

OGM : LES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS RÉCLAMENT L'ÉTIQUETAGE

PER

B-1137

BNQ

in de semaine pour deux à gagner!

APPEL À TOUS le bio québécois a besoin de vous!



COMMERCIALISATION

- LA DEMANDE POUR DES ALIMENTS BIO EST À LA HAUSSE

PRODUCTION

- DE LA TERRE À LA MER
- LE LAIT BIO DÉTOURNÉ EN ONTARIO?
- UN NOUVEAU GUIDE POUR CONTRER LES MAUVAISES HERBES

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

Bio-bulle

Numéro 25

Le magazine du bio québécois



Centre d'agriculture biologique du Québec

Soutenir le développement de l'agriculture biologique au Québec, c'est poser dès à présent un geste concret pour assurer aux générations à venir un environnement naturel et une nourriture saine.

Le Centre d'agriculture biologique du Québec remercie tous ses membres de soutien pour leur appui tangible.

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


FROMAGERIE
L'Ancêtre

 **Internova Inc.**

UPA
Lanaudière

Québec 
Ministère de l'Environnement

Les personnes et les entreprises désireuses de soutenir le CABQ dans ses activités peuvent le faire en devenant membre de soutien. Pour souscrire au CABQ, veuillez contacter Monsieur Christian Nanchen, directeur, au 418.856.1110, poste 338.




ORPHEE


CLEF DES CHAMPS
HERBORISTERIE

Germoirs et semoirs JFN
Petit Centre d'Art

monsieur
François Savard



Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

NUMÉRO 25 - JUIN 2000

Jardinage

- 10** LUTTE AUX INSECTES
pourquoi ne pas faire appel aux plantes?

Agriculture

- 11** LA DEMANDE POUR DES ALIMENTS BIO EST À LA HAUSSE
par denis brouillard et marcel roy

production

- 9** BOIS RAMÉAUX FRAGMENTÉS, PAR CHARLES-EUGÈNE BERGERON
des développements sont en vue
- 9** LE MYCORISE® APPORTE AUX PLANTATIONS
DES RENDEMENTS ACCRUS
une collaboration de premier tech biotechnologies
- 12** DE LA MER À LA TERRE
une collaboration de aquaterre
- 12** UN NOUVEAU GUIDE POUR CONTRER LES MAUVAISES HERBES
par yvon douville
- 13** LE LAIT BIO DÉTOURNÉ EN ONTARIO?
par raynald laflamme

portrait d'entreprise

- 14** SOL-AIR CONSULTANTS INC.

accréditation

- 19** LES DISCUSSIONS SE DÉPLACENT EN COULISSE
par raynald laflamme

organismes génétiquement modifiés

- 19** LES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS RÉCLAMENT L'ÉTIQUETAGE
par raynald laflamme

Mieux vivre

- 23** CUISINONS AVEC LES FLEURS ET LES HERBES
par sylvie lavoie
- 24** PANIERS BIO : UN SUCCÈS PARTOUT AU QUÉBEC
une collaboration de équiterre
- 25** UN REPAS BIO, UN VOTE POUR LA VIE!
par yves gagnon



voir détails
en page 16

- 4** MOT DU RÉDACTEUR
- 5** ÉCHOS DU CABQ
par christian nanchen
- 6** RÉACTIONS DU MOMENT
- 7** BIO-BRANCHÉ
par nicole fraser
- 8** BIO-CAPSULES
- 21** POINT DE VUE
danielle gosselin
- 22** LA SANTÉ PAR LES ALIMENTS
l'aubergine
par francine et jean-claude rodet
- 26** RÉFÉRENCES UTILES
collaboration agri-info
- 27** NOUVELLES DE LA CERTIFICATION
garantie bio, par france gravel
ocia, par monique scholz
- 29** ÉCHOS DES RÉGIONS

Mot du rédacteur

Voici un deuxième numéro pour moi. De par son contenu, il est différent du précédent, et le numéro suivant le sera de celui-ci. C'est le changement dans la continuité, vous dirait un politicien aguerri. Moi, je vous dis qu'ainsi va l'information: toujours renouvelée alors que nous avons l'impression d'entendre toujours les mêmes choses. Cette information peut être variée ou redondante. Elle sera variée si un plus grand nombre de personnes se donnent la peine de collaborer au magazine, d'en emplir les pages, numéro après numéro. Il ne peut s'agir du travail d'une seule personne, si bien intentionnée soit-elle! Bio-bulle est une œuvre collective, qui prend les couleurs de chacun.

Toutefois, ce travail collectif a besoin d'être orchestré afin de donner une représentation du moment de ce qu'est la réalité du monde bio. Le résultat sera toujours une perception, qu'elle soit partagée ou non par l'ensemble du monde bio. Prenez le dernier numéro: il jurait par ses couleurs vives découpées au couteau. Certains ont aimé sa verve; d'autres, aussi nombreux, l'ont moins apprécié parce qu'ils ne s'y reconnaissaient pas. Sommes-nous toujours contraints de plaire à un, puis, en même temps, de déplaire à l'autre? Oui, je le pense! Mais, hors cette fatalité, il y a des outils qui peuvent aider à rallier un plus grand nombre de gens autour d'un même objectif.

Le sondage est un de ces outils qui va aider le Centre d'agriculture biologique du Québec à vous offrir, chers lecteurs et lectrices, l'information que vous recherchez. Nos abonnés ainsi que nos lecteurs qui se procurent *Bio-bulle* dans un marché d'alimentation naturelle trouveront dans les pages centrales du magazine (oui, c'est ça! avec les feuilles de couleur) un sondage sous forme de questionnaire à remplir, préparé à leur intention.

Nous sollicitons donc quelques minutes de votre temps pour le remplir. Une fois complété, vous nous le retournez dans l'enveloppe-réponse d'affaires qui est insérée dans votre exemplaire. Ce sont 1650 questionnaires qui sont ainsi remis entre vos mains. Comme chacun de vous est bien occupé par les tâches à faire en cette saison de labeur, nous avons pensé à vous récompenser pour le temps que vous nous consacrez. Ainsi, toutes les personnes qui nous retourneront le questionnaire dûment rempli avec leur coupon-réponse avant le vendredi 14 juillet 2000 à 16 heures verront leur nom déposé dans le baril pour le tirage de nombreux prix, dont le grand prix est un forfait d'une fin de semaine pour deux personnes au gîte du passant Les Bras de Morphée, en Montérégie, une gracieuseté de Alain Lavoie et Diane Duguay, vos hôtes. Nous vous invitons à lire attentivement les détails du concours dans les pages centrales du magazine.

Vos réponses nous permettront de mieux satisfaire vos attentes. Votre participation est essentielle, et nous vous en remercions à l'avance.

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: Raynald Laflamme
Courriel: redaction@cab.qc.ca

Ont collaboré à ce numéro:
Agri-info, Aquaterre, Charles-Eugène Bergeron, Pascal Billard, Biotech Action Montréal, Denis Brouillard, Yvon Douville, Équiterre, Nicole Fraser, Danielle Gosselin, Yves Gagnon, France Gravel, Sylvie Lavoie, Eveline Lemieux, Christian Nanchen, Premier Tech Biotechnologies, Francine et Jean-Claude Rodet, Marcel Roy, Édith Smeesters, Monique Scholz

Révision: Denis Dumont
Conception et montage:
Studios Sigma, Tél. & Fax: 418.852.3088
Courriel: ssigma@globetrotter.qc.ca
Impression: Impressions Soleil, La Pocatière
Vol. 12, no 1 - juin 2000

PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez:
Raynald Laflamme
Téléphone: 418.856.1110, poste 337
Télécopieur: 418.856.2541

- * Date de tombée: 3 juillet 2000
- * Date de parution: semaine du 17 juillet 2000

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,
a/s de Thérèse St-Laurent
401 rue Poiré, La Pocatière,
Québec, G0R 1Z0
Téléphone: 418.856.1110, poste 340
Télécopieur: 418.856.2541
Courriel: 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



Institut de technologie
agroalimentaire
de La Pocatière
401, rue Poiré
La Pocatière, Québec G0R 1Z0
Tél.: 418.856.1110
Fax: 418.856.1719
Internet: www.italp.qc.ca

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

LE BIO QUÉBÉCOIS A BESOIN DE VOUS!

Producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs... le bio a besoin de vous!

CHRISTIAN NANCHEN
DIRECTEUR, CABQ

Depuis le mois d'avril, le Centre d'agriculture biologique du Québec, avec le soutien du MAPAQ, s'est engagé dans une réalisation primordiale au développement du bio au Québec: établir un portrait précis de la filière biologique au Québec et dégager les tendances de développement.

Certains d'entre vous ont déjà été sollicités pour remplir des questionnaires ou participer à des entrevues. Nous comprenons que votre temps se fait rare en cette période de travaux printaniers, mais ces questionnaires sont indispensables pour dresser un portrait détaillé.

VOTRE AIDE NOUS EST PRÉCIEUSE POUR L'AVENIR DU SECTEUR BIO

Pour enrichir cette étude, vous tous, lecteurs de Bio-bulle, êtes invités à nous envoyer votre opinion sur la filière bio, vos souhaits, vos attentes, etc.



Aucune donnée précise n'existe à l'heure actuelle, aussi bien sur l'état de la production que sur l'état de la transformation. La consommation de produits bio est en pleine croissance. L'intérêt du consommateur pour ce type de produits, témoin de sécurité dans l'actuel débat sur les OGM, est grandissant. L'heure est au développement. Ne manquons pas une telle occasion! Joignez nous dans cette réalisation!

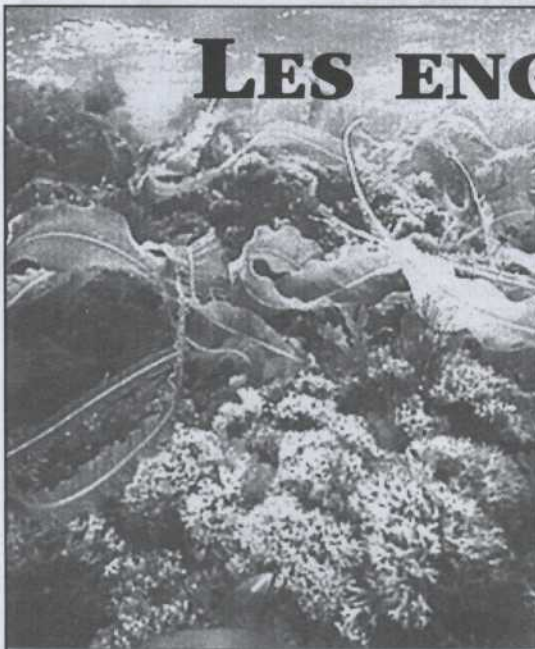
Pour tout renseignement, remarque, réflexion, contactez Hélène: helene@cab.qc.ca ou au 418.856.1110, poste 397.

Rappel: Retour souhaité des questionnaires pour le 23 juin 2000... ou au plus vite!

**FROMAGERIE
L'Ancêtre**
Produits laitiers
certifiés biologiques

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

LES ENGRAIS « ACADIE »



TERRE DIATOMÉE
également disponible

Fabriqué par : Acadian Seaplants Ltd, N.E.

ENGRAIS ORGANIQUES

Algue marine «Acadie» Seaweed 100% pure :
liquide (arrosage foliaire) • poudre soluble • granulé
Farine de crevette
Farine de crabe
Émulsion de poisson
Argile
et autres...

NUTRITION ANIMALE

Minéraux chelatis
Kelp (algue marine)
Gabolysat
Bio-cubes
Culture de levure



Produits naturels biodégradables

Distrival Canada
LIMITÉE - LIMITED

1-800-881-9297
Fax : 819-826-6130

Internet : <http://www.distrival.qc.ca>
Courriel : distriva@distrival.qc.ca
Melbourne, Québec

Réactions du moment

L'USAGE DES PESTICIDES À DES FINS ESTHÉTIQUES C'EST LE TEMPS DE FAIRE PRESSION

Le 16 mai 2000, le comité permanent de l'environnement et du développement durable a déposé à la Chambre des communes un rapport intitulé: « Faire le bon choix pour la protection de la santé et de l'environnement ». Ce rapport statue que « le Comité croit fermement qu'un arrêt de l'usage des pesticides à des fins esthétiques serait essentiel » (page 116).

Si le gouvernement du Canada est sérieux en recommandant l'approche préventive et s'il est sérieux au sujet de la protection de la santé et de l'environnement comme priorité absolue, il faut que des décisions soient prises pour un moratoire immédiat sur l'usage des pesticides à des fins esthétiques. Il y a plein de gens qui souffrent inutilement pour que d'autres puissent avoir un beau parterre!

Rappelons que les délégués du Parti libéral du Canada ont adopté une résolution dans ce sens à leur congrès annuel du 16 au 19 mars 2000. Elle dit ceci: « Qu'il soit résolu que le Parti libéral du Canada presse le gouvernement fédéral à introduire un moratoire immédiat sur l'usage des pesticides à des fins esthétiques, jusqu'à ce qu'il soit prouvé scientifiquement que ces produits sont sécuritaires. »

Il faut faire des pressions auprès du premier ministre maintenant pour que cela se produise, et nous avons besoin de votre aide. Écrivez, faxez, téléphonez ou envoyez un courriel au premier ministre Jean Chrétien, avec une copie à votre député s'il est du parti ministériel.

Vous pouvez faire état des choses suivantes:

1. Vous pensez qu'il est essentiel d'obtenir un moratoire immédiat sur l'usage des pesticides à des fins esthétiques.
2. Vous êtes inquiets à propos des données et des études scientifiques sur l'usage des pesticides et des dangers qu'il représentent pour votre santé, votre communauté et l'environnement.
3. Il y a des moyens efficaces pour avoir une belle pelouse et un jardin sans produits chimiques.
4. Vous vous attendez à ce que le premier ministre agisse conformément à la demande prioritaire du Parti libéral du Canada, qui exige un moratoire sur l'usage des pesticides chimiques à des fins esthétiques.
5. Vous vous attendez à ce que le premier ministre adopte en priorité une attitude préventive pour protéger la santé humaine et l'environnement, et c'est pourquoi il est important d'obtenir un moratoire immédiat sur l'usage des pesticides chimiques à des fins esthétiques.
6. Vous vous attendez à ce que le premier ministre montre du leadership, écoute le peuple canadien et prenne la bonne décision en adoptant le projet de loi C-388 (de Marlene Jennings) comme un projet de loi gouvernemental.
7. Demandez une réponse.

Honorable Jean Chrétien, premier ministre du Canada, Rm 309-S, Bloc central, Chambre des communes, Ottawa, Ontario, K1A 0A6; courriel: pm@pm.gc.ca; téléphone: 613.992.4211; fax: 613.941.6900.

Merci d'agir immédiatement. C'est très important de continuer à faire des pressions, ce n'est pas gagné!

MIKE, MARSHA & ÉDITH SMEESTERS

POUR NOUS REJOINDRE

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 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!



SOUS LA MAUVAISE RUBRIQUE

NDLR: Les lecteurs prendront avis que les textes suivants: Une appellation très contrôlée, de Eugène Mouvet, et Ça se bouscule sur la rampe de l'accréditation, de Laurier Chabot, parus dans la dernière édition de Bio-bulle sous la rubrique Actualités-certification, sont des opinions émises par leurs auteurs et auraient dû être présentées comme telles sous la rubrique Réactions du moment. Nous nous excusons pour la confusion.



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



BONJOUR À VOUS, CHERS AMIS INTERNAUTES!



