

Bio Terre

ÉDITION AUTOMNE
OCTOBRE 2012



Explorer l'univers des prébiotiques



Page B4

LEONIE ROUETTE TETREAU



Virée agricole

Page B8



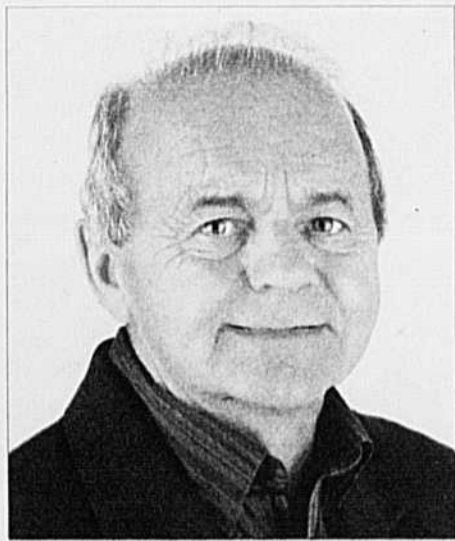
HUBERT BROCHARD

Le plaisir de comprendre sa terre

Page B6

PIERRE-YVON BÉGIN/TCN

Publié depuis 2002



Dans ma chronique de juin dernier, je vous faisais part que deux dossiers importants allaient mobiliser la FABQ dans les prochains mois: le dossier des OGM et la mise à jour de la norme biologique canadienne.

*Gérard Bouchard, président
Fédération de l'agriculture biologique du Québec*

Mot du président

Au cours de l'été, nous avons convenu avec la Filière biologique de faire parvenir aux députés fédéraux du Québec, en août dernier, une lettre signée par Martin Le Moine et moi-même. Nous avons fait valoir notre préoccupation à l'effet que le gouvernement du Canada autorise la commercialisation de la luzerne GM. Les producteurs bio craignent que cette luzerne vienne contaminer, sur de vastes distances, les cultures avoisinantes. Nous demandons aux députés du Québec d'intervenir, le plus rapidement possible, auprès de Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada, et de Christian Paradis, ministre d'État à l'Agriculture, pour réclamer l'interdiction de la commercialisation de la luzerne GM au Canada. Dans ce dossier, la FABQ compte un allié de taille, la Fédération des producteurs de lait du Québec.

Pour ce qui est de la mise à jour de la norme biologique canadienne, nous avons également fait parvenir, en septembre dernier, une lettre au ministre Gerry Ritz. La FABQ et la Filière biologique

revendiquent un financement adéquat du processus de révision de la norme afin d'éviter qu'elle ne devienne désuète et que, du même coup, les ententes commerciales soient inopérantes. La norme doit être révisée tous les cinq ans, et il se trouve que la mise à jour la plus récente remonte à 2006. Nous avons rappelé au ministre que cette situation pouvait compromettre grandement le commerce des produits biologiques aux États-Unis, en Europe et en Asie.

Le 9 septembre dernier a eu lieu le 10^e anniversaire de l'événement « Portes ouvertes de l'UPA ». À l'échelle du Québec, une centaine de fermes, dont quatre fermes bio, ont ouvert leurs portes aux 132 000 visiteurs. Pour souligner ce 10^e anniversaire, une grande fête agricole a eu lieu au parc Jean-Drapeau, à Montréal. Près de 35 000 personnes se sont déplacées pour venir rencontrer les producteurs et productrices agricoles. LA FABQ y était. Nous étions quatre producteurs et productrices présents à répondre aux questions des visiteurs. J'ai constaté un grand intérêt de la part des

consommateurs concernant les exigences de la certification bio et la crédibilité de la norme de ces produits qui sont offerts dans nos épiceries.

Enfin, plusieurs articles portant sur les vertus du bio ont été diffusés dans les médias. Il va de soi qu'ils en ont fait réagir plusieurs. Dans le monde du bio, nous n'avons jamais prétendu que la valeur nutritive des aliments portant cette étiquette était supérieure aux aliments produits de façon conventionnelle. Cependant, nous sommes en mesure de garantir que les aliments issus de la culture bio sont exempts de produits de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés, et ce, conformément aux exigences de la norme biologique canadienne. Le secteur bio au Québec a un avenir prometteur. Il faut se rappeler que près de 85 % des produits bio consommés au Québec proviennent de l'extérieur.

Sur ce, je vous souhaite un bon automne et je vous invite à lire la chronique de nos syndicats spécialisés biologiques pour connaître les plus récents développements sur les marchés.

