

PER

B-1137

BAnQ

# Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!

N° 102 • octobre 2011

## KEN N'EST PAS UN « WINNER »

une réflexion de patrick lagacé



# les trésors de la forêt

également dans nos pages  
des pommettes et des hommes  
livre vert ou livre blanc?  
les arbres à noix de nos forêts  
récolter ses graines bio

WWW.LAVISBIO.ORG

Client#: 527 exp : 9999  
Bibliothèque Nationale du Québec Section  
du dépôt légal  
Stéphane Ruest  
2275, rue Holt  
Montréal, Québec  
H2G 3H1



0.5  
0 165385 12334 1 2  
5,50\$ - octobre 2011  
PP-0082533

# DRUIDE ET BIO-BULLE... LA COMBINAISON PARFAITE, POUR LE CORPS ET L'ESPRIT...

Abonnez-vous ou renouvelez votre abonnement  
en remplissant le coupon ci-dessous ou au [www.lavisbio.org](http://www.lavisbio.org).

Nous vous transmettrons un code d'accès qui vous permettra de profiter d'un rabais de 25%  
sur tous vos achats en ligne des produits Druide, dont la renommée n'est plus à faire.

**Avec Druide et Bio-bulle, dorlottez-vous, de corps et d'esprit!**

S.V.P. COCHER L'OPTION DE VOTRE CHOIX	TOTAL
<input type="radio"/> Abonnement 1 an / 6 numéros 29,75\$ + 4,15\$ (TPS & TVQ) : .....	33,90\$
<input type="radio"/> Abonnement 2 ans / 12 numéros 47,50\$ + 6,62\$ (TPS & TVQ) : .....	54,12\$

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

Nom de l'organisme (si applicable) : \_\_\_\_\_

Je renouvelle mon abonnement – mon numéro d'abonné est : \_\_\_\_\_

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

Ville : \_\_\_\_\_ Province : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

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

### J'OFFRE BIO-BULLE EN CADEAU – MERCI D'ENVOYER LA FACTURE À

Nom : \_\_\_\_\_ N° d'abonné : \_\_\_\_\_

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

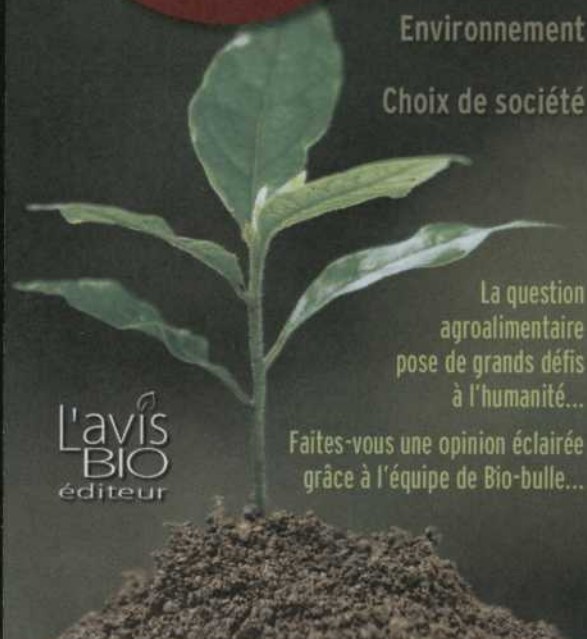
Ville : \_\_\_\_\_ Province : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

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

Merci de retourner le formulaire  
accompagné de votre chèque à :  
L'avis bio  
495, route 132, La Pocatière  
(Québec) G0R 1Z0  
Tél. : 418.856.5872  
Télécopieur : 418.856.2636  
Courriel : [abonnement@lavisbio.org](mailto:abonnement@lavisbio.org)



Alimentation  
Santé  
Agriculture  
Jardinage  
Environnement  
Choix de société



La question  
agroalimentaire  
pose de grands défis  
à l'humanité...

Faites-vous une opinion éclairée  
grâce à l'équipe de Bio-bulle...

L'avis  
BIO  
éditeur




**DRUIDE®**  
[WWW.DRUIDE.CA](http://WWW.DRUIDE.CA)

PROFITEZ DE CETTE  
OFFRE POUR DONNER  
À VOTRE CORPS DES  
SOINS BIOLOGIQUES.

Les produits de soins corporels  
biologiques DRUIDE sont conçus en  
harmonie avec la nature et ses habitants.

DRUIDE vous garantit une sécurité  
absolue ; les ingrédients utilisés, leur  
source ainsi que leur processus de  
fabrication sont révisés par des  
conseillers scientifiques reconnus. Ils  
respectent l'écologie et la santé de  
votre corps, tout comme celle de la  
Terre-Mère.

 DRUIDE® Bio pour la vie. | Organic for life.



**DRUIDE®**  
OFFRE AUX ABONNÉS  
DE BIO-BULLE UN  
RABAIS DE 25% SUR  
LES ACHATS EFFECTUÉS  
SUR SON SITE INTERNET  
AU [WWW.DRUIDE.CA](http://WWW.DRUIDE.CA)\*  
\*VALIDE JUSQU'EN  
DECEMBRE 2011

**DRUIDE®** [www.druide.ca](http://www.druide.ca) | [info@druide.ca](mailto:info@druide.ca) | 1.800.663.9693 poste 200

# Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!

sommaire  
numéro 102 • octobre 2011

## RUBRIQUES

- 4** LE MOT DU RÉDAC'CHEF
- 5** BIO INFO
- 7** BIO CAPSULES
- 32** NOUVELLES DES ORGANISATIONS  
par Frédéric Verville
- 33** LIVRESQUES RÉCOLTES  
par Renée Demers

## RÉFLEXION

- 34** KEN N'EST PAS UN « WINNER »  
par Patrick Lagacé

## A CTUALITÉ

- 8** DES POMMETTES ET DES HOMMES  
par Maude Pichereau
- 9** LIVRE VERT OU LIVRE BLANC  
par Roméo Bouchard
- 10** LES DÉFIS DU BIO AU QUÉBEC | la suite  
par Roméo Bouchard

## D O S S I E R

### LES TRÉSORS DE LA FORÊT

- 12** UNE FORÊT BIEN PLANTÉE DANS SES RACINES  
par Cherkaoui Ferdous
- 14** UNE RESSOURCE À EXPLOITER... INTELLIGEMMENT  
par Julie Loyer
- 17** RACINES DE VIE  
par Sylvie Laberge
- 18** JARDINER DANS SON BOISÉ  
par Dominic Leblanc
- 20** MONTÉRÉGIE... TRÉSORS FORESTIERS À DÉCOUVRIR  
par Anny Schneider
- 22** QUIZ FORÊT

## J USTICE POUR TOUS

- 23** POMME D'ÈVE, POMME DE DISCORDE  
par Richard Seers

## A LIMENTATION

- 24** CUISINEZ LES FRUITS DE LA FORÊT  
par les bioproduits de Sainte-Rita

## J A RDINAGE

- 25** LE PRIX ET L'EFFORT DU JARDINAGE...  
MÊME ÉCOLOGIQUE  
par Christiane Émond

- 26** RÉCOLTER SES GRAINES BIO  
LE POURQUOI ET LE COMMENT  
par Jean-Jacques Marcil

## P RODUCTION

- 29** LES ARBRES À NOIX DE NOS FORÊTS  
par Véronique Alexandre



Saurons-nous récolter les sous-bois sans déranger les mésanges?

# La romance du panaris



le mot du redac'chef

**P**renez un blanc d'œuf, une cuillerée à soupe de sel de cuisine, cinq gousses d'ail, bien mélanger et arroser avec du whisky en esprit de manière à faire un cataplasme solide qui enveloppera le doigt infecté et la guérison du panaris est garantie, assure une résidente de Sainte-Anne-de-la-Pocatière en 1883. Ou encore, il n'y a rien de tel que la fumée de pipe dans l'oreille malade pour éloigner les maux d'oreilles, les tisanes de racines de chiendent ou la râche<sup>1</sup> du sirop d'érable pour purger, une pochette de camphre pour éloigner la grippe ou encore il suffit de frotter une verrue avec une couenne de lard et jeter celle-ci derrière nous pour faire disparaître la dite verrue. La débrouillardise de nos ancêtres a toujours été reconnue et elle ne se dément pas dans le domaine de la santé. N'ayant pas toujours le docteur sous la main et les médicaments n'étant pas toujours accessibles, nos prédécesseurs ont appris, expérimenté et se sont transmis des recettes de génération en génération. Parmi celles-ci, une grande proportion a été puisée dans la pharmacie à ciel ouvert qu'est la forêt. Déjà le numéro 82 de *Bio-bulle*, paru en mai 2008, abordait ce volet thérapeutique.

La forêt est un véritable coffre aux trésors pour celui qui sait la déchiffrer. Pharmacie à ciel ouvert, oui, mais aussi refuge pour les animaux et insectes de toutes sortes, hôte de plantes et d'arbres aux vertus insoupçonnées, fournisseuse de matière première et d'énergie, lieu de ressourcement et de découvertes, la forêt mérite le plus grand des respects. Ce sont plusieurs facettes de cette ressource multiple qui vous sont présentées dans ce numéro, avec des personnes qui l'exploitent de façon responsable ou encore qui veulent sensibiliser les gens à ce kaléidoscope de couleurs, d'arômes et de saveurs.

Allant dans le même sens de développement responsable, vous pourrez encore, à la lecture de ce numéro, constater quels sont les défis actuels du bio au Québec grâce à la plume de notre collaborateur en résidence Roméo Bouchard, qui en brosse un tableau très réaliste. On ne peut plus au fait de l'actualité, il nous parle également des derniers développements concernant le fameux Livre vert sur l'agriculture, initié par le regretté ministre Claude Béchard, qui laissait entrevoir de grandes promesses pour le monde du bio.

Parlant protection des forêts, vous avez été nombreux à nous faire part de votre désir de conserver votre revue papier. Nous avons donc fait en sorte qu'elle ait la plus petit empreinte écologique possible, entre autres en maximisant l'utilisation du courriel pour la facturation et les abonnements et en imprimant sur l'Enviro-100 de Cascades, un papier fabriqué au Québec de la manière la plus responsable qui soit. Nous poussons maintenant l'action un peu plus loin encore en réalisant une de vos suggestions, celle de bonifier la transmission de l'information en augmentant notre présence sur le Net. Nous avons déjà notre page Internet, nous avons dorénavant (eh oui!) notre page Facebook où nous pouvons inscrire les événements récents ou à venir, de même que recevoir vos commentaires et suggestions avec plaisir. Au plaisir de vous y rencontrer et bonne fin d'été!

<sup>1</sup> Râche: Résidu de matières minérales se déposant au fond de la casserole lors du bouillage ou dans le couloir lors du coulage du sirop. Synonymes: Sable de sucre, nitre, pierre de sucre, croûte.

Source: [www.erablere-lac-beauport.qc.ca/vocab.htm#R1](http://www.erablere-lac-beauport.qc.ca/vocab.htm#R1)

Une romance,  
c'est une fleur;

une symphonie,  
c'est un arbre;

un opéra,  
c'est une forêt.

Jean Louis Auguste  
Commerson

# Bio-bulle

Voir TOUTE la vie en bio!  
NUMÉRO 102 • OCTOBRE 2011

L'éditeur laisse aux auteurs l'entière responsabilité de leurs textes. La reproduction des textes publiés dans ce magazine est vivement encouragée à condition que la source soit indiquée.

Éditeur: L'avis bio  
Rédacteur en chef: Michel Dumais  
[micheldumais@yahoo.ca](mailto:micheldumais@yahoo.ca)

Ont collaboré à ce numéro:  
Véronique Alexandre, Bioproduits de Sainte-Rita,  
Diane Bisson, Roméo Bouchard, Renée Demers,  
Christiane Émond, Cherkaoui Ferdous,  
Gaïa Presse, Sylvie Laberge, Patrick Lagacé,  
Dominic Leblanc, Julie Loyer,  
Jean-Jacques Marcil, Maude Pichereau,  
Anny Schneider, Richard Seers  
et Frédéric Verville

Révision: Hélène Cadieux

Conception et montage:  
Studios Sigma, tél. & fax: 418.852.3088  
[sigma@videotron.ca](mailto:sigma@videotron.ca)

Illustrations: Diane Bisson  
[dianebisson22@hotmail.com](mailto:dianebisson22@hotmail.com)

Impression: Les Impressions Soleil

Distribution:  
Messageries Benjamin, 450.621.8167

numéro 102 • septembre-octobre 2011  
Date de tombée #103: 9 septembre 2011  
Parution en kiosque #103: 31 octobre 2011

## PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez:  
Jacques Lanoue  
450.538.6038 • [jlano@b2b2c.ca](mailto:jlano@b2b2c.ca)  
Louise Chrétien  
418.856.5872 • [info@lavisbio.org](mailto:info@lavisbio.org)

## ABONNEMENT

Canada (taxes et frais de port inclus)  
1 an (6 numéros): 33,90 \$  
2 ans (12 numéros): 54,12 \$

## POUR NOUS JOINDRE:

L'avis bio, service à la clientèle  
495, route 132 La Pocatière Qc, G0R 1Z0  
Téléphone: 418.856.5872  
Télécopieur: 418.856.2636  
Courriel: [info@lavisbio.org](mailto:info@lavisbio.org)



Dépôt légal: ISSN 1195-03-58



Bio-bulle est imprimé sur du Rolland Enviro100 Print, contenant 100% de fibres postconsommation, fabriqué au Québec par Cascades à partir d'énergie bio-gaz et certifié FSC recyclé. Écologique et Procédé sans chlore.

*Michel Dumais*

Michel Dumais, rédacteur en chef  
[mdumais@yahoo.ca](mailto:mdumais@yahoo.ca)



Nous reconnaissons l'appui financier du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du Canada pour les périodiques (FCP) pour nos activités d'édition.



L'avis  
BIO  
une réalisation de

**Appel à tous**

**SI LA VIE (BIO)  
VOUS INTÉRESSE**

Une expérience unique, des gens passionnants, un décor enchanteur. Nous cherchons présentement des bénévoles pour compléter l'équipe de *Bio-bulle* qui sera présente à la Foire de l'environnement et de l'habitation saine à Brome les 24 et 25 septembre prochains.

Vous avez quelques heures à partager? N'hésitez pas à communiquer avec nous au 418.856.5872 ou encore à [info@lavisbio.org](mailto:info@lavisbio.org). Venez jouer avec nous!



La forêt de proximité permet aux communautés locales et autochtones de gérer elles-mêmes un territoire et ses ressources forestières. Elles ont ainsi plus de responsabilités et de pouvoirs dans la prise de décision.

« Le territoire est aménagé selon leurs valeurs et elles en retirent directement des avantages socioéconomiques répondant davantage à leurs besoins. La forêt de proximité doit également être gérée dans un esprit de développement économique et dans le respect de l'aménagement durable des forêts », peut-on lire dans le document sur les grandes orientations de la politique. (<http://consultation-forets-proximite.mrnf.gouv.qc.ca/pdf/document-consultation-proximite.pdf>)

[materre.ca](http://materre.ca)



**BIO-BULLE À LA PAGE**

Vous pouvez avoir les plus récentes nouvelles de votre revue au bout de vos doigts car elle a maintenant sa propre page Facebook. Activités passées et à venir, commentaires des lecteurs et photographies se retrouvent sur le net. Tapez l'adresse courriel [info@lavisbio.org](mailto:info@lavisbio.org) ou encore cherchez *Bio-bulle* sur Facebook, vous y retrouverez des visages connus, des informations utiles et nous serons ravis que vous y ajoutiez votre grain de sel... bio bien sûr!



Abbey Road? Naaaa, Bio-bulle!



Photos: L'Université d'Halifax

**À lire**

**FORMATION ET MENTORAT  
POUR LES CONSEILLERS AGRICOLES  
EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

La Coordination services-conseils, en collaboration avec le cégep de Victoriaville, a offert un programme de formation en agriculture biologique aux conseillers agricoles du mois de février 2009 au mois d'avril 2011. Un document déposé le 22 juin dernier présente les résultats de cette activité, le plan de cours ainsi que la liste des formateurs. Ce projet a été financé dans le cadre du Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique du MAPAQ.

[www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique/documents/AGRIRÉSEAU\\_2011-06-22.pdf](http://www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique/documents/AGRIRÉSEAU_2011-06-22.pdf)

**Forêts de proximité  
DES CONSULTATIONS PUBLIQUES  
EN NOVEMBRE**

La ministre des Ressources naturelles et de la Faune, Nathalie Normandeau, a annoncé le 5 juillet dernier que des consultations publiques se tiendront en novembre sur la future politique gouvernementale en matière de forêts de proximité.

Du 6 septembre au 11 novembre, les citoyens et les organismes pourront s'exprimer sur les orientations à donner à la politique. Le ministère déposera la version finale de celle-ci au cours du printemps 2012, permettant ainsi la mise en place d'environ 85 forêts de proximité.

**GLOBE-TROTTER BIO!**

Tout bon voyageur apporte le nécessaire lors de ses voyages, et quoi de plus indispensable que votre revue préférée? *Bio-bulle* s'est ainsi retrouvé de l'autre côté de l'océan par les bons soins de notre fidèle collaboratrice Hélène qui l'a fait connaître à nos cousins britanniques. How nice!

Et puis tiens, pourquoi ne pas en faire une habitude? Si la lecture de *Bio-bulle* vous est tellement indispensable que vous aussi, vous l'emportez dans vos bagages, envoyez-nous des photos, nous partagerons vos bonheurs de voyage avec nos lecteurs! Indeed...