Nicole Fraser, d.t.a.
www.cab.qc.ca
nicole.fraser@cab.qc.ca

Le temps des semis bat son plein. Partout, on voit des gens affairés dans les champs ou sur les parterres. Plus de temps pour naviguer sur Internet. L'ordinateur? On réserve ça pour les journées maussades ou bien, pour certains, ce sera « de retour à l'automne ». Car au printemps, c'est le temps d'être dehors et de réaménager les plates-bandes autour des maisons, de préparer les jardins, d'ensemencer les champs. C'est aussi la grande période de construction et de rénovation domiciliaire.

Alors, j'ai fouillé pour vous et j'ai trouvé des sites très intéressants qui vont vous permettre de découvrir certaines des informations qui vous faisaient défaut, que ce soit pour réaliser une construction écologique, pour concevoir votre plan de jardin en respectant les règles de l'art des rotations et les affinités des plantes entre elles ou encore pour vous aider à identifier les ravageurs de vos cultures.

La Maison du 21^e siècle, la revue québécoise de la maison saine pour ses habitants et la planète, vient de lancer son site web. Le site comprend l'index de tous les articles parus depuis 1994 dans *La Maison du 21^e siècle*, dont plusieurs pourront être lus gratuitement en ligne. On y présente aussi des photos et des articles sur la maison écologique de l'éditeur et rédacteur en chef du magazine, André Fautoux. Je suis allée lire l'éditorial du numéro actuel: « Pesticides! Qu'en pense le Bon Dieu? », titre qui m'a drôlement intriguée, surtout après que j'ai lu que c'était « une conversation entre Dieu et Saint François d'Assise interceptée par Internet ». Une traduction

d'Édith Smeesters qui vaut le détour.

Le site de **Terre Vivante** présente plusieurs informations concernant l'habitat écologique, le jardinage biologique, les énergies renouvelables et la gestion de l'eau. Il nous propose de découvrir comment, dans notre vie quotidienne, de façon simple et pratique, nous pouvons adopter des techniques et des comportements respectueux de notre santé et de l'environnement. Terre Vivante est une association française de professionnels passionnés d'écologie qui collectent, vérifient, synthétisent et traduisent, dans un langage accessible à tous, les informations sur l'écologie.

Le **Jardin potager** est un site entièrement consacré au jardinage au Québec. J'ai été agréablement surprise de l'information que l'on peut y trouver sur l'aménagement du potager, la préparation du sol, les rotations et le compagnonnage, pour ne nommer que ces sujets. Le site contient beaucoup d'information qui sauront guider les jardiniers consciencieux. Il est à consulter pour qui veut semer en fonction des plantes compagnes, des insectes à attirer ou à repousser, pour connaître les besoins des plantes, la technique du compostage ou encore celle des engrais verts.

En conclusion, je vous propose le volet sur l'identification des insectes ravageurs du site de l'Institut national de recherche agronomique

(France), l'INRA. **HYPPZ** (eh oui! c'est son nom) est une base de données encyclopédiques regroupant de nombreuses fiches décrivant des ravageurs (insectes, acariens, rongeurs, nématodes, gastéropodes et petits vertébrés), un glossaire des termes de zoologie et un tableau des cultures et des arbres fruitiers concernés.

LA MAISON DU 21^E SIÈCLE : <http://www.21esiecle.qc.ca>

TERRE VIVANTE : <http://www.terrevivante.org>

LE JARDIN POTAGER : <http://www.iquebec.com/jardinons>

HYPPZ :

<http://www.inra.fr/Internet/Produits/HYPPZ/pa.htm>

Les fiches donnent la description de l'insecte, sa biologie, son cycle de vie, les dégâts qu'il occasionne et des images, images de dégâts, images de l'insecte, de ses rejetons, etc. Quant aux cultures, les fiches donnent à leur sujet de nombreuses informations parmi lesquelles les stades où la culture est le plus souvent attaquée et les ravageurs qui sont impliqués. Il ne faut surtout pas oublier qu'on doit pouvoir identifier l'insecte qu'on découvre, du moins sommairement, pour d'abord déterminer s'il est dangereux pour nos cultures et comment le combattre ou bien s'il est l'un de nos si précieux alliés au jardin.

Bonne visite!

COMMUNICATION INTERACTIVE



Rêver
...un monde interactif où l'avenir se crée

Gagner
...le pari de la conquête du monde technologique

Bâtir
...un monde virtuel où le réel se réinvente



Rimouski, Québec, Montréal • 1-888-345-2423 • www.rgbtech.com

Bio-capsules



On retrouve dans les supermarchés des États-Unis de plus en plus de nouveaux produits portant les mentions biologique ou à haute teneur en calcium. Ainsi, au début de la décennie, on comptait seulement 324 nouveaux produits biologiques et à peine 20 avec la mention haute teneur en calcium. En 1999, les mêmes catégories comptaient respectivement 783 et 119 nouveaux produits.

À titre de comparaison, on retrouvait en 1990 1165 nouveaux produits avec la mention calories réduites, 1024 réduits en gras et 517 réduits en sel. En 1999, les mêmes catégories comptaient respectivement 302, 481 et 97 nouveaux produits.

SOURCE : RICHARD ROY, SIGNAUX MARKETING, DIRECTION DU DÉVELOPPEMENT DES MARCHÉS, MAPAQ, 5 MAI 2000

MENTION DE DÉSHONNEUR

Dans l'édition du 2 avril dernier de L'Écho de Frontenac, la Coop du Levant de Lac-Mégantic a décerné une mention de déshonneur à la compagnie Nexia, qui a récemment annoncé à Toronto la production de lait de chèvre génétiquement modifié à des fins médicales à Montréal. Les scientifiques travaillant pour cette société ont prélevé des cellules d'une chèvre et les ont transférées dans des œufs inoculés (8 mois et 1 MS). Nexia produit ses chèvres sur la ferme du Collège McDonald (McGill) à Sainte-Anne-de-Bellevue.

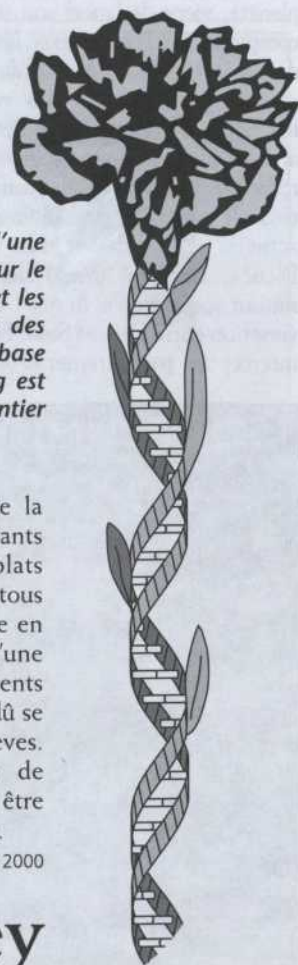


Les roses ont les « bleus »

La technique de transformation génétique n'échappe pas au monde horticole. Jusqu'à présent, le travail était très discret... du moins jusqu'à l'apparition de l'œillet de couleur violette « Moonshadow », présenté par une firme australienne. On nous dit que l'œillet au « gène bleu » sera produit à grande échelle en Équateur pour une commercialisation sur le marché américain.

La firme australienne annonce des objectifs de vente de 500 000 tiges par mois. Et ce n'est qu'un début. La même société travaille à la création d'une rose bleue!

SOURCE : QUÉBEC VERT, AVRIL 2000



L'HEURE EST AU SOYA

De nouveaux procédés de transformation ont permis le développement d'une variété de mets végétariens au soya qui rivalisent avec la viande tant sur le plan de la saveur que sur celui de la texture. Qui plus est, les qualités et les propriétés nutritives du soya en font une étoile montante du secteur des aliments fonctionnels. Selon A.C. Nielsen, le volume des ventes de boissons à base de soya a augmenté de 81% au Canada l'an dernier. Aux États-Unis, Kellogg est entré dans l'arène avec une nouvelle céréale à déjeuner, faite de flocons de riz, de blé entier et de petites boules croustillantes, genre granola, à base de soya.