Nouvelles des affiliés

Grains

La meilleure façon d'obtenir le prix des grains biologiques est de consulter les bulletins Info-Prix réalisés par le conseil d'administration du Syndicat, en collaboration avec la Fédération des producteurs de cultures commerciales du Québec (FPCCQ). Aussi, cette dernière traduit toutes les deux semaines les commentaires du département de l'Agriculture des États-Unis (USDA). D'ailleurs, ne manquez pas le plus récent Info-Prix, publié en septembre. Toute cette information peut être consultée sur le site de la FPCCQ (www.fpccq.qc.ca) dès l'ouverture de la page d'accueil ou dans la section Les marchés/grains biologiques. Lorsque de nouveaux renseignements sont

disponibles, les membres en règle du Syndicat les reçoivent en primeur. Ils doivent cependant s'assurer que la FABQ a la bonne adresse courriel et que l'adhésion a bien été acquittée en 2012. Pour le vérifier : fabq@upa.qc.ca ou 450 679-0530.

Avis aux producteurs et acheteurs de grains : la prochaine journée de mise en marché aura lieu le 13 décembre. Réservez donc cette date à votre agenda. Une invitation vous sera transmise en novembre.

Comme les pancartes « Grains bio, désherbage mécanique » commencent à être abîmées, de nouvelles affiches avec un tout nouveau visuel pour identifier les cultures biologiques devraient être disponibles d'ici à la prochaine saison. À suivre...

Sirop d'érable

Le nombre d'entreprises détenant un certificat de conformité biologique et mettant en marché leur sirop par l'entremise de l'agence de vente de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec a diminué en 2012 pour passer à 387 fermes, soit une baisse de 24 producteurs par rapport à 2011. Les récoltes des deux dernières années ont laissé en stock une quantité de sirop biologique proportionnellement plus grande que la quantité produite, ce qui explique en partie la baisse du nombre de fermes certifiées.

À cet égard, pour la récolte 2011, les entreprises ont reçu en fin d'année 54 % du montant de la prime pour le sirop biologique prévu par la convention en vigueur, ce qui représente le pourcentage de sirop biologique intra contingent qui a été vendu au courant de l'année de commercialisation. Ce pourcentage était de 60 % en 2010 et de 93 % en 2009. Malgré la baisse du nombre d'entreprises, on observe que le pourcentage de la production issue de l'acériculture biologique s'est maintenu à plus de 20 % pour la récolte 2012, atteignant au 4 septembre 15,2 millions de livres classées sur un total de 72,3 millions de livres.

Maraîchers

Cette année, les producteurs de tomates en serre ont subi d'importantes pertes de revenus à la suite de la chute des prix causée par une offre très abondante provenant particulièrement du Mexique et de l'Ontario. Les producteurs de tomates de serre biologiques n'ont pas échappé à ce phénomène. En effet, les prix perçus pour la tomate de serre bio ont été en moyenne inférieurs de 5 à 10 % à ceux des périodes similaires les années précédentes.

Bien que la perte des producteurs bio soit inférieure à celle des producteurs de tomates de serre conventionnelles, la situation est suivie de proche. En effet, l'annonce du gouvernement

des États-Unis de revoir l'entente commerciale qui le liait aux producteurs mexicains devrait entraîner l'imposition d'un tarif à l'importation aux É.-U. de tomates mexicaines. Ces dernières pourraient donc être redirigées vers d'autres marchés, notamment le Canada. Si ce scénario devait se produire, une correction des prix à la hausse pour les tomates biologiques serait difficile à entrevoir.



Lait

Utilisation estivale en baisse

La demande en produits laitiers biologiques a connu une baisse au cours de l'été 2012. Cette baisse saisonnière suit un cycle annuel régulier. Cependant, elle entraîne également une baisse du taux d'utilisation du lait biologique des fermes laitières québécoises. Ce taux se trouve sous les 80 % durant les mois d'été. Cet automne, nous pouvons nous attendre à un raffermissement de la demande en lait biologique et à un taux d'utilisation dépassant les 85 %.

Au 1^{er} octobre 2012, 105 producteurs de lait biologique livraient sur le marché du lait bio. À ce nombre, il faut ajouter les cinq producteurs qui sont en attente et qui sont certifiés, mais qui ne livrent pas encore sur le marché bio.

Pool Québec-Ontario

Les représentants des producteurs de lait biologique du Québec et de l'Ontario se sont rencontrés à quelques reprises afin d'examiner la possibilité de mettre en place un pool biologique de deux provinces (P2). Ce pool permettrait, entre autres, aux producteurs des deux provinces d'obtenir les mêmes primes bio pour leur

lait. De plus, les listes d'attente pourraient être communes. D'autres rencontres sont à prévoir.

Suivi du projet sur la croissance de l'herbe

Le projet sur la croissance de l'herbe en est actuellement à sa deuxième phase. Celle-ci consiste à recueillir des données sur les pâturages de quelques fermes laitières biologiques

situées dans trois secteurs géographiques différents. Ces données permettront le calibrage de l'herbomètre, un appareil utilisé pour la gestion des pâturages dans certains pays d'Europe. À la fin du projet et une fois l'herbomètre calibré, des chartes régionales seront créées pour certaines régions du Québec et seront disponibles pour les producteurs qui désirent utiliser l'appareil.



