

# Le Petit journal du Réseau-bio

## PROJET DE RÉSEAU DE FERMES AU QUÉBEC CULTURE DE PLANTES MÉDICINALES BIOLOGIQUES



En 2006, la Filière des plantes médicinales biologiques du Québec a démarré un projet de **réseau de production de plantes médicinales biologiques**.

Le réseau comprend dix fermes réparties dans la province qui, pendant trois ans, cultiveront une plante médicinale sous régie biologique. De la production jusqu'à la mise en marché, les entreprises seront accompagnées par des conseillers et devront recueillir des données technico-économiques tout au long du projet.

Les objectifs du projet sont de favoriser l'augmentation de la production de plantes médicinales biologiques au Québec et de développer de nouveaux marchés. Le projet permettra de favoriser les échanges entre producteurs, transformateurs et distributeurs. Dans ce but, des activités portes ouvertes seront organisées sur les fermes au cours de l'été, chaque année. Les plantes qui seront produites sont l'achillée millefeuille, l'avoine fleurie, l'ail, la bourrache officinale, l'ortie dioïque, la valériane officinale, le radis noir, le cassis, le sureau noir.

### Activité « Portes ouvertes » le 2 août 2006, de 9 h à 12 h

Vincent Noël et France Gagnon, propriétaires de la **Ferme du Capitaine** à Saint-Jean-Île-d'Orléans, vous invitent cordialement à visiter leur entreprise. Avec 14 acres en culture biologique, la Ferme du Capitaine est spécialisée dans la production de cassis. Au menu :

- *Visite de la plantation*
- *Information sur le cassis et ses propriétés médicinales*
- *Projet de développement*
- *Rencontre des responsables du projet Réseau*

Confirmez votre présence par courriel : [fpmq@plantesmedicinales.qc.ca](mailto:fpmq@plantesmedicinales.qc.ca) ou en laissant un message au 819 847-1862. Pour plus d'information : Camille Dufresne, Filière des plantes médicinales biologiques du Québec.

Bonjour à tous et à toutes,

Si vous désirez que je vous parle d'un sujet en particulier ou si vous voulez diffuser de l'information qui pourrait être pertinente pour les producteurs et artisans du secteur, n'hésitez pas à communiquer avec moi. Le Petit journal est le point de ralliement pour le réseau des producteurs biologiques du Centre-du-Québec et ceux qui veulent le devenir.

**BIENVENUE À TOUS ET À TOUTES!**

**Johanne Vary, agronome**  
Agente de développement  
agroalimentaire biologique

MAPAQ—Centre de services  
agricoles Drummond

[johanne.vary@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:johanne.vary@mapaq.gouv.qc.ca)  
Tél. : 819 475-8403  
Télec. : 819 475-8751

### SOMMAIRE

- Réseau pour plantes médicinales
- Nouveaux outils
- Programme
- Dates à retenir
- Recette

## NOUVEAUX OUTILS DANS LE SECTEUR BIOLOGIQUE

**BUDGETS BIO** : Si vous avez un projet de démarrage, d'expansion ou de diversification en production de légumes biologiques dites à votre conseiller qu'il vous aide à mettre sur pied votre plan d'affaires. Pour ce faire, il existe des budgets pour différentes cultures biologiques, notamment la laitue, la carotte, le brocoli, l'oignon, la pomme de terre et la fraise biologique. Ces outils promotionnels sont utiles pour élaborer des budgets prévisionnels pour du financement ou pour le plan d'affaires. Votre répondante peut vous aider, n'hésitez pas à communiquer avec moi.

**MANUEL DES INTRANTS BIO** : Disponible au Québec, le manuel des intrants bio est un recueil des intrants commerciaux autorisés en production végétale biologique. Ce manuel a été édité pour la première fois en octobre 2003. Une version a également été produite pour les *productions animales*. Vous pouvez avoir accès *gratuitement* à la version électronique sur le site Internet d'Agri-Réseau, dans la section « Agriculture biologique » :

[www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique/productions végétales/généralité](http://www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique/productions_végétales/généralité)  
[www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique/productions animales/généralité](http://www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique/productions_animales/généralité)

## PROGRAMME DE SOUTIEN AU DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Par son programme, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation offre un bel outil d'aide au secteur. Il permettra de relever les défis au niveau de l'adaptation technologique (volet 1) et de la mise en marché (volet 2). Information : Johanne Vary ou [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca).

### DES MARCHÉS BIO, AMENEZ-EN!

#### LES 12 ET 13 AOÛT 2006

La troisième édition de la **FÊTE BIO PAYSANNE**, organisée en collaboration avec La Corporation des Fêtes Paysannes, sera l'occasion de faire provision de produits de qualité directement d'agriculteurs biologiques locaux. La place publique de la TOHU au 2345, Jarry Est (angle d'Iberville) à Montréal attend plus de **80 exposants et 10 000 visiteurs**.

Pour en savoir plus : 1 888 376-TOHU.

#### 16 ET 17 SEPTEMBRE 2006

**AUTOMNE EN CHANSON ET LES TRÉSORS DE LA TERRE**, pour sa 8<sup>e</sup> édition, vous convie, beau temps, mauvais temps, à Saint-Eugène-de-Grantham (site de l'église) sous son chapiteau, où une cinquantaine d'exposants, producteurs et transformateurs vous feront découvrir la variété de leurs produits biologiques. Il s'agit de l'occasion idéale de faire de bonnes provisions et de venir rencontrer nos artisans.

Réservez votre place pour le souper ou le spectacle du samedi sous le clocher ou le brunch bio du dimanche au 819 818-9999.

### RECETTE DE GÂTEAU AU CHOCOLAT BIO

#### Ingrédients

1 1/2 tasse de farine biologique  
6 c. à table de cacao biologique  
2 c. à thé de poudre à pâte  
1/4 c. à thé bicarbonate de soude  
Une pincée de sel naturel  
1 tasse sucre  
1/4 tasse d'huile végétale biologique  
1 œuf biologique  
1 tasse de café fort

Graisser et fariner un moule à génoise de 9 po. Mélanger les ingrédients secs et ensuite mélanger l'huile, l'œuf et le café et les ajouter aux ingrédients secs, mélanger au fouet une minute pour bien humecter le tout. Ensuite verser dans le moule, cuire 30 minutes dans le four préalablement chauffé à 325 °F. Démouler, refroidir et manger!

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 