La commission scolaire de Berkely en Californie est devenue la première organisation scolaire des États-Unis à offrir à ses étudiants un menu complet composé d'aliments biologiques. Ces plats équilibrés sont servis lors du repas du midi et des collations à tous les comptoirs-lunchs de ses écoles. La nouvelle carte a été mise en place pour développer chez les étudiants des habitudes d'une alimentation saine et les informer de la provenance des aliments qu'ils ingèrent. De plus, grâce à cette initiative, chaque école a dû se doter d'un jardin biologique placé sous la responsabilité des élèves. Ces jardins peuvent produire jusqu'à 25% des besoins de consommation d'aliments biologiques. Tout ce qui ne peut y être produit est acheté chez les producteurs biologiques du territoire.

SOURCE : ORGANIC FARMING, PRINTEMPS 2000

Du bio dans les écoles de Berkeley

BOIS RAMÉAUX FRAGMENTÉS ET VALORISATION AGRICOLE

DES DÉVELOPPEMENTS SONT EN VUE

CHARLES-EUGÈNE BERGERON
MAPAQ-ESTRIE

Le Groupe de coordination sur les bois raméaux fragmentés (B.R.F.), affilié au Département des sciences de la forêt et du bois de l'Université Laval, en est à sa 20^e publication. Cette dernière, dont les coauteurs sont MM. Gilles et Lionel Lachance, présente une synthèse appliquée aux productions maraîchères de plus de 25 ans de travaux et de recherches en des termes simples et justes. De plus, cette publication incorpore un rapport d'étude édité par REAP-Canada, de Sainte-Anne-de-Bellevue, sur la pré-faisabilité de la valorisation au sol agricole des B.R.F. dans les régions du Québec.

La valeur des B.R.F. est universelle pour la régénération des sols arables, même si chacun s'interroge au sujet de leur rentabilité. REAP-Canada tente actuellement d'obtenir du financement auprès du CDAQ, du MAPAQ et des industries forestières québécoises afin de réaliser, sur une période de cinq années, des essais à l'échelle de la ferme sur pomme de terre, et ce, dans diverses régions du Québec où les aspects socio-économique, écologique et agronomique seraient évalués.

Ces essais à moyen terme soumis à un protocole rigoureux seraient encadrés par des chercheurs de l'IRDA, de l'Université Laval et de l'Université McGill. Le MAPAQ s'est déjà inscrit en support à la démarche de REAP-Canada en finançant son étude de pré-faisabilité à même la programmation régionale 1999-2000.

Le résultat attendu du projet sur cinq ans serait un ensemble de balises technico-économiques permettant aux agriculteurs de faire des choix en toute connaissance de cause au regard de l'opportunité d'appliquer ou non la technologie de digestion au sol des B.R.F. pour régénérer les sols bien drainés mais mal en point de leur ferme, selon leur production et leurs conditions locales. Le démarrage de ce projet devrait pouvoir être annoncé au cours de l'été 2000 et donner lieu à la mise sur pied d'un réseau d'experts.

La publication no 120 intitulée *Une tentative d'évaluation de la technologie B.R.F. pour des fins maraîchères* peut être téléchargée sur le site web du Groupe de coordination sur les bois raméaux à l'adresse suivante: <http://forestgcomat.ffg.ulaval.ca/brf/>

LE MYCORISE® APPORTE AUX PLANTATIONS DES RENDEMENTS ACCRUS

UNE COLLABORATION DE PREMIER TECH BIOTECHNOLOGIES



Visitez notre site web pour en connaître plus sur nos excellents produits de jardinage
www.garant.com

Depuis 400 millions d'années, on retrouve naturellement dans le sol un champignon bénéfique aux plantes, nommé endomycorhize. Toutefois, en raison de diverses pratiques culturales comme une fertilisation élevée, la quantité d'endomycorhizes a diminué considérablement, les rendant insuffisants pour procurer un effet positif sur la croissance des plantes.

C'est là qu'intervient le produit Mycorise® à base d'endomycorhize de Premier Tech Biotechnologies. Il permet aux plantes d'aller chercher l'eau et les éléments nutritifs du sol avec une plus grande efficacité. Ainsi, le Mycorise® accroît la présence de ces champignons remarquables et apporte aux plantations des rendements accrus, une meilleure santé et une apparence vigoureuse. Mycorise® s'associe aux racines des plantes, ce qui a pour effet d'en accroître la surface de contact avec le sol. En se greffant ainsi aux racines, le champignon favorise la croissance et le développement des plantes en rendant plus accessibles les éléments nutritifs du sol en favorisant une plus grande absorption de l'eau. Il réduit aussi les stress associés à la transplantation et favorise une meilleure résistance des plantes à diverses maladies.

BÉNÉFICES CULTURAUX AVEC MYCORISE®

- Procure une qualité supérieure de vos récoltes de fruits et légumes.
- Favorise la croissance accélérée et la production des fleurs.
- Réduit l'utilisation des engrais.
- S'emploie lors du semis, au repiquage et à la transplantation.

- Améliore la résistance et la santé de vos plantations.
- Augmente l'enracinement, l'absorption d'eau et des éléments nutritifs.
- Assure une facilité d'entretien.
- Contribue à réduire les maladies chez les plantes.
- S'associe avec un grand nombre de plantes.

Premier Tech Biotechnologies est une unité d'affaires de Premier Tech. Cette dernière est une entreprise composée de



plusieurs unités d'affaires qui ont chacune pour mission de devenir les leaders technologiques et commerciaux sur une base internationale dans cinq grands secteurs d'affaires: emballage, environnement, horticulture, industrie et sciences de la vie. Premier Tech, solidement appuyée par ses 75 ans d'expérience et d'histoire, se développe autour des différents aspects à dominante technologique de ses unités d'affaires et de leur synergie inhérente. Ses différents produits sont commercialisés principalement en Amérique, en Europe et en Asie.

DES SOLUTIONS POUR REMPLACER LES PESTICIDES

POURQUOI NE PAS FAIRE APPEL AUX PLANTES?

Comme tous les ans, vous avez hâte à l'été. Depuis longtemps, vous planifiez votre aménagement paysager avec ses fleurs, sa pelouse et son potager. Afin d'être certains d'avoir une belle pelouse et de belles fleurs, vous faites appel à des solutions rapides et efficaces: les pesticides.

Stop! Arrêtez tout. La Direction de la santé publique tient à vous aviser que les pesticides peuvent nuire à la santé et à l'environnement. Des solutions alternatives plus douces existent et elles sont aussi efficaces.

Parmi les méthodes proposées, le compagnonnage, une méthode de base du jardinage écologique, est tout à fait efficace. Certaines plantes éloignent les insectes et protègent les plantes sensibles, d'autres attirent les insectes utiles et certaines aident à nourrir leurs voisines. Par ailleurs, certaines plantes se nuisent lorsqu'elles sont placées trop près les unes des autres.

Si les parasites se manifestent tout de même, des pesticides biologiques peuvent être utilisés. Même s'ils sont généralement biodégradables, il faut être prudent, bien lire les instructions et ranger ces produits hors de la portée des enfants.

On ne pourra jamais éliminer les insectes. Souvent, la nature elle-même se charge de combattre les insectes nuisibles.

SOURCE : BROCHURE LES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES, DIRECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE

Vinaigre de cidre

- Certifié biologique OCIA
- Non pasteurisé, non filtré
- Choix d'acidité : 4,5%, 5%, 7%

Verger aux 4 vents
404, rang de l'Église, Henryville, Québec, J0J 1E0
Tél. : 450.299.2183 • Fax : 450.299.2835
Alain et Louise Désilets
Fruits et légumes biologiques

GROS ET DÉTAIL

Formats :

- 1 litre
- 4 litres
- 20 litres
- 200 litres

TERRATONIC



TERRATONIC INC.

159, rue Centre,
Magog QC J1X 3W7
Tél.: (819) 868-1225
Fax: (819) 868-2953

... pour une agriculture la plus naturelle possible!