ARCHIVES/TCN

Viandes

Le projet « Chaîne de valeur pour la mise en marché des bovins de réforme biologiques du Québec » va toujours de l'avant. Le Comité de suivi a retenu le système de mise en marché selon lequel les transformateurs deviennent des acheteurs aux encans. Ainsi, les producteurs conservent leur façon habituelle de mettre en marché leurs vaches de réforme biologiques et reçoivent rapidement l'argent de cette transaction.

Afin d'étudier cette option, un projet pilote d'une durée de trois mois a été mis en place. La Coopérative des encans d'animaux du Bas-Saint-Laurent a été jugée la plus appropriée pour ce projet pilote. Les producteurs livrant leurs animaux à cet encan ont donc été sollicités. Ainsi, depuis le 30 juillet, les producteurs de lait biologique qui livrent leurs vaches de réforme bio à la Coopérative reçoivent une prime de 20 ¢ la livre carcasse par rapport au prix carcasse négocié hebdomadairement pour les bovins de réforme conventionnels. Au cours de l'automne, le Comité organisera une rencontre d'information afin de vous présenter les suites de ce projet qui, rappelons-le, est rendu possible grâce au Programme d'appui à la mise en marché du MAPAQ.

NOUVEAU








- Chaux Dolomitique Certifiée BNQ
- Apport élevé en Magnésium : 40 % MgCO3
- Augmente l'efficacité des engrais et le rendement des cultures en neutralisant l'acidité du sol

Le choix, pour de la qualité exceptionnelle !

450 248-7972
(Concassage Pelletier - Distributeur)

www.omya.com




Robert Desmarais explore l'univers des prébiotiques

On connaissait déjà les probiotiques avec les nouveaux yogourts. Voici maintenant les prébiotiques, un sucre naturel qui nourrit un groupe de bactéries favorisant les fonctions intestinales.

Pierre-Yvon Bégin

ACTON VALE —. Producteur de légumes biologiques depuis près de 25 ans, Robert Desmarais a choisi d'explorer cet univers fascinant en optant pour la culture du topinambour. Une fois déshydratés, les précieux tubercules sont réduits en une fine poudre qui sera par la suite vendue dans les magasins d'alimentation spécialisés. « On pense qu'il y a un bon marché devant nous », s'encourage-t-il.

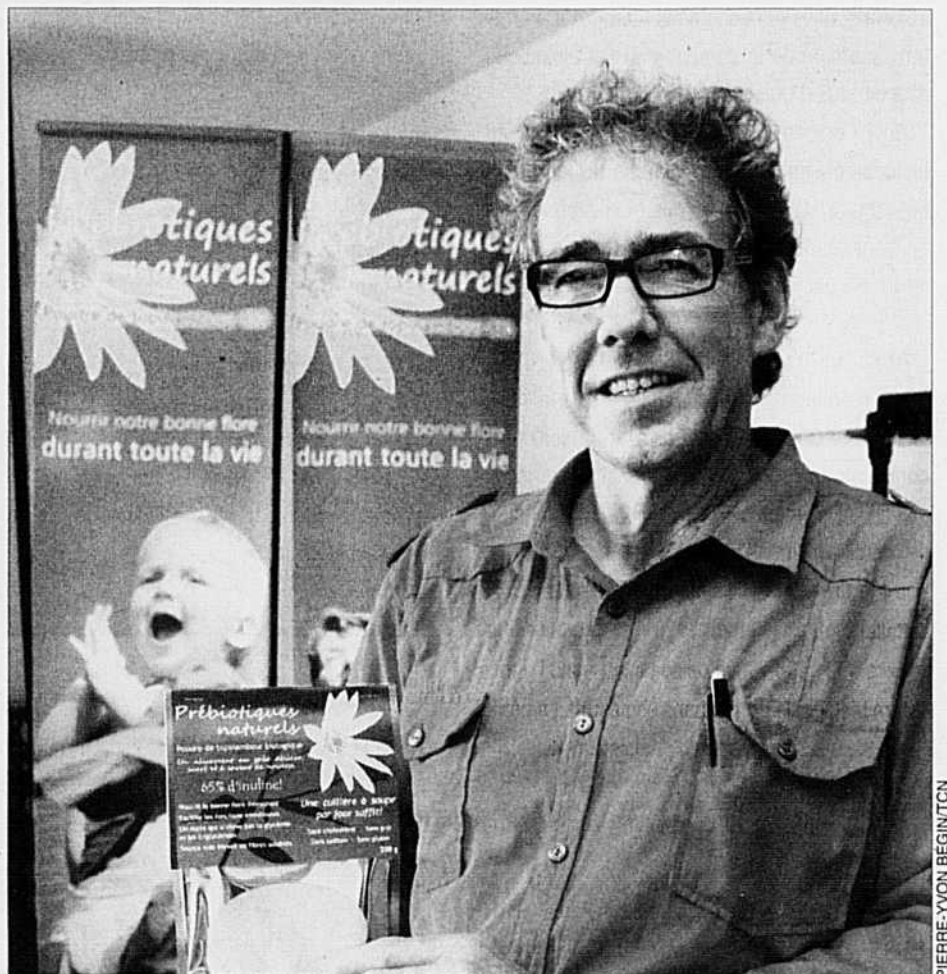
En production biologique depuis 1988, Robert Desmarais a mis fin l'an dernier à ses cultures de carottes, d'oignons, de navets et de betteraves. Après quelques années difficiles en raison des soubresauts de Dame Nature, il s'est heurté à ce qu'il nomme « l'étranglement des marchés » pour demeurer

poli. Les distributeurs ou les grandes chaînes comme Provigo (Loblaw) dont il était le fournisseur lui réclamaient, entre autres, des certifications supplémentaires.