**Bande riveraine**

**FIN DES DROITS ACQUIS**

La Cour d'appel du Québec confirme que les municipalités ont non seulement le pouvoir d'imposer des normes de protection de la bande riveraine autour des lacs et en bordure des cours d'eau, mais qu'elles ont aussi le droit d'imposer aux propriétaires la remise en état de cette portion de la berge; mettant fin à un prétendu régime de droits acquis que plusieurs maires invoquaient pour justifier leur inaction dans ce domaine. La Cour d'appel tranche que les riverains ne perdent ni leur droit de propriété ou l'usage exclusif de leur bande riveraine, même s'il est vrai que cet usage est restreint par la nécessité d'y laisser la nature se réimplanter avec une végétation complète. La décision de la Cour d'appel se trouve à l'adresse [www.jugements.qc.ca](http://www.jugements.qc.ca). (Recherche: Wallot c. Québec [Ville de])

LE DEVOIR, Louis-Gilles Francœur, 22 juin 2011

bio info

## LE VIEUX-BELCEIL PREND LE FRAIS!

Le 10 juillet dernier, les citoyens de Belœil sont venus en grand nombre participer à l'inauguration du stationnement écologique de démonstration et du kiosque d'accueil situés au cœur du Vieux-Belœil. Plusieurs éléments d'aménagement particuliers ont été mis à contribution pour favoriser la lutte aux îlots de chaleur urbains. Le pavage utilisé est un pavé blanc qui absorbe beaucoup moins de chaleur que le revêtement classique en asphalte. Les eaux de pluie sont dirigées vers des aires plantées où elles peuvent s'infiltrer dans le sol ou contribuer au rafraîchissement de l'air lors de son évaporation. De plus, plusieurs arbres existants ont été conservés et des arbres indigènes ont été plantés afin d'ombrager le site et le rendre plus confortable dans les périodes de grande chaleur. Ce projet a été cité comme un exemple à suivre par l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ).

[www.nature-action.qc.ca](http://www.nature-action.qc.ca)

## L'INSTITUT NATIONAL DE SANTÉ PUBLIQUE DU QUÉBEC EN FAVEUR DU BIO

« Il a quand même été démontré que les produits biologiques pouvaient limiter l'exposition aux pesticides et il apparaît logique d'appuyer ce type d'agriculture beaucoup plus exigeante pour les producteurs. Dans ce sens, le MAPAQ devrait continuer à soutenir financièrement les producteurs qui visent à faire une transition d'un mode de production traditionnel vers une approche biologique. » Voilà donc les conclusions de l'Institut national de santé publique du Québec dans un récent rapport sur les mesures de réduction de l'exposition aux pesticides dans les aliments.

Fédération d'agriculture biologique du Québec

## LA SUISSE TRACE SES PRODUITS BIOLOGIQUES SUR INTERNET



Coop, la plus importante chaîne de distribution de produits alimentaires suisses, propose aux consommateurs d'en savoir plus sur l'origine des produits bio qu'ils achètent grâce à Internet. Sur tous les fruits et légumes bio d'origine suisse, le consommateur trouvera un code de 3 à 5 chiffres. En entrant ce code

dans un site Internet réservé à cet effet, il accède à des informations détaillées sur le producteur et son exploitation. De la même façon, ces codes peuvent être saisis sur un téléphone intelligent. En choisissant ses fruits et légumes, le consommateur peut ainsi en savoir plus sur la ferme qui les produit.

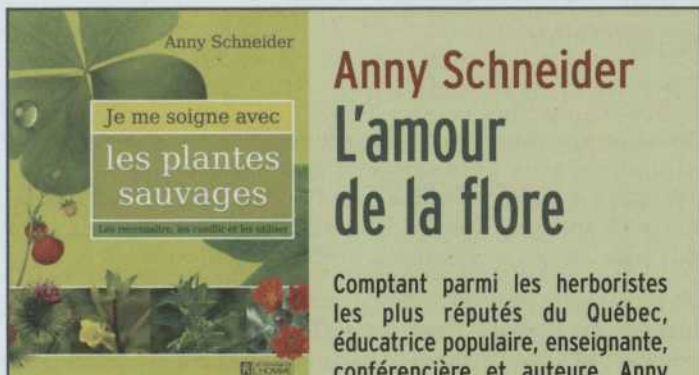
Pour en savoir davantage : [www.coop.ch/pb/site/naturalplan/node/65486623/Lfr](http://www.coop.ch/pb/site/naturalplan/node/65486623/Lfr)

Source : BIOpresse - Abiodoc et CETAB+

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DE LA FABQ

Le 18 février dernier, la Fédération d'agriculture biologique du Québec tenait son assemblée générale annuelle. L'année 2010 aura été marquée par la représentation et la défense des intérêts des producteurs biologiques, la communication accrue avec les producteurs biologiques et le grand public, le renforcement de la vie syndicale et de la solidarité, le suivi des normes et règlements et le développement des marchés. Un panel de discussion autour de la mise en marché des produits biologiques a permis de retenir qu'il y a encore beaucoup à faire pour améliorer la mise en marché de nos produits. Une approche concertée, voire collective, semble toutefois la voie qui pourra nous mener au succès. De plus, quatre résolutions ont été adoptées qui portent sur les normes de référence en agriculture biologique, la mise en marché des produits issus des fermes biologiques du Québec, l'homologation de cultures OGM et le seuil de tolérance d'OGM pour les produits biologiques. Pour en savoir plus, consulter le [www.fabqbio.ca](http://www.fabqbio.ca).

Fédération d'agriculture biologique du Québec



## Anny Schneider L'amour de la flore

Comptant parmi les herboristes les plus réputés du Québec, éducatrice populaire, enseignante, conférencière et auteure, Anny Schneider nous fait régulièrement

profiter de ses huit années d'études à l'Académie de phytothérapie du Canada à Montréal et de plus de 20 années d'expérience à parcourir la flore du Québec.

Elle partage une fois de plus ses vastes connaissances en publiant aux Éditions de l'Homme *JE ME SOIGNE AVEC LES PLANTES SAUVAGES*, un livre abondamment illustré où l'auteure nous invite à découvrir les vertus médicinales insoupçonnées des nombreuses plantes qui poussent autour de nous. Apprenez à reconnaître, cueillir et conserver leurs principes actifs pour en faire des remèdes naturels, simples, efficaces et peu coûteux.

L'ouvrage a été entièrement mis à jour afin de refléter les plus récents changements dans la nomenclature ainsi que dans l'industrie des produits naturels. Il comprend en outre une présentation des plantes sauvages les plus répandues et de leur indications préconisées par l'herboristerie moderne. Redécouvrez une médecine populaire, accessible et bienfaisante, offerte gracieusement par la nature!

## LES PRODUITS BIO GAGNENT DU TERRAIN

Un sondage mené récemment pour la Filière biologique du Québec auprès de 718 répondants révèle que 55% des Québécois sont désormais convertis aux produits biologiques et que 41% d'entre eux disent vouloir augmenter leurs achats biologiques.



Malgré que le sondage confirme la tendance bio dans l'assiette des Québécois, la proportion de produits biologiques dans l'alimentation globale demeure faible. Un non-consommateur sur deux justifie sa résistance à la vague biologique par le prix élevé des aliments. Un noyau de 40% d'acheteurs actuels se dit toutefois prêt à payer davantage pour certaines catégories d'aliments bio en raison de leur plus-value.

Le sondage permet aussi de constater que l'âge des répondants a une incidence directe sur la fréquence de consommation des aliments bio avec 68% chez les jeunes.

LA TERRE DE CHEZ NOUS, Mathieu Simard, 17 juin 2011



## DES VERTS ET DES PAS SÛRS

L'Observatoire de la consommation responsable (OCR) de l'Université de Sherbrooke a rendu public un important rapport sur les stratégies de positionnement vert dans le secteur des produits d'entretien ménager au Québec qui

démontre notamment l'importance de créer un processus d'identification officiel (Éco Logo) plus crédible aux yeux des consommateurs. Ce rapport fait état d'une quarantaine d'écolabels différents identifiés ainsi que de sept types de mentions environnementales, alors qu'il existe seulement deux écolabels officiels sur ce marché en Amérique du Nord. Cette multiplication d'écolabels engendre de la confusion et une méfiance de la part des consommateurs, tandis qu'une certification reconnue pourrait donner une crédibilité verte aux produits et rassurer les consommateurs. L'OCR a aussi publié le *Baromètre 2010 de la consommation responsable au Québec*, en partenariat avec le magazine *Protégez-vous*.

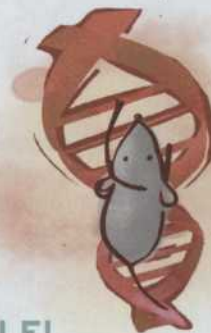
Le rapport complet est disponible au : <http://consommationresponsable.ca/> Greenpeace, 2 juillet 2011

## OGM CRISE DE FOIE

Publiée dans le journal *Environmental Sciences Europe*, une analyse a recoupé les informations de 19 études sur des mammifères nourris avec du soja et du maïs OGM commercialisés. Résultats : les chercheurs relèvent des signes de toxicité sur les foies et les reins des animaux observés. Les études prises en compte ont été essentiellement menées par des compagnies de biotechnologie, qui ont fait des tests sur des rats nourris aux OGM (tolérants à un herbicide ou produisant un insecticide) pendant 90 jours. Les données révèlent un total de 9% de paramètres perturbés, 43% se concentrant dans les

reins des mâles, et 31% dans les foies des femelles. Ces perturbations pourraient représenter des signes précurseurs de maladies chroniques. L'analyse préconise également des études sur les effets de ces OGM sur les hormones sexuelles et sur la reproduction, ainsi que des recherches multigénérationnelles.

[www.actu-environnement.com](http://www.actu-environnement.com), 11 juillet 2011



## ROULÉS DANS LA FARINE... ANIMALE!

Les farines animales seront bientôt réintroduites dans l'alimentation des porcs, volailles et poissons en Europe. Bien que les conditions d'utilisation soient plus strictes qu'à l'époque, une telle décision suscite la controverse.

Même si les animaux ne consommeront pas de farines animales fabriquées à partir de leur propre espèce, l'inquiétude demeure présente. Selon l'Agence européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui a étudié le phénomène chez des porcs alimentés avec des farines de volailles, le risque d'exposition à l'homme sera « négligeable ».

À l'origine, les farines animales ont été utilisées pour répondre à deux problématiques. D'une part, le cours des céréales flambant mais pas les revenus des agriculteurs, il fallait trouver un mode d'alimentation des animaux moins coûteux. D'autre part, il fallait trouver un débouché pour les abats non consommés par l'homme (peaux, graisses animales...) qui représentaient un volume important. En 1986, le scandale de la vache folle entraîna l'interdiction desdites farines.

[www.planetecampus.com](http://www.planetecampus.com), 10 juillet 2011

Illustrations: Diane Bisson / [illustrations.dianebisson.over-blog.com](http://illustrations.dianebisson.over-blog.com)



# Des pommettes

## et des hommes

Des projets innovateurs, la région du Kamouraska en compte beaucoup. Mais qu'en est-il d'une idée à la fois rassembleuse et intégrant le développement agrotouristique, les produits du terroir et l'embellissement du milieu? Loin du délire, une idée de ce genre a pris forme à Saint-Gabriel-Lalemant.

Par Maude Pichereau, Le Placoteux



Plus de 40 personnes étaient réunies, le mercredi 8 juin dernier, pour le lancement officiel de Vergers, Fleurs et Pommettes. Ce projet tourne autour de la pommette, un petit fruit rouge pouvant être transformé en gelée, compotes, sorbet ou mis en bocaux dans du sirop. En vogue dans le monde anglosaxon et bien connu de nos parents et grands-parents, la pommette commence à être redécouverte ici. C'est donc avec un esprit visionnaire qu'en 2008, Diane Lavoie, alors conseillère municipale, a proposé à Saint-Gabriel-Lalemant de créer Vergers, Fleurs et Pommettes.

La municipalité a accompagné le projet par le biais de son comité de développement. La première phase, soit la plantation de quelque 600 pommétiers décoratifs sur les terrains même des résidents de Saint-Gabriel, s'est effectuée entre 2009 et 2011. En 2010, sept vergers de plus grande taille, dont le fruit pourra être utilisé pour de la transformation alimentaire, ont été plantés. Trois autres le seront en 2012.

### À HAUTEUR HUMAINE

Diane Lavoie indique que « la réponse des gens a été excellente. Les citoyens se sont sentis rejoints, ils ont eu envie d'embellir leur village. » Selon Raymond Chouinard, maire



René Lavoie, comme plusieurs de ses concitoyens, a généreusement accepté de transformer une partie de son terrain en verger de pommettes. Le verger d'Émilio est un clin d'œil et un coup de chapeau à son père, un amoureux des arbres.

de la municipalité, « ce projet a augmenté la fierté et le sentiment d'appartenance des Gabriellois ».

René Lavoie est l'un de ces citoyens. De retour à Saint-Gabriel depuis sa retraite, il a planté chez lui un verger de 200 arbres. « C'était pour mon amour des arbres et parce que j'avais du terrain disponible. Mais c'est surtout, pour moi, un projet durable dédié à mon père, un amoureux des arbres. » La plantation a d'ailleurs été baptisée *Le verger d'Émilio*, en hommage à son père.

Vergers, Fleurs et Pommettes est destiné à « pousser » toujours plus. L'aménagement de haltes dans les vergers pour les randonneurs et la transformation alimentaire des produits en sont des exemples. Avec déjà des acheteurs intéressés, gageons que ce projet portera fruit! ●





# Livre vert ou Livre blanc?

C'est peu de dire que le MAPAQ a accouché d'une souris! Il faudrait plutôt parler d'une grossesse nerveuse. Là-dessus, au moins, tout le monde est d'accord.

par Roméo Bouchard  
ex-président fondateur de l'Union paysanne et agriculteur biologique à la retraite

**L**e Livre vert que nous avait annoncé Claude Béchard avant sa mort en septembre 2010 devait énoncer les positions retenues par le gouvernement pour donner suite aux consultations et aux recommandations de la Commission Pronovost, créée en novembre 2007, ainsi qu'aux rapports subséquents de Michel Saint-Pierre sur le financement et de Bernard Quimet sur le zonage agricole.

Le Livre vert rendu public le 7 juin dernier par le ministre Pierre Corbeil, au lieu de prendre position sur les enjeux qui sont débattus depuis plus de cinq ans, propose une nouvelle consultation en commission parlementaire sur un énoncé qui se limite à une série de lieux communs « pour donner le goût du Québec, en faisant du bioalimentaire [un nouveau mot qui ne veut rien dire et qui occulte les agriculteurs] un secteur reconnu pour ses produits alimentaires distinctifs et de qualité, ainsi que pour sa contribution à l'essor économique du Québec et à la vitalité de ses régions, dans une perspective de développement durable [selon la ritournelle désormais d'usage dans tous les documents du gouvernement] ». Les moyens proposés sont tout aussi communs et connus pour leur peu d'audace : soutien aux entreprises rentables, traçabilité, appellations, étiquetage, écoconditionnalité, filières sectorielles, etc. Un peu plus, et on croirait qu'il s'agit d'une campagne d'achat chez nous.

Mais n'y cherchez pas les grands enjeux soulevés par le rapport Pronovost, comme la souveraineté alimentaire et la multifonctionnalité de l'agriculture : vous y trouverez plutôt l'esprit de Michel Morissette, l'expert féroce opposé au Rapport Pronovost qu'avait engagé le MAPAQ pour conseiller les rédacteurs de la politique agricole. N'y cherchez pas non plus de réformes concrètes concernant une répartition plus équitable de l'aide financière aux petites et moyennes fermes, ni sur la gestion des offices de producteurs et l'ouverture des plans conjoints à la mise en marché de proximité, ni sur l'agriculture biologique, ni sur le monopole syndical, ni sur le monopole des chaînes d'épicerie et l'accès aux produits locaux, ni sur de vrais contrats d'agriculture multifonctionnelle. Tout au plus une vague modernisation du zonage agricole. Tous ces enjeux sont relégués en annexe, dans une série de 17 questions « pour aller plus loin » et guider la consultation-express annoncée sur ce « Livre blanc » [une de plus], lors d'une commission parlementaire qui siégera à partir du 12 septembre. Excellente façon de repousser le plus loin possible, jusqu'aux élections de préférence, une réforme qui ne plaît pas à ceux qui contrôlent le secteur et qui profitent du *statu quo* (les 230 millions de l'ASRA, l'Assurance

stabilisation des revenus agricoles, les fonds de recherche et les prélèvements sur la vente de cinq milliard\$ de produits agricoles).

Quant à l'accréditation syndicale unique, la question qui s'y rapporte se limite à demander si on devrait « offrir aux producteurs agricoles de s'exprimer » sur son maintien, et le ministre Corbeil a pris soin de préciser en conférence de presse qu'il appartient aux agriculteurs d'en décider, confirmant ainsi que le gouvernement n'entend pas se mouiller même s'il s'agit d'un droit fondamental (liberté de choisir son association représentative) et d'une condition essentielle à la diversification de notre agriculture.

La réforme Pronovost est donc dans une impasse profonde. Les agriculteurs encore plus. C'est désormais le marché et les intégrateurs qui ont en main l'avenir de l'agriculture chez nous. Hors de l'intégration, pas de salut! On en vient à se persuader que c'est là l'objectif que poursuivrait un gouvernement se voulant au service de la grande entreprise privée.

La Coalition SOS Pronovost a refusé de valider ce qu'elle considère comme une tentative du gouvernement de se défilier et a suggéré à ses membres et aux intervenants concernés de se contenter de resoumettre à la commission parlementaire, avant le 24 août, les mémoires qu'ils avaient soumis à la commission Pronovost et où se trouvent déjà les réponses aux questions posées à la fin du Livre vert. Le milieu corporatif est tout aussi embêté.

Décidément, Claude Béchard est bien mort! ●

**LA COALITION SOS-PRONOVOST** regroupe depuis mai 2009 un large éventail de groupes (25), de fermes écologiques (50) et de citoyens en faveur de l'application intégrale des recommandations de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (Rapport Pronovost), notamment l'Union paysanne, l'Union des consommateurs, Greenpeace, les AmiEs de la Terre de Québec, de l'Estrie, de Brome et du Richelieu, l'Avenue bio de l'Est, le Collectif d'agriculteurs pour la sauvegarde des fermes à dimension humaine, L'avis bio (BIO-BULLE), Québec solidaire, le Parti vert, l'Association Manger Santé Bio, le Mouvement d'éducation populaire et d'action communautaire (MEPACQ), les Jardins collectifs, les Banques alimentaires, les Cuisines collectives, le Mouvement pour la décroissance conviviale, et plusieurs personnalités connues comme Daniel Pinard, Hugo Latulippe, Denise Proulx, Renée Frappier, Louise Lambert-Lagacé et Anne-Marie Roy.