- Émulsion de poisson avec extrait d'algues marines (sans urée)
- Farine de plume (excellente source d'azote)
- Insecticides et fongicides (soufre) naturels, herbicides non sélectifs
- Phosphate de roche, farine de crabe et de crevette
- Pulvérisateur (à dos, type bouteille, etc. Pression 40 PSI et plus)
- Basalte (amendement minéral, riche en fer et en magnésium, légèrement alcalin)
- Engrais (légumes, fleurs, arbres, etc.)
- Gypse (calcium)

Nos engrais nourrissent le sol pour une croissance saine des plus naturelles. L'automne, utilisez notre engrais 0-3-2 pour vos différents cultivars, tels que l'ail, les poireaux, etc.

LA DEMANDE POUR DES ALIMENTS BIO EST À LA HAUSSE

Les consommateurs achètent de plus en plus d'aliments biologiques. La plupart d'entre eux semblent être motivés par leur santé à long terme, par la crainte de résidus chimiques nuisibles, par le goût, la saveur ou la confiance.

DENIS BROUILLARD, AGRONOME
MARCEL ROY, AGRONOME

Un groupe de conseillers du MAPAQ de la région de Chaudière-Appalaches a rencontré récemment le courtier Martin Béland. Celui-ci agit comme intermédiaire dans le commerce des aliments biologiques. C'est sa spécialité. Il s'occupe principalement des marchés de la Colombie-Britannique, de l'Ontario et du Nord-Est américain. Déjà, plusieurs aliments québécois sont distribués dans ces régions. Le Québec exporterait environ 65% des aliments biologiques qu'il produit tout en important 70% de ce qu'il consomme. Ils sont très appréciés.

Selon M. Béland, les consommateurs québécois sont davantage préoccupés par le prix plutôt que par la qualité de l'aliment. À ce sujet, nous accusons un retard de sensibilisation par rapport à nos voisins. Cependant, nos habitudes sont en train de changer favorablement. Les consommateurs ne trouvent pas seulement les aliments bio dans les boutiques spécialisées. En effet, les chaînes d'alimentation en offrent aussi et de plus en plus. La croissance des ventes dans les chaînes serait de l'ordre de 1 à 2% par année. Son évaluation du marché américain l'amène à constater que ce marché croît de 30 à 35% par année. Au Québec, la consommation augmente au rythme de 20 à 25% par année.

Nous lui avons demandé de nommer les aliments pour lesquels la demande est bonne. En voici une liste sommaire: produits laitiers en général, poudre de lait, crème glacée, lait de chèvre, mets congelés, mets préparés, céréales, grignotines, tablettes de chocolat. Du côté des viandes fraîches ou congelées, on peut offrir le bœuf et l'agneau en coupes primaires, le poulet en parties, le porc transformé, la truite. Il est certain que d'autres aliments peuvent s'ajouter à la liste, mais avant de produire, il faut s'assurer de vendre.

Malgré que ce marché peut sembler attrayant, M. Béland nous met en garde contre l'idée de facilité. Les producteurs doivent d'abord se regrouper, apprendre à travailler ensemble et se faire confiance.

L'individualisme des producteurs semble le principal obstacle au commerce.

En groupe, les producteurs doivent se donner une discipline quotidienne et constante, persévérer dans leur projet commun et n'offrir que des produits d'excellente qualité de façon constante. Les consommateurs sont exigeants. Ce n'est pas un marché facile, mais il existe et prend de plus en plus de place.

Les producteurs prêts à travailler en équipe*, fiers de leurs produits, disciplinés et réceptifs aux attentes des consommateurs peuvent envisager de relever le défi du marché biologique, qu'il soit au Québec ou hors-Québec. Les transformateurs aussi peuvent profiter de ce marché en croissance pour diversifier leur gamme d'aliments. C'est un bon défi à relever.

* RÉFÉRENCE

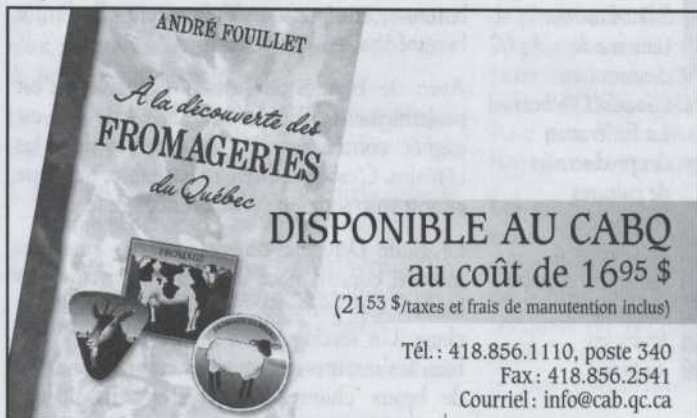
Deschênes, Benoît. «Le temps est à la collaboration» *Bio-bulle*, avril 2000, page 5.

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



 **UNIVERCO**
manufacturier
Le sarcloir Reigi

- ▲ Parfait pour les fruits et légumes
- ▲ Il fait le tour des plants avec précision
- ▲ Facile à manœuvrer
- ▲ C'est un investissement rentable

NOUVEAU

713, route 219
NAPIERVILLE
QUÉBEC
J0J 1L0
1.800.663.8423

Reigi 1 & Reigi 2



DE LA MER À LA TERRE

Aquaterre inc. est heureux d'être le commanditaire officiel de la tente biologique du Jardin botanique de Montréal.

Aquaterre est à l'origine de l'authentique compost de crevette (le vrai HUMIX) et il en est le chef de file. Le compost de tourbe et crevettes constitue le principal produit d'Aquaterre. En 1989, la marque de commerce Humix est développée pour le marché de détail. La gamme compte actuellement sept produits, à savoir:

- le compost de tourbe et crevettes,
- le compost de bergerie,
- le compost du littoral,
- le compost bio-correcteur,
- le mélange plantation fleurs et jardins à base de compost de crevettes,

- le terreau d'emportage organique enrichi de compost de crevettes,
- la terre à jardin organique.

Aquaterre effectue une partie importante de ses ventes dans le marché horticole de détail, soit auprès des centres-jardins, pépinières, coopératives agricoles, etc., principalement au Québec et dans les provinces maritimes

Le compost tourbe et crevettes est également commercialisé en vrac pour utilisations agricoles et horticoles diverses, tels:

- municipalités et villes,
- paysagistes,

- production en serre,
- pépinières.

La recherche et développement constitue un volet important des activités d'Aquaterre puisque ce domaine est à la base du début des activités d'Aquaterre. À ce jour, plusieurs recherches ont été menées de concert avec des universités québécoises, Agriculture Canada et le Centre de recherche industrielle du Québec pour améliorer sans cesse les produits d'Aquaterre.

Aquaterre a son siège social à Saint-Fabien de Rimouski. On rejoint l'entreprise au 418.869.3197, par fax au 418.869.2215 ou par courriel: aquater@globetrotter.net

UN NOUVEAU GUIDE POUR CONTRER LES MAUVAISES HERBES DANS LES CÉRÉALES

Chaque printemps, elles sont au rendez-vous dans nos champs de céréales : chou gras, herbe à poux, moutarde, ortie royale, renouée liseron et renouée persicaire. Les agriculteurs les redoutent, car elles accaparent l'eau, la lumière et les éléments fertilisants en plus de nuire à la récolte. Ce sont les fameuses MAUVAISES HERBES!

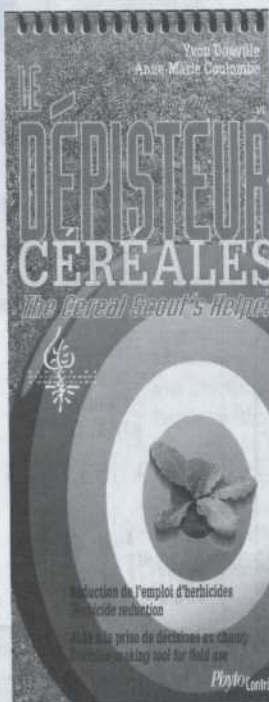
YVON DOUVILLE, M. SC., AGRONOME
TECHNOFLORA

Les mauvaises herbes, on peut tenter de les éliminer complètement. Mais cela coûte cher et on n'y parvient jamais tout à fait.