« Ils nous ont confrontés au prix américain, rapporte-t-il. Ils nous mettent en compétition avec les producteurs des États-Unis qui cultivent des milliers d'acres, certains 12 mois sur 12 et en engageant de la main-d'œuvre mexicaine. »

Ces dernières années, Robert Desmarais s'est familiarisé avec la culture du topinambour en augmentant graduellement la superficie. Plante rustique à l'Amérique du Nord, le topinambour s'avère très résistant aux prédateurs et aux maladies fongiques. À la recherche d'un légume de rotation, notre producteur y a aussi trouvé une plante qui pouvait bien s'accommoder des flèches de sable qu'on trouve à certains endroits de sa terre. Pauvres en matière organique, ces flèches de sable sont le résidu de la mer de Champlain.

De fil en aiguille, il s'est rendu compte des valeurs exceptionnelles du topinambour, notamment sa forte teneur en inuline. Ingrédient miracle, ce sucre qui est une fibre alimentaire et prébiotique favorise le transit intestinal. Une cuillère à soupe intégrée à l'alimentation quotidienne suffirait pour mettre fin à la constipation ou aux diarrhées. Intéressé à la déshydratation depuis quelques



Robert Desmarais a abandonné la production de divers légumes biologiques pour se concentrer uniquement sur la culture du topinambour, dont il extrait les prébiotiques. Il assure lui-même la mise en marché.



Les topinambours forment une véritable forêt. Les plus grandes tiges peuvent atteindre près de trois mètres. Semés en avril, les tubercules pourront être récoltés vers le 15 octobre.

années pour valoriser ses forts volumes de résidus, Robert Desmarais a trouvé la recette pour déshydrater les tubercules en une fine poudre qui contient plus de 65 % d'inuline.

« Plutôt que de me fier aux autres pour vendre ma production, affirme-t-il fièrement, j'ai développé mon marché. J'ai fait le contraire d'avant. On a notre emballage maison qui représente bien nos quatre valeurs, soit local, bio, naturel (sans transformation) et cru (réduit en poudre à une température inférieure à 45° Celsius). On a notre site Internet, on vend sur le Web et on participe à des expositions alimentaires. On est distribués dans 60 magasins d'aliments naturels. »

À ces avantages, il faut toutefois ajouter certaines contraintes comme la difficulté de récolter les tubercules. Ceux-ci ne se laissent pas détacher aisément du plant et fuient entre les mailles de la récolteuse s'ils sont trop petits. Robert Desmarais a modifié sa machinerie et se garde bien d'en dévoiler les détails. Avec un peigne, il a effectué cinq sarclages durant autant de semaines. Ajout d'engrais, mais pas d'irrigation. « On n'a rien

fait », dit-il en rigolant. Aujourd'hui, quatre ou cinq personnes suffisent pour mener à bien les opérations. Ce n'est rien par rapport à la trentaine de personnes qu'il devait employer pour désherber auparavant.

Très vivace, le topinambour va durer trois ou quatre ans. Avant la rotation, il faut carrément épuiser la plante avant de semer autre chose.

La récolte des topinambours devrait débuter vers le 15 octobre et se poursuivre jusqu'au 15 novembre. Le producteur pense récolter environ 30 acres cet automne et s'en garder une vingtaine pour le printemps prochain. Il note qu'il est moins coûteux de déshydrater les tubercules au printemps, en raison du réchauffement de l'air. La facture d'électricité gonfle rapidement en raison des pénalités si son entreprise dépasse une consommation de 50 kilowatts par mois.

Il reste maintenant à développer le marché et à convaincre les consommateurs des bienfaits des prébiotiques. Il souligne d'ailleurs la contribution du Dr Richard Béliveau pour faire connaître ses excellentes vertus.

Choisir le bio pour assurer la relève

Les préjugés ont souvent la couenne dure. Pensez à la production biologique, que plusieurs associent à tort à de l'agriculture « broche à foin ». La Ferme Pocatoise illustre parfaitement que biologique et performances vont aussi de pair.

Julie Mercier

LA POCATIÈRE — Producteur laitier, Alphée Pelletier a toujours eu le souci du milieu. Dès la décennie 1990, l'idée de se lancer dans l'agriculture biologique germe dans son esprit. Le père de famille y voit une façon d'intégrer ses deux fils à l'entreprise. En 2007, la ferme obtient finalement sa certification et loge une étable toute neuve en stabulation libre, avec salle de traite. Les deux garçons de la famille, Charles-Étienne et Pascal,

font du même coup leur entrée dans l'entreprise.