40 ans d'histoire et l'avenir à bâtir

# Les défis

# du bio au Québec

L'enquête sur le bio au Québec se poursuit. Merci encore à Denis LaFrance, Christian Côté, Catherine Valton, Yves Gagnon, Richard Favreau, Charles A. Marois et plusieurs autres qui ont accepté de partager leur point de vue avec Roméo, l'initiateur de ce grand chantier.

Rappelons les six chapitres de l'enquête qui tentera de définir les défis auxquels les différents acteurs du bio sont confrontés et comment y répondre, à partir d'un retour sur les 40 ans d'histoire du bio au Québec :

- 1 40 ans d'efforts acharnés pour implanter le bio au Québec (en deux parties)
- 2 Le portrait du bio au Québec en 2011 (en deux parties)
- 3 Défi 1: le bio, produit de niche ou une alternative à l'agrochimie
- 4 Défi 2: le soutien indispensable au développement du bio
- 5 Défi 3: la défense des producteurs biologiques et la promotion du bio
- 6 Défi 4: bio industriel versus bio communautaire

l'estimer à plusieurs milliers. Même si ces entreprises ne sont pas incluses dans la filière biologique officielle, et donc moins structurées, leur présence, leur impact et leur inspiration sont loin d'être négligeables et ne doivent pas être perçus comme une concurrence déloyale au bio certifié.

## La filière biologique

### BIEN STRUCTURÉE

### MAIS PEU CONQUÉRANTE

Grâce au travail de ses pionniers, le bio jouit au Québec d'une organisation interne et d'une reconnaissance officielle qui lui assurent des bases solides.

L'appellation biologique est rigoureusement encadrée par la Loi et le Conseil sur les appellations réservées et les termes valorisants (CARTV). La certification est rigoureusement contrôlée, sur la base de cahiers de charges de haut niveau, par cinq agences reconnues: Écocert, Pro-Cert, Québec Vrai, Letis S.A. et QAI (Quality Assurance International). L'harmonisation des normes de certification avec celles du Canada et des pays avec qui nous échangeons est en bonne voie de réalisation mais demeure complexe. Enfin, un nouveau logo Bio-Québec, auquel 300 entreprises ont d'ores et déjà adhéré, identifiera clairement bientôt l'ensemble des produits québécois certifiés bio. Toutefois, en s'institutionnalisant, l'accréditation s'est aussi bureaucratisée dans ses normes et ses contrôles, devenant moins sensible aux particularités de chaque entreprise, surtout des entreprises artisanales, qui sont parfois forcées de capituler. Les normes se sont faites aussi plus accommodantes pour les productions commerciales, trop aux yeux de certains qui voudraient qu'elles se concentrent davantage sur la qualité de l'aliment produit, notamment au chapitre de l'utilisation des lisiers et fumiers conventionnels et de l'usage des antibiotiques dans le soin des animaux.

Une filière biologique représentative est solidement implantée au sein du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et intervient en permanence dans la définition et l'application des politiques et programmes gouvernementaux dans le bio. C'est la Fédération d'agriculture biologique de l'UPA (FABQ) qui y siège comme interlocuteur des producteurs.

Le gouvernement a adopté en 2010 un nouveau Plan d'action pour le secteur biologique pour les cinq prochaines

actualité

## Le Portrait du bio au Québec en 2011

(première partie)

À la lumière du survol historique parcouru, nous pouvons maintenant tracer, sans prétention, un portrait de l'état actuel du bio au Québec qui tranche passablement avec l'optimisme qui prévaut habituellement.

En effet, même si le bio au Québec est solidement établi, de plus en plus efficace et de mieux en mieux structuré, force est d'admettre que sa pénétration est plus que modeste, sinon plafonnée, et que même si le bio est dans l'air du temps et influence l'ensemble de l'agroalimentaire, il demeure strictement un produit de niche, marginal dans les faits.

Ce portrait n'englobe pas comme tel les fermiers et artisans qui appliquent librement les pratiques biologiques ou écologiques sans s'astreindre aux exigences de la certification, préférant s'en tenir à un rapport de confiance avec leur clientèle de proximité. Le nombre de ces entreprises qui opèrent dans les réseaux de solidarité plutôt que les réseaux commerciaux n'est pas recensé, mais on peut

années. Toutefois, les objectifs et les moyens proposés sont à peine plus ambitieux que ceux qu'on trouvait dans le Plan de 1989 et bien en deçà du soutien consenti dans plusieurs pays européens : cinq millions de dollars au total pour cinq ans (trois millions pour trois ans en 1989), pour soutenir la mise en place de 500 nouvelles entreprises certifiées, 85 projets de transfert technologique, 20 projets de mise en marché, 20% d'agrandissement des espaces en culture biologique, plus de services-conseils, une campagne de valorisation de l'appellation biologique, des études de marché. C'est apparemment tout ce que récoltera le bio de la soi-disant réforme Pronovost.

La représentation professionnelle et politique des producteurs demeure le point faible de la filière. Les deux associations syndicales existantes (FABQ du côté de l'UPA et Union biologique paysanne du côté de l'Union paysanne) représentent à peine le tiers des entreprises certifiées bio. Les autres associations de producteurs, souvent locales ou sectorielles, agissent essentiellement comme groupes d'entraide, de formation ou de mise en marché. Les revendications en faveur du bio viennent surtout par le biais des organisations écologiques et citoyennes comme Équiterre, les Ami(e)s de la Terre, Greenpeace, l'Union des consommateurs, l'Association Manger Santé bio, les marchés publics les foires, etc. Le magazine *Bio-bulle* et *Bio-Terre* (supplément de la *Terre de chez-nous*) sont les seules publications spécialisées dans le domaine.

Plusieurs institutions régionales font maintenant une place à la formation et à la recherche en bio mais Victoriaville se démarque de plus en plus avec un programme collégial complet, un centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité qui dispose désormais de budgets importants et d'une équipe exceptionnelle de chercheurs et de formateurs. La filière biologique dispose désormais d'une expertise qui est à la fine pointe de l'efficacité agronomique. On est loin de l'amateurisme des débuts. Mais le bio n'a pas encore pénétré de façon significative les sanctuaires officiels de la formation et de la recherche agricole et agronomique comme les Facultés d'agronomie et de médecine vétérinaire, les Instituts de technologie agricole et les Centres de recherche et développement en agriculture et agroalimentaire. À ce chapitre, il y a même eu un recul par rapport aux années 90. ●

La suite au prochain numéro...

**Je suis  
écofier  
et je l'affiche!**



**ProjetEcosphere.org**

**La foire de l'environnement  
et de l'habitation saine**

**24 et 25 septembre 2011  
200 exposants  
40 conférences**

Le plus important événement environnemental au Québec

6<sup>E</sup> ÉDITION

Conférence d'ouverture d'Errol Duchaine  
de *La semaine verte*

Vendredi 23 sept. à Cowansville



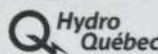
Sabine Korsenti  
et Emmanuel Bilodeau  
porte-paroles



Concert de Chloé Ste-Marie  
Samedi 24 sept.

RÉSERVATION DE KIOSQUES 450 538-5005

345, ch. Stage Coach, Brome 888 811-4928



actualité

**La Rosalie**  
Épicerie santé

Suppléments et cosmétiques  
Fruits, légumes, viandes et poissons bio

**En prime, votre compte-client!**  
Accumulez des points-bonis sur chaque achat,  
ils se transformeront en \$\$\$ fidélité!

1646 «C», chemin Saint-Louis, Sillery (Québec) G1S 1G8  
Téléphone : 418.683.1936 • www.larosalie.com

**Le premier  
vendredi**  
de chaque mois,  
La Rosalie  
vous offre une  
**Journée  
gentillesse**

10% sur tous  
les produits  
en magasin  
Événements  
Gratuits

Venez nous voir!



## Une forêt bien plantée dans ses racines

En 2013, entrera en vigueur un nouveau régime forestier qui succédera aux fameux CAAF, les contrats d'approvisionnement et d'aménagement forestier. Il ne s'agit pas d'une rupture avec le précédent régime mais bien d'une évolution, timide sur certains plans, substantielle sur d'autres.

par Cherkaoui Ferdous  
cferdous@solidarite-rurale.qc.ca

**P**remier élément majeur, l'industrie forestière ne constituera plus le seul interlocuteur du gouvernement. Désormais, les intervenants en matière d'aménagement et de sylviculture, les milieux environnementaux et les représentants des communautés seront davantage associés à la gestion forestière. La seconde nouveauté consiste à séparer l'aménagement de l'approvisionnement, autrement dit, la fin de la mainmise de l'industrie sur l'aménagement des forêts. Ce modèle a trop longtemps maintenu les intervenants de l'aménagement forestier dans une position précaire et dépendante du bon vouloir des détenteurs de CAAF.

La levée de cette hypothèque favorisera le développement d'une industrie de l'aménagement forestier constituée, notamment, de coopératives et de groupements forestiers. La planification de l'aménagement des forêts sera quant à elle confiée aux régions selon des modalités nouvelles qui demeurent pour l'instant floues et relativement

complexes. L'implication d'un grand nombre d'acteurs et d'intérêts autour de tables locales et de commissions régionales vise à promouvoir une approche intégrée en forêt. Enfin, la mise en marché du bois sera confiée à un bureau relevant du MRNF (ministère des Ressources naturelles et de la Faune).

Les compagnies forestières continueront de bénéficier d'un approvisionnement garanti avec des volumes moindres que ceux dont elles bénéficient présentement. Les volumes résiduels seront mis en marché par ce bureau selon un mécanisme d'enchères permettant, entre autres, de déterminer un prix de marché pour le bois. Enfin, la forêt de proximité fait une entrée timide comme une brèche pouvant introduire un changement de culture.

Après ce survol, peut-on s'attendre à ce que le nouveau régime forestier puisse répondre davantage aux attentes des communautés? Une journée de réflexion tenue le 17 novembre 2010 par l'Université Laval, Solidarité rurale

du Québec et le Groupe de travail sur la multifonctionnalité des milieux ruraux posait justement la question: « Forêt de proximité: mirage ou opportunité? » Au terme de cette journée, la réponse peut-être formulée ainsi:

### ÇA DÉPEND...

Cela dépend effectivement de la mobilisation des communautés forestières et de leur contribution proactive à la définition d'un certain nombre de règles du jeu qui sont en cours d'élaboration. La nouvelle loi apporte une ouverture pour l'émergence de ce type de foresterie. Une nouvelle stratégie vient d'être présentée par le MRNF et soumise à une consultation en ligne. Le concept de forêt de proximité qui devait trouver une réponse avec des mécanismes de mise en œuvre n'occupe que l'espace de quelques mentions annonçant cette fois-ci une politique à venir.

Plus que jamais, la bataille livrée par les communautés dans le cadre de la laborieuse révision du régime forestier doit se traduire aujourd'hui par des propositions concrètes et un positionnement solide. Autrement, ce concept tombera dans la marge du régime forestier à travers des projets pilotes, des initiatives limitées sans réelles chances de succès. L'histoire nous l'apprend, la forêt habitée a déjà fait l'objet d'expérimentations sans lendemain ni même d'évaluation.

L'innovation, quand elle intègre des dimensions de gouvernance et de changement profond, ne peut se limiter encore et encore à des projets pilotes, au risque d'être tuée dans l'œuf. Un des messages forts livrés spontanément par les participants consiste à ne pas se contenter de demi-mesures, de demi-décentralisation, d'une semi-délégation qui n'atteint pas les communautés. La forêt peut être un projet communautaire, un levier formidable de développement si les communautés disposent d'un territoire suffisant, d'un capital forestier non dégradé et de la possibilité de tirer directement profit de l'usufruit. Les initiatives documentées par SRQ et qui font désormais l'objet d'un guide démontrent des capacités de gérer de façon intégrée, de répondre aux besoins des marchés, de faire affaire avec les



industries et d'offrir une panoplie de services à la population, diversifiant par le fait même l'emploi local.

La forêt de proximité mérite en somme d'être considérée comme un choix stratégique au cœur du nouveau régime, et non comme des projets sans réelle portée économique destinés à contenter des revendications pressantes. Les changements à venir dans le cadre du nouveau régime sont substantiels et comportent une dose de risque non négligeable. Les moyens limités de l'État forceront des choix, notamment en matière d'investissements sylvicoles indispensables pour la reconstitution du capital forestier. La foresterie mérite un nouvel élan où la fierté et la réappropriation de la culture forestière doivent prendre le pas sur la crise de confiance. Cela passe notamment par la capacité de mobiliser des acteurs ancrés dans le milieu forestier disposant d'expertises et d'une connaissance fine du territoire. Les communautés ne peuvent se passer de ces forces vives dans la perspective d'assumer un plus grand rôle dans la gestion des forêts.

Pour sa part, Solidarité rurale du Québec poursuivra ses interventions pour faire émerger une foresterie communautaire et des ajustements permettant d'ancrer les retombées en termes d'emplois et de valeur ajoutée dans les milieux ruraux. Le guide qu'elle vient de produire, qui comporte également un DVD, est de nature à démontrer tout le potentiel d'une nouvelle approche qui fait déjà son chemin dans plusieurs communautés. ●

Pour consulter ou commander le guide *L'arbre est dans ses feuilles et la forêt, dans sa communauté* rendez-vous au : [www.ruralite.qc.ca/fr/Outils/Guides](http://www.ruralite.qc.ca/fr/Outils/Guides)



Photo: ©Nuance Photo

## Améliorez le rendement de vos cultures et augmentez la matière organique de votre sol avec l'engrais naturel Acti-Sol!

Le fumier de poule pondeuse Acti-Sol est approuvé pour l'Agriculture Biologique par :  
**Ecocert Canada, Québec Vrai et OMRI.**

**Approuvé**

**NOUVEAU**  
**Granules plus fins**  
 (granulométrie 225 SGN)

**acti-sol**  
 L'ENGRAIS 100% NATUREL

Contactez-nous pour connaître nos formulations et nos programmes d'achat avantageux  
 Acti-Sol, St-Wenceslas • Tél. : (819)224-4147 • [www.acti-sol.ca](http://www.acti-sol.ca)

D O S S I E R

# Une ressource à exploiter... intelligemment

Emblème de leadership et de persévérance québécois, Cascades s'est bâtie autour d'hommes et de femmes déterminés à mettre sur pied une entreprise aussi prospère que respectueuse des ressources humaines et naturelles. Au milieu d'eux, Bernard, Laurent et Alain Lemaire, trois frères dont la fougue et la vision ont permis de transformer une petite entreprise familiale québécoise de recyclage en une multinationale de l'emballage et du papier.

par Julie Loyer



La vision et l'enthousiasme des frères Lemaire sont contagieux. Leurs employés embarquent... et changent le monde!

**En** 2002, Cascades achète l'usine Rolland et se lance dans la fabrication du papier fin en se basant sur une expertise qui s'est bâtie dès 1882 avec la fondation de l'usine. Entreprise engagée dans la valorisation des ressources, elle fabrique des papiers fins écologiques utilisant un maximum de fibres recyclées et certifiés par des organismes environnementaux rigoureux et crédibles.



Contrairement aux papetières traditionnelles, Cascades a décidé d'investir dans la forêt urbaine – les bacs à recyclages – plutôt que dans l'exploitation de la forêt traditionnelle.

Le choix est simple : les fibres recyclées ont une plus petite empreinte écologique que les fibres vierges. Elles nécessitent moins d'énergie à fabriquer, utilisent moins de produits chimiques que leur équivalent vierge et ne nécessitent la coupe d'aucun arbre. Chaque tonne de papier recyclé – ou 40 boîtes de 5000 feuilles 8,5 x 11, 40M – évite la coupe de 17 arbres matures.

## DE L'ÉNERGIE PLUS PROPRE

Une source d'énergie de plus en plus privilégiée réside dans le biogaz, issu de la décomposition des déchets dans un site d'enfouissement. Le gaz est capté, ce qui empêche sa dispersion dans l'atmosphère, et est acheminé sur 13 km par des conduits souterrains. À l'usine, le biogaz est utilisé pour fabriquer le papier et il comble présentement plus de 90% des besoins en énergie thermique du bâtiment. Tous les papiers fins de Cascades sont donc fabriqués à partir de cette énergie locale et renouvelable.

La décomposition des déchets crée du méthane, un gaz à effet de serre puissant. La combustion du biogaz permet de fabriquer de la vapeur et de le transformer par le fait même en gaz carbonique, un élément 21 fois moins néfaste pour l'environnement. Ceci permet d'éviter l'émission de 70 000 tonnes de CO<sub>2</sub> par année, l'équivalent de retirer plus de 15 000 voitures de la route chaque année.

Permettant à l'usine Rolland de demeurer compétitive au sein d'une industrie globale de plus en plus concurrentielle, l'énergie biogaz contribue également au développement régional en soutenant une usine centenaire et plus de 400 emplois à Saint-Jérôme.

## LA BOUCLE ÉCOLOGIQUE

Cascades collecte, trie et désencrène les vieux papiers pour en faire de nouveaux. C'est d'ailleurs la seule entreprise qui exécute par elle-même toutes les étapes du processus, de la cueillette à la fabrication, en suivant des critères environnementaux rigoureux. Ses 21 centres de tri répartis à travers le Canada et les États-Unis permettent de collecter et de séparer différents types de matières premières qui sont envoyées, entre autres, dans ses différentes usines.

