

PER

N DU 14<sup>e</sup> CONGRÈS MONDIAL DE L'IFOAM

B-1137

BNQ

# estrie le berceau

cahier régional de 16 pages

Numéro 39

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

Le magazine du bio québécois

UNE PREMIÈRE PORCHERIE  
CERTIFIÉE AU QUÉBEC

S'HABILLER DE VERT

MICROCLIMATOLOGIE AGRICOLE :  
LA VIGNE

# 527

Expiration : 9999

Bibliothèque nationale du Québec

Section du dépôt légal

2275, rue Holt

Montréal (Québec) H2G 3H1



4-955 - École de l'Écologie - publications  
Enregistrement : 09740



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

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

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

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

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

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

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

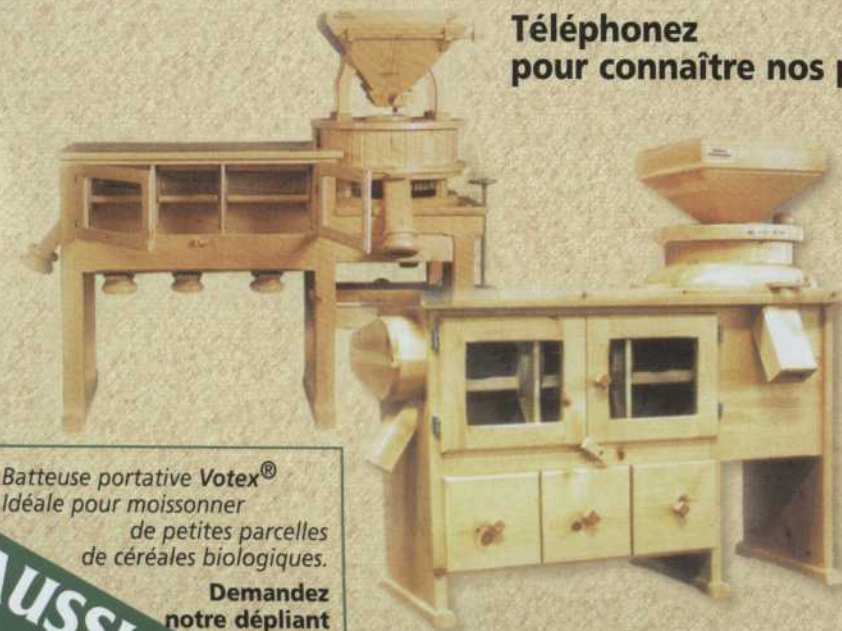
Que vos opérations soient résidentielles, commerciales ou industrielles, vous trouverez le moulin qui convient à vos besoins.

Téléphonez pour connaître nos prix



**HOLBEC INC.**

831, Principale  
Saint-Paul-d'Abbotsford  
Québec J0E 1A0  
450.379.9214  
holbec@holbec.qc.ca



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

Demandez notre dépliant

**AUSSI**



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

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

Appelez-nous!

# Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

NUMÉRO 39 - OCTOBRE 2002

cahier régional

ESTRIE  
le berceau



Deuxième d'une série  
consacrée aux régions du Québec.

Prochain rendez-vous :  
Chaudière-Appalaches en février 2003

## jardinage

- 7** L'ÉTÉ EST TERMINÉ  
par carole gaudreault
- 8** LA CULTURE DE L'AIL  
par diane neault
- 12** UN POTAGER PAS COMME UN AUTRE  
par oscar gonthier

## événements

- 13** CULTIVER LES COMMUNAUTÉS  
par antoine gendreau-turmel
- 14** DÉCEPTION AU SOMMET DE LA TERRE  
d'après afp et cyberpresse

## production

- 15** UNE PREMIÈRE PORCHERIE CERTIFIÉE BIO AU QUÉBEC  
par antoine gendreau-turmel
- 17** VISITE DE MARIA THUN AU QUÉBEC (2<sup>e</sup> PARTIE)  
par lise pilon

## vivre bio

- 25** S'HABILLER DE VERT  
par carle bernier-genest
- 26** BÂTIR UN ÉCOVILLAGE  
par rené bélanger

## environnement

- 30** MICROCLIMATOLOGIE AGRICOLE : LA VIGNE  
par yvon jolivet et jean-marie m. dubois

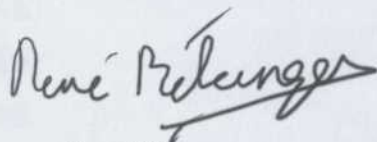
- 4** MOT DU RÉDACTEUR
- 5** NOUVELLES DU CABQ
- 5** BIO-BRANCHÉ
- 6** BIO-CAPSULES
- 11** BIO-INFO
- 28** ACTUALITÉS OGM
- 32** CHRONIQUE MARKETING
- 33** LIVRES EN TÊTE
- 34** NOUVELLES DE LA CERTIFICATION

## LE BERCEAU

**La** TOURNÉE DU QUÉBEC DE BIO-BULLE nous amène, dans ce numéro, dans la région de l'Estrie, qui mérite bien le titre de « berceau du bio au Québec ». C'est dans cette région que des personnes ont rêvé d'un meilleur environnement et se sont certifiées bio en écrivant elles-mêmes les cahiers des charges. Ces agriculteurs se sont regroupés pour aller chercher des réponses à leurs questions en organisant, entre autres, des sessions de formation sur la biodynamie. C'est sur le terrain qu'ils ont par la suite transmis leurs connaissances en recevant des stagiaires, en accueillant des visiteurs. Plus expérimentés et organisés qu'à leurs débuts, ils ont réussi à gagner leur vie en utilisant, comme vous le constaterez, des voies différentes. Résultat : le bio de l'Estrie se compare aisément aux magnifiques couleurs de l'automne de par sa diversité, son intensité et son harmonie. Comme ces couleurs attirent de plus en plus les regards, de nouveaux défis se posent à l'agriculture biologique. Le transfert du savoir-faire, une commercialisation efficace et une information adéquate aux consommateurs figurent parmi ces enjeux.

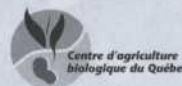
## DE VICTORIA À JOHANNESBURG

En plus de s'arrêter en Estrie, Bio-Bulle s'intéresse, entre autres, à deux événements ayant une envergure internationale. Ainsi, nous revenons dans ce numéro au 14<sup>e</sup> congrès mondial d'agriculture biologique, tenu à Victoria sous le thème « Cultiver nos communautés ». Notre collègue Antoine Gendreau-Turmel y était. Comme il y avait beaucoup de matière, vous pourrez découvrir ses articles dans ce numéro et dans celui de décembre. Nous ne pouvons également passer sous silence le Sommet de la Terre, tenu à Johannesburg. Le Canada a profité de l'exercice pour s'engager à ratifier le protocole de Kyoto visant à réduire l'émission des gaz à effet de serre. Si l'on ajoute l'appui déterminant de la Russie, le protocole de Kyoto compterait suffisamment d'adhérents pour pouvoir être appliqué. Le cas échéant, cela veut dire que la croissance devra se faire dans l'avenir d'une façon écologique, autrement dit avec plus d'imagination. D'ailleurs, l'agriculture biologique peut contribuer à réduire les émissions de gaz à effet de serre. Ce type d'agriculture satisfait aux critères de succès du Panel international sur les changements climatiques (IPCC), un groupe de 2000 scientifiques qui travaillent sur le climat sous l'égide de l'ONU. L'Alberta aura beau accuser le gouvernement fédéral de trahison (le contraire aurait étonné), il apparaît évident que la facture environnementale d'une non-signature du protocole de Kyoto ne servirait pas les intérêts de l'économie. Il est grand temps d'agir puisqu'il ne se passe plus une saison sans que nous recevions des signaux d'alarme sur les changements climatiques. L'été 2002 n'a pas fait exception : pluies diluviennes et inondations accrues en Europe, sécheresse en Inde et, plus près de nous, arrivée du virus du Nil occidental et multiplication des avis de smog... même en Estrie.



René Bélanger  
rédacteur en chef par intérim

Bio-bulle est  
une réalisation du



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

Rédacteur en chef : René Bélanger  
Rédaction : René Bélanger  
Courriel : [redaction@cab.qc.ca](mailto:redaction@cab.qc.ca)

Ont collaboré à ce numéro :  
France Beauchamp, René Bélanger, Carle Bernier-Genest, Marco Binet, Jeanne Bissonnette, Louise Chèvrefils, Guy Duval, Carole Gaudreault, Antoine Gendreau-Turmel, Céline Godin, Oscar Gonthier, France Gravel, Yvon Jolivet, Alain Lavoie, Jean-Marie M. Dubois, Diane Neault, Lise Pilon, Alain Rioux, Richard Semmelhaack, Monique Scholz, Éric St-Laurent.

Révision : Denis Dumont  
Conception et montage :  
Studios Sigma, Tél. & fax : 418.852.3088  
Courriel : [ssigma@globetrotter.qc.ca](mailto:ssigma@globetrotter.qc.ca)  
Impression : Les Impressions Soleil  
Numéro 39 - octobre 2002

### PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez :  
Service des ventes  
Téléphone : 418.856.1110, poste 337  
Télécopieur : 418.856.2541  
Courriel : [publications@cab.qc.ca](mailto:publications@cab.qc.ca)

- \* Date de tombée : 7 novembre 2002
- \* Parution : 29 novembre 2002

### ABONNEMENT

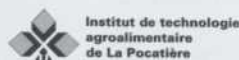
Canada (taxes incluses)  
1 an (6 numéros) : 28,76 \$  
2 ans (12 numéros) : 51,76 \$  
International (6 numéros) : 46 \$ can  
Membership au CAB : 46 \$ par année  
(Abonnement compris)

### POUR NOUS REJOINDRE :

Centre d'agriculture biologique  
Service à la clientèle,  
401 rue Poiré, La Pocatière,  
Québec, G0R 1Z0  
Téléphone : 418.856.1110, poste 340  
Télécopieur : 418.856.2541  
Courriel : [info@cab.qc.ca](mailto:info@cab.qc.ca)

Envoi de Poste - publications - enr. no 09710  
Dépôt légal : ISSN 1195-03-58

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



# Nouvelles du CABQ

## UNE RUBRIQUE STRATÉGIQUE À DÉCOUVRIR



(R.B.) LE CENTRE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC a lancé son premier bulletin de veille stratégique sur l'agriculture biologique en juin dernier. À tous les mois, ce bulletin vous fera part des informations de dernière heure en termes de nouvelles internationales, de recherche, d'encadrement de l'industrie, de mise en marché, de distribution, de consommation, et bien plus encore. Ces données sont généralement commentées par un expert qui place l'information dans une perspective québécoise, tempère la nouvelle ou suggère un autre lien pour approfondir le sujet. Les personnes qui s'intéressent de près ou de loin au développement de l'agriculture biologique y trouveront donc des informations réunies dans un seul bulletin. Le coordonnateur de la veille, Antoine Gendreau-Turmel, est chargé de produire cette rubrique. « Nous avons accès à une foule d'informations. Mon travail consiste à choisir ce qui sera retenu dans le bulletin en tenant compte de la pertinence et de l'impact stratégique du sujet », d'expliquer le coordonnateur. Les bulletins sont acheminés aux 15 membres de la Table filière biologique du Québec. Les personnes qui veulent accéder au bulletin peuvent le faire en se rendant tout simplement sur le site internet du Centre d'agriculture biologique du Québec, au [www.cab.qc.ca](http://www.cab.qc.ca), et en cliquant sur « Dossiers ». La rubrique biologique a été rendue possible grâce à la contribution du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec par le biais de son programme ConcertAction. Bonne découverte!

### CHANGEMENT À LA RÉDACTION

NOTRE COLLÈGUE RAYNALD LAFLAMME a quitté la barre de la rédaction du magazine Bio-Bulle en août dernier pour relever de nouveaux défis. Raynald s'était joint au magazine au printemps 2000. Sa contribution et son engagement pour développer le magazine tel qu'on le connaît aujourd'hui méritent d'être soulignés. Toute l'équipe du Centre d'agriculture biologique du Québec lui souhaite la meilleure des chances dans ses projets futurs.



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

Dans cette édition de la chronique « Bio-branché », j'ai quelques adresses à partager avec vous. Aujourd'hui, toutes les adresses que je vous fournis ont un lien avec des articles que vous trouverez dans ce numéro de Bio-bulle.

PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

L'IFOAM est l'International Federation of Organic Agriculture Movements; en français, la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique. Elle compte près de 750 organisations adhérentes dans une centaine de pays et elle s'est donné comme mandat de rassembler et de représenter le mouvement mondial de l'agriculture biologique. Son site internet est un bon moyen de se renseigner un peu plus sur cette organisation, de lire ses dossiers et ses déclarations, et d'avoir accès à certains articles de son très intéressant magazine, *Ecology and Farming* [www.ifoam.org](http://www.ifoam.org).

La ferme Les Viandes biologiques de Charlevoix est la première ferme au Québec à posséder une porcherie certifiée biologique. Nous avons un article à ce sujet dans ce numéro. Pour ceux qui veulent en savoir plus, consultez leur site internet: [www.viandesbiocharlevoix.com](http://www.viandesbiocharlevoix.com).

En plus de notre cahier régional sur l'Estrie, vous pouvez vous familiariser avec l'Estrie agricole au site [www.produitsdelaferme.com](http://www.produitsdelaferme.com). Le site est visuellement intéressant et possède un répertoire des producteurs de la région, dont quelques-uns sont certifiés biologiques.

La Meunerie milanaise, située à Milan en Estrie, est un fleuron de l'industrie biologique québécoise. Vous pouvez en apprendre plus sur la compagnie, sur ses produits et même sur la certification bio et sur ce qui pousse les citoyens à consommer bio, au [www.lamilanaise.com](http://www.lamilanaise.com).

Une autre entreprise bio incontournable en Estrie est la Coopérative d'Alentour. Son site web est simple, mais bien bâti. Comme la Coop d'Alentour a un large réseau de livraison, ce site est d'intérêt même si vous n'habitez pas dans la région de Sherbrooke. [www.alentour.qc.ca](http://www.alentour.qc.ca).

 **TELUS**<sup>MD</sup>  
TELUS solutions d'affaires

Les affaires électroniques  
c'est dans notre nature

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

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

## Les multinationales sont dans la course



Les multinationales agroalimentaires sont dans la course au bio, mais pas toujours à visage découvert. Les produits s'affichant bio sont de plus en plus offerts par des géants qui veulent profiter de la manne financière induite par la quête de l'alimentation saine et naturelle. Ainsi, le spécialiste mondial du ketchup en bouteille, H. J. Heinz, a lancé sur le marché une version bio de sa traditionnelle sauce à la tomate. Robin Hood offre depuis quelques mois une farine bio sous sa marque, tout comme Lantic avec son sucre. Son virage bio, la multi-nationale General Mills, bien connue à l'heure du déjeuner avec ses Cheerios, l'a concrétisé depuis belle lurette, mais elle préfère que cela ne se sache pas trop. Le président de la Table filière biologique du Québec, Robert Beauchemin, trouve cela normal puisque

## Nouvelles priorités pour l'agriculture européenne



«le bio s'adresse à une clientèle distincte, bien informée, très éduquée et du même coup hautement critique. Pour ces consommateurs, ces grands groupes ne sont pas vraiment associés à l'alimentation saine, et leur arrivée sur ce marché peut certainement susciter un brin de cynisme!» Qui plus est, ces multinationales s'exposent à des remises en question quant à leurs façons de faire dépassées. La discrétion de General Mills sur le marché du biologique fait école. Kraft y a d'ailleurs largement adhéré. «Cette compagnie n'achète pas de marques», précise Thierry Boyer, du Conseil d'accréditation du Québec. «Elle sous-traite la production auprès de producteurs biologiques pour ensuite la revendre dans les grands réseaux de distribution par le biais des marques maison.»

Une nouvelle étude réalisée aux Pays-Bas révèle que seuls les producteurs agricoles qui se concentrent sur une production de qualité, la protection de l'environnement et le bien-être de leurs animaux ont la moindre chance de survivre dans l'industrie agricole. Le commissaire de l'agriculture de l'Union européenne, Franz Fischler, a probablement pris connaissance de ce rapport avant d'annoncer sa nouvelle politique de soutien à l'agriculture. Le commissaire affirme que les producteurs agricoles qui ignorent les nouvelles règles de protection des animaux et de l'environnement ne peuvent s'attendre à recevoir une aide financière de la part de l'Union européenne dans le futur. Les subsides sont en train d'être éliminés progressivement dans le cadre d'un processus appelé «modulation» par les bureaucrates européens, et on imposera également une limite sur le montant d'aide financière pour chaque exploitation agricole. Le programme encouragera l'industrie agricole à créer des emplois et à adopter des mesures de protection de l'environnement et du bien-être des animaux. Les producteurs qui mettront en pratique de telles mesures seront moins touchés par les réductions de subsides. Cependant, est-ce que tout cela rendra l'agriculture européenne plus efficace? La question a été posée à maintes reprises à Franz Fischler lorsqu'il a dévoilé la nouvelle politique agricole européenne. Le commissaire a répondu que l'efficacité agricole, selon la définition traditionnelle des économistes, n'est plus l'objectif. Tout ce qui compte maintenant en Europe, c'est la protection de l'environnement.

Source : Normand Dunn, Conseil canadien de la gestion d'entreprise agricole,

5 août 2002

## LE PRIX DE LA SURCONSOMMATION

(R.B.) Les habitants de la planète surconsomment les ressources naturelles de la Terre et, à ce rythme, leur niveau de vie et de développement pourrait commencer à s'effondrer dès 2030, estime l'organisation écologiste WWF International. Chaque année, l'utilisation des ressources naturelles dépasse en effet de 20 pour cent la capacité de la planète à les régénérer, et ce chiffre ne fait que croître, ajoute l'organisme. En 2050, la population mondiale consommera entre 180 et 220 pour cent du potentiel biologique du globe, selon les projections de l'organisation écologiste, qui préconise des mesures urgentes de la part des gouvernements. Dans son rapport Planète vivante, publié tous les deux ans, WWF International note que chacun des six milliards d'habitants de la planète devrait pouvoir disposer de 1,9 hectare de terre et de mer productives de ressources. Or, l'empreinte écologique, soit la consommation des ressources naturelles, est en moyenne de 2,3 ha par habitant, soit 0,4 ha de plus que ce qui est disponible. Celle d'un Africain ou d'un Asiatique n'est cependant que de 1,4 ha en moyenne, tandis que celle d'un Européen de l'Ouest atteint 5 ha, ce qui est tout de même deux fois moins que celle d'un Nord-Américain, avec 9,6 ha. Les plus grands consommateurs de ressources naturelles sont les Émirats arabes unis, suivis des États-Unis, du Canada et de la Nouvelle-Zélande.



## Autriche : vers une certification des hôtels biologiques?

Une nouvelle tendance est en train de se dessiner dans le monde hôtelier en Autriche : les hôtels biologiques. Ces établissements disent opérer selon des principes naturels à tous les niveaux, de l'ameublement aux cosmétiques, en passant par l'alimentation et le bien-être.

La même tendance se dessine en ce qui concerne les traiteurs. Présentement, tous les traiteurs et les hôtels de ce pays peuvent utiliser le terme «biologique» sans accréditation ni contrôle. C'est ce qui a amené le ministère de l'Économie d'Autriche à évaluer la possibilité de soumettre les hôtels et les traiteurs qui se proclament biologiques à la certification par les autorités alimentaires afin de vérifier leur conformité avec les normes biologiques. En collaboration avec un projet de l'association biologique «Ernte für das Leben», 13 hôtels biologiques portent le sigle de qualité de l'association et garantissent que les aliments servis proviennent réellement de l'agriculture biologique.

Source : BioFach Newsletter, 13 mai 2002.

## Les OGM augmenteraient le risque d'extinction

L'introduction d'organismes génétiquement modifiés (OGM) dans les populations d'animaux sauvages accroîtrait plus qu'on ne le pensait jusqu'à maintenant le risque théorique d'extinction des espèces naturelles, selon deux scientifiques de l'Université Purdue, aux États-Unis. Les chercheurs ont utilisé la modélisation informatique et l'analyse statistique pour examiner le risque hypothétique que présente l'introduction d'OGM dans la faune sauvage. Dans l'un des scénarios, les chercheurs ont établi que la création d'un saumon plus gros, ayant plus de chances de frayer mais une durée de vie plus courte, pourrait entraîner une extinction de la population sauvage en moins de 40 générations. Dans l'autre scénario, l'extinction de la population sauvage se produirait en moins de 20 générations à la suite de la modification génétique, qui accroît la taille des poissons mâles et abaisse leur fertilité, mais qui leur permet de trouver davantage de compagnes et de vivre plus longtemps. Ces recherches s'intègrent dans une démarche menée par la Purdue University dans le cadre du programme d'évaluation des risques biotechnologiques du département américain de l'Agriculture, visant à apprécier les risques liés aux biotechnologies.

