsi que pour les pondeuses. « Nous acceptons volontiers de partager notre expérience, nuance l'éleveur-céréalier. Ce n'est pas un suivi technique comme peuvent en faire les meuneries. Personnellement, j'ai expérimenté l'élevage de volailles bio pendant six ans. Je peux aider les clients à résoudre leurs difficultés d'élevage. Je sais où chercher l'information. Je tiens tout même à souligner qu'il s'agit d'un partage d'expertise, et non d'un suivi technique. »

### UNE MISE EN MARCHÉ À DÉVELOPPER

Après deux années d'expérience, Valgrain souhaite élargir son volume de vente en misant peut-être sur d'autres productions, comme l'élevage de chevaux. « Nous sommes devant un fait que nous avons peut-être mal évalué au départ, conclut Steven. Nous sommes en compétition avec d'autres meuneries. Même si nos prix sont très compétitifs, dans le domaine de la moulée bio, nous devons faire les efforts qu'exige le développement de marché. Or, cette partie est plus exigeante que prévu », constate-t-il.

### CINQ AGRICULTEURS, CINQ AMIS, UN PROJET

Au-delà du métier, les cinq actionnaires de Valgrain partagent une vision commune de l'agriculture et du développement de la région. Ensemble, ils ont investi 50 000\$ et ils souhaitent de leur projet des retombées financières pour leurs propres fermes et pour leur région. L'aspect original est que si trois d'entre eux possèdent des terres certifiées biologiques, les deux autres opèrent une ferme en régie conventionnelle. L'idée de départ est de David Lamb, céréaliculteur bio et éleveur de veaux de grains. Les autres actionnaires sont Archie Blanker, propriétaire d'une ferme laitière et céréalière biologique située à Elgin, Donald Frier, propriétaire d'un verger conventionnel, Hugh McColm, agriculteur conventionnel cultivant céréales et maïs sur billons, et Steven Lalonde, copropriétaire de la ferme Tullochgorum, située à Ormstown. Les installations physiques de Valgrain sont situées à God Manchester. Il s'agit d'un cribleur et d'une moulange. Outre la vente de moulée bio, Valgrain offre également le service de criblage à des agriculteurs désireux de faire nettoyer leurs propres semences biologiques. ♦

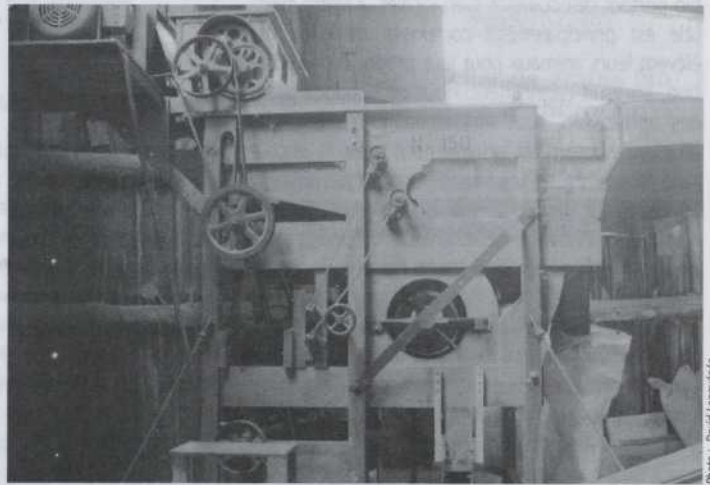


Photo : David Langlois

L'ensacheuse de Valgrain... un clin d'œil du passé pour assurer l'avenir.