Au départ, les deux jeunes hommes doivent apprivoiser l'élevage laitier biologique. « Mon père a toujours été à l'affût. Le bio, c'est lui qui nous l'a inculqué », confie Pascal. Aujourd'hui, ce dernier ne ferait pas les choses autrement. « Nous avons trouvé des compromis. Le bio offre une qualité de vie pour les vaches. Elles sont moins poussées et elles nous le rendent bien », décrit-il. La production laitière oscille entre 8000 et 9000 kg de lait, selon la qualité des fourrages.

La ferme laitière possède un troupeau Holstein pur sang de 90 vaches en lactation pour 160 têtes. L'alimentation des vaches se compose d'ensilages de maïs et de foin, de grains mélangés puis de foin sec « et faites du lait, mesdames! » dépeint Pascal.

Des « bombes » de fourrage

À la Ferme Pocatoise, la qualité des fourrages constitue la pierre angulaire de la production. Pascal et Charles-Étienne appliquent une régie intensive de quatre coupes de foin sur certaines prairies, ce qui relève pratiquement de l'exploit

dans ce coin de pays! La famille cultive près de 600 acres (243 hectares). Ces lots s'étendent du bord du fleuve jusqu'aux plateaux « du haut de la côte », à l'intérieur des terres. La ferme doit ainsi négocier avec une grande diversité de sols. De plus, les unités thermiques varient d'un plateau à

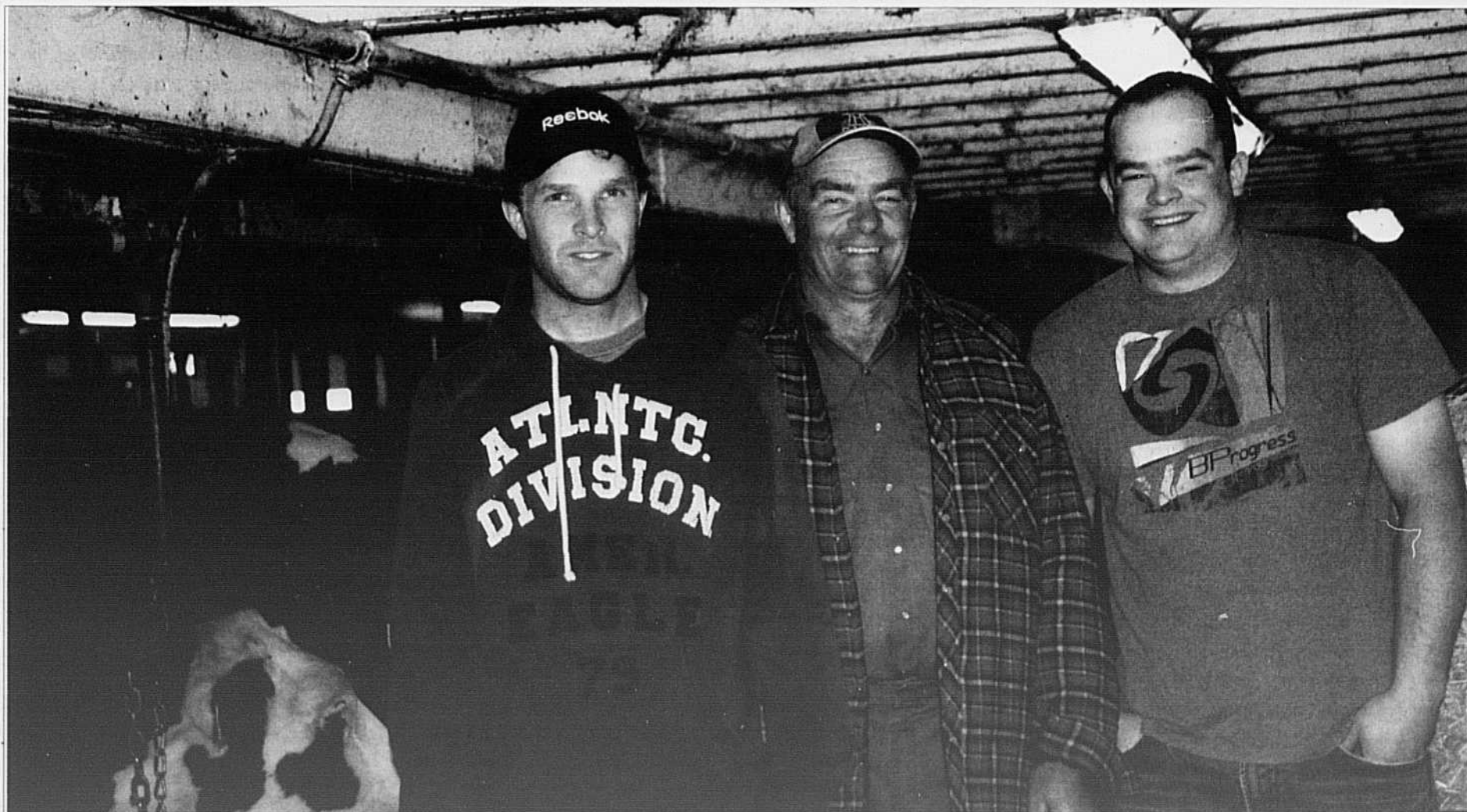
trouver deux ou trois cas de boiterie. » Tout comme leur père, les deux garçons sont diplômés de l'Institut de technologie agroalimentaire. Ils peuvent toujours compter sur l'aide de leur père, tandis que leur mère, Cécile, se veut la spécialiste des chiffres.