Source : SOS Planète, 20 juin 2002



# Regroupement pour le jardinage écologique

## LE MOT DU PRÉSIDENT

ALAIN LAVOIE  
REGROUPEMENT  
POUR LE JARDINAGE ÉCOLOGIQUE

**C**EST AVEC REGRET que, le 9 août, j'ai remis ma démission à la présidence du Regroupement pour le jardinage écologique (RJE). Des changements dans ma vie sont à l'origine de ce geste. Le RJE a bien changé depuis mon entrée au conseil d'administration. Deux dossiers majeurs ont marqué ma présidence : tout d'abord, le maillage avec le magazine Bio-bulle, et ensuite, la création de groupes dans les régions. Deux événements importants ont changé l'allure du RJE. L'un a permis au RJE de se faire connaître dans le milieu du biologique en s'associant avec le Centre d'agriculture biologique du Québec (CABQ), et l'autre a permis un nouveau souffle au RJE en allant chercher de nouveaux membres, ce qui a permis au Regroupement de s'impliquer davantage localement. Bien sûr, tout cela ne s'est pas fait sans problèmes d'arrimage, mais la bonne volonté de chacun a suffi pour faire débloquer ces dossiers. Je tiens particulièrement à remercier les responsables de chaque région : Guy Gagnon, Francine L'Espérance, Diane Neault, Céline Choquette pour leur dévouement à bâtir des groupes dans leurs régions respectives. Pour ce qui est de notre collaboration avec le CABQ, je tiens à remercier tous les administrateurs et administratrices, et particulièrement Pierre Verly, pour leur soutien envers le RJE, et enfin, tous les proches collaborateurs du présent conseil d'administration : Gilles Guay, Guy Duval, Réjean Roy, Carole Gaudreault et Suzanne Désautels qui, par leur dévouement constant, permettent au RJE de vivre.

### QUE SERA L'AVENIR DU RJE?

Le RJE est sur la bonne route : les finances vont bien, le membership s'accroît, de nouveaux groupes œuvrent en région, et une bonne synergie règne au conseil d'administration. Des éléments importants qui font que le RJE peut, durant encore un bout de temps, garder sa place sur l'échiquier de l'écologie au Québec. Merci à vous tous et toutes qui avez collaboré avec moi durant toutes ces années. Sans vous, le RJE ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui. Je reste toujours membre du RJE.

## L'ÉTÉ EST TERMINÉ

CAROLE GAUDREULT

**D**ÉJÀ LA FIN DE L'ÉTÉ : les jours raccourcissent, et il est temps de penser à conserver nos bons légumes. J'espère que votre jardinage a été profitable autant que pour moi. J'avais le bonheur (et le dur travail) d'avoir loué un jardin de 400 pieds sur 70, et j'avais planté plusieurs plants de pommes de terre de toutes les couleurs, des carottes, des pois verts, des fèves vertes, jaunes et bourgogne, du maïs, des oignons, etc. Les méthodes de conservation de mes nombreux légumes sont un gage de qualité et de récompense bien méritée, surtout lors de ces soupers d'hiver où je fais fureur avec mes légumes aussi délicieux qu'appétissants. La première question à laquelle il faut répondre est : Quel est le moment où je dois récolter mes légumes? Pois : lorsqu'ils sont moyens et que la cosse devient dure; je fais donc 2 cueillettes. Carottes, betteraves et navets : les hâtifs sont plus savoureux, mais, parvenus à maturité, ils sont plus nutritifs et se conservent mieux. Pommes de terre : lorsque le feuillage est flétri; faire sécher les tubercules au soleil quelques heures aide à les conserver longtemps. Oignons et ail : lorsque les feuilles du sommet commencent à brunir et à retomber. Haricots : les cueillir encore jeunes et tendres.

### L'ENTREPOSAGE DE LA RÉCOLTE

Le lieu idéal doit être humide et froid (2 à 3 °C.). Un réfrigérateur peut faire office de chambre froide si la quantité de légumes est restreinte. À ce moment-là, les conserver dans des sacs de plastique. Les pommes de terre sont

gardées dans des sacs de papier brun ou dans des boîtes, à l'abri de la lumière. Garder les oignons dans un endroit frais et sec dans des sacs ou des paniers où l'air circule. Je les garde dans mon sous-sol à la noirceur. Légumes racines (carottes, navets, betteraves) : dans du sable humide ou, si le transport du sable vous semble fastidieux comme c'est le cas pour moi, les garder dans des sacs de plastique et les entourer de journaux donne d'excellents résultats. Céleri : dans de la terre humide. Pois, haricots : congeler ou mettre en conserve. Choux : envelopper dans du papier journal.

### PETITE EXPÉRIENCE INÉDITE

Étant impatiente de manger des pommes de terre nouvelles, j'ai mis mes plants en terre à l'intérieur (environ 150) vers la fin du mois d'avril et j'ai repiqué en pleine terre en juin. Ainsi, dès le mois de juillet, je pouvais me délecter de délicieuses pommes de terre nouvelles. J'ai également remarqué que les plants que j'avais démarrés dans des pots de culture étaient plus résistants aux insectes. Je crois que, le feuillage étant déjà développé, la résistance est augmentée. En effet, les tubercules que j'avais plantés directement en pleine terre se sont fait littéralement « bouffer » par des altises. Ces petites bestioles ont fait des milliers de petits trous sur le feuillage, et mes plants sont morts sans avoir produit. Donc, un point important pour l'an prochain, je sème mes tubercules dans des contenants de culture environ 3 semaines avant de les repiquer à l'extérieur.

## POUR JOINDRE LE CABQ

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

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

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

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

*Au plaisir de vous lire!*



### POUR NOUS JOINDRE PAR COURRIEL

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

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

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



# Regroupement pour le jardinage écologique

LA FÊTE DES JARDINIERS DU RJÉ À LA FERME AUX HECTARES UTOPIQUES

## UN DIMANCHE ENVELOPPÉ DE MAGIE

PAR CÉLINE GODIN

DÈS QUE NOUS SOMMES ARRIVÉS à Saint-Félix-de-Kingsley, nous avons fait comme à l'ancienne : nous avons « demandé le chemin » pour nous y rendre.

Chanceux ! La personne à qui on s'adresse travaille à l'Hôtel de ville. Et là débute la magie... Le sourire de notre hôtesse, Mme Francine Ferland, nous accueille, et les portes s'ouvrent toutes grandes : celle du frigo dans la maison, puis au jardin dans les fraises, à la grange dans le foin, aux champs en « wagon », salut au bétail, soleil aveuglant,



mais sans nous empêcher d'admirer la nature vivifiante. Et qui nous accompagne ? Le papa, un professeur-né qui nous raconte la beauté de ses expériences en culture et en pâturage, et des chauffeurs de « wagon » qui ont appris à sa bonne école : une jeune fille, son frère et leurs complices plus jeunes, des enfants dont les yeux nous disent : « C'est

bon... c'est ça, la vie ! ». Tout cela pour se terminer au jardin, à l'ombre, dans un partage de saveurs dignes des plus grands « palais ». *Quand est-ce qu'on y retourne ?*

ALLIUM SATIVUM, DE LA FAMILLE DES LILIACÉES

## LA CULTURE DE L'AIL

PAR DIANE NEAULT

C'EST AU DÉBUT de l'automne que je planifie mon potager afin de déterminer l'emplacement de plantation de mon ail. Depuis quelques années, je choisis de semer de l'ail à tige dure. Je le plante seul ou associé avec les crucifères, mais il pourrait très bien accompagner le céleri, le céleri-rave, le radis, la laitue, la chicorée, le panais, la betterave et la pomme de terre. Il faut cependant l'éloigner des pois, des haricots et des fèves pour ne pas nuire à leur développement. Yves Gagnon, dans son livre intitulé *La culture écologique des plantes légumières*, recommande un semis d'automne parce que la croissance de l'ail est intimement liée, tout comme celle de l'oignon, à la photopériode. La formation du bulbe débute lorsque la photopériode commence à décroître. L'ail doit donc développer ses organes aériens tôt dans la saison, avant le solstice. Un semis de printemps peut aussi être effectué, mais le rendement est alors moins élevé. Il devrait être fait dès que la terre se travaille. L'ail résiste très bien au gel. Il se cultive en plein soleil, de préférence en terrain léger, fertile et riche en humus. Il réagit mal aux sols lourds et humides. Dans ce type de sol, on doit le cultiver sur planches ou sur billons. L'offre



d'eau doit toutefois être constante durant le développement végétatif du plant. Durant la maturation du bulbe, un excès d'eau est néfaste à sa conservation future. L'ail est exigeant en magnésium et en soufre. Le compost lui fournit normalement suffisamment de ces éléments. L'ail est une plante exigeante en compost mûr. On amendera le sol avec 1 t. de compost mûr aux 100 m<sup>2</sup>. Le pH optimal pour sa culture se situe entre 6 et 7. Je plante les plus grosses gousses de ma propre récolte à la fin octobre ou au début novembre avant que le sol ne soit trop dur à travailler, donc environ 3 ou 4

semaines avant que le sol ne soit gelé. Dans mon plan de rotation, la culture de l'ail suit celle des tomates, du basilic et du persil. Je bine le sol en surface et j'ajoute un peu de phosphate de roche (saupoudré), mais on peut aussi utiliser la poudre d'os ou le marc de café pour apporter au sol un surplus de phosphore. Je plante la gousse à une distance de 15 cm de tous côtés, la pointe vers le haut avec le bout des doigts de façon à avoir environ 2 cm à 3 cm de terre au dessus de la gousse. Je met un paillis de feuilles pour ne pas laisser le sol à découvert. J'ai une bonne couverture de neige l'hiver, mais si vous devez mettre un paillis épais l'automne (20 à 30 cm) comme protection hivernale, alors tôt au printemps vous devrez enlever le surplus de paillis puisque les plants auront développé leur système racinaire à l'automne, ce qui les prépare pour une levée rapide au printemps, souvent avant même que la neige ne soit toute fondue. L'ail vient à maturité entre 90 à 120 jours. J'arrose une fois par semaine, s'il n'y a pas eu de pluie. À la fin juin, début juillet, l'ail à tige dure développe une hampe florale que je coupe dès qu'elle se montre, et je l'utilise en cuisine. À partir de ce moment, je n'arrose plus pour aider à la matu-



# Regroupement pour le jardinage écologique

ration du bulbe. Je récolte fin juillet début août, après quelques jours de soleil, lorsque la tige a jauni et que le feuillage du bas est en partie sec. Par une journée ensoleillée et sèche, je sors la tige de terre pour constater que les bulbes sont bien formés. S'ils sont détachés les uns des autres, on a attendu trop longtemps avant de les sortir de terre. Je nettoie grossièrement, je les laisse au soleil toute la journée et, le soir, je coupe la tige à 1 cm du collet. Pour tresser l'ail à tige molle, on ne coupe pas la tige. Je remise le tout sur un treillis dans un endroit sec et aéré pendant quelques semaines. Je les nettoie une deuxième fois et je coupe la racine avant de les remiser dans une boîte de carton. On peut utiliser des sacs de papier, des filets ou des boîtes de bois. C'est à ce moment que je sélectionne mes plus gros bulbes pour la plantation des gousses à l'automne. Je les remise comme les autres dans un endroit sombre, frais, sec, 0 à 5 °C, et 60 à 70% d'humidité au maximum. Si vous devez acheter de l'ail de semence, il est préférable de vous procurer de l'ail certifié exempt de virus, qui pousse dans nos conditions de culture, et non de l'ail de consommation de l'épicerie. Pour bien digérer l'ail, on en retire le germe. Pour masquer l'haleine, mâchez du persil frais ou des grains de fenouil, de cardamome, de cumin ou de café. On se sert de l'ail en cuisine, mais aussi

comme plante compagne comme insecticide et même comme fongicide. Voyez toutes les bonnes raisons pour planter un carré d'ail dans

vos jardins cet automne afin d'en retirer ses bienfaits tout au long de l'année prochaine.

## IL EST TEMPS DE RENTRER

*La belle saison s'accroche, mais on le sait bien : les premiers gels ne sont plus bien loin. C'est donc le temps de réinstaller nos plantes tendres dans leurs quartiers d'hiver, à l'abri de la froidure et de la neige.*

PAR LOUISE CHEVREFILS

[HTTP://PLANETE.QC.CA](http://planete.qc.ca) ET [HTTP://WWW.IFFRANCE.COM/LOUISEQUEBEC](http://www.iffrance.com/louissequebec)

**L**ES RHIZOMES DE NOS CANNAS, dahlias, bégonias tubéreux et autres plantes du jardin qui ne tolèrent pas le gel seront donc déterrés, laissés à sécher deux ou trois jours, nettoyés et remis dans de la mousse de tourbe dans votre chambre froide ou dans votre vieux frigo. Les géraniums, brugmensias, amaryllis, plantes d'intérieur mises à la belle étoile pour l'été, et même quelques annuelles ou leurs boutures, comme les coléus, bégonias, nicotianes de même que les lierres qui enjolivent si bien nos jardinières suspendues, pourront être repotés afin de poursuivre leur croissance à l'intérieur. Il est recommandé de donner un bain aux racines pour éliminer toute bestiole indésirable : deux ou trois bouchons de votre détergent liquide à vaisselle dans un grand bac d'eau feront très bien l'affaire. Les pots seront immergés dans ce bain nettoyant pendant une journée, puis, après avoir été laissés à égoutter, vos plantes seront prêtes pour la maison. Même si nos plantes entrent présentement dans une période de ralentissement, elles ont besoin d'un maximum de lumière, soit par une fenêtre bien exposée au sud ou par des néons fluorescents. Des arrosages réguliers et une inspection régulière sont indispensables afin de détecter l'invasion de parasites ou l'émergence d'une maladie. Le site suivant pourra sans doute vous intéresser.

*Entretien de nos plantes à l'automne :* <http://www.botanic.com/chap002/rubr001/cotepla.html>

Un sujet vous intéresse plus particulièrement? N'hésitez pas à m'en faire part. Qui sait? Vos préoccupations seront peut-être le sujet d'une prochaine chronique. Bonne lecture!

## MÉDICAMENT À L'AIL

*D'un ancien monastère tibétain, reconnu par l'Unesco. Selon les études faites par le professeur Hans Reuter (R.F.A.) et le Dr Ray Aruder. Recommandé pour combattre l'artériosclérose, la haute tension artérielle, l'anémie, l'insomnie, l'asthme, les maladies arthritiques et rhumatismales ainsi que les maladies du cœur.*

PAR JEANNE BISSONNETTE

### RECETTE

14 onces d'alcool à 94%;  
16 onces d'ail brut devraient donner approximativement 13 onces d'ail à mettre en purée.

**M**ETTRE LE TOUT au mélangeur pour réduire en purée de façon à ce que le mélange donne une substance douce. Mettre dans un pot de verre (brun si possible). Sceller le pot et laisser reposer dans un endroit frais (10 °C, pas au réfrigérateur) pendant 10 jours. Ne pas brasser. Après 10 jours, égoutter à travers un linge de coton et presser fortement pour extraire le plus de jus possible. Ceci devrait donner 16 onces ou plus. Mettre dans une bouteille (brune si possible) avec compte-gouttes et sceller. Laisser reposer dans un endroit frais, environ 7 à 10 jours. Le médicament est maintenant prêt.

### APPLICATION ET POSOLOGIE

Peut se prendre dans du lait, sur du pain ou sur un steak. Vous pouvez même vous en servir comme assaisonnement si vous aimez l'ail.

#### LES 5 PREMIERS JOURS

1<sup>re</sup> journée : 1 goutte le matin, 2 gouttes le midi, 3 gouttes le soir;

2<sup>e</sup> journée : 4 gouttes le matin, 5 gouttes le midi, 6 gouttes le soir;

3<sup>e</sup> journée : 7 gouttes le matin, 8 gouttes le midi, 9 gouttes le soir;

4<sup>e</sup> journée : 10 gouttes le matin, 11 gouttes le midi, 12 gouttes le soir;

5<sup>e</sup> journée : 13 gouttes le matin, 14 gouttes le midi, 15 gouttes le soir.

#### LES 5 JOURS SUIVANTS

6<sup>e</sup> journée : 15 gouttes le matin, 14 gouttes le midi, 13 gouttes le soir;

7<sup>e</sup> journée : 12 gouttes le matin, 11 gouttes le midi, 10 gouttes le soir;

8<sup>e</sup> journée : 9 gouttes le matin, 8 gouttes le midi, 7 gouttes le soir;

9<sup>e</sup> journée : 6 gouttes le matin, 5 gouttes le midi, 4 gouttes le soir;

10<sup>e</sup> journée : 3 gouttes le matin, 2 gouttes le midi, 1 goutte le soir.

*Par la suite, jusqu'à épuisement des quelque 16 onces du début : 5 gouttes 3 fois par jour, aux repas. Attention : NE PAS RÉPÉTER CE TRAITEMENT AVANT 5 ANS. Cependant, il est conseillé de continuer de manger de l'ail tous les jours. Si vous pouvez, vous vous en porterez mieux.*



# Regroupement pour le jardinage écologique

## UN POTAGER PAS COMME UN AUTRE

Quand Réjean Roy m'a demandé d'écrire une chronique dans Bio-bulle, j'ai d'abord hésité à dire oui. Puis, me souvenant que j'étais un des membres fondateurs du Regroupement pour le jardinage écologique, je me suis dit : « Pourquoi pas? ».

PAR OSCAR GONTHIER

**P**OUR CEUX qui m'ont lu dans le cahier « Actuel » de La Presse du 12 juillet, vous me connaissez déjà un peu. Pour les autres, voici un résumé de mon histoire. Au début des années 1970, revenant d'Edmonton, je prends dans la pochette du siège en avant de moi, dans l'avion, une revue. C'est une revue de langue anglaise, d'Angleterre. Je crois me rappeler que c'était *Nutritional Science* ou quelque chose comme ça. Je lis, dans le sommaire, qu'il y avait un article intitulé « Ecological Gardening ». Pour moi, dans ce temps-là, ça voulait dire cheveux longs, sale et habillé « comme la chienne à Jacques ». Vous savez, les préjugés, c'est fort. Mais la graine était semée, et par la suite, tout ce qui concernait l'écologique, le biologique et l'environnement m'intéressait, si bien que je me suis monté un dossier sur le jardinage 100 pour cent bio. Curieux et sceptique de nature, j'ai décidé de savoir si ce que l'on disait était vrai dans la vraie vie. Il faut dire que, depuis les années 50 et 60, j'avais, comme tous les banlieusards, un petit potager et que je n'y utilisais que des produits chimiques : 20-20-20, 5-12-8, dyazinon, malathion, etc. Et avec des résultats très médiocres, même si, au printemps, j'avais dépensé une petite fortune en achat de tous ces produits chimiques, des graines et de bien des gadgets que m'offraient les pépiniéristes et autres marchands. De plus, chaque printemps, je passais des heures à m'éreinter avec la bêche, à niveler le sol avec le râteau, à faire de beaux rangs bien droits avec une corde et deux petits



Oscar Gonthier

piquets. Et que dire des nombreuses heures à éclaircir et à sarcler... Tout ceci est maintenant fini pour moi et pour ceux qui ont adopté ma méthode. J'ai maintenant un magnifique potager qui me demande très peu de temps, d'espace et d'argent. Mon petit potager est si magnifique et productif que plus de 250 personnes sont venues le visiter cet été. Dans le prochain numéro de



Un potager pas comme les autres...

*Bio-bulle*, je commencerai à vous dire de quelle façon j'ai procédé et comment j'en suis venu à ce résultat. Un potager pas comme un autre. Cinq fois moins d'espace... Cinq fois moins de temps... Cinq fois moins d'effort... Cinq fois moins d'argent... C'est la méthode du vieux « potager ». Un coffret, un livre, des fiches, des calendriers et un petit bâton. Pour informations : 819.477.7264

## NOUVELLES DES GROUPES RÉGIONAUX

PAR GUY DUVAL

**D**IANE BOISJOLY ET PIERRE ASSELIN, de Saint-Amable, ont ouvert leur porte à leur groupe de Longueuil. Avec le jardin,



l'étang, le bâtiment des petits animaux et l'enclos amovible des poules, nous en avons eu plein les yeux. Pierre nous a aussi parlé du vermicompostage qu'il pratique. Les visites des jardins des membres nous permettent de bénéficier des connaissances et des expériences de ceux-ci, en plus de resserrer les liens entre les membres. La plupart des groupes reprendront leurs réunions mensuelles à l'intérieur en novembre, après un été et un automne fertiles en événements. Si vous désirez de plus amples informations pour une région en particulier, voici la liste des personnes à rejoindre (téléphone et courriel).