Après la phase d'utilisation, le recyclage des ressources forestières en de nouveaux produits crée une boucle

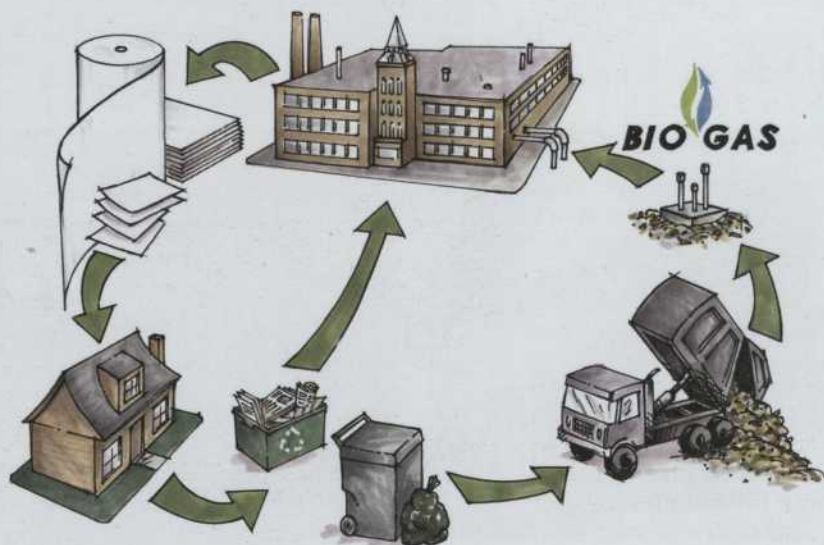
D O S S I E R

**CALCULATEUR ENVIRONNEMENTAL** VERT DE NATURE

Sauvegardes environnementales par rapport à des produits contenant :

17 arbres 1 sacquin de papier	62 634 litres d'eau 179 jours de consommation d'eau
949 kg de déchets 18 produits	2 466 kg CO <sub>2</sub> 10 446 km parcourus
28 cu 138 247 personnes 500 pendant une heure	7 kg N <sub>2</sub> émissions d'un camion pendant 20 jours

Une calculatrice écologique est disponible sur le site [www.cascades.com/papier](http://www.cascades.com/papier) et permet de calculer les sauvegardes écologiques reliées à l'utilisation du papier recyclé de Cascades en comparaison avec la moyenne de l'industrie nord-américaine et ce, pour un projet spécifique ou une consommation annuelle de papier.



écologique saine qui permet d'utiliser au maximum une ressource avant de couper de nouveaux arbres. L'utilisation d'énergie biogaz permet en outre de fermer une autre boucle en réutilisant les gaz provenant des déchets.

### L'EMPREINTE PAPIER

Au même titre qu'une main a sa propre empreinte digitale, chaque papier a son empreinte écologique. Et comme pour le corps humain, qui ne peut être compris efficacement en n'identifiant qu'un seul facteur, il en va de même pour le papier. Il est donc primordial de regarder l'ensemble des facteurs décisifs pour déterminer la valeur environnementale d'un papier.

Voici les grandes questions à poser par rapport à votre papier :

#### DE QUEL TYPE DE FIBRE EST-IL FAIT?

Le type de fibre influence considérablement l'impact environnemental qui se catégorise de la façon suivante :

#### Fibres recyclées postconsommation et postindustrielles

La fibre postconsommation a été utilisée par un consommateur, tandis que la fibre postindustrielle a été transformée (imprimée, coupée, etc.), mais pas utilisée. Les deux types de fibres doivent être triées, nettoyées et blanchies avant d'être réutilisées.

#### Fibres vierges certifiées et contrôlées

Puisque la coupe des arbres a un impact sur la forêt, elle doit être faite de façon responsable. Des organismes indépendants ont vu le jour afin de confirmer que la fibre provient d'une gestion forestière durable : FSC (Forest Stewardship Council) est à ce jour la certification la plus reconnue et respectée, mais il existe aussi SFI (Sustainable Forestry Initiative), PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification) et CSA (Canadian Standards Association).

La fibre contrôlée provient d'une gestion forestière qui ne remplit pas les critères de certification, mais qui ne provient pas de forêts menacées.

#### QUELS SONT LES PRODUITS BLANCHISSANTS UTILISÉS?

Le chlore est un produit chimique bioaccumulant nocif pour la santé humaine et pour les écosystèmes.

#### Papier sans chlore

Un papier vierge qui n'est pas blanchi ni traité au chlore ou avec des dérivés de chlore est considéré totalement sans chlore (TSC ou TCF), tandis que le produit recyclé est qualifié de blanchi sans chlore (SC ou PCF).

#### Papier sans chlore élémentaire

Un produit peut être traité sans chlore élémentaire (SCE ou ECF), mais avec un dérivé de chlore tel que le dioxyde de chlore pour être qualifié de tel.

L'équipe de BIO-BULLE a mené cette réflexion, accompagnée et guidée par Les impressions Soleil (notre imprimeur, le premier au Québec à avoir reçu l'accréditation « Ici on recycle » de Recyc-Québec) et a choisi d'utiliser le papier Cascades Enviro-100, tant pour sa qualité et son impact environnemental que pour la philosophie de l'entreprise, qui rejoint la nôtre à bien des égards. Nous sommes fiers de pouvoir vous donner matière à lecture qui soit aussi matière à réflexion!

Les réponses au quiz GaïaPresse de la page 22 : 1-a; 2-d; 3-b; 4-b; 5-c

# GAÏAPRESSE

\*\*\* LE PORTAIL DES NOUVELLES EN ENVIRONNEMENT

Retrouvez toute l'actualité environnementale à travers :

- les 17 régions du Québec
- et 14 thématiques environnementales

WWW.GAIAPRESSE.CA

Devenez membre dès maintenant!

D O S S I E R



Une référence en santé naturelle depuis 1995

Prenez le virage Vert de la santé, un choix sain qui vous apportera confiance, découverte et plaisir.

Êtes-vous attiré par les soins de santé naturels ?  
 Êtes-vous à la recherche d'outils efficaces pour votre santé ?  
 Aimerez-vous travailler dans un milieu en expansion et fascinant ?



Participez à nos ateliers et formations en herboristerie, médecine traditionnelle, développement personnel et médecine énergétique.

Les cours sont offerts en **personne** ou par **correspondance**, de quelques heures à plus de 2000 heures, dans un cadre sécuritaire, avec un corps professoral constitué d'**experts** qui sauront vous accompagner dans votre démarche.

**NOUVEAU**  
 Vente d'élixirs floraux et de divers produits d'herboristerie

[www.herbotheque.com](http://www.herbotheque.com)  
**819 326-4516**



Au Québec, on a compris depuis longtemps que le papier usagé n'est pas un déchet, mais une ressource!

**QUEL EST L'IMPACT DE L'USINE?**

Il faut beaucoup d'énergie et d'eau pour transformer des vieux papiers ou des arbres en papier. Une utilisation responsable de ces ressources réduit considérablement l'empreinte écologique du papier.

**Énergie**

L'énergie utilisée pour fabriquer le papier provient habituellement du charbon, du gaz naturel et de la biomasse. Chaque type d'énergie produit une quantité différente de gaz à effet de serre (GES). Pour réduire l'empreinte écologique, il est possible d'en utiliser moins et de choisir une énergie renouvelable, telle le biogaz.

**Eau**

La quantité d'eau utilisée et sa qualité lorsqu'elle est renvoyée au cours d'eau a un impact important sur l'écosystème des rivières. Il est à la fois possible d'en utiliser moins et de mieux la traiter.

**Déchets**

Les matières non récupérées sont envoyées au site d'enfouissement. Une récupération efficace des résidus permet alors de se rapprocher de l'objectif ultime de zéro déchet.

**D'où le papier provient-il?**

L'impact d'un papier est bien différent s'il doit traverser quelques kilomètres ou la moitié de la planète. Le transport de matières nécessite de l'énergie, ce qui crée des gaz à effet de serre (GES). Le plus près est donc le mieux pour cet aspect.

**FAIRE UN CHOIX**

En ayant ces quelques questions en tête, vous pourrez déjà faire un constat sur les vertus écologiques du papier que vous utilisez. De plus, ce constat devient un outil intéressant pour trouver des pistes de solutions pour réduire votre empreinte écologique. La forêt n'est pas une ressource inépuisable. Exploitions-la, mais de façon responsable et intelligente afin qu'elle puisse profiter aux générations futures. ●

**Petit lexique**

**Postconsommation**

Contient de la fibre de bois provenant entièrement du papier récupéré des déchets de consommation qui a été désencrée sans chlore.

**Postindustriel**

Contient de la fibre de bois provenant du papier récupéré des déchets industriels qui a été désencrée sans chlore.

**Recyclé**

Contient de la fibre de bois provenant du papier récupéré des déchets industriels et de consommation.



D O S S I E R

# Racines de vie



C'est un petit samedi matin de septembre. Personne à l'horizon. Il est encore tôt. La terre de ma forêt sent bon l'humus. La chaleur et l'humidité qui s'y sont abattues après l'orage d'hier laissent présager de beaux jours à venir. C'est aujourd'hui plus frais. Tant mieux! Bien que les journées chaudes favorisent leur émergence, la fraîcheur aide à les garder bien droits. Mais de quoi parle-t-on ainsi? Des champignons, bien sûr!

par Sylvie Laberge

nus, ceux que nous pouvons voir, toucher, sentir et parfois goûter ne sont que les fruits, organes de dispersion des spores.

## ESSENTIELLES MERVEILLES

Voyez ces grands arbres: le chêne, l'érable, le frêne, le pin... Voyez les trilles, les clintonies, les cyripèdes, les trientales... Qu'ont en commun ces espèces végétales et les champignons, inclassables, se promenant entre les règnes au gré de l'évolution de nos connaissances? Le mycélium, encore lui. Un exemple: la truffe. Ce champignon souterrain, difforme et, oui, laid, est une star en Europe. On le vend plusieurs milliers d'euros le kilo. Il se terre tout près des racines de certaines espèces, notamment le chêne. Il vit en symbiose totale avec l'arbre...

Voilà donc le secret, la symbiose! C'est une « association biologique durable et réciproque entre deux ou plusieurs organismes vivants ». La truffe et le chêne, main dans la main, vivotant à peine l'un sans l'autre. Les chercheurs ont rapidement fait le rapprochement: là où se trouve l'arbre, se trouve le champignon. Aujourd'hui, personne ne remet plus en doute le fait que la majorité des organismes végétaux utilisent, voire dépendent entièrement d'une symbiose avec un champignon. Le végétal, par sa chlorophylle, produit des sucres grâce à la photosynthèse. Le champignon, lui, est maître dans l'art de dénicher la moindre goutte d'eau. Il réclame du végétal les sucres nourriciers, tandis qu'il achemine la précieuse eau, glanée à bonne distance, aux racines de l'arbre ou de la plante. Voilà!

En cours de route, le mycélium produit un organe de fructification: armillaire, marasme, collybie, tricholome, pleurote, russule, morille ou coprin. Pour l'amateur, ces noms fantastiques ont une consonance plus douce que la plus élégante des musiques de chambre. Vrai qu'ils sont magnifiques, ces champignons! Combien y en a-t-il au Québec? En 2001, on répertoriait environ 1700 espèces. Plus récemment, ce chiffre s'élevait à plus de 2000 espèces. Pourquoi cette différence? C'est que l'intérêt que portent les Québécois aux champignons est plutôt récent. On fait de nouvelles découvertes chaque année. Des champignons, autrefois classés sous la même espèce, se révèlent aujourd'hui être d'espèces différentes. Ces changements sont dus à l'émergence des techniques d'identification génétique et d'un engouement renouvelé pour la mycologie. Et dans le monde, combien d'espèces? Ce chiffre varie grandement selon la source: entre 50 000 et 300 000. Certains estiment qu'il y en aurait véritablement autour de 1,5 million...

Les experts affirment qu'une fraction seulement (environ 20%) des champignons sont comestibles. Un jour, j'ai pu facilement trouver, juste au bas de la pente qui mène à la rivière, cinq espèces comestibles: le coprin chevelu, le russule de Peck, le lactaire couleur de suie, la chanterelle commune et le bolet comestible. Toutes les terres peuvent héberger des champignons, des gazons de banlieue aux fonds humides des forêts de conifères. Les Québécois sont de plus en plus friands des trésors que nous offre la nature. Sautez dans le train et apprenez à reconnaître quelques espèces. Lors de votre prochaine promenade, ces organismes jadis inconnus deviendront des compagnons de randonnée que vous retrouverez avec joie, comme on revoit avec bonheur nos meilleurs amis. ●



Photo: Steve Krumm

Il existe, nous semble-t-il, depuis la nuit des temps. En effet, certaines évidences démontrent déjà leur présence au Cambrien, il y a près de 600 millions d'années. La mycologie s'efforce d'expliquer leur longévité, leur mode de reproduction, leur habitat et leur nutrition. Les champignons peuvent être source de maux redoutables, détruire les récoltes, parasiter les humains, les animaux et les plantes... Et pourtant, la forêt ne serait sans aucun doute pas ce qu'elle est aujourd'hui, si ce n'était de leur omniprésence!

Car ils sont partout. Toutefois, nos yeux de néophytes n'en décèlent que quelques manifestations: un polypore ici, un lactaire là, et puis tiens! Un bolet! Et tout à côté, une chanterelle! Mais tout cela n'est que la pointe de l'iceberg. C'est sous terre, à l'abri des regards, que le champignon se dévoile. Le mycélium, qui est en quelque sorte le réseau racinaire du champignon, s'étend à gauche, à droite, parfois jusqu'à plusieurs dizaines de mètres de l'endroit d'où le champignon émerge. C'est par là que voyagent les liquides nourriciers, entre autres. C'est aussi grâce à lui qu'un nouvel organisme naît, lorsque deux fragments de mycéliums se séparent. Les petits individus char-



Les poisons les plus mortels sont présentés dans de mignons champignons au goût délicat. Soyez prudent, et ne consommez jamais le produit de votre récolte sans avoir la certitude absolue de la justesse de votre identification. Posez-vous la question suivante: en donneriez-vous à vos enfants? Si la réponse est non, contentez-vous d'observer!



# Jardiner dans son boisé

par Dominic Leblanc

L'agroforesterie existait bien avant qu'on la définisse. Au cours des 15 dernières années, le monde rural québécois a vu naître plusieurs initiatives locales d'association forêt-agriculture. Issus de la volonté des gens des régions de diversifier et de mettre en valeur le milieu forestier suite à la crise de l'industrie forestière, ces projets ont permis de mettre la table pour de nouvelles spécialités horticoles. Les plantes médicinales cultivées en sous-bois en sont un bon exemple.

## AGROFORESTERIE?

En 2005, le Centre d'expertise sur les produits agroforestiers (CEPAF), maintenant intégré au sein de Biopterre et basé à La Pocatière, réalisait une étude sur le potentiel agroforestier de la MRC de L'Islet, située à l'extrême est de la région de Chaudière-Appalaches. Cette étude visait plusieurs objectifs techniques et stratégiques. Une partie du projet cherchait à identifier des sites propices à la culture de certains produits forestiers non ligneux au potentiel commercial intéressant. Après avoir remué le paysage de l'arrière-pays pour évaluer les quelques critères bien précis qui rendent possible ce type de culture, une douzaine d'érablières furent sélectionnées pour participer à un projet-pilote d'implantation. Quelques-uns des propriétaires d'érablières participantes étaient aussi producteurs agricoles et membres du Groupe conseil agricole de la Côte-du-Sud (GCACS), un club-conseil en agroenvironnement. Les conseillers de cet organisme y ont vu une occasion en or de diversifier leur expertise en offrant le soutien technique aux producteurs désireux de prendre part à ce type de projet. L'année suivante, le GCACS et le CEPAF implantaient des parcelles expérimentales de ginseng à cinq folioles, de gingembre sauvage, d'hydraste du Canada et de sanguinaire du Canada dans certains sites ciblés parmi les érablières étudiées.

Au moment d'écrire ces lignes, une dizaine de producteurs de la MRC de L'Islet cultivent près de 5000 m<sup>2</sup> de plantes médicinales sous couvert forestier. Est-ce beaucoup? Est-ce peu? Il faut savoir que tous les travaux d'implantation réalisés en érablière sont faits à la main et exigent plusieurs heures de travail. L'implantation de deux parcelles de 100 m<sup>2</sup> représente environ une demi-journée d'ouvrage à deux personnes. Un producteur qui débute dans ce domaine implante généralement une ou deux parcelles de 100 m<sup>2</sup> pour se faire la main et s'assurer que le site est propice à l'établissement.

## AGROFORESTIERS D'ICI

Dominique Boucher et Hervé Dancause sont propriétaires de la Ferme Ayr-Pur à Saint-Marcel, un petit village situé à 15 km de la frontière du Maine. D'abord producteurs laitiers et acéricoles, ils ont fait partie de la première cohorte de producteurs chez qui des parcelles expérimentales ont été implantées en 2006. Leur plantation regroupe aujourd'hui près de 800 m<sup>2</sup> de ginseng, d'hydraste, d'asaret, d'actée et de sanguinaire dans un beau versant sud de leur érablière. Pour eux, les cultures de sous-bois sont une bonne façon d'utiliser le plein potentiel de l'érablière et d'expérimenter un secteur d'activité nouveau qui combine leur passion pour l'agriculture à celle de la forêt. Mentionnons aussi que grâce à la collaboration du Centre local de développement (CLD) de L'Islet, un sentier et des panneaux d'interprétation ont été aménagés le long des parcelles en 2010. Maintenant, le site d'Hervé et Dominique fait aussi office de vitrine technologique : plusieurs essais de régie de culture y ont été réalisés et les parcelles peuvent être visitées sur demande.

Pour sa part, Guy Morin est propriétaire de la Ferme Bon Plaisir, une entreprise laitière et acéricole située aussi à



Plant de ginseng âgé de 3 ans

Saint-Marcel. Guy est un vrai « gars de bois »! Pour lui, la culture de ginseng et d'hydraste est une bonne manière de consolider la rentabilité de l'érablière, de se créer un fonds de pension. Ses parcelles totalisent une superficie de près de 700 m<sup>2</sup> situés dans certaines zones particulièrement propices au développement de ces plantes. Il souhaite en étendre la culture encore chaque année.