D'autres pensent qu'elles ne causent aucun dommage aux cultures et qu'il serait philosophiquement néfaste de détruire ce que la nature a produit. Mais c'est ignorer le fait que les mauvaises herbes provoquent souvent des pertes importantes de rendement si on ne les contrôle pas.

Il est plus approprié de viser à maintenir les mauvaises herbes en bas d'un seuil de nuisibilité. Cela implique quelques mauvaises herbes dans les champs, mais pas au point de nuire au rendement ou de provoquer une augmentation de la banque de graines pour l'année suivante. Une telle approche est présentée dans le *Dépisteur céréales*, un tout nouveau guide permettant de bien contrôler les mauvaises herbes de l'orge, de l'avoine et du blé.

Le guide propose à la fois des mesures préventives et des mesures curatives pour contrôler les mauvaises herbes des céréales.



Le *Dépisteur céréales* a été développé dans le cadre du Programme agroenvironnemental de soutien à la Stratégie phytosanitaire avec une aide financière du Plan d'action Saint-Laurent (entente de concertation Canada-Québec). La Fédération des producteurs de cultures commerciales du Québec a également apporté son soutien financier au projet.

La prévention est essentielle pour produire des céréales sans herbicide. Elle commence avec un travail primaire de sol adéquat et l'implantation d'engrais vert ou une rotation diversifiée. Elle comporte absolument un semis parfait, c'est-à-dire qui ne laisse aucune zone non semée dans le champ, lieu de prédilection pour la croissance des mauvaises herbes. C'est un grave problème au Québec, où plusieurs champs de céréales semblent semés à la sauvette au printemps. Une prévention adéquate comporte aussi un criblage du grain au sortir de la batteuse, une pratique logique, car elle limite la réinfestation par les graines.

Avec de bonnes mesures préventives, c'est probablement 50 à 75% de la partie qui est gagnée contre les mauvaises herbes dans les céréales. C'est loin d'être négligeable, bien que ce soit trop souvent ce qu'on néglige le plus.

Le guide *Dépisteur céréales* propose aussi des moyens curatifs pour contrôler les mauvaises herbes. On parle essentiellement ici de sarclage. Un sarclage bien réalisé complète très bien les mesures préventives et laisse présager de beaux champs de céréales sans utiliser

LE LAIT BIO DÉTOURNÉ EN ONTARIO?

À 5\$ de prime par hectolitre, aucun producteur biologique certifié ne sera intéressé à livrer son lait au Québec. Les espoirs sont maintenant placés du côté de l'Ontario.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

Ce constat a été livré par la responsable du comité Lait au sein de la Fédération d'agriculture biologique du Québec, Linda Labrecque, après qu'une entente soit intervenue en mai entre les industriels et la Fédération des producteurs de lait du Québec. Cette entente, rétroactive au 1er mars, a fait passer la prime de 2\$ à 5\$ et devra faire l'objet d'une nouvelle négociation en février 2001.

Visiblement déçue de l'entente, Linda Labrecque est certaine que les producteurs de lait certifiés ne livreront pas de lait aux industriels québécois. Livrer du lait biologique à 5\$ de prime n'est pas rentable, assure-t-elle après avoir fait ses calculs. «Je suis sûre que beaucoup d'autres vont arriver à ce constat.»

Pourtant, quatre fermes certifiées livraient déjà du lait bio à 2\$ de prime avant que soit négociée la nouvelle entente. À ce sujet, elle rappelle que ces producteurs s'étaient engagés à le faire à la condition que la prime soit renégociée à la hausse. La prime a été renégociée, mais le comité Lait de la FABQ en est insatisfait. L'en-

tente prévoit une prime pour le lait réclamé par l'industrie, alors que les producteurs exigeaient une prime de 11\$, qu'ils se seraient partagée pour l'ensemble du lait produit.

Des discussions ont lieu présentement entre le comité et la coopérative OntarBio Organic Farmers, située à Durham en Ontario. Cette coopérative aurait signifié son désir de recevoir ce qui est déjà livré au Québec par les quatre producteurs, selon les informations transmises par la responsable du comité Lait. Toutefois, les pourparlers ont une portée plus large. La coopérative ontarienne, surprise du potentiel présent au Québec, évalue actuellement le volume qu'elle pourrait recevoir des producteurs certifiés québécois. Le comité compte sur ces pourparlers afin d'arracher, cette fois, une prime jugée satisfaisante, qui permettrait aux producteurs d'ici de se faire certifier et de le demeurer.

Actuellement, la coopérative regroupe 18 fermes laitières certifiées biologiques, toutes situées dans la province voisine.

LE DÉPISTEUR CÉRÉALES, SUITE ET FIN

d'herbicide. Cependant, il faut savoir quand et comment bien sarcler.

Pour cela, l'utilisation du score d'infestation par les mauvaises herbes est utile. Ce score joue le même rôle qu'un thermomètre. Il évalue le degré d'infestation d'un champ par les mauvaises herbes. Un score élevé indique que les mauvaises herbes doivent être contrôlées, alors qu'un score faible indique que le traitement n'est pas nécessaire et qu'il n'y a pas de risque de perte de rendement.

La méthode pour trouver le score d'infestation d'un champ est simple et rapide :

1. Dépister le champ en 15 emplacements lorsque la céréale a quatre feuilles.
2. Évaluer le pourcentage de couverture des mauvaises herbes annuelles à feuilles larges à chaque emplacement dans le champ.
3. Calculer le score d'infestation à l'aide d'une feuille de dépistage.

L'utilisation des scores permet de cibler les interventions et même de savoir quand il est possible de ne pas sarcler du tout sans dommage pour la culture. Il est utile à la fois pour le producteur biologique et le producteur en transition.

Le *Dépisteur céréales* s'utilise dans les céréales de printemps en semis pur ou en mélange (blé, orge, avoine, pois) et dans les céréales servant de plante-abri. Il comporte 80 pages et plus de 70 photos tout en couleurs. On peut se le procurer au prix de 12\$ en téléphonant à **Distribution de livres UNIVERS** (1-800-859-7474). Pour plus d'informations, visitez le site web: http://weeds_ipm.tripod.com.

Les producteurs de céréales ont désormais en main un nouvel outil pour bien gérer les mauvaises herbes de leurs champs. Avec l'adoption de bonnes mesures préventives et la pratique adéquate du sarclage, on peut parvenir à de beaux champs dorés, sans perte de rendement et sans ensalissement pour l'année suivante.

LIBERTÉ

Lait

Yogourt

et

Crème sure

Biologique



LIBERTÉ

1 Avenue Liberté
Candiac, Québec
J5R 3X8

www.liberte.qc.ca

Portrait d'entreprise

SOL-AIR CONSULTANTS INC.

UNE ENTREPRISE DE SERVICES-CONSEILS TRÈS ENGAGÉE DANS LE DÉVELOPPEMENT DU BIO

SOL-AIR Consultants est une entreprise de conception et de gestion de projets spécialisée dans les domaines de l'agroalimentaire et de l'environnement. Fondée en 1996 par Pascal Billard et Eveline Lemieux, elle a pour mission d'orienter les entreprises agroalimentaires qui veulent s'assurer une rentabilité dans le contexte de mondialisation des marchés.

EVELINE LEMIEUX ET PASCAL BILLARD

Pascal Billard, toujours à l'avant-garde en matière d'innovation, possède une formation en gestion agricole et a acquis une solide expérience en France, en Afrique et au Canada. Il a débuté comme producteur agricole et, par la suite, s'est investi de façon très active dans le développement agroalimentaire aux plans régional, provincial et international.