### Longueuil

Responsable : Diane Neault, 450.641.3667  
diane.neault@videotron.ca

### Drummondville

Responsable : Claude Beaugard, 819.472.5714  
claudbeaugard@maskatel.qc.ca

### Stukely-Sud

Responsable : Francine L'Espérance, 450.297.2755  
jardeindelesp@sympatico.ca

### Sawyerville

Responsable : Guy Gagnon, 819.889.1045  
appelé *La Bêche Écolo*  
Contact Internet : Armand Rosso,  
armandrosso@hotmail.com

Des personnes nous ont contactés pour créer d'autres groupes. Nous espérons pouvoir vous donner leurs coordonnées au prochain numéro.

## FORMULAIRE D'ADHÉSION AU RJÉ 2002



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

ABONNEMENT  OU RÉABONNEMENT  AU RJÉ

Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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

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

## RÉUSSITE DE LA BIO-FÊTE

Le marché biologique confirme, une fois de plus, sa percée sur les marchés de la consommation. Les 16, 17 et 18 août 2002 au Marché public Maisonneuve, près d'une cinquantaine d'agriculteurs, d'horticulteurs, de maraîchers et d'éleveurs se sont donné la main avec quelques transformateurs et distributeurs



pour rencontrer les consommateurs de produits biologiques. La table était mise, les clients étaient au rendez-vous. Trois jours durant, les amateurs de bio et les visiteurs, plus de 14 000 personnes, ont parcouru les allées du grand chapiteau biologique et, d'un étal à l'autre, ont acheté. Les exposants y ont trouvé leur dû et, selon un sondage auquel presque tous ont répondu, ils seront tous au rendez-vous en 2003. Oui, ils ont effectué des rencontres commerciales intéressantes et se sont trouvés heureux du choix des lieux, des emplacements, de l'achalandage, enfin de tout. Les promoteurs Serge Nault, Yves Saint-Vincent et Jacqueline Halde remercient chaleureusement les exposants, les clients, la Fédération d'agriculture biologique du Québec pour son appui inconditionnel et naturellement tous les commanditaires, car sans eux, l'événement n'aurait pu avoir lieu. Les médias ont répondu à l'invitation en grand nombre, et la couverture de presse fut exceptionnelle. Au nom de la Bio-Fête 2002, à bientôt. La Bio-Fête 2003 vous attend au prochain rendez-vous.

## LES QUÉBÉCOIS ONT DES OPINIONS TRANCHÉES SUR LE BIO

Les Canadiens sont perplexes face à l'appellation biologique accolée à certains aliments. Selon un sondage Léger Marketing, la population se divise en trois camps : 39 % ont confiance en cette appellation, 35 % n'y ont pas confiance, alors que 25 % ne savent qu'en penser. Le Québec diffère du reste du pays parce que les opinions y sont plus tranchées. Les Québécois sont en effet plus nombreux à avoir confiance en l'appellation biologique, 51 %, mais aussi plus nombreux à ne pas y avoir confiance, 44 %. Le pourcentage d'indécis face à l'appellation biologique tourne autour de 30 % au pays, alors qu'au Québec, il n'est que de 5 %. Le sondage révèle par ailleurs que les Canadiens craignent l'effet sur leur santé des produits chimiques présents dans les aliments qu'ils consomment. À 85 %, les Canadiens se disent « assez » ou « très » inquiets de la présence de pesticides, d'herbicides, d'engrais et d'additifs dans les ali-

ments qu'ils consomment. Au pays, c'est au Québec, cependant, que l'on exprime le moins d'inquiétude face à ces produits chimiques dans les aliments. Quelque 75 % des Québécois se disent tout de même « assez » ou « très » inquiets. Les Québécois sont aussi deux fois moins nombreux que les autres Canadiens à se dire « peu » ou « pas » inquiets de la présence de ces produits chimiques dans les aliments, soit 24 % d'entre eux, comparativement à 14 % des Canadiens.

SOURCE : LA PRESSE CANADIENNE, 15 JUILLET 2002

## UNE SOLUTION NATURELLE CONTRE LES MAMMITES CHEZ LA VACHE

(R.B.) La compagnie Bioflash lance un nouveau produit destiné au traitement des mammites chez la vache. Mamistop F-31 est un produit biologique anti-inflammatoire qui s'administre sur le pis de la vache à l'aide d'un vaporisateur et ne nécessite pas le retrait du lait des vaches en traitement. Le produit a été mis au point par le propriétaire de Bioflash, Adrien Beaudoin, nouvellement récipiendaire du Mérite estrien pour sa grande contribution dans l'avancement des sciences médicales. Mamistop F-31 est distribué par Les Distributions Lancelot et est disponible dans les commerces d'équipement laitier. Des



M. Roc Lebel, de Lancelot Distributions, et M. Adrien Beaudoin, de Bioflash, présentent un nouveau produit destiné au traitement des mammites de vaches, le Mamistop F-31.

démarches devraient être entreprises pour que le produit obtienne sa certification biologique au Québec. Selon le distributeur, les producteurs qui l'ont essayé rapportent des résultats supérieurs à ceux obtenus avec les crèmes ou autres produits similaires.

## PRENDRE LE VIRAGE BIO SANS PRENDRE LE CLOS

(R.B.) Le cinquième colloque provincial en agriculture biologique traitera de la transition vers le lait et la viande bio. L'événement, une initiative du Comité agriculture biologique de concert avec le Club lait biologique, se tiendra les 5 et 6 décembre 2002 à Trois-Rivières. Pour en savoir davantage, vous



Distributions  
**Bio-Jardins**



SERGE LAUZIER  
164, Lamartine est  
Saint-Eugène (Québec)  
G0R 1X0  
Tél. : 418.247.7917  
Télé. : 418.247.7371  
Courriel :  
biojardins@hotmail.com

JACQUES LANOUE  
1576, Roy  
Prévost (Québec)  
J0R 1T0  
Tél. : 450.224.2733  
Télé. : 450.224.8606  
Courriel :  
jlanoue@globale.com



Le Groupe alimentaire  
**BIOBEC inc.**

Manger bioLogique,  
un choix naturel

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

Tél : 418.247.7917

418.666.0095

Fax : 418.247.7371

418.661.7868

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

pouvez joindre le service à la clientèle du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ) au 418.523.5411 pour Québec et les environs, ou au 1.888.535.2537 pour l'extérieur de Québec. Le site internet [www.craaq.qc.ca](http://www.craaq.qc.ca) est un autre moyen d'en savoir plus sur ce colloque.

## JOURNÉE DE DÉMONSTRATION À VICTORIAVILLE

(R.B.) Une journée de démonstration est prévue, le vendredi 8 novembre, pour la visite de 18 parcelles d'engrais verts semées début août et totalisant 15 hectares sur une ferme maraîchère biodynamique en démarrage. Des mélanges ont été implantés, selon une approche innovatrice, dans le but de développer de nouvelles façons d'utiliser les engrais verts en culture maraîchère biologique. Plusieurs problématiques sont étudiées : diversification des espèces afin de favoriser la biodiversité, impact de l'utilisation intensive des engrais verts sur les sols et les cultures, impact des engrais verts sur la pression des mauvaises herbes, comportement des mélanges de deux à six espèces (compétition-complémentarité), croissance successive en automne des espèces en mélange alors que les plus résistantes (légumineuses) prennent la relève de celles qui sont arrêtées par le froid, maximisation des légumineuses pour réduire les besoins de compost (PAEF) et comportement des espèces et des mélanges en condition de sécheresse. Les espèces suivantes ont été utilisées : avoine, seigle d'automne, tritcale, dactyle, fétuque élevée, brome, ray-grass annuel, ray-grass vivace, trèfles rouge, blanc, incarnat, vesce velue, pois, féverole, phacélie, radis fourrager, moutarde blanche. La journée de démonstration se tiendra entre 10 h et 15 h aux Jardins de Pierrot, 22, rue Marie-Perle, Victoriaville (entrée rue Hervé, à partir

de la route 161 au nord de la route 122, entre le garage Chrysler et les serres Botanix). Le projet Intensification des engrais verts en culture maraîchère biologique est financé par le CDAQ et appuyé par divers partenaires comme Michel Berthet, Pickseed, Semences Nicolet, Semences RDR, Agro-Centre Nicolet, Garage Wendel Mathis, MAPAQ, FABQ, Equiterre. Renseignements : Denis LaFrance, 819.758.6401, poste 2585, [agri-info@ivic.qc.ca](mailto:agri-info@ivic.qc.ca)

## ARRIVE EN VILLE!

(R.B.) Un colloque sur l'éducation à l'environnement dans un milieu urbain se tiendra les 7 et 8 novembre 2002 à l'école secondaire Père-Marquette, à Montréal. Le colloque « Arrive en ville! » s'adresse tout particulièrement aux enseignantes et aux enseignants des commissions scolaires de l'île de Montréal. Le comité organisateur prévoit y accueillir entre 200 et 300 personnes. Six thèmes seront abordés : la gestion des matières résiduelles, la consommation responsable, les moyens de transport, l'eau, les espaces verts de même que les pesticides et la pollution urbaine. Pièce de théâtre humoristique, tables rondes, ateliers et salon des exposants sont autant de moyens qui seront utilisés pour développer les thèmes. Des ateliers sur la naturalisation des cours d'école sont également prévus et permettront de mettre en évidence le jardinage écologique. Le colloque est organisé par AQPERE (Association québécoise pour la promotion de l'éducation relative à l'environnement), le Biodôme, Biosphère, le Centre de la montagne, la Commission scolaire de Montréal, la Commission scolaire Marguerite-Bourgeois, Evergreen et le Regroupement de services Éco-quartier. Pour en savoir plus, composez le 514.596.2076.

## NOTIONS DE SOLS ET GESTION DES MATIÈRES ORGANIQUES

À la suite de plusieurs demandes, le Cégep de Victoriaville offre à Drummondville un cours de base de 90 heures en gestion des sols et des matières organiques. Ce cours s'adresse à des gens intéressés par la culture biologique; il sera donné par Denis LaFrance. Après la première partie du cours, le participant pourra identifier les composantes du sol et leur origine. Il possédera des notions de base en chimie, physique et biologie des sols. Il apprendra à étudier le profil de sol et à poser un diagnostic. Une attention particulière sera accordée à l'amélioration de la structure des sols. Le participant saura lire une analyse de sol et aborder l'état calcique de façon globale. Il saura caractériser la fertilité des sols. La deuxième partie portera sur la gestion des matières organiques : la compréhension du cycle des matières organiques sur la ferme; fumiers, purins, lisiers, composts, leurs caractéristiques et leur utilisation; les engrais verts; les résidus de culture et les matières organiques du sol; le travail du sol et son impact sur la structure et les matières organiques. Le cours se donnera en 12 journées de 6 heures, de décembre à la fin mars, les jours de semaine. Date de départ : 2 décembre. Deux jours de formation sur le terrain auront lieu en début juillet et à la mi-octobre, visites de fermes et des projets des participants. Les étudiants devront réaliser sur leur ferme une ou des applications qui serviront à l'évaluation finale, laquelle aura lieu à la fin novembre 2003. Un cours semblable est prévu à Victoriaville avec un noyau d'agriculteurs conventionnels.


Pour s'inscrire (frais de 270 \$ plus taxes), contacter Guylaine Martin, au Cégep de Victoriaville : 819.758.6401, poste 2702, ou [martin.guylaine@cgpvicto.qc.ca](mailto:martin.guylaine@cgpvicto.qc.ca). Pour des renseignements : Denis LaFrance, au 819.758.6401, poste 2585, ou [dlafrance@cgpvicto.qc.ca](mailto:dlafrance@cgpvicto.qc.ca).

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Horticulture  
légumière  
et fruitière**

**ÉLEVAGE**

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



**Cégep de Victoriaville**  
475 Notre-Dame Est, Victoriaville, G6P 4B3  
Téléphone : (819) 758-6401, poste 2586  
COURRIEL : [agriculture@cgpvicto.qc.ca](mailto:agriculture@cgpvicto.qc.ca)

## CULTIVER LES COMMUNAUTÉS

C'est sous le thème « Cultiver les communautés » que s'est déroulé le plus important congrès international d'agriculture biologique, qui se tenait, pour sa 14<sup>e</sup> présentation, dans la magnifique ville de Victoria en Colombie-Britannique, du 21 au 24 août derniers.

PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL, ENVOYÉ SPÉCIAL DU CABQ



**P**OURQUOI LE THÈME « Cultiver les communautés »? Tout simplement pour souligner le rôle important que l'agriculture biologique a à jouer dans le développement et le maintien de communautés fortes et dynamiques, que ce soit les communautés de micro-organismes dans les sols, les communautés d'insectes bénéfiques dans les vergers ou les communautés humaines, urbaines ou rurales, de partout dans le monde. À plusieurs moments lors du congrès et lors de rencontres informelles avec des paysans, agronomes, étudiants et chercheurs des quatre coins de la planète, j'ai pu constater à quel point l'agriculture biologique a un rôle important à jouer dans la préservation de la biodiversité, dans le maintien et le renouveau de communautés rurales dynamiques, dans le rapprochement entre urbains et ruraux, dans le phénomène de la conscientisation environnementale ainsi que dans l'incorporation de la « justice sociale » à l'intérieur des paramètres du commerce, ce qui dépasse de loin le mandat initial de l'agriculture bio, qui était de produire des aliments sains en s'abstenant d'utiliser des intrants de synthèse et en adoptant des pratiques agricoles visant à améliorer les sols, à limiter la pollution et à respecter les besoins des animaux. Inutile de dire que ce congrès, qui réunissait 1350 délégués provenant de 92 pays et qui contenait plus de 300 présentations et 66 sessions parallèles condensées en trois petites journées, en offrait beaucoup plus que ce que votre envoyé spécial pouvait absorber. J'ai tout de même assisté à de nombreuses conférences intéressantes et je vous prépare quelques articles, que vous trouverez dans ce numéro de Bio-bulle, dans les prochains numéros ainsi que dans les bulletins de veille stratégique sur l'agriculture biologique que le CABQ met gratuitement à votre disposition dans son site internet ([www.cab.qc.ca/dossiers.htm](http://www.cab.qc.ca/dossiers.htm)). Mes articles traiteront de la controverse des OGM, de l'agriculture urbaine et de l'agriculture soutenue par la communauté, des dernières recherches concernant l'agriculture biologique, de l'aspect social de ce type d'agriculture ainsi que de la qualité nutritive des aliments biologiques, le tout dans une perspective internationale. Mais commençons d'abord par le congrès.

### UN CONGRÈS QUI VAUT LE DÉPLACEMENT

C'est par une belle soirée, le mercredi 21 août, que les délégués au 14<sup>e</sup> congrès mondial d'agriculture biologique de l'IFOAM se sont réunis pour la première fois, dans le but d'assister aux cérémonies d'ouverture. La programmation ayant commencé par de magnifiques danses d'une communauté locale d'Amérindiens, nous avons ensuite eu droit à un programme plus « classique » qui comprenait la présentation des invités d'honneur et les traditionnels discours. Les délégués ont tout de même eu droit à quelques beaux discours, dont un du prince Charles lui-même, qui s'est adressé à nous par vidéo-conférence pour nous faire part de la passion qu'il a développée pour l'agriculture biologique. L'agriculture biologique répond, selon lui, non seulement à toutes les attentes que les citoyens ont envers l'agriculture, une nourriture de qualité, produite en minimisant l'impact sur l'environnement et en créant de l'emploi, mais elle est également capable de ramener la signification du terme culture à l'intérieur du mot agriculture. Le prince de Galles a également tenu à nous rappeler, en empruntant les mots de Sir Albert Howard, que la santé du sol, celle des plantes, celle des animaux et celle des humains ne font qu'un. Le président de l'IFOAM, Gunnar Rundgren, s'est ensuite adressé à la foule pour nous rappeler qu'il s'agissait également du 30<sup>e</sup> anniversaire de fondation de l'IFOAM et que, si l'agriculture biologique se développe au même rythme au cours des 30 prochaines années que lors des 30 dernières, nous nous retrouverons bientôt dans un monde où l'agriculture industrielle sera réservée à quelques « zones de préservation pour technologies superflues ». Le congrès comptait des dizaines de sessions parallèles sur une foule de sujets et a été ponctué par trois gigantesques plénières, une par journée, couvrant trois thèmes différents. La première journée, nous nous sommes concentrés sur le thème La production biologique et les responsabilités environnementales, avec des présentations sur les vaches, le compost et les communautés, sur l'adaptation des élevages à l'environnement et aux ressources alimentaires locales ainsi que sur la comparaison des systèmes de culture de riz conventionnels, durables et biologiques. La

plénière de la deuxième journée fut consacrée à la thématique *Re-concevoir les systèmes alimentaires*, où les sujets du commerce des aliments biologiques, des supermarchés, de la pression exercée par l'agriculture biologique industrielle, du commerce équitable et de la réforme agraire du Zimbabwe furent notamment abordés. La troisième journée, nous nous sommes penchés sur le thème Les gens et le processus de changement, avec des présentations sur les changements institutionnels nécessaires pour faire progresser l'agriculture biologique, sur la situation des paysans au Nicaragua et la nécessité de repenser le développement agricole ainsi que sur un exemple de culture de coton biologique au Bénin.

Couvrir un tel événement représente de longues journées et beaucoup de travail, mais également beaucoup de plaisir. Premièrement, les échanges avec les participants des quatre coins de la planète furent très enrichissants et particulièrement dynamisants. Ensuite, la bouffe bio servie lors du congrès et des soirées était fabuleuse, sans oublier le vin et la bière... bio également! Et finalement, entre nous, je peux vous dire que la communauté bio internationale sait, en temps et lieu, faire la fête et danser jusque tard dans la nuit!

**Produits laitiers**  
**certifiés biologiques**

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

1615, boul. Port-Royal  
Bécancour (Qc) G9H 1X7  
Tél. : 819.233.9157  
Fax : 819.233.9158  
FROMAGERIE  
L'Ancêtre [fromagerie.ancetre@videotron.ca](mailto:fromagerie.ancetre@videotron.ca)

## DÉCEPTION AU SOMMET DE LA TERRE

Le Sommet de la Terre, présenté à Johannesburg du 26 août au 4 septembre, s'est terminé dans un climat de déception. Les beaux discours et les bonnes intentions ont rapidement été dilués dans le plan d'action et la déclaration finale de cet événement qui réunissait des représentants de 189 pays. La réanimation du protocole de Kyoto figure cependant parmi les quelques mesures qui ont permis au Sommet d'éviter l'échec.

«Le SOMMET DE JOHANNESBURG a manqué d'engagements et d'audace», a regretté le président vénézuélien Hugo Chavez, dont le pays dirigeait au Sommet le groupe des pays en développement. C'est que le plan d'action de 65 pages comprend davantage de déclarations générales que d'objectifs chiffrés. À défaut d'engagements chiffrés des États, le Sommet a donné une vitrine aux contributions des entreprises au développement durable. «Aujourd'hui, les réponses durables et efficaces ne pourront être données que si les entreprises se joignent aux autres acteurs (gouvernements, société civile, syndicats) dans le cadre de partenariats», selon le secrétaire général de l'ONU, Kofi Annan. Ces partenariats suscitent la méfiance des associations, qui craignent un retrait des États et une privatisation des biens essentiels que sont l'eau et l'énergie.

### DÉCEPTION PLUS GRANDE CHEZ LES ÉCOLOGISTES

Les associations écologistes ont tiré un bilan amer des «faibles» résultats du Sommet de la Terre sur l'environnement et le développement. La principale avancée en termes de développement est l'adoption d'un objectif sur l'assainissement, qui appelle les pays à diminuer de moitié la proportion de personnes sans toilettes ni réseau d'égout. Mais cet objectif a

été obtenu en échange de l'abandon de toute date ou chiffre dans le chapitre des énergies renouvelables. «Le Sommet de Johannesburg restera dans l'histoire comme une occasion manquée d'apporter l'énergie aux deux milliards de personnes qui en sont privées et de lancer la révolution des énergies renouvelables dont nous avons besoin pour protéger le climat», ont estimé Greenpeace, le WWF et Oxfam. Le texte retenu pour l'éolien ou le solaire omet toute échéance et prévoit seulement d'«augmenter substantiellement» la part des énergies renouvelables dans la consommation mondiale. Le bilan du Sommet en termes d'environnement (climat, préservation des forêts, coup d'arrêt à la dégradation des plantes et des espèces) est jugé sévèrement par les écologistes. «Nous avons passé le Sommet à colmater des brèches pour éviter de reculer par rapport au Sommet de Rio il y a dix ans», a commenté amèrement Rémi Parmentier, de Greenpeace. Eco Equity, coalition mondiale d'associations, est d'avis que les tractations diplomatiques ont abouti à vider les textes de tout engagement contraignant. Ainsi, les pays doivent simplement «réduire significativement d'ici 2010» la dégradation des milieux naturels, une formule plus faible que «stopper et inverser la tendance», comme le stipulait en avril la dernière conférence internationale sur le sujet à La Haye.