En production biologique, le succès réside dans la rigueur.

l'autre. « Il y a une coupe de foin de différence entre ici et le bout de l'autre terre, où tu vois le firmament », décrit le coloré Alphée, en pointant du doigt l'horizon.

En production biologique, le succès réside dans la rigueur. « Dans le bio, quand tu fais une erreur, tu n'as pas autant de *plasteurs* que dans le conventionnel », illustre d'ailleurs Alphée. À l'étable, le secret se trouve dans l'observation et la prévention. « Il faut être à l'affût, être allumé sur le petit problème, insiste Pascal. L'hiver, c'est relax. Prenez une heure et demie et observez vos vaches, conseille-t-il à ses confrères. Vous allez

De tempéraments différents, les frères se complètent parfaitement. Un peu à l'image des deux modes d'agriculture. « Le conventionnel peut apprendre beaucoup du bio, et le bio peut aller chercher du bon du conventionnel », maintient Pascal. « Ce n'est pas parce qu'on est dans le biologique qu'on ne regarde pas les nouvelles technologies, poursuit son père. Oui, on est bio, mais on a de la Holstein et de la Ayrshire pur sang et on fait 5500 kg de lait fourrager. Quand tu es un bon agriculteur, que tu sois bio ou conventionnel, tes méthodes vont être bien pareil. »



Alphée Pelletier a réussi à convaincre ses deux fils, Pascal (à gauche) et Charles-Étienne, de l'importance de la production biologique.

Le plaisir de comprendre sa terre

Stimulés par le plaisir d'observer et de comprendre leurs champs, François Lalonde et Gilles Audette ont prouvé que les grandes cultures biologiques peuvent être rentables.

Hubert Brochard
Collaboration spéciale

SAINT-POLYCARPE — Le Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité (CETAB+) recevait une quarantaine de conseillers agricoles et autres spécialistes dans le cadre d'une journée terrain pour le développement des compétences, le 24 juillet dernier.

Sur sa terre de 124 hectares à Saint-Polycarpe, François Lalonde cultive maïs, soya et blé, dont la majeure partie certifiée biologique. Il intercale son maïs avec du ray-grass et son blé avec du trèfle. Après la récolte de blé, quand le trèfle a pris de la vigueur, il fauche celui-ci en même temps que la petite herbe à poux qui n'a pas encore fait de graines. « Le trèfle reprend alors le dessus », constate-t-il.

Sacrifier pour la bonne cause

Dans sa stratégie de base contre les mauvaises herbes, le producteur a recours à la herse-étrille (peigne) et à la houe rotative, parfois au faux semis, ainsi qu'à des couteaux et disques ajustés pour couper et enterrer les indésirables. Tout cela est effectué au bon moment, grâce à une observation attentive.

Le laiteron est l'une des mauvaises herbes à problème. Il lui arrive de le sarcler en sacrifiant des sections de rangs. Celles-ci sont retravaillées après la récolte pour atteindre les rhizomes de l'intrus. « J'aime mieux cela que de me retrouver avec un champ infesté. » Quoi qu'il en soit, les visiteurs ont été impressionnés par la propreté de ses champs.

« J'aimerais équilibrer ma rotation en y ajoutant une année de foin (par échange de terres avec un producteur laitier). Cela devrait aussi améliorer mon drainage », prévoit-il.

M. Lalonde est membre de la Coopérative Agrobio du Québec et d'un club-conseil économique (où il est le seul producteur biologique). Du point de vue des dépenses, il est dans la moyenne du club. Toutefois, en considérant le prix de vente du bio, la balance penche nette-



« Il faut observer et intervenir au bon moment », a expliqué le producteur biologique François Lalonde aux conseillers formés par le CETAB+, le 24 juillet dernier.

ment en sa faveur. Le producteur obtient entre 90 et 95 % du rendement du maïs conventionnel. Son soya donne le même rendement que le conventionnel (pour un prix de vente nettement plus élevé). Bien que le blé ne donne qu'environ trois tonnes, il calcule en sortir gagnant sur les trois ans de rotation.

Les engrais verts font partie des solutions de François Lalonde, qui aime chercher à comprendre les causes d'un problème au champ pour mieux l'éviter par la suite.