## PHARMACIE VIVANTE

La forêt constitue une véritable pharmacopée à ciel ouvert : plusieurs des plantes qui y poussent ou qu'on peut y cultiver ont des vertus médicinales considérables et un intérêt commercial confirmé. C'est le cas notamment du ginseng à cinq folioles, probablement la plus connue de nos plantes forestières. L'intérêt pour le ginseng ne date pas d'hier. Dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les missionnaires jésuites qui découvrirent la présence de ginseng dans les forêts québécoises y ont vu un potentiel commercial énorme; les Chinois, qui considéraient alors cette racine comme la « source de l'énergie vitale », étaient prêts à payer une petite fortune pour s'en procurer. La cupidité de nos ancêtres fut telle qu'aujourd'hui, l'espèce indigène est pratiquement éradiquée.

Évidemment, l'intérêt pour le ginseng à cinq folioles et sa valeur commerciale n'ont pas disparu avec sa raréfaction à l'état indigène. À titre d'exemple, on a produit en 1929 au Canada 45 000 livres de ginseng évalué pour l'époque à 370 000\$<sup>1</sup>. De nos jours, la production de ginseng représente toujours une activité économique importante et la Chine demeure le plus gros consommateur. Cependant, pour faire face à la demande sans cesse grandissante, la régie de culture du ginseng s'est

<sup>2</sup> Marie Victorin, Flore Laurentienne, troisième édition, 1995.



Jardinage agroforestier : ci-haut, une érablière vierge; à droite, une parcelle en cours d'aménagement

transformée avec les années par l'utilisation de techniques visant à produire rapidement de grandes quantités. Par contre, les herboristes chinois estiment qu'une racine de ginseng qui a poussé en forêt à un rythme naturel possède une plus grande valeur médicinale qu'un plant produit sous ombrière en régie conventionnelle. D'où l'intérêt, plus que jamais d'actualité, de cultiver le ginseng dans son milieu naturel.

### GINSENG ET LES AUTRES

L'exemple du ginseng n'est pas unique. Plusieurs autres plantes médicinales développent leur plein potentiel et se retrouvent à l'état naturel au pied des feuillus. C'est le cas notamment de l'hydraste du Canada, une plante bien connue des herboristes pour ses vertus antibiotiques puissantes. L'hydraste pousse à l'état naturel dans les forêts du sud-ouest de l'Ontario et de l'est des États-Unis, mais s'acclimate bien dans les érablières québécoises. Sa culture, assez populaire au nord des États-Unis, en est à ses balbutiements au Québec. Plusieurs producteurs de ginseng cultivent aussi l'hydraste

comme plante de rotation puisque les deux exigent plus ou moins les mêmes conditions de cultures.

Tout comme l'hydraste, l'actée à grappes noires pousse à l'état naturel au sud-est du Canada et au nord-est des États-Unis. L'usage médicinal de



son rhizome fait l'objet de plusieurs mentions dans l'histoire de la médecine douce nord-américaine. L'actée à grappes noires a été utilisée au cours des siècles pour ses effets bénéfiques contre les douleurs menstruelles et elle est maintenant utilisée pour réduire les symptômes de la ménopause.

Mentionnons aussi les cas de l'asaret du Canada, ou gingembre sauvage, et de la sanguinaire du Canada, deux plantes qui poussent de façon spontanée dans les boisés fertiles du Québec. Les rhizomes de l'asaret fournissent une huile essentielle très recherchée en aromathérapie. Ceux de la sanguinaire sont vendus pour leurs composantes chimiques considérées comme très fortement antibiotiques et anti-inflammatoires. L'asaret et la sanguinaire ont fait l'objet de plusieurs tentatives réussies de culture en érablière.

Outre le fait que toutes ces plantes prospèrent bien sous un couvert forestier, plusieurs d'entre elles ont

aussi en commun leur statut de plante menacée ou vulnérable. C'est le cas du ginseng à cinq folioles, de la sanguinaire du Canada et de l'asaret du Canada. La réintroduction de ces plantes dans leur milieu d'origine diminue de ce fait la pression qu'exerce sur elles la cueillette sauvage.

### PARLONS D'AVENIR

Les plantes médicinales de sous-bois représentent l'occasion rêvée pour les acériculteurs qui aiment jardiner de valoriser leur boisé et d'y introduire des espèces floristiques dont le statut est parfois précaire. Leur culture offre sans aucun doute un potentiel économique intéressant pour les régions forestières québécoises. Cependant, ce secteur d'activité est présentement en phase de structuration et il reste encore plusieurs étapes à franchir avant qu'il soit d'une quelconque importance économique. D'abord, plusieurs aspects techniques de la régie de culture restent encore flous, notamment en ce qui concerne la fertilisation et la phytoprotection. Plusieurs organismes de soutien et universités travaillent actuellement à combler ces lacunes. Les prochaines années verront probablement naître la mise en place d'une structure commune ou d'une filière regroupant organismes de soutien technique, producteurs et transformateurs qui permettra d'échanger les connaissances et de regrouper l'offre pour une mise en marché ciblée.

Et qui sait? Peut-être un jour les Québécois développeront-ils le goût pour les incroyables vertus toniques du ginseng naturel de chez nous! •

D O S S I E R

## PÉPINIÈRE ANCESTRALE

PRODUCTEUR DE POMMIERS, POIRIERS, PRUNIERS  
ET ARBUSTES FRUITIERS

Une entreprise familiale qui produit écologiquement depuis 30 ans  
Nous pouvons greffer VOTRE variété  
Livraison partout au Canada

Contactez Marianne Baril ou Nicolas Auger au **418.423.3070**  
(entre Montréal et Québec)

ARBRES GREFFÉS 1 AN

Quantité	Prix
1 à 29	19\$ ch.
30 à 99	15\$ ch.
100 et plus	12 <sup>50</sup> \$ ch. <small>ou moins, selon les quantités</small>

ARBRES DE 2 ET 3 ANS DISPONIBLES

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

« La liberté est fille des forêts, c'est toujours là où on se réfugie lorsque ça va mal »

Romain Gary

ET POUR ALLER MIEUX...  
NOTE DE L'AUTEUR

## Montréal Trésors forestiers à découvrir

La préservation et l'étude des forêts de feuillus du sud, de précieuses initiatives à démultiplier! Histoire d'un rapport global sur la flore médicinale de deux parcs écologiques de Shefford.

Par Anny Schneider, auteure et herboriste naturaliste



Inventorier la forêt, se faire des amis pour la vie...

### PORTRAIT GLOBAL

Le mont Shefford compte sept sommets dont le point culminant atteint 525 m et fait partie des dernières Montérégiennes avant la chaîne appalachienne à l'est et au sud, région aussi appelée le Piémont appalachien. Cette série de collines est constituée de soulèvements de roches magmatiques, ignées ou métamorphiques datant de 125 millions d'années.

Classés « zone de conservation », les parcs municipaux Jean-Paul-Forand et des Montagnards ont un statut de protection provisoire, supervisé par la municipalité en place. Néanmoins, depuis quelques mois, on peut se réjouir du fait qu'ils sont également régentés par une coalition locale d'experts en environnement, le CENS, et surtout par le Corridor Appalachienn, organisme écologique régional d'excellente renommée.

Le premier parc que j'ai exploré est le plus ancien parc municipal mais aussi le plus connu, le Parc Jean-Paul-Forand, ainsi nommé le 2 avril 2001, du nom d'un maire en poste durant presque deux décennies. Il est constitué d'un espace de conservation de 152 acres et sillonné par 6,3 km de sentiers pédestres. La vocation du parc est axée sur la protection des milieux naturels et l'observation de la nature.

Un conseil, une question,  
une sortie guidée, une inspiration?

Contactez l'auteure

aux coordonnées suivantes :

Courriel : herbanny@videotron.ca

Internet : annyschneider.com

Livres et promo : edhomme.com

Élucubrations herbales, philosophiques  
et poétiques à PENDANT QUE LE LOUP Y EST PAS  
sur repere.tv

La randonnée pédestre, le ski de fond et la raquette y sont pratiqués par des centaines de citoyens et leurs chiens, gardés en laisse néanmoins. La partie ouest du parc est couverte par un marécage et deux petits plans d'eau alimentés par le cours d'eau Deschamps. La partie est se compose d'un milieu forestier dense et mature, typique de l'érablière à tilleul. On y dénombre autour de 300 espèces floristiques et une trentaine de variétés d'arbres. Plusieurs ruisseaux traversent ou longent les sentiers et une petite chute crée une ambiance unique.

### NÉCESSAIRE INVENTAIRE

Comme toutes les forêts matures, maintenant trop rares puisqu'il en reste moins de 25% au total en Montérégie, les inventaires de ces parcs écologiques municipaux présentent une flore riche et diversifiée, à l'image de leurs reliefs et écosystèmes variés.

Bords des ruisseaux, érablière à bouleau jaune ou à tilleul et prucheraie centenaire, plantations de résineux, marais, friches et sentiers fauchés établis par l'homme, tous ces milieux recèlent des trésors végétaux, indigènes et importés entremêlés, hélas! encore trop méconnus.

J'ai étudié et observé la flore de ces parcs attentivement sur trois saisons, non pas sous l'angle des biologistes mais surtout avec mon regard d'herboriste axé principalement sur les plantes médicinales et nutritives.

Dans la première phase, en 2008, d'après mes observations étalées sur six mois, j'ai pu déterminer que le parc écologique Jean-Paul Forand comprend grosso modo autour de 300 espèces médicinales et ou nutritives, et bien

d'autres, plus du double, moins étudiées en herboristerie mais recensées dans les traités botaniques.

Cette première étude, commandée par le comité Environnement de ma municipalité du Canton de Shefford, visait à répertorier les trésors de la commune dans un souci d'information autant que de préservation des espèces et écosystèmes locaux.

En trois ans, j'ai effectué en tout quatre inventaires, dont l'un fut subventionné par la MRC de la Haute-Yamaska grâce au programme Pacte rural en 2010 et les trois autres par notre municipalité du Canton de Shefford.

### APPROCHES

#### ET SUPPORTS CHOISIS

Mes inventaires, non conventionnels, sont abondamment illustrés de photos, de propos écrits, résumés pour la postérité dans des rapports archivés à la Municipalité et partagés lors de conférences et de sorties guidées.

Ils ont pris la forme d'un répertoire écrit, détaillé par suivi des sentiers et par espèce, en mettant l'accent sur les plantes indigènes rares. (Semi confidentiel pour fins de préservation)

Il y a eu prise de 1000 photographies numériques des arbres et plantes (entre la mi-avril et la mi-octobre). Autour de 400 photos par parc ont été retenues pour les archives, dont une centaine présentées en diaporama lors des conférences. Le travail a été effectué par Mme Ulysse Charrette (2008), M. Denis Gref, photographe et expert en plantes (2010-2011) et moi-même, nouvelle photographe, amatrice mais passionnée...



Trois conférences grand public à Shesford sur les plantes médicinales de nos parcs ont fait salle comble à chaque fois et des sorties publiques guidées à la rencontre des espèces médicinales et indigènes rares au parc Jean-Paul Forand ont été offertes à la population, aux écoles et à des experts comme ceux de Flora Quebeca en juin 2011.

## RECOMMANDATIONS

Attendu que la superficie des forêts de feuillus s'amenuise année après année, au profit de l'agriculture intensive et du développement immobilier accéléré; attendu que la liste des plantes menacées et vulnérables s'allonge année après année; nous comprenons l'importance et l'urgence de sensibiliser les propriétaires à la beauté et à la rareté des arbres et des plantes de la forêt laurentienne. Tout cela dans un grand souci de la protection de la nature, escamotant volontairement la localisation précise de plantes rares mais les informant de leur inestimable valeur.

Il faudrait aussi, partout au Québec, développer le volet éducatif auprès des jeunes enfants qui connaissent trop peu leur flore et en général la nature locale, un peu dans la tradition louable des ecclésiastiques botanistes, puis des Cercles des jeunes naturalistes, toujours actifs mais hélas! pas assez présents dans les écoles. Il faudrait également faire intervenir d'autres spécialistes de la nature particulière du biotope<sup>1</sup> local et y interpréter, entre autres, les champignons, les insectes, les oiseaux et les pierres.

Avec les nombreux comités environnementaux qui se forment au Québec, on ne peut qu'espérer que ce type de démarche se poursuive ailleurs. Vous le savez, surtout vous, fidèles lecteurs de *Bio-bulle*, l'écocide botanique, particulièrement envers les arbres feuillus et les plantes indigènes, se poursuit partout au Québec. La moindre des démarches est de répertorier ce qui reste.

<sup>1</sup> **Biotope** : Milieu physique relativement bien délimité dans l'espace et de composition strictement définie, servant de support aux espèces constituant la biocénose (ensemble des animaux et des végétaux qui vivent dans les mêmes conditions de milieu et dans un espace donné).



L'oxalide des bois, discrète et précieuse...

Photo: Amy Scaelder

Au gré de mes randonnées dans près d'une centaine de lieux, particulièrement dans le sud du Québec, j'y ai souvent retrouvé ces mêmes plantes, pour la plupart des incontournables en herboristerie comme en nature, même si les plus communes sont introuvables sur les tablettes des magasins naturels, entre autres à cause des règlements des licences NPN ou PSN (produits de santé naturels) de Santé Canada. À nous de les étudier et de les cueillir parcimonieusement, mais mieux encore, de se contenter d'admirer au passage les plus rares, voire de les démultiplier quand c'est possible.

La pharmacie de la nature est accessible au moins trois saisons sur quatre, toute l'année lorsqu'il s'agit des conifères, ceux-là mêmes qui ont sauvé nos ancêtres les colons et préservé la santé des autochtones et de leurs prédécesseurs durant des millénaires. La demande et la vente de produits de santé naturels étant en croissance de 20% par an, côté flore sauvage en général et médicinale en particulier, c'est un secteur très prometteur.

Il faut absolument mieux prendre soin de nos écosystèmes et des plantes sauvages, indigènes en particulier. Pouvoir profiter éthiquement de leurs bienfaits à jamais est une bonne idée, à condition que leur cueillette soit mieux réglementée; la quasi-éradication de l'ail des bois et du ginseng sont des exemples repoussoirs à ne pas répéter. Il est vrai que le marché des PFNL (produits forestiers non ligneux) s'élevait déjà à 1000 milliards de dollars dans le monde en 2009, incluant

entre autres: les récoltes de petits fruits, les champignons gastronomiques et médicinaux, les plantes sauvages comestibles et ou médicinales, y compris les sous-produits des arbres, à quoi on doit ajouter l'écotourisme, encore embryonnaire dans notre région.

## CONCLUSIONS ÉVIDENTES

Pour la biodiversité, pour la santé de la planète, la nôtre et celle de nos descendants, sachons défendre, préserver et laisser pousser en paix toutes ces charmantes sauvagesses, ligneuses ou non, pour la plupart bienfaites et oh! combien utiles pour tant de formes de vie visibles et invisibles.

Faisons pression sur tout ce bon monde, surtout les gestionnaires de ce si précieux bien commun qu'est la forêt: riches propriétaires privés, municipalités, ministères provinciaux et fédéraux, voire mondiaux.

En cette Année mondiale de la forêt, longue vie à elle, qu'elle soit locale, municipale, nationale ou universelle car partout et toujours, elle est source de multiples bienfaits pour tous.

Partout sur terre, longue vie aux milieux verts, vivants et variés! ●

Une ferme familiale où l'on se soucie de l'environnement.

**Ferme Bio-Rard**

Poulet et moulée  
Biologique

...et de vous!

Vente à la ferme de poulets et moulées biologiques certifiés

Visitez le [www.fermebio-rard.com](http://www.fermebio-rard.com)  
ou appelez-nous au  
450.293.3448

D O S S I E R

# GAÏA Quiz

Testez vos connaissances!

Retrouvez dans chaque numéro un quiz en lien avec le dossier spécial de Bio-bulle.

## Les trésors de la forêt

### question 1

Plusieurs organismes végétaux dépendent, par symbiose, d'un champignon. La symbiose se définit comme une association biologique durable et réciproque entre deux ou plusieurs organismes vivants.

- a Vrai. Par exemple, la truffe et le chêne sont interdépendants.
- b Faux.

### question 2

Laquelle de ces plantes médicinales indigènes préfère pousser à l'ombre des arbres dans une forêt?

- a Hydraste, connue pour ses vertus antibiotiques puissantes
- b Actée à grappes noires aux effets bénéfiques contre les douleurs menstruelles
- c Gingembre sauvage pour ses propriétés antibiotiques et anti-inflammatoires
- d Toutes ces réponses

### question 3

Une tonne de papier recyclé, soit 40 boîtes de 5000 feuilles de grande taille 8,5m x 11,4m, permet d'éviter la coupe de combien d'arbres?

- a 8
- b 17
- c 5

### question 4

Comment s'appelle le réseau racinaire des champignons?

- a Myriophyllum
- b Mycélium
- c Mimulus

### question 5

Quel est le pourcentage des forêts qui sont matures en Montérégie?

- a 70 %
- b 45 %
- c 25 %



ANNÉE INTERNATIONALE  
DES FORÊTS • 2011

Pssst! Les réponses vous attendent en page 15...

WWW.GAIAPRESSE.CA

Devenez membre dès maintenant!



# Pomme d'Ève, pomme de discorde

Ou lorsque l'agriculture biologique est cause de conflit entre deux producteurs agricoles, pourrait-on dire...

par Me Richard Seers, avocat

**L**e 6 octobre 2000, Germain Lafond, pomiculteur qui possède plusieurs vergers dans la région de Compton, achète de la Caisse populaire locale un verger, mature et productif, connu sous le nom de La pomme d'Ève. Lafond décide cependant de vendre ce verger à Daniel Beaudoin, producteur laitier, qui n'a pas le projet de se lancer dans la pomiculture mais fait cette acquisition puisque le verger se trouve enclavé par d'autres terres qui lui appartiennent. Dans ces conditions, compte tenu de ses projets et en vertu de l'acte de vente, Lafond se réserve le droit exclusif et non transférable d'exploitation du verger pour une période de cinq ans. De plus, en vertu du contrat, une fois écoulées les deux premières années, Lafond a l'option de continuer à exploiter une partie du verger pour les trois années additionnelles en communiquant au plus tard le 15 octobre de chaque année son intention de renouveler ou non son droit d'exploitation du verger et en payant le loyer convenu de 1600\$ le 1<sup>er</sup> décembre de chaque année.