D'APRÈS AFP ET CYBERPRESSE

### QUELQUES INITIATIVES

Le Canada a profité du Sommet de la Terre pour s'engager à ratifier le protocole de Kyoto avant la fin de 2002, à la grande joie des écologistes. Adopté en 1997, le protocole de Kyoto vise la réduction de 5,2 pour cent des gaz à effet de serre (GES) responsables du réchauffement climatique, à l'échelle mondiale. Même si le plus grand pollueur de la planète, les États-Unis (36 % des GES), refuse de signer le protocole, sa ratification par 55 pays représentant au moins 55 pour cent des émissions dans le monde serait suffisante pour l'adoption internationale de l'accord. En incluant le Canada, les 90 pays ayant appuyé le protocole ne représentent encore qu'un peu plus de 40 pour cent de la production mondiale de GES. L'adoption du protocole par la Russie sera cruciale dans les prochains mois. D'autre part, l'Union européenne a présenté une initiative politique en vue de promouvoir les énergies renouvelables. Comme le plan d'action du Sommet ne fixe aucune échéance ou pourcentage d'augmentation de la part des énergies renouvelables (les pays s'engagent seulement à accroître substantiellement la part de ces énergies), l'Union européenne est prête à aller au delà de cet engagement. Cette «coalition de bonne volonté», comme la qualifie l'Union, regroupe 17 autres États ainsi que des petits États insulaires.

ATTENTION  
ÉLEVEURS!

### Nous achetons!

Viandes biologiques avec certification

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



Yves Saint-Vincent

#### Les fermes Saint-Vincent

Saint-Cuthbert (Québec) Canada J0K 2C0

Téléphone: (450) 836-2590

courriel: [diane.saint-vincent@sympatico.ca](mailto:diane.saint-vincent@sympatico.ca)

ATTENTION  
CONSOUMATEURS!

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

BOUCHERIE

*Saint-Vincent*

LES VIANDES BIOLOGIQUES

Marché Atwater de Montréal

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

Tél.: (514) 937-4269

## UNE PREMIÈRE PORCHERIE CERTIFIÉE BIO AU QUÉBEC

*Le bio a le vent dans les voiles par les temps qui courent. Les produits biologiques sont de plus en plus disponibles, tant au plan de la variété que des points de vente, mais avec une exception notable : la viande bio. Pourquoi? Il y a très peu de producteurs de viande biologique au Québec, et beaucoup d'entre eux commercialisent leurs produits directement auprès des consommateurs. À moins que l'on soit dans un centre urbain ou que l'on connaisse un producteur, cette viande est difficile à trouver, spécialement dans le cas du porc biologique. Il existe cependant un pionnier en la matière dans Charlevoix; il est en effet devenu le premier à posséder une porcherie certifiée biologique au Québec.*

PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

**M** DAMIEN GIRARD ET SA CONJOINTE, Natacha McNicoll, possèdent la ferme Les Viandes biologiques de Charlevoix. L'agronome a entrepris les travaux sur sa porcherie bio en juin 2001 et a reçu sa certification biologique de Garantie Bio-Écocert l'automne suivant, une première au Québec. L'élevage de M. Girard comprend une dizaine de truies à l'allaitement avec leurs porcelets, qui sont sevrés à 28 jours, comparativement à 14 dans l'industrie conventionnelle. La porcherie héberge également de trois à quatre jeunes truies en attente d'être inséminées naturellement ou artificiellement, un verrat, un peu plus d'une centaine de porcs en fin d'engraissement et également une soixantaine de porcelets qui sont libres de courir et de fouiner dans leur enclos à l'extérieur. Les porcelets sont à l'air libre du moment où ils pèsent environ 50 livres jusqu'au moment où ils atteignent 150 livres, et ce, tant que la température le permet, donc de juin jusqu'au début d'octobre. Les truies en gestation ont également accès à l'extérieur. À partir du moment où ils pèsent 150 livres, les porcs sont déménagés dans des enclos de groupe ayant des dimensions qui leur permettent d'avoir assez d'espace pour bouger et ne pas être stressés, et ce, jusqu'à ce qu'ils atteignent 250 livres, moment où ils prennent la route pour l'abattoir Dubreuil, à Sainte-Hénédine. Les cages, utilisées couramment dans l'industrie conventionnelle, sont interdites. Les animaux ont également droit à une litière de copeaux de bois, laquelle est récupérée chaque jour. Les copeaux absorbent le liquide des déjections et permettent une gestion solide du fumier, qui est alors moins odorant, facilement compostable, et qui pose moins de risques de pollution. Par contre, Damien Girard doit soumettre le fumier à un processus de compostage industriel, comme le prévoit un règlement du ministère de l'Environnement.

### SERVICE DE TRADUCTION

français/anglais  
anglais/français

### RÉDACTION

de lettres, etc.  
Domaines :  
Agriculture,  
Foresterie  
Environnement



LA PRUCHERAIE  
Ferme Certifiée BIO depuis 1991

Bœuf-Veau-Ail  
Robert Beaulieu  
Joanne Marçil  
et famille

### RAPPORTS DE CERTIFICATION

DOSSIERS EXPORTATION

Publicité  
Promotion  
Mise en page  
Traitement de texte

819-826-3228  
lapruche@abacom.com

Collège d'Alfred  
UNIVERSITÉ  
de GUELPH

## Des alternatives en agriculture



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

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

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

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

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

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

## LES PARTICULARITÉS DE L'ÉLEVAGE DE PORC BIO

Outre l'accès des animaux à l'extérieur, les particularités de cet élevage sont que les animaux ne mangent que de la moulée biologique sans aucun additif (provenant de la Meunerie P.A. Lessard, en Beauce), ne reçoivent aucun vaccin et aucune vitamine et ne se font administrer des antibiotiques que s'ils sont malades, contrairement à l'utilisation massive d'antibiotiques comme mesure préventive dans la production conventionnelle. Lorsque M. Girard doit administrer un antibiotique, le temps de retrait avant l'abattage est alors trois fois plus long qu'en production conventionnelle. Certains produits naturels pour contrôler la santé des animaux sont permis par le cahier des charges de Garantie Bio-Écocert. C'est ainsi que, avant la mise bas et le sevrage, le producteur sert des algues de l'Acadie à ses truies en guise de vitamines et de minéraux naturels. M. Girard utilise également de la terre diatomée comme vermifuge et du charbon activé pour régler les problèmes de diarrhée ou de présence de toxines.

## LES DIFFICULTÉS DE LA PRODUCTION

La production de porc biologique n'est pas sans difficultés. Comme les cages sont interdites, les truies gestantes, en bougeant, vont risquer de se cogner, ce qui cause plus de porcelets mort-nés. Le certificateur a accepté que les truies soient placées en contention deux jours avant et après la naissance des petits, parce qu'on s'est rendu compte que les truies écrasaient de 30 à 40 pour cent de leurs porcelets lorsqu'elles étaient en enclos durant cette période critique. À 28 jours, les porcelets vivent également une période critique – le sevrage – où ils devront bâtir leur système immunitaire. C'est à cette période que la mortalité est la plus élevée, pouvant atteindre 10 à 15 pour cent. Les porcs de M. Girard prennent sept mois pour atteindre leur maturité, ce qui représente six à huit semaines de plus que dans l'industrie

conventionnelle, notamment parce que les porcs peuvent bouger et dépenser de l'énergie. Les frais d'élevage sont donc substantiellement plus élevés. M. Girard estime qu'il lui en coûte environ 250\$ par cochon, uniquement en frais d'alimentation, puisqu'il ne produit pas ses grains lui-même. Ajoutons à cela les frais fixes que constituent l'électricité, le chauffage, la main-d'œuvre et les installations, et notre producteur doit vendre ses porcs 375\$ pour faire ses frais. « C'est environ trois fois plus cher qu'un porc conventionnel », nous explique l'éleveur. Présentement, 75 pour cent des porcs sont vendus à Viandes du Breton, qui les exporte principalement aux États-Unis comme « porc naturel », puisque ce dernier n'a pas encore de certification biologique lui permettant de vendre ce porc sous cette appellation. Une autre partie est vendue à la Boucherie biologique Saint-Vincent, de Montréal. Celle-ci est la seule qui peut permettre à Les Viandes biologiques de Charlevoix de vendre son produit avec la mention biologique sur l'emballage, puisque la boucherie est elle-même certifiée. Le reste est vendu à des particuliers et à deux auberges de Charlevoix, l'Auberge de la Muse à Baie-Saint-Paul et l'Auberge des Falaises à Pointe-au-Pic. M. Girard envisage par ailleurs de s'associer à une usine de transformation qui se ferait certifier biologique et qui transformerait la viande à l'ancienne. Un autre problème auquel notre producteur doit faire face est une réglementation contradictoire. Le cahier des charges de Garantie Bio-Écocert l'oblige à sortir ses porcs lorsque les conditions le permettent, ce qui entre en conflit avec un règlement du ministère de l'Environnement, qui stipule que l'on n'a pas le droit d'envoyer les porcs à l'extérieur s'ils mangent autre chose que du pâturage. Comme les porcs doivent absolument manger autre chose que les herbes du pâturage pour engraisser, Damien Girard se retrouve en infraction. Pour l'instant, il croit que le ministère le laissera faire cette année, mais la situation devra être clarifiée à moyen terme si l'on veut stimuler le développement de la production biologique du porc.

## CHAMPIGNONS LAURENTIENS inc.

Spécialiste de la cueillette  
et de la culture des champignons

Champignons forestiers.

Champignons cultivés sur bran de scie de feuillus :

pleurotes, flammuline, nameko

Sacs de culture Champi-ChezSoi

### Nos représentants

ABITIBI :  
Champignons Abitibi, 819.787.6732

CANTONS DE L'EST :  
Champignons des Frontières,  
450.296.4444

LAURENTIDES :  
Les Jardins de la Montée, 450.224.7560

OUTAOUAIS :  
Le Coprin, 819.329.4986

QUÉBEC :  
Ferme le Meully, 418.888.4168

Possibilité de nouveaux  
ateliers de fructification et de revente  
pour les territoires non desservis.

Fernand Miron et Anita Royer  
265, Lac Berry, Berry (Québec) JOY 2G0

☎ 819.732.792 ☎ 819.732.0525

Flammuline jaune



## ALINA

LES SPÉCIALISTES  
DES ALIMENTS NATURELS



99, St-Germain Ouest, Rimouski G5L 4B6

(418) 723-0355

Fax : (418) 723-0233

Coop Alina les spécialistes  
des produits naturels

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

Service de naturothérapeutes  
sur place.

Aliments sains, complets  
et biologiques

Épicerie fine • Prêt-à-manger  
Fruits et légumes biologiques

Poulets de grains

Suppléments alimentaires

Vitamines • Cosmétiques

## CLUB ORGANIC

LE MAGASIN BIOLOGIQUE



Céréales, légumineuses,  
flocons, farines,  
fruits séchés et noix,  
fruits et légumes, épicerie,  
viande, produits laitiers, etc.

4341 Frontenac, Montréal • Tél. : 514.523.0223

VISITE DE MARIA THUN AU QUÉBEC (deuxième d'une série de trois)

## CONNAÎTRE POUR MIEUX AGIR

*Maria Thun a commencé ses expériences en semant des légumes qui poussent vite comme les radis, la laitue et les épinards afin d'obtenir des résultats en trois mois. Elle a semé ces légumes à tous les jours et a observé que les plantes ne poussaient pas de la même manière selon la date du semis.*

PAR LISE PILON, COLLABORATRICE

CERTAINS JOURS DE SEMIS, les légumes étaient sains et bien développés. D'autres jours, ces légumes présentaient des anomalies plus ou moins graves. Les premières conclusions de Mme Thun concernent donc les dates défavorables à éviter pour les semis et les transplantations. J'ai résumé ses conclusions en tableaux schématiques. Le premier, plus général, fait la liste des périodes défavorables et des effets néfastes sur les plantes en généralisant les observations réalisées sur les radis, les épinards et le seigle.

Après avoir établi par ses expériences qu'il ne faut pas semer les jours de pleine lune, d'apogée, de périgée, de quintile, d'éclipses de Lune, de Soleil ou de planètes parce que cela a des effets néfastes visibles sur le développement des plantes, Mme Thun va plus loin en expérimentant si le fait de semer à un jour qui ne convient pas au type de plante cultivée a aussi des effets néfastes. Les plantes cultivées sont classées en quatre catégories selon la partie de la plante qui est consommée : racine, feuille, fleur, fruit ou graine. Le deuxième tableau indique la relation entre la constellation, l'élément qu'elle représente et la partie de la plante cultivée qu'elle favorise.

Le moment des semis et des transplantations oriente le développement de la plante, et l'on doit se servir des jours qui conviennent à la partie de la plante que l'on veut consommer. Quand on ne le fait pas le bon jour qui convient à la plante, des anomalies visibles affectent leur qualité et leur capacité de reproduction. C'est ce qu'indique le tableau 3.

En poursuivant ses expériences, Mme Thun a constaté qu'il faut tenir compte non seulement du moment du semis, mais aussi des moments où se réalisent les autres opérations de culture : binage et sarclage, fertilisation et récolte. Lorsque ces travaux ne sont pas réalisés à un moment propice au développement de la plante, on observe des anomalies qui touchent la qualité nutritive de la plante, sa santé et sa vitalité ainsi que sa capacité de reproduction les années suivantes. C'est ce qu'illustre le tableau 4.

### LES MOMENTS FAVORABLES

Pendant ces trois journées, Mme Thun a donné beaucoup de recommandations sur le bon moment pour faire les travaux relatifs aux cultures de presque toutes les plantes cultivées. Une question centrale a orienté toutes ses expériences : **Avec quels traitements et quelles constellations obtenons-nous la meilleure qualité d'aliments?**

Une règle générale découle de ses travaux : les plantes ont besoin de l'influence de l'ensemble des planètes de notre système solaire pour être saines. Si on intervient au moment approprié, la croissance de végétaux est plus saine. Plus précisément, la germination est plus rapide, le jeune plant est plus vigoureux, et il y a plus de rendement si on sème un jour favorable.

J'ai résumé en cinq tableaux récapitulatifs quels jours sont favorables selon le type de plante cultivée. La règle générale consiste à semer, transplanter, biner et sarcler, appliquer les préparations

pour le sol (préparat 500 de bouse de corne) et pour les plantes (préparat 501 de silice de corne) et récolter les jours indiqués dans le calendrier comme

Tableau 1  
Périodes néfastes pour semer et transplanter

LUNE ET PLANÈTES	EFFETS NÉFASTES SUR LES PLANTES
APOGÉE	Plantes arrachées de terre et tirées vers le haut. Seigle : épis plus longs que la normale mais petits grains.
PÉRIGÉE	Plantes écrasées et retenues vers le bas. Seigle : plant raccourci à la moitié de sa taille normale. Graines semées l'année suivante infestées par la maladie de l'ergot du seigle. Céréales malades si semées au Périgée de la Lune.
NŒUDS LUNAIRES	Croissance retardée, fragilité aux maladies et aux insectes.
NŒUDS DE PLANÈTES	Les arbres plantés lors de moments où une planète traverse l'écliptique du Soleil ont un développement retardé et sont plus fragiles aux maladies. Il faut les éviter lors de la plantation d'arbres. L'érable est une plante influencée par la planète Jupiter. Il faut éviter de le planter quand Jupiter traverse l'écliptique du Soleil. Pour planter les chênes, il faut éviter les nœuds de Mars quand il traverse l'écliptique du Soleil. Des radis semés lors d'un nœud de Mercure donnent une racine écrasée vers le bas avec des vers dedans.
PLEINE LUNE	L'effet de la pleine lune est excessif : rendements élevés mais peu de conservation des récoltes. Les engrais chimiques pour des semis en pleine lune donnent de gros rendements, mais les récoltes ne se conservent pas.
ÉCLIPSES DE LUNE	Quand on sème les épinards lors d'une éclipse de lune l'année précédente, les graines ont une faible capacité de reproduction l'année suivante. Un semis en éclipse de lune bloque chez les plantes toutes les forces de reproduction l'année suivante.
ÉCLIPSES DE SOLEIL	En août 1999, les céréales semées lors d'une éclipse totale de soleil ont eu la maladie de l'ergot sur les épis.
ÉCLIPSES DE PLANÈTES	Si les planètes sont alignées du même côté, l'une bloque l'autre, il manque alors quelque chose à la plante. Les éclipses de planètes détruisent la capacité de reproduction de certaines plantes, dont le tournesol.
TRAFIC CRITIQUE	Les journées défavorables au compostage du fumier sont les journées de QUINTILE indiquées dans le calendrier par les lettres TC signifiant trafic critique, il y a alors un angle de 72 degrés entre les planètes et il faut éviter de faire du compost ces jours-là.

Source : Tableau réalisé par Lise Pilon à partir de notes manuscrites lors des journées des 23, 24 et 25 mars 2002 au Cégep de Victoriaville.

favorables au type de plante cultivée : racine, fleur, feuille, fruit. Ainsi, un légume-racine comme la betterave est semé, biné et sarclé, fertilisé et récolté un jour-racine dans le calendrier des semis. Les tableaux 5 à 10 résument ce qui a été dit pour ces différentes plantes : les légumes-racines dans le tableau 5, les fines herbes dans le tableau 6, les légumes-feuilles dans le tableau 7, les légumes-fruits dans le tableau 8, les céréales, les légumineuses et les

plantes oléagineuses dans le tableau 9, et les petits fruits dans le tableau 10. Cette synthèse a pour but de fournir un outil facile à utiliser.

Les fines herbes et les légumes-feuilles comme la laitue et les épinards ont été mis dans deux tableaux pour des raisons de clarté, mais on doit travailler avec ces deux types de plantes les jours-feuille si on veut récolter les feuilles, mais quelquefois sarcler, fertiliser et récolter en

jour-fruit si on veut avoir de bonnes graines de semence pour l'année suivante.

Les trois derniers tableaux traitent de plantes qu'on doit travailler en jour-fruit dans le calendrier, c'est-à-dire quand la Lune passe devant les constellations du Bélier, du Lion et du Sagittaire. Chaque passage de la Lune devant ces constellations pendant un mois dure de deux jours et demi à trois jours. Nous avons divisé ces plantes en trois sortes pour des raisons de clarté : légumes-fruits, céréales, légumineuses et plantes oléagineuses, et finalement, petits fruits.

Pour ce qui est de la transplantation d'arbres et d'arbustes, Mme Thun nous a raconté une anecdote qui montre que les échecs peuvent quelquefois être plus instructifs que les réussites pour comprendre quand intervenir. Il s'agit de l'expérience des tuteurs pour haricots qui poussent. Elle voulait faire des essais sur les haricots grimpants, et il n'y avait plus de tuteurs sur le marché. Elle a demandé à un voisin de lui tailler des perches, et elle a pris ces perches comme tuteurs pour ses haricots. Les perches étaient bien sèches. À sa grande surprise, les perches qui avaient été mises en terre en période de Lune descendante ont poussé. Elle s'est posé la question à savoir si les autres plantes réagissaient de la même manière, et elle a fait des essais avec les laitues, les choux-raves, les roses coupées et bouturées, les choux et les tomates. La conclusion à en tirer est la suivante : on peut faire des semis n'importe quand dans le mois, mais on doit transplanter uniquement en LUNE DESCENDANTE pour obtenir un bon enracinement des arbres, arbustes, boutures et plantes annuelles ou vivaces.

De la même manière, quand on travaille avec les arbres fruitiers, il faut intervenir au bon moment. Par exemple, si on greffe, il faut le faire en lune ascendante quand le Soleil est en Verseau en avril-mai. Si on choisit bien le moment, toutes les greffes reprennent très bien. Elle a expérimenté cela avec les viticulteurs français pour la culture de la vigne et en faisant des greffes sur un vieux pommier. Elle a aussi fait des essais sur les baies, les petits fruits, les prunes pour la qualité des fruits, des jus, des confitures et des fruits cuits. Elle en conclut que le moment de la récolte est important pour la conservation des fruits. Il se développe des substances aromatiques différentes selon les constellations présentes au moment de la récolte.

NDLR : Dans le troisième et dernier article, Lise Pilon vous livrera l'ensemble des connaissances de Mme Maria Thun concernant l'utilisation des préparats.

**Tableau 2**  
Relation entre les constellations devant lesquelles passent le soleil et la lune et la croissance des plantes

CONSTELLATION	ÉLÉMENT	PARTIE DE LA PLANTE FAVORISÉE
BÉLIER, LION, SAGITTAIRE	Feu	Graines de semence (céréales, légumineuses, toutes les plantes qu'on veut reproduire) Fruit (arbres fruitiers, arbustes à petits fruits, légumes-fruits, plantes oléagineuses)
TAUREAU, VIERGE, CAPRICORNE	Terre	Racine (légumes-racines et tubercules)
GÉMEAUX, VERSEAU, BALANCE	Air	Fleur (toutes les plantes à fleurs)
CANCER, POISSON, SCORPION	Eau	Feuille (fines herbes, laitues, légumes-feuilles)

Source : Notes manuscrites de Lise Pilon lors de la conférence de Mme Maria Thun le 23 mars 2002.