Le potentiel des engrais verts

Par suite d'expériences, Gilles Audette et ses associés de la Ferme Agri-Fusion 2000 ont découvert l'« immense potentiel » des engrais verts et réduit la quantité de fumier. « Par exemple, sur un retour d'engrais vert de pois, nous avons semé du blé (avec sous-semis de trèfle) qui a donné une récolte sublime, explique le producteur. Du maïs a été semé la saison d'après – aussi uniquement sur un retour d'engrais vert –, et ç'a été merveilleux. »

M. Audette a récidivé cette année. Lors de la

visite, le 24 juillet, les participants n'ont pu différencier le champ de maïs sans fumier du champ de maïs voisin enrichi de cinq tonnes de fumier de volailles, sur le même retour d'engrais vert.

Pour Gilles Audette, l'approche du bio a l'avantage d'obliger le producteur à analyser la situation et à reprendre le contrôle. « Le sol, c'est plus que le N-P-K. Nous devons nous réapproprié la responsabilité de nos terres et éviter de suivre des recettes toutes faites, pas toujours nécessaires », dit-il.

12 ans d'Agri-Fusion

Il y a une douzaine d'années, Gilles Audette fondait avec trois collègues (Mario et Daniel Gauthier et Claude Carrière) la Ferme Agri-Fusion 2000, à Saint-Polycarpe, qui cultive plus de 2500 hectares de blé, de maïs, de soya ainsi que de pois et de haricots de conserverie. La majeure partie des cultures (80 %) est certifiée biologique, le reste étant en transition. L'entreprise détient un centre de séchage de maïs, de céréales à petits grains et de soya et effectue divers travaux à forfait. « Les fermes continuent d'appartenir à chacun des producteurs membres, mais la machinerie est achetée en commun, les terres sont gérées en commun, et le total des revenus est redistribué

selon la superficie de chacun, toutes cultures confondues », décrit M. Audette. L'utilisation en commun de la machinerie fait économiser beaucoup d'argent, constatent les associés.

La Ferme Agri-Fusion a d'abord cultivé sous la certification « Un grain de santé » du soya, puis du blé sans intrant. Voyant que les rendements étaient loin de la catastrophe et que la feuille de calcul leur montrait un excellent potentiel, les associés ont adhéré graduellement au bio. Depuis quatre ans, ils convertissent de 200 à 300 hectares en bio chaque saison. « Nos rendements augmentent d'année en année, et les résultats sont plus constants », note M. Audette. H.B.



Petit et prospère

Denis Lord
Collaboration spéciale

Avec *Le jardinier-maraîcher, Manuel d'agriculture biologique sur petite surface*, paru chez Écosociété, Jean-Martin Fortier signe un des très rares ouvrages pratiques en français.

Le jardinier-maraîcher veut contribuer à l'es-sor d'une nouvelle vague de jeunes agriculteurs, avec le postulat de base qu'on peut bien gagner sa vie avec moins de un hectare. Son auteur dirige depuis 2005 Les Jardins de la Grelinette, à Saint-Armand, avec Maude-Hélène Desroches. Membres du réseau des fermiers d'Équiterre, ils fournissent en légumes biologiques 200 familles six mois par année.

Avec trois quarts d'hectare, ils ont enregistré un chiffre d'affaires de 100 000\$ et une marge bénéficiaire supérieure à 40% à leur quatrième saison. Selon Jean-Martin Fortier, les fermes ayant un tel chiffre d'affaires cultivent habituellement cinq fois plus de superficie et assument davantage de coûts.

Cette réussite passe évidemment par toutes les étapes du jardinage – détaillées dans le manuel –, mais certaines sont primordiales. La culture intensive d'abord, qui combine l'utilisation optimale du sol et la prolongation de la sai-

son. D'après son propriétaire, La Grelinette se différencie également des autres maraîchers biologiques par son outillage, souvent artisanal mais sophistiqué, qui fait l'économie des grosses machineries génératrices de dettes. L'absence de tracteur permet de diminuer l'espace entre les plants et au bout des champs. La saison est prolongée jusqu'à Noël par différentes techniques, dont l'utilisation de couvertures flottantes dans les tunnels.

Jean-Martin et Maude-Hélène choisissent leurs variétés de légumes en fonction de leur résistance au froid, de leur rendement en temps et en espace, tout en priorisant des cultivars savoureux. Enfin, la vente directe – marchés, paniers bio – évite aux producteurs de verser d'importants pourcentages aux intermédiaires.

Longue gestation

En 2007 déjà, Jean-Martin Fortier présentait un mémoire à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) où il se faisait l'avocat des micro-fermes et de la culture bio-intensive. Il divulguait son plan d'affaires afin d'outiller ceux qui désirent entreprendre une démarche similaire. L'année suivante, La Grelinette devenait lauréate du concours *Tournez-vous vers l'excel-*

lence de La Financière agricole du Québec. L'agriculteur croit que ce prix et son mémoire ont contribué à convaincre La Financière et la Commission de protection du territoire agricole du Québec de la viabilité des microfermes.