Selon les allégations des Beaudoin, Lafond n'aurait pas communiqué son intention de continuer l'exploitation du verger dans les délais de telle sorte qu'ils entreprennent alors l'abattage des arbres du verger, prétextant la déchéance des droits de Lafond. Cinq rangées de pommiers sont ainsi abattus. Malgré tout, Lafond continue d'exploiter le verger La pomme d'Ève durant les années 2004 et 2005, même amputé de cinq rangées de pommiers sur un total de dix-huit rangées. C'est ainsi que Lafond réclama ensuite des dommages-intérêts, à savoir les pertes de revenus de la vente des pommes conséquemment à cet abattage de 200 pommiers.

## LA COMMUNICATION, C'EST TOUT

Évidemment, les Beaudoin-Samson ont prétendu que Lafond n'avait jamais communiqué dans les délais son intention de continuer l'exploitation du verger alors que Lafond prétendait le contraire. Il ressort toutefois selon la preuve faite devant le tribunal que les Beaudoin n'avaient aucunement l'intention d'exploiter ce verger et qu'en fait leur véritable intention était de le raser. En effet, ils pratiquent l'agriculture biologique. Pour cultiver leurs champs et pouvoir nourrir leurs animaux, il doit être prouvé qu'aucun produit chimique défini selon les normes applicables, n'y est utilisé, non plus que dans un certain rayon de ces champs. L'objectif en abattant les arbres du verger était d'éviter que des herbicides et des insecticides nécessaires à l'entretien du verger ne viennent contaminer leurs terres contiguës servant à l'agriculture biologique. Il était clair que les parties avaient des intérêts divergents.

La Cour a donc considéré l'ensemble de ces éléments en vérifiant adéquatement si Lafond avait bel et bien donné son avis de renouvellement dans les délais alors que

Lafond affirmait avoir donné un avis verbal aux Beaudoin, ce qui aurait été suffisant. Le problème de l'avis verbal toutefois est d'en faire la preuve. Le juge Serge Champoux donna raison à Lafond en analysant le texte de la clause litigieuse du contrat de vente qui stipulait notamment «...le vendeur devra aviser [...] l'acquéreur de son intention de renouveler ou de ne pas renouveler; le refus de renouveler par le vendeur mettra fin aux droits de renouveler subséquents.» Le juge en arrive alors à la conclusion que le refus de renouveler ne se présume pas, et doit faire l'objet d'un avis de la part du vendeur. Or il n'y a jamais eu d'avis «de ne pas renouveler» de la part de Lafond. De plus, les Beaudoin ont encaissé les chèques de loyer de 2004 et 2005, sans autre réserve ni explication, ce qui contribuait à confirmer les allégations de Lafond.

La Cour, après avoir étudié la preuve des experts quant à l'évaluation des dommages, en arriva aux résultats suivants : sur les 200 arbres abattus, 20 sont de la variété Summerred pour lesquels la somme de 2856\$ a été attribuée pour la perte de revenus sur la vente des pommes produites par ces arbres pour les années 2004 et 2005. Pour les 180 arbres de la variété MacIntosh, on a obtenu un total de 1440 minots de pommes. Pour les minots classés, on a calculé 70% à 12,50\$ du minot et pour ceux déclassés (pour la production de jus ou l'alimentation de chevreuils), 30% à 6\$ du minot. En calculant le tout pour les deux variétés de pommes sur la base des deux années pour un total de 36 096\$ et après savoir déduit la somme de 9588\$ de dépenses (arrondie à 10 000\$), le tribunal condamna les défendeurs à payer au demandeur la somme de 26 096\$ plus ses frais d'experts et les intérêts courus.

Si manger une pomme chaque jour éloigne le docteur pour toujours, pour ne pas en manger toute une, mieux vaut bien relire son contrat et même obtenir un avis juridique avant de se mettre à couper des pommiers... au risque de trouver l'expérience bien amère. •

**Germain Lafond c. Daniel Beaudoin et Pauline Samson, 2009 Cour du Québec**



**Richard Seers Avocat inc.**  
...pour le bénéfice de vos affaires

240, Saint-Jacques, bureau 700  
Montréal (Québec) H2Y 1L9  
Cellulaire : 514 717-7864  
Télécopieur : 514 284-0042  
Courriel : rseers@richardseersavocat.com  
[www.richardseersavocat.com](http://www.richardseersavocat.com)

justice pour tous

# Les Bioproduits de Sainte-Rita

LE 6 MAI DERNIER, LA COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ DES BASQUES, LES BIOPRODUITS DE SAINTE-RITA, LANÇAIENT UN LIVRET DE RECETTES. CUISINEZ LES PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX. CET OUVRAGE DE 118 PAGES PRÉSENTE DIFFÉRENTS EMPLOIS DE PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES DISPONIBLES AU BAS-SAINT-LAURENT, DES TRUCS D'UTILISATION ET DES RECETTES TOUTES SIMPLES. ILS ONT EU LA BONNE IDÉE D'EN PARTAGER QUELQUES-UNES AVEC NOUS... C'EST GENTIL!

## Salade de tête de violon

Temps de préparation : 20 minutes  
Donne 4 portions

500 g (1 lb) têtes de violon fraîches ou congelées  
2 tomates, en quartiers  
150 g fromage feta  
12 olives noires dénoyautées tranchées  
Ciboulette et basilic hachés, sel, poivre au goût  
Vinaigrette (huile d'olive, vinaigre de vin rouge, sel, poivre, basilic, origan au goût)  
Dans un bol, déposer les têtes de violon avec les tomates, le fromage feta et les olives. Ajouter les assaisonnements puis ajouter la vinaigrette. Mélanger délicatement. Laisser reposer 1 à 2 heures avant de servir.



## Crème de quenouille

Temps de préparation : 35 minutes  
Donne 16 portions

1300 g de quenouille en morceaux congelés des Bioproduits de Sainte-Rita  
1500 ml (6 tasses) de bouillon de poulet  
500 ml (2 tasses) de pomme de terre en dés  
125 ml (1/2 tasse) d'échalotes françaises hachées  
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
15 ml (1 c. à soupe) de beurre  
Sel de salicorne au goût  
Poivre au goût  
Crème 35%

Faire revenir les échalotes dans l'huile et le beurre. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre et les quenouilles congelées sans les dégeler. Cuire jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. Réduire en purée et assaisonner au goût. Au moment de servir, saupoudrer de sel de salicorne et ajouter une touche de crème 35%.

## Parfait aux fruits

Temps de préparation : 10 minutes  
Donne 4 portions

500 g de salade de fruits maison  
55 ml de sirop d'amélanchier  
4 gaufrettes (facultatif)

Passer la salade de fruits au robot culinaire pour en faire une purée. Réserver. Dans un verre à sorbet, verser 10 ml de sirop d'amélanchier. Ajouter la purée de fruits. Terminer avec un soupçon de sirop (5 ml) sur le dessus et ajouter une gaufrette en décoration.

Voilà un dessert de dernière minute qui saura charmer vos invités!

alimentation

### Mise en garde

Pour éviter une possible intoxication due à une toxine naturelle présente dans les têtes de violon, Santé Canada recommande de les faire bouillir 15 minutes, ou de les faire cuire à la vapeur 10 à 12 minutes avant de les servir. Les symptômes d'intoxication peuvent se manifester de 30 minutes à 12 heures après l'ingestion. Les symptômes possibles pouvant apparaître sont les suivants : diarrhées, nausées, vomissements, crampes abdominales et maux de tête.



LES ENGRAIS NATURELS  
**McINNES**

depuis 1989

Stanstead (Québec)

819-876-7555

fax 819-876-1166

www.biobiz.ca • engrais@biobiz.ca

Sans fumier • Sans boue d'égout • Sans remplissage

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

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

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

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

**Mica**

**Gluten de maïs**  
(10-0-0)





# Le prix et l'effort du jardinage... même écologique

par Christiane Émond, présidente R.J.É.

**J'**ai assisté dernièrement à une petite fête soulignant le 65<sup>e</sup> anniversaire de mariage de mes beaux-parents. Ce que je retiens de leur cheminement et de leur vécu, c'est qu'ils possèdent encore la santé physique, mentale et morale même à l'aube de leurs 90 ans. Le secret de leurs réussites réside dans l'effort et l'implication personnelle de chacun dans les tâches quotidiennes. La vie en santé est leur récompense : celle de se réaliser, de conserver leur autonomie dans la mesure où ils sont capables de réaliser physiquement leur indépendance.



Le travail, c'est la santé, disait le sage...

Le jardinage écologique, qu'il soit un loisir ou une forme d'autosuffisance, exige aussi des efforts que l'on a tendance à nier ou à vouloir éviter dans notre société actuelle.

Faire un jardin écologique, c'est d'abord choisir un emplacement et s'approprier le droit de cultiver les plantes de son choix. On devra mettre les efforts pour éliminer les plantes ou arbustes qui colonisaient l'environnement. Après avoir mis le sol à nu, il faudra dessiner son jardin, préparer les planches et les plates-bandes. Selon les caprices de dame Nature, on pourra semer ou transplanter les plantes et les légumes que nous désirons manger. D'après notre expérience, il faut investir en moyenne de 20 à 30 heures pour démarrer un nouveau jardin d'une superficie de 20 pi<sup>2</sup>; on peut diviser ce temps par deux si le jardin était cultivé auparavant.

En tant que jardinier, nous venons court-circuiter le cycle naturel de la vie du sol; nous devons donc, pour conserver ou augmenter sa fertilité, nourrir les habitants du sol en y ajoutant du compost, du paillis ou autre matière organique.

Faire du compost exige du temps et des efforts quotidiennement pour rassembler les déchets végétaux, monter le tas, le brasser, le filtrer pour finalement fabriquer l'humus qui nourrira la vie du sol.

Voir au bon développement de son jardin, c'est aussi le désherber, l'arroser, ajouter du paillis, et aussi contrôler et ramasser les insectes indésirables qui convoitent nos récoltes. Dans notre projet de jardin, on doit investir un minimum de 3 à 5 heures par semaine pour l'entretien et autant pour la récolte ou la transformation.

Aujourd'hui, la pensée magique que tout se fait sans trop d'effort, que les techniques du « jardinier paresseux » sont à la mode, que les principes du « jardin auto-fertile » sont présentés comme faciles à appliquer, me dérange dans le sens écologique de ma personne. Depuis toujours, l'homme dans son évolution a développé des techniques pour augmenter son plaisir et faciliter son autosuffisance. La technologie d'aujourd'hui est prometteuse dans ce sens, elle permet d'exploiter davantage les richesses naturelles sans tenir compte de l'équilibre de nos forêts et des terres qui nous nourrissent; cette facilité menace notre survie et celle de la planète. Cette facilité a un prix : les humains bougent de moins en moins, ce qui entraîne entre autres, l'embonpoint et ses maladies connexes.

Tout comme le cheminement de mes beaux-parents qui ont encore une santé exemplaire, je sais maintenant que le jardinage écologique, avec effort, que je pratique devient une occasion par excellence pour utiliser et endurcir tous mes muscles, pour renforcer mon cœur et mes poumons. Il est aussi un temps de communication et de ressourcement avec la nature, sans compter la qualité des aliments que me donne mon potager.

Qu'est-ce qui est le plus écologique? Les fraises même bio vendues au supermarché ou celles que j'ai cueillies dans mon potager? Pourquoi avoir peur de l'effort au quotidien? L'effort au jardin?

Méfiez-vous des experts ou des conférenciers qui promettent des récoltes abondantes et un jardin trop facile!

Avez-vous déjà visité les jardins du Grand-Portage, ceux de l'Armoire aux Herbes, de la Clef des champs, de l'Écoumène, de La Val'Heureuse, ou Aux couleurs des Saisons? Vous avez sûrement compris que ces jardins sont le résultat de nombreuses années d'efforts de leurs propriétaires, lesquels transpirent toujours la santé et la joie d'être jardiniers.

Je me choisis en faisant mon jardin car je suis certaine que je serai gagnante lorsque je fêterai mes 90 ans. •

jardinage



## Récolter ses graines bio Le pourquoi et le comment

En récoltant vous-même les semences à partir de plantes cultivées biologiquement, vous aurez l'assurance d'être totalement bio. Cueillir ses propres graines permet de sélectionner des plantes bien adaptées à son type de sol et à son climat. L'amélioration et la résistance des « descendants » s'en trouvent déjà supérieures après trois ans de sélection.

par Jean-Jacques Marcil

### LES PLANTES POTAGÈRES

Il existe plusieurs méthodes pour produire ses propres semences. La plus simple est de récolter les graines des plantes ou des légumes rendus à maturité. Comme certains végétaux ont tendance à s'hybrider naturellement, certaines pratiques ou attentions particulières doivent être appliquées afin de pouvoir reproduire la variété-mère ou originale. À noter que les semences issues de variétés hybrides (F1) donneront des plantes souvent très différentes, rarement intéressantes. Parce qu'elles ont été cultivées et sélectionnées par nos ancêtres pour notre climat, les variétés de type *Héritage* sont à essayer ou à re-découvrir...

Une fois récoltées, les semences sont placées dans des enveloppes; on doit les identifier: le nom, l'année et le



lieu de la récolte ainsi qu'une brève description: couleur, hauteur, etc. Les graines ainsi préparées se conserveront bien dans un endroit frais et sec, aussi longtemps que durera leur capacité naturelle de germer, soit de trois à dix ans environ. On peut prolonger la conservation en congelant les graines dans des contenants bien scellés.

Pour le potager, les légumes qui fleurissent la même année sont les plus faciles à réaliser: brocolis, concombres, haricots, pois, poivrons, radis, tomates; tandis que pour les légumes à floraison biennale, un savoir-faire et une technique particulière à chacune des espèces doivent être appliqués et respectés. La « bible technique » ou les meilleures références sont publiées par les Semenciers du patrimoine: *La conservation des semences du patrimoine* (12\$, [www.semences.ca](http://www.semences.ca))

Goûter à la formation continue

**Agriculture biologique**  
MICROPROGRAMME


Quatre cours sur Internet  
[www.fsaa.ulaval.ca/agribio.html](http://www.fsaa.ulaval.ca/agribio.html)

Dates limites d'inscription

Hiver 2012:	2 décembre 2011
Automne 2012:	3 août 2012

Contactez-nous

Secrétariat  
418 656-3145  
1 877 785-2825, poste 2145  
[fsaa@fsaa.ulaval.ca](mailto:fsaa@fsaa.ulaval.ca)

**CABC**   
Développé avec la collaboration  
du gouvernement du Canada

**UNIVERSITÉ LAVAL**  
Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation



Regroupement des Jardiniers Écologiques











Les activités du RJE, toujours une excellente source d'enthousiasme et de ressourcement...

Merci à Sandrine Duprez et Daniel Reid, de Lacolle, nos hôtes lors de la visite de leur jardin le 10 juillet dernier!








Internet : [www.rje.qc.ca](http://www.rje.qc.ca)  
Courriel : [info@rje.qc.ca](mailto:info@rje.qc.ca)  
Présidente : Christiane Émond



LÉGUMES À FLORAISON ANNUELLE

	TECHNIQUE	PARTICULARITÉS
<b>BROCOLI &amp; CHOU-FLEUR</b> 	<p>Les graines sont portées sur des gousses étroites. Récolter lorsqu'elles sont sèches et cassantes en coupant les plants à la base; placer les plants dans un sac ou une taie d'oreiller pour les battre; nettoyer les graines par soufflage ou tamisage.</p>	<p>Isoler d'au moins 30 à 50 mètres d'une autre variété de crucifères qui peut fleurir en même temps : chou rave, chou, chou de Bruxelles, kale... Les plants de brocoli ne sont pas autofertiles, il faut au moins deux plants qui fleurissent en même temps.</p>
<b>CONCOMBRE</b> 	<p>Laisser 2 à 3 beaux fruits mûrir et devenir jaune au soleil ; on peut récolter les spécimens après que le feuillage soit gelé. Extraire les graines d'un beau fruit bien mûr et les laisser fermenter pendant 3 à 6 jours dans un endroit chauffé. Brasser deux fois par jour avant de les rincer dans une passoire. Les laisser sécher dans une soucoupe.</p>	<p>Isoler d'au moins 60 à 100 mètres d'une variété différente. La fermentation est complète lorsque les graines sont rudes au lieu d'être glissantes.</p>
<b>COURGES, COURGETTES, CITROUILLES, POTIRONS, MELONS</b> 	<p>Choisir 2 à 3 beaux fruits au maximum de leur maturité. Les ouvrir, récolter les graines et les laisser sécher 1 à 3 jours à température pièce. Choisir les plus grosses graines fermes et les mettre en enveloppe.</p>	<p>Isoler d'au moins 30 à 50 mètres d'une variété différente, pour les melons procéder comme pour les concombres.</p>
<b>FÈVES, HARICOTS &amp; POIS</b> 	<p>Laisser les plus belles cosses sécher sur le plant. Récolter, écosser et laisser sécher quelques jours dans un endroit sec. Choisir les plus grosses graines.</p>	<p>Récolter les graines 40 à 50 jours après l'apparition des fruits. Pour les pois, récolter aussitôt la maturité, car les graines peuvent germer si les gousses touchent le sol humide.</p>
<b>LAITUE</b> 	<p>Choisir et tuteurer les 2 à 3 plus beaux spécimens parmi les plants qui auront fleuri le plus tardivement; placer des tuteurs au besoin. Lorsque les graines apparaîtront, couper les plants, suspendre la tête en bas au-dessus d'une feuille de papier et récolter les graines.</p>	<p>Il y a peu de chance de croisement entre différentes variétés. La maturation des graines est lente, il faut donc semer tôt au jardin ou dans une couche froide.</p>
<b>MAÏS</b> 	<p>Les grains de maïs peuvent être récoltés 3 à 5 semaines après le stade comestible du maïs sucré (état laitieux), on peut les cueillir quand les feuilles qui entourent l'épi ont bruni. Détacher les grains de l'épi et les laisser sécher à l'intérieur pendant 5 à 10 jours.</p>	<p>Isoler d'au moins 300 mètres d'une autre variété qui arrive à maturité en même temps : le pollen est répandu du bout de la panicule vers les soies des autres plants par le vent. Il faut donc semer plus d'un rang de maïs pour avoir une bonne pollinisation.</p>
<b>PIMENTS &amp; POIVRONS</b> 	<p>Choisir le plus beau fruit au maximum de sa maturité, l'ouvrir et détacher les graines. Laisser sécher un ou deux jours dans une soucoupe.</p>	<p>Isoler d'au moins 30 à 50 mètres d'une variété différente.</p>
<b>POMMES DE TERRE</b> 	<p>Identifier les plants qui ont fleuri et qui portent des fruits semblables à des mini tomates vertes. Lorsque le feuillage a complètement séché, récolter les fruits et extraire les graines comme la technique pour les tomates. L'année suivante, on peut les semer à l'intérieur vers la fin mars.</p>	<p>Les tubercules seront petits la première année, moyens la deuxième année, et normaux par la suite. Le plus simple est de conserver en chambre froide quelques exemplaires de chacune des variétés. Planter au printemps les tubercules d'au moins 8 à 10 cm.</p>
<b>RADIS</b> 	<p>Laisser monter en fleur 5 à 10 plants démontrant une belle qualité de racines. À la fin de l'été, récolter les graines; choisir les plus foncées et les plus grosses.</p>	<p>Isoler d'au moins 70 à 300 mètres d'une variété différente.</p>
<b>TOMATES</b> 	<p>Choisir et cueillir 2 à 3 tomates précoces ayant le maximum des caractéristiques du plant. Si la température le permet, laisser mûrir sur le plant ou compléter la maturation à l'intérieur. Ouvrir les tomates et retirer délicatement les graines avec un peu de pulpe. Déposer dans un bol, recouvrir d'une pellicule alimentaire et laisser reposer à la température pièce. Après 4 à 7 jours de macération, le liquide change de couleur et les graines se déposent au fond du bol. Séparer la pulpe des graines en les rinçant à travers une passoire avec de l'eau tiède. Déposer les graines sur un papier, un carton non absorbant ou une soucoupe et laisser sécher.</p>	<p>Isoler d'au moins 1 à 2 mètres d'une variété différente. On ne peut conserver les graines de tomates qui ont été cuites ou légèrement chauffées.</p>

LÉGUMES À FLORAISON BISANNUELLE

	TECHNIQUE	PARTICULARITÉS
<b>AIL</b> 	Laisser monter en fleur (en juillet) et récolter à la mi-août/septembre les sommités fleuries qui contiennent les graines; le plus simple est de replanter les gousses, à l'automne. Séparer chaque gousse en 4 ou 5 caïeux et les planter en rang, espacés de 15 à 30 cm, avant que la terre soit gelée.	
<b>BETTERAVE</b> 	Conserver 3 à 5 belles racines au caveau pendant tout l'hiver, ou les hiverner dans un caveau avec une humidité élevée. Remettre en terre pour la deuxième année; laisser le plant développer ses feuilles et sa tige florale qui contiendra des gousses i.e. un ensemble graines. Récolter les graines lorsqu'elles sont brunes et les laisser sécher à l'intérieur.	À cause de la pollinisation croisée facile, il est préférable de ne cultiver pour les semences qu'une seule variété par année.
<b>CAROTTES</b> 	Conserver 3 à 5 belles carottes au caveau, pendant tout l'hiver. Les replanter au jardin en avril, en les espaçant d'au moins 60 cm. Tuteurer les ombelles avant la pollinisation par les insectes. Quand les fleurs commencent à sécher, couper la tige, la suspendre la tête en bas au-dessus d'un papier et récolter les graines.	Isoler d'au moins 70 à 250 mètres d'une variété différente, ou ne cultiver pour les semences qu'une seule variété par année. Faucher le pourtour du jardin pour éviter le croisement avec les carottes sauvages. Vanner à la main ou les écraser avec un rouleau avant de les battre. Nettoyer les débris à la main ou par tamisage combiné au soufflage.
<b>CIBOULETTE</b> 	Laisser monter en fleurs (jolies fleurs violettes) pour avoir des graines. Récolter les graines au début de l'été ou diviser simplement les touffes au début du printemps ou à l'automne.	
<b>CHOUX</b> 	Récolter le plant avec sa racine, ou le protéger des grands gels. Hiverner dans un caveau avec une humidité élevée. Remettre en terre pour la deuxième année et laisser le plant développer sa tige florale; tuteurer avec de longs tuteurs. Les graines se forment dans de petites gousses qui brunissent à maturité; les recueillir au-dessus d'une toile.	Isoler d'au moins 30 à 50 mètres d'une autre variété de crucifères qui peut fleurir en même temps : brocoli, chou-fleur, chou rave, chou de Bruxelles, kale.
<b>OIGNONS &amp; POIREAUX</b> 	Replanter les bulbes au printemps ou laisser en terre sous paillis à l'automne. Choisir 2 à 3 plants de belle vigueur montés en graine, couper la formation florale en boule au moment où les fleurs commencent à sécher. Suspendre le bouquet tête en bas au dessus d'un papier et récolter les graines.	Isoler d'au moins 30 à 50 mètres d'une variété différente.
<b>PERSIL</b> 	Protéger les plants pendant l'hiver (paillage, plastique). Laisser monter les plants en fleurs et en graines; tuteurer les ombelles avant la pollinisation par les insectes. Récolter les graines manuellement.	Isoler d'au moins 70 à 200 mètres d'une variété différente.

jardinage

**PLUS de 3.000\$ en rabais**



THÉ OU CAFÉ ÉQUITABLE GRATUIT

**ÉCONOMISEZ SUR VOS ACTIVITÉS**  
 EN VENTE CHEZ RENAUD-BRAY, INDIGO, CHAPTERS  
 ET SUR WWW.CONSCIENCEVERTE.CA



**LE GUIDE CONSCIENCE VERTE**  
 RABAIS ET DÉCOUVERTES  
 Montréal et les environs



**2 POUR 1 SUR UN SOUPER BIO**



Photo: StockAction

# Les arbres à noix de nos forêts

par Véronique Alexandre

Nos forêts ont été et sont encore exploitées surtout pour leur bois. Elles offrent cependant une panoplie de ressources qui gagnent à être découvertes. Ce sont des avenues de plus en plus explorées, encouragées par des organismes tels que l'Association forestière de Lanaudière qui organisait en avril dernier un colloque sur les produits forestiers non ligneux. L'un de ces produits, qui fut autrefois fort utile aux premières nations ainsi qu'aux colons, est l'arbre à noix.

Nous avons au Québec six différentes espèces d'arbres à noix comestibles. Elles furent jadis une source précieuse de matière oléagineuse, puis elles sombrèrent rapidement dans l'oubli suite aux importations de noix beaucoup plus grosses et beaucoup plus faciles à décortiquer. En effet, certaines de nos noix ont une coquille si dure qu'elles ne peuvent pas être ouvertes avec nos casse-noix habituels, en plus d'être environ deux fois moins productives en termes de récoltes que les noix des pays du sud. Cela

implique-t-il nécessairement qu'il nous faille abandonner l'idée de la récolte de noix chez nous? Commençons donc par connaître les espèces indigènes présentes dans nos forêts. Le tableau en page suivante nous les décrit.







## NOIX DU PAYS, NOIX D'AILLEURS

Nos espèces indigènes se comptent au nombre de six, mais beaucoup plus d'espèces qui viennent d'ailleurs peuvent être implantées ici. Il nous est possible de cultiver le noisetier hybride, les noyers noir, Buartnut et en cœur, le châtaigner d'Amérique, le caryer lacinié, le pin de Corée et, potentiellement dans la région de Montréal en zone 5, le canier du Nord, le noisetier de Turquie et le *Ginkgo biloba*.

Ces espèces auront parfois des avantages comparative-ment à nos indigènes. Certaines seront résistantes aux maladies; par exemple, le noyer noir ne sera pas attaqué

## Stabilisation des glands de chêne

Les glands de chêne contiennent des tanins, ce qui les rend très amers et parfois immangeables, comme pour les glands du chêne rouge. Le chêne blanc et le chêne à gros fruits en contiennent beaucoup moins, on dit que leurs noix sont douces. Il faut tout de même les traiter « à l'amérindienne » avant de les consommer. Voici la méthode :

-  On récolte.
-  On immerge les glands dans un bain d'eau. On se débarrasse de ceux qui flottent (leur noix est vide) et on conserve ceux qui calent.
-  On fait sécher les noix 4 ou 5 jours, pas plus.
-  On les laisse geler au congélateur dans un sac hermétique jusqu'au mois de décembre ou janvier.
-  On vérifie leur maturité: le centre doit être encore blanc et tendre, l'extérieur doit être noirci, marbré de brun, caramélisé.
-  On les déguste!

\* Notez qu'il s'agit d'un procédé délicat et précis. Un séchage insuffisant pourrait amener les glands à pourrir, un séchage trop avancé pourrait rendre les glands trop durs pour être consommés.

## INTROUVABLE, LA VIANDE BIO?

N'IMITEZ PAS CES SINGES!



IL EST FACILE DE SE PROCURER UNE VIANDE



### 3 POINTS DE VENTE À VOTRE PORTÉE

La Ferme Saint-Vincent (sur rendez-vous)  
1171 Rang nord de la rivière Chicot  
Saint-Cuthbert • 450.836.2590

Boucherie La Ferme Saint-Vincent  
Marché Atwater, étal n°12  
138, avenue Atwater,  
Montréal • 514.937.4269

Boucherie La Ferme Saint-Vincent  
Marché Jean-Talon, local n° C-20  
7070, avenue Henri-Julien  
Montréal • 514.271.0209

ou achetez en ligne au  
[www.saint-vincentbio.com](http://www.saint-vincentbio.com)



NOUS SOMMES AUSSI ACHETEURS DE VIANDE BIOLOGIQUE CERTIFIÉE

production

par le chancre du noyer comme l'est le noyer cendré. D'autres offriront des noix plus charnues ou des coquilles simplement plus faciles à ouvrir. Les arbres à noix peuvent aussi être greffés afin d'obtenir des variétés offrant des noix de qualité supérieure et une production plus pré-

coce d'environ cinq années comparativement à un arbre non greffé. Plusieurs arbres à noix ont souvent une allure tropicale et gagneraient à être implantés en plus grand nombre dans les parterres.

**NOS ESPÈCES INDIGÈNES**

	HABITAT	ZONE	FRUIT	NOIX	RÉCOLTE
<b>NOYER CENDRÉ</b> (JUGLANS CINEREA) 	Pousse en sols variés, y compris dans des sols rocailleux et secs, mais préfère les sols fertiles et bien drainés	3	Petites grappes, noix enveloppée d'un épais brou (partie charnue non comestible) collant, allongé, de forme ovale.	Noix douce et très huileuse, nommée noix de beurre en anglais (butternut), saveur plus douce que la noix de Grenoble, 20% de protéines.	Mi-septembre
Considéré espèce en voie de disparition à cause de ravages causés par un champignon, le chancre du noyer cendré					
<b>NOISETIER À LONG BEC</b> (CORYLUS CORNUTA) 	Très varié, essence de lumière : bord des forêts, éclaircies. Cet arbuste mesure tout au plus 3 m de haut.	2	La noix est enveloppée dans un involucre (collerette d'écaillés à la base d'une inflorescence), avec un long bec au moins deux fois long comme la noix.	La noisette est petite (1 à 1,5 cm), plus fraîche que l'aveline, on l'appelle aussi coudre.	Mi-août début septembre
<b>CARYER OVALE</b> (CARYA OVATA) 	Sols riches et humides, flanc de colline ou vallée. Surtout présent dans la vallée du Saint-Laurent, mais peu commun.	3	Noix enveloppée d'un brou épais parfumé ressemblant à une citrouille miniature.	Amande douce avec un goût supérieur aux pacanes. Difficile de sortir l'amande de la coquille. Elle est la plus grosse de nos noix indigènes qui se casse aisément.	Début octobre
<b>CHÊNE BLANC</b> (QUERCUS ALBA) 	Sols secs, sablonneux, versants rocheux	4	Gland allongé de 1 à 2 cm de long	Il est le plus savoureux des glands de chêne. Lorsqu'il est bien stabilisé (voir la méthode dans l'encadré), il se mange cru, il est parfumé, c'est du bonbon!	Début octobre
Espèce menacée ou vulnérable au Québec					
<b>CHÊNE À GROS FRUITS</b> (QUERCUS MACROCARPA) 	Sols humides, riches, argileux, c'est le chêne le plus rustique au Québec.	2	Gland de 2 à 3 cm de long	Gland comestible. Ces chênes, selon les sujets et leur degré de maturité, peuvent produire des glands plus ou moins doux; noix très nutritives, à utiliser en cuisine.	Début octobre
<b>HÊTRE</b> (FAGUS GRANDIFOLIA) 	Sols bien drainés à moyennement humides	3	La petite noix est enveloppée dans un brou hérissé de pointes.	Ses noix, les faïnes, gagnent à être grillées.	Début octobre
<p>Son principal défaut est la distance entre les récoltes (l'arbre peut parfois être sept ans sans produire de noix) ainsi que la taille de sa noix qui est très petite.</p> <p>Durant la Seconde Guerre mondiale, beaucoup de gens ont survécu grâce à cette noix normalement négligée.</p>					

production

## UNE FORÊT NOURRICIÈRE

Nos forêts offrent un écosystème bien établi où cohabitent une grande diversité de végétaux et d'animaux. Un concept de culture intéressant vise à reproduire le système forestier avec des plantes utiles à l'homme. On y établit plusieurs strates de végétation incluant des arbres, arbustes, herbacées, bulbes, champignons, etc. Cet agrosystème, auquel les arbres à noix s'intègrent à merveille, demanderait beaucoup moins d'entretien qu'une culture traditionnelle car un écosystème s'y développerait et les espèces s'aideraient mutuellement. Une formation à ce sujet sera offerte les 15 et 16 octobre 2011 à Grenville-sur-la-Rouge par Wen Rolland et France Bédard.

## POTENTIEL COMMERCIAL?

En 2006, une famille de Saint-Ambroise-de-Kildare a décidé de foncer. Convaincue du potentiel des arbres à noix au Québec, malgré les nombreux obstacles tels que notre climat nordique, des noix difficiles à ouvrir, un marché encore inexistant ainsi que le manque d'information sur la culture dans nos régions, la famille Perreault décide de tenter sa chance. Ils ont implanté depuis 2007 plus de 2000 arbres à noix. Ce sont majoritairement des noyers, beaucoup de noisetiers et plusieurs caryers. Ils expérimentent aussi les chênes et le châtaigner d'Amérique. Leur noiseraie donnera ses toutes premières noisettes cette année et devrait donner ses premières noix de noyer en 2014. Il s'agit en fait du plus grand verger d'arbres à noix au Canada (en quantité d'arbres) à ce jour.

Le domaine des arbres à noix avait surtout été réservé aux amateurs jusqu'à maintenant, ce qui obligea la jeune entreprise à additionner des milliers d'heures de recherche, à aller à la rencontre de la rare expertise disponible en matière de noix, les amenant même à se déplacer jusqu'en Ontario, au Nebraska, au Missouri, à New York et au New Jersey.

Bien que leurs arbres débutent à peine leur production et qu'ils en soient encore au stade expérimental, ils ont su développer une expertise dans le domaine et offrent un service conseil technique pour les futurs producteurs. Leur entreprise a aussi une vocation touristique et éducative et sera ouverte au public dans les années à venir afin de faire découvrir le potentiel de divers produits forestiers non ligneux tels que les noix, l'amélanche, la camerise, le sureau, le sorbier du Nord, la ronce odorante, l'églantine, les champignons sauvages et bien d'autres fruits qui ne sont pas sur le marché.

Félicitations à ces innovateurs qui osent et enrichissent notre terroir québécois! ●

## Ressources

Association forestière de Lanaudière  
www.aflanaudiere.org

Formation sur la forêt nourricière  
http://permafroid.blogspot.com

### Au jardin des noix

511, Kildare  
Saint-Ambroise-de-Kildare, Québec  
450.753.9333



*Les produits céréaliers biologiques près de chez vous.*

9 détaillants au Québec... contactez-nous!  
[www.homesteadorganics.ca](http://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
- ✓ Semences et engrais biologiques pour le jardin et la ferme

**Nous achetons les récoltes céréalières**

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



[www.pepinieriste.ca](http://www.pepinieriste.ca)

Arbres fruitiers  
rustiques &  
ancestraux

production



# Le Rendez-Vous Bio de retour cette année

par Frédéric Verville, étudiant en agronomie à l'Université Laval  
Coordonnateur de VIA Agro-écologie

nouvelles des organisations

C'est en novembre 2003, lors du premier Rendez-Vous Bio, que fut fondé le Réseau des étudiants en agriculture biologique (RÉAB), grâce à l'initiative d'un groupe d'étudiants de l'Université Laval et du cégep de Victoriaville. L'idée de former ce réseau est venue à Ghislain Jutras, alors fraîchement gradué de son baccalauréat en agronomie à l'Université Laval, suite à trois constats qu'il avait réalisés pendant ses quatre années d'études.

Le premier constat était qu'il existait, dans chaque institution d'enseignement, un groupe d'étudiants qui démontraient de l'intérêt pour l'agriculture biologique et durable, mais que le contexte n'était pas favorable pour que ceux-ci puissent se rencontrer, échanger entre eux et créer des liens. Le premier objectif du Réseau était donc de briser le cloisonnement et de donner la possibilité aux étudiants d'unir leurs forces pour l'atteinte de leurs objectifs communs, ou à tout le moins de se connaître.

Le second constat était qu'il y avait de nombreux conflits humains entre les différents acteurs du milieu qui venaient freiner l'évolution de la situation de l'agriculture biologique et durable au Québec. Pour en arriver à un développement harmonieux du secteur, il fallait donc travailler à développer des relations harmonieuses entre les personnes. L'occasion se prêtait donc à travailler directement avec les futurs intervenants. C'est en tissant des liens d'amitié solides, dès le départ basées sur l'acceptation de la différence et la coopération plutôt que sur la confrontation, qu'on obtiendrait le plus de chance d'avoir de bonnes fondations dans l'avenir.

Le troisième constat était le manque de liens intergénérationnels. Il fallait s'assurer que la génération montante puisse profiter de la grande expérience des pionniers du secteur. Il était important de mettre sur pied une plate-forme où la rencontre des deux générations serait possible et où les échanges entre les deux pourraient être profitables.

## APRÈS LA RÉFLEXION, L'ACTION

Ce sont donc ces trois constats qui ont mené à la mise sur pied du RÉAB. Le Rendez-Vous Bio en est la rencontre annuelle ou bisannuelle. Il s'agit d'une fin de semaine d'activités, de conférences, d'ateliers et de discussions qui est organisée en alternance par les étudiants de différentes institutions d'enseignement agricole. Il s'agit également du moment privilégié où les étudiants peuvent se connaître, échanger, partager, en apprendre plus dans le domaine et tisser des liens entre eux.



Photo: Via Agro-écologie / Jérôme Thibault

Cette année, le Rendez-Vous Bio se tiendra à l'Université Laval du 30 septembre au 2 octobre sous le thème *Un monde en transition*. Celui-ci fait référence à la nécessité d'adopter, au cours des prochaines années, des pratiques agricoles plus durables dans le but de faire face aux nombreux défis sociaux et environnementaux qui sont liés au domaine agroalimentaire et qui commencent à faire de plus en plus surface.

## DU CONTENU POUR TOUS

Bien que les activités en soirée s'adressent davantage aux étudiants, la journée du samedi a été planifiée tout spécialement pour intéresser autant les intervenants du milieu agricole que le grand public, qui est invité à se joindre à nous en grand nombre, afin d'assister à des discussions et à des conférences portant sur des sujets tout aussi variés que captivants.

La journée débutera par la présentation du documentaire *Nourrir la planète*, adapté par l'équipe de *La Semaine Verte* et résumant bien les défis en question, suivie par une discussion animée par M. Errol Duchaine, animateur de l'émission.

De nombreuses conférences seront ensuite présentées, portant sur le nouveau site Internet de réseautage entre producteurs bio du MAPAQ et du CETAB+ (Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité), sur la situation du bio selon la FABQ, sur la situation de l'aquaculture biologique en Europe, sur l'agroforesterie québécoise, sur l'agriculture biologique en rapport avec l'éthique de l'environnement, sur l'agriculture biologique et les biotechnologies, sur l'utilisation des thés de compost en régie biologique, sur la nouvelle ferme-école du cégep de Victoriaville et sur les projets de recherches du CETAB+. Finalement, il y aura des démonstrations culinaires qui donneront le mode d'emploi pour réaliser les petits plats qui composeront le dîner bio crudivore.

Pour plus d'informations sur le 12<sup>e</sup> Rendez-Vous bio, consultez le [www.rendezvousbio.qc.ca](http://www.rendezvousbio.qc.ca) ou sur Facebook: Rendez-vous Bio ou écrivez au [rendez-vousbio@hotmail.com](mailto:rendez-vousbio@hotmail.com) ●

## La nouvelle pharmacie verte

Se soigner au naturel

Anny Schneider, Éditions de l'Homme, Québec, 2011, 223 p., 24,95\$

Voici la réédition de cet excellent manuel naturopathique d'herboristerie. Recréer l'harmonie et l'équilibre dans notre organisme à l'aide de la nature, voilà ce que nous propose Anny Schneider, herboriste québécoise émérite. Femme d'intuition et de science, communicatrice passionnée et chaleureuse, elle enseigne comment utiliser les plantes, sources de nutriments, vitamines et principes médicinaux actifs, pour soigner les maladies courantes. Ouvrage pratique, documenté, non illustré, facile à consulter et bon complément de son autre titre : *Je me soigne avec les plantes sauvages*. Un ouvrage à conserver dans votre pharmacie pour les petits bobos de tous les jours.



ou la monarde. Vous trouverez pour chacune, en ordre alphabétique, des informations sur les espèces, les semis, la multiplication, le bouturage, la plantation et l'entretien. Ils vous donnent enfin les conseils nécessaires pour une bonne récolte au jardin, pour la cueillette sauvage ainsi que pour conserver ces trésors simples. L'ouvrage se termine sur des recettes culinaires et phytothérapeutiques.



## Guide de l'eau au jardin



Lili Michaud avec la coll. d'Édith Smeesters, MultiMondes, Québec, 2011, 149 p., 24,95\$

Les deux auteures chevronnées proposent ici un guide pratique de l'utilisation écologique de l'eau au jardin. On apprendra comment récupérer l'eau de pluie en utilisant un récupérateur acheté ou fabriqué maison, mode d'emploi à l'appui. Les auteures proposent les meilleures méthodes d'arrosage et préconisent

l'utilisation du bois raméal fragmenté pour diminuer le besoin en eau des plantes. Elles présentent les conséquences des gestes quotidiens posés autour de la maison et suggèrent des méthodes pour préserver cet or liquide.

Ce livre est agrémenté de photos couleurs, de tableaux et de dizaines d'astuces de jardinières expérimentées. Lili Michaud est agronome, jardinière écologique et conférencière. Édith Smeesters est horticultrice écologique, conférencière et conseillère internationale.

## Créer son jardin d'aromatiques bio

Tout savoir pour les choisir, les cultiver, les utiliser

Nathalie David-Bernadat et coll, Terre Vivante, France, 2011, 269 p., 44,95\$

Trois jardiniers français vous proposent sept projets d'aménagement pour votre jardin de simples : jardin médiéval; aromatiques et fruitiers; sur le balcon; accompagné de roses; en carré; en bordures et au potager. Ils scrutent 58 aromatiques à la loupe, des plus classiques, telle la lavande ou la coriandre, aux plus rares comme la balsamite

## Une agriculture qui goûte autrement

Histoire de productions locales de l'Amérique du Nord à l'Europe



Hélène Raymond, Jacques Mathé, MultiMondes, Québec 2011, 211 p., 39,95\$

Ce livre raconte des histoires d'agriculteurs passionnés et heureux de faire leur métier, pour qui les valeurs morales sont supérieures aux valeurs marchandes. Des histoires de réussite sociale et entrepreneuriale, démontrant que l'éthique peut se marier avec l'efficacité économique.

Ces fermiers sont modernes, liés à leurs clients et au monde. Depuis les années 60 au Québec et en France, l'agriculture s'est renouvelée : biologique, soutenue par la communauté, transformatrice et créatrice de produits fermiers. Les consommateurs veulent acheter local, manger avec plaisir des produits savoureux et distinctifs. Des liens se tissent entre citadins et ruraux. Ce magnifique ouvrage témoigne de ce mouvement en plein essor en passant par le Témiscamingue, le pays basque, le Périgord et l'Orégon. Des paysans racontent leur cheminement, leurs productions locales et individuelles et collectives, la création et le maintien de leurs entreprises agricoles durables et solidaires.

Abondamment illustré, rempli de soleil, de réussite, de bon goût. Hélène Raymond est journaliste à la *Semaine Verte* à Radio-Canada et auteure. Jacques Mathé est économiste et professeur, spécialisé dans l'économie agricole et rurale. •

**BIOSFAIRE** Visitez notre site  
LIBRAIRIE - BOUTIQUE [www.biosfaire.com](http://www.biosfaire.com)  
info@biosfaire.com

- Santé globale et alimentation saine
- Jardinage et agriculture écologique et biodynamique
- Herboristerie, phytothérapie, homéopathie
- Français et anglais, neufs et usagés
- Commandes spéciales et envois postaux
- Achats en ligne sécuritaires sur notre site web

4571 rue St-Denis, Montréal - H2J 2L4 ☎ Mont-Royal  
514-985-2467 | 800-613-3262 | fax 514-843-8288

livresques récoltes



# Ken n'est pas un « winner »

(DAYSLAND, ALBERTA) Le jour vient de tomber et le fermier Ken Eshpeter roule dans sa Smart vers le village de Daysland. Il veut me montrer le village, son petit village, au cœur de l'Alberta.

par Patrick Lagacé, La Presse

NDLR : Ken n'est pas un producteur bio. Mais sa philosophie nous a paru digne de partage avec les lecteurs de Bio-bulle. Merci à Patrick Lagacé d'avoir aimablement consenti à reproduire sa prose dans nos pages... L'histoire se passe avant les dernières élections fédérales.

Le ciel était gris, vers 20 h, quand nous sommes entrés dans Daysland. Ken, 62 ans, m'a montré le petit cinéma, acheté et retapé par une coop locale, la clinique, l'épicerie, la quincaillerie, le resto, la boucherie, l'aréna de curling, le 9 trous municipal où Ken joue au golf.

Mine de rien, je viens d'écrire un truc insolite que vous avez probablement raté. Un fermier. Qui roule en Smart. En Alberta.

Quand on sait que l'Alberta rural est le paradis du pick-up, ce n'est pas banal. Ken est un écolo. Ken est un gauchiste assumé dans une société de droite. Un fermier qui croit aux coops, à la solidarité. Qui croit que le collectif nous rend, tous, plus forts. Ken, ici, est un OVNI.

## LE COMMERCE TRIOMPHANT

Ken a grandi dans les Plaines. Sur une ferme. Il est devenu fermier. Son fils est en train de reprendre la ferme familiale. Ken n'aime pas ce que l'agriculture est en train de devenir. « Le modèle industriel est en train de tuer l'agriculture. Tout est au plus gros, encore plus gros. Je ne peux plus acheter de lait, d'œufs, à mes voisins. »

L'industrialisation, c'est la consolidation. Moins de fermes, mais des fermes plus grosses. Plus de porcs, plus de vaches, plus de poules, plus d'acres, plus d'herbicides.

Ken hait les conservateurs. En partie parce qu'ils représentent tout ce qu'il hait, dans la société : l'individualisme, le désengagement de l'État, le commerce triomphant. « L'Alberta et l'agriculture des Prairies ont été bâties sur un modèle : la coopération. Les fermiers se mettaient en groupe, pour s'aider et mettre en marché leurs récoltes. Si les conservateurs gagnent un mandat majoritaire, c'en est fini du Wheat Board. »

Le Wheat Board, c'est la Commission canadienne du blé. Depuis plus de 75 ans, la CCB vend le blé et l'orge des agriculteurs de l'Ouest partout dans le monde. C'est un monopole, créé par le fédéral. Ken est un fan du Wheat Board. Un Harper majoritaire l'abolirait. Et la majorité des voisins de Ken votent conservateur : dans Vegreville-Wainwright, Leon Benoit a gagné par 30 000 voix, en 2008.

Ken, ici, est minoritaire. Pas seulement à cause de sa Smart. « S'unir, coopérer ensemble, ce n'est pas être un gagnant, *winner*, ironise Ken. Or, l'Albertain est un *winner*. Tu comprends, Pat? C'est nouveau, ça. Depuis les

années 90, le mot *coop* est une insulte. Ce n'est pas *winner*. Regarde Donald Trump. Tout le monde veut être Donald Trump. Est-ce que Donald Trump s'unit avec son voisin? Non. »

Ken voit ses voisins fermiers qui, eux aussi, sombrent dans l'individualisme. Ken n'aime pas cette époque. Il n'aime pas ce monde où tous les *winner* se fichent de leur voisin... « Dans le modèle de l'agriculture industrielle, tu n'as pas besoin de ton voisin. Ton voisin est ton ennemi! Parce qu'il faut que tu achètes ses terres, à ton voisin. Il faut du volume! Il faut que tu grossisses! » Selon cette logique, Ken est vaincu qu'un jour, il n'y aura plus qu'un seul fermier dans toute l'Alberta. Même qu'il le connaît. « Regarde ces terres-là, a-t-il fait, quand sa Smart a remis le cap sur sa ferme. C'est à mon voisin. Lui, il y croit, au modèle industriel agricole! C'est un *winner*. »

- Il achète les terres de tout le monde?

- Oui. Il m'arrive de le croiser au village. Nous faisons semblant de parler.

- Vous faites « semblant », Ken?

- Oui. On parle, mais je sais qu'en fait, il tente silencieusement de deviner quand je vais mourir, pour acheter ma terre.

Ce soir-là, juste avant de regarder le curling à la télé, Ken s'est levé pour aller cueillir *The Malaise of Modernity*, du philosophe Charles Taylor, dans sa bibliothèque. « Lis ça, m'a-t-il ordonné. »

« Non seulement, écrit Taylor à propos de l'Homme moderne, ne devrais-je pas adapter ma vie aux demandes du conformisme extérieur, mais je ne peux même pas trouver de modèle convenable hors de moi-même. Je ne peux le trouver qu'en moi. » Pour Ken, ceci explique tout : les fermiers qui se désolidarisent, la planète qui étouffe, la surabondance de pick-ups sur les routes albertaines, ses voisins qui votent PC.

## ET PUIS...

Le lendemain, avant mon départ, Ken m'a fait faire le tour de sa ferme. Il m'a montré les champs où il cultive le blé et l'orge. M'a montré sa machinerie. Comme cette énorme machine, dont j'ai oublié le nom, qui permet d'ensemencer les champs, sur une largeur de 20 mètres.

Excellent pour la productivité, non? « Oui. Mais as-tu remarqué, Pat? » Remarqué quoi, Ken?

« Que nous, pauvres bâtards, avec le temps qu'on gagne à être plus productifs, on ne le passe jamais à jouer au golf? »

As-tu remarqué qu'on le passe à travailler encore plus? » ●



Canada



États-Unis



Japon



Europe

Services de certification biologique

**Pro-Cert**  
ORGANIC

Depuis 1990

Chez Pro-Cert, nous offrons un service de certification biologique qui répond à vos besoins depuis plus de 20 ans.

Nous offrons à notre clientèle un accès à tous les marchés internationaux par l'entremise de nos nombreuses accréditations.

Chez Pro-Cert nous n'employons que des inspecteurs et des évaluateurs qualifiés.

Nous offrons un service bilingue, personnalisé et abordable.

L'agriculture biologique est notre raison d'être!

Pour plus de renseignements ou pour une demande de soumission sans frais et sans obligation, contactez Dave Lockman, agronome, au 1.877.574.5604 ou par courriel à [dave.lockman@pro-cert.org](mailto:dave.lockman@pro-cert.org)

Si vous êtes bio, si vous êtes «vert de nature» ou écolo, alors c'est Écolo-Nature qu'il vous faut!

# ÉCOLO-NATURE



Produits organiques Écolo-Nature, une division de Les Œufs d'Or inc., transforme, par la magie du compostage, le fumier de poulettes et de pondeuses en un fertilisant organique **sans mauvaises herbes**.

Le produit original qui en résulte est du 5-5-3. Il est densifié et mis en granules pour une application facile et plus uniforme. Il est approuvé pour l'agriculture biologique par Ecocert Canada.

Il peut également être mélangé à d'autres produits, comme la farine de sang, avant d'être également densifié et mis en granules. Les produits suivants sont aussi approuvés pour l'agriculture biologique par Ecocert Canada.

Écolo-croissance racine : 3-10-3

Écolo-croissance plus : 8-2-1

Écolo-croissance début : 7-3-2

Écolo-croissance maturité : 3-3-9

Écolo-Nature est tout indiqué pour la production horticole, les cultures maraîchères et pour les grandes cultures biologiques. Il est très utilisé pour les jardins de fleurs et de légumes et pour les pelouses.

Formulations  
«sur mesure»  
disponibles  
sur demande

## Écolo-Nature

- Améliore la fertilité de votre sol en augmentant sa porosité
- Accroît la capacité de rétention des minéraux du sol
- Augmente graduellement la matière organique du sol
- Ajoute au sol des micro-organismes tout en activant la source d'alimentation pour ceux déjà existants

Sans  
mauvaises  
herbes!



Les Œufs d'Or inc. 34, rue Chénier, Val d'Or • Tél. 819.824.4419 • Téléc. 819.824.4418 • [www.ecolo-nature.com](http://www.ecolo-nature.com)

# On vendra meilleur engrais naturel quand les poules auront des dents!

L'engrais naturel microSTART60 (3-2-3) GARANTI offre les avantages des produits organiques combinés à une utilisation simplifiée et à des recherches concluantes.



Le fumier de volaille est depuis longtemps considéré comme une source naturelle et riche d'éléments nutritifs et de matières organiques. Le procédé exclusif de **Perdue AgriRecycle** comprend un traitement de séchage et de pasteurisation du fumier de volaille. Ce dernier sert à la production du microSTART60 en petites particules ou en granules, pouvant être utilisé seul ou en complément.

## Bienfaits agronomiques et valeurs ajoutées

- Libération progressive des éléments nutritifs grâce la stimulation de l'activité microbienne
- Oligo-éléments comprenant du calcium pour une structure cellulaire améliorée
- Élimine les risques de brûlures foliaires
- Réduit les risques de maladies grâce à la stimulation des micro-organismes
- Améliore la structure du sol lorsque utilisé sur une longue période de temps
- Sécuritaire en présence d'enfants et d'animaux
- Ne contient pas d'ajout chimique ou contaminant
- Exempt de mauvaises herbes et d'agents pathogènes grâce à la pasteurisation
- Peut être utilisé autour des puits et des cours d'eau
- Favorise la réduction du chaume par l'augmentation de la vie microbienne dans le sol



**Vendu en sac pocheton de 2000 livres ou 40 sacs de 25 kg ou en vrac.  
Disponible aux entrepôts de Victoriaville et St-Jacques.**

**Fertilec** vous offre également une gamme complète de produits accrédités OMRI :  
2-14-0, 12-0-0, 8-4-5, 10-3-3, 0-12-0, 0-16-0, 0-0-50, 0-0-20 et plus encore.



**microSTART60**  
Pure and Natural Processed Poultry Manure



 **fertilec**

Là où commence la vraie nature!

**Service technique** : M. Pierre Lambert, agr. Tél. : 819-758-4770 poste 614 ou Cell. : 819-352-0451

**Prix et conditions de ventes** : Fertilec

T : 1 888 831-1085 • F : 1 888 836-1915 • [www.fertilec.com](http://www.fertilec.com)