**Tableau 3**  
Anomalies observées si les semis ne se font pas le jour qui convient à la plante cultivée

TYPE DE PLANTE	JOUR QUI NE CONVIENT PAS	ANOMALIE OBSERVÉE
Radis	Éclipse de lune	Petites racines avec des vers dedans
Toutes les plantes		Bloque la capacité de reproduction des graines pour l'année suivante
Radis	Jour-feuille	Reste longtemps en feuille, monte tard en graine et n'a pas de fleurs.
Radis	Jour-fleur	Feuilles en abondance, fleurs ne se reproduisent pas, moins de semences.
Radis	Pleine lune	Gros radis de mauvaise qualité
Radis	Périgée	Radis fendus et attaqués par les vers
Radis	Nœud de Mercure	Racine écrasée vers le bas avec des vers dedans
Haricot grim pant (jour-fruit)*	Lune en signe d'eau comme Cancer	Grosses feuilles et peu de fleurs
Haricot grim pant	Jour-fleur	Petites feuilles et beaucoup de fleurs
Haricot grim pant	Jour-racine	Grosses feuilles et de grosses fleurs
Haricot grim pant	Lune en signe d'eau comme Scorpion	Donnent des feuilles et quelques fleurs
Souci (jour-fleur)	Jour-racine	Le plant est moins fort et il a moins de fleurs.
Concombre (jour-fruit)	Jour-racine, jour-feuille, jour-fleur	Fruits petits et amers
Chou-rave	Éclipse de lune	Résultats désastreux

\* Les jours indiqués entre parenthèses sont ceux qui conviennent à la plante.

Source : Compilation par Lise Pilon des informations données par Mme Thun les 23, 24 et 25 mars 2002.

Tableau 4 : Anomalies observées si les interventions ne se font pas le jour qui convient à la plante cultivée

OPÉRATION RÉALISÉE	TYPE DE PLANTE	JOUR QUI NE CONVIENT PAS	ANOMALIE OBSERVÉE
Paillis autre que feuilles mortes ou paille hachée	Framboisier	Jour autre que jour-fruit pour les autres travaux	Maladies de la pourriture
Fumier ou compost non mûr Si on met du fumier, il faut une autre culture comme le chou ou les crucifères.	Ail, oignon, poireau Carotte (pas de fumier ou compost animal 3 ans avant la culture)		Problèmes de parasites Mouche de la carotte
Mélanger les tisanes de camomille ou d'achillée millefeuille avec le préparat 501			L'effet du 501 est annulé. Utiliser les tisanes de plantes séparément.
Tailler les gourmands	Tomate (jour-fruit)	Jour-feuille ou jour-racine Tailler un jour-fleur ou un jour-fruit	Maladies fongiques
Pulvérisation de 501	Concombre (jour-fruit)	Lune devant Scorpion ou Vierge, signes de terre	Maladies et insectes
Pulvérisation de 501	Haricot grimpant (jour-fruit)	Jour-fleur	Plante cherche à se cacher de la lumière
Plantation et pulvérisation de 501	Poireau (jour-feuille)	Jour-racine	S'élargit à la base comme un oignon
Récolte	Fines herbes	Jour-fruit	Difficiles à digérer
Faucher	Foin (jour-fleur) ou faucher le soir pour élever le taux de sucre dans le foin afin qu'il soit plus sec	Jour-feuille	Poussièreux, ne se conserve pas
Sarcler ou biner	Toutes les plantes	Nœud lunaire	Effets défavorables si on ne corrige pas par un sarclage dans la bonne constellation.
Transplanter ou planter arbres et arbustes	Arbustes, arbres fruitiers, haies	Lune ascendante	Montée de sève et mauvais enracinement

Source : Compilation par Lise Pilon des informations données par Mme Thun les 23, 24 et 25 mars 2002.

Tableau 5 : Faire la bonne chose au bon moment pour les légumes-racine

LÉGUME	SEMIS	TRANSPLANTATION	BINAGE ET SARCLAGE	PRÉPARAT 501 TROIS FOIS*	RÉCOLTE
Radis pour manger	Jour-racine		Jour-racine	Jour-racine	Jour-racine
Radis de semence	Jour-racine		Jour-fruit	Jour-racine	Jour-racine
Betterave	Jour-racine		Jour-racine	1 <sup>re</sup> pulvérisation quand cotylédons apparaissent Transplantation : 1 <sup>re</sup> avant et 2 <sup>e</sup> quand la plante reprend des forces. Réagit bien au 500 et 501 les jours-feuilles	Jour-racine
Pommes de terre	Jour-racine		Jour-racine	2 <sup>e</sup> série de feuille : tisane d'ortie une fois le matin sur les feuilles en jour-feuille 25-30 cm de haut : 1 <sup>re</sup> pulvérisation jour-racine pour conserver 2 <sup>e</sup> pulvérisation : 9 jours plus tard jour-racine 3 <sup>e</sup> pulvérisation : 9 jours après la 2 <sup>e</sup> jour-racine	Jour-racine
Pommes de terre de semence	Jour-racine	Jour-racine	Lune en Bélier	Lune en Bélier	Jour-racine
Carottes	Jour-racine	Sarcler un jour racine ou sinon en fruit l'après-midi, cela dirige les forces vers le bas.	Jour-racine	1 <sup>re</sup> pulvérisation à 15 cm de haut jour-racine 2 <sup>e</sup> : 9 jours plus tard jour-racine 3 <sup>e</sup> : un après-midi 4 semaines avant la récolte quand la Lune est en Bélier ou en Balance Pour développer les sucres : pulvériser de la tisane de camomille tôt le matin en racine.	Jour-racine pour conserver
Céleri	Jour-racine	Jour-racine	Jour-racine	3 pulvérisations un jour-racine	Jour-racine
Persil-racine	Jour-racine	Jour-racine	Jour-racine	3 pulvérisation un jour-racine	Jour-racine
Céleri-rave	Jour-racine	Jour-racine	Jour-racine	3 pulvérisations un jour-racine	Jour-racine

\* Règle générale : première pulvérisation quand 2 feuilles apparaissent; deuxième 9 jours plus tard et troisième après 9 jours

Source : Compilation par Lise Pilon des informations données par Mme Thun les 23, 24 et 25 mars 2002.

Tableau 6  
Faire la bonne chose au bon moment pour les fines herbes

FINES HERBES	SEMIS TRANSPLANTATION	BINAGE SARCLAGE	PRÉPARAT 501 PULVÉRISÉ 3 FOIS*	RÉCOLTE
Persil-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille si consommation immédiate, jour-fruit pour sécher.
Coriandre (feuilles)	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille pour consommation rapide.
Coriandre (graines), carvi, fenouil	Jour-fruit	Jour-fruit	Jour-fruit	Jour-fruit pour sécher et pour les graines
Basilic et cerfeuil	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille
Thym	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-fleur si on veut extraire les huiles essentielles Jour-feuille pour les feuilles	Jour-fleur pour sécher et extraire les huiles essentielles
Lavande	Jour-fleur	Jour-fleur	Jour-fleur	Jour-fleur
Mélisse, menthe poivrée	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille pour récolter les feuilles	Jour-feuille pour consommer rapidement, jour-fleur pour sécher
Sauge	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-fleur	Jour-fleur
Herbes médicinales florales	Jour-fleur	Jour-fleur	Jour-fleur	Jour-fleur

\* Règle générale: première pulvérisation de préparat 501 quand 2 feuilles apparaissent; deuxième 9 jours plus tard et troisième après 9 jours  
Source: Compilation par Lise Pilon des informations données par Mme Thun les 23, 24 et 25 mars 2002.

Tableau 7  
Faire la bonne chose au bon moment pour les légumes-feuilles

LÉGUMES	SEMIS TRANSPLANTATION	BINAGE SARCLAGE	PRÉPARAT 501 PULVÉRISÉ 3 FOIS*	RÉCOLTE
Laitue, mâche	Jour-feuille	Jour-feuille Jour-fruit pour semences	Jour-feuille Jour-fruit pour semences	Jour-feuille Jour-fruit pour semences
Épinard	Jour-feuille	Jour-feuille Jour-fruit pour semences	Jour-feuille Jour-fruit pour semences	Jour-feuille Jour-fruit pour semences
Chou blanc	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-fruit ou fleur pour conserver et faire de la choucroute. Ne se conserve pas s'il est récolté en feuille
Légumes séchés				Récolter un jour-fleur favorise le séchage
Foin de qualité	Jour-feuille		Jour-fleur	Jour-fleur: sèche vite et se conserve bien quand Vénus est en Gémeaux. Si c'est trop tard pour la 1 <sup>re</sup> coupe, prendre d'autres journées en fleur. Faire une 2 <sup>e</sup> coupe en août.
Oignons	Jour-feuille ou jour-racine	Jour-feuille ou jour-racine	Jour-feuille ou jour-racine	Jour-racine pour entreposer. Ne se conserve pas quand récolté en feuille.
Chou-fleur	Semis jour-feuille Transplantation jour-feuille avec opposition planétaires	Jour-feuille	Fertiliser l'année d'avant, avant que les engrais aient passé l'hiver dans le sol	Jour-feuille
Brocoli	Jour-fleur	Jour-fleur	Jour-fleur	Jour-fleur
Chou Kale, chou-rave, chou de Bruxelles	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille
Poireau	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille	Jour-feuille

\* Règle générale: première pulvérisation de préparat 501 quand 2 feuilles apparaissent; deuxième 9 jours plus tard et troisième après 9 jours  
Source: Compilation par Lise Pilon des informations données par Mme Thun les 23, 24 et 25 mars 2002.

Tableau 8

Faire la bonne chose au bon moment pour les légumes-fruits

LÉGUMES	SEMIS TRANSPLANTATION	BINAGE SARCLAGE	PRÉPARATS 500 ET 501 PULVÉRISÉS 3 FOIS	RÉCOLTE
Tomates	Jour-fruit	Jour-fruit	1 <sup>er</sup> : après transplantation, tisane d'ortie sur les feuilles tôt le matin un jour-feuille pour préparer la plante à la 2 <sup>e</sup> pulvérisation de 501. 2 <sup>e</sup> : 9 jours après la première et une journée après la tisane d'ortie; 3 <sup>e</sup> : 9 jours après la 2 <sup>e</sup> . Tisanes de fleurs de pissenlit tôt le matin un jour-fruit 3 fois durant la saison végétative en alternance avec le 501. Compost de bouse au sol autour du plant quand on taille pour favoriser la fructification	Jour-fruit
Concombres, melons, courges et citrouilles	Jour-fruit	Jour-fruit	Développement complet des deuxièmes feuilles avant la 1 <sup>re</sup> pulvérisation de 501 en jour-fruit. Ne plus appliquer quand la floraison commence.	Jour-fruit
Piment doux, piment fort, aubergine	Jour-fruit	Jour-fruit	Jour-fruit	Jour-fruit

Source : Compilation par Lise Pilon des informations données par Mme Thun les 23, 24 et 25 mars 2002.

Tableau 9

Faire la bonne chose au bon moment pour les céréales, les légumineuses et les plantes oléagineuses

PLANTE	SEMIS TRANSPLANTATION	BINAGE SARCLAGE	PRÉPARAT 501 PULVÉRISÉ 3 FOIS*	RÉCOLTE
Céréales	Jour-fruit donnent de beaux épis	Jour-fruit	Jour-fruit	Jour-fruit
Avoine	Jour-fruit Faute de temps, jour-fleur	Jour-fruit Faute de temps, jour-fleur	Jour-fruit Faute de temps, jour-fleur	Jour-fruit Faute de temps, jour-fleur
Orge	Jour-fruit 2 <sup>e</sup> choix : journée feuille : beaucoup de feuilles pour avoir du rendement en grain.	Jour-fruit Faute de temps, jour-feuille	Jour-fruit Faute de temps, jour-feuille	Jour-fruit Faute de temps, jour-feuille
Seigle	Jour-fruit, 2 <sup>e</sup> choix : jour-racine, car il fait beaucoup de racines et a de bonnes relations avec la terre	Jour-fruit, 2 <sup>e</sup> choix : jour-racine, car il fait beaucoup de racines et a de bonnes relations avec la terre	Jour-fruit, 2 <sup>e</sup> choix : jour-racine, car il fait beaucoup de racines et a de bonnes relations avec la terre	Jour-fruit, 2 <sup>e</sup> choix : jour-racine, car il fait beaucoup de racines et a de bonnes relations avec la terre
Légumineuses : pois, haricots, gourgane	Jour-fruit	Jour-fruit sinon un jour-racine.	Première et deuxième application avant la floraison 3 <sup>e</sup> application après la floraison quand les fruits apparaissent en Lion pour obtenir des rendements élevés.	Jour-fruit
Soja et lentilles	Jour-fruit	Jour-fruit	Faire les 3 applications en fruit avant la floraison	Jour-fruit
Plantes oléagineuses	Jour-fruit	Jour-fruit	Appliquer un jour-fleur si on veut développer l'huile.	Récolter un jour-fruit

\* Règle générale : première pulvérisation de préparat 501 quand 2 feuilles apparaissent; deuxième 9 jours plus tard et troisième après 9 jours  
Source : Compilation par Lise Pilon des informations données par Mme Thun les 23, 24 et 25 mars 2002.

Tableau 10

Faire la bonne chose au bon moment pour les petits fruits

FRUIT	SEMIS TRANSPLANTATION	BINAGE SARCLAGE	PRÉPARAT 501 PULVÉRISÉ 3 FOIS*	RÉCOLTE
Fraises	Planter entre le 15 août et le 15 septembre pour une croissance saine, de l'arôme.	Jour-fruit	Jour-fruit	Jour-fruit
Framboises	Planter quand la Lune passe du Gémeau au Scorpion : enracinement se fait bien pour bouturer et transplanter.	Jour-fruit Paillassé de feuilles morte seulement, pas d'autres paillassés.	Jour-fruit	Jour-fruit
Mûres	Planter un jour-fruit.	Tailler un jour-fruit en lune descendante. Remonter et attacher les branches un jour-fruit ou un jour-fleur.	Jour-fruit	Jour-fruit

\* Règle générale : première pulvérisation de préparat 501 quand 2 feuilles apparaissent; deuxième 9 jours plus tard et troisième après 9 jours  
Source : Compilation par Lise Pilon des informations données par Mme Thun les 23, 24 et 25 mars 2002.

## Grains biologiques certifiés en 2002 DISPONIBILITÉS PRÉVUES

Les tableaux suivants présentent les rendements espérés par les producteurs après le semis. Ces quantités seront révisées une fois la récolte complétée. Les récoltes déjà liées par contrat sont exclues.

ENTREPRISE	VARIÉTÉ	TONNES	TÉLÉPHONE	ENTREPRISE	VARIÉTÉ	TONNES	TÉLÉPHONE			
Soya à hile clair	Ferme Alain Ravenelle Ferme biologique J.Viens et Fils enr Ferme Blé d'orge ltée	NK S08-80 Delta Majesta	90 12 30	450.772.6529 450.460.7894 450.773.2409	Avoine e nue	Ferme Martin et Frères Ferme Péquignot Ferme Pré Rieur enr.	50 3 65	418.459.6529 819.875.3430 418.598.3840		
	Ferme Champy Ferme Desrocailles enr. Ferme du Vieux Chêne Ferme Formido senc Ferme Halde	NK S08-80 NK S08-80 NK S08-80 NK S08-80 Arva Bounty Delta NK S08-80	60 40 15 110 8 40 40 20 50	450.549.4510 450.264.2749 819.396.3405 450.296.4981 450.467.8049		Ferme Alain Ravenelle Ferme biologique J.Viens et Fils enr Ferme Blé d'orge ltée Ferme Champy Ferme Desrocailles enr. Ferme Formido senc	Celtic Ac Brio Ac Brio Ac Brio SS Blomidon Ruby Ac Barrie-Celtic	30 15 70 20 20 14 35	450.772.6529 450.460.7894 450.773.2409 450.549.4510 450.264.2749 450.296.4981	
	Ferme Hébert enr. Ferme Jacques Martel Ferme Janomamiré inc. Ferme Joniel SNC Ferme La Ruminante Ferme Serjean inc. Gilbert Proulx	OAC Vision KG-41 NK S08-80 KG-41 NK S03-W4 KG-41 Ac Glengarry-OAC Prudence Delta 90B43 Arva Ac Orford NK S08-08	25 70 50 45 40 60 140	418.679.0574 418.328.8753 450.772.2547 819.292.3188 450.789.2724 418.796.2975 819.293.5515		Blé	Ferme Halde Ferme Hébert enr. Ferme Jacolyne enr. Ferme Jacques Martel Ferme Janlau senc. Ferme Janomamiré inc. Ferme Jeannor enr. Ferme La Ruminante	Ac Barrie Ac Brio Ac Pollet Ac Pollet Ac Barrie Ac Pollet Ac Brio Ac Voyageur Ac Barrie CDC Clair Fundulea	30 50 35 50 25 110 90 60 45 10 8	450.467.8049 418.679.0574 450.293.2208 418.328.8753 450.783.6667 450.772.2547 819.849.6623 450.789.2724
	Les Fermes Belvache SENC Les Huiles Naturelles d'Amérique Les Robitaille Tullochgorum Farm	Delta 90B43 Arva Ac Orford NK S08-08	100 145 350 12 25	450.478.2561 450.452.4559 450.460.0110 450.829.3933			Ferme Martin et Frères Ferme Péquignot Ferme Pré Rieur enr. Gilbert Proulx La Marmotte Les Fermes Belvache SENC Les Huiles Naturelles d'Amérique	Ac Pollet Ac Barrie Ac Barrie Animal Ac Cartier Ac Brio Ac Brio Ac Delta	50 2 55 140 10 135 200 90	418.459.6529 819.875.3430 418.598.3840 819.293.5515 450.294.2321 450.478.2561 450.452.4559
	Avoine	Ferme Blé d'orge ltée Ferme Formido senc Ferme Janlau senc. Gilles Dansereau	20 10 28 40	450.773.2409 450.296.4981 450.783.6667 450.583.3460						



**HIMEX**  
PRODUITS  
BIOLOGIQUES INC.

Contactez Mm. Eugen et Michael Hauser  
11820 Lucien-Gendron, Montréal (Québec) CANADA, H1E 7A8

Tél. : 514.648.3663 • Fax : 514.648.6279 • himex@himexorganic.ca

Himex produits biologiques inc. est une entreprise établie depuis 1984,  
membre certifié par les principales agences de certification,  
telles que QAI, OCIA, ÉCOCERT...

grains  
pois et lentilles flocons  
fruits secs et noix autres...