Eveline Lemieux, présidente de SOL-AIR Consultants, détient un baccalauréat en biologie avec une spécialisation en agronomie ainsi qu'une maîtrise en environnement et un certificat de deuxième cycle en gestion de projets. Soucieuse de concilier l'agronomie avec les concepts de développement durable et consciente des nouvelles tendances, elle a orienté les services de l'entreprise vers le développement de projets en agriculture biologique.

La réunion de ces deux associés fondateurs permet à SOL-AIR Consultants d'offrir à différents promoteurs : des études d'opportunité et de faisabilité, des études de marché et des planifications marketing, des plans d'af-

aires, des évaluations et des études d'impact environnemental ainsi que la préparation et le suivi de projets de recherche et de développement, la conception, le démarrage, l'expansion et le suivi de projets de gestion intégrée, et également de la formation adaptée.

La clientèle de SOL-AIR Consultants est constituée principalement d'entrepreneurs individuels ou en association, de producteurs et de transformateurs qui veulent se démarquer en innovant, en intégrant un plus-value, et qui sont à la recherche de nouveaux produits, de nouveaux marchés ou de nouvelles façons de faire.

Parmi ses dernières réalisations, mentionnons : une étude de faisabilité sur la production et la transformation de céréales non traditionnelles biologiques en farines et une autre sur les plantes médicinales biologiques. SOL-AIR Consultants a également réalisé une étude de pré-faisabilité pour la certification biologique de la région de l'Abitibi-Témiscamingue pour le compte de Solidarité rurale.

Actuellement, l'entreprise termine la conception et la mise en place d'un projet de production porcine biologique d'envergure régionale pour la Coopérative de production biologique d'Abitibi. Les résultats à moyen terme seront une production annuelle de 50 000 porcs, principalement destinée au marché américain.

Un de ses prochains mandats est le développement d'un complexe sericole biologique chauffé à partir de rejets thermiques industriels. Comme quoi les déchets de l'industrie peuvent contribuer au développement de l'agriculture biologique!

SOL-AIR Consultants est inscrite dans le guide des Références utiles en agriculture biologique et durable (RUAB) et sur le site Internet du Centre d'agriculture biologique du Québec (CABQ). Vous pouvez également les joindre par téléphone au 819.762.2277 ou 634.2277, par télécopieur au 819.634.2277 ou en visitant leur site Internet à l'adresse suivante : <http://www3.sympatico.ca/solair.consultants/Page1.html>

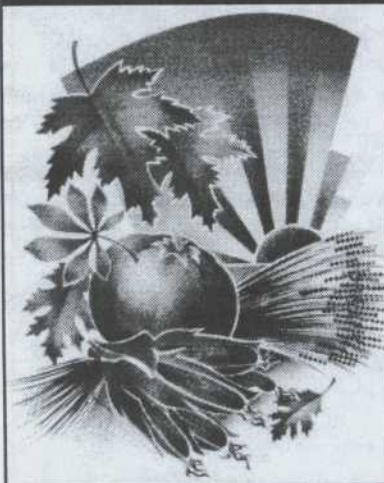
C'EST UNE INVITATION!

Vous êtes une entreprise de services-conseils spécialisée dans la conception et la gestion de projets dans les domaines de l'agroalimentaire ou de l'environnement? Alors faites-vous connaître de nos lecteurs. Cet espace vous est consacré. Pour nous rejoindre : redaction@cab.qc.ca, ou voyez nos coordonnées en page 4. Pour cette première présentation, découvrez une entreprise de services-conseils très engagée dans le développement de l'agriculture biologique au Québec : SOL-AIR Consultants inc.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GESTION ET EXPLOITATION DE L'ENTREPRISE AGRICOLE

HORTICULTURE
LÉGUMIÈRE ET FRUITIÈRE
ÉLEVAGE



Le seul diplôme
D'ÉTUDES
COLLÉGIALES

La formation
LA PLUS
AVANCÉE AU
QUÉBEC

CÉGEP DE VICTORIAVILLE

475, rue Notre-Dame Est
Victoriaville, G6P 4B3
Téléphone:
(819) 758-6401, poste 2537
Message électronique:
AgBio@cgpvicto.qc.ca



Votre panier d'épicerie bio



Gary Caldwell Tél.: (819) 835-9277

45, chemin Cookshire, Compton (Québec) J0B 1L0



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

Les Artisans de L'aube

Producteurs de légumes variés

Transformateurs (marinades, sauces, salsas, fines herbes)

Plants de légumes et fines herbes en caissettes



Louise, Jacques, Rachel & Stéphane Charron
848, rang de l'Église, Saint-Eugène (Québec) J0C 1J0

Tél. : 819.396.0140 • Fax : 819.396.3990



Le Nectar de Noni
de marque
Tahitian Noni®

Maintenant utilisé
par professionnels,
athlètes, aînés
et gens d'affaires

1.800.861.9903
www.hugo-noni.com



Opportunité d'affaires pour distributeurs!

Le Réseau-Bio

Fruits et légumes certifiés biologiques

Choix
Qualité

Fraîcheur

Livraison à domicile hebdomadaire
(Bas-Saint-Laurent/Edmunston)

Manger bio,
oui, c'est possible!

Demandez votre liste
de produits et de prix
Tél. : 418.497.3260
Téléco. : 418.497.3261

CONCOURS RELÂCHE D'AUTOMNE

CHOISISSEZ UN (OU PLUSIEURS!) DE CES PRODUITS OU ABONNEMENTS AFIN DE VOUS RENDRE ÉLIGIBLE
AU TIRAGE D'UNE PAIRE DE BILLETS (D'UNE VALEUR DE 70 \$) POUR LE SPECTACLE DE L'ORCHESTRE SYMPHONIA
AU FESTIVAL « AUTOMNE EN CHANSONS » DE SAINT-EUGÈNE DE GRANTHAM. (Voir détails au verso)

MEMBERSHIP CABQ 1 AN

- Membre corporatif 230,05 \$
- Membre individuel 46,00 \$

- RUAB 2000 19,40 \$

RÉFÉRENCES UTILES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIO-BULLE

- Abonnement 1 an / 6 numéros 28,76 \$
- Abonnement 2 ans / 12 numéros 51,76 \$

- LA PRODUCTION BIOLOGIQUE DE LA POMME DE TERRE 19,40 \$

Veuillez joindre un chèque ou un mandat-poste à l'ordre du Centre d'agriculture biologique du Québec, et postez le tout à
CABQ, Concours Relâche d'automne, 401, rue Poiré, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

Questionnaire

Chère lectrice, cher lecteur, nous sollicitons quelques minutes de votre temps pour remplir ce questionnaire. Vos réponses nous permettront de mieux satisfaire vos attentes. Votre participation est essentielle. Nous vous en remercions à l'avance et n'oubliez pas de participer au concours qui s'y rattache.

L'ÉQUIPE DU CENTRE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

1- De manière générale, comment vous procurez-vous Bio-bulle?

- Vous êtes abonné personnellement Vous l'achetez chez un marchand d'alimentation naturelle
 Vous l'empruntez à quelqu'un pour le lire Autre (spécifiez):
 Votre entreprise ou organisation est abonnée et le rend disponible

2- Si vous l'achetez à l'unité, vous vous procurez...

- Tous les six numéros par année Trois à cinq numéros par année Moins de trois numéros par année

3- Vous lisez Bio-bulle...

- Depuis plus d'un an Depuis moins d'un an

4- De manière générale, combien de personnes, vous inclus, lisent votre numéro de Bio-bulle?

- Vous seul Deux ou trois personnes Quatre ou cinq personnes Six personnes ou plus

5- En général, dans ce numéro de Bio-bulle, lesquelles des chroniques suivantes avez-vous lues?

- | | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|
| Accréditation <input type="radio"/> | Commercialisation <input type="radio"/> | Mot du rédacteur <input type="radio"/> | Portrait d'entreprise <input type="radio"/> |
| Alimentation <input type="radio"/> | Échos des régions <input type="radio"/> | Nouvelles de la certification <input type="radio"/> | Production <input type="radio"/> |
| Bio-capsules <input type="radio"/> | Échos du CABQ <input type="radio"/> | Nutrithérapie <input type="radio"/> | Réactions du moment <input type="radio"/> |
| Bio-branché <input type="radio"/> | Horticulture <input type="radio"/> | OGM <input type="radio"/> | Santé <input type="radio"/> |

6- Avez-vous le sentiment que depuis un an, vous lisez Bio-bulle avec...

- De plus en plus d'intérêt De moins en moins d'intérêt Avec un intérêt équivalent

7- Parmi les qualificatifs énoncés plus bas, indiquez ceux qui décrivent cet exemplaire de Bio-bulle

(Cochez chacun des mots qui s'appliquent)

- Grand public Informatif Politisé Vulgarisé
 Indispensable Intellectuel Spécialisé

8- Désirez-vous que le magazine soit inchangé ou modifié, en plus ou en moins, en regard de chacun des qualificatifs suivants (Ne cochez qu'une seule case par description)

| | MOINS | INCHANGÉ | PLUS |
|--------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Grand public | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Hermétique | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Informatif | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Intellectuel | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Politisé | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Spécialisé | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Vulgarisé | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

9- Pour chaque chronique que vous avez lue dans cet exemplaire de Bio-bulle, indiquez votre degré d'intérêt

| | EXTRÊMEMENT INTÉRESSANTE | VRAIMENT INTÉRESSANTE | PEU INTÉRESSANTE | PAS DU TOUT INTÉRESSANTE | PAS D'OPINION |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Accréditation | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Alimentation | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Bio-capsules | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Bio-branché | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Commercialisation | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Échos des régions | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Échos du CABQ | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Horticulture | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Mot du rédacteur | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Nouvelles de la certification | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Nutrithérapie | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| OGM | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Détachez le long de la perforation

Questionnaire

| | EXTRÊMEMENT INTÉRESSANTE | VRAIMENT INTÉRESSANTE | PEU INTÉRESSANTE | PAS DU TOUT INTÉRESSANTE | PAS D'OPINION |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Portrait d'entreprise | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Production | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Réactions du moment | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Santé | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

10- Quel est le niveau d'intérêt pour les sujets suivants?

| | ÉNORMÉMENT D'INTÉRÊT | BEAUCOUP D'INTÉRÊT | PEU D'INTÉRÊT | PAS DU TOUT D'INTÉRÊT |
|---|-------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|
| Fiches techniques | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Tendances dans l'alimentation biologique | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Tendances dans l'agriculture biologique | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Trucs de jardinage | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Recettes | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Reportages sur des entreprises reliées à l'agriculture biologique | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Dossiers environnementaux | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Information sur les OGM | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Autres sujets d'intérêt (spécifiez) _____ | | | | |

11- Quels médias écrits trouvez-vous comparables à Bio-bulle? (Cochez ceux qui s'appliquent)

| | | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Capital Santé | <input type="radio"/> | La Terre de chez nous | <input type="radio"/> | Nature & Progrès | <input type="radio"/> | Écho-Sol | <input type="radio"/> |
| Le Germe | <input type="radio"/> | Vie et Santé (Vie & Lumière) | <input type="radio"/> | Éco-Farm and Gardening | <input type="radio"/> | Les Quatre saisons du jardinage | <input type="radio"/> |
| Le monde alimentaire | <input type="radio"/> | Vision: terre et forêt | <input type="radio"/> | Guide Ressources | <input type="radio"/> | | |
| Autres (spécifiez) _____ | | | | | | | |

12- Dans l'ensemble, quelle était l'importance des éléments suivants dans votre décision d'acheter Bio-bulle?

| | ÉNORMÉMENT IMPORTANT | BEAUCOUP IMPORTANT | PEU IMPORTANT | PAS DU TOUT IMPORTANT |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------|
| Contenu du magazine | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Titres sur la page couverture | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Image sur la page couverture | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Prix du magazine | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Format du magazine | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Soutien à l'agriculture biologique | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

13- À quelle fréquence regardez-vous les émissions de télévision suivantes?

| | ASSIDÛMENT | RÉGULIÈREMENT | RAREMENT | JAMAIS |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| La Semaine verte | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Cultivé et bien élevé | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

14- Quels sont les autres magazines traitant d'agriculture biologique que vous avez consultés au cours des 12 derniers mois?

15- Votre occupation

| | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------------|---|-----------------------|
| Producteur agricole biologique | <input type="radio"/> | Producteur agricole | <input type="radio"/> | Travailleur dans un domaine relié à l'agriculture | <input type="radio"/> |
| Jardinier amateur | <input type="radio"/> | Autre (spécifiez) : _____ | | | |

Pour des fins de statistiques, nous vous serions reconnaissants de bien vouloir remplir les questions socio-démographiques ci-dessous. Veuillez noter que les réponses fournies seront traitées en toute confidentialité.

16- Dans quelle catégorie d'âge vous situez-vous?

| | | | | | | | |
|-----------------|-----------------------|-------------|-----------------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------------------|
| Moins de 25 ans | <input type="radio"/> | 25 à 34 ans | <input type="radio"/> | 35 à 39 ans | <input type="radio"/> | 40 à 44 ans | <input type="radio"/> |
| 45 à 54 ans | <input type="radio"/> | 55 à 64 ans | <input type="radio"/> | 65 ans et plus | <input type="radio"/> | | |

17- Quel est votre sexe?

| | | | |
|----------|-----------------------|---------|-----------------------|
| Masculin | <input type="radio"/> | Féminin | <input type="radio"/> |
|----------|-----------------------|---------|-----------------------|

Accréditation

RECONNAISSANCE SUR LES MARCHÉS D'EXPORTATION

LES DISCUSSIONS SE DÉPLACENT EN COULISSE

Les discussions entourant la reconnaissance des producteurs certifiés québécois transigeant avec les pays de la Communauté européenne se sont déplacées dans les coulisses du pouvoir, où une solution rapide est recherchée. Au plan plus formel, les discussions au comité directeur visant à déterminer les orientations qui présideront à la mise en place d'un système national de contrôle soulèvent encore beaucoup d'interrogations de la part des représentants de l'industrie de la production biologique.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

D'un côté comme de l'autre, la teneur des discussions est gardée secrète, si ce n'est que certaines voix venant d'Ottawa et du Québec parlent d'une dynamique difficile entre les tenants de la reconnaissance d'un seul certificateur national accrédité par le Conseil des normes du Canada et subventionné par Ottawa et ceux d'une législation pour encadrer le contrôle des produits biologiques.

Quant au possible mode de contrôle volontaire que d'aucuns préconisent, celui-ci ne fait pas sérieux. « Au sens de l'Organisation mondiale

du commerce, c'est comme n'avoir aucun contrôle », indique Robert Beauchemin, qui a participé aux rencontres organisées par Ottawa. De plus, la Communauté européenne ne serait pas prête à accepter un label biologique en provenance du Canada sans un contrôle du mécanisme d'application.

Les discussions d'orientation quant à l'avenir d'une norme nationale ne connaîtront vraisemblablement pas de dénouement avant plusieurs mois. Il reste donc aux producteurs québécois en attente d'une reconnaissance de la part d'Ottawa

une voie de contournement qui leur permettrait d'entrer rapidement sur les marchés européens. Cette voie serait celle empruntée par la Loi sur les aliments et drogues, qui permet aux producteurs, fabricants et détaillants d'inscrire sur l'étiquette de leurs produits la mention « certifié biologique », à la condition que cette information soit véridique et qu'elle n'induisse pas en erreur.

Ce geste serait assez timide, mais il permettrait d'apporter une solution à court terme aux problèmes que vivent les producteurs québécois sur les marchés d'exportation.

Organismes génétiquement modifiés

SONDAGE SUR LES OGM

LES CONSOMMATEURS QUÉBÉCOIS RÉCLAMENT L'