Le jardinier-maraîcher est la suite logique et approfondie de ces engagements. « J'y ai travaillé deux hivers à temps plein, plus une partie de l'été, explique l'auteur, qui s'est parfois fait remplacer aux champs pour pouvoir écrire. C'a été pénible, c'a causé des chicanes de famille! Mais ce type d'ouvrage était attendu depuis longtemps. En français, les écrits sur l'agriculture biologique sont rares et davantage le fait d'agronomes. Le savoir-faire est peu exposé. Cherche comment faire pousser du mesclun! Moi, je parle exclusivement de mon expérience

sur le terrain. Et à force de former des apprentis, je sais de quelle information les gens ont besoin. »

Un guide éminemment pratique, donc, qui fait l'apologie d'un métier noble et empreint, quoi qu'on croie, d'une belle qualité de vie. « À la CAAAQ, se rappelle Jean-Martin Fortier, tout le monde se plaignait. Mais l'agriculture, ça peut être trippant. Nous avons trois mois de vacances et notre métier nous permet de concilier travail et famille dans un environnement naturel. Et il y a toutes ces familles qui nous remercient pour nos légumes. »



DENIS LORD

Développé par l'agriculteur américain Eliot Coleman et son équipe, le petit cultivateur permet d'incorporer le compost au sol et d'affiner les premiers centimètres du sol.

Goûter à la formation continue

Agriculture biologique

MICROPROGRAMME

Quatre cours sur Internet
www.fsaa.ulaval.ca/agribio.html

Dates limites d'inscription

Hiver 2013 :	30 novembre 2012
Automne 2013 :	2 août 2013

Contactez-nous

Secrétariat
(418) 656-3145
1 877 785-2825, poste 3145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

CABC Nova Scotia Agricultural College

Développé avec la collaboration du gouvernement du Canada



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

Découvrir le bio par la photo

Marc-Alain Soucy
Collaboration spéciale

MONTREAL — « Je veux valoriser les producteurs agricoles biologiques et donner une idée aux citadins de l'énorme travail qui précède l'arrivée des légumes sur leur table, déclare à Bio-Terre Léonie Rouette Tétreault. Mon moyen à moi, c'est la photographie. »

Rencontrée au marché Jean-Talon au début de septembre, la jeune diplômée en sciences humaines et en photographie se prépare à remiser son exposition intitulée *Virée agricole*. Des photos de scènes agricoles captées à la ferme bio Les Bontés de la Vallée, de Havelock, y ont été présentées aux habitués du marché.

Selon elle, même les agriculteurs dits « conventionnels » ont été surpris des équipements utilisés dans le bio. Tout comme les consommateurs, ils ont constaté pourquoi le bio est plus cher. Tous comprennent qu'en n'utilisant pas de produits chimiques, il faut prodiguer plus de soins à la terre et aux plantes. Qu'il faut, entre autres, faire plus de désherbage manuel. Tout cela fait grimper les coûts de main-d'œuvre, donc les prix.

Léonie Rouette Tétreault avoue volontiers qu'avant son séjour de sept mois comme ouvrière à la ferme Les Bontés de la Vallée, elle ne connaissait personne qui vivait à la campagne. « Pour moi, c'était un monde mystérieux », dit-elle. La jeune citadine a donc dû mettre la main à la terre, travailler aux semis, aux champs, à la

récolte, au lavage des légumes et à leur livraison dans les points de chute de la ferme puisqu'on y vend des paniers bio.

À chacune des étapes de la production, elle prenait des photos artistiques avec une intention pédagogique. Ce travail de base lui a permis de préparer 16 photographies grand format, quatre panneaux d'information installés sur une structure autoportante qui sont la base de son exposition, qui a déjà été présentée dans plus de dix marchés et événements publics de la province, entre autres à la Maison du développement durable et à l'Expo Manger Santé et Vivre Vert. Des projets, Léonie n'en manque pas. « D'abord, un webdocumentaire avec l'Office national du film », dit-elle. Plus tard, vivre de la photographie en agriculture. « Est-ce possible? » se demande-t-elle.

Une mission

La *Virée agricole* est une idée originale de Léonie. Bien qu'étudiante, elle a investi son temps et son argent dans ce projet pour vivre ses valeurs personnelles. Selon elle, pour être capable de concevoir les enjeux globaux de l'agriculture et de l'industrie agroalimentaire, il faut d'abord démystifier l'agriculture, explorer la réalité du travail sur les fermes et rappeler à tous d'où viennent les aliments. Il faut comprendre que l'alimentation est un geste intime puisque ce qu'on mange entre dans notre corps. « Telle est la mission que je me donne », conclut-elle.

Léonie Rouette Tétreault se donne comme mission de valoriser le travail des petits agriculteurs bio. Au-dessus de sa tête, une des photos de son exposition au marché Jean-Talon. Ci-dessous : les photos de Léonie mettent en scène la ferme bio Les Bontés de la Vallée, de Havelock.



MARC-ALAIN SOUCY



LÉONIE ROUETTE TÉTREAULT