*Nous achetons et vendons exclusivement  
des produits certifiés biologiques.*

*pour distributeurs et manufacturiers seulement*

**NOTRE MISSION :** Promouvoir l'agriculture bio à travers un commerce équitable.

				Disponibilité des grains biologiques certifiés en 2002					
	ENTREPRISE	VARIÉTÉ	TONNES	TÉLÉPHONE		ENTREPRISE	VARIÉTÉ	TONNES	TÉLÉPHONE
Blé	Les Robitaille	Ac MacKinnon Ac Cartier	25	450.460.0110	Orge	Ferme biologique J. Viens et Fils enr		5	450.460.7894
	Canola	Ferme Champy	6	450.549.4510		Ferme Blé d'orge ltée		60	450.773.2409
Épeautre		Ferme Champy	20	450.549.4510		Ferme Formido senc		12	450.296.4981
	Ferme Clairs de terre enr.	25	450.793.4787	Ferme Jacques Martel			60	418.328.8753	
	Ferme Pré Rieur enr.	10	418.598.3840	Tullochgorum Farm			45	450.829.3933	
	Tullochgorum Farm	40	450.829.3933	Orge nue	Ferme Desrocailles enr.		15	450.264.2749	
Grains mélangés	Ferme Clairs de terre enr.	15	450.793.4787		Ferme Desrocailles enr.		5	450.264.2749	
	Ferme du Vieux Chêne	35	819.396.3405	Ferme Éolie		6	819.872.3485		
	Ferme Formido senc	10	450.296.4981	Ferme Formido senc		10	450.296.4981		
	Ferme La Ruminante	25	450.789.2724	Ferme Jacques Martel		15	418.328.8753		
	Ferme Martin et Frères	100	418.459.6529	Les Robitaille		6	450.460.0110		
	Ferme Morinnal	50	418.885.4640	Ferme Péquignot		2	819.875.3430		
	Ferme Pré Rieur enr.	38	418.598.3840	Ferme Pré Rieur enr.		3	418.598.3840		
	Lupin	Ferme Morinnal	1	418.885.4640	Sarrazin	Ferme Desrocailles enr.		10	450.264.2749
Maïs		Ferme Alain Ravenelle	130	450.772.6529		Ferme Formido senc		23	450.296.4981
	Ferme Blé d'orge ltée	250	450.773.2409	Ferme Joniel			10	450.292.3188	
	Ferme Champy	80	450.549.4510	Ferme La Ruminante			50	450.789.2724	
	Ferme du Vieux Chêne	90	819.396.3405	Ferme Péquignot			3	819.875.3430	
	Ferme Formido senc	30	450.296.4981	Ferme Pré-Rieur enr.			16	418.598.3840	
	Ferme Halde	125	450.467.8049	Seigle	Ferme Alain Ravenelle		10	450.772.6529	
	Ferme Jacques Martel	70	418.328.8753		Ferme Champy		14	450.549.4510	
	Ferme Janomamiré inc.	120	450.772.2547	Tournesol	Pour tout détail supplémentaire concernant le rendement pour la production 2002, n'hésitez pas à communiquer avec le producteur ou les signataires.				
	Ferme Joniel SNC	20	819.292.3188		<b>Pierre Lachance</b> agronome MAPAQ • Montérégie-Est Tél: 450.778.6530 poste 245 Télécopieur: 450.778.6540 Adresse courriel: pierre.lachance@agr.gouv.qc.ca		<b>Joanne D'Arçon,</b> technologiste agricole MAPAQ • Montérégie-Est Tél: 450.778.6530 poste 260 Télécopieur: 450.778.6540 Adresse courriel: joanne.daragon@agr.gouv.qc.ca		
	Ferme La Ruminante	80	450.789.2724						
	Ferme Monlou enr.	100	450.796.1313						
	Ferme Ninon Delude	100	819.395.4785						
	Gilbert Proulx	350	819.293.5515						
	Tullochgorum Farm	65	450.829.3933						
Les Fermes Belvache SENC	540	450.478.2561							



## ALIMENTS FARINART 2000 LTÉE

*la minoterie des spécialités au Québec*

Farines naturelles moulues sur meule de pierre  
Mélanges de grains multi-céréales (selon votre recette)

**DE CULTURE CONVENTIONNELLE OU BIOLOGIQUE**

180 St-Jean-Baptiste, Saint-Guillaume (Québec) J0C 1L0  
Tél. : 819.396.2669 • Fax : 819.396.0157



## MIEUX VAUT PRÉVENIR QUE GUÉRIR

(R.B.) LE SYNDICAT DES PRODUCTEURS de grains biologiques du Québec a lancé l'été dernier un nouveau guide sur la prévention des mauvaises herbes en grandes cultures. Ce document a été écrit par l'agronome Yvon Douville, de Technaflora; d'entrée de jeu, il constate que le vieil adage « Mieux vaut prévenir que guérir » est encore peu pratiqué dans la lutte contre les mauvaises herbes. Plusieurs agriculteurs savent comment détruire les indésirables en utilisant le désherbage chimique ou mécanique. Beaucoup moins connaissent et mettent en pratique les moyens pour prévenir les infestations par les mauvaises herbes. Il faut dire que cette approche est moins spectaculaire qu'une intervention musclée. Pourtant, selon l'auteur, la réalité est qu'un bon programme de prévention améliore la lutte aux mauvaises herbes. Le guide rapporte,

entre autres, que le fumier de bovins laitiers contient environ 75 000 graines de mauvaises herbes par tonne. Le fumier en contient seulement si la litière, la moulée et le foin servant à nourrir les animaux en contiennent. De précieux conseils sont donnés pour éliminer le problème à la source. Le guide traite également du rôle des engrais verts et des cultures intercalaires dans la prévention des infestations de même que de la nécessité d'assurer une bonne gestion et une bonne surveillance. La publication a été financée par le biais du programme agroenvironnemental de soutien à la stratégie phytosanitaire, avec une aide financière du Plan d'action Saint-Laurent Vision 2000. On peut se la procurer dans les bureaux du MAPAQ, auprès des groupes conseils ou de l'Union des producteurs agricoles.

## URGENT BESOIN DE RECHERCHE

(R.B.) LE GROUPE DE TRAVAIL sur les priorités de recherche en agriculture biologique considère qu'il est urgent que l'on se penche sur des sujets qui touchent directement l'agriculture biologique. Ce groupe a révisé en mai dernier les priorités de recherche identifiées en 1996. Le comité, qui relève du Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ), constate qu'il s'est fait peu de recherche s'adressant directement à la production biologique au Québec. Cependant, un grand nombre de projets d'innovation technologique ou de recherche réalisés dans une optique d'agriculture durable peuvent servir à la production biologique. C'est le cas des projets de lutte biologique aux ravageurs ou de ceux qui touchent à la gestion des matières organiques. Question d'aller plus loin, le comité a dressé 26 priorités de recherche, d'innovation technologique et de transfert technologique pour 2002-2005. Les secteurs visés sont les fruits, les petits fruits et les légumes de champ pour développer des nouveaux moyens de lutte, les sols et la serriculture pour optimiser la fertilisation et caractériser les composts, de même que l'amélioration des techniques de compostage. Le comité croit qu'il faut aussi définir des fermes types et des systèmes fermiers polyculture-élevage, réaliser des fiches techniques et sélectionner des lignées de céréales d'alimentation humaine pour le marché des micro-boulangeries et des micro-brasseries. En ce qui a trait aux productions animales, il est question d'essais de différents produits naturels pour la santé, d'alimentation et de nouveaux designs de bâtiments qui permettent l'accès à l'extérieur dans les productions de porcs et de poulets.



**Bio Conseil**  
Groupe d'aide à la certification

450.887.1023 • [bioconseil@sympatico.ca](mailto:bioconseil@sympatico.ca)

ANDRÉ FOUILLET  
*À la découverte des*  
**FROMAGERIES**  
*du Québec*

**DISPONIBLE AU CABQ**  
au coût de 1695 \$  
(2153 \$/taxes et frais de manutention inclus)

Tél. : 418.856.1110, poste 340  
Fax : 418.856.2541  
Courriel : [info@cab.qc.ca](mailto:info@cab.qc.ca)



Pour le développement  
du secteur

**FABQ**

FÉDÉRATION D'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

555, boul. Rolland-Therrien  
Longueuil (Québec) J4H 3Y9

Lucie Gionet  
Directrice générale

Tél. : 450.679.0530 • Fax : 450.679.2375  
Courriel : [lgionet@upa.qc.ca](mailto:lgionet@upa.qc.ca)



Organisme de Certification  
Québec Vrai

Julie Fréchette, agr.  
DIRECTRICE DES SERVICES

Téléphone : 819-289-2666  
Télécopieur : 819-289-2999  
[quebecvrai@bellnet.ca](mailto:quebecvrai@bellnet.ca)

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

## S'HABILLER DE VERT

La culture industrielle du coton est l'une des plus dommageables pour l'environnement. Et ce sera probablement l'une des dernières à se convertir au biologique.

PAR CARLE BERNIER-GENEST, COLLABORATEUR

VOUS AIMERIEZ AVOIR des vêtements tissés de fibres biologiques? Armez-vous de patience! Il n'y en a pratiquement nulle part au Québec. En fait, c'est une denrée à peu près introuvable. Ce secteur de l'agriculture biologique pourrait bien se faire attendre encore quelques années, puisque ni la demande, ni l'offre ne sont au rendez-vous, et ce, malgré les efforts d'une multinationale! Il est rare de voir une de ces grandes entreprises avoir le moindre souci environnemental, mais heureusement, il y a une exception pour confirmer la règle. Très connue dans le monde des vêtements de plein air, *Patagonia* fait figure de leader à bien des égards. Depuis des années, l'entreprise offre en effet à des causes environnementales 1 pour cent de ses ventes annuelles ou 10 pour cent de ses profits. Et parmi ces deux possibilités, c'est la plus grosse somme qui est remise! Décidément proactive, l'entreprise a intégré dès 1996, dans la fabrication de ses vêtements, du coton biologique. Aujourd'hui, la totalité du coton employé est certifié. Chez *Patagonia*, les beaux discours sont donc accompagnés de gestes concrets. C'est pourquoi la compagnie est tout à fait à l'aise de dénoncer qu'aux États-Unis, si seulement 1 pour cent des terres cultivables sont utilisées pour faire pousser du coton, elles sont tout de même bombardées par 10 pour cent de tous les produits chimiques agricoles



vendus dans ce pays! Refusant de s'associer à de telles pratiques, *Patagonia* vend aujourd'hui une foule de vêtements de plein air, mais aussi des chemises et des pantalons dont le coton est entièrement bio, malheureusement souvent difficiles d'accès, puisque vendus seulement dans des boutiques spécialisées en plein air. Autrement, il faut se rabattre sur la vente par catalogue, en dollars canadiens, ou sur la boutique virtuelle de l'entreprise, en dollars américains... Mais comme son geste n'était pas suffisant pour faire progresser les ventes de coton biologique, *Patagonia* a poussé un peu plus loin l'audace. Considérant que l'offre n'était pas suffisante pour créer une demande, l'entreprise a donné naissance à un rejeton particulier: *Beneficial T's*. Cette nouvelle entreprise vend principalement des chandails de coton biologique, en gros: petits, moyens et grands, normalement blancs, mais avec quelques couleurs possibles, toutes fournies par des produits non toxiques!

### EN ATTENDANT

Alors, à moins de vouloir acheter de ces chandails à la dizaine ou de courir les boutiques qui offrent les produits *Patagonia*, malins sont ceux qui réussissent à trouver des vêtements fabriqués avec des textiles biologiques. Il y a bien, toutefois, une fibre déjà disponible sur le marché et qui répond un tant soit peu à cette particularité. Surnommé « industriel », le chanvre utilisé pour ses fibres ne contient presque pas de THC, la substance de sa cousine la marijuana qui agit sur notre système nerveux. Réhabilité, ce tissu amorce donc depuis une dizaine

d'années sa renaissance, lui qui avait pourtant servi pour la fabrication du premier drapeau américain! Mais attention, vous ne trouverez pas de vêtements de chanvre certifiés biologiques. Du moins, pas pour le moment. Car si cette plante ne connaît pratiquement pas d'insecte nuisible et même si elle pousse facilement sans aucun produit chimique, ce n'est pas une culture souvent certifiée. De plus, la production québécoise est beaucoup plus centrée sur les éléments oléagineux et nutritifs du chanvre que sur ses fibres. Il faut dire qu'il n'y a aucune usine de transformation permettant la fabrication de ce tissu ici. Alors, même si les vêtements qu'on retrouve au Québec sont issus du savoir-faire de nos couturiers, le tissu, lui, provient encore de l'étranger. Les vêtements de chanvre s'offrent quand même comme une alternative au coton biologique, immanquablement importé lui aussi, puisqu'il ne peut pas pousser au Québec. En effet, le tissu de chanvre jouit de certaines caractéristiques enviables. Il pourrait être produit localement, il reproduit tous les avantages de la laine et il est extrêmement résistant. La distribution en est toutefois limitée, puisque à peu près les seuls endroits où on peut s'en procurer, ce sont les boutiques faisant la promotion du chanvre... et de la marijuana. Mais ne vous y trompez pas, la boutique *Je l'ai*, sur Duluth à Montréal et les *Québec Love*, sur le chemin Chambly à Longueuil et sur le chemin Notre-Dame à Repentigny, offrent de très belles gammes de vêtements. Vêtements qui ne sont malheureusement pas encore certifiés. Alors, pour garnir votre garde-robe de biologique, comme l'est déjà votre garde-manger, il faudra prendre votre mal en patience!



**Centre d'agriculture biologique du Québec**

**RU AB** références utiles en agriculture biologique et durable **9,20\$**



## Nos produits et services

Commandez à l'aide du formulaire au verso

**ÉTUDE**  
Production, transformation et distribution des produits biologiques au Québec

Inventaire de la situation et des tendances de développement

Membres: **46,01 \$**

Non-membres: **57,51 \$**

**Bio-bulle**

Le magazine du bio québécois

**28,76 \$** Abonnement 1 an (6 numéros)

**51,76 \$** Abonnement 2 ans (12 numéros)



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

**60,00 \$ à 270,00 \$** par année



## BÂTIR UN ÉCOVILLAGE

*Vous pratiquez le jardinage biologique, vous respectez l'environnement et vous avez l'esprit d'entraide, mais voilà, vos aspirations sont beaucoup plus grandes. Vous êtes peut-être la personne recherchée pour vivre dans un écovillage. Ce mode de vie écologique tend à se développer au Québec. Un choix que n'a pas regretté Pierre Gilbert, coordonnateur de projet à la Région laboratoire du développement durable au Saguenay/Lac-Saint-Jean; il a participé à la naissance d'un village écologique dans cette région.*

PAR RENÉ BÉLANGER

**I** FAUT AVOIR DES CONVICTIONS pour se lancer dans un projet de village écologique, encore plus dans une société comme la nôtre, basée sur l'individualisme. Les instigateurs du village écologique du Groupe de recherche écologique de la batture (GREB), dans le secteur de La Baie, à Saguenay, ont osé passer du rêve à la réalité en 1990. La douzaine de couples et de familles présente au départ a graduellement diminué pour passer à quatre en 1994. Le noyau est resté stable depuis ce temps, mais trois nouvelles familles sont sur le point de s'installer. Le chambardement des premières années est jugé normal par Pierre Gilbert. « C'est bien beau de rêver d'un village écologique, mais ça veut dire quoi, écologique? En ce qui nous concerne, c'était un mode de vie agricole et rurale, mais certains auraient préféré y apporter une dimension banlieusarde, d'autres, une dimension ésotérique. De plus, pendant que l'on rêve, la vie continue. Certains couples vont renoncer au projet à la suite d'un divorce, après avoir constaté que ce n'était pas leur genre de vie, ou encore que le courant ne passait pas avec le reste du groupe ». Il faut donc de la patience et de l'écoute pour trouver un modèle qui conviendra à la collectivité, mais cela en vaut la peine. « Je dois dire que sur le plan humain, je me sens comblé. On a du fun à vivre dans un écovillage », de lancer M. Gilbert.

### UNE MAISON, UNE COMMUNAUTÉ

Les maisons qui composent le village écologique sont alimentées à l'énergie solaire. Elles sont isolées aux ballots de paille et chauffées par un foyer de masse, ce qui procure des maisons chaudes en hiver et fraîches en été. « Le prix d'une telle maison est comparable à celui d'une maison conventionnelle, mais la qualité des nôtres est supérieure », selon Pierre Gilbert. La différence est remarquable en ce qui concerne les frais pour chauffer la maison et l'eau: annuellement, 120 dollars d'électricité et quatre cordes de bouleau. Le village écologique est cependant beaucoup plus qu'un simple regroupement de maisons ayant le même style. L'entraide figure parmi les valeurs du village, d'où le fun évoqué par Pierre Gilbert, tout comme le respect de la vie privée. La charte du GREB tient dans trois documents abordant les règlements généraux, l'intégration architecturale et une vision basée sur la vie agri-

cole et rurale. Bien que chacun des membres travaille à l'extérieur du hameau, la communauté vise l'autoproduction des aliments, du bois de chauffage, et même des vêtements. Actuellement, une personne du village vit de l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), ce qui lui permet de vendre à l'avance sa récolte à 35 familles.

### UN MODÈLE À REPRODUIRE

Le GREB espère que d'autres écovillages verront le jour dans un proche avenir au Québec. « Le problème, c'est que le code législatif ne prévoit rien pour reproduire cette formule en matière de zonage et d'aménagement. Les démarches auprès des municipalités et de la Commission de protection du territoire agricole du Québec sont à recommencer à chaque fois », d'expliquer Pierre Gilbert, qui croit que cet aspect demande plus d'énergie que de trouver des personnes disposées à travailler dans la mise en place d'un écovillage. Il y aurait au moins quatre autres projets d'écovillage au Québec: deux en Estrie, un dans les Laurentides et un autre à Montréal. Lucie Lemelin, une préventionniste en santé-sécurité, chemine avec une trentaine de personnes depuis mars dernier en Estrie. Mme Lemelin souligne que le projet doit au départ respecter l'humain et l'environnement. « Notre concept est basé principalement sur l'écologie et l'agriculture, c'est-à-dire l'achat d'un grand terrain pour y construire des maisons écologiques et y pratiquer l'agriculture biologique. Des principes de développement durable y sont accolés, telles la protection des boisés et la simplicité volontaire ». Le groupe s'est déjà rencontré à quelques reprises pour préciser comment un tel projet pourrait se réaliser. Par exemple, certains préconisent des maisons identiques, alors que d'autres souhaitent que chaque propriété possède son originalité. Tout comme Pierre Gilbert, Mme Lemelin est consciente du fait que le vide juridique et législatif pour les écovillages constitue un frein. Il faut alors s'en remettre à la connaissance et à l'ouverture d'esprit des élus municipaux, celles-ci variant grandement d'un maire à l'autre, pour espérer avancer. Dans un tel contexte, il devient difficile de fixer un échéancier pour réaliser un écovillage, ce qui n'empêche pas Lucie Lemelin de s'avancer... « Nous pensons entreprendre la construction de maisons l'an prochain ».

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

- Membership CABQ**
- Membre corporatif 230,05 \$
  - Membre individuel 46,00 \$
- Bio-bulle**
- Abonnement 1 an / 6 numéros 28,76 \$
  - Abonnement 2 ans / 12 numéros 51,76 \$
  - RUAB 2000 9,20 \$
  - Production, transformation et distribution des produits biologiques au Québec 46,01 \$
  - non-membre : 57,51 \$
  - Site Internet
- Je désire être contacté par votre représentant des ventes
- TOTAL : \_\_\_\_\_ \$
- Taxes et frais d'envoi inclus

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

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

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

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

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

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

Courrier électronique : \_\_\_\_\_

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

**Téléphone**  
 (418) 856-1110, poste 340,  
**Télécopieur**  
 (418) 856-2541  
**Courriel** : info@cab.qc.ca  
**Internet** : http://www.cab.qc.ca

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

## BOIRE INTELLIGEMMENT

Depuis le début de l'été dernier, la micro-brasserie RJ nous permet de boire à la santé des espèces menacées avec un nouveau produit, l'Escousse, une bière noire de dégustation. Offerte dans plusieurs dépanneurs et épiceries de la province, chaque bouteille vendue permet au projet « Partenaire pour la biodiversité » de la Fondation de la Faune du Québec d'amasser un peu plus de 0,40\$, argent qui permet de financer des projets de recherche, d'aménagement et de sensibilisation pour la protection des espèces menacées.

PAR CARLE BERNIER-GENEST, COLLABORATEUR

L'Escousse arbore sur son étiquette une famille de pluviers siffleurs, oiseaux de rivage dont il ne reste plus que 40 couples aux Îles-de-la-Madeleine. En plus d'amasser des fonds, on vise donc à faire connaître le sort que nous réservons à cette espèce. L'Escousse a aussi une sœur rousse, la Rescousse. Vendue depuis 1998 dans les succursales de la SAQ, elle a permis au chevalier cuirvé, un poisson qui n'existe

qu'au Québec, de retrouver un peu d'espoir en l'avenir. Lui aussi menacé, principalement par les plaisanciers qui bouleversent son habitat dans la rivière Richelieu et par la pollution agricole, il peut aujourd'hui retrouver son aire de reproduction historique. Toute la publicité autour de la bière qui porte son image a en effet débloqué le dossier de la construction de la passe migratoire Vianney-Legendre, à Saint-Ours, lui permettant de contourner un barrage qui lui coupait le chemin vers les rapides de Chambly. Une réalisation reconnue l'an dernier par la remise d'un prix Phénix de l'environnement au Projet Rescousse, l'organisme à but non lucratif derrière ces deux bières. À coup de 0,40\$ et avant même l'arrivée de L'Escousse, le Projet avait déjà réussi à amasser 25 000\$. Une façon rafraîchissante de s'engager activement! [www.rescousse.qc.ca](http://www.rescousse.qc.ca)



### Les pofins du chanvre...

#### FAITS ET MYTHES

Bouddha se nourrissait de quelques graines de chanvre alors qu'il méditait sous l'arbre de l'Éveil.

La déclaration d'indépendance des États-Unis a été écrite sur du papier de chanvre. Les Américains l'ont oublié...

On l'a longtemps cru. Le premier jeans Levi's n'a pas été fabriqué en chanvre (dixit la firme).

« Make the most you can of hemp seed and sow it everywhere », a dit George Washington en 1794 (hemp signifiant « chanvre » en français).

Au milieu du siècle dernier, la France comptait 176 000 hectares de chanvre en culture. Seulement 600 ha au début des années 70. Mais 12 000 ha en 98.

