

PER

« BANQUET DE LA FAIM » SURRÉALISTE

B-1137

BNQ

# Bio-bulle

Le magazine du bio québécois [www.cab.qc.ca](http://www.cab.qc.ca) Numéro 40 • décembre 2002

**dossier transition**

## voir l'agriculture autrement



**UNE PREMIÈRE BIÈRE CERTIFIÉE  
AU QUÉBEC**

**LES COW-BOYS BIO DE L'OUEST**

**LE BIO À LA CROISÉE DES CHEMINS**



# 527      Expiration : 9999  
Bibliothèque nationale du Québec  
Section du dépôt légal  
2275, rue Holt  
Montréal (Québec) H2G 3H1



4.95 \$ - Envoi de Poste - publications  
Enregistrement n° 09710



Santé et environnement, une priorité... en toute saison!

*... pour une agriculture la plus naturelle possible!*

- Aménagement choc 12-0-0 (excellente source d'azote)
- Émulsion de poissons avec extrait d'algues
- Mica (excellente source de potassium et fer)
- Pesticides naturels (insecticides - fongicides - herbicides non sélectifs)
- Engrais préparés selon vos critères (naturels)
- Pulvérisateurs (pièces disponibles)
- Terre à diatomée (insecticide naturel)
- Sul-Po-Mag
- Basalte
- Phosphate de roche
- Bio-Cal (phosphate et calcium)
- Enracineur 2-6-3 excellent
- Gypse (calcium sans changer le pH)
- Engrais: 5-3-6, 5-2-8 et tout usage

Pour toute **transplantation automnal**, votre meilleur engrais est **l'aménagement hivernal 0-3-2**

159, rue Centre, Magog QC J1X 5B6 • Tél.: (819) 868-1225 • Fax: (819) 868-2953

## Conservez toute la valeur de vos céréales en vous procurant votre propre moulin à céréales

HOLBEC INC., agent autorisé au Canada, vous offre la gamme des moulins à céréales du Tyrol de l'Est (Autriche), reconnus dans le monde pour la qualité de leurs produits.

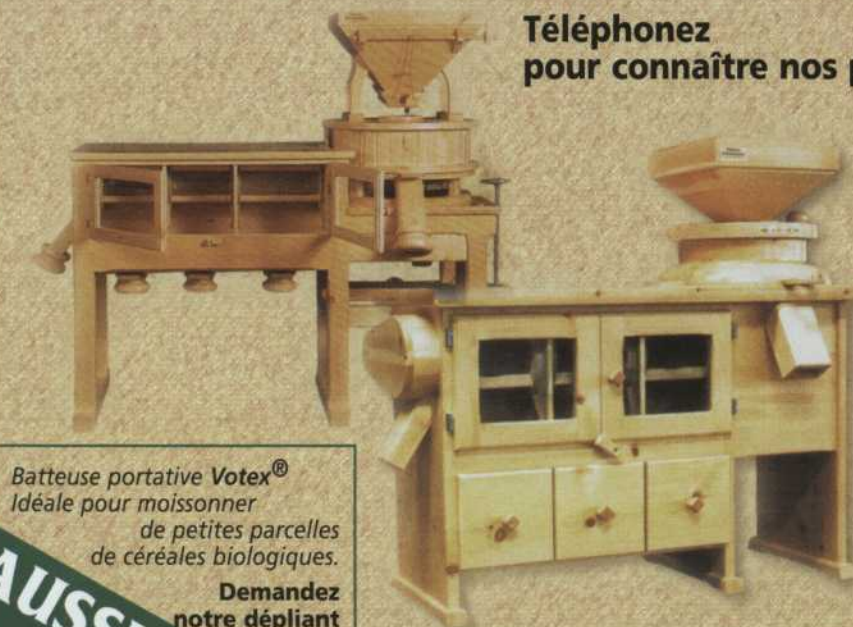
Que vos opérations soient résidentielles, commerciales ou industrielles, vous trouverez le moulin qui convient à vos besoins.

**Téléphonez  
pour connaître nos prix**



**HOLBEC INC.**

831, Principale  
Saint-Paul-d'Abbotsford  
Québec J0E 1A0  
450.379.9214  
[holbec@holbec.qc.ca](mailto:holbec@holbec.qc.ca)



Batteuse portable Votex®  
Idéale pour moissonner  
de petites parcelles  
de céréales biologiques.

Demandez  
notre dépliant

**AUSSI**



HOLBEC INC.  
est dépositaire  
des presses à jus  
**Robix®**

Vous trouverez  
dans cette gamme  
la machine  
qui vous permettra  
de rentabiliser les coûts  
de transformation de vos fruits biologiques.

**Appelez-nous!**

# Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

NUMÉRO 40 - DÉCEMBRE 2002

## s o m m a i r e

### jardinage

- 7** FÊTE DES RÉCOLTES  
par gilles guay
- 10** JE M'ENNUIE DU JARDINAGE  
par carole gaudreault
- 11** UN POTAGER PAS COMME UN AUTRE  
par oscar gonthier

### événements

- 17** LE BIO NE DOIT PAS ÊTRE UN LUXE  
par rené bélanger
- 18** UN « BANQUET DE LA FAIM » SURRÉALISTE  
par charles-eugène bergeron

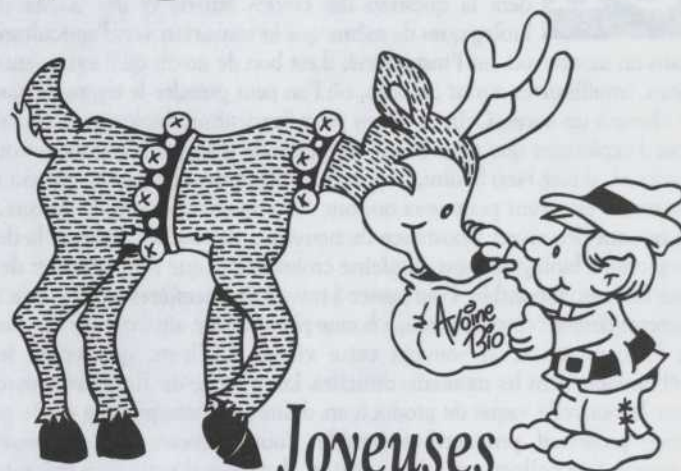
### dossier transition pages 19 à 26

### production

- 29** UNE PREMIÈRE BIÈRE BIO AU QUÉBEC  
par rené bélanger
- 31** LES COW-BOYS BIO  
par sébastien angers
- 33** VISITE DE MARIA THUN AU QUÉBEC (3<sup>e</sup> PARTIE)  
par lise pilon

### manger santé bio

- 35** POUR NE PAS SE LAISSER AVEUGLER  
par carle bernier-genest



Joyeuses  
Fêtes!

## r u b r i q u e s

- 4** MOT DU RÉDACTEUR
- 5** NOUVELLES DU CABQ
- 5** BIO-BRANCHÉ
- 6** BIO-CAPSULES
- 14** BIO-INFO
- 34** ACTUALITÉS OGM
- 40** CHRONIQUE MARKETING
- 41** NOUVELLES DE LA CERTIFICATION
- 42** LIVRES EN TÊTE

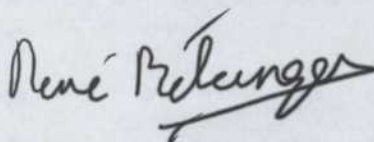
## LE VIRAGE BIO

**Un** ÉVÉNEMENT D'ENVERGURE retient l'attention ce mois-ci à Trois-Rivières: le cinquième colloque sur l'agriculture biologique. Sous le thème « Un virage bio sans prendre le clos », ce rendez-vous abordera la question des bovins laitiers et des bovins de boucherie biologiques de même que la transition vers l'agriculture biologique.

Dans un monde axé sur l'instantané, il est bon de savoir qu'il existe encore quelques zones, insuffisantes diront certains, où l'on peut prendre le temps de passer d'un état de chose à un autre. Cela va de soi pour l'agriculture biologique, qui nécessite, tant pour l'exploitant que pour le sol, une période d'adaptation pour retrouver sa vraie nature et, il faut bien le dire, respecter le cahier des charges. Le secteur n'en devient pas moins attrayant pour ceux qui ont vécu un changement de valeurs personnelles ou qui ont découvert l'existence de nouveaux débouchés, puisque la demande pour les produits biologiques est en pleine croissance et que l'expertise est de plus en plus structurée et disponible. Pour passer à travers les premières années, cruciales, les producteurs devront compter sur une bonne planification ainsi que sur une vision nouvelle de l'agriculture. C'est souvent cette vision, d'ailleurs, qui rendra le producteur inébranlable dans les moments difficiles. Le colloque de Trois-Rivières tombe à point pour la nouvelle vague de producteurs désireux d'entreprendre ou de poursuivre un virage progressif, productif et durable. Vous trouverez dans nos pages un dossier consacré à ce colloque et à la transition, dans lequel nous vous présentons quelques conférenciers et des informations pertinentes.

### À CHACUN SA TRANSITION

La parution de ce numéro marque mon arrivée officielle comme rédacteur en chef au magazine *Bio-bulle*. Journaliste de profession, j'ai eu le plaisir d'être un collaborateur régulier du magazine depuis un an, ce qui m'a amené à découvrir beaucoup de gens passionnés. « Les journalistes sont des spécialistes de l'ignorance », aurait déjà lancé le journaliste Gilles Gougeon, de Radio-Canada. Derrière cette définition sans prétention, il faut voir le journaliste comme une personne dont la soif d'apprendre la pousse à questionner, à chercher et à comprendre. Pour mener à bien la publication du magazine, je suis entouré de l'équipe dynamique du Centre d'agriculture biologique du Québec et d'un large réseau de collaborateurs et de partenaires. Je compte également sur vous, lectrices et lecteurs, pour nous faire part de vos commentaires et de vos suggestions. Le courrier du lecteur demeure également à votre disposition pour que vous vous exprimiez sur les sujets de l'heure. À l'approche du temps des Fêtes, permettez-moi en terminant de vous offrir sincèrement mes meilleurs vœux, en espérant que c'est dans la joie que vous vivrez la transition... vers 2003.



René Bélanger  
rédacteur en chef

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



Institut de technologie  
agroalimentaire  
de La Pocatière

Canada  
Programme d'aide  
aux publications



Fonds Jeunesse Québec

Québec

Ministère de l'Agriculture,  
des Pêcheries et de l'Alimentation

Bio-bulle est membre de



Association des  
magasins agro-  
alimentaires du Québec



membre 2002

Bio-bulle est imprimé sur du papier recyclé



Bio-bulle est  
une réalisation du



Centre d'agriculture  
biologique du Québec

- \* L'éditeur laisse aux auteurs l'entière responsabilité de leurs textes.
- \* La reproduction des textes publiés dans ce magazine est vivement encouragée à condition d'en mentionner la source.

Rédacteur en chef: René Bélanger

Rédaction: René Bélanger

Courriel: [redaction@cab.qc.ca](mailto:redaction@cab.qc.ca)

Ont collaboré à ce numéro:

Sébastien Angers, France Beauchamp, René Bélanger, Charles-Eugène Bergeron, Carle Bernier-Genest, Guy Duval, Manon Fortin, Carole Gaudreault, Antoine Gendreau-Turmel, Lucie Gionet, Oscar Gonthier, France Gravel, Gilles Guay, Jules Massé, Lise Pilon, Réjean Roy, Éric St-Laurent.

Révision: Denis Dumont

Conception et montage:

Studios Sigma, Tél. & fax: 418.852.3088

Courriel: [ssigma@globetrotter.qc.ca](mailto:ssigma@globetrotter.qc.ca)

Impression: Les Impressions Soleil

Numéro 40 - décembre 2002

### PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez:

Service des ventes

Téléphone: 418.856.5603, poste 337

Télécopieur: 418.856.2541

Courriel: [publications@cab.qc.ca](mailto:publications@cab.qc.ca)

\* Date de tombée: 23 janvier 2003

\* Parution: 14 février 2003

### ABONNEMENT

Canada (taxes incluses)

1 an (6 numéros): 29,99 \$

2 ans (12 numéros): 52,99 \$

International (6 numéros): 46 \$ can

Membership au CAB: 46 \$ par année

(Abonnement compris)

### POUR NOUS REJOINDRE:

Centre d'agriculture biologique

Service à la clientèle,

401 rue Poiré, La Pocatière,

Québec, G0R 1Z0

Téléphone: 418.856.5603, poste 340

Télécopieur: 418.856.2541

Courriel: [info@cab.qc.ca](mailto:info@cab.qc.ca)

Envoi de Poste - publications - enr. no 09710

Dépôt légal: ISSN 1195-03-58

# Nouvelles du CABQ

## LE « RUAAB NOUVEAU » EST ARRIVÉ!

(R.B.) «Il sort quand, votre prochain RUAAB?» La question nous a été posée de nombreuses fois au cours des derniers mois. C'est avec un immense plaisir que le Centre d'agriculture biologique du Québec vous présente la cinquième édition du guide Références utiles en agriculture et en alimentation biologique (RUAAB). Vous y trouverez une foule de renseignements pour vous orienter dans le merveilleux monde bio. Producteurs, transformateurs, distributeurs, importateurs, exportateurs, fournisseurs, professeurs, conseillers, consultants... Cette édition a été complètement revue et compte deux nouveaux volets. Le premier, «Alimentation et santé», rassemble des femmes et des hommes soucieux d'une alimentation saine et qui ont à cœur de transmettre leurs connaissances. Le second est éducatif et comporte quelques textes sur différents sujets liés à la production et la consommation de produits agricoles. La réalisation du RUAAB 2003 a été rendue possible grâce à la collaboration de l'association Manger Santé Bio. Le guide, un incontournable, est facile à consulter. Il est tout aussi facile de se le procurer. Distribué par les Publications du Québec, il est vendu dans toutes les librairies. On peut également le commander en ligne au [www.cab.qc.ca](http://www.cab.qc.ca) ou en envoyant un chèque ou un mandat-poste de 19,50\$ (incluant les taxes, les frais de port et de manutention) à l'ordre du Centre d'agriculture biologique du Québec, 401 rue Poiré, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0. Voilà d'ailleurs une excellente suggestion de cadeau pour Noël!

Le Centre d'agriculture biologique du Québec a un nouveau numéro de téléphone. C'est le 418.856.5603.

Tout le reste, les numéros des postes des employés, les adresses électroniques et l'adresse postale, demeure inchangé. Prenez-en bonne note, car nous souhaitons rester en contact avec vous!



[www.cab.qc.ca](http://www.cab.qc.ca)  
webmestre@cab.qc.ca

Avec ce numéro-ci, nous avons encore une fois plusieurs sites à vous faire découvrir, lesquels vous renseigneront sur toutes sortes

de sujets et vous permettront d'approfondir le contenu de certains articles.

PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

Premièrement, un incontournable. Il y a depuis peu un nouveau site internet québécois qui porte sur l'agriculture biologique. Il s'agit d'un site web qui fait partie d'Agri-réseau, le réseau québécois de sites spécialisés en agriculture et en agroalimentaire. Le site Agri-réseau bio est un site d'informations techniques sur la production agricole biologique qui sera utile pour les producteurs et les divers intervenants du monde agricole. Le Centre d'agriculture biologique du Québec y contribue déjà. À voir! <http://www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique>. Ce numéro de Bio-bulle marque également le début d'une collaboration avec le Centre d'agriculture biologique du Canada (CABC), situé à Truro, en Nouvelle-Écosse. Nous avons entamé la traduction et l'adaptation de plusieurs textes du Dr Avinash Singh pour le plus grand bénéfice de nos lecteurs ainsi que des Canadiens francophones qui pourront retrouver les textes du Dr Singh dans la langue de Molière sur le site internet du CABC: <http://www.organiccentre.ca>. Comme le signale Charles-Eugène Bergeron dans son article *Un « banquet de la faim » surréaliste*, la CSQ et ses partenaires ont lancé une campagne intitulée «La terre dans votre assiette», qui est le troisième de quatre outils d'éducation à la citoyenneté responsable. Le site est bien conçu et regorge d'informations pour sensibiliser votre entourage à la question alimentaire, notamment par le biais d'affiches interactives, de feuillets et de guides. À vos marques... Prêts... Sensibilisez! <http://terre.csq.qc.net>. Nous vous suggérons également d'aller faire un tour au <http://www.equiterre.qc.ca> si, après avoir lu ce numéro de Bio-bulle, vous voulez en savoir plus sur l'agriculture soutenue par la communauté, sur le thé équitable et sur leur campagne «Moi, je mange bio!». De plus, mentionnons la campagne de Développement et Paix contre les brevets sur la vie, qui affectent notamment le domaine agricole. Apprenez en plus, et surtout, passez à l'action en visitant le <http://www.devpo.org>. Finalement, deux derniers liens. Dans l'article *L'heure juste sur la valeur nutritive des aliments biologiques*, je mentionne brièvement la Canadian Association of Physicians for the Environment (CAPE), une association de médecins canadiens qui lutte contre la dégradation environnementale. Pour ceux d'entre vous qui comprennent l'anglais, ce site, situé au <http://www.cape.ca>, en vaut la peine, notamment pour les documents concernant les effets de la pollution sur la santé humaine. Comme dernière suggestion, je vous propose le site internet de Mountain Equipment Co-op (MEC), un leader dans la vente d'équipement de plein air et de vêtements en coton biologique. MEC ouvrira son premier magasin au Québec en 2003. <http://www.mec.ca>.

**TELUS**<sup>MD</sup>

TELUS solutions d'affaires

Les affaires électroniques  
c'est dans notre nature

le futur est simple<sup>MC</sup>

[www.telussolutionsdaffaires.com](http://www.telussolutionsdaffaires.com)  
(418) 721-2423 • 1 888 345-2423

# Bio-capsules

## Le café n'est plus ce qu'il était

(R.B.) Doit-on se réjouir de voir les prix du café à leur plus bas niveau en 30 ans? Les seuls à en profiter, selon un nouveau rapport d'OXFAM, sont les quatre multinationales Nestlé, Kraft, Procter & Gamble et Sara Lee, qui achètent environ la moitié de la production mondiale de café et enregistrent d'énormes profits. Pendant ce temps, dans 45 pays où on cultive le café, des millions de personnes font face à la ruine et un grand nombre souffrent de la faim à cause de la baisse du cours mondial du café. «Les multinationales savent que de grandes souffrances humaines vont de pair avec leurs affaires, et pourtant, elle ne font pratiquement rien pour améliorer cette situation. Il est temps de lever le voile sur cette situation honteuse et de changer les choses», d'affirmer le directeur général d'OXFAM-Québec, Pierre Véronneau. Le consommateur figure également parmi les perdants puisque les compagnies utilisent plus que jamais des grains de pauvre qualité. Le Plan d'urgence pour le café d'OXFAM propose de détruire les stocks excédentaires, de ne transiger que du café de qualité et de payer un prix acceptable aux agriculteurs. OXFAM demande aux gouvernements, aux entreprises et aux producteurs de gérer le marché de sorte que l'offre n'excède pas la demande; on doit également aider les producteurs à gérer leurs récoltes de façon à optimiser leurs profits. Un plan devrait être mis en œuvre, selon l'organisme, pour aider les fermiers à développer des activités alternatives de subsistance.



## Choisir du thé équitable pour contrer l'exploitation

(R.B.) Équiterre et ses partenaires invitent la population à choisir du thé équitable afin de contrer les conditions d'exploitation et la pauvreté qui prévalent dans la majorité des plantations. «Salaires de misère, exposition à des produits toxiques, insalubrité et dépendance sont le lot de la majorité des femmes, des hommes et des enfants qui récoltent le thé. Ces travailleurs sont couramment exposés à des pesticides dont l'utilisation est interdite dans les pays du Nord à cause de leur trop grande toxicité. C'est le cas des DDT, qui sont responsables d'un taux élevé de stérilité et de malformations congénitales chez les travailleurs et leurs enfants», explique Frédéric Fournier, spécialiste du thé. Dans un pays comme le Kenya, deuxième pays exportateur de thé, près du tiers des cueilleurs ont moins de 15 ans, rapporte l'UNESCO. Dans ce même pays, 90 pour cent des travailleuses disent avoir subi ou avoir été témoins de violence sexuelle dans leur milieu de travail.

«Les consommateurs peuvent contribuer à transformer cette situation inacceptable en optant pour le thé équitable», d'ajouter Karine Filiatrault, d'Équiterre. Le thé équitable est acheté à meilleur prix directement à des planteurs ou à des coopératives qui mettent sur pied leurs propres projets de développement communautaire et qui pratiquent une agriculture durable. Le sceau de certification de TransFair Canada garantit aux consommateurs que les critères du commerce équitable ont été respectés. Après avoir fait connaître le café équitable, Équiterre souhaite maintenant sensibiliser les consommateurs à d'autres produits comme le thé.

## Les médecins veulent un Kyoto avec du mordant



Au moins 2000 médecins canadiens demandent à Ottawa de ne pas dénaturer le protocole de Kyoto et de le mettre en œuvre de manière à réduire au maximum les émissions en sol canadien, et non à l'étranger, afin d'améliorer la santé publique. Les médecins font valoir qu'il y a un énorme bénéfice à améliorer la qualité de l'air en diminuant les gaz à effet de serre (GES). Mais pour cela, la «vaste majorité» des réductions devra s'effectuer au pays. En vertu du protocole de Kyoto, le Canada devra ramener ses émissions de GES à 571 mégatonnes d'ici 2012, soit 6 pour cent en dessous du niveau de 1990. Cela équivaut à un

effort de réduction de 238 mégatonnes de GES. Or, Ottawa cherche à obtenir des crédits (presque le tiers de son effort prévu) pour ses exportations d'énergie dite propre, ce qui contribuerait à diminuer les émissions dans les pays importateurs, et non ici. Le Canada entend aussi tabler sur l'achat de droits d'émission à d'autres pays qui ne les utilisent pas, ce qui revient à acheter des droits de polluer. «Si on utilise seulement la formule de crédits, on ne règlera pas nos problèmes dans nos villes concernant le smog», déplore le Dr Louis Drouin, de la Direction de la santé publique de Montréal-Centre. Selon diverses études, la détérioration de la qualité de l'air serait responsable de la mort prématurée de 16 000 personnes par année. En Ontario, les coûts liés à l'hospitalisation, à l'absentéisme et à la perte de productivité seraient évalués à un milliard de dollars (aucune donnée similaire n'est disponible pour le Québec). Ce montant, disent les médecins, devrait être considéré quand vient le moment de chiffrer les coûts de la ratification de Kyoto.

Source : *Le Devoir*, 26 septembre 2002

## Des vêtements bio au Québec

(C. B.-G.) Une importante étape dans le développement de l'offre de vêtements biologiques est en voie d'être franchie. En effet, la Mountain Equipment Co-op, une entreprise canadienne du même type que Patagonia, devrait ouvrir une boutique à Montréal en juin prochain. Un événement qui aura des répercussions évidentes, puisque pour la première fois au Québec, une boutique se spécialisant dans les vêtements fabriqués avec du coton bio ouvrira ses portes! La visibilité nouvelle qu'elle offrira aux fibres biologiques pourrait bien avoir un effet d'entraînement intéressant. Il deviendra évident qu'il est possible de produire de tels vêtements, et surtout, qu'il y a une clientèle pour les acheter. L'impact se rendra-t-il jusque dans nos champs, où des producteurs pourraient décider de cultiver des fibres biologiques? Si le coton est impensable au Québec, le chanvre et le lin, eux, ont sûrement un avenir. L'emplacement exact de cette boutique n'est pas encore connu. Mountain Equipment Co-op est depuis longtemps implantée ailleurs au Canada, entre autres avec ses boutiques de Toronto et d'Ottawa, et compte déjà beaucoup de membres au Québec. D'ailleurs, l'entreprise profitera de l'ouverture de son nouveau point de vente pour offrir aux francophones une boutique virtuelle dans leur langue.

## Bio + forêt = eau propre

Depuis 1991, la ville de Munich incite les agriculteurs situés dans la zone d'influence des points de captage d'eau potable à se convertir à l'agriculture biologique. Un mouvement qui s'inscrit dans une démarche de prévention engagée depuis plus d'un siècle, alors que la ville s'était portée acquéreur de terres agricoles avant de les boisier. L'idée était de créer un filtre



naturel épurateur des eaux, lequel est propriété de la ville sur 1600 hectares. Toutefois, au début des années 90, le service des eaux notait une très lente mais constante augmentation des teneurs en polluants d'origine agricole. La ville de Munich a pris l'alerte au sérieux même si les pires analyses faisaient état de seulement 15 mg de nitrate par litre. Acquérir des terres dans le périmètre des zones de captage pour les boisier fut une solution vite écartée, compte tenu des tensions sur le foncier. Pas question non plus de construire des usines de traitement. La ville préféra encourager la transition. Une centaine de fermiers, occupant 1800 hectares, ont accepté une aide de 1843 F par hectare par an pendant 6 ans, puis de 1508 F les 12 années suivantes pour produire en bio. Plus encore, Munich va intervenir directement sur tous les maillons, de la production à la commercialisation. Ainsi, la ville se fait forte d'assurer des débouchés aux produits biologiques dans ses propres établissements. Pour la municipalité, le coût du programme de soutien à l'agriculture biologique (5,4 millions F par an) n'est pas excessif dans la mesure où elle évite de coûteux traitements. Reste que les Bavarois profitent encore mal de cette ressource puisqu'ils ont l'habitude de boire de l'eau gazeuse. Mais n'oublions pas que les Munichois sont aussi des grands buveurs de bière et que pour faire 1 litre de bière, il faut 30 litres d'eau d'excellente qualité.

Source : *Campagnes solidaires*, Confédération paysanne

# Jardinage écologique



## FÊTE DES RÉCOLTES

PAR GILLES GUAY, RJÉ

**Le** 20 OCTOBRE DERNIER se tenait à Saint-Grégoire, près de Trois-Rivières, l'assemblée générale annuelle du

Regroupement pour le jardinage écologique (RJÉ). La Fromagerie L'Ancêtre, chez qui se déroulait la rencontre, a la particularité de fabriquer un bon fromage biologique. L'attention que manifestèrent les quelque 50 participants pour Alain Hébert montre un très grand intérêt envers cette production. (Photo 1) Une dégustation de ces fromages naturels



Photo: RJÉ

suivit cette conférence. (Photo 2) Les questions fusaient de toutes parts. Comme à l'habitude, le dîner composé de mets apportés par chacun des participants fut des plus succulents, et il fut apprécié.



Photo: RJÉ

D'aucuns demandaient la recette de tel plat principalement goûté. L'assemblée générale annuelle suivit le repas. (Photo 3) Plusieurs montrèrent un grand intérêt pour le fonctionnement du Regroupement et se permirent d'en discuter les orientations.

D'ailleurs, une réunion générale spéciale est prévue pour le 15 décembre prochain dans ce but. Le conseil d'ad-



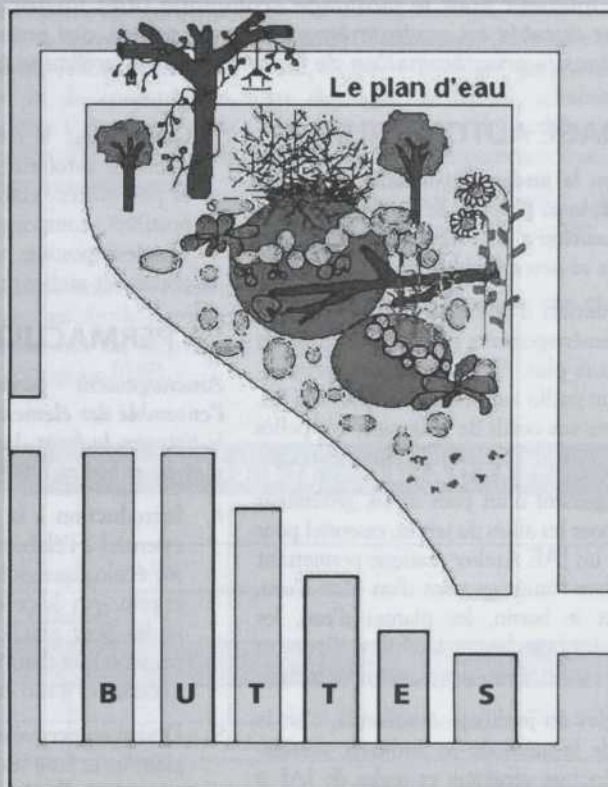
Photo: RJÉ

ministration fut aussi formé. Voici les administrateurs pour l'année 02-03: Réjean Roy, Carole Gaudreault, Chantal Deslauriers, Gilles Guay et Michel De Meulemeester. Puis vint la conférence attendue, soit celle sur le lait cru, par le Dr Carol Vachon. Une attention très soutenue s'est maintenue jusqu'à la fin de cette journée bien remplie. (Photo 4) Vous voulez en connaître davantage? Lisez *Pour l'amour du bon lait*, des Éditions Convergent, 2002.



Photo: RJÉ

## JARDIN RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Le plan d'eau comporte plusieurs aménagements qui répondent à plusieurs besoins de nos alliés. On y retrouve : chicot, perchoirs, nichoirs, des abris (roches, tas de branches, plantes aquatiques), des attrails (fleurs, graines, petits fruits) et l'eau.

## POUR JOINDRE LE CABQ

Vous désirez réagir à l'un ou l'autre des articles publiés dans Bio-bulle ou encore à un sujet qui vous passionne? Vous êtes les bienvenus.

Pour ce faire, envoyez-nous votre réaction du moment à l'adresse suivante :

Centre d'agriculture biologique du Québec  
401, rue Poiré, La Pocatière Qc, G0R 1Z0

ou encore par courriel à [redaction@cab.qc.ca](mailto:redaction@cab.qc.ca) en prenant soin d'indiquer Mot du lecteur sous la rubrique Objet. Votre texte doit être accompagné de vos nom, adresse et numéro de téléphone.

*Au plaisir de vous lire!*

## POUR NOUS JOINDRE PAR COURRIEL

SERVICE À LA CLIENTÈLE : [info@cab.qc.ca](mailto:info@cab.qc.ca)

DIRECTEUR DES PUBLICATIONS : [publications@cab.qc.ca](mailto:publications@cab.qc.ca)

RÉDACTION : [redaction@cab.qc.ca](mailto:redaction@cab.qc.ca)

## FORMATION

*Le Regroupement pour le jardinage écologique (RJÉ) s'associe à S'ÉVADÉS (Services d'éducation, de valorisation et d'aménagement durable en environnement pour la santé), qui prend la relève du Comité de développement local (CDL) de Saint-Eugène dans la programmation de la formation en jardinage biologique.*

PAR RÉJEAN ROY, RJÉ

### JARDINAGE AUTOFERTILE (JAF)

*Le JAF, ou le jardin respectueux de l'environnement, vous propose de copier la nature à l'état sauvage : une technique des plus écologiques et peu exigeante.*

1. Construction d'une butte permanente et autres aménagements pour un jardin qu'on ne labore plus. Atelier pratique, construction d'un jardin autofertile du début à la fin. Apportez vos outils de jardinage, vos pelles et votre râteau. Beau temps, mauvais temps.
2. Aménagement d'un plan d'eau, générateur de vie pour les alliés du jardin, essentiel pour obtenir un JAF. Atelier pratique permettant de réaliser l'aménagement d'un plan d'eau, incluant le bassin, les plantes d'eau, les roches, les branches et le chicot. Apportez pelle et râteau. Beau temps, mauvais temps.
3. Les règles du jardinage autofertile, c'est le secret de la méthode du jardinage autofertile. Principes généraux et règles de JAF à respecter pour obtenir un jardin autofertile. Explications permettant à chacun de trouver par lui-même des solutions écologiques aux problèmes qu'il rencontrera en jardinant.
4. Les étapes du JAF, c'est la procédure pour mettre de l'ordre dans le désordre. Étapes à suivre pour créer et entretenir un jardin autofertile. Diaporama pour décrire et expliquer les étapes de construction des buttes permanentes.
5. Cultures spéciales, butte contour et moyens d'allonger la saison, complément indispensable au passionné de JAF. Quelques plantes essentielles au jardin et manière spéciale de les cultiver en JAF. Importance de la butte contour, son utilité et façon de la gérer. Discussion sur les différents moyens que la permaculture et le JAF nous offrent pour prolonger la trop courte saison de jardinage au Québec.
6. Entretien du jardin pour passer de la théorie à la pratique en JAF. Journée pratique sur les travaux annuels d'entretien d'un jardin autofertile. Tous les travaux annuels à faire au jardin. Partage des expériences du groupe. Des plants seront offerts aux participants.

7. Compostage, le compostage revu pour le jardinage autofertile. Différentes techniques et possibilités : compostage en tas et compostières, compostage de surface (paillis), vermicompostage, toilette à compost. Diaporama et atelier pratique.

### LA PERMACULTURE

*Aménagement paysager écologique de l'ensemble des éléments entourant le jardin : le potager, la forêt, les animaux, la serre, la maison et les énergies alternatives.*

8. Introduction à la permaculture, élément essentiel à l'élaboration globale de la pensée écologique globale du jardinier. Règles et principes de permaculture. Liens avec le jardin pour améliorer sa valeur environnementale et diminuer le travail et l'énergie nécessaires à son entretien.
9. Design en permaculture, avant de jardiner, planifier et faire ses plans. Atelier théorique et pratique. Étude d'un plan et visite du site correspondant. Travail en équipe pour en faire le design. Échanges et discussions. Évaluation des designs proposés.
10. Animaux au jardin; les animaux, c'est écologique, mais il faut savoir comment. Comment et pourquoi introduire et intégrer les animaux au jardin, qu'ils soient libres, attachés ou en cage mobile : poules, canards, oies, pintades, lapins, chèvres, moutons, porcs. Importance des abeilles dans des ruches rondes plus performantes.
11. Maison saine; dans la maison standard, l'air est 8 fois plus pollué que l'air extérieur! Principes de la maison saine, liste des matériaux acceptables et méthode de construction. Visite d'une maison saine à Saint-Eugène. Identification des choix qui y ont été privilégiés et discussion sur les alternatives.
12. Serre solaire autosuffisante, plus efficace et plus économique! Principes de construction et d'aménagement, visite d'une serre à énergie solaire autosuffisante. Matériaux et méthode de construction : isolation, orientation, fenêtres, aération et chauffage économique.

13. La chambre froide écologique; encore la nature à notre rescousse! Principes de construction et d'aménagement de la chambre froide sans électricité, en utilisant seulement ce que la nature nous donne. Visite d'une chambre froide à Saint-Eugène.

14. Les appareils à énergie solaire, la nature et ses ressources. Principes de construction et d'utilisation d'appareils fonctionnant seulement avec des énergies naturelles sans électricité : frigo, four, séchoir solaire.

### LA SANTÉ

*C'est le bien, notre bien le plus précieux, on ne peut ni la vendre, ni l'acheter. La solution : s'informer pour mieux la protéger.*

15. La santé animale; il a 4 pattes, mais il est comme un membre de la famille. Revue des points à surveiller pour entretenir et préserver la santé de votre animal de compagnie, chien ou chat. Prévention, approche conventionnelle ou plus naturelle.
16. Les organismes génétiquement modifiés (OGM); tout ce qu'on doit savoir et faire. Précisions sur ce qu'est un OGM, courants de pensée : ce que ça donne de bon et les risques appréhendés. Comment faire respecter ses droits si on ne veut pas en consommer?
17. La santé, c'est pas gratis; notre santé dépend de nous plus qu'on ne le croit! Prise de conscience des impacts qu'ont nos choix de vie (maison, source d'eau, sommeil, exercice, air respiré, alimentation biologique ou non, etc.) sur notre santé. Dégustation comparative d'un produit biologique et d'un aliment qui ne l'est pas. Activité permettant à chacun d'évaluer son potentiel de santé.
18. La santé c'est pas gratis, formation d'animateurs; prise de conscience à partager avec les autres. Présentation de l'atelier *La santé c'est pas gratis*. Contenu théorique complémentaire. Présentation du matériel didactique. Préparation d'un atelier adapté à des étudiants, adultes ou groupes d'intérêt. Plan d'action, contacts à établir et débouchés possibles.

# Jardinage écologique

## ALIMENTATION

*La mauvaise alimentation est l'une des causes les plus importantes de maladie. C'est pourquoi il existe une multitude de formes d'alimentation, de théories, de mythes et de légendes. Vue d'ensemble permettant de s'y retrouver, de faire ses choix et de s'adapter.*

19. **Réflexion sur les tendances en alimentation;** pour savoir laquelle choisir. Survol de principes reconnus et de différentes approches à la mode en alimentation: végétarisme, macrobiotique, Montignac, groupes sanguins, diététique énergétique chinoise, alimentation biologique, OGM, etc. Réflexion sur l'impact de nos choix

alimentaires sur les maladies et carences qui peuvent affecter notre santé.

20. **La conservation des petits fruits;** atelier pratique sur l'art de conserver les petits délices de nos jardins. Technique de base de transformation et de conservation. Problèmes et solutions. Préparation de la confiture et de la gelée, d'un sirop et d'un vinaigre. Échantillons pour apporter.

## FORMATEURS

**Réjean Roy,** formation en médecine vétérinaire, permaculture et jardinage autofertile. Jardinier et conférencier. Administrateur du Regroupement pour le jardinage écologique (RJE).

**Louise Charron,** 24 ans d'expérience en production biologique, et transformateur depuis 5 ans. Certifié biologique Québec Vrai.

**Chantal Deslauriers,** formation en acupuncture, massage, sexologie, propriétaire du Centre de Santé de Belœil, administratrice du Regroupement pour le jardinage écologique (RJE). Jardinière et conférencière.

Pour plus d'informations, s'adresser au 819.396.0374 ou visiter notre site [www.sevades.9bit.qc.ca](http://www.sevades.9bit.qc.ca).

**Notes de cours à vendre sur place lors de chaque formation.**

## FORMULAIRE D'INSCRIPTION - ANNÉE 2003 RJÉ - SÉVADÉS

| Nom :               |                       |          |      |            |                       |      |      |
|---------------------|-----------------------|----------|------|------------|-----------------------|------|------|
| Adresse :           |                       |          |      |            |                       |      |      |
| Tél. :              |                       | Télec. : |      | Courriel : |                       |      |      |
| #                   | Titre de la formation | Date     | Coût | #          | Titre de la formation | Date | Coût |
|                     |                       |          |      |            |                       |      |      |
|                     |                       |          |      |            |                       |      |      |
|                     |                       |          |      |            |                       |      |      |
|                     |                       |          |      |            |                       |      |      |
|                     |                       |          |      |            |                       |      |      |
| <b>COÛT TOTAL :</b> |                       |          |      |            |                       |      |      |

## CALENDRIER DES FORMATIONS 2003

| #  | TITRE DE LA FORMATION          | PRINTEMPS   | ÉTÉ        | AUTOMNE     | #  | TITRE DE LA FORMATION          | PRINTEMPS            | ÉTÉ         | AUTOMNE     |
|----|--------------------------------|-------------|------------|-------------|----|--------------------------------|----------------------|-------------|-------------|
| 1  | Construction d'une butte       | 26 avril    | 20 juillet | 27 sept.    | 11 | Maison saine                   | 2 mars               | 15 juillet  | 23 nov      |
| 2  | Aménagement d'un plan d'eau    | 27 avril    | 26 juillet | 28 sept.    | 12 | Serre solaire autosuffisante   | sur demande          | sur demande | sur demande |
| 3  | Les règles du JAF              | 29 mars     | 22 juillet | 8 nov.      | 13 | Chambre froide écologique      | sur demande          | sur demande | sur demande |
| 4  | Les étapes du JAF              | 30 mars     | 23 juillet | 9 nov.      | 14 | Appareils à énergie solaire    | sur demande          | sur demande | sur demande |
| 5  | Cultures spéciales             | 12 avril    | 27 juillet | 29 nov.     | 15 | La santé animale               | sur demande          | sur demande | sur demande |
| 6  | Entretien du jardin            | 13 avril    | 24 juillet | 11 oct.     | 16 | les OGM                        | sur demande          | sur demande | sur demande |
| 7  | Compostage                     | 3 mai       | 16 juillet | sur demande | 17 | La santé c'est pas gratis      | 9 février            | 18 juillet  | 30 nov.     |
| 8  | Introduction à la permaculture | 15 mars     | 12 juillet | 25 oct.     | 18 | Formation d'animateurs         | sur demande          | 9 août      | sur demande |
| 9  | Design en permaculture         | 16 mars     | 13 juillet | 26 oct.     | 19 | Tendances alimentaires         | 10 mai               | 19 juillet  | 22 nov      |
| 10 | Animaux au jardin              | sur demande | 14 juillet | 12 oct.     | 20 | Conservation des petits fruits | 1 <sup>er</sup> mars | ...         | sur demande |

- Coût de chaque journée de formation (6 heures) : 45.00 \$ / jour (sauf no 18, Formation d'animateurs et 20, La conservation des petits fruits, coût à déterminer). Horaire, 9 h à 16 h.
- Coût pour inscription à des blocs de 3 jours (42.00 \$ / jour) et de 10 jours (40.00 \$ / jour)
- Les sessions (minimum 15 personnes) se donneront au 996, rang de l'Église, Saint-Eugène.
- Parlez-en à vos amis; sur demande, les formations pourront se donner dans votre région à un groupe de 20 personnes et plus. Réservez une date en téléphonant au 819.396.0374
- Expédiez votre inscription accompagnée de votre chèque libellé à l'ordre de S'Évadés au 481, rang Brodeur, Saint-Eugène (Québec) J0C 1J0.

# Jardinage écologique

## JE M'ENNUIE DU JARDINAGE!

*Je m'ennuie déjà du jardinage, et le printemps me semble loin. Je sais que mon potager dort tranquillement sous la neige et je pense déjà au plaisir qui m'attend lorsque je commencerai à enfouir mes semences.*

PAR CAROLE GAUDREAU, RJÉ

**L**ES PLANTES AROMATIQUES sont des plantes que l'on oublie souvent. Pourtant, elles sont des amies merveilleuses autant dans notre jardin contre certains insectes que pour nous subjuguer de leurs arômes l'hiver venu. Elles peuvent même nous aider à faire le ménage... Cette année débutera pour moi sur une ère nouvelle, soit celle des plantes aromatiques. Je compte m'en servir pour éloigner les insectes, mais également pour préparer mes crèmes de beauté et mes pots-pourris.

### POT-POURRI EN SOUVENIR DU BON TEMPS

Voici pour le temps des Fêtes une belle recette qui fera fureur à coup sûr :

- 3 tasses de brindilles de cèdre
- 2 tasses de boutons de rose ou autres fleurs de forme ronde
- 1 tasse de pétales de rose ou de delphinium,
- 1/2 tasse de baies rouges séchées
- 1/2 tasse de bâtons de cannelle taillés grossièrement
- 15 pommes de pin petites
- 2 c. à table de cannelle en poudre
- 2 c. à table de girofle en poudre
- 1 c. à table de poudre d'iris (pour conserver l'odeur)
- 10 gouttes d'huile à senteur de rose ou de géranium
- 5 gouttes d'huile essentielle de pin

Pour décorer, ajoutez en plus une grosse fleur séchée, quelques pommes de pin et 3 bâtons de cannelle. Deux façons de faire :

1- La classique : mélangez tous les ingrédients dans un pot de verre et attendez 1 mois avant de placer dans un grand bol à col ouvert.

2- Mon truc : mettez les gouttes d'huile de rose directement sur la fleur séchée et l'huile de pin directement sur la pomme de pin; disposez le bol rempli de pot-pourri près de la porte d'entrée de façon à ce que vos invités soient imprégnés de ce doux parfum sucré de cannelle et de rose en guise de bonjour.

### DES PRODUITS NETTOYANTS QUI SENTENT BON

Lorsque vous faites le ménage de la maison, essayez d'ajouter de l'huile essentielle sur un linge humide pour nettoyer les pièces suivantes. **Huile essentielle de citron** : ajoutez 2 à 3 gouttes sur le linge et essuyez les vitres de vos fenêtres; lorsque le soleil réchauffera la vitre, une odeur de propreté imprégnera la pièce. **Huile essentielle de pin et d'orange** : ajoutez 3 gouttes de pin et 3 gouttes d'orange à votre

linge humide et rincez votre plancher juste avant de recevoir des invités; passez ce linge humide également sur vos tapis d'entrée; en plus de purifier l'air grâce à son action antiseptique, vous serez envoûtés par l'odeur boisée. **Huile essentielle de romarin** : ajoutez 2 gouttes sur votre linge humide et passez-le sur vos lavabos pour désinfecter. **Savon à vaisselle au thym** : mettez quelques branches de thym séchées dans votre bouteille de savon à vaisselle; en plus d'avoir de la vaisselle belle à regarder, vous verrez sous un jour nouveau l'art de faire la vaisselle. **Plantes aromatiques qui repoussent les insectes** : la plupart des insectes se fient à leur odorat et à leur goût pour trouver leur nourriture. Ainsi, la menthe éloigne les souris et autres rongeurs qui dévastent votre jardin. Plantez-en également autour de votre résidence pour éloigner aussi les fourmis. Il est juste de dire que la plupart des plantes aromatiques sont exemptes d'insectes. Donc pensez-y lors de votre choix de semences pour la prochaine année.

| INSECTES NUISIBLES        | REPOUSSÉS PAR                                                                                             |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aleurode (mouche blanche) | Capucine, thym, menthe poivrée                                                                            |
| Altise                    | Herbe aux chats, menthe poivrée, rue, tanaïse et armoise.                                                 |
| Limace et escargot        | Fenouil, ail, romarin.                                                                                    |
| Puceron                   | La plupart des plantes aromatiques, y compris la ciboulette, œillet d'Inde, moutarde, capucine et menthe. |
| Ver de l'épi de maïs      | Cosmos, géranium et œillet d'Inde.                                                                        |

### FORMULAIRE D'ADHÉSION AU RJÉ 2002



Regroupement  
pour le jardinage écologique  
C.P. 134, Drummondville (Québec)  
J2B 6V6

ABONNEMENT ☐

OU RÉABONNEMENT ☐ AU RJÉ

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_ Code Postal : \_\_\_\_\_

Téléphone : ( ) \_\_\_\_\_ Télécopieur : ( ) \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

Cotisation pour 2002 : Six (6) revues Bio-bulle + carte de membre du RJÉ : 34.00 \$

Cotisation au RJÉ pour les personnes déjà abonnées à Bio-bulle : 10.00 \$

Cochez ici si vous désirez que vos coordonnées ne soient pas publiées dans la liste des membres. ☐

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

# Jardinage écologique

## UN POTAGER PAS COMME UN AUTRE (2)

Depuis plusieurs années, certainement plus de 40 ans, j'ai, dans ma salle de travail, une petite affiche qui se lit comme suit : « Il n'existe pas de personnes extraordinaires, il n'y a que des personnes ordinaires avec une détermination extraordinaire... »

PAR OSCAR GONTHIER

Photo : Oscar Gonthier



**A**L'AUTOMNE 1974, je me suis procuré mon premier livre, intitulé *Le Jardin potager biologique*, de Claude Aubert, ou *Comment cultiver son jardin sans engrais chimiques et sans traitements toxiques*. Et au printemps 1975, je me suis acheté un cahier d'écolier pour y noter toutes mes activités de jardinage : les achats de graines, de qui, quel type... J'y ai noté sur chaque paquet la date et l'année d'achat. Puis, au mois de mars, j'ai fait mes premiers semis de tomates et de piments. Et, dans mon

cahier d'écolier, j'ai inscrit le nom des graines, la date du semis ainsi que l'heure et la température extérieure. Puis, j'ai surveillé pour noter quand les premières tiges avaient pointé; j'ai noté la date des fausses feuilles, la date des deux vraies feuilles, et enfin, la date du repiquage. Et les problèmes ont commencé. Mes plantes avaient tendance à s'étioiler. J'ai appris que c'était à cause d'un manque de lumière. On m'a expliqué que c'était la principale raison pour laquelle les anciens couchaient les plants de tomate quand ils les transplantaient au jardin. Les plants étaient trop longs et frêles pour être plantés debout, ceci étant causé par le manque de lumière. L'hiver suivant, j'ai corrigé la situation en me fabriquant une petite serre de 2 pieds sur 4 pieds dans une fenêtre du sous-sol, et j'y ai installé un néon de 4 pieds avec fluorescents spéciaux pour

plantes de même qu'un interrupteur réglable. Les fluorescents sont utilisés quand il y a moins de 12 heures entre le lever et le coucher du soleil. Il me faut ajouter que ma petite serre est plus efficace depuis que, à la suite d'un conseil, j'en ai tapissé l'intérieur avec du papier d'aluminium. Quand il y a moins de 12 heures entre le lever et le coucher du soleil, les fluorescents restent allumés pendant 16 heures. Voilà un problème corrigé. Maintenant, parlons de repiquage. L'expérience me dit de repiquer quand les jeunes plants ont quatre vraies feuilles. Pour les tomates, il faut enlever les 2 fausses feuilles et repiquer le plus profondément possible en ne laissant que les vraies feuilles hors de terre. Ceci, dans un contenant d'au moins 4 pouces sur 4 pouces (ou un contenant circulaire de 4 pouces de diamètre) et, si possible, de plus de 4 pouces de hauteur (les pots de yogourt de 750 ml sont, à mon avis, idéals). Les piments sont repiqués un petit peu plus profondément que lorsqu'ils étaient dans le semis. Dans le prochain numéro de Bio-bulle, je vous donnerai mon expérience concernant les substrats pour semis, le substrat que j'utilise dans les contenants de repiquage, et je vous dirai de quelle façon je procède. Un potager pas comme un autre... Cinq fois moins d'espace... Cinq fois moins de temps... Cinq fois moins d'effort... Cinq fois moins d'argent... C'est la méthode du vieux « potager ». Un coffret, un livre, des fiches, des calendriers et un petit bâton. Pour information, 819.477.7264.



## 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 Est & Saint-Marc-sur-Richelieu, 450.537.3774
- > La Ferme des Prés, Sainte-Marie-Salomé, 450.754.3307
- > Nutral, Sainte-Marie-de-Beauce, 418.387.5708
- > Windmill Point Farm, Île-Perrot 514.453.9757
- > Distribution Amibouff, Rouyn-Noranda, 819.763.8056
- > Meunerie Deux-Montagnes, Saint-Eustache, 450.473.4637

### Nous achetons les récoltes céréalières :

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

## LES JARDINS COLLECTIFS

# UN LIEU D'APPRENTISSAGE ET DE SOLIDARITÉ

*Vivre en Ville, le Regroupement québécois pour le développement urbain rural et villageois viable, en partenariat avec l'organisme Moisson Québec, travaille actuellement à l'élaboration d'un projet de jardin collectif. D'abord, nous devons situer les jardins collectifs dans le contexte québécois. Pour ce faire, nous établirons la différence entre le jardinage communautaire et le jardinage collectif.*

PAR MANON FORTIN, CHARGÉE DE PROJET

**L**ES JARDINS COMMUNAUTAIRES permettent simplement à des citoyens de jardiner en ville, et chacun cultive sur son propre lot, principalement à titre de loisir. Les jardins collectifs, quant à eux, constituent une pratique alternative où tous les participants cultivent ensemble le même lot de terre. On leur attribue souvent une vocation sociale, car on y effectue un travail d'animation, d'éducation populaire et de formation en culture maraîchère écologique. Ils peuvent répondre à différents besoins des organismes et des groupes de citoyens. Sur le plan social, le jardinage collectif offre la possibilité aux personnes, groupes et collectivités de développer leur capacités, individuelles et collectives, d'établir et de planifier concrètement leur propre sécurité alimentaire. Le jardinage collectif, comme les cuisines collectives et les groupes d'achats,

est un des moyens dits « alternatifs », c'est-à-dire qu'il donne la chance aux individus de devenir des acteurs importants dans leur communauté. Il favorise l'adoption de pratiques sociales leur permettant de résoudre en partie les problèmes d'approvisionnement, d'éliminer l'aide alimentaire à long terme et d'aider les personnes à retrouver leur autonomie. Du point de vue environnemental, le jardin collectif offre la possibilité de se réapproprier des espaces vacants en milieu urbain par et pour les citoyens. Il permet une meilleure gestion des matières résiduelles par le compostage des résidus de jardins, le développement d'une conscience environnementale à l'aide d'ateliers horticoles basés sur les méthodes de culture et de lutte biologiques. Il est entendu que, jusqu'à ce jour, les jardins collectifs n'ont pas obtenu de certification selon les normes

établies en agriculture biologique. Par contre, c'est un grand pas dans cette direction puisque les bonnes pratiques écologiques y sont enseignées. Les jardins collectifs « biologiques » offrent l'avantage aux familles qui en bénéficient de manger sainement et à peu de frais.

## PORTRAIT DU JARDINAGE COLLECTIF AU QUÉBEC

Dans la région de la Capitale nationale, environ sept groupes pratiquent le jardinage collectif. Depuis plus de dix ans, Moisson Québec travaille à mettre en place des services d'aide alimentaire alternatifs, c'est-à-dire des services dans lesquels les personnes s'impliquent pour répondre à leurs propres besoins. L'organisme a réalisé un jardin collectif dans l'arrondissement de Charlesbourg à l'été 2001. Dans le cadre d'un programme de



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.**

### 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. et fax: 819-824-4419

[www.ecolo-nature.com](http://www.ecolo-nature.com)

Développement ressources humaines Canada, un groupe de dix jeunes était engagé dans le projet. Ils ont bénéficié d'un encadrement soutenu, et une partie des récoltes leur était offerte. Moisson Québec avait également pour objectif de promouvoir ce modèle de jardinage et d'aider les organismes qui désirent développer des jardins collectifs avec leurs clientèles. À la suite de ce projet, l'organisme a pu redistribuer les surplus de la production à la population socio-économiquement défavorisée de la région de Québec et de la Rive-Sud. Un guide a par ailleurs été rédigé par les participants à l'intention des organismes désirant démarrer d'autres jardins collectifs. Sur les huit jeunes ayant terminé le projet, sept sont soit de retour aux études, soit sur le marché du travail. La deuxième année des jardins collectifs s'est réalisée à l'été 2002 avec des jeunes admissibles à un programme d'insertion d'Emploi Québec. Un second jardin collectif, «Les Ateliers à la terre», est actuellement un plateau d'insertion au travail et un lieu de sensibilisation à l'écologie pour les jeunes de 16 à 30 ans. En plus du travail à la terre, les jeunes ont une formation en agriculture écologique sous forme d'ateliers, de conférences, de sorties et de consultations avec différents experts. Lorsque vient le temps des récoltes, les gens peuvent se procurer de bons légumes frais sans produits chimiques. Ailleurs au Québec, on constate un intérêt grandissant puisque le nombre de jardins collectifs augmente à chaque année, surtout dans la grande région de Montréal. Le projet «Ensemble en zone verte», un projet de jardinage collectif biologique à Longueuil et à Saint-Hubert, mis sur pied par A SEED (Equiterre) en 1997-1998, offrait un programme de formation en agriculture biologique pour 12 jeunes adultes. Les jardins collectifs des Bois-Francs, orientés vers le concept d'agriculture soutenue par la communauté (ASC), ont donné une for-

mation théorique et pratique en horticulture biologique à dix jeunes sans emploi et ayant abandonné leurs études. Pendant l'hiver, les responsables ont réalisé une série d'émissions portant sur le jardinage biologique à la télé communautaire. L'organisme Éco-Initiatives est un autre groupe environnemental voué au développement de l'agriculture urbaine et de la sécurité alimentaire dans la communauté de Notre-Dame-de-Grâce et de la ville de Montréal. Le premier jardin créé, le jardin Cantaloup, rend hommage au patrimoine local. Les gens qui y travaillent sont des bénévoles recrutés dans les organismes communautaires de Notre-Dame-de-Grâce. Ils se rencontrent de une à deux fois par semaine pour se distribuer les tâches et les récoltes. Les journées de travail sont encadrées par une animatrice qui leur enseigne la culture biologique. L'organisme a d'ailleurs contribué à la mise sur pied d'un peu plus de vingt jardins collectifs dans la région de Montréal.

## LE PROJET « JARDIVILLE, JARDINONS LA SOLIDARITÉ »

Vivre en Ville, le Regroupement québécois pour le développement urbain rural et villageois viable, en partenariat avec l'organisme Moisson Québec, élabore actuellement le projet «Jardiville, jardinons la solidarité». Le projet vise à vivre un jardin collectif biologique d'insertion et à supporter des organismes dans l'implantation des jardins collectifs à vocation sociale sur le territoire de la Ville de Québec et de la Rive-Sud. Par le biais d'ateliers de formation, nous désirons encadrer, informer et diriger adéquatement les organismes dans la totalité des démarches de réalisation du projet. Moisson Québec a déjà réalisé l'expérience du jardinage collectif, laquelle a conduit à la production d'un guide de

démarrage. Cependant, nous croyons qu'un support concret sur le terrain demeure important, voire même essentiel. Déjà, quelques organismes se sont montrés intéressés par le projet. Cette expérience demeure une solution saine et peu coûteuse pour chaque participant. Les légumes produits iront en partie aux participants et aux bénévoles qui contribueront à la réalisation du jardin d'insertion, tandis que les surplus seront redistribués aux personnes socio-économiquement défavorisées par le biais des organismes accrédités par Moisson Québec. Il permet également de se réapproprier un îlot de verdure dans la trame urbaine et de freiner l'étalement urbain en améliorant la qualité de vie des citoyens.

## LES JARDINS COLLECTIFS EN DEVENIR

Nous connaissons très peu les autres régions du Québec qui utilisent le jardinage collectif comme outil de développement social. Il est donc impératif de réunir les intervenants dans le but d'échanger et de regrouper l'information, permettant ainsi de se donner des moyens pour sensibiliser les dirigeants des villes et des gouvernements. Nous devons tous nous pencher sur notre propre réalité socio-économique dans le but d'intervenir et de répondre aux besoins immédiats de la population. La création d'un réseau ou d'une association de jardins collectifs à l'échelle québécoise offrirait l'occasion de développer un lien de solidarité et d'échange. Ensemble, nous pourrions définir les objectifs et les enjeux du développement de jardins collectifs au Québec sur les plans environnemental, social et économique. Nous sommes intéressés à connaître vos expériences. Vous pouvez nous contacter par courriel à l'adresse [manonfortin@vivreenville.org](mailto:manonfortin@vivreenville.org).

  
**Semences**  
biologiques certifiées

Pour l'amateur ou le professionnel

Demandez notre catalogue *Horticlub* (Amateur) ou *Norseco* (Professionnel).



**NORSECO**

2914, boul. Curé Labelle, Laval (Québec) H7P 5R9

Tél: (514) 332-2275

Fax: (450) 682-4959

Tél: 1-800 561-9693

Fax: 1-800 567-4594

## UNE NOUVELLE DIRECTRICE À LA FABQ

(R.B.) La Fédération d'agriculture biologique du Québec a une nouvelle directrice générale depuis le 4 novembre dernier. Il s'agit de Mme Geneviève Blain, qui remplace Mme Lucie Gionet, qui occupait ce poste par intérim depuis août 2001. Diplômée en agroéconomie de l'Université Laval depuis 1997, Mme Blain a principalement œuvré dans l'enseignement depuis ce temps. Elle a donné des cours à l'école de formation professionnelle de Saint-Hyacinthe et a enseigné en gestion à l'ITA de Saint-Hyacinthe. La nouvelle directrice générale voit dans sa nouvelle fonction « un beau défi » qui lui permettra de mieux connaître l'agriculture biologique.



La nouvelle directrice générale de la FABQ, Geneviève Blain.

augmentation de la famine», selon Roger Dubois, président de Développement et Paix, qui ajoute que « cette campagne fait partie d'un mouvement international visant à empêcher les multinationales de prendre le contrôle des sources mêmes de vie ». « Nous demandons au gouvernement qu'il protège notre biodiversité de l'emprise des corporations » explique Nadège Adam, chargée de campagne en biotechnologie pour le Conseil des Canadiens. On compte déjà près de 1000 brevets sur les plus importants aliments de base au monde comme le riz, le maïs, la fève de soya et le sorgho. Les fermiers se sentent obligés d'abandonner l'utilisation des graines traditionnelles, à la suite de programmes gouvernementaux qui fournissent gratuitement des semences brevetées ou à la suite de publicités qui promettent un rendement plus élevé. Or, les graines brevetées ne peuvent pas être récoltées et semées de nouveau sans des coûts supplémentaires. De plus, ces graines requièrent des pesticides et des fertilisants dispendieux. Résultat, selon Développement et Paix : les fermiers pauvres perdent le contrôle de leur propre vie. « La vie ne devrait jamais être vendue », de conclure Roger Dubois.

## NON AU BREVETAGE DES SEMENCES

(R.B.) Développement et Paix et le Conseil des Canadiens pressent le Canada d'acheminer un message non équivoque à l'Organisation mondiale du commerce ainsi qu'à l'industrie biotechnologique : cessez le brevetage du vivant! À l'invitation de Développement et Paix, quelque 180 000 Canadiennes et Canadiens ont signé une carte postale exhortant le ministre du Commerce international, Pierre Pettigrew, à ne pas s'engager dans cette voie. « Le brevetage des semences va entraîner une

## INVESTISSEMENT DE 5 MILLIONS \$ AU CFAM



Le CFAM dispose de serres ultramodernes.

(R.B.) La Commission scolaire de la Seigneurie-des-Mille-Îles (CSSMI) et le Collège Lionel-Groulx ont inauguré conjointement, le 16 septembre dernier, les locaux réaménagés du Centre de formation agricole de Mirabel (CFAM) et les nouvelles serres de formation. Les nouveaux locaux, les serres ornementales et maraîchères, les champs de production, l'érablière, la ferme-école de 20 hectares, l'équipement agricole, les fermes d'accueil, les sites de compostage et d'expérimentation en conservation des sols et en gestion de la qualité des eaux forment un véritable complexe de pointe. Le min-

istère de l'Éducation a octroyé une allocation totale de près de quatre millions de dollars à la CSSMI pour l'agrandissement et le réaménagement du Centre de formation agricole de Mirabel (CFAM). Le Centre pourra dorénavant accueillir plus de 200 élèves en formation professionnelle et technique, en ce qui a trait à la formation agricole et horticole. Les élèves du programme d'études collégiales Technologie de la production horticole et de l'environnement (TPHE) ont maintenant accès à des serres ultramodernes, construites par le Collège Lionel-Groulx. Une subvention de plus d'un million de dollars a été accordée par le ministère de l'Éducation pour couvrir les coûts de construction des deux serres et l'achat d'équipement. Les serres sont utilisées à des fins pédagogiques et pour le développement de projets de recherche et d'applications technologiques. Le Collège Lionel-Groulx est le seul cégep des régions Laval, Laurentides et Montréal à offrir les programmes d'études collégiales Technologie de la production horticole et de l'environnement (DEC) et Gestion et exploitation d'entreprise agricole (DEC).

## 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)

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

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

## LES PREMIÈRES BOURSIÈRES DE L'IRDA

(R.B.) L'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA) de Saint-Hyacinthe a fait connaître les étudiantes qui bénéficient des bourses de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> cycles universitaires dans le cadre de son tout premier concours. Les projets qui ont été soumis par les boursières sont liés à la programmation scientifique de l'Institut et contribuent au développement d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et de ses ressources. Mme Caroline Provost poursuit son doctorat à l'Université du Québec à Montréal. Son projet porte sur la lutte biologique dans les vergers de pommiers. Elle s'intéresse à la prédation intraguilde (entre les organismes qui sont en compétition pour une même ressource), à l'approvisionnement des prédateurs et à l'impact des pesticides sur trois prédateurs d'acariens phytophages (la punaise translucide, la coccinelle asiatique et un acarien phytoséide). Une bourse de 18 000 \$ lui a été remise pour le volet « prédation intraguilde de la punaise translucide ». L'autre boursière est Mme Marie-Line Pedneault, qui amorce une maîtrise en génie agroalimentaire à l'Université Laval. Son projet vise la conception d'un plan, à l'échelle pilote, d'un réacteur biologique permettant de traiter le lisier à des températures élevées. Elle a reçu une bourse de 12 000 \$ pour l'année universitaire 2002-2003.



Caroline Provost



Marie-Line Pedneault

## VISITE AU VERMONT



Le responsable de la Community Farm, Andy Jones.

Le 27 septembre dernier, une quinzaine de passionnés du bio se sont rendus à Burlington pour visiter Community Farm, première ferme de la Fondation Intervale et premier projet d'agriculture soutenue par la communauté au Vermont. Les partenaires viennent chercher leur panier de légumes directement au kiosque sur la ferme, laquelle est tout près de la ville. La formule est populaire : avec ses 21 acres, la ferme fournit plus de 400 partenaires, et il y a une liste d'attente. Les terres d'Intervale ont été épargnées par le développement domiciliaire, car elles se trouvent en zone inondable. « Dépotoir, cour de ferraille, repaire de bandits... », c'est ainsi que l'on décrivait ce petit territoire avant que Will Raap n'entreprene son projet visionnaire. En 1983, il ouvre un magasin de fournitures de jardinage dans une ancienne manufacture de tapis, en bordure du site. Dans les années qui suivirent, il entreprit de louer les terres voisines et fonda Community Farm. La Fondation Intervale (700 acres au total) fut par la suite créée, et une douzaine d'autres fermes, des serres ainsi qu'un gigantesque site de compostage desservant toute la ville de Burlington se sont ajoutés. Les fermes de la Fondation Intervale fournissent maintenant plus de 5 pour cent des denrées consommées dans la

ville. La production de ces fermes est consommée dans un rayon de 20 km! Détail important : elles sont certifiées biologiques, car cela fait partie intégrante de la mission de la Fondation.

SOURCE : JULES MASSÉ, ÉQUITERRE

## 1, 2, 3... BIO

(R.B.) Près d'une centaine de personnes, dont une vingtaine de producteurs, ont pris part le premier octobre dernier à la première journée d'information sur l'agriculture biologique, tenue à Bécancour. La journée se déroulait sous le thème « 1, 2, 3... BIO. Partir gagnant en agriculture biologique! ». L'événement, organisé par les centres de services agricoles de Gentilly et de Nicolet du MAPAQ et par le CLD de la MRC de Bécancour, visitait la région du Centre-du-Québec, qui contient 13 pour cent des fermes biologiques au Québec. La première partie de la journée a été consacrée à des conférences avec, entre autres, le producteur maraîcher d'expérience Robert St-Arnaud. D'autres allocutions ont porté sur les occasions de marché du secteur biologique et sur les normes provinciales menant à la certification. Puis, après un repas composé de produits biologiques, les participants se sont rendus sur le « plancher des vaches » pour des



Des démonstrations à la ferme ont marqué la journée d'information tenue à Bécancour.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Horticulture  
légumière  
et fruitière  
ÉLEVAGE

**Le seul diplôme  
d'ÉTUDES COLLÉGIALES  
en AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE au Québec**



**Cégep de Victoriaville**

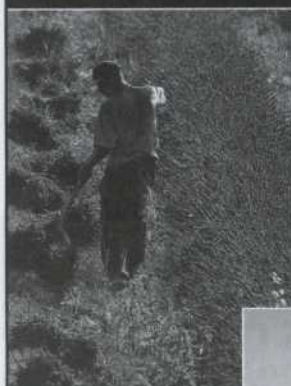
475 Notre-Dame Est, Victoriaville, G6P 4B3

Téléphone : (819) 758-6401, poste 2586

COURRIEL : agriculture@cgpvicto.qc.ca

## Collège d'Alfred UNIVERSITÉ de GUELPH

### Des alternatives en agriculture



- Agriculture biologique
- Culture des plantes aromatiques et médicinales
- Agriculture et développement international
- Agriculture des régions chaudes

Ces programmes d'études de deux ans misent sur une solide formation en agriculture et en gestion tout en intégrant une variété de cours dans la spécialisation de votre choix.

Le Collège d'Alfred de l'Université de Guelph offre aussi des diplômes et des certificats dans d'autres domaines de l'agroalimentaire.

### Il est encore temps de s'inscrire!

Pour plus d'information : bureau de liaison,  
(613) 679-2218, poste 318 ou [liaison@alfredc.uoguelph.ca](mailto:liaison@alfredc.uoguelph.ca)  
31, rue St-Paul, C.P. 580, Alfred (Ontario), K0B 1A0

[www.alfredc.uoguelph.ca](http://www.alfredc.uoguelph.ca)

ateliers-démonstrations. Il a été possible d'en apprendre davantage sur les fertilisations alternatives comme le compostage, le désherbage mécanique et les engrais verts. La journée d'information devrait être de retour l'an prochain.

### LA FÊTE DES ARTISANS DE LA TERRE

(R.B.) L'équinoxe d'automne a été célébré d'une façon originale à Bromont. La Fête des artisans de la terre, tenue les 21 et 22 septembre derniers, a attiré au delà de 200 personnes sur l'exploitation agricole de Pierre Verly. L'événement visait à faire la promotion d'une saine exploitation de la terre et à reconnecter les citoyens avec les artisans de la terre. Des stands, des conférences, un atelier sur le compostage et de l'animation pour les enfants ont agréablement occupé les participants, qui ont notamment partagé des plats lors d'un repas. La soirée du samedi a permis de célébrer l'équinoxe d'automne. L'organisateur, Pierre Cartier, souligne que l'événement avait une dimension spirituelle, car «il y avait une réelle communion entre la terre et les gens qui participaient à la fête». La présence d'autochtones a contribué à développer cette complicité. Cette première fête bio a surtout regroupé des personnes de la Montérégie et de la région de Montréal «vendues à la cause». Les organisateurs espèrent bien attirer un éventail plus large de participants la prochaine fois puisque, c'est confirmé, l'événement sera de retour en 2003.

### Le plaisir d'offrir... un produit régional certifié biologique!

Assortiment des quatre saveurs  
de gelées d'érable **Toulidou** :  
pommes, fraise, framboise et gelée  
d'antan, en format de 110 ml.

1 Emballage sous papier cellophane,  
avec ruban de couleur assortie au choix 14 \$

2 Présentoir en cèdre, avec  
peinture et crochet, raphia  
et carte pour signature  
de l'expéditeur 18 \$

Commande minimale de 5 unités.  
Transport par messagerie F.O.B.

Commandez maintenant par téléphone,  
par télécopieur ou par courrier électronique.

**Érablière du Toulidou**

Tél. : (418) 899-2415 Téléc. : (418) 899-6976

Courriel : [atoulidou@hotmail.com](mailto:atoulidou@hotmail.com)



## JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION

### « LE BIO NE DOIT PAS ÊTRE UN LUXE » LAURE WARIDEL

La Journée mondiale de l'alimentation n'est pas passée sous silence le 16 octobre dernier au Québec. À Montréal, les organismes Équiterre et L'itinéraire ont profité de cette journée pour réclamer un meilleur accès aux produits biologiques. Pendant ce temps, à Sherbrooke, la CSQ lançait un outil d'éducation à une citoyenneté responsable alors que OXFAM-Québec procédait à la mise en place d'un comité régional en Estrie (voir le texte de Charles-Eugène Bergeron).

PAR RENÉ BÉLANGER

« La SÉCURITÉ ALIMENTAIRE d'une collectivité est assurée lorsque celle-ci dispose, physiquement et économiquement, d'une alimentation suffisante, sur le plan de la quantité et de la qualité, pour rester en bonne santé et mener une vie active et productive ». En utilisant cette définition de l'Agence canadienne de développement international du Canada (ACDI), Équiterre a voulu démontrer que la faim et la malnutrition ne sont pas des maux réservés aux pays pauvres. Elles gorgouillent dans le ventre



Laure Waridel au Café sur la rue

de plus de 150 000 Montréalais, dont la moitié sont des enfants. L'organisme communautaire L'itinéraire a servi des repas biologiques à son Café sur la rue pour souligner cette journée. Laure Waridel, d'Équiterre, et Jean-Pierre Lacroix, de L'itinéraire, un organisme qui vient en aide aux sans-abri et aux personnes sans emploi, se sont adressés à l'auditoire pour expliquer que les problèmes de la faim et de l'accès à une saine alimentation ne sont pas complètement étrangers aux problèmes vécus par les producteurs biologiques, qui doivent se battre pour maintenir leur production dans un marché dominé par l'agriculture conventionnelle. Selon eux, il est évident que derrière la malnutrition se cache la malproduction. Pas facile de revendiquer de la qualité lorsqu'on n'a rien à manger. « On est à la remorque des banques alimentaires, alors les gens sont un peu piégés. L'accès à de la bonne nourriture devrait être un droit pour tout le monde », de préciser Jean-Pierre Lacroix, de L'itinéraire.

### UN SYSTÈME À REPENSER

Équiterre croit que l'agriculture biologique devrait être mise à contribution pour contrer la faim et la malnutrition. Or, il existe un écart important entre les prix au détail des produits biologiques et les prix des produits conventionnels. Selon Équiterre, les produits biologiques ne sont pas beaucoup plus chers à produire ou à distribuer, mais ils sont surtout beaucoup moins subventionnés. L'organisme voué à la promotion de choix écologiques et socialement équitables signale que les producteurs conventionnels, contrairement aux producteurs biologiques, ont plus facilement accès à des subventions et ont droit à un mécanisme de stabilisation des prix et à des assurances. Cela serait principalement dû au fait que les producteurs biologiques ont des productions plus petites, plus diversifiées, qui ne répondent pas aux exigences des programmes de subvention. De plus, l'usage de produits chimiques étant banni en agriculture biologique, les assureurs sont réticents à les couvrir. Équiterre fait remarquer que le prix des produits conventionnels est par conséquent maintenu artificiellement bas. Le soutien aux producteurs biologiques est insuffisant et ne tient pas compte des bénéfices environnementaux et sociaux qui découlent des productions biologiques. Une fois sur les tablettes, les produits biologiques sont plus chers et sont donc principalement consommés par des gens favorisés économiquement. Paradoxalement, selon Laure Waridel, ce sont les producteurs industriels les mieux

nantis qui produisent pour la masse. « Le prix de leurs produits est plus bas, entre autres grâce aux subventions gouvernementales. Nous allons vers un système alimentaire à deux vitesses. Du bio pour les riches et du conventionnel pour les autres! » Laure Waridel ajoute que l'agriculture conventionnelle, avec les monocultures de grandes surfaces, les engrais chimiques et les labours profonds, déstabilise l'équilibre naturel des sols. Bien qu'il puisse en résulter des accroissements de production à court terme, Mme Waridel estime que l'on compromet notre sécurité alimentaire. « L'agriculture

industrielle n'est pas durable, elle stérilise le sol, contamine les eaux de surface et la nappe phréatique. Avec les méthodes agricoles conventionnelles productivistes, nous perdons chaque année sur la planète 10 millions d'hectares de bons sols arables. Et les efforts que nous faisons pour assainir nos cours d'eaux sont compromis par la pollution diffuse, résultant des activités agricoles intensives ». Quant à l'agriculture biologique, elle restaure et respecte la vie du sol, d'enchaîner la conférencière, qui y voit la meilleure garantie en termes de sécurité alimentaire.

### DES PISTES DE SOLUTION

Pour Équiterre, la sécurité alimentaire passe à long terme par l'établissement de politiques agricoles. Ceci implique de tenir compte des coûts environnementaux et sociaux engendrés par notre système agroalimentaire. Comme en Europe, les gouvernements pourraient appliquer des principes de socio et d'écoconditionnalité dans l'octroi de subventions agricoles. « Des facteurs comme le respect de l'environnement, des gens et du paysage, la création d'emplois, l'occupation du territoire, la santé et la souveraineté alimentaire pourraient être considérés », de suggérer Laure Waridel. Équiterre propose également d'étendre l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), d'instaurer des fiducies foncières pour l'acquisition de fonds de terre dédiés à l'agriculture biologique et de créer des coopératives de solidarité pour s'alimenter sainement à coût raisonnable.

**ALINA**  
LES SPÉCIALISTES  
DES ALIMENTS NATURELS



99, St-Germain Ouest, Rimouski G5L 4B6

(418) 723-0355

Fax : (418) 723-0233

Coop Alina les spécialistes  
des produits naturels

Le plus grand magasin de produits  
naturels dans l'est du Québec.

Service de naturothérapeutes  
sur place.

Aliments sains, complets  
et biologiques

Épicerie fine • Prêt-à-manger

Fruits et légumes biologiques

Poulets de grains

Suppléments alimentaires

Vitamines • Cosmétiques

## UN « BANQUET DE LA FAIM » SURRÉALISTE

La CSQ (anciennement CEQ) et ses partenaires ont procédé le 16 octobre dernier au lancement de *La Terre dans votre assiette*, troisième de quatre outils d'éducation à une citoyenneté responsable, tandis que OXFAM-Québec a souligné l'implantation d'un Comité régional à Sherbrooke par une première activité-bénéfice officielle : le Banquet de la faim, avec une mise en scène surréaliste de grande qualité.

PAR CHARLES-EUGÈNE BERGERON, COLLABORATION SPÉCIALE

DANS LE CADRE d'une conférence de presse au cours de laquelle M. Claude Boucher, délégué du Gouvernement du Québec, a annoncé un octroi du FAQDD pour la mise en œuvre des activités de diffusion pédagogique dans le cadre de la campagne « Construire une citoyenneté responsable », la trousse *La Terre dans votre assiette* sur le thème de l'alimentation, la troisième d'une série de quatre, fut présentée par l'idéateur Jean Robitaille, de ÉRE-Éducation. Les deux premiers portaient sur la pauvreté et sur la consommation responsable. Enfin, une quatrième est attendue en 2004 : Investir dans nos communautés, sur le thème de l'engagement citoyen. Pour en savoir plus, consultez le site <http://terre.csq.qc.net>. M. Alain Pélissier, secrétaire trésorier de la Centrale des syndicats du Québec, a remercié le FAQDD, ses partenaires Recyc-Québec, Oxfam-Québec, Environnement-Jeunesse, le Club 2/3, les établissements Verts Bruntland ainsi que les collaborateurs, l'UQCN et Équiterre. Trois affiches-synthèses complètent cette trousse pédagogique qui intéresse déjà les autorités de l'UNESCO de par son originalité, sa grande rigueur et sa grande qualité graphique. Le projet interpelle les consommateurs de demain en milieu scolaire, les enfants et adolescents qui exercent une influence sur le panier d'épicerie des familles québécoises d'aujourd'hui.



met à partager, qui son médaillon de thon, qui son trou normand, qui son sorbet aux mûres avec les autres moins fortunés, non sans malaise puisque rien dans le couvert n'est prévu pour cela, comme dans la vraie vie avec les règles de l'OMC, du FMI, de la Banque mondiale. Soudain le sort change : le riche devient pauvre, et le nouveau riche attend que chacun reçoive la pitance du pauvre pour partager son festin inattendu. L'animation de notre Clémence nationale et le monologue de Michel M'Pambara, tiraillé entre le rire et les larmes, la fiction comique du Saguenéen immigrant du quartier Côte-des-Neiges et la réalité tragique de sa famille rwandaise

déportée au Burundi donnèrent à cette soirée de rêve une saveur aigre-douce qui incite à tout le moins à de bonnes résolutions. Le Banquet de la faim marquait ainsi le lancement de la trousse pédagogique *La Terre dans votre assiette*, fruit d'un partenariat duquel ni le MAPAQ, ni l'UPA, ni aucun décideur de la filière agricole et agroalimentaire du Québec ne sont partie prenante. Leur absence remarquée ajouta énormément au surréalisme de ce Banquet de la faim.

### PLACE AU BANQUET

Restaurant huppé, traiteur et haut lieu de la gastronomie et des finesses du terroir estrien, la Toque rouge de Sherbrooke fut le cadre du Banquet de la faim, ludique et dramatique à la fois. D'entrée de jeu, un extrait d'une pièce de la troupe Les Petites Lanternes, dirigée par Angèle Séguin, transposa la détresse des itinérants du monde à quelques mètres des tables d'honneur bardées de VIP. Le repas fut à l'image du partage actuel des vivres sur la planète. À une même table, un repas de riche à 7 services, trois repas de classe moyenne à trois services et 6 repas de pauvres à un couvert furent servis. Évidemment, le riche commensal se



## 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**



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 : [solair.consultants@sympatico.ca](mailto:solair.consultants@sympatico.ca)  
Site Web : <http://ww3.sympatico.ca/solair.consultants/Page1.html>

# UN CINQUIÈME COLLOQUE SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Par les temps qui courent, la transition vers l'agriculture biologique suscite de l'intérêt chez bon nombre de producteurs. Le Comité agriculture biologique du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) a décidé de développer ce thème au colloque provincial du 6 décembre à Trois-Rivières. La rencontre sera précédée, le 5 décembre, par un symposium sur la production de lait et de viande bovine biologique. Près de 600 personnes sont attendues à Trois-Rivières.

PAR RENÉ BÉLANGER

Ce sont les producteurs conventionnels qui sont visés par le colloque sur la transition en agriculture biologique. « On parle ici de la deuxième génération de producteurs biologiques. Ce sont des producteurs établis et audacieux qui ont développé une conscience écologique ou une préoccupation pour leur santé », de préciser le président du cinquième colloque sur l'agriculture biologique, Charles-Eugène Bergeron. Avant de se lancer dans le bio, les producteurs ont besoin d'être informés et de se sécuriser. Ils veulent s'assurer un minimum de rentabilité et d'efficacité. Pour répondre à ces préoccupations, le colloque fera connaître aux participants les ressources existantes pour les aider à faire une transition; il leur fournira également des témoignages de producteurs ayant relevé le défi. Ainsi, il sera possible d'entendre Loïc Dewarin parler de son virage bio en grandes cultures, Normand Gauvin traiter de son expérience en production maraîchère ainsi que Gilbert Beaulieu en production laitière. M. Bergeron convient que le bio n'est pas fait pour tout le monde, mais il croit qu'un bon producteur conventionnel a des chances de réussir. « Il faut avoir une tolérance supérieure au risque. Ça prend un gestionnaire habile, qui



Le président du colloque sur l'agriculture biologique, Charles-Eugène Bergeron.

prend l'animal au début et qui a un bon sens de l'observation. Dans la production maraîchère, les pièces d'équipement feront place à une armée de sardeurs. Le producteur se retrouve donc avec plus de personnel à gérer, ce qui demande des aptitudes pour la gestion des ressources humaines ». On comprend alors que la transition ne se fait pas du jour au lendemain, elle se fait dans la tête pour commencer. « Ce que nous voulons susciter, c'est un virage graduel mais durable », d'ajouter Charles-Eugène Bergeron. Parfois, un tel virage pourra prendre des proportions insoupçonnées. Il suf-

fit que tous les producteurs d'un rang deviennent bio pour créer une nouvelle dynamique en termes de coopération, d'aménagement et de biodiversité.

### L'AIDE À LA TRANSITION

Charles-Eugène Bergeron reconnaît que l'absence de subsides pour inciter les producteurs à se tourner vers le bio constitue un frein au développement de ce secteur d'activité. M. Bergeron croit qu'il faut trouver une formule adéquate pour appliquer cette aide aux producteurs, d'autant plus que les vieux de la vieille se diront qu'ils ont préparé le terrain sans aide, et que les gros conventionnels ont maintenant droit au soutien. « Comme l'expertise du bio s'est davantage développée sur les fermes plutôt que dans les stations de recherche, il faudrait envisager une formule pour transmettre ce savoir-faire. Cela pourrait prendre la forme d'un mentorat ou d'un groupe de transition », d'expliquer Charles-Eugène Bergeron. Cette formule aurait le mérite de mettre en contact les nouveaux producteurs avec des ressources compétentes tout en reconnaissant le travail des bâtisseurs.

ATTENTION  
ÉLEVEURS!

### Nous achetons!

Viandes biologiques avec certification

**Veaux - Boeufs - Poulets - Agneaux  
Porcs - Lapins - Canards - Dindes**



Yves Saint-Vincent

#### Les fermes Saint-Vincent

Saint-Cuthbert (Québec) Canada J0K 2C0

Téléphone: (450) 836-2590

courriel: diane.saint-vincent@sympatico.ca

ATTENTION  
CONSUMMATEURS!

Achetez  
votre viande biologique en frais  
au seul endroit à Montréal...

### BOUCHERIE



LES VIANDES BIOLOGIQUES

#### Marché Atwater de Montréal

138 Avenue Atwater, Étal No. 12, Montréal (Québec) H4C 2G3

Tél.: (514) 937-4269

### LA NOUVELLE VAGUE

*Le Québec est présentement porté par une nouvelle vague en matière de transition vers l'agriculture biologique. Il est encore trop tôt pour en mesurer l'ampleur, mais le marché est généralement favorable à ceux et à celles qui veulent entreprendre un tel processus. Le président d'AgroExpert, Christian Legault, et l'agronome et collaborateur à AgroExpert, Serge Grenier, partagent quelques conseils et leurs points de vue.*

PAR RENÉ BÉLANGER

**R**ÉGLONS RAPIDEMENT une question : la transition, au risque de se répéter, peut difficilement être envisagée sans conviction environnementale. Une fois que la transition est faite « entre les deux oreilles », le producteur a déjà un gros pas de fait. Rien, ou presque, ne pourra alors l'arrêter. Une fois réglée la question de la volonté, il faut s'attarder au sol. « L'agriculture biologique commence dans le sol. Le défi est d'avoir une maîtrise sur les mauvaises herbes, de contrôler les maladies et les insectes », d'expliquer Christian Legault. Serge Grenier recommande fortement à une personne qui se lance dans une transition de se joindre à un réseau. « C'est un lieu intéressant pour partager ses expériences, ses bons et ses mauvais coups. C'est un bon endroit pour aller chercher des connaissances puisque les clubs vont organiser de la formation et des colloques ».

#### LES OUTILS

Le producteur est-il mieux outillé pour effectuer une transition? « Nous avons fait des pas énormes depuis 15 ans dans les grandes cultures. Que ce soit en matière de désherbage mécanique, de fertilisation, de la connaissance du sol et de la rotation des cultures, il y a des méthodes qui ont été validées. Il reste cependant beaucoup à faire », de répondre Serge Grenier, qui croit que la recherche devrait être accentuée. « Malheureusement, le gouvernement se désengage pour laisser la place au secteur privé », d'ajouter M. Grenier, qui, pour appuyer ses dires, signale au passage que l'Université Laval possède désormais sa chaire Nutrite!

Le financement représente un autre défi, mais il faut tout de même relativiser les choses. « Le financement lié au démarrage, c'est une problématique qui est propre à l'agriculture en général », de souligner Christian Legault. Le problème, en ce qui concerne la transition, c'est que la production se fait de façon biologique, mais que le prix de vente est celui du conventionnel. L'instauration éventuelle

d'une prime pourrait aider les producteurs à traverser cette période. L'association Cultures sans herbicide, par exemple, verse de 20 à 30 pour cent de plus que le prix du marché pour des grains cultivés sans intrants chimiques. Ces grains sont certifiés « Un Grain de Santé ».

#### LA NOUVELLE VAGUE

La transition vers l'agriculture biologique suscite de l'intérêt présentement au Québec. On compterait environ 700 producteurs certifiés biologiques ou en transition, et la croissance a repris de la vigueur depuis quelques années. Christian Legault souligne que le contexte actuel est différent de celui du début des années 1990, où la vague avait été moins forte que ce qu'on pouvait espérer. « La tendance mondiale favorise la production biologique.

Les craintes liées aux organismes génétiquement modifiés (OGM) aident grandement le développement du bio. Cela a un effet boule de neige », d'expliquer Christian Legault. Pour aider les producteurs à se lancer dans la transition, la Fédération d'agriculture biologique du Québec a mandaté AgroExpert pour produire un guide de transition qui sera tiré à 5000 exemplaires. « Ce n'est pas un manuel pratique de transition que nous préparons, mais bien un guide de synthèse », de préciser le président d'AgroExpert, qui s'attend à ce que le guide soit lancé cet hiver. Au delà des guides, des clubs et des convictions, nos experts s'accordent pour dire que cette nouvelle vague pourra se mesurer, en bout de ligne, par l'intérêt des citoyens. Comme le dit Serge Grenier, « c'est le consommateur qui décide ».

# LIBERTÉ

Lait

Yogourt

et

Crème sure

*Biologique*



## LIBERTÉ

1 Avenue Liberté  
Candiac, Québec  
J5R 3X8

[www.liberte.qc.ca](http://www.liberte.qc.ca)

## MIEUX VAUT PRÉVENIR...

*On parle beaucoup de transition, mais que se passe-t-il après? Un producteur a beau avoir traversé avec succès les étapes menant à la certification, cela ne veut pas dire qu'il a le goût de se retrouver seul par la suite. C'est le cas de plusieurs membres du Club de lait bio du Centre-du-Québec, qui peuvent ainsi s'entraider et profiter des connaissances de la conseillère, Sonia Gosselin. Le club est aussi un bon endroit pour vivre les étapes de la transition.*

PAR RENÉ BÉLANGER

EFFECTUER UNE TRANSITION dans la production de lait serait moins compliqué qu'on ne le pense. « Je ne m'occupe pas des champs, mais il me semble qu'une fois que le producteur est prêt à nourrir les vaches de façon biologique, une grosse étape est franchie », d'expliquer la diplômée du Cégep de Victoriaville en Gestion et exploitation d'entreprise agricole, option biologie. Conseillère au Club de lait bio du Centre-du-Québec et organisatrice l'an dernier d'un premier symposium, Mme Gosselin estime que le producteur conventionnel doit nécessairement s'interroger avant de se tourner vers le bio. « Il doit se demander pourquoi il utilise des antibiotiques pour soigner ses vaches. » C'est ici que la prévention doit devenir l'alternative à des traitements pour la guérison. « Nous travaillons avec la méthode de réglage alimentaire du docteur Bruno Giboudeau. Cette méthode, basée sur l'observation, porte sur 142 points. » Ainsi, la qualité des bouses, l'aspect des poils, les croûtes aux yeux, la couleur des urines, la qualité de la corne des sabots et la qualité de la traite sont autant de signes méconnus et pourtant facilement observables sur un troupeau. Ces indices révèlent la qualité de la digestion de la vache et l'équilibre de sa ration. En somme, les vaches nous parlent. Une fois le déséquilibre identifié, il devient possible de corriger la ration par la méthode de réglage alimentaire. Le suivi de l'évolution des symptômes permet de vérifier très rapidement, souvent en 24 heures et directement sur les animaux, la validité de la correction. « Je dirais que la gestion préventive permet d'éviter de 80 à 90 pour cent des problèmes », d'ajouter Sonia Gosselin. Le producteur qui pense qu'il suffit de remplacer des antibiotiques par des traitements alternatifs pour passer à la production biologique doit donc se raviser. « C'est facile de dire que c'est de la faute aux vaches si elles sont malades. C'est moins facile de se regarder dans la face pour se demander si on a fait quelque chose de pas correct. » Sonia Gosselin participera au symposium sur les bovins laitiers et de boucherie bio à Trois-Rivières, mais pas pour y recruter des membres puisque son club de lait bio affiche complet. Le club compte en effet 25 membres



Sonia Gosselin ne néglige aucun indice pour connaître l'état de santé d'une vache.

provenant des régions Centre-du-Québec, Mauricie, Estrie et Chaudière-Appalaches. De quoi occuper la conseillère, qui visite chacune des fermes à tous les mois. Il y a cependant de la place pour d'autres clubs; un autre a d'ailleurs vu le jour sur le territoire du Bas-Saint-Laurent. Sonia Gosselin sera à Trois-Rivières, le 5 décembre, pour donner une conférence afin de faire un tour d'horizon des actions à entreprendre pour éviter les problèmes dans la production laitière. « Mon but n'est pas de donner toutes les réponses. Ce que je veux faire, c'est allumer des lumières! »

## DEUX SPÉCIALISTES EN ÉLEVAGE LAITIER BIO AU QUÉBEC

(R.B.) La formation joue un rôle clé en matière de transition. Ne soyez donc pas étonnés de voir plusieurs activités de formation se tenir en marge du colloque sur la transition vers la production laitière ou bovine biologique, qui aura lieu les 5 et 6 décembre à Trois-Rivières. Le Cégep de Victoriaville profite de la présence du spécialiste français Bernard Berthet pour proposer un cours sur l'approche microbienne globale d'une ferme, les 2 et 3 décembre ou les 9 et 10 décembre, à Victoriaville. La ferme renferme des bactéries tantôt utiles pour transformer les fumiers en compost, tantôt pathogènes quand elles provoquent une mammite chez la vache. M. Berthet, biologiste, fait des liens entre les différents types de microorganismes présents sur la ferme. Une autre activité de formation sur la qualité des produits issus de l'agriculture biologique est prévue, celle-là le 4 décembre, à Victoriaville. M. Berthet propose également une activité de perfectionnement pour les fromagers les 11 et 12 décembre. Pendant deux jours, il repasse les procédés dans une approche d'écologie microbienne. M. Berthet possède un laboratoire en Haute-Savoie. Il effectue des suivis dans des fermes laitières, des vignobles,

des fromageries et au plan de la santé humaine... Il réalise des analyses bactériologiques sur les fumiers, composts, sols, plantes, fromages, choucroute, déjections humaines, etc.

Pour information, contactez Guylaine Martin, répondante en formation agricole.  
Tél. : 819.758.6401 poste 2702.  
Courriel : martin.guylaine@cgpvicto.qc.ca

### TRANSITION À L'ÉTABLE

Pour les producteurs désirant faire une transition à l'étable, le producteur laitier Lawrence Andres donnera une formation le 3 décembre, à Rivière-du-Loup, sur la production de lait biologique, l'élevage des génisses, le tarissement et les soins aux animaux. Nombre de producteurs laitiers québécois ont visité la ferme de M. Andres, située dans l'ouest de l'Ontario. M. Andres a souvent agi comme conférencier au Québec. Il possède, avec sa conjointe Matti, 400 acres de terre et un troupeau de 90 vaches dont le lait est certifié biologique. Pour information, contactez Linda Tremblay au 418.856.3443.

## LA TRANSITION D'UN PAPY

*Il n'est jamais trop tard pour bien faire! Après avoir cultivé ses terres pendant 30 ans dans le conventionnel, Normand Gauvin, de L'Ange-Gardien, a décidé de se garder 13 hectares pour faire du bio. Son fils s'occupe du reste et demeure dans le conventionnel, du moins jusqu'à nouvel ordre. Le moins que l'on puisse dire, c'est que Papy est heureux d'avoir relevé le défi.*

PAR RENÉ BÉLANGER

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE n'est pas un concept inconnu chez les Gauvin. « J'ai grandi sur une terre où les activités étaient diversifiées. À la fin des années 80, j'ai suivi les cours de Denis Lafrance pour me familiariser avec le bio. Mon garçon a également consacré une partie de ses études à cette production et il a fait un stage dans le domaine. En fait, mon fils en sait plus que moi dans le bio! » Cela dit, Normand Gauvin n'est pas un pur et dur. Il se considère comme étant de la deuxième génération. « La première génération a vraiment ouvert la voie au développement du bio, de préciser M. Gauvin, et elle était plus facile à identifier dans une assemblée de producteurs... alors que moi, je suis plutôt *straight* ». C'est pour se donner une semi-retraite et pour relever un nouveau défi que Normand Gauvin a décidé de se tourner vers la production biologique. Ce jeune grand-père – il a huit petits-enfants – concède que la transition est loin d'être facile. « Pendant trois ans, tu dois composer avec les frais de production du bio et vendre tes produits dans le conventionnel. Il faut être convaincu et être prêt à sacrifier une partie de ses revenus. Heureusement, je possédais déjà ma terre », de raconter M. Gauvin. La formation est un autre aspect sur lequel insiste le producteur pour la personne désireuse d'entreprendre un virage. « Les gens qui sont dans le bio n'ont pas tous étudié en agriculture et n'ont pas tous des pa-

rents possédant une ferme. Il faudrait également compter sur un peu plus d'outils pédagogiques pour se lancer dans la transition. » Sur le plan technique, le producteur signale que cela s'est bien passé puisqu'il était déjà habitué à travailler manuellement. Quant aux intrants chimiques, Normand Gauvin constate que le producteur biologique possède des outils de base pour les remplacer, mais il faudrait investir dans la recherche pour améliorer l'éventail des outils.

### LA DISTRIBUTION

Les Jardins de Papy cultivent 31 légumes différents de même que des fraises, des melons, des cantaloups et des cerises de terre. La ferme est associée au programme de partenariat de l'agriculture soutenue par la communauté (ASC) et fournit des paniers pendant 15 semaines à 170 participants. « Je suis le fermier de famille. Pas le médecin, mais le fermier puisque mes produits sont bons pour la santé. Je fais le jardin à la place de ces familles, ce qui représente 40 pour cent de ma production », de préciser Normand Gauvin. Depuis ce printemps, le producteur est aussi membre de l'organisme Symbiosis, un regroupement visant à assurer un approvisionnement stable et diversifié, notamment auprès des grandes chaînes d'alimentation. Comme producteur, il faut aussi s'attendre à des saisons difficiles, ce qui a été le cas en 2002. « Bio ou

pas, la saison a été dure dans notre région. On a perdu des semis, des plantations de citrouilles et de courges. La production de fraises n'a pas été facile non plus », d'ajouter le producteur.

### UN VIRAGE SATISFAISANT

Normand Gauvin ne regrette pas d'avoir opté pour une semi-retraite aussi active. Le producteur se garde bien cependant de condamner le secteur conventionnel. « Nous offrons ce que le client veut avoir. Si le client exige du bio et s'il est prêt à payer, le producteur va s'ajuster. On sent que ça bouge en ce moment. Chaque fois qu'on parle de bio dans les médias ou dans un colloque, ça fait avancer la cause. Mon fils est d'ailleurs prêt à se lancer dans le bio si le marché se développe suffisamment », selon M. Gauvin. Trois ans après avoir complété sa transition, Normand Gauvin ne cache pas sa satisfaction. « La moitié de ma paie, c'est d'être en contact avec les familles qui consomment des produits biologiques. On est gâté avec les clients bio. C'est la crème des consommateurs parce qu'elle est plus renseignée et parce qu'elle apprécie des produits bons pour la santé et pour l'environnement ».



*Joyeuses fêtes!  
Biologiquement vôtre!*

*Découvrez nos idées cadeaux :*

- Beauté, coiffure et massage.
- Livres, musique et bijoux.
- Accessoires de cuisine et Feng Shui
- Alimentation fine et biologique

*Et bien d'autres choses encore...*



À Place Laurier

Aliments  
de Santé  
Laurier

[www.alimentssante.com](http://www.alimentssante.com)

418.651.3262

*La plus grande  
équipe spécialisée  
en santé et beauté  
naturelle au Canada!*

2002  
Lauréat  
régional  
PME  
Bronze



## JE PENSE, DONC JE SUIS

*Qu'est-ce que vient faire la philosophie dans le monde agricole? «Elle permet de questionner, de réfléchir et d'assumer ses choix», selon François Laliberté, professeur de philosophie à l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe depuis 1979. M. Laliberté, bien connu pour avoir animé les séances du Forum itinérant pour une agriculture durable, sous l'égide de l'Union québécoise pour la conservation de la nature, est l'un des conférenciers du colloque provincial sur l'agriculture biologique.*

PAR RENÉ BÉLANGER

**F**RANÇOIS LALIBERTÉ n'a pas la prétention de donner des cours pour décortiquer en profondeur les écrits de Marx, de Sartre et de l'auteur du célèbre «Je pense, donc je suis», René Descartes. «Je fais référence à ces philosophes, mais j'adapte le contenu de mon cours à la clientèle du collégial». Il le faut bien puisque, même à l'école, la philosophie est entourée de préjugés. Raison de plus pour amener François Laliberté à développer des liens entre la philosophie et le monde agricole pour susciter un intérêt chez les élèves. «Mon objectif est d'amener les étudiants à développer une sensibilité, une réflexion liée à l'agriculture. Mieux on sait qui on est et mieux on sait d'où on vient, mieux on est capable d'agir».

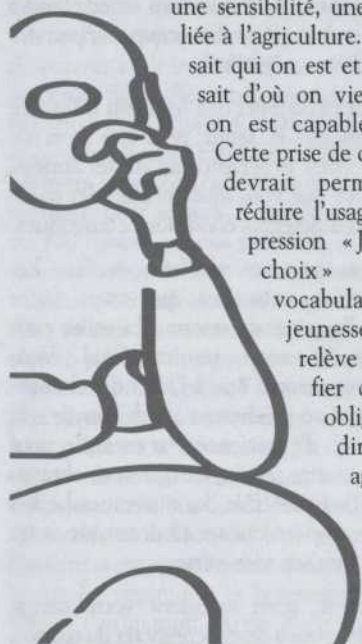
Cette prise de conscience devrait permettre de réduire l'usage de l'expression «J'ai pas le choix» dans le vocabulaire de la jeunesse de la relève pour signifier qu'elle est obligée de se diriger en agriculture,

étant fils ou fille d'agriculteurs, ou qu'elle est obligée d'utiliser des engrais chimiques. François Laliberté veut amener l'élève à faire SA propre réflexion et non lui apposer une étiquette ou le diriger vers un modèle particulier. «Les étiquettes sont des réflexions toutes faites», de souligner M. Laliberté en précisant que cela n'empêche pas une personne de suivre un modèle existant après avoir mené une réflexion. Parlant de choix, Monsieur Laliberté, avons-nous le choix de la mondialisation? «Si la mondialisation était un phénomène naturel, nous n'aurions pas le choix. On ne peut empêcher la pluie de tomber. Or, la mondialisation a été choisie par les hommes. Dans la mesure où la mondialisation appartient à ce qui a été créé par l'homme, il n'est pas impossible de faire autrement». Voilà de quoi animer un cours de philosophie...

### LA PHILOSOPHIE DANS LE BIO

La santé et l'environnement sont souvent des points de départ pour amener un producteur à se tourner vers l'agriculture biologique. Des raisons philosophiques peuvent également amener un producteur à entreprendre une transition. «La décision de faire une transition vers le biologique peut très bien tenir compte de ce qu'on veut être comme humain, de ce qu'on veut laisser comme héritage». Ces raisons peuvent avoir un effet stimulant dans la façon de concevoir et surtout d'appliquer l'agriculture biologique. «Il n'y a pas de recettes toutes faites en agriculture biologique. Le producteur doit se faire confiance. Il est celui qui connaît

le mieux son environnement, il est celui qui connaît le mieux le sol et le climat», d'ajouter l'enseignant. Pour François Laliberté, il est plus que jamais important de susciter la réflexion dans une société au discours unique, où toute l'analyse passe par des considérations économiques. «Au fond, il faut amener les gens à devenir des propriétaires de leurs idées. Lorsqu'on est propriétaire d'une maison, il faut connaître ses goûts, ses besoins et ses responsabilités. Il en va de même pour ses idées».



**Produits laitiers**

**Certifiés biologiques**

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

**FROMAGERIE L'Ancêtre**

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

Le Groupe alimentaire  
**BIOBEC inc.**

**Manger bioLogique,  
un choix naturel**

164, Lamartine Est  
Saint-Eugène de l'Islet Qc G0R 1X0

Tél : 418.247.7917  
418.666.0095  
Fax : 418.247.7371  
418.661.7868

Gants de latex • Sacs à poubelle • Étiquettes 5" x 2"

**ANDRÉ FOUILLET** b.t.s.-m.f.  
*fromager de spécialités*

COURS • CONFÉRENCES • DISCUSSIONS  
sur le thème  
*Un bon lait pour un bon fromage*

Connaissances du lait et du fromage (production, fabrication, affinage)

334, Montée Saint-François, Plaisance (Québec) J0V 1S0  
Tél. : 819.427.6996 • Fax : 819.427.6336

## LES AGRICULTEURS

# DES CHERCHEURS QUI S'IGNORENT

*Pendant longtemps, l'agriculture biologique est restée en marge de la plupart des programmes de recherche publics et universitaires. Le Centre d'agriculture biologique du Canada ([www.organicagcentre.ca](http://www.organicagcentre.ca)), récemment formé, a pour mandat d'aborder avec la plus grande insistance les besoins en recherche de la communauté agricole biologique. Cet article ne portera pas sur le Centre, mais sur ceux qui ont été (et qui continueront d'être) des pionniers dans la recherche sur l'agriculture biologique : les agriculteurs.*

TRADUCTION ET ADAPTATION PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

**L**ES AGRICULTEURS, biologiques ou conventionnels, cherchant à réduire leurs coûts de production, à maximiser leurs rendements ou à optimiser l'utilisation des ressources naturelles présentes sur leur ferme, vont souvent expérimenter de nouvelles méthodes et implanter de nouvelles idées et innovations dans leur système de production. Mener de simples recherches expérimentales peut fournir des réponses valables à vos problèmes de production. Mais pour être certain que la recherche que vous effectuez sur votre ferme génère des résultats significatifs, il faut vous assurer que cette dernière est conçue et conduite convenablement. Cet article soulignera donc certains aspects importants de la conduite d'une recherche expérimentale sur la ferme. Les agriculteurs ont une bonne capacité de trouver des idées pour effectuer des recherches, ce qui est un premier pas très important. À partir d'une idée, il faut toutefois parvenir à un objectif de recherche viable. Par exemple, si votre idée était « Je me demande ce qui arriverait aux rendements de ma culture si j'enfouissais l'engrais vert plus tard dans la saison », vous auriez ensuite besoin de la reformuler en objectif expérimental, tel que : « Déterminer l'effet de la date d'enfouissement de l'engrais vert sur le rendement de la culture suivante ». Cet objectif énonce clairement ce qui sera testé (la date d'enfouissement de l'engrais vert) et quels effets seront mesurés (le rendement de la culture suivante).

Avec un objectif clair, on peut passer à l'étape de la conception de l'expérience, où la randomisation, c'est-à-dire l'échantillonnage aléatoire, et la reproduction des essais sont les clés de la réussite. La reproduction des essais nous assure que les résultats que l'on observe sont un effet des essais plutôt que du hasard. Comme l'analyse des données sous une forme

statistique valide est extrêmement difficile sans reproduction des essais, la plupart des scientifiques recommandent au moins trois reproductions des essais. Il est tout aussi important de randomiser les essais afin de limiter les influences externes. Dans notre exemple, en testant deux dates d'enfouissement de l'engrais vert et en reproduisant chaque essai trois fois, mais en effectuant tous les essais d'enfouissement hâtif près des brise-vent, alors que les essais d'enfouissement tardif seraient plus loin des brise-vent, hors de leur influence, on n'observerait peut-être pas les « vrais » résultats. L'étape de la conception de l'expérience et, plus tard, l'étape de l'analyse des données sont des moments clés pour demander une assistance professionnelle, que ce soit d'une université, d'Agriculture Canada, du MAPAQ ou du Centre d'agriculture biologique du Canada. Une erreur à cette étape de la recherche peut rendre les données inutilisables ou, pire encore, trompeuses. En concevant une expérience qui inclut la reproduction et la randomisation des essais, vous aurez réduit les sources potentielles de variation (qui rendent difficile l'analyse des résultats obtenus).

Il y a par contre d'autres sources possibles de variation, comme les traitements et la collecte des données. Il faut traiter chaque parcelle exactement de la même façon, sauf bien sûr pour la partie que l'on fait intentionnellement varier, c'est-à-dire ce que l'on expérimente. Donc, dans notre cas, si une parcelle semble avoir besoin d'irrigation, on ne peut pas l'irriguer à moins que l'on procède pour toutes les parcelles d'une manière égale. De même, la collecte des données est une autre source d'erreur potentielle. Toutes les données devraient être prises sous les mêmes conditions, en utilisant les mêmes méthodes (i.e. n'utilisez pas une herse à disques pour enfouir une parcelle d'engrais vert et une charrue pour enfouir

l'autre, à moins que la méthode d'enfouissement soit ce que vous voulez tester). Il est également très important de prendre des données sur chaque parcelle plutôt que de regrouper les parcelles ayant reçu le même traitement, afin de ne pas perdre la valeur que la reproduction donne à notre recherche. Enfin, voici quelques autres trucs utiles pour produire des résultats fiables :

- 1- Maintenez une certaine forme d'objectivité. Les résultats ne seront peut-être pas ce que vous vouliez ou ce que vous aviez planifié qu'ils seraient. Il y a beaucoup à apprendre de résultats « négatifs ».
- 2- Il ne faut pas oublier que le climat influence les résultats. Il serait peut-être bon de répéter votre expérience au fil des années, jusqu'à ce que vous ayez constaté les résultats sous différentes conditions climatiques.
- 3- Vos yeux sont vos meilleurs outils... Les observations visuelles que vous faites durant l'expérience seront très utiles pour comprendre votre résultat final. Vous devriez également être à l'affût des changements qui se produisent en dehors de vos paramètres d'expérience. Par exemple, vous allez peut-être remarquer que vous obtenez un meilleur contrôle des mauvaises herbes lorsque vous enfouissez tardivement votre engrais vert, ou vice-versa.
- 4- Finalement, gérez sagement votre temps. Attendez-vous à devoir consacrer du temps à votre expérience durant les grosses périodes de l'année. Vous avez fait toute la planification et le travail, alors ça vaut bien la peine de maintenir l'intégrité de l'expérience afin que vos résultats soient significatifs.

Basé sur un texte d'Av Singh, Ph.D., coordonnateur de l'éducation permanente. Centre d'agriculture biologique du Canada, [asingh@nsac.ns.ca](mailto:asingh@nsac.ns.ca)

Agriculteurs-chercheurs qui planifiez mener une ou des expériences sur votre ferme, vous pouvez, s'il vous plaît, envoyer au Centre d'agriculture biologique du Canada un courriel qui décrit vos projets. Si vous avez des questions, il leur fera plaisir de vous aider.

# QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR SA FERTILISATION AZOTÉE

*D'un point de vue traditionnel, et à notre avis fondamental, les principes de la fertilisation des cultures sur les fermes biologiques s'opèrent à l'intérieur d'un système passablement fermé. En d'autres mots, la situation idéale requiert que l'apport d'éléments nutritifs de sources externes (en dehors de la ferme) soit minimisé, tandis que l'utilisation des cycles naturels des éléments nutritifs (fixation bactérienne de l'azote atmosphérique, compostage, engrais verts, etc.) soit optimisée. Pour de nombreux agriculteurs et agricultrices biologiques, qui doivent ajouter des sources extérieures d'azote à la gestion de la fertilité de leurs sols, la situation idéale en est une à laquelle ils et elles doivent encore travailler.*

DÉTERMINER QUEL TYPE de fertilisant utiliser, en quelle quantité et quand l'appliquer sont des questions auxquelles les agriculteurs conventionnels doivent aussi faire face; par contre, les agriculteurs biologiques ont quelques défis de plus à relever. En effet, les producteurs bio doivent respecter de rigoureux protocoles en ce qui concerne l'utilisation de produits tels que le fumier frais, et ils sont limités aux sources d'azote acceptées par les normes de leur organisme de certification. La première étape dans la gestion de la fertilisation d'une culture est de déterminer combien d'azote est recommandé pour celle-ci puisque certaines plantes (avoine, orge, pois, légumes-racines, etc.) ont besoin de moins d'azote que d'autres (pommes de terre, maïs, chanvre, etc.). Afin de trouver la dose d'azote recommandée pour votre culture, nous vous suggérons deux références : premièrement, les grilles de référence en fertilisation du Conseil des productions végétales du Québec (CPVQ), ensuite le Organic Field Crop Handbook, publié par Canadian Organic Growers ([www.cog.ca](http://www.cog.ca)). À partir de la dose d'azote recommandée (par exemple, pour le maïs, la dose recommandée est de 160-170 kg/hectare ou 150 lb/acre, si vous préférez), il faut soustraire l'azote relâché par la minéralisation de la matière organique. Plusieurs données et méthodes existent pour calculer l'azote provenant de la matière organique. Certains estimés conservateurs donnent un crédit de 5 kg (environ 10 livres) d'azote par hectare, par pourcentage de matière organique, jusqu'à un maximum de 20 kg (ou 4 % de matière organique). Certains auteurs sont plus généreux et vont créditer jusqu'à 60 kg d'azote par hectare lorsque les conditions sont bonnes. Quoiqu'il en soit, il faut surtout retenir que ces calculs ne sont que des estimations qu'il faudra probablement ajuster selon les conditions du sol. En effet, si le sol est léger et aéré, si la culture est sarclée et si l'activité biologique du sol est élevée, il faudra probablement augmenter l'estimation de l'azote fourni par la minéralisation de la matière organique. Si la situation est inverse, il faudra probablement baisser l'estimation. Après avoir soustrait du besoin total en azote la quantité d'azote qui est libérée par la matière organique, il faut ensuite

TRADUCTION ET ADAPTATION PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

calculer le crédit d'azote que procurent les engrais verts, le compost et les fumiers, pour s'assurer que la fertilisation azotée est appropriée.

## LES ENGRAIS VERTS

La quantité d'azote que fournit un engrais vert peut être très significative si celui-ci est inséré dans un système de rotation qui lui offre le temps adéquat pour produire suffisamment de biomasse. Comme les engrais verts de légumineuses peuvent contenir de 110 à 220 kg d'azote à l'hectare (100 à 200 lb de N par acre), incorporer au sol une bonne quantité de luzerne, de vesce velue ou de trèfle rouge au printemps peut combler les besoins en azote de la prochaine culture. L'effet le plus marqué de l'azote se produira quelques semaines après l'enfouissement de l'engrais vert. Dans le processus de décomposition des tissus, l'azote est converti de sa forme organique à sa forme inorganique (en nitrate ou en ammonium), pouvant ainsi être assimilé par la plante. Toutefois, lorsqu'on estime la quantité d'azote qui sera disponible à la prochaine culture, il ne faut pas assumer qu'il y aura un transfert total de

### Service de Traduction

français/anglais  
anglais/français

### Rédaction de Lettres, etc.

Domaines:  
Agriculture  
Foresterie  
Environnement



Ferme Certifiée BIO  
depuis 1991  
Boeuf-Veau-Ail

LA PRUCHERAIE  
Robert Beaulieu  
Joanne Marcil  
et famille

### • Rapports de certification • Dossiers exportation

- Publicité
- Promotion
- Mise en page
- Traitement  
de texte

819-826-3228  
[lapruche@abacom.com](mailto:lapruche@abacom.com)



**Centre d'agriculture  
biologique du Québec**

guide **19,50 \$**  
références utiles en agriculture  
et en alimentation biologiques  
2003 **ruaab**



## Nos produits et services

Commandez à l'aide du formulaire au verso

**ÉTUDE**  
Production, transformation et distribution  
des produits biologiques au Québec  
Inventaire de la situation et des tendances de développement  
Disponible en format PDF seulement

Membres : **34,51 \$**  
Non-membres : **40,26 \$**

**Bio-bulle**  
Le magazine du bio québécois

**29,99 \$** Abonnement 1 an (6 numéros)  
**52,99 \$** Abonnement 2 ans (12 numéros)



**www.cab.qc.ca**  
**60,00 \$ à 270,00 \$** par année

# Dossier transition

l'azote organique à l'azote inorganique. Une bonne partie de l'azote sera « immobilisée » et ne sera pas accessible avant les prochaines années, tandis qu'une certaine quantité deviendra inorganique, mais sous forme gazeuse, à travers un processus que l'on appelle la dénitrification. En fin de compte, on peut estimer – en restant conservateur – qu'environ la moitié de l'azote de l'engrais vert récemment enfoui sera disponible pour la prochaine culture.

## LES COMPOSTS ET FUMIERS

Les composts et les fumiers contiennent et relâchent de l'azote en quantités variables. Par exemple, du fumier de vache laitière incorporé immédiatement au sol (pour limiter les pertes d'azote par dénitrification) devrait fournir de 2 à 5 kg d'azote disponible par tonne. Si l'on prend du fumier de volaille, pour faire contraste, on aura probablement trois fois cette dose (note : vous devez consulter votre organisme de certification au sujet de l'application appropriée des fumiers non compostés). Le compost mature, quant à lui, contiendra environ de 1 à 3 % d'azote total, selon les matériaux d'origine, le processus de compostage et l'âge du compost. Plus le compost vieillit, plus la disponibilité de l'azote a tendance à baisser. La quantité d'azote disponible l'année de l'application du compost est donc plutôt variable. Des estimés conservateurs chiffrent cette disponibilité à 10 %, mais dans la plupart des cas, cette disponibilité est plus élevée, allant jusqu'à 50-60 % pour un compost jeune appliqué dans un sol léger à forte activité biologique. Les analyses de laboratoire sont un bon outil pour vous aider à déterminer le contenu en éléments nutritifs de votre fumier ou de votre compost, ainsi que leur disponibilité.

## LES FERTILISANTS NATURELS

Des produits d'origine animale (farines de sang, de crabe, de poisson ou de plumes, guano, etc.) et des produits d'origine végétale (tourteaux de luzerne, de soya, émulsions d'algues, etc.) sont souvent disponibles commercialement en tant que fertilisants azotés. Plusieurs de ces engrais ont l'avantage de contenir des quantités appréciables d'autres éléments nutritifs, mais la viabilité économique de leur utilisation n'est pas chose prouvée. Une étude réalisée par l'Université de la Californie a démontré l'importance d'évaluer les coûts par unité d'azote. L'application de farine de plumes (7 % de N) a donné les meilleurs rendements, suivie par l'émulsion de poisson (3,5 % de N), la farine de poisson (10 % de N), le guano d'oiseaux de mer (11 % de N), et finalement, le compost (2 % de N). Par contre, une évaluation économique des différents fertilisants a révélé une tendance différente : les parcelles traitées au compost ont produit le plus gros revenu économique brut par dollar investi en fertilisant, parce que le compost a un coût beaucoup plus intéressant que les autres matériaux utilisés. Alors, qu'est-ce que ça veut dire, tout ça ? Premièrement, il faut noter que les calculs sont à utiliser comme indications générales et que s'ils deviennent trop compliqués,

c'est probablement que vous en faites trop. Pour la plupart des agriculteurs biologiques expérimentés, les « calculs » se font avec les yeux. Au fond, si le sol a suffisamment de matière organique, si l'engrais vert a été suffisamment productif et si la culture qui s'en vient n'est pas trop gourmande en éléments nutritifs, il est tout à fait possible que vous n'ayez pas besoin d'azote supplémentaire. Si, par contre, vous avez besoin d'azote supplémentaire, souvenez-vous que les différentes formes d'azote ne sont pas toutes aussi efficaces les unes que les autres, et surtout, ne sont pas toutes économiquement viables. Finalement, si vous êtes constamment incapable de subvenir aux besoins de vos cultures avec l'utilisation d'engrais verts et de composts, il est probablement plus facile de changer votre rotation et de choisir une ou des cultures moins gourmandes en azote que de rechercher continuellement des apports extérieurs de fertilisants, qui se révèlent souvent coûteux.

Texte original de Av Singh, Ph.D., du Centre d'agriculture biologique du Canada

Ressources naturelles,  
diversification,  
R&D, innovation...  
les défis d'une région  
qui a tout pour réussir,  
la Mauricie!

CONSEIL  
RÉGIONAL  
DE  
DÉVELOPPEMENT  
DE LA  
MAURICIE

[www.crd-mauricie.qc.ca](http://www.crd-mauricie.qc.ca)

### S.V.P. COCHER LA CASE DE VOTRE CHOIX

- Membership CABQ**
- ☐ Membre corporatif 230,05 \$
- ☐ Membre individuel 46,00 \$
- Bio-bulle**
- ☐ Abonnement 1 an / 6 numéros 29,99 \$
- ☐ Abonnement 2 ans / 12 numéros 52,99 \$
- ☐ RUAB 2003 19,50 \$
- ☐ Production, transformation et distribution  
des produits biologiques au Québec 34,51 \$
- ☐ non-membre : 40,26 \$
- ☐ Site Internet
- Je désire être contacté par votre représentant des ventes
- TOTAL : \_\_\_\_\_ \$
- Taxes et frais d'envoi inclus

Nom : \_\_\_\_\_

Nom de l'organisme : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_

Province : \_\_\_\_\_ Code Postal : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_ Télécopieur : \_\_\_\_\_

Courriel électronique : \_\_\_\_\_

Veuillez joindre un chèque  
ou un mandat-poste à l'ordre du :  
**Centre d'agriculture biologique  
du Québec**  
Service des abonnements  
401, rue Poiré,  
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

**Téléphone**  
(418) 856-5603, poste 340,  
**Télécopieur**  
(418) 856-2541  
**Courriel** : [info@cab.qc.ca](mailto:info@cab.qc.ca)  
**Internet** : <http://www.cab.qc.ca>

**BON DE COMMANDE** Ces tarifs sont valides jusqu'au 31 décembre 2002 **BON DE COMMANDE**



# DES NOUVELLES DE LA FÉDÉRATION D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

*C'est avec plaisir que la FABQ vient aujourd'hui donner des nouvelles aux lecteurs de Bio-bulle. Vous le savez déjà, la principale mission de la FABQ est de représenter tous les producteurs bio et d'agir pour la reconnaissance de l'agriculture biologique auprès du monde agricole, des gouvernements, des consommateurs et des différents intervenants.*

PAR LUCIE GIONET, DIRECTRICE GÉNÉRALE P.I. FABQ

**P**OUR FAIRE ENTENDRE la voix des agriculteurs bio, la FABQ siège, entre autres, au Conseil général de l'UPA, à la Table filière biologique et au Comité de révision des normes canadiennes biologiques. Nos quatre syndicats affiliés et nos comités de production voient, à leur tour, à la défense des intérêts spécifiques des producteurs de grains, de viande, de sirop d'érable, de lait, de plantes médicinales et des fruits et légumes biologiques. Il faut le souligner, c'est plus de 35 agricultrices et agriculteurs qui s'impliquent pour l'avancement du bio dans tous les secteurs de production.

## NOS PRIORITÉS

C'est en consultant les agricultrices et agriculteurs de tous les secteurs de production que la FABQ établit ses priorités d'action. Au cours des dernières années, nos actions ont principalement porté sur les sujets suivants :

- ♦ le transfert du savoir-faire biologique;
- ♦ l'adaptation des différents programmes agricoles aux réalités du bio;
- ♦ la protection des cultures biologiques face aux risques de dérive des pesticides prohibés et de contamination par des cultures transgéniques;
- ♦ le contrôle et la surveillance de l'utilisation de l'appellation « bio »;
- ♦ le développement et l'organisation de la mise en marché.

## LA FABQ ET SES AFFILIÉS AU CŒUR DE L'ACTION

Nos différentes représentations ont donné des récoltes au cours de la dernière année. Parlons d'abord du programme du MAPAQ assorti d'un budget d'un million de dollars pour soutenir le développement de l'agriculture. Ce million pour le bio conduira certes à la réalisation d'actions concrètes, mais pour donner un vrai coup de pouce au bio, il faudra que nos gouvernements dédient des budgets récurrents et, sur ce, la FABQ entend faire les représentations nécessaires

au cours des prochaines semaines. Une première étape, l'adaptation des programmes de La Financière agricole du Québec (FAQ), a été franchie. La FABQ a d'abord fait valoir le besoin d'analyser les demandes bio en considérant les exigences du secteur; voilà un gain important pour le bio. En effet, la nomination de 23 agents de liaison pour faciliter le traitement des dossiers bio laisse voir l'ouverture à considérer les projets des agriculteurs bio comme nécessitant un regard différent. D'autres discussions sont en cours pour adapter certains programmes aux réalités du bio. C'est un dossier à suivre...

## NOS SYNDICATS ET COMITÉS BIO SONT À L'ŒUVRE

Le Syndicat des producteurs de viandes biologiques du Québec tente d'élaborer une stratégie qui pourra aider au développement du secteur. On explore des avenues du côté de la transformation des viandes bio. Le Syndicat des producteurs de grains biologiques du Québec a procédé au lancement d'un guide de gestion des mauvaises herbes dans les grandes cultures. Un autre projet portant sur la production de blé panifiable bio est en cours. Le Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec a élaboré un contenant pour la vente au détail de sirop d'érable bio. Tout le lait bio produit sur nos fermes est actuellement utilisé par les transformateurs. Le Syndicat des producteurs de lait biologique du Québec travaillera à inciter d'autres producteurs de lait à faire un virage bio. Le Comité plantes médicinales nous informe que plusieurs projets sont en cours à la Table filière bio : guides sur les techniques de production, formation sur la production de plantes médicinales, un site web en construction et un colloque sont à l'agenda.

## DES CHANTIERS EN COURS

La FABQ appuie la réalisation de projets de recherche en production de blé biologique et sur l'utilisation optimale des engrais verts, qui sauront donner aux producteurs des pistes intéressantes en 2003. Soulignons

aussi la réalisation d'un logiciel de gestion pour les fermes maraîchères, qui vise notamment à faciliter la tenue des registres nécessaires à l'obtention de la certification bio. Et, pour informer le monde agricole et ceux qui s'intéressent à l'agriculture biologique, la FABQ et La Terre de chez nous ont lancé Bio-Terre, un magazine auquel collabore l'équipe de Bio-bulle et qui paraîtra deux fois l'an. Pour suivre les activités de la FABQ, on pourra également visiter le site internet de la FABQ à l'hiver 2003.

## LA TRANSITION

Pour que les produits biologiques du Québec soient disponibles sur nos tables, il faudra que le nombre de fermes augmente considérablement. Il faudra miser sur nos agriculteurs et les accompagner dans un virage bio. Un virage réussi nécessite services-conseils et support technique adéquats. Le savoir détenu par les producteurs bio d'expérience, nos « pionniers », par des agronomes et des enseignants doit être mis à contribution pour l'avancement de l'agriculture biologique. Il faut implanter un réseau d'expertise pour répondre aux nombreuses questions qui se posent en période de transition et de production. C'est en réunissant producteurs bio et conseillers que nous pourrions constituer un réseau pour guider les producteurs de toutes les régions du Québec. L'aide à la transition, la FABQ en fait une priorité. Nous réalisons un guide de références utiles en période de transition, lequel sera disponible en janvier 2003. Voilà pour le court terme, mais comme en agriculture bio, il faut agir ici maintenant et pour demain, la FABQ travaillera à implanter un réseau d'expertise qui pourra aider au développement de l'agriculture biologique. Pour y arriver, il faudra convaincre nos gouvernements qu'investir dans le bio, c'est investir dans l'avenir de nos fermes dans un environnement de qualité. Pour nous rejoindre : Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ), Maison de l'UPA, 555, boul. Roland-Therrien, Longueuil (Qué.) J4H 3Y9. Tél. : 450.679.0530 Téléc. : 450.679.2375. Courriel : [fabq@upa.qc.ca](mailto:fabq@upa.qc.ca).



**De l'arbre au panier...  
un chemin à explorer**

**Le plus grand salon agroalimentaire  
au Québec entièrement réalisé par  
des étudiants**

# 28<sup>ième</sup> Édition du Salon de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Consommation

**Entrée  
Gratuite**

**CENTRE DE FOIRES D'EXPOCITÉ  
DU 24 AU 26 JANVIER 2003**

## HEURES D'OUVERTURES

VENDREDI 24 JANVIER : 9-21 H

SAMEDI 25 JANVIER : 9-19 H

DIMANCHE 26 JANVIER : 9-17 H



- SUPERFICIE TOTALE DE 28 000 PIEDS CARRÉS
- UN MINI-JARDIN DE 4 500 PIEDS CARRÉS
- 250 TONNES DE SABLE
- 25 KIOSQUES ÉDUCATIFS
- 300 ANIMAUX DU POUSSIN AU BISON
- 90 ESPÈCES ANIMALES ET VÉGÉTALES

- 20 KIOSQUES ÉTUDIANTS SUR DES THÈMES D'ACTUALITÉ
- 10 KIOSQUES CORPORATIFS
- 25 KIOSQUES DE DÉGUSTATION DE NOUVEAUX PRODUITS ET DE PRODUITS DU TERROIR
- UN MINI-MARCHÉ AVEC PLUS DE 100 PRODUITS DU TERROIR À VENDRE
- DE L'ANIMATION POUR LES ENFANTS
- UNE PLACE PUBLIQUE OÙ SE CHEVAUCHENT CONFÉRENCIERS, CUISINIERS ET PROJECTIONS VIDÉO

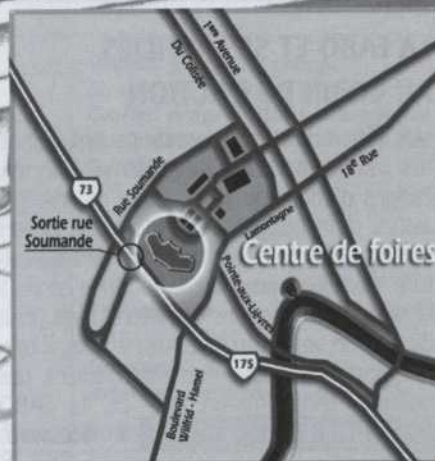


Faculté des sciences  
de l'agriculture  
et de l'alimentation

Semaine de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Consommation 2003  
pavillon Paul-Comtois, bureau 0114, Université Laval (Québec) G1K 7P4

Tél.: 418-6562131 poste 6767 - Téléc.: 418-656-2351

saac@fsaa.ulaval.ca - www.infosaac.com

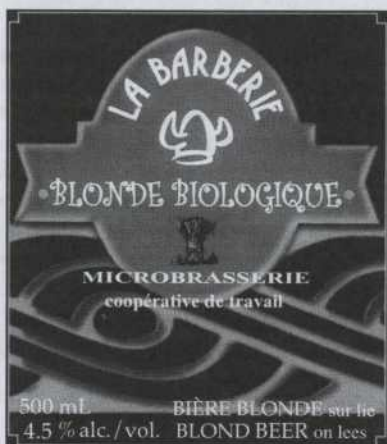


## UNE PREMIÈRE BIÈRE BIO AU QUÉBEC

« Un p'tit coup, Mesdames, en prendriez-vous? Un p'tit coup, Mesdames, j'aime ça comme un fou ». Les chansons à boire, comme celles de la Bottine souriante, reprennent du service durant la traditionnelle période des Fêtes. Heureusement, la multiplication des microbrasseries au Québec a contribué à développer une nouvelle relation avec la bière, celle de la dégustation. La petite dernière de la microbrasserie La Barberie de Québec a de quoi retenir l'attention puisqu'elle est la première bière bio certifiée du Québec.

PAR RENÉ BÉLANGER

La Barberie est située dans le quartier Saint-Roch; c'est là que j'ai rencontré le directeur général et l'un des fondateurs de la coopérative de travail, Bruno Blais. Avec deux copains rencontrés durant ses études au Cégep de La Pocatière, il a mis sur pied en 1997 une microbrasserie. L'entreprise vient à peine d'atteindre son point de rentabilité, selon son directeur général. « On se bat contre des géants. On ne savait pas trop à quoi s'attendre durant les cinq premières années, mais maintenant, ça va mieux. Nous avons augmenté notre chiffre d'affaires de 40 pour cent cette année ». La brasserie artisanale se spécialise dans la fabrication de la bière pression. La Barberie compte au delà d'une quarantaine de clients, bars et restaurants, qui se font concocter des bières exclusives par l'entreprise qui a vu son personnel passer de 3 à 11 depuis sa fondation. L'été dernier, la Barberie décidait de



développer le marché de la bouteille en produisant une rousse au miel de sarrasin, une blanche, une india pale ale et... une blonde bio! Bruno Blais jure qu'il n'a pas agi par oppor-

tunisme devant la popularité des produits bio. « J'ai étudié dans le domaine de l'environnement et j'ai déjà participé à divers projets sur le compostage et le suivi des faucons pèlerins... Nous avons une équipe déjà conscientisée ». D'ailleurs, ajoute-t-il, les nouvelles bières de la Barberie, incluant la bio, n'ont fait l'objet d'aucun lancement officiel. La blonde biologique a reçu un bon accueil malgré le fait que la clientèle de la Barberie opte davantage pour des bières corsées. L'intérêt pour la première bière bio au Québec est surtout venu... des médias!

### LE DÉFI DU BIO

Le projet de bière bio mijotait dans la tête des dirigeants de la coopérative depuis un an. Encore fallait-il trouver les ingrédients pour aller de l'avant. L'orge malté biologique a été trouvé en Saskatchewan, alors que le houblon a été importé de la Nouvelle-Zélande. Le four-

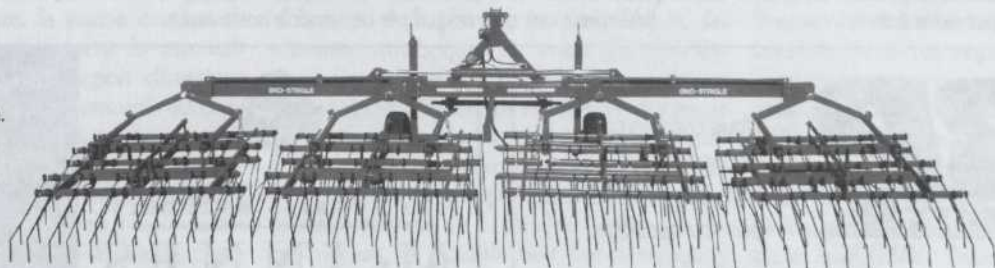


Durant le travail au champ, les sections suspendues suivent bien le relief du terrain.

Les roues sont ajustables par levier-vilebrequin.



Issu de la nouvelle génération d'appareils de désherbage mécanique en grandes cultures, Doublet-Record DR-Weeder répond aux nombreuses attentes des producteurs d'aujourd'hui qui recherchent un outil versatile et d'une grande qualité de fabrication.



Doublet-Record est disponible dans les largeurs suivantes : 15, 20, 24,5 pi., 30 et 40 pieds.

Prenez le virage de la nouvelle agriculture. Informez-vous dès maintenant auprès de votre détaillant :

MARCO VINCENT, 657, RANG 8, LAVERLOCHÈRE, QUÉBEC, J0Z 2P0 • TÉL. : 819.765.2738 • FERME.LAFIDELE@SYMPATICO.CA

**DISTRIBUTEURS :** DANIEL LAMPRON, SAINT-BONIFACE DE SHAWINIGAN • TÉL. : 819.535.9470 • FAX : 819.535.6753  
FERME HÉBERT, SAINT-FÉLICIEN • TÉL. : 418.679.0574 • FAX : 418.679.4625



Tous les modèles sont construits autour de sections de 5 pieds de largeur chacune possédant 60 dents sur ressort. Les dents se changent facilement sans utiliser d'outils.

Tous les modèles peuvent être équipés d'un planteur

nisseur de grain de la Saskatchewan, au terme d'un été difficile, a toutefois mis fin à ses activités en août. La Barberie s'est vue dans l'obligation de chercher un autre fournisseur, qu'elle a finalement trouvé aux États-Unis. Comme le prix du grain de nos voisins américains est plus cher, la microbrasserie a augmenté le prix de la bouteille pour préserver sa marge de profit. Étonnamment, ce prix reste cependant très comparable à celui des autres bières de la Barberie, environ 25 cents de plus pour la bouteille de 500 millilitres. Les démarches pour obtenir la certification, auprès de Garantie Bio, ont été moins pénibles. « On a surtout effectué des ajustements. Il fallait notamment s'adapter pour le rinçage et la stérilisation de l'équipement », de résumer Bruno Blais.

## D'AUTRES BIÈRES BIO?

La Barberie ne cache pas son intention de mettre en marché d'autres bières biologiques, mais ce ne sera pas à court terme. « Nous allons procéder par étapes. Nous prévoyons agrandir nos installations et nous doter de nouvelles cuves de brassage pour doubler ou tripler la production de l'ensemble de nos bières d'ici le printemps prochain », d'expliquer le directeur général. Pour l'instant, la coopérative produit environ 1200 bouteilles de blonde biologique par mois. « Éventuellement, on va lancer une autre bière bio. Il nous faudra un fournisseur solide, et surtout, pallier le manque de variété dans le grain et le houblon biologiques afin d'offrir des nouvelles saveurs », de préciser Bruno Blais. Quant à l'approvisionnement, il ne pourra se faire au Québec « puisque nous n'avons pas encore de malterie pour transformer l'orge biologique. Un tel projet représenterait un gros investissement ». Pour ce qui est de la concurrence éventuelle dans le marché de la bière biologique, elle ne semble aucunement inquiéter Bruno Blais. « Ça ne pourrait qu'aider les produits biologiques, les microbrasseries et l'environnement. Ce serait bon pour tout le monde ». En attendant, la blonde biologique est distribuée principalement dans la région de Québec et dans quelques points de vente de la région de Montréal. Une bière que je vous suggère de déguster plutôt que de la boire, mais ne vous empêchez pas de chanter pour autant!

## POUR UN HIVER PRODUCTIF

*La plupart des gens connaissent déjà l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), cette forme de relation commerciale où se rencontrent un fermier bio et des citoyens «partenaires». Ceux-ci achètent la récolte du fermier à l'avance et reçoivent, toutes les semaines de la belle saison, un panier de légumes biologiques fraîchement cueillis et livré près de chez eux. L'été dernier, le réseau de l'ASC coordonné par l'organisme Équiterre comprenait 60 fermes membres, desservant plus de 8000 partenaires. Mais tout ne s'arrête pas l'hiver venu...*

PAR CARLE BERNIER-GENEST, COLLABORATEUR

**A**YANT AIDÉ À STABILISER la situation financière de plusieurs fermes, ce réseau est aujourd'hui à la base d'un intéressant développement. En effet, quelques fermiers ayant une assez grosse production pour les soutenir se sont lancés dans les paniers d'hiver. De pratiquement rien il y a trois ans, l'ASC d'hiver compte maintenant sept fermes et plus de mille partenaires. Pour un peu plus de 200 \$ pour la saison, ces citoyens reçoivent ail, betteraves, carottes, navets, poireaux, choux, pommes de terre et choux de Bruxelles pour ensileier leurs petits plats cuisinés. Évidemment, chaque ferme a des tarifs différents et un nombre différent de paniers livrés. Mais tous partagent l'esprit communautaire et solidaire de l'ASC. Il faut toutefois avoir les reins solides pour se lancer dans les paniers d'hiver. La production doit être plus élevée l'été, et les installations d'entreposage coûtent cher. Mais les fermes s'en tirent à bon compte et maintiennent ainsi leur contact privilégié avec leurs partenaires tout au long de l'année. Et bien que ce développement soit relativement nouveau, à Équiterre, on est déjà au courant de projets de construction de serre, qui pourraient permettre de fournir quelques légumes en complément aux traditionnels légumes d'hiver! Plus largement, l'ASC offre aussi un soutien hors du commun pour les fermiers bio. Car en plus de faciliter la recherche de partenaires en orchestrant la publicité du réseau, Équiterre organise, quand les champs dorment, des ateliers de formation. Des occasions uniques pour partager ses expériences, pour échanger des vues sur ses pratiques. Chaque année, plusieurs fermes en transition vers le bio se font aussi appuyer par l'ASC. Des partenaires peuvent ainsi choisir d'encourager ces fermes en s'associant à elles, leur payant le même prix que si elles étaient déjà certifiées. Au grand soulagement des fermiers, qui reçoivent ainsi un plus juste prix que sur le marché habituel, où ils ne peuvent se déclarer bio qu'à la troisième année de production... Le partenaire, lui, y trouve une action concrète pour favoriser une nouvelle forme d'économie et pour encourager une entreprise locale. De plus, l'hiver, ce partenariat représente un geste environnemental important. Quand on sait qu'en moyenne, nos aliments parcourent 2400 km pour se rendre à notre assiette, on comprend que l'ASC est une bonne façon de lutter contre la production de gaz à effet de serre! Mais le plaisir y est aussi pour beaucoup. Avoir un «fermier de famille», découvrir de nouvelles variétés de légumes et avoir la satisfaction de ne pas baisser les bras face aux défis sociaux qui s'offrent à nous, c'est toujours source de satisfaction profonde. Et parce que de plus en plus de gens y croient, le réseau poursuivra son expansion l'été prochain avec une dizaine de nouvelles fermes, des centaines de nouveaux partenaires et un projet pilote des plus emballants. Quelques centres de la petite enfance seront jumelés à une ferme, offrant à leurs bambins des aliments sains et un projet pédagogique prometteur. Pour Équiterre, c'est un moyen de plus pour affirmer que l'avenir nous appartient et qu'il n'en tient qu'à nous de le façonner à notre image.

**CRP**  
TRANSPORT  
VALCOURT

Nous commerçons  
et transportons  
tous genres de fumiers  
pour compostage.

**Vérifiez nos prix!!!**

Tél.: 450.532.4786 • Cell.: 450.776.0498

**20 ANS À VOTRE SERVICE**



LES ENGRAIS NATURELS

**McINNES**

depuis 1989

Stanhed (Québec)

**819-876-7555**

fax 819-876-1166

www.biobiz.ca • engrais@biobiz.ca

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

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

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

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

**Mica**

**Gluten de maïs**  
(10-0-0)

## LES COW-BOYS BIO

*Après 3 mois assis dans un tracteur à travailler quelques parcelles de terre bio dans un océan de champs, je reviens tranquillement à la vie québécoise et aux études agronomiques de l'Université Laval. C'est après avoir complété mon DEC en agriculture biologique au Cégep de Victoriaville et travaillé sur plusieurs fermes biologiques québécoises et alsacienne (Bio-bulle numéro 34) que mon esprit de découverte m'a poussé à aller travailler sur une ferme biologique de 1600 acres en Saskatchewan.*

PAR SÉBASTIEN ANGERS, COLLABORATION SPÉCIALE

Le but de l'expérience était d'élargir mes horizons en découvrant un biome agricole différent et les conditions plus arides de l'Ouest. Je voulais apprendre de nouvelles approches de l'agriculture biologique : sols, climats, pratiques culturales, mise en marché, gestion d'une ferme de grande superficie, politique de l'agriculture de l'Ouest, et bien sûr parfaire mon anglais avec les cow-

pratiquer l'agriculture dans la plupart des terres, où les principales productions sont le blé (dur et tendre), la lentille, le pois sec, l'orge, le pois chiche, la moutarde, le seigle et le canola. L'en-

treprise qui m'a embauché est une pionnière en agriculture biologique, certifiée en 1981, du nom de Proven Organic, et dirigée par Cyrill Ross. Après avoir implanté la culture des

## UN PAS DE GÉANT

(R.B.) Depuis le premier octobre, la division Natrel d'Agropur détient les droits de distribution exclusifs au Québec et en Ontario des produits laitiers bio pour la compagnie Sunrich Valley. «La distribution a débuté le 4 novembre en Ontario et devrait se faire au Québec vers la fin janvier, début février», de préciser la porte-parole de Natrel, Monique Raymond. Il ne s'agit pas d'une première pour Natrel dans la distribution de produits biologiques puisque l'entreprise offre déjà au Québec et en Ontario les boissons au soya Vitasoy. Quant à Sunrich Valley, il s'agit d'une filiale de la compagnie canadienne Stake Technology. Cette filiale entend augmenter ses parts de marché du lait, de la crème et des produits laitiers biologiques de marque Mu en utilisant le réseau de distribution de Natrel. La nouvelle compagnie ontarienne est à établir son réseau de fermes certifiées.

da, un marché qui prend de l'expansion rapidement. Les compagnies planifient également ajouter d'autres types de viande à leur ligne de produits afin de satisfaire la demande.

### LE MARCHÉ DU LAIT BIO

Le positionnement de Sunrich Valley dans le marché du lait biologique devrait aider à satisfaire la demande croissante des consommateurs. Selon une étude récente d'Alberta Agriculture, au Canada, le lait biologique aurait une part se situant entre 0,2 et 0,3 pour cent du marché total du lait. Le taux de croissance récent de cette catégorie est de l'ordre de 19 pour cent, et on estime que les ventes de lait biologique devraient doubler d'ici 2005. Il est à noter que la part du marché du lait biologique aux États-Unis est de l'ordre de 2 à 3 pour cent du marché total, ce qui laisse croire que le marché canadien n'a pas encore atteint son plein potentiel. Au Québec, la production de lait biologique a connu une progression remarquable, passant de 4,5 millions de litres en 2000 à près de 15 millions de litres en 2002. Déjà, environ 45 troupeaux laitiers sont certifiés biologiques. «Nous alimentons principalement la compagnie Liberté, la Fromagerie L'Ancêtre, la Fromagerie Tournevent et les Fromages La Chaudière. Ces transformateurs ont augmenté leurs besoins en approvisionnement. Jusqu'en octobre 2003, nous avons aussi une entente pour livrer 2,1 millions de litres en Ontario, plus précisément dans la région d'Ottawa», d'expliquer le président du Syndicat des producteurs de lait biologique du Québec, Gérald Halde. Le Syndicat, qui prévoit l'ajout de trois ou quatre producteurs pour le printemps, espère éventuellement écouler toute sa production au Québec. M. Halde reconnaît que ce serait l'idéal sur le plan écologique pour réduire le transport, «mais il faut aussi travailler pour que nos producteurs restent certifiés».

### LES VISÉES DE STAKE

La compagnie Stake Technology entend devenir une compagnie alimentaire bio majeure au Canada, avec comme cible des ventes de 100 millions de dollars annuellement au Canada seulement. En plus de miser sur une meilleure distribution via Natrel, Stake Technology a multiplié les acquisitions et les ententes stratégiques au cours des derniers mois. La compagnie a notamment conclu une entente pour acquérir les activités et une partie des actifs de Cloud Mountain Inc. et de Organic Kitchen Inc. Ces deux compagnies torontoises forment un groupe intégré qui trouve, mélange et vend de la moulée biologique aux producteurs de volaille bio. Les compagnies achètent les volailles à maturité, font ensuite affaire avec des transformateurs alimentaires pour finalement commercialiser les poulets et les dindes biologiques sous le nom de Organic Kitchen. Ces compagnies forment le seul fournisseur majeur de volaille biologique au Cana-



Sébastien dans un champ de blé bio au stade de l'épiaison.

boys de l'Ouest! La ferme où j'ai travaillé du 23 mai au 18 août 2002 est située à Gravelbourg, dans le sud de la Saskatchewan, à environ 90 km au sud de Moose Jaw. C'est un petit village de 1300 habitants d'origine francophone situé dans une région peu peuplée et où les communautés sont éloignées les unes des autres. Malgré ce facteur d'éloignement, le village est le point central d'une communauté qui témoigne d'un esprit vivant de coopération et de ténacité. En réalité, la situation économique de la région est plutôt précaire, car l'activité agricole est le moteur économique, et la grande variabilité du climat et des prix entraîne des vagues économiques. En outre, la plaine de Gravelbourg, composée majoritairement de terre cultivable et située dans une région climatique semi-désertique, reçoit une moyenne de 400 mm d'eau par année. Malgré ces conditions semi-arides, les terres sont sillonnées d'une magnifique rivière apportant une richesse écologique et assurant les éléments essentiels à la survie des animaux (cerf, antilope, chien de prairie, poule de prairie ainsi que oies et canards). La topographie de la région varie de plate à vallonnée, et les parcelles cultivables sont délimitées par certains bas-fonds (creux incultivables formant des étangs en période humide). Malgré les conditions climatiques parfois difficiles, on arrive à

lentilles dans les plaines, le propriétaire a développé une spécialité dans la transformation des lentilles. Toutes les tâches, du travail aux champs jusqu'à la mise en marché, sont effectuées à l'aide de 5 employés. La ferme possède une usine de transformation permettant de casser la lentille de gros calibre en deux, un poste d'ensachage et un entrepôt, ce qui permet d'offrir un produit spécifique à ses marchés d'exportation. La ferme produit principalement de la lentille rouge et de la verte, du blé tendre, de l'orge et des pois. Cependant, les cultures peuvent varier. Selon les marchés et les conditions climatiques, la ferme peut aussi produire du blé durum, du seigle et du kamut. Les productions sont cultivées sur des sols limono-argileux d'origine calcaire, d'ordre C à G sur une méthode de classification d'utilisation (A étant le plus riche et Z le plus pauvre). La rotation se pratique sur 4 ans, soit lentilles, blé, orge et jachère d'été.

## L'IMPORTANCE DE L'EAU

Mon premier étonnement face à l'agriculture de l'Ouest a été de constater que l'eau est le facteur le plus important dans la gestion des cultures, que l'eau est une denrée rare, et que les quantités de précipitations sont très variables d'une année à l'autre. Contrairement à ce que les gens pensent, le sud de la Saskatchewan était extrêmement humide cet été, tandis qu'au nord, une énorme sécheresse a entraîné de grandes difficultés. De plus, une grande invasion de sauterelles a ravagé la culture de plusieurs champs de lentilles et de blé. Ces conditions variables peuvent faire changer énormément les stratégies de régie des cultures. C'est pour cette raison que la rotation des cultures en agriculture biologique peut varier ainsi que la gestion des jachères d'été. La gestion de l'eau est donc le principal facteur déterminant le type d'agriculture et d'exploitation dans le biome des plaines de l'Ouest. La devise saskatchewanaise traduit bien cette réalité : « Land of living skies », c'est-à-dire « terres où le ciel est constamment en mouvement et change très rapidement », car le temps ensoleillé peut facilement faire place à la pluie, selon les vents. Pour tout simplifier, c'est le ciel des plaines (l'eau) qui décide de tout. Avant mon départ, je m'interrogeais au sujet du maintien de la fertilité des terres, car étant donné que la ferme ne possède pas d'animaux et donc aucune source de fumier, il me semblait difficile d'avoir un bilan positif de la fertilité des sols cultivés. Après quelques mois, j'ai bien compris l'importance du choix de la rotation des cultures ainsi que l'insertion de légumineuses telles que la lentille ou le pois.

Selon les endroits, la légumineuse assure une fertilisation azotée dans le cycle de la rotation grâce à sa fixation d'azote. De plus, la jachère d'été est un élément essentiel au maintien de la fertilité des sols. Elle permet de conserver l'humidité du sol, de solubiliser les éléments minéraux (phosphore), de faire évoluer et de minéraliser l'humus pour l'année suivante, car l'eau est un élément essentiel à la solubilisation et à la minéralisation de l'humus. De plus, la jachère d'été aide à contrôler les mauvaises herbes vivaces et à appauvrir la banque de mauvaises herbes annuelles telles que la folle avoine



Sébastien devant le peigne de 16 mètres lors du passage en pré-levée dans le champ de lentilles. À l'arrière-plan, l'usine de transformation de lentilles rouges de gros calibre.

et la moutarde. Certaines années sèches, les jachères restent toujours nues, exemptes de mauvaises herbes, tandis que lors d'années humides, elles deviennent des engrais verts volontaires de mauvaises herbes qui sont enfouies avant la formation des graines. Les sols des plaines sont aussi extrêmement riches comparativement aux terres de l'Est : l'alternance de l'humidification et de la dessiccation apporte une altération plus rapide de la roche mère. En outre, les sols possèdent un pouvoir d'échanges cationiques beaucoup plus élevé grâce à l'argile montmorillonite, qui apporte une meilleure rétention des minéraux présents dans les sols. Pour toutes ces raisons techniques, il est possible de faire de l'agriculture en grandes cultures bio, sans apport de matière organique d'origine animale. Une autre caractéristique de l'agriculture de l'Ouest est le gigantisme de la machinerie. À mes débuts, la conduite des herbes de 16 mètres ne me paraissait pas toujours évidente. Mais croyez-moi, on s'y fait rapidement et on en apprécie l'efficacité. Ces pièces d'équipement, si on les compare aux modèles européens, sont très larges (8 à 16 mètres) et permettent d'économiser temps et énergie. De plus, les pièces de machinerie sont pratiquement toutes traînées et fabriquées de façon simple, limitant les bris.

## LA MAIN-D'ŒUVRE

Cette expérience m'a aussi fait réaliser l'importance d'avoir une communauté dynamique et en santé, car celle-ci permet d'avoir une agriculture prospère. Étant donné que les services offerts aux agriculteurs sont grandement liés au peuplement du village, la petite dimension et l'éloignement des villages de la Saskatchewan accentuent le déclin de l'agriculture régionale, et cela est lié étroitement au dépeuplement. De même, trouver une main-d'œuvre qualifiée pour les travaux agricoles est difficile. La majorité des jeunes se désintéressent de l'agriculture et partent vers les grandes villes. Finalement, j'ai aussi constaté à quel point l'agriculture conventionnelle est bien implantée, avec l'utilisation massive de pesticides étendus par avion ou par énormes pulvérisateurs de 30 mètres de largeur. Lorsqu'on s'informe de la santé des agriculteurs, on se rend compte que plusieurs membres de leurs familles souffrent et meurent de cancers chaque année. Certains prétendent que l'hérédité en est la principale cause, mais à mon avis, un des réels problèmes est la façon dominante de réfléchir l'agriculture ! Mon voyage m'a permis de découvrir des concepts agricoles différents, et surtout, de pouvoir me rendre compte, encore une fois, des trois importants facteurs déterminants du type d'agriculture pratiquée, soit : les conditions climatiques, le type de consommateurs et le type de communautés offrant des services aux agriculteurs. En outre, cette expérience de travail m'a donné la chance de mettre en application les connaissances acquises au cours de ma formation collégiale et, surtout, d'enrichir mon expérience de stratégies d'intervention en agriculture biologique. Ce nouveau milieu agricole m'a permis d'élargir ma vision globale agricole et de raffermir certains de mes concepts propres à l'agriculture biologique, telle une agriculture adaptée au terroir et au réel fonctionnement de la nature. En somme, l'apprentissage du rodéo infatigable de la nature que chevauchent les cow-boys bio de l'Ouest ! Et sur ces mots, je vous rappelle que, concernant le bio, quels que soient l'endroit et le climat, il y a toujours moyen de trouver une façon de comprendre la nature et de travailler en symbiose avec elle. Il s'agit d'observer et d'être attentif aux signes qu'elle nous donne. Seule la terre connaît la recette de la fécondité et de la santé. Mais pour cela, nous ne devons pas lui imposer, nous devons simplement l'écouter !

Pour des questions ou commentaires : [Sebastienangers@hotmail.com](mailto:Sebastienangers@hotmail.com).

VISITE DE MARIA THUN AU QUÉBEC (DERNIÈRE D'UNE SÉRIE DE TROIS)

## L'USAGE DES PRÉPARATS

*L'usage des préparats dans le compost, sur le sol et sur le feuillage des plantes est la partie la plus difficile à accepter par la science matérialiste, mais en même temps la partie sans laquelle l'usage du calendrier devient rapidement insuffisant pour résoudre tous les problèmes de culture. Rudolf Steiner a introduit les préparats comme remèdes pour guérir le sol et les plantes malades à la suite d'applications d'engrais chimiques. Il a donné une manière de faire très précise pour les fabriquer, les conserver et les utiliser.*

PAR LISE PILON, COLLABORATRICE

MARIA THUN a expérimenté tous les aspects concernant l'utilisation des préparats : fabrication, méthodes de conservation, utilisation selon le jour approprié, dosage, type de baril dans lequel on brasse les préparats, type de mouture pour broyer la silice qui entre dans le préparat silice de corne, nombre de pulvérisations à faire dans une saison. Les préparats soutiennent l'action des planètes dans le sol et permettent une croissance équilibrée des plantes. Les légumes sont influencés par toutes les planètes et par la lune. Dans tous les essais sur l'efficacité des préparats sur les plantes cultivées, Mme Thun fait une analyse de sol au moment de la transplantation et ensuite au moment de la récolte. Voici ses résultats :

- Les légumes-racines semés et sarclés en racine contiennent plus d'azote assimilable par les plantes.
- Sur les cultures en fruit, elle a observé plus de soufre après la récolte.
- Sur les cultures en fleur, il y avait plus de phosphore après la récolte.
- Sur les cultures en feuille, il y avait plus de potasse après la récolte.
- À une profondeur de 15 à 20 centimètres dans le sol, il y avait jusqu'à 30 pour cent de plus de cuivre chez les plantes et dans le sol quand il y avait une opposition de la Terre avec Mercure au moment des pulvérisations.
- Quand il y avait une opposition de la Terre avec Mars, il y avait plus de fer dans le sol et dans les plantes analysées.

Il est difficile de répéter ces expériences, car les oppositions entre les planètes ne se répètent pas à intervalle régulier, mais ces expériences indiquent qu'un changement qualitatif favorable s'est produit dans le sol et dans la plante, ce qui constitue une preuve scientifique de l'effet réel des préparats.

### LES PRÉPARATS POUR LE COMPOST

Steiner a expliqué la manière de rendre un compost capable de vivifier le sol et les plantes. Il a proposé 6 préparations faites à partir de 6

plantes (camomille, achillée millefeuille, pissenlit, ortie, écorce de chêne et valériane) mises dans le compost pour faciliter la décomposition de la matière organique et pour obtenir des plantes saines, capables de se reproduire et d'avoir une qualité nutritive élevée. Mme Thun a précisé la place que doivent occuper ces préparations dans un tas de compost :



Cette position des préparats dans le tas de compost permet de bien développer les micro-organismes décomposeurs : les champignons d'abord, les bactéries ensuite, différents insectes et, enfin, les vers de terre. Les champignons sont à la surface avec la lumière et se situent dans les 30 premiers centimètres du compost ; ils préparent la deuxième étape du compost avec les bactéries pour que le compost évolue bien. Le compost doit être bien humide pour que les bactéries se développent à la deuxième étape. Il faut que le compost soit bien mûr pour l'utiliser : il faut conserver le compost un an avec les préparats dedans, il faut qu'il y ait un cycle solaire complet pour qu'il ait une influence sur les plantes. On épand dans les champs uniquement le compost d'un an, à raison de 4 tonnes à l'acre. Mme Thun a testé le dosage des composts à épandre dans les champs : 10 tonnes, 20 tonnes et 40 tonnes à l'hectare. Elle a fait des essais comparatifs sur trois ans avec des plantes différentes pour avoir une image réaliste de l'effet de ces dosages différents. Elle en conclut qu'une surfertilisation provoque des problèmes de parasitisme chez les plantes et qu'une fertilisation de 4 tonnes à l'acre ou 10 tonnes à l'hectare est suffisante.

### LES PRÉPARATS POUR LE SOL : COMPOST DE BOUSE ET BOUSE DE CORNE (500)

La manière de fabriquer les préparats suppose de suivre des indications très précises que nous ne détaillerons pas ici. Au Québec, si on veut se procurer des préparats biodynamiques, on peut le faire à travers l'Association de biodynamie du Québec, qui offre ce service à ses membres. Le Service des préparats permet d'acheter et de se faire livrer par la poste tous les préparats dont on a besoin dans un délai raisonnable de trois semaines. Je vous présenterai ici quelques remarques de Mme Thun sur la meilleure manière de les utiliser. Deux préparats sont destinés au sol : le préparat compost de bouse, qui est un décomposeur de la matière organique qu'on utilise après avoir enfoui des engrais verts ou après une récolte, et le préparat bouse de corne, qui a pour effet de favoriser l'action des micro-organismes dans le sol. Mme Thun recommande d'appliquer trois fois dans une saison le préparat bouse de corne sur le sol. Cela permet d'obtenir une augmentation de 30 pour cent du rendement et de la qualité nutritive. Mais elle indique qu'il ne faut pas le faire les journées indiquées TC dans son calendrier (ce qui signifie TRAFIC CRITIQUE), car ces journées sont défavorables au travail du sol.

### LE PRÉPARAT POUR LES PLANTES : LA SILICE DE CORNE (501)

Ce préparat donne de la lumière aux plantes et les aide à résister aux insectes et aux maladies. Il permet également d'obtenir des rendements plus élevés. Sa fabrication est très précise : il est fabriqué à partir de cristaux de quartz moulus de façon à préserver la structure cristalline du quartz ; ces cristaux sont mis dans une corne de vache et enterrés pendant quelques mois. On en utilise des doses infinitésimales : un gramme de silice de corne pour un hectare. Il est dilué dans l'eau et brassé pendant une heure au lever du jour, et ensuite pulvérisé sur le feuillage des plantes cultivées à trois reprises : la première fois quand les deux premières feuilles apparaissent, la deuxième fois neuf jours plus tard dans la bonne constellation pour la plante et la troisième fois neuf jours après la deuxième pulvérisation. Ce qui est très

important: il faut mettre le préparat 501 une journée appropriée pour le type de plante. Mme Thun a fait des essais avec les épinards: sarclés et fertilisés au 501 un jour-feuille, les épinards sont sains et bien développés; sarclés et fertilisés au 501 un jour-racine, on a des épinards de mauvaise qualité. Il faut brasser le préparat et le pulvériser sur le feuillage des plantes très tôt le matin avant le lever du jour ou par une journée nuageuse sans pluie.

### UNE ATTITUDE D'OUVERTURE

La venue de Mme Thun au Québec a été un événement très enrichissant et une occasion unique de susciter l'intérêt pour l'agriculture biodynamique auprès d'un plus grand nombre de personnes. Que 500 personnes se soient déplacées en dehors des grands centres pour écouter pendant trois jours les propos de Maria Thun et de son fils Mathias, c'est un événement en soi qui témoigne d'une attitude nouvelle d'ouverture. On ne peut plus considérer au Québec que l'agriculture biodynamique soit une forme d'agriculture marginale destinée à une petite minorité. Depuis une quinzaine d'années, cette forme d'agriculture se développe en augmentant lentement le nombre de ses membres. Il y a, en 2002, 16 fermes certifiées Demeter, et d'autres fermes viendront s'y ajouter d'ici quelques années. Mme Thun nous a montré que c'est une forme d'agriculture qui permet de travailler en harmonie avec la nature en faisant la bonne intervention au bon moment. Elle a bien démontré par ses travaux son efficacité en termes de rendements, de qualité nutritive et de capacité de reproduction des graines, et plusieurs autres personnes dans d'autres pays ont aussi vérifié les enseignements de Rudolph Steiner. Ce sont des idées qui font leur chemin. L'avenir de l'agriculture se situe dans la multiplication de petites et moyennes fermes biodynamiques alimentant un marché local et formant un tout organique relativement autonome, plutôt que dans le gigantisme des fermes utilisant des semences génétiquement modifiées, des pesticides et des engrais chimiques en abondance, et totalement soumises aux diktats du marché.

Il existe une bibliographie importante sur les travaux de Maria et Mathias Thun, de même que sur l'agriculture biodynamique. Pour en recevoir une liste succincte, communiquez avec le CABQ au 418.856.5603, poste 340.

# L'INTRODUCTION D'OGM CAUSERAIT DES PERTES ÉNORMES

(R.B.) La culture mondiale d'aliments génétiquement modifiés se concentre à 75 pour cent au Canada et aux États-Unis. Cette approche, qui devait rendre l'agriculture plus concurrentielle et plus efficace, serait devenue au contraire un véritable fardeau pour l'État et pour les agriculteurs. Une étude de la Soil Association de Grande-Bretagne, une association de promotion de l'agriculture biologique, soutient que le soja, le maïs et le colza génétiquement modifiés ont coûté à l'économie américaine, depuis 1999, au moins 12 milliards de dollars en subventions, en baisse de prix, en pertes de marchés d'exportations et en rappels de produits. Selon ce rapport, les agriculteurs n'ont pas obtenu les profits promis par l'industrie des biotechnologies, et les problèmes de contamination entre cultures traditionnelles et cultures d'organismes génétiquement modifiés ont entraîné des difficultés économiques et juridiques. Selon l'étude de la Soil Association, « les contaminations génétiques à grande échelle ont gravement perturbé la production non transgénique, y compris biologique, causé du tort au commerce et, plus généralement, détérioré la compétitivité de l'agriculture nord-américaine ». La Soil association ajoute que la rentabilité des cultures de soja transgénique tolérantes aux herbicides et du maïs B.t. est inférieure à celle des souches naturelles parce que le coût des semences est plus élevé et que le prix de revente est inférieur. Exception faite du maïs B.t., qui a connu une légère augmentation de ses rendements, la principale variété transgénique (le soja Roundup Ready) a connu un rendement inférieur de 6 à 11 pour cent par rapport aux souches non transgéniques. De plus, les plantes transgéniques tolérantes à un herbicide ont rendu les agriculteurs plus dépendants des herbicides et ont provoqué l'apparition de nouveaux problèmes de mauvaises herbes. Quant aux impacts économiques, l'étude note que quelques années après l'introduction des cultures transgéniques, la quasi-totalité des 300 millions de dollars d'exportations annuelles

de maïs américain vers l'Union européenne et les 300 millions de dollars d'exportations annuelles de colza du Canada vers l'Union européenne ont disparu. Les subventions agricoles américaines devaient en principe diminuer ces dernières années. « À la place, elles ont fortement augmenté, au rythme de l'accroissement des surfaces consacrées aux cultures transgéniques. On estime que la diminution des ventes à l'exportation à cause des cultures transgéniques a provoqué une chute des prix agricoles et nécessité une augmentation des subventions gouvernementales de 3 à 5 milliards de dollars par an », de rapporter l'étude.

### L'OREGON DIT NON À L'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE

Les électeurs de l'Oregon ont rejeté, le cinq novembre dernier, à l'occasion des élections de mi-mandat, une proposition qui aurait fait de l'Oregon le premier état américain à introduire l'étiquetage obligatoire des aliments contenant des OGM. La proposition, rejetée à 73 pour cent, était soumise par un groupe de citoyens qui réclamait « le droit de savoir ce que l'on mange ». La campagne pour l'étiquetage obligatoire s'est toutefois butée à une imposante campagne de l'industrie de la biotechnologie. Cette campagne, orchestrée par la « Coalition contre la coûteuse loi sur l'étiquetage », bénéficiait d'un budget de 5 millions de dollars, beaucoup plus élevé que celui des tenants de la proposition. Le principal argument de la coalition contre la proposition était que l'étiquetage obligatoire des aliments contenant des OGM serait coûteux pour les restaurants, les supermarchés et les cafétérias scolaires. La « Coalition contre la coûteuse loi sur l'étiquetage » affirmait que les supporters de la proposition ne faisaient que tenter de faire peur aux gens à propos de la nourriture qu'ils mangent.

SOURCE : JUST-FOOD.COM, 6 NOVEMBRE 2002

# Manger santé bio

## POUR NE PAS SE LAISSER AVEUGLER

*L'alimentation biologique est-elle synonyme d'alimentation santé? Si les études dans nos champs tendent à montrer que oui, une fois ces produits transformés par l'industrie, ce n'est plus aussi évident...*

PAR CARLE BERNIER-GENEST, COLLABORATEUR

En septembre dernier, pour sa 17<sup>e</sup> assemblée générale annuelle, l'association Manger Santé Bio offrait à ses membres un panel de discussion sur le thème *Manger santé : est-ce d'abord manger bio?* Sans condescendance, les cinq invités ont dressé un portrait des plus éclairants de la question. Voici ce qu'on y a appris. Avant que le débat ne s'enclenche, Renée Frappier, auteure du célèbre *Guide de l'alimentation saine et naturelle*, offrait aux participants un petit document rappelant que si nous nous limitons aux aliments frais, l'alimentation bio est effectivement santé. « Au plan nutritionnel, des études montrent que les légumes de l'agriculture industrielle ne cessent de perdre en qualité », affirmait-elle, se basant sur deux études différentes. Nos légumes auraient ainsi perdu, entre autres, autour de 20 pour cent de leur calcium, de leur magnésium, de leur fer, et 10 pour cent de leur phosphore et de leur potassium. Parallèlement, de plus en plus d'études indépendantes sont publiées au sujet de la teneur en vitamines et en minéraux des légumes et des fruits biologiques. Le *Journal of Alternative and Complementary Medicine* en publiait une récemment montrant qu'ils contiennent beaucoup plus de sélénium, d'iode, de magnésium, de fer et de vitamine C (pour ne nommer que ceux-là) que les aliments cultivés industriellement.

### GARE AUX INDUSTRIELS!

D'entrée de jeu, Christine Ouellet, agente de certification, n'a pas hésité à ajouter : « Il y a des mauvais producteurs dans le bio aussi. Certains font preuve d'un laisser-aller évident... Et il y a de très bons producteurs conventionnels ». Le ton du reste de la discussion était donné, on se dirait les « vraies affaires ». « Les consommateurs sont responsables de leurs achats, de leurs choix, de leur santé. L'information est là, vous êtes responsables d'aller la chercher », de conclure la jeune femme. Sur la table des conférenciers, Renée Frappier avait déposé deux huiles de canola biologique. La première de la maison Orphée, la deuxième portant la marque maison Choix du Président. Illustrant à la perfection ce que Christine Ouellet affirmait, en y regardant de plus près, on apprenait que la différence entre les deux produits était incroyable. Pourtant toutes les deux certifiées biologique, celle du géant des supermarchés n'était pas de première pression à froid, donc était raffinée, n'affichait aucune date pour indiquer son temps de conservation et était contenue dans une bouteille transparente, où on voyait sans problème qu'un traitement l'avait rendue presque incolore. Pourtant, ne savons-nous pas tous que l'huile s'oxyde rapidement à la lumière? Ainsi donc, même certifié, un produit biologique peut être dénaturé par une entreprise peu soucieuse de la qualité de ce qu'elle offre au public. Autre tendance grave, introduite par les géants de l'alimentation : les produits biologiques bas de gamme. Cocktails de fruits sucrés, nouilles de type « Kraft dinner », grignotines et autres produits raffinés bio. Car si on reproduit les travers de notre consommation dans le biologique, on n'est pas très avancé! L'excès de gras

et de sucres, même bio, n'est pas un plus pour la santé. Les conférenciers s'entendaient donc pour éloigner de nos assiettes les produits transformés et pour favoriser les petits producteurs et la cuisine maison. Ainsi, on s'assure de manger bio tout en mangeant santé. Mais attention, ajoutait Pascale Lahaie, médecin généraliste et conférencière pour l'événement, « faire la cuisine, c'est out, pourtant, manger santé, c'est d'abord manger! Heureusement, le bio amène souvent à un mode de vie plus sain, à une réflexion. Et les gens qui l'adoptent n'attendent plus que le gouvernement prenne des décisions pour eux, ils se prennent en main! »

### L'ÉTERNEL PRIX

Impossible de parler du bio sans aborder la question du prix. Presque toute la période de questions y a été consacrée, avec toujours les mêmes conclusions. L'État subventionne l'agriculture industrielle, celle-ci se désengage des coûts environnementaux et sociaux qu'elle génère par sa pollution, pouvant ainsi maintenir ses prix artificiellement bas. Et le bio coûte plus cher à produire. Mais faites deux exercices simples et vous verrez que sur cette question, il y a encore des vérités qui ne sont pas assez répétées. Le célèbre Daniel Pinard a déjà fait le premier exercice à la télé. On achète deux poulets, l'un bio, l'autre non. On les fait cuire, et ensuite, on compare le prix au poids. Le poulet bio ne « fondant » pas à la cuisson, son prix de revient est donc exactement le même que celui du poulet industriel! Plus troublant, visitez deux endroits où l'on vend des aliments biologiques, une boutique d'aliments naturels et un supermarché. Presque à tout coup, le supermarché vend les mêmes provisions 20 pour cent plus cher... Encore une fois, c'est à vous de choisir!



Dans l'ordre habituel, Renée Frappier, professeure, Pascale Lahaie, médecin, Pascal Roeské, naturopathe, Charles-Eugène Bergeron, consultant et Christine Ouellet, agronome.



Organisme de Certification  
Québec Vrai

Julie Fréchette, agr.  
DIRECTRICE DES SERVICES

Téléphone : 819-289-2666  
Télécopieur : 819-289-2999  
quebecvrai@bellnet.ca

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

# Nouvelles

du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et  
de l'Alimentation du Québec

Grâce à son Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique de un million de dollars (1 000 000 \$), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) permet la création de nouveaux outils qui seront bientôt disponibles pour favoriser le développement de l'agriculture biologique au Québec. Depuis son entrée en vigueur, en avril dernier, huit projets ont été acceptés.

**Volet 1 : Appui à la certification, à la surveillance et au contrôle de l'appellation biologique pour l'ensemble des produits vendus au Québec**

Consolidation et mise en place des programmes permettant la gestion et la protection de l'appellation biologique 266 500 \$

**Volet 2 : Appui au transfert du savoir-faire dans les entreprises agricoles 106 099 \$**

*Colloque sur l'agriculture biologique*

*Recueil des intrants commerciaux autorisés en production végétale biologique au Québec*

*Guide de transition vers l'agriculture biologique*

*Réseau « blé panifiable biologique »*

*Bonification de l'aide financière accordée aux clubs d'encadrement technique biologique*

- Club L'Envol lait biologique (Bas-Saint-Laurent)
- Club de lait bio (Centre-du-Québec)
- Club d'encadrement technique acéricole des Appalaches (Chaudière-Appalaches)

**Volet 3 : Appui à la mise en marché adaptée**

*Aucun projet accepté dans ce volet présentement.*

L'aide financière accordée jusqu'à maintenant totalise 372 599 \$. Les premiers résultats concrets de la réalisation de ces projets devraient se faire sentir dès cette année et, de façon plus importante, au cours de l'année 2003. D'autres projets sont sur le point d'être officiellement acceptés. La liste de ces projets paraîtra dans le prochain numéro.

Le Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique peut être consulté dans le site Internet du ministère à l'adresse [www.agr.gouv.qc.ca](http://www.agr.gouv.qc.ca) sous la rubrique « Programmes d'aide ». Il est toujours possible de déposer des projets dans le cadre de ce programme, dont l'objectif premier est de permettre à tout le secteur biologique de se doter de moyens qui faciliteront son développement et la consolidation de ses acquis.

Par son réseau de répondants en agriculture biologique dans chacune des régions agricoles du Québec, par la formation d'un Comité sur l'agriculture biologique, par son soutien financier au Conseil d'accréditation du Québec, de même que par son nouveau Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique, le MAPAQ contribue à l'essor d'un secteur en pleine croissance qui répond aux préoccupations des consommateurs en matière de respect de l'environnement et de saine alimentation.

Au cœur de la vie

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec



## APRÈS LE FORUM ITINÉRANT DE L'UQCN LE COLLOQUE

*Le seul consensus qui s'est dégagé de la consultation citoyenne pour réfléchir et débattre la question de l'agriculture durable... c'est qu'il y a un problème! Le forum itinérant, tenu dans six régions du Québec entre les mois de février et d'avril 2002 par l'Union québécoise pour la conservation de la nature (UQCN), a mis en évidence les énormes dissensions en matière d'agroenvironnement. Voici les grandes lignes du rapport du forum qui alimentera le colloque sur l'agroenvironnement qui se tiendra en février.*

PAR RENÉ BÉLANGER

L'UNION QUÉBÉCOISE pour la conservation de la nature qualifie de réussite son forum itinérant. Au total, c'est près de 600 citoyens qui sont venus, un samedi, se parler et s'écouter pour tenter de mieux se connaître et de mieux se comprendre. Partout, des agriculteurs et non-agriculteurs ont accepté de faire le pari du dialogue, non sans effort ni sans difficulté, pour que la situation et les idées évoluent vers un meilleur respect de l'intérêt collectif. En marge de ces événements, le Forum a rejoint 200 autres participants en réalisant des journées de réflexion et de consultation aux instituts de technologie agroalimentaire de La Pocatière et de Saint-Hyacinthe ainsi qu'à l'Université Laval de Québec. Le rapport du forum mentionne que la situation est complexe et difficile pour plusieurs. « Les enjeux financiers, technologiques et humains sont considérables. Les forums auront permis à plusieurs participants de comprendre qu'en sortant de l'analyse de leur seule situation, de leur seul point de vue, protégeant leurs seuls intérêts, qu'en cherchant vraiment à comprendre l'autre, s'ils ne se sentent pas menacés, il sont alors en mesure de mieux comprendre la situation actuelle dans sa globalité. »

### LES CONCLUSIONS DU RAPPORT

Le Forum itinérant a identifié quelques perspectives pour surmonter la crise que connaît actuellement l'agriculture. Le rapport précise d'abord qu'il est illusoire de penser résoudre la crise environnementale actuelle simplement par de nouvelles politiques et de nouvelles règles, alors qu'il s'agit d'un problème global et intégré, et qu'il s'agit de changer des comportements, des mentalités et des structures. Construire une agriculture durable au Québec interpelle donc l'ensemble de la société et nécessite une nouvelle relation entre le monde agricole et les Québécois et Québécoises. Il confirme aussi que les comportements de tous les citoyens vis-à-vis de leurs habitudes de production et de consommation sont en jeu. L'une des idées maîtresses de l'exercice s'articule autour d'un effort accentué dans le domaine de l'éducation relative à l'agriculture et au monde agroalimentaire, et ce, à tous les niveaux. Une autre idée exprimée insiste sur la nécessité de se donner d'autres plates-formes de discussion. Ce type d'échange devrait idéalement se tenir localement pour permettre aux participants de retrouver le plus possible de références communes. Le rapport note aussi l'importance d'harmoniser les politiques (production, économie, pollution, aménagement, gestion des boisés...) qui orientent la gestion de l'ensemble des ressources en milieu rural. De plus, comme l'agriculture diffère d'une région à l'autre et d'une exploitation à l'autre, il faut inventer des interventions adaptées et apprendre à gérer la diversité là où l'État s'est trop souvent habitué à appliquer les règles et principes de façon uniforme. Le rapport souligne que « l'art de gérer la diversité reste encore à inventer. C'est là une large part du défi du développement durable ». La question financière est également soulevée. La société, au dire du rapport, questionne les critères entourant les aides financières. Les citoyens s'inquiètent de moins en moins, à tort ou à raison, que l'agriculture québécoise leur fournisse leur nourriture quotidienne. Tranquillement, le rôle dévolu au monde agricole évolue. Il est aujourd'hui moins dans le « produire abondamment » que dans le « produire mieux », pour prendre plus en compte la préservation des ressources. On questionne donc la pertinence de soutenir l'agriculture dite

industrielle, la « grosse agriculture », qui au demeurant n'est pas facile à définir. Plusieurs semblent croire qu'il y a plus que jamais deux agricultures. Se pose alors la question : faut-il deux politiques pour deux agricultures juxtaposées, ou faut-il une politique qui, par la diversité de ses outils et interventions, permette à une agriculture plus intensive de poursuivre ses progrès et aide l'autre, plus diversifiée et multifonctionnelle, à trouver un nouveau sens, un nouvel équilibre, une nouvelle dynamique?

### UN COLLOQUE SUR L'AGROENVIRONNEMENT

Pour trouver des réponses à ces questions, l'Union québécoise pour la conservation de la nature tiendra un colloque sur l'agroenvironnement en février prochain. « L'exercice va permettre à l'UQCN de définir les orientations à défendre durant les prochaines années », d'expliquer le chargé de projet à l'Union, Alexandre Archer. Un document d'orientation sera produit au terme du colloque et sera remis au gouvernement du Québec et aux différents acteurs du milieu. « Il est évident que si nous continuons dans le modèle actuel, on s'en va dans un mur. Tous ont une part de responsabilité pour mettre en place une agriculture durable », d'ajouter M. Archer.



**ASSOCIATION  
MANGER SANTÉ BIO**

**Œuvre depuis 1985**  
à la promotion de la santé par une  
alimentation saine,  
de plus en plus végétarienne  
et BIOlogique!

**POUR INFORMATION OU  
POUR DEVENIR MEMBRE**  
(514) 332-7037 • 1 877 559-7037  
ass@mangersantebio.org  
**www.mangersantebio.org**

## 14<sup>e</sup> CONGRÈS MONDIAL D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### LE BIO À LA CROISÉE DES CHEMINS

*Il y avait une atmosphère éminemment positive au Centre des congrès de Victoria, du 21 au 24 août dernier, où plus de 1300 personnes provenant de 92 pays se rencontraient pour faire le point sur la situation de l'agriculture biologique dans le monde ainsi que sur ses perspectives de développement. Et avec raison : l'agriculture biologique est enfin sortie de sa marginalité pour être largement reconnue comme une alternative crédible à l'agriculture conventionnelle, et le bio connaît un réel engouement, tant au plan de la production que de la consommation.*

**S**i tous les participants au 14<sup>e</sup> congrès mondial d'agriculture biologique de l'IFOAM étaient unanimes pour se féliciter du chemin parcouru jusqu'à aujourd'hui (17 millions d'hectares bio sur la planète et une croissance fulgurante de la demande un peu partout dans le monde), ce n'était toutefois pas le cas pour ce qui est de la voie à suivre pour le développement futur de l'agriculture biologique. Alors que certains voient dans l'intérêt des supermarchés et des grandes compagnies alimentaires une voie salubre pour l'industrie du biologique, d'autres sont inquiets de ce soudain intérêt teinté d'opportunisme et se concentrent plutôt sur la sauvegarde des fermes biologiques familiales menacées par l'agriculture biologique « industrielle » et sur les voies de distribution alternatives. Je crois qu'on peut affirmer sans se tromper que, ayant désormais sa place au soleil, l'agriculture biologique se trouve à la croisée des chemins.

#### LE CHEMIN DE LA GRANDE INDUSTRIE ALIMENTAIRE

C'est devenu un secret de Polichinelle : les grandes compagnies de l'agroalimentaire font leur entrée, sûrement mais discrètement, dans l'industrie du bio. General Mills, le géant des céréales, a acheté Cascadian Farm et Muir Glen et a annoncé vouloir produire des versions biologiques de ses céréales les plus populaires. Heinz produit désormais son fameux ketchup en version biologique. Kellogg, Kraft et Frito-Lay – pour ne mentionner que ceux-ci – préparent également leur entrée dans le bio. Même la chaîne de restauration rapide McDonald's a dernièrement fait des acquisitions pour se positionner stratégiquement dans le secteur plein de potentiel qu'est la restauration biologique. L'entrée de ces géants offrira certainement de nouveaux débouchés aux agriculteurs biologiques, mais ceux-ci devront s'adapter à la mentalité d'affaires de ces compagnies et devront s'assurer de produire un volume suffisant de denrées alimentaires pour intéresser ces gros joueurs.

#### LE CHEMIN DES GRANDES CHAÎNES DE DISTRIBUTION

Les grandes chaînes de supermarchés sont très attentives à la forte augmentation de la demande pour les aliments biologiques. Ici, Loblaw's, qui est la plus grande chaîne de supermarchés au Canada, se prépare à une explosion de la demande pour les produits biologiques. Au congrès, Sherry Cassey, directrice des affaires réglementaires chez Loblaw's, a indiqué que les produits bio comptent pour moins de 0,5 pour cent des ventes de la compagnie, mais qu'on s'attend à ce que ce chiffre passe à 5 pour cent d'ici 2007. Loblaw's veut d'ailleurs faire passer sa gamme de produits biologiques de 150 produits présentement à 400 d'ici cinq ans, notamment à travers la marque maison *Le Choix du Président*. Chuck Marcy, P.D.G. de Horizon Organic Holdings inc., affirmait à Victoria que le futur de la croissance de l'industrie biologique doit passer par les supermarchés, parce que c'est là que l'on retrouve les nouveaux con-

sommateurs et les consommateurs « potentiels » de bio. C'est en effet ce que l'on remarque en Europe et en Nouvelle-Zélande, où les supermarchés augmentent sans cesse leurs ventes de produits bio, et donc leurs parts de marché, tandis que les ventes des petits détaillants stagnent. Les agriculteurs biologiques qui cherchent de nouveaux débouchés pourront prendre avantage de l'intérêt des supermarchés pour les aliments bio, mais une fois de plus, ils devront s'adapter au monde de la grande distribution alimentaire. Il est en effet de plus en plus difficile de faire affaire avec des succursales locales, car il faut souvent passer par la maison mère. Or, les grandes chaînes de supermarchés recherchent du volume, beaucoup de volume, et veulent un approvisionnement constant. Un moyen de satisfaire aux exigences des grands distributeurs alimentaires est de s'associer avec d'autres producteurs biologiques afin de faire une mise en marché commune, comme le fait Symbiosis, au Québec, depuis déjà 3 ans.

#### LA TROISIÈME VOIE

Plusieurs voix se sont élevées au congrès pour affirmer qu'il ne faut pas, après des années de combat pour avoir une place au soleil, subordonner



**Courtage et marketing  
en alimentation biologique**

**Martin Béland, président**  
13, Filteau  
Beauport, Québec  
Canada G1C 3M7  
Tél. : 418.661.5106  
Fax : 418.661.5131  
martin@belandorganicfoods.com  
www.belandorganicfoods.com

**Joe Karthein, représentant**  
P.O. Box 1911  
Secheft, Colombie-Britannique  
Canada V0N 3A0  
Tél. : 604.886.0766  
Fax : 604.886.0761  
joe@belandorganicfoods.com  
www.belandorganicfoods.com

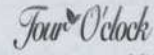
Nous représentons  
fièrement  
les produits suivants



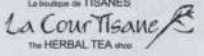
**Canadian Heritage Organics**



**Fruit d'Or**



**Four O'clock**



**La Cour Tisane**  
The HERBAL TEA shop



**Les Viandes Biologiques de Charlevoix**



**YOMA**



**Nutri-Oeuf**



**LIBERTÉ Bio**

la production biologique aux désirs opportunistes et cupides des grandes compagnies de l'agroalimentaire. Ces personnes affirment qu'une autre voie est possible pour la distribution des aliments biologiques, notamment par la mise en marché directe et par une bonification de la certification biologique. Plusieurs intervenants trouvent en effet que la certification bio comporte plusieurs lacunes, notamment au niveau de ce qu'on appelle « la justice sociale » et le « commerce éthique ». Des participants au congrès sont également intervenus pour pointer le paradoxe des produits biologiques « bons pour l'environnement » qui ont voyagé des milliers de kilomètres et ainsi causé une quantité non négligeable de pollution. La réflexion est lancée. Il reste, pour chaque personne engagée dans le monde de l'agriculture bio, à la continuer et, surtout, à passer à l'action et à bâtir le chemin qu'on croit être le meilleur. Beaucoup de travail en perspective d'ici le prochain congrès mondial en Australie, prévu pour 2005.



## OCIA QUÉBEC

L'Association pour l'amélioration  
des cultures biologiques

Une certification biologique  
de renommée internationale pour les  
fermes et entreprises de transformation

Chantal Poirier, sec. adm.

1452, rue Michaud, Drummondville, Qc, J2B 7V3

Tél. : 819.474.1641 • Fax : 819.475.6355

ociaquebec@qc.aira.com

Pour les Fêtes, des vins sains et savoureux  
de certification biologique Québec Vrai

Produits disponibles :

OPALINOIS,  
vin blanc sec tout en fraîcheur (11\$)

Le SUROIT,  
vin rouge (13\$)  
et élevé en fût de chêne (14\$)

Nouveau produit,  
le NIRVANA,  
vin fortifié rouge de type porto  
en format 500ml (18\$)

Livraison partout au Québec pour tout achat à la caisse



Pour nous rejoindre :  
7100 rang Saint-Vincent  
Saint-Benoît de Mirabel

Téléphone :  
450.437.9621  
1.877.209.2099

Télécopieur :  
450.437.7234

Courriel :  
negondos@videotron.qc.ca



## ON RECHERCHE

Recherche employé à temps plein. Mai à octobre. Expérience ou formation en horticulture. Personne responsable qui désire s'investir à long terme.

Tél. : 450.532.3273

**Écovillage** Jeune famille, possédant une terre de 50 acres dans la Petite-Nation de la région de l'Outaouais, recherche jeunes couples pour établir un écovillage. Si vous êtes intéressés, écrivez-nous au

212, Saint-François-Xavier, Montebello, Québec, J0V 1L0

## OCCASION D'AFFAIRE

Ferme en production biologique maraîchère, avicole et bovine ayant des projets d'expansion recherche un(une) associé(e) passionné(e). Secteur : Outaouais, Petite Nation. Exigences : l'expérience et la formation seront jugées prioritairement.

Information : Louis, 819.983.1248 • lafermeverte@aol.com

## À VENDRE

Foin biologique Balles rondes certifiées 4X4 mil. Livraison possible : secteurs Outaouais, Laurentides et Mirabel

Tél. : 819 983 1248 • lafermeverte@aol.com

**Laine de nos moutons** Îles-de-la-Madeleine, Les Jardins de Marie, laine de nos moutons. Jetés tissés à la main, avec franges, couleur naturelle (beige), 45 po sur 65 po, 125 \$. Écheveau de laine 100 gr, 4 \$ (taxes incluses).

Tél. : 418.986.2880 • www.jardinsdemarie.cjb.ne

# EXPO 2003 MANGER SANTÉ ET LE COLLOQUE

LE BIO • L'ÉCOLOGIE • LA SANTÉ

## EXPO | COLLOQUE

150 exposants  
Démonstrations culinaires  
ateliers et dégustations  
10 \$ à l'entrée  
(taxes incluses)

Samedi et Dimanche  
10 h à 18 h

Conférences passionnantes  
Dossiers majeurs et d'actualité  
présentés par des conférenciers de renom.

Consultez le dépliant, le site ou  
téléphonez-nous pour  
obtenir le programme et/ou pour  
vous inscrire au Colloque  
Samedis 8 mars et 6 avril  
9 h à 16 h

**MONTREAL**  
Palais des Congrès  
8 et 9 mars

**QUÉBEC**  
Espaces Dalhousie  
5 et 6 avril

(514) 332-7037 • 1 877 559-7037  
www.expomangersante.com



## PROMOUVOIR POUR OPTIMISER VOS VENTES (CINQUIÈME DE 6)

*La promotion de votre produit ou service et le développement d'une stratégie de promotion font partie de l'analyse du marché. Il est important d'analyser quelles sont les meilleures méthodes de sensibilisation du consommateur afin de déterminer quel message l'incitera à acheter.*

FRANCE BEAUCHAMP, B.B.A. ET DTA  
BIOLOGIQUE@VIDEO TRON.CA

**D'**après la stratégie de promotion, vous pourrez alors élaborer le budget publicitaire et le plan de vente général. Quelques détails sont à considérer :

- Quels sont les médias de publicité et de vente dont se servent vos concurrents?
- Avec quel média de publicité pourriez-vous le mieux rejoindre votre clientèle? Média primaire (la presse, la radio...) ou média secondaire (dépliants postaux, expositions commerciales...)?
- Quels outils de vente ou de formation seront nécessaires pour votre personnel?
- Quelle image de marque essayez-vous de projeter avec cette promotion?
- Quel sera votre emballage?

### SOURCES D'INFORMATION :

#### DONNÉES PRIMAIRES ET SECONDAIRES

Les sources d'information primaires s'appliquent aux renseignements que vous obtenez par vous-même ou par le truchement d'une personne que vous embauchez; ces données englobent l'information obtenue par l'observation, l'étude et l'expérimentation. Les sources d'information secondaires comprennent les renseignements rassemblés par un tiers, qui correspondent au type d'entreprise que vous désirez lancer. Parmi les sources d'information secondaires, notons :

- le Centre de services aux entreprises du Canada de votre région <http://www.rcsec.org>;
- Statistique Canada, 1 800 263.1136 [http://www.statcan.ca/start\\_f.html](http://www.statcan.ca/start_f.html);
- la Société canadienne des postes, 1 800 267.1177;
- les statistiques démographiques et sur le revenu par région postale;
- les ministères et organismes gouvernementaux des divers paliers (administrations locale, municipale, provinciale et fédérale);
- les associations industrielles et de gens d'affaires;

- les revues professionnelles liées à l'industrie et au commerce, les périodiques;
- les foires commerciales et les expositions;
- les bibliothèques municipales, de lecture publique, d'établissements d'enseignement et du milieu des affaires;
- la presse et les journaux commerciaux;
- les services professionnels aux entreprises, par exemple les comptables, les avocats, les conseillers, les courtiers d'assurances, les institutions financières;
- les colloques de gens d'affaires, d'animation, de formation, etc.;
- les relations d'affaires, les amis, les concurrents;
- Internet.

Lorsque vous effectuez des recherches sur un projet d'affaires, il importe que ces recherches soient aussi approfondies que possible. En outre, il est conseillé de faire vous-même autant de travail que vous le pouvez; cela vous permettra d'approfondir vos connaissances du marché et d'économiser dès le départ.



**Distributions  
Bio-Jardins**



**SERGE LAUZIER**  
164, Lamartine est  
Saint-Eugène (Québec)  
GOR 1X0  
Tél. : 418.247.7917  
Téléc. : 418.247.7371  
Courriel :  
[biojardins@hotmail.com](mailto:biojardins@hotmail.com)

**JACQUES LANOUE**  
1576, Roy  
Prévost (Québec)  
JOR 1T0  
Tél. : 450.224.2733  
Téléc. : 450.224.8606  
Courriel :  
[jlanoue@globale.com](mailto:jlanoue@globale.com)



Tél. : 514.376.7711 • Fax : 514.729.2100

[biologique@videotron.ca](mailto:biologique@videotron.ca)

**Bianca International Organic Inc.**

**La source d'ingrédients BIOlogique**

**Nos services** Marketing, développement, sourcing, achat, négociation, marque privée...

**Produits offerts** Fruits et légumes, huiles, herbes, grains, noix, ingrédients culinaires...

**Nos clients** Manufacturiers, transformateurs, distributeurs, importateurs, agriculteurs...

# Nouvelles de la certification

## L'ÉQUIPE DE GARANTIE BIO-ÉCOCERT

*Déjà la neige et peut-être un peu de repos pour certains d'entre vous. Chez Garantie Bio, nous gérons la croissance fulgurante de cette année. En effet, nous avons effectué plus de 550 visites régulières, sans compter les visites de suivi et les visites surprises. L'augmentation de la demande pour des produits biologiques et notre souci de bien vous servir font en sorte que l'équipe de travail s'agrandit.*

PAR FRANCE GRAVEL, VICE-PRÉSIDENTE DE GARANTIE BIO-ÉCOCERT

**N**OUS TERMINERONS donc l'année 2002 avec une équipe bureau de 7 personnes. Pour accommoder tout ce monde, le secteur Écocert emménagera en décembre dans de nouveaux locaux situés face aux locaux actuels. L'équipe de Garantie Bio-Écocert se compose donc des personnes suivantes. Au premier contact, notre équipe de secrétaires, un des piliers de l'entreprise : Vivianne, secrétaire de direction, responsable de la réception et de la comptabilité; c'est donc à Vivianne que vous vous adressez pour toute information concernant la facturation et pour rejoindre Jean-Marc ou France. Charline, secrétaire et réceptionniste, vous met en contact avec Andréanne ou Gilles. Pour répondre à vos questions sur les normes ou sur votre dossier, Gilles, responsable à la clientèle. Gilles est un technicien agricole qui a travaillé de nombreuses années à suivre les producteurs bretons tant bio que conventionnels. À son arrivée au Québec, il a travaillé sur une ferme bovine bio. Il connaît la norme sur le bout des doigts et c'est lui qui émet vos certificats de transaction. Andréanne, responsable certification; Andréanne est une agronome qui a inspecté de nombreuses fermes durant plusieurs années, tant au Québec qu'en France. Elle est formatrice au Collège d'Alfred et vit sur une petite ferme de plantes médicinales bio. Appuyée par le comité de certification, c'est elle qui étudie vos dossiers. France, coordonnatrice; France est technicienne agricole, fondatrice de Garantie Bio, ex-inspectrice, active dans le domaine de la certification depuis 1989, formatrice en agriculture bio et en inspection, elle exploite une petite ferme fruitière bio. Le volet Ecocert et les dossiers d'exportation (JAS, NOP, CEE) sont traités par France. Notre directeur, Jean-Marc Aubé; ex-inspecteur international, auditeur de programmes de certification pour le compte de IFOAM, fondateur de Garantie Bio, il exploite depuis plus de 20 ans une ferme fruitière biologique. Jean-Marc est responsable du système qualité. Parmi les gens qui gravitent autour de ce noyau : Lisa, service à la clientèle Écocert en Ontario; Yves, mise à jour et codification du système qualité; Patricia, traduction des documents dans la langue de Shakespeare. L'équipe d'inspecteurs, nos yeux, nos oreilles, notre nez sur le terrain : Lisette, Martine, Wyna, Luc, Stéphane, Simon, Guillaume, Jean-François et Robert au Québec; Bill, Frank, Garry en Ontario; Sandra, Wayne, Mischa en Saskatchewan.

### LE COMITÉ DE CERTIFICATION

Les membres du comité de certification, qui supervisent le travail de la responsable, prennent les décisions difficiles et étudient les demandes d'appel, sont Julie Potvin, agronome, Sylvie Rochette, technicienne agricole et chimiste, Johanne Gosselin, agricultrice biologique, Nancy Graveline, nutritionniste, Alain Demers, agriculteur biologique, Robert Marcotte, agriculteur biologique, Jacques Thibault, agriculteur biologique et Christian Lapierre, transformateur biologique. Dans les prochaines éditions, je vous présenterai plus en détail les membres de notre comité de certification ainsi que nos inspecteurs. Comme vous pouvez le constater, voilà une très belle équipe de professionnels engagés, soucieux de la qualité du bio, à laquelle s'ajoutera en décembre une personne responsable du secteur transformation. Pour les mois de novembre et décembre, nous serons présents à la 80e édition de la Royal Winter Fair, à Toronto, qui offre pour la première fois cette année un volet bio, ainsi qu'aux événements québécois : Colloque du CRAAQ à Trois-Rivières, journées d'information en Estrie, en Montérégie... C'est toujours un plaisir de vous y rencontrer. Bon début d'hiver!

## ENTRÉE EN VIGUEUR DU NATIONAL ORGANIC PROGRAM

(R.B.) Le programme biologique national (National Organic Program) est en vigueur depuis le 21 octobre dernier aux États-Unis. Cela signifie que tous les produits biologiques vendus sur le territoire américain doivent dorénavant être certifiés par un organisme dûment agréé par l'USDA (Département américain de l'agriculture). Afin de soutenir les exportations des produits biologiques québécois vers les États-Unis, le Conseil d'accréditation du Québec a fait des représentations en vue d'obtenir la reconnaissance du système québécois de contrôle des produits agricoles et alimentaires biologiques. Une réponse positive de l'USDA est envisagée sous peu. En attendant, l'introduction commerciale de produits agricoles et alimentaires biologiques québécois aux États-Unis peut se poursuivre sans problème, même si l'organisme de certification n'a pas encore obtenu l'approbation officielle de l'USDA via la reconnaissance du système québécois. Cette période transitoire a été confirmée au Conseil d'accréditation du Québec par un représentant de l'USDA, qui a indiqué que tout produit exporté vers les États-Unis afin d'y être soit commercialisé dans les circuits de distribution, soit utilisé comme ingrédient en transformation, est soumis à la politique « Stream of Commerce & Labelling ». Celle-ci est présentée sur le site internet de l'USDA dans la section « NOP : Policies and News Updates ». Cette politique spécifie notamment que « les produits vendus, étiquetés ou présentés comme biologiques avant le 21 octobre 2002 peuvent être commercialisés comme biologiques jusqu'à ce que la réserve en vigueur au 20 octobre 2002 soit épuisée. L'étiquetage ne peut cependant faire référence aux normes biologiques de l'USDA ».

Services de certification biologique

**Garantie Bio**  
**ECOCERT.**

France Gravel

Tél.: 418.838.6941 • Fax : 418.838.9823  
Courriel : [garantie@globetrotter.net](mailto:garantie@globetrotter.net)

50, Route du président Kennedy, local 250  
Lévis, Qc, G6V 6W8



## BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

PAR ÉRIC ST-LAURENT, LIBRAIRIE BIOSFAIRE

### UN LIVRE MAJEUR SUR LE BIO NOURRIR LA VIE

Encyclopédie de l'alimentation biologique et de l'équilibre nutritionnel. Docteur Lillian Le Goff Éditions Roger Jollos, France, 1997, 733 p., 24 x 16 cm, 60,00\$.



Unique en son genre, l'encyclopédie du Dr Le Goff est un essai scientifique-philosophique-pratique qui offre l'opportunité d'acquérir un solide bagage technique dans le domaine de la santé et de l'équilibre par l'alimentation biologique. Véritable bible sur le sujet, cet ouvrage impressionnant est le fruit d'un labeur s'étalant sur une période de plus de dix ans. La consultation est facilitée par un index alphabétique contenant 2363 entrées... pratiquement présentées dans un texte continu où l'auteur aborde, en premier lieu, les embûches, impasses et dangers de l'alimentation conventionnelle. On

peut y lire une description détaillée des aliments issus des pratiques agroindustrielles, incluant les additifs alimentaires, les pesticides, l'irradiation, la vache folle, les OGM, l'énergie vitale des aliments, les aliments raffinés ainsi que les méthodes utilisées par l'industrie. Ensuite, on étudie les principaux excès de consommation en sucre, sel, graisses, viandes, boissons alcoolisées et excitantes, avec des textes forts en physiologie et en épidémiologie illustrés de nombreux tableaux. Puis, dans la deuxième moitié du livre, intitulée «Nourrir la vie», l'auteur, originaire de Bretagne, nous présente les travaux de son compatriote André Pochon, grand défenseur de l'élevage biologique et du pâturage de trèfle blanc, et nous présente les modalités de certification biologique du label AB avec des considérations écologiques, économiques, historiques et pratiques du marché européen. Les derniers chapitres du livre traitent de nutrition biologique de manière très scientifique et très accessible en même temps. Les sujets sont très nombreux, en voici quelques-uns : l'index glycémique des aliments, les suppléments alimentaires, les acides aminés, les régimes amaigrissants, le métabolisme du glucose, sucre et cancer, le cholestérol, l'équilibre acido-basique, les oligo-éléments, les minéraux, l'alimentation du nourrisson. Voici un livre de référence qui repose sur des données expérimentales et épidémiologiques et sur une

pratique médicale orientée vers la prévention et l'approche naturelle de la santé. Il s'adresse autant au grand public qu'aux professionnels de la nutrition et de la santé, et aux agriculteurs et autres intervenants œuvrant dans le domaine de l'agriculture biologique. Ce livre intéressera également les gens du 3<sup>e</sup> âge, qui accordent une attention particulière à la qualité de leur alimentation, les étudiants en naturopathie, en cuisine et en diététique.

### CALENDRIERS BIODYNAMIQUES STELLA NATURA 2003

Kimberton Hills Biodynamic Agricultural Calendar. Inspiration & Practical Advice for Home Gardeners and Professional Growers in Working with Cosmic Rhythms Bio-Dynamic Farming and Gardening Association, USA, 2002, 42 p., 30 x 22 cm, illustrations en noir, 22,50\$.

Le classique en langue anglaise. Facile à utiliser même si uniquement disponible en anglais. Ce calendrier étant produit en Pennsylvanie, les heures indiquées correspondent exactement à celles du Québec.



### CALENDRIER DES SEMIS 2003

Marie et Mathias K. Thun, d'après les recherches sur les constellations. Mouvement de culture biodynamique, France 2002, 100 p., 21 x 15 cm, illustrations et photos en couleurs, 20,00\$.

Le classique en langue française. Avec indications des jours favorables pour le jardinage, les tâches agricoles, la forêt et l'apiculture. Tendances météorologiques. Rempli d'informations et de conseils pour produire des fruits et des légumes sains en suivant les rythmes de la périphérie cosmique (lune, soleil et planètes), ainsi que l'utilisation des différentes préparations biodynamiques.

### CALENDRIER LUNAIRE 2003

Noël Vermot-Desroches et Michel Gros. Calendrier lunaire diffusion, France, 2002, 100 p., 21 x 15 cm, illustrations en couleurs, 12,00\$.

Ce calendrier lunaire vous aide à jardiner en fonction des phases de la lune et des constellations de feu, d'air, de terre et d'eau. Très visuel, il permet de planifier, chaque mois, vos semis, plantations, soins et récoltes, en tenant compte des jours les plus favorables. Nombreuses rubriques : arboriculture, sylviculture, viticulture, vivre avec la lune (soins de la peau, coupe des cheveux, se soigner) et géobiologie.



Santé globale et alimentation  
Jardinage et agriculture  
écologique, biodynamique  
Compostage  
Développement durable  
Soins naturels des animaux  
Herboristerie, phytothérapie  
En français et en anglais  
Service d'envois postaux

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

# L'art de goûter la vie! Grand choix de produits biologiques



Franchises  
disponibles  
514-727-9300

Venez rencontrer nos conseillers  
dans l'une de nos **8 épiceries-santé!**

2510 Beaubien Est, Montréal, 727-2327  
505 Rachel Est, Montréal, 524-0725  
4660 St-Laurent, Montréal, 849-4118  
2005 Ste-Catherine Est, Montréal, 525-2215

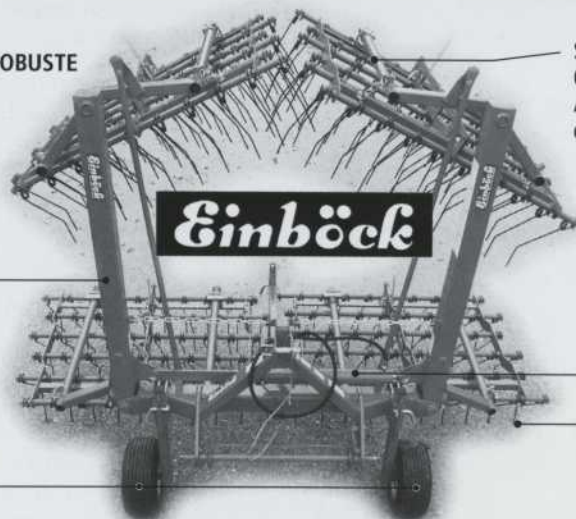
1636, boul. de l'Avenir, Laval, 450-978-7557  
1332 Fleury Est, Montréal, 388-5793  
217 St-Charles Ouest, Longueuil, 450-674-0729  
105-1 Guindon, Saint-Sauveur, 450-227-3343

## LA SOLUTION DE DÉSHÉBAGE **HERSE ÉTRILLE Einböck**

**LARGEUR  
DE TRAVAIL  
DISPONIBLE**  
1,50 mètres  
1,80 mètres  
2,10 mètres  
3,00 mètres  
4,50 mètres  
6,00 mètres  
9,00 mètres  
12,00 mètres  
15,00 mètres  
18,00 mètres  
20,50 mètres  
24,00 mètres

CADRE PRINCIPAL ROBUSTE

ROUES  
DE SUPPORT  
AJUSTABLES



SECTION DE 1,50 M SUSPENDUE AVEC  
60 DENTS À RESSORT EN ACIER  
Ajustable avec un simple levier,  
de agressif à non agressif

CADRE PRINCIPAL PLIABLE  
AVEC CYLINDRE HYDRAULIQUE  
Disponible sur les modèles  
de 4,50 mètres et plus

DENTS À RESSORT EN ACIER  
49 cm long / 7 mm Ø

### ÉQUIVALENCES

7mm ~ 1/4 pouce  
49 cm ~ 19 pouces  
1,50 m ~ 5 pieds

La herse étrille Einböck est indispensable pour désherber les cultures de légumes,  
de pommes de terre, les grandes cultures, les pâturages, pour préparer les lits de semences, etc.

Importateur pour l'Amérique du Nord

**HWE AGRICULTURAL TECHNOLOGY LTD.**

B.P. 1515, CDN-Embrun (ON) K0A 1W0 • Téléphone et fax : 613.443.3386 • Courriel : hweteutonia@sprint.ca

**Demandez  
un vidéo**

# Un choix santé!

*Nouveau format plus pratique  
Toujours le même bon goût!*



- **Produit et procédé certifiés biologiques par OCPP**
- **Sans produits laitiers et sans lactose.**
- **Sans cholestérol / Faible en gras saturés**
- **Naturellement riche en protéine de soya**
- **Contient 50mg d'isoflavones de soya par portion (250 mL)**
- **100% végétarien**
- **Faible en sodium**
- **Enrichie de vitamines et minéraux**
- **Excellente source de calcium**
- **Sans sucres raffinés**
- **Sans couleurs ni saveurs artificielles**
- **Aucun agent de conservation**

**7 délicieuses saveurs :**

**Original  
Vanille  
Fraise  
Chocolat  
Non sucré  
Original léger  
Vanille léger**

# natura

**NUTRISOYA** TM/HC

[www.nutrisoya.com](http://www.nutrisoya.com)

1-877-SOYAMILK