### LE PRIX ACTUEL DE LA TERRE ET DES QUOTAS

Pour se faire une idée de ce qu'il en coûte actuellement pour démarrer une ferme d'élevage de volailles, on peut faire un simple calcul sur l'investissement potentiel exigé. Le prix des terres? Si nous n'avons pas la chance d'être bénéficiaires d'un patrimoine agricole familial, le prix moyen actuellement en vigueur dans la région de la Montérégie Ouest est d'environ 5000\$/acre. Il y a également le prix du quota, soit le droit de produire. Dans le poulet à l'engraissement, ce coût est de 815\$/mètre carré. Or, un élevage bio compte environ 10 poulets (environ 20 kilos de viande) au mètre carré, et ce, pour une période d'élevage d'une durée de 8 semaines. On compte 6 périodes d'élevage par année. Comparativement à l'élevage conventionnel, l'élevage biologique implique plus d'espace par animal, une durée de croissance plus lente et la possibilité pour les oiseaux d'aller à l'extérieur. Le coût de l'engraissement sera nécessairement plus élevé. Cela explique pourquoi le poulet biologique coûte plus cher que le conventionnel. « La viande biologique coûte plus cher, mais elle est meilleure au goût tout en étant de meilleure qualité, répète Steven Lalonde, tout simplement parce que l'animal se développe moins rapidement et que son rythme de croissance est mieux respecté. »

**BOUCHERIE**  
Les Fermes  
*Saint-Vincent*  
VIANDES  
BIOLOGIQUES

et ses partenaires:

**Regroupement de producteurs biologiques**  
*vous offrent leurs viandes biologiques!*

**Marché public ATWATER de Montréal**  
138, ave. Atwater, Étal No 12 (514) 937-4269

**Marché public JEAN-TALON de Montréal**  
7070, ave. Henri-Julien, Local No C-20 (514) 271-0209

# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio



# VERGER D'HIRONDELLES

C'est à force de conviction qu'on obtient ce qu'on veut. Cet adage pourrait bien être celui de Robert Patenaude, propriétaire de la Ferme aux hirondelles, qui a longtemps trébuché sur la difficulté d'être agriculteur biologique pour enfin le devenir cette année.

PAR DAVID LONGUÉPÉE



Photo : David Longuépée

Robert Patenaude et Carmen Labelle

C'EST AU MOMENT de la retraite de son père, en 1980, que Robert Patenaude ressent le besoin de poursuivre la destinée agricole de la terre familiale. Il s'agit une ferme laitière conventionnelle comptant 50 vaches. Une époque où les fermes québécoises prennent le virage de l'extension pour bénéficier d'économies d'échelle permettant de maintenir les prix concurrentiels tout en augmentant toujours plus la production. « L'ouverture des marchés extérieurs nous rendait prisonniers et

soumis à un marché qui nous obligeait à vendre toujours plus de volume et ce, au plus bas prix possible », relate l'agriculteur. Robert n'était pas pour autant destiné à retourner sur la ferme familiale : il avait étudié et travaillé dans le domaine de l'audio-visuel. Poussé par une envie de retrouver un rythme de vie plus en accord avec des valeurs proches de la terre, il retrouve facilement le chemin des champs. Les gênes et les souvenirs de

sa jeunesse sont là pour lui permettre de se débrouiller dans la reprise de la ferme. « Je me considère comme autodidacte en agriculture, explique Robert. Mon instruction, je l'ai eue par l'exemple et par la formation continue, en lisant des ouvrages techniques et en faisant des stages. »

### LE RETOUR AU VERGER DES AÏEUX

La ferme occupe une superficie d'environ 55 hectares. En 1992, Robert décide d'abandonner la production

laitière et d'axer principalement sa production vers la culture de céréales. Un verger d'arbres fruitiers s'ajoute aux céréales et s'étend quant à lui sur deux hectares. On y retrouve des poiriers, du sureau et des noyers.

« Il a été difficile pour moi de m'orienter vers la culture biologique, raconte Robert. Non que l'envie me manquait, mais les conditions dans la région ne s'y prêtaient guère. » La région de Lacolle est, comme la plupart des municipalités de la Montérégie, principalement axée sur les grandes cultures, et l'agriculture biologique a du mal à se développer au début des années 90. Parallèlement à ses efforts de conversion de ses champs, Robert souhaite reconstituer le verger de son enfance. « Mon arrière-grand-père avait planté un verger en 1900. Pendant près de 70 ans, les arbres ont grandi, donné des fruits, puis, petit à petit, faute de soins appropriés, ce verger a été abandonné, se souvient l'agriculteur. » C'est donc à partir de ses propres souvenirs que Robert replante, en 1986, 230 arbres fruitiers selon une régie biologique. Pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, quelques abricotiers et pêchers recouvrent à nouveau le verger familial de leurs branches ombrageuses et chargées de fruits.

### LES DÉFIS DE LA POMME BIO

« Le plus difficile dans la culture biologique des pommes, c'est qu'il s'agit d'un fruit extrêmement délicat à cultiver sans tache, raconte le producteur ». La pomme est en effet un fruit fragile aux agressions de la météorologie ou des insectes, et les consommateurs sont très exigeants sur leur apparence, ce qui rend leur culture biologique particulièrement exigeante. Qu'à cela ne tienne, Robert persistera et finira par développer une régie de production excluant toutes formes de pesticides. Pour ce qui est de la fertilisation, elle se fait principalement par la décomposition. À l'automne, l'agriculteur hache lui-même les feuilles des arbres pour accélérer le processus de

J'craque pour les cocos de Nutri-Oeuf *Garantie Bio-Ecocert*



### Exigez des œufs biologiques certifiés.

Nos œufs proviennent de poules vivant en liberté. Elles pondent dans des nids et sont nourries uniquement de grains certifiés biologiques. Les œufs sont ramassés à la main tous les jours.

Provenant de la Ferme des patriotes St-Charles-sur-Richelieu

Le plus important classificateur d'œufs biologiques au Québec



www.nutri-oeuf.com



# MONTÉRÉGIE OUEST

## où souffle le vent bio

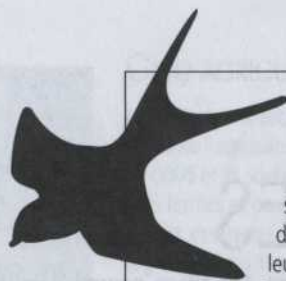
fertilisation, composé auquel il ajoute de la cendre, des copeaux de bois, ce qui finit par former un paillis qui conserve l'humidité au sol. Si tout fonctionne comme prévu, le verger obtiendra sa certification en 2006.

### UNE MISE EN MARCHÉ ORIGINALE

Comme pour son mode de culture, Robert est assez libre-penseur dans sa manière de vendre ses produits. « La vente se fait à la ferme en libre-service : il y a un petit local où sont entreposés les produits; les gens peuvent s'arrêter et sont libres de choisir la marchandise qu'ils veulent acheter. Ils payent, puis s'en vont », explique l'agriculteur. Basé sur une relation de mutuelle confiance entre le producteur et sa clientèle, le système a fait ses preuves puisqu'en dix ans de pratique, deux vols seulement ont été commis.

### CHAMPS DE CÉRÉALES

La grande culture lui demande plus d'effort pour devenir biologique. À partir de 2000, Robert recommence progressivement à aller vers la culture biologique. Toutes les prairies sont alors cultivées sans intrants, puis, en 2002, c'est au tour de la culture céréalière (le blé, le seigle, le maïs, etc.) d'être pratiquée sans ajouts chimiques. Depuis deux ans, la Ferme aux hirondelles est mise sous observation pour être pré-certifiée, mais Robert ne veut pas presser le pas, il désire être totalement prêt. « En grande culture, j'essaie de n'utiliser que des engrais végétaux et la rotation des cultures pour éviter d'user mes sols, raconte l'agriculteur. De plus, mes prairies peuvent servir d'engrais vert pour mes champs de céréales. »



On dit de l'Hirondelle rustique qu'elle est la messagère du printemps. Parce qu'elles attendent que l'air se réchauffe et que les premiers insectes volants apparaissent, les hirondelles rustiques n'arrivent pas à la même date année après année. Les premières hirondelles feront leur apparition au-dessus des lacs et des nappes d'eau, là où les insectes abondent. Elles seront aussi parmi les premiers oiseaux à nous quitter à l'automne lorsque les insectes commenceront à se faire rares.


Sa mise en marché se fait principalement avec les États-Unis. Le fait d'être collé sur la frontière facilite grandement les échanges, le reste de la récolte étant écoulé à la coopérative voisine. « La proximité de la frontière implique des rapports constants avec nos voisins », explique Robert. Ainsi, un négociant américain au nom bien français, M. Bourdeau, lui achète ses récoltes de soya et de maïs, qu'il revend aux agriculteurs du Vermont. Le marché américain semble aussi très intéressant pour les débouchés qu'il offre aux productions de fourrages puisque bon nombre d'éleveurs du Vermont réclament aujourd'hui des produits de qualité pour leurs animaux. Pour parfaire sa transition vers le biologique, Robert, décide en 2002 d'abandonner la culture du maïs, qu'il juge trop difficile en mode biologique. « Toute la région n'est qu'un immense champ de maïs, explique l'agriculteur. Il est alors très difficile de m'assurer que mon maïs ne soit jamais en contact avec des cultures conventionnelles. » Mais la principale critique de l'agriculteur vis-à-vis des politiques agricoles du Québec est que le lien avec le consommateur local soit très ténu : « Le tournant pris dans les années 70 a amené la production agricole du Québec à ne plus être destinée qu'à l'exportation, raconte Robert. Nos campagnes ont été dévastées par quelques cultures intensives et ce, avec la complicité des gouvernements qui se sont succédé. »

### LA CULTURE DU SUREAU

Robert est sensible aux innovations pourvu qu'elles amènent un meilleur respect de l'environnement. Ainsi, il a décidé de se lancer dans la culture du sureau à titre expérimental en collaboration avec Agriculture Canada. Il est le seul au Québec à cultiver le sureau de manière biologique. L'arbuste, dont les fruits noirs ont un goût acide, se trouve principalement à l'état sauvage au Québec. Encouragé par le ministère, Robert veut trouver à sa culture des débouchés dans le domaine alimentaire tel que la fabrication de colorant. Il a aussi un projet plus personnel d'implanter des noyers sur un terrain qui jadis était un boisé. « Je fais cela pour les générations futures, nous dit l'agriculteur. Ces arbres seront matures dans 50 ans, et je tiens à léguer à nos descendants un boisé de notre époque. » Il se pose ainsi à contre-courant de beaucoup d'agriculteurs qui, pour lui, ne voient plus la terre qu'ils travaillent qu'en termes de rendement économique.

Robert a la chance d'être bien accompagné avec sa compagne Carmen Labelle, qui est travailleuse autonome et pratique l'ostéopathie. Cela lui permet d'être souvent à la maison et de pouvoir le seconder parfois. Son frère Denis, qui est ingénieur et propriétaire, lui loue dix arpents et maintient ainsi un lien familial fort avec son aîné. Mais la plus grande fierté de l'agriculteur est d'avoir racheté en 2002, avec le soutien de Carmen, la maison de ses arrière-grands-parents, située à seulement quelques encablures des lieux de son enfance. Au fait, pourquoi avoir baptisé l'entreprise la Ferme aux hirondelles? « D'une année à l'autre, les hirondelles des granges (hirondelles rustiques) viennent nombreuses faire leur nid à la ferme... Elle font partie du décor... » ♦

## Les Moissons Dorées



Produits certifiés bio seulement

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

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

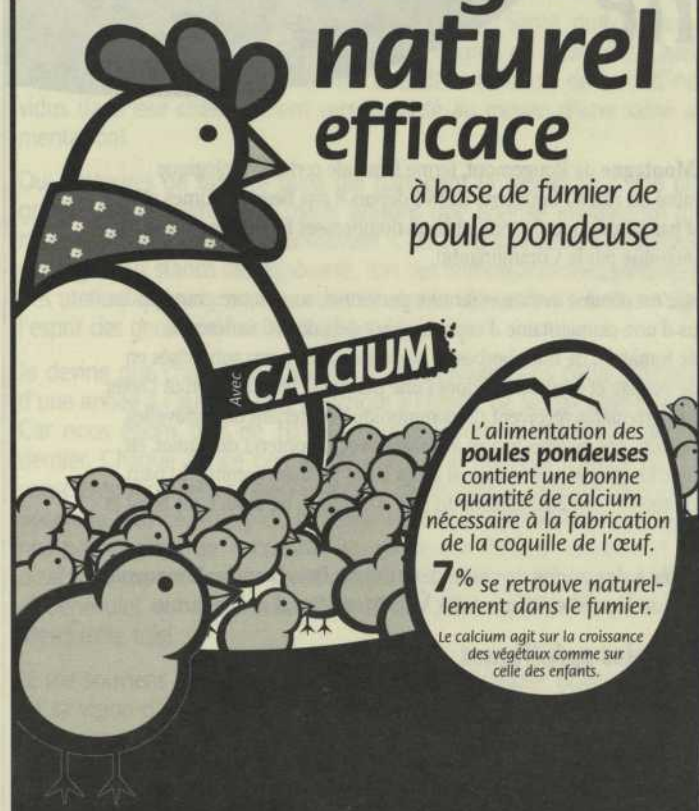
101, chemin Couture, Compton, Québec J0B 1L0  
Tél. : 819.835.9308 • Fax : 819.835.0442  
[www.produitsde laferme.com/moissonsdorees/index.html](http://www.produitsde laferme.com/moissonsdorees/index.html)  
[m.godro@sympatico.ca](mailto:m.godro@sympatico.ca)

Le réseau bio



# L'engrais naturel efficace

à base de fumier de poule pondeuse



L'alimentation des poules pondeuses contient une bonne quantité de calcium nécessaire à la fabrication de la coquille de l'œuf.  
**7%** se retrouve naturellement dans le fumier.  
Le calcium agit sur la croissance des végétaux comme sur celle des enfants.

Quel que soit votre type de culture biologique, nous avons la formulation pour nourrir votre sol et favoriser la saine croissance de vos végétaux. Nos engrais sont approuvés pour l'Agriculture Biologique par les organismes suivants : **Garantie Bio-Ecocert, Québec Vrai et OMRI**. Contactez-nous et c'est avec plaisir que nous évaluerons le **programme idéal** pour répondre à vos besoins.

Tél : (819) 224-4147 • Téléc : (819) 224-4041  
info@acti-sol.ca • www.acti-sol.ca

Également offert dans la plupart des centres-jardins.



# Garantie Bio-Ecocert

le leader des organismes de certification biologique au Québec

Entreprise indépendante, **Garantie Bio-Ecocert** a trois engagements :

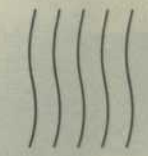
- garantir au consommateur un produit biologique de qualité;
- fournir un service de certification respectueux des efforts consacrés à la production biologique;
- offrir une certification biologique accréditée dans de nombreux pays, permettant ainsi d'exporter les produits vers de vastes marchés.

Les sceaux «**GARANTIE BIO**» et «**ECOCERT**» : une assurance pour le producteur, le transformateur, le distributeur, le détaillant et, par dessus tout, le consommateur.

50, route du Président Kennedy  
bureau 250  
Lévis (Québec)  
G6V 6W8 CANADA  
info@garantiebio-ecocert.qc.ca

Téléphone : 418.838.6941  
Télécopieur : 418.838.9823

www.garantiebio-ecocert.qc.ca



PUBLIREPORTAGE

# Les Jardins de la Montagne



**Les paniers bio...  
Le bonheur de manger frais,  
tout en prenant soin de la terre  
et de ceux qui la travaillent!**

**Les Jardins de la Montagne** de Rougemont, ferme familiale certifiée biologique (Québec Vrai), membre du réseau Équiterre, cultive depuis 8 ans fleurs, légumes et fines herbes avec et par amour pour la terre et leurs nombreuses familles partenaires ASC (Agriculture soutenue par la Communauté).

Pour les partenaires, c'est comme avoir son fermier personnel, son propre grand jardin où sont cultivés plus d'une cinquantaine d'espèces et au-delà de 300 variétés de légumes (dont 38 de tomates), de fines herbes et pommes sur 20 acres subdivisés en 35 jardins, 5 acres de vergers et deux serres, dont l'une permet la production tout l'hiver. Chaque semaine, les partenaires reçoivent un communiqué contenant des nouvelles, des trucs de conservation, des recettes faciles à réaliser avec le contenu du panier, etc. En plus de leur panier, les partenaires ont aussi accès à des produits comme du pain, des œufs, du café, du miel et en collaboration du prêt-à-manger, du poulet, du bœuf et du porc certifiés bio.

Les paniers sont livrés à des points de chute déterminés: Boucherville, Longueuil, Saint-Bruno, Saint-Jean-Iberville, Sainte-Julie, Ville Mont-Royal et à la ferme.

## Méthodes culturales spécifiques

Aux Jardins de la Montagne, la culture de variétés anciennes (*heirloom*), rares et oubliées et de légumes « gourmets » est privilégiée. De plus, afin de produire des légumes de la plus haute vibration et teneur énergétique possible, des méthodes culturales spécifiques ont été adoptées. La majorité du travail est effectué à la main (semences, désherbage, récolte, etc.) en respectant le calendrier lunaire. Les facultés de protection des plantes les unes pour les autres sont mises à profit en semant les légumes en compagnonnage. Les oiseaux, papillons et insectes utiles sont attirés en parsemant les jardins de fleurs. Enfin, tout est mis en oeuvre pour promouvoir un atmosphère de travail calme et serein afin de traiter les plantes comme les organismes vivants et sensibles qu'elles sont.

Avec les années, un programme de paniers à l'année (48 paniers) a été développé pour répondre aux besoins des partenaires: « Que va-t-on faire jusqu'à l'été prochain? Il faut bien manger! ». Les propriétaires, Joscelyne Charbonneau et Sylvain Brunet ont également pour objectif de permettre à leurs employés réguliers de sortir du cycle travail saisonnier l'été avec prestation d'assurance-emploi le reste de l'année. Pour eux, « le commerce équitable, ça commence CHEZ-NOUS! »

Par l'ASC, les partenaires achètent à l'avance une part de récolte permettant ainsi souvent à des producteurs bio locaux d'éviter que leur terre soit avalée par des grosses fermes traditionnelles qui n'ont pas le choix, elles, de s'engager dans « l'agribusiness » pour survivre. Ainsi, les partenaires aident à protéger notre Mère Terre tout en s'offrant une nourriture saine, de qualité, cueillie à maturité, certifiée bio et à un prix très abordable.

Toute l'équipe vous invite  
à la journée annuelle **Jardins ouverts**,  
dimanche 31 juillet 2005,  
de 10h00 à 16h00.

Balades, visites guidées, etc.  
Apportez votre pique-nique,  
les enfants et les amis...

**LES JARDINS DE LA MONTAGNE**  
**102 RANG DE LA MONTAGNE,**  
**ROUGEMONT QC JOL 1M0.**  
courriel:  
jardinsdelamontagne@videotron.ca