#### LA BIÈRE DE CHANVRE

La bière de chanvre est arrivée. On trouve bien du riz dans la Budweiser! Cela a l'apparence du chanvre, le goût du chanvre, mais cela a l'effet de la bière... C'est sorti dans pas mal de pays. Plusieurs marques tiennent le marché, dont la Cannabia™ biologique d'Alfredo Dupetit. Et c'est bon! Le fabricant a déjà pensé à la limonade, au cola... et même au vin de chanvre. Voilà que les Français s'y mettent aussi avec l'Alaven et la Mystic Chanvre.

#### LES VÊTEMENTS FAITS À PARTIR DE COTON BIOLOGIQUE CERTIFIÉ DOIVENT :

- être fabriqués à partir de coton cultivé de façon biologique;
- ne contenir aucun colorant;
- être fabriqués avec des additifs autorisés seulement, ajoutés à n'importe quelle étape du processus de fabrication (y compris le semis, la récolte, la transformation du coton brut, la conversion en fil, la production de tricot et d'étoffe et la fabrication de vêtements).

#### ADIDAS SE FAIT PLAISIR

Les Gazelles d'Adidas, les chaussures mythiques que portait Starsky! Eh bien voici la version chanvre (« avec les semelles et la colle 100 pour cent écolo »).

#### BODY SHOP SE LANCE

On savait la patronne de la chaîne des magasins cosmétiques Body Shop très inspirée par les causes écologiques et humanitaires. Elle l'a encore prouvé avec le lancement de toute une gamme de produits à base d'huile de chanvre. Cela n'a pas été sans ennui en France, mais les ventes marchent bien. Belle présentation, belle opération.

# LIBERTÉ

Lait

Yogourt

et

Crème sure

Biologique



## LIBERTÉ

1 Avenue Liberté  
Candiac, Québec  
J5R 3X8

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

## LA COMMUNAUTÉ BIO INTERNATIONALE DISCUTE DES OGM

Lors du 14<sup>e</sup> congrès mondial d'agriculture biologique, à Victoria au mois d'août, il y eut une session parallèle particulièrement intéressante sur le sujet des OGM. Nous avons eu droit à trois présentations qui se complétaient bien, puisqu'elles abordaient le sujet sous des angles très différents.

PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL



DANS UN PREMIER TEMPS, le Dr Bruce Pearce a présenté une synthèse de la recherche scientifique sur le sujet des OGM. Il a particulièrement insisté sur le fait que la quasi-totalité des études scientifiques réalisées sur le sujet se sont concentrées sur la possibilité technique d'insérer des gènes étrangers dans des plantes, des animaux ou même des micro-organismes, mais qu'il n'y a eu presque aucune recherche scientifique sur la conséquence de l'introduction de ces gènes, notamment au plan de l'environnement et de la santé humaine. Il était également intéressant d'apprendre que des scientifiques du Royaume-Uni ont, dans ce qui semble être la première recherche concernant l'effet des OGM sur des humains volontaires, démontré qu'« une proportion relativement large d'ADN génétiquement modifié survit au passage à travers le petit intestin ». C'est très inquiétant, puisque plusieurs des plantes génétiquement modifiées ont des gènes dits marqueurs, qui sont

en fait des gènes de résistance à un ou plusieurs antibiotiques. Si ces gènes sont capables de traverser l'estomac et le petit intestin en restant intacts – comme le démontrent les expériences faites à l'université de Newcastle – cela pourrait signifier que l'efficacité d'antibiotiques couramment utilisés au sein de la population pourrait être compromise.

La deuxième présentation a été faite par un agriculteur biologique de la Saskatchewan, Arnold Taylor, qui a traité du recours collectif qu'il tente avec un autre agriculteur biologique de sa province contre deux géants des OGM, Monsanto et Aventis. Ces deux multinationales commercialisent du canola génétiquement modifié au Canada depuis 1995-96. Le canola est modifié pour résister à l'herbicide que fabrique la compagnie, ce qui facilite ainsi le désherbage. Dès son introduction au Canada, le canola génétiquement modifié (GM) fut largement adopté par les producteurs conventionnels, ce qui a causé une vague de contamination génétique auprès des cultures de canola non GM, a fait perdre le marché du canola biologique aux agriculteurs bio (qui ne peuvent vendre du canola contaminé comme étant biologique) et a même conduit à la poursuite judiciaire de Monsanto contre Percy Schmeiser (voir *Bio-bulle* #38, « La dictature des OGM »). Les agriculteurs biologiques ont donc perdu la possibilité de faire pousser du canola bio, étant donné la contamination des semences et la contamination de leurs cultures par le pollen GM. Sachant que Monsanto prévoit commercialiser son blé génétiquement modifié aussi tôt qu'en 2004, les deux agriculteurs bio de la Saskatchewan ont décidé de passer à l'action et ont, en janvier 2002, déposé une demande de recours collectif contre Monsanto Canada et Aventis Canada au nom de tous les agriculteurs biologiques de la Saskatchewan. Le recours collectif demande :

- une compensation aux agriculteurs biologiques de la Saskatchewan pour les dommages qui leur furent causés par l'introduction de canola GM dans l'environnement rural;
- une injonction pour empêcher l'introduction du blé GM, car celle-ci serait catastrophique pour les agriculteurs biologiques et les agriculteurs ne voulant pas produire d'OGM, puisque le blé est une culture extrêmement importante dans les Prairies, et que les agriculteurs ne peuvent se permettre de perdre cette culture comme ils ont perdu le canola.

Selon Arnold Taylor, ce qui est en jeu dans ce procès, c'est non seulement le droit de cultiver de façon biologique et de desservir le marché pour les produits bio, mais également le droit pour les citoyens de pouvoir choisir des aliments sans OGM. En effet, le cas du canola GM démontre bien que les cultures GM et les cultures non GM ne peuvent coexister. Pour couvrir les frais exorbitants d'un tel procès, un fonds spécial fut créé, le Organic Agriculture Protection Fund (le fonds de protection de l'agriculture biologique). Tous les citoyens et toutes les associations supportant l'agriculture biologique ainsi que ce recours collectif contre deux multinationales géantes et leur armée d'avocats sont priés de contribuer généreusement au fonds. Vous pourrez obtenir plus d'information à [www.saskorganic.com](http://www.saskorganic.com) ou en téléphonant au 306.476.2089.

(Suite en page 29)

### CHANVRE DÉCORTIQUÉ BIOLOGIQUE

*Goût exquis*

*Riche en bons gras essentiels*

*Omega-3 et 6*

*Formats sous vide de 56g et 280g*



Cultivé et transformé au Québec • 418.259.7414

Le troisième invité lors de cette session parallèle sur les OGM était Brewster Kneen, un Britanno-Colombien auteur du livre *Les aliments trafiqués – Les dessous de la biotechnologie* (éditions Écosociété). Il a apporté un point de vue plus global, plus philosophique sur la question des OGM. Selon lui, le dossier des OGM n'est pas une question de science ou de technologie, mais une question d'attitude envers la vie. Dans ce sens, il s'agit d'un dossier social très large, qui doit être débattu publiquement. M. Kneen croit que les OGM sont la dernière et la plus extrême expression de la mentalité de contrôle sur la nature qui nous a amenés à l'agriculture industrielle, et qu'en ce sens, il s'agit d'une très mauvaise attitude, qui se base sur des systèmes de domination et de contrôle de la vie. Il affirme même que nous assistons, depuis 15 ans, à une contamination délibérée des systèmes alimentaires par les plantes GM. Cette contamination délibérée a pu être constatée en Afghanistan, lorsque les États-Unis ont affirmé que leur « aide » à la reconstruction de l'agriculture se ferait par des semences GM. On a également pu constater cette contamination des systèmes alimentaires au Mexique l'automne dernier alors que, dans des régions rurales très reculées où l'on n'avait jamais cultivé du maïs GM, on a retrouvé une contamination importante des champs, particulièrement ceux sur le bord des routes. Plus récemment encore, lorsque le Zimbabwe et quelques autres pays africains aux prises avec de sérieux problèmes de manque de nourriture demandèrent que l'aide alimentaire qui leur était envoyée soit sans OGM ou, du moins, que les grains GM comme le maïs soient moulus pour éviter leur utilisation en agriculture, les États-Unis refusèrent. Un haut-placé du Département d'État américain déclara même au *Washington Post* (02-08-02): « Beggars can't be choosers », que je traduis librement par « Les mendiants n'ont pas le droit de choisir ». Brewster Kneen a tout de même terminé sa présentation sur une note d'espoir. Selon lui, il est très encourageant de voir la demande pour les produits biologiques augmenter fortement. C'est signe que les citoyens prennent de plus en plus leurs distances avec le modèle industriel de l'agriculture, et qu'ils se tournent vers l'agriculture biologique comme solution à un manque de respect envers l'environnement et la vie. Selon lui, seule l'agriculture biologique peut représenter une réelle alternative au génie génétique, puisque l'agriculture bio se nourrit d'un respect profond pour la vie et non d'un désir de la contrôler et de la dominer.

## OGM EN VRAC

### LA RÉGLEMENTATION SE RESSERRE À L'ÉTRANGER

(R.B.) CE N'EST PAS DU CANADA mais encore une fois de l'étranger que nous proviennent les annonces portant sur l'étiquetage et la traçabilité des aliments contenant des OGM. D'une part, le Parlement européen a renforcé au début de juillet sa réglementation pour en faire la plus stricte au monde, puisque les sucres, les huiles et les féculs provenant d'OGM devront être étiquetés. Une annonce qui réjouit Greenpeace, qui trouve particulièrement intéressants les aspects suivants du règlement, soit l'étiquetage de tous les aliments destinés aux humains et aux animaux ainsi que la mise sur pied d'un système de traçabilité plus performant, la tolérance zéro pour tout OGM non autorisé et un seuil de contamination accidentelle fixé à 0,5 %. Seule ombre au tableau pour Greenpeace, l'étiquetage pour les produits dérivés de l'alimentation animale comme la viande, le lait et les œufs n'est toujours pas obligatoire. D'autre part, la Chine s'est ajoutée le 1<sup>er</sup> juillet dernier à la liste de la trentaine de pays qui exigent que les aliments contenant des OGM soient étiquetés. En adoptant cette réglementation sur l'étiquetage obligatoire, la Chine octroie à sa population de 1,3 milliards de personnes le droit de savoir ce qu'elle mange. Le responsable de la campagne OGM pour Greenpeace à Montréal, Éric Darier, espère que le Canada finira par imiter ce geste. « Le gouvernement de Jean Chrétien, en complicité avec les entreprises agroalimentaires, refuse toujours d'imposer l'étiquetage obligatoire », déplore M. Darier.

### UNE AUTRE VICTOIRE POUR LES OGM

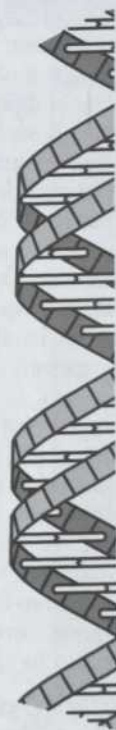
L'administration américaine s'appête à autoriser, en estimant le risque « acceptable », l'introduction dans l'alimentation humaine de petites quantités de plantes transgéniques expérimentales. Si elle est promulguée par le président, cette proposition constituera une victoire de taille pour l'industrie biotechnologique. Selon l'administration Bush, il devient difficile d'éviter une contamination des cultures commerciales en raison des risques de « pollution génétique » résultant de la pollinisation croisée entre cultures conventionnelles et plantes transgéniques expérimentales, cultivées sur des parcelles à ciel ouvert. Actuellement, la réglementation exige que les produits alimentaires contenant des OGM

soient approuvés à plusieurs échelons avant d'être commercialisés. Ces cultures doivent être approuvées par le département de l'Agriculture pour leur exploitation à ciel ouvert et, si les OGM contiennent des pesticides, l'Agence de protection de l'environnement doit certifier qu'ils sont sûrs pour la consommation et pour l'environnement. Or, les nouvelles dispositions prévoiraient désormais une « évaluation sommaire abrégée » du matériel génétique des cultures OGM expérimentales. Déjà, deux groupes ont estimé que cette évaluation fournit « une couverture juridique aux fabricants d'OGM ». « L'administration admet qu'elle ne peut protéger notre alimentation contre les cultures transgéniques encore au stade des essais », a dénoncé Joseph Mendelson, directeur juridique du Center for Food Safety. « L'administration Bush donne un laissez-passer aux sociétés pour qu'elles polluent notre alimentation », a accusé Matt Rand, du National Environmental Trust.

SOURCE : AFP, 3 AOÛT 2002

### APRÈS LES ALIMENTS, LES MÉDICAMENTS

Des scientifiques, réunis le 15 mai dernier à Québec pour le congrès annuel de l'Association canadienne-française pour l'avancement des sciences (ACFAS), sonnent l'alarme: la technologie génétique a pris le pas sur la science et répand des applications dont les effets sur l'environnement et sur la santé humaine sont inconnus. Tandis que les essais de cultures transgéniques connaissent un essor remarquable et que la recherche en génie génétique semblait n'avoir que le ciel pour limite, des multinationales telles que Novartis et Monsanto ont commencé à s'allier à quelques grandes pharmaceutiques. Rien d'étonnant au fait que les dernières générations de nouveaux médicaments soient le fruit du génie génétique. Ceci inquiète Ann Clark, professeure à l'Université Guelph, en Ontario. « Quelles seront les conséquences lorsque les caractères génétiques de médicaments, de vaccins ou d'enzymes se mettront à migrer dans l'environnement? » La présidente de Pharmawatch, Corin Fuller, rapporte que des diabétiques qui prennent de l'insuline connaissent divers problèmes depuis que l'insuline naturelle a été remplacée par une formule synthétique. De l'avis de



plusieurs groupes de diabétiques dans le monde, les épisodes d'hypoglycémie provoquée par l'insuline ont nettement augmenté depuis que les grandes compagnies pharmaceutiques se sont mises à l'insuline synthétique ou « recombinée » au cours des années 1990. « Aujourd'hui, de dire Mme Fuller, les diabétiques n'ont plus le choix, et les compagnies ne se soucient même pas de financer des études pour savoir si le nouveau produit ne cause pas des problèmes aux patients ».

SOURCE : RÉSEAU PROTEUS, 22 MAI 2002

## DU MAÏS OGM SACCAGÉ DANS LE SUD DE LA FRANCE

Le maïs transgénique planté sur une parcelle de la commune de Brens (Midi-Pyrénées) a été entièrement détruit par un mystérieux commando dans la nuit du 15 juillet dernier. Cette opération radicale aurait été menée par un groupe inconnu qui se désigne comme étant les « Pyrales excitées ». Ce groupe a signé son acte en déposant discrètement une lettre à la rédaction du journal La Dépêche du Midi. Dans ce document, le commando explique que « le collectif anti-OGM organise un débat citoyen contradictoire. Et pendant ce temps, les multinationales organisent la confiscation du vivant pour leur plus grand profit. Sans nier le besoin d'expliquer au plus grand nombre, il nous semble indispensable de couper court ». Ce saccage n'a pas vraiment ravi les membres du collectif Vigilance OGM. Dès le début de leur action, ils refusaient d'envisager un tel scénario. De plus, leur réunion, à laquelle participaient dans la soirée du 14 juillet les élus locaux, le public et des ingénieurs de Monsanto, s'était « bien passée ». Les responsables de Monsanto France ont fermement condamné la destruction de « cette parcelle d'expérimentation ayant reçu les autorisations nécessaires du ministère de l'Agriculture et de la Pêche ». Réitérant sa volonté d'instaurer un débat serein, Monsanto France estime que ce saccage « porte atteinte à la liberté de la recherche agricole française ».

SOURCE : LA DÉPÊCHE DU MIDI, 20 JUILLET 2002

MICROCLIMATOLOGIE AGRICOLE V / AIDER LA NATURE

## LE CAS D'UNE CULTURE : LA VIGNE

*Cet article est le dernier d'une série de cinq parus depuis le début de l'année 2002 dans Bio-bulle. Nous avons d'abord voulu comprendre ce qu'est un microclimat et les façons de le modifier (I : no 35, en février). Ensuite, nous avons expliqué les grands paramètres microclimatiques dont il faut tenir compte (II : no 36, en avril). Puis nous avons montré comment prendre les données microclimatiques nécessaires (III : no 37, en juin). Enfin, nous terminons par un exemple de technique pour modifier le microclimat, les brise-vent (IV : no 38, en août), puis, dans ce numéro, par un exemple de culture sensible qui demande habituellement une forme ou une autre de modification du microclimat.*

YVON JOLIVET, M.SC. GÉOGRAPHIE, PROFESSIONNEL DE RECHERCHE EN MICROCLIMATOLOGIE DÉPARTEMENT DE GÉOGRAPHIE ET TÉLÉDÉTECTION, UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

JEAN-MARIE M. DUBOIS, PROFESSEUR DÉPARTEMENT DE GÉOGRAPHIE ET TÉLÉDÉTECTION, UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

**N**OUS AVONS CHOISI LA VIGNE pour ce dernier article puisque c'est une culture mal connue, mais, aussi étonnant que cela puisse paraître, pour laquelle nous estimons qu'il y a pourtant un grand potentiel au Québec. Nous l'avons choisie aussi, bien évidemment, parce que nous nous y intéressons depuis plusieurs années et que nous pouvons en parler en toute connaissance de cause.

### LA VIGNE : UNE PLANTE SENSIBLE AU FROID

Le seuil de tolérance de la vigne au froid est complexe. D'une part, il varie en fonction des organes de la plante (bourgeons : de -10°C à -20°C pour le *Vinifera* et de -20°C à -30°C pour les hybrides; fleurs : -2°C; feuilles : -3°C; fruits : de -4°C à -6°C selon leur teneur en sucre; racines : -10°C). D'autre part, il change aussi selon le temps de l'année. Par exemple, les bourgeons du Seyval, la variété de vigne hybride la plus utilisée jusqu'à maintenant, seront vulnérables à une température seuil d'environ -15°C en novembre, alors qu'en février, ce même seuil est d'environ -23°C. De plus, ce seuil de tolérance au froid est variable selon la variété que l'on cultive, la santé de la plante, sa vigueur, etc. Bien que le froid soit une contrainte majeure en viticulture au Québec, la vigne a aussi besoin de chaleur pour rendre ses fruits à maturité, soit d'une somme d'au moins 1000 degrés-jours de croissance sur une base de 10°C. Alors, un versant face au sud-ouest maximisera l'accumulation de chaleur au sol. De plus, une pente permet aussi l'écoulement de l'air froid nocturne et minimise ainsi le risque de gel d'inversion dû à l'accumulation de l'air froid dans les vallées et les cuvettes. Et puisque la vigne n'aime guère avoir les pieds dans l'eau, le sol doit être bien égoutté, et ce, peu importe le type de sol. Un sol

bien drainé est un sol chaud qui permet l'élévation des températures dans la région du système racinaire et de l'air environnant la plante.

### LES TECHNIQUES RECONNUES DE PROTECTION CONTRE LE FROID

Protéger la vigne du froid, oui, mais de quel type froid : le froid issu d'une inversion de température au sol (froid radiatif) ou le froid advectif accompagné de vent? Dans le premier cas, les viticulteurs ont recours à différentes techniques actives de protection, l'une étant simplement de brasser l'air et de mélanger la couche d'air froid avec la couche d'air plus chaud en altitude. Dans ce contexte, des machines à vent sont employées, tels les hélicoptères ou d'autres systèmes qui obligent le mélange des couches d'air. Les brûleurs ou les bûches de bois qu'on enflamme au champ apportent une énergie thermique qui favorise aussi le brassage des couches d'air près du sol. Une autre méthode est l'aspersion, qui utilise plutôt l'énergie latente de l'eau pour apporter sa chaleur aux plantes. Protéger la vigne des froids advectifs est plus complexe, car le gradient de température est très faible entre l'air près du sol et l'air en altitude. On comprend ici que le brassage des couches d'air est inefficace, voire impossible, à cause de la présence du vent. Alors dans ce cas précis, le buttage (terre) (figure 1) et l'enfeuillage (figure 2) permettent de protéger la vigne contre ce type de froid durant toute la période hivernale. Ils permettent de conserver des températures viables à proximité du sol en protégeant les racines et la zone des bourgeons fructifères des conditions climatiques extérieures trop rigoureuses (vents, pluie, grésil,



températures en deçà du seuil limite de tolérance au froid). Habituellement, la hauteur du buttage ou de l'enfeuillage est de 30 à 75 cm en fonction du cépage ou de la tenure. Par exemple, dans le cas de l'enfeuillage, si les ceps sont érigés, il faudra une butte de feuilles plus haute pour les protéger que dans le cas où ils sont couchés et attachés.

## NOUVELLES TECHNIQUES EN EXPÉRIMENTATION



Parce que les coûts de protection de la vigne contre le froid hivernal sont élevés en temps et en main-d'œuvre, nous avons expérimenté d'autres méthodes durant ces dernières années: la neige artificielle et la toile thermique (figure 3). La neige est un bon isolant, c'est connu. Mais très peu d'expérimentation

illustre les variations de température des tiges de la vigne sous le couvert nival. De plus, la propriété isolante de la neige artificielle (figure 4) n'avait jamais été expérimentée en viticulture. Les résultats obtenus, dans le cadre d'une subvention du Conseil de recherches en pêche et en agroalimentaire du Québec, ont été surprenants. La neige artificielle (avec un petit canon à neige expérimental) et la neige naturelle ont permis de conserver des températures viables aux bourgeons fructifères ensevelis sous 10 à 20 cm de neige (figure 5). Les résultats au printemps se sont manifestés par un taux de mortalité des bourgeons nettement inférieur à celui des ceps protégés par enfeuillage. Dans le cas de la toile thermique expérimentée à l'hiver 2001-2002, les résultats ont été aussi très satisfaisants puisque cette dernière méthode a permis d'isoler la vigne du froid hivernal, mais aussi des gels de printemps, et ce, autant advectionnels que radiatifs. La vigne protégée par cette méthode a débourré plus tôt au printemps (environ deux semaines) et gagné ainsi sur la période végétative assez courte au Québec.

## CONCLUSION

La culture de la vigne n'est ici qu'un exemple parmi d'autres où la connaissance et la modification du microclimat ont pu apporter des effets

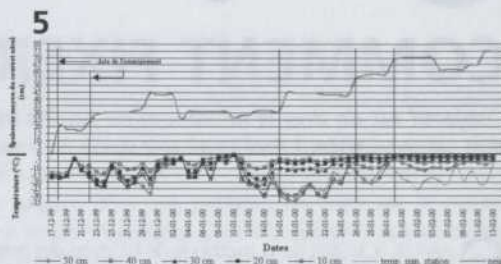
## AU SECOURS DES VÉGÉTAUX

Des scientifiques responsables de banques génétiques à travers le monde ont lancé, le 29 août dernier, avec l'appui de la FAO, un fonds pour sauver le patrimoine génétique mondial végétal « qui se réduit un peu plus chaque jour », menaçant l'agriculture et l'alimentation de demain. « Les problèmes sont immédiats. Nous perdons chaque jour des variétés, de la diversité génétique », a déclaré au lancement du Global Conservation Trust, en marge du Sommet de la Terre, le Dr Geoffrey Hawtin, directeur de l'Institut des ressources internationales génétiques de plantes de Rome. Quelque 1470 collections de graines, de plantes, conservées dans des « bibliothèques vivantes » d'espèces végétales réparties à travers 150 pays, contiennent quelque 5,4 millions de spécimens qui sont ou furent cultivés sous tous les types de climat. Avec la déforestation et l'abandon de types traditionnels de culture pour des variétés modernes plus rentables, ces « banques génétiques » sont considérées comme un sanctuaire pour préserver la diversité génétique des cultures. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) estime que les trois quarts des variétés agricoles cultivées dans le monde ont disparu depuis 1900, dont de nombreuses variétés de maïs au Mexique et aux États-Unis, et de blé en Chine. Des efforts sont en cours pour retrouver un type de blé dur cultivé sous l'Empire romain, quasi disparu depuis sauf en Turquie, et aujourd'hui recherché pour sa haute teneur en fibres. La Fondation souhaite démarrer avec un fonds de départ de 260 millions de dollars.

SOURCE: AFP, 30 AOÛT 2002

bénéfiques.

D'autres projets de recherche portant aussi sur la vigne sont en cours dans le monde. Par exemple, en France, des tapis réfléchissants sont installés au sol, ce qui permet d'augmenter la luminosité et la température des fruits. On espère que cette modification du microclimat lumineux augmentera la qualité des fruits. La microclimatologie est une science encore jeune, et c'est entre autres par l'expérimentation que nous pouvons comprendre la complexité des mécanismes qui régissent les variations de température au sol. De plus, toute modification du microclimat engendre une réponse des plantes, et c'est de cette réponse que dépend le succès, ou non, des interventions microclimatiques par l'humain. À l'heure des grands changements climatiques annoncés, il faudra peut-être, et même sûrement, continuer les recherches en ce domaine. Dans un avenir sans doute rapproché, où notre climat permettra vraisemblablement l'émergence de nouvelles cultures et, peut-être, la disparition de certaines autres, les connaissances en microclimatologie agricole permettront sûrement de mieux gérer l'évolution des cultures au Québec. Finalement, mis à part la recherche en ce domaine, le microclimat a l'indéniable avantage d'être à notre échelle, à l'échelle humaine, donc près de nous et de nos proches. Dans ce contexte, la compréhension des phénomènes microclimatiques est non seulement essentielle à la compréhension de son environnement physique immédiat, mais aussi, de soi-même et des autres.



## École Herbolist

FORMATION PROFESSIONNELLE EN

# HERBORISTERIE

« Diplômes »

Herbopraticien Herbofabricant  
Herboproducteur Aromathérapeute

Inscription en tout temps

---

### LA BOTTINE AUX HERBES

herboristerie et tisanerie

Le plus grand choix de plantes  
médicinales biologiques

Service conseil professionnel  
Mélange de plantes personnalisé  
Produits de beauté

---

3778 A, Saint-Denis, Montréal, Québec  
(514) 845-1225

## COMMENT FIXER VOS PRIX (QUATRIÈME DE 6)

L'objectif est de tirer le maximum de profits tout en demeurant concurrentiel sur le marché. L'établissement du prix de votre produit ou service peut être basé soit sur le prix coûtant, soit sur le prix du marché. Autrement dit, qu'est-ce que le marché peut payer?

FRANCE BEAUCHAMP, B.B.A. ET DTA  
BIOLOGIQUE@VIDEOTRON.CA

**S**ANS SE SOUCIER de la méthode de fixation des prix, il est d'une importance capitale de connaître tous les coûts entraînés par la livraison de votre produit ou service, pour éviter toute éventualité de vente du produit ou service à un prix inférieur à sa vraie valeur et les pertes d'exploitation. Si le marché ne peut soutenir le prix nécessaire pour couvrir les coûts, il faudra étudier la possibilité de réduire les prix; sinon, il sera peut-être nécessaire de renoncer à votre projet. Les questions à considérer sont les suivantes :

- Quel contrôle avez-vous sur le prix du produit? Par exemple, est-ce un produit exclusif? Y a-t-il de la concurrence? Y a-t-il une grande demande pour le produit?

- Quels sont les prix des concurrents et comment fixent-ils les prix de leurs produits?
- Quels prix et quel volume de vente seront requis pour atteindre vos objectifs de profits?
- Pouvez-vous faire la vente de votre produit à des prix différents dans des marchés différents?
- Pouvez-vous soutenir vos prix à la longue et, selon vous, qu'arrivera-t-il aux prix de vos concurrents?
- Vos prix sont-ils influencés par la quantité?

Voici un exemple simple pour un calcul de prix de revient de produit fini :

BISCUITS AU CHOCOLAT (pour environ 30 biscuits)				
Liste des produits demandés	Unité (onces, ml, livres...)	Prix du produit à l'unité	Quantité utilisée dans la recette	Prix du produit par rapport à la quantité demandée dans la recette
Beurre	1 livre	3,11 \$	4 onces	0,78 \$
Farine	1 livre	0,20 \$	9,6 onces	0,12 \$
Chocolat	1 livre	3,11 \$	6,4 onces	1,24 \$
Oeufs	1	0,27 \$	1	0,27 \$
Sucre	1 livre	0,80 \$	2,6 onces	0,13 \$
Sucre Roux	1 livre	1,33 \$	2,6 onces	0,22 \$
Sel	1 livre	0,44 \$	0,16 once	0,0044 \$
Bicarbonate de soude	1 livre	1,58 \$	0,22 once	0,021 \$
A Total des matières premières				2,79 \$
B Sous-traitance et services extérieurs (frais de location, frais de déplacement...)				0,05 \$
C Indication de la nature, de la valeur du matériel, de l'outillage et du taux d'utilisation				
.....				
.....				
Montant de l'amortissement correspondant à ce matériel				
D Frais de personnel				\$
E Frais d'administration, recherche et développement, autres dépenses				\$
F Énergie consommée lors de la réalisation de la recette (ex: 10% du prix total)				A X 10%
Total des dépenses				X = SOMME (A, F)
Nombre d'unités réalisées				H
Prix de revient complet unitaire				I = X / H
			<b>Prix de revient total</b>	<b>3,35 \$</b>
Prix de revient unitaire (Prix de revient total divisé par quantité obtenue (3,35 /30))				0.11 \$



Tél. : 514.376.7711 • Fax : 514.729.2100

biologique@videotron.ca

## Bianca International Organic Inc.

### La source d'ingrédients BIOlogique

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

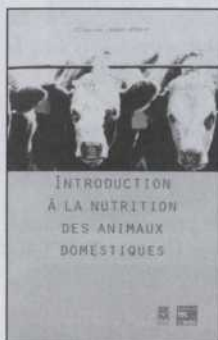
**Produits offerts** Fruits et légumes, huiles, herbes, grains, noix, ingrédients culinaires...

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

## POUR TOUS LES GOÛTS

### INTRODUCTION À LA NUTRITION DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Claude Jean-Blain, Éd. Tec & Doc / Éditions Médicales Internationales, France, janvier 2002, 424 p., 24 x 16 cm, 141,95 \$.

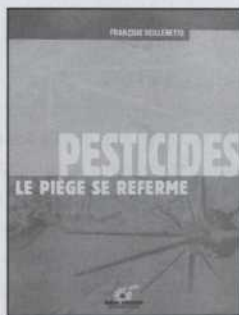


Cet ouvrage propose une synthèse des connaissances les plus récentes servant de base scientifique aux applications zootechniques et vétérinaires dans le domaine de la nutrition et de la pathologie nutritionnelle. Il aborde successivement: la composition des aliments en nutriments et en substances annexes, les aspects qualitatifs et quantitatifs de la digestion et de l'absorption pour les différentes espèces, l'utilisation métabolique des nutriments azotés glucidiques et lipidiques, la bioénergétique, le comportement alimentaire, la nutrition minérale et vitaminique. Cet ouvrage s'adresse plus spécifiquement aux vétérinaires, aux ingénieurs, aux techniciens spécialisés en alimentation animale ainsi qu'aux étudiants de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> cycles en agronomie.

### PESTICIDES : LE PIÈGE SE REFERME

François Veillerette, Éd. Terre vivante, France, mai 2002, 160 p., 21 x 15 cm, illustrations en noir et blanc, 24,00 \$.

Voici un livre important sur un sujet de plus en plus préoccupant à propos duquel très peu de livres ont été publiés en français. Dans un langage très accessible, l'auteur nous expose l'ampleur des dégâts causés par les pesticides... du moins ceux qui ont été découverts à ce jour! Les effets nocifs sont nombreux, omniprésents dans la faune, dans la chaîne alimentaire et dans les organismes humains, et ils s'accumulent chaque jour davantage. Déjà nous commençons à en percevoir les répercussions sur notre état de santé: déséquilibre hormonal, baisse de la fertilité masculine, malformations à la naissance, développement anormal du système nerveux, déficience mentale... Ces méfaits sont constatés sur tous les continents depuis plusieurs décennies. Un ouvrage très bien documenté, un cri d'alarme dont on ne saurait sous-estimer l'urgence.



### SE SOIGNER PAR LES PLANTES POUR LES NULS

Christopher Hobbs, Éd. First, France, juin 2001, 353 p., 23 x 19 cm, illustrations en noir et blanc, 29,95 \$ (traduction de: Herbal Remedies for Dummies, USA, 1998).

Voici un excellent volume de phytothérapie, à la fois simple et très diversifié. L'auteur, Christopher Hobbs, est un herboriste de réputation mondiale dont le père, le grand-père et l'arrière-grand-père étaient également herboristes! Il nous explique de manière très claire et méthodique comment se soigner naturellement en préparant des huiles de massage, des crèmes, des tisanes, etc. On retrouve



PAR ÉRIC ST-LAURENT, LIBRAIRIE BIOSFAIRE

également dans ce livre un guide des symptômes les plus courants ainsi qu'un guide alphabétique des plantes médicinales, un chapitre sur l'aromathérapie pour se soigner grâce aux parfums, un autre sur la cuisine thérapeutique pour se nourrir sainement grâce aux épices et aux aromates, et même une section qui présente comment cultiver, sécher et conserver les plantes. Contient plus de cinquante recettes à base de plantes.

### LES JARDINIERS DE L'OMBRE

#### VERS DE TERRE

#### ET AUTRES ARTISANS DE LA FERTILITÉ

Blaise Leclerc, Éd. Terre vivante, France, mars 2002, 126 p., 21 x 15 cm, illustrations en noir et blanc, 22,00 \$.

Dans ce petit volume sympathique, nous découvrons les petites bêtes qui sont des artisans de la fertilité du sol vivant. Nous faisons la connaissance des différents vers, mollusques, insectes, reptiles, rongeurs, etc. qui participent à la formation du compost et de l'humus en culture biologique. On y traite de l'entretien du sol, des amendements organiques, de l'équilibre naturel au jardin et, en annexe, du rôle des principaux éléments dans la plante tels que azote, phosphore, soufre et potassium. Joli opuscule, simple et efficace.



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

www.biosfaire.com

**BIOSFAIRE**  
LIBRAIRIE • BOOKSTORE

4571, rue St-Denis, Montréal - H2J 2L4

Tél. : 514-985-2467 / Fax : 514-843-8288

800-613-3262 / info@biosfaire.com

# Nouvelles de la certification

## GARANTIE BIO-ÉCOCERT AU CONGRÈS DE L'IFOAM

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

On vous souhaite un automne assez pluvieux pour refaire les réserves des nappes phréatiques de vos régions. Nous avons connu une excellente saison, avec 13 inspecteurs sur la route, couvrant l'ensemble des régions du Québec. La plupart des dossiers seront finalisés au moment où vous lirez ces lignes. Nous nous attaquerons alors à la révision des normes, des procédures et des divers documents nécessaires pour la prochaine année. L'automne annonce le retour des colloques et des conférences. Nous aurons donc le plaisir de vous y rencontrer dans les semaines à venir. Dans une optique d'information aux consommateurs, il nous a fait grand plaisir de commanditer la 3<sup>e</sup> édition de la Bio-Fête, tenue cette année au marché Maisonneuve, et d'y participer.

### LE CONGRÈS IFOAM

Fin août, le colloque IFOAM, à Victoria, nous a permis de voir ce qui se fait un peu partout à travers la planète dans le merveilleux monde du bio. J'ai eu la chance d'assister à 3 jours de conférences très intéressantes. Plus de 1300 délégués étaient présents, représentant 94 pays. Des agriculteurs, transformateurs, distributeurs, chercheurs, associations, certificateurs qui ont partagé leur vécu et leur vision de l'agriculture biologique. Certains sujets faisaient l'unanimité, qu'on soit du Nord ou du Sud. Ainsi, l'éthique et la pensée de base qui ont mené à la création de l'agriculture biologique de même que la sécurité offerte par la certification sont plus que jamais d'actualité. Face à la demande croissante pour les produits biologiques, de nombreux intervenants s'interrogeaient sur la pertinence de développer des cahiers des charges qui prennent davantage en considération l'impact social des entreprises de façon à ce que la production biologique ne soit pas récupérée par les multinationales. De plus, à la suite des allégations

fréquentes des détracteurs du bio, plusieurs pays ont effectué des recherches sur l'innocuité réelle des produits certifiés bio ou encore ont comparé les modèles d'agriculture durable au modèle bio en vue de déterminer si les normes bio faisaient la différence. Certaines conclusions sont surprenantes et ont amené la majorité des intervenants à conclure que nous allons dans la bonne direction, mais que nous avons encore des devoirs à faire. L'intérêt des grandes chaînes pour les produits bio préoccupait davantage les pays industrialisés, alors que les pays financièrement moins riches voient dans cette forme d'agriculture un moyen de développer leur autonomie tout en nourrissant leurs populations sans risques pour la santé. Le prochain congrès se tiendra dans trois ans en Australie, ce qui laisse le temps d'économiser pour être de la partie. Bon automne à tous!

## L'OCIA EN CAMPAGNE DE PROMOTION

PAR RICHARD SEMMELHAACK, PRÉSIDENT D'OCIA QUÉBEC

Il me fait grand plaisir de m'adresser à vous à titre de président du conseil d'administration d'OCIA Québec. Depuis les derniers 18 mois, l'OCIA a placé tous ses efforts sur l'obtention des accréditations nécessaires pour que tous ses membres puissent expédier leurs produits et denrées partout dans le monde sans problème, notamment, le fameux NOP. OCIA détient bien sûr l'accréditation CAQ et aussi celle de l'IFOAM, qui est prestigieuse et mondialement reconnue comme niveau d'excellence biologique. Les membres québécois, tout comme ceux des 19 pays où l'OCIA est présent, peuvent profiter de cet avant-gardisme en certification biologique inégalée. Ces jours-ci, OCIA Québec traite les nombreuses demandes de certification 2002 et nous sommes déjà en campagne de promotion pour l'année de certification 2003. Pour ce faire, nous serons présents dans de nombreuses rencontres et colloques agricoles et nous préparons une journée d'information, prévue pour le 20 novembre 2002, à 13 h, à Drummondville. Pour le futur, OCIA International a mis sur pied une équipe de travail et un budget pour assurer l'accréditation canadienne quand elle sera mise au point. Souvenez-vous que l'OCIA est un organisme à but non lucratif et contrôlé par ses membres. Je suis moi-même un agriculteur certifié bio! Faire partie d'un organisme de certification, c'est le cœur du système biologique. Pour de plus amples informations, vous pouvez communiquer avec notre directrice des services, Chantal Poirier, au 819.474.1641, ou par courriel à [ociaquebec@qc.aira.com](mailto:ociaquebec@qc.aira.com), ou encore avec moi, personnellement, au 450.539.0125 ou par courriel à [gereli@sympatico.ca](mailto:gereli@sympatico.ca).

Services de certification biologique

**Garantie Bio**  
*ECOCERT*

France Gravel

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

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



**OCIA QUÉBEC**

L'Association pour l'amélioration  
des cultures biologiques

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

Chantal Poirier, sec. adm.

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

Tél.: 819.474.1641 • Fax : 819.475.6355

[ociaquebec@qc.aira.com](mailto:ociaquebec@qc.aira.com)

## Petites annonces

### À VENDRE

#### Céréales certifiées

30 tonnes de blé panifiable, 30 tonnes de céréales mélangées pour alimentation animale et 25 tonnes de soya à hile clair.

Tél : 418.354.2144

### PERSONNEL DEMANDÉ

Ferme certifiée biologique dans la production animale et la distribution, région de la Mauricie, cherche des personnes qui ont de l'intérêt dans l'alimentation biologique. CV par télécopieur : 514.325.0055

Responsable administratif(ve) temps plein. Comptabilité, service à la clientèle et autres tâches de bureau. Bonnes connaissances en comptabilité et en informatique. Bilinguisme et Simple Comptable un atout. Sens de la collaboration et de l'organisation, maturité, honnêteté.

Aide-fermier, temps plein et temps partiel. Assiste l'agriculteur pour les tâches de la ferme. Expérience en informatique un atout.

# ÉCOLO-NATURE



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

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

## ÉCOLO-NATURE

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

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

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

## ANALYSE MINIMALE GARANTIE

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

**CONTACTEZ-NOUS!**

## LES ŒUFS D'OR INC.

34, rue Chénier  
Val-d'Or (Québec) J9P 3S3  
Tél. et fax: 819-824-4419  
[www.ecolo-nature.com](http://www.ecolo-nature.com)

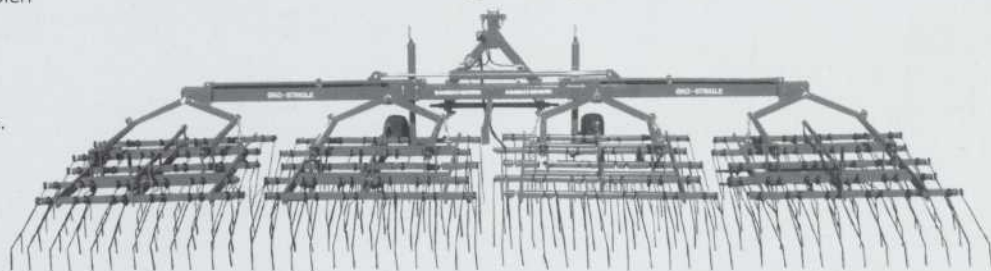


Durant le travail au champ, les sections suspendues suivent bien le relief du terrain.

Les roues sont ajustables par levier-vilebrequin.

# DOUBLET RECORD

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



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

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

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

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



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

Tous les modèles peuvent être équipés d'un planteur

# Un choix santé!

Nouveau format plus pratique  
Toujours le même bon goût!



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

7 délicieuses saveurs :

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

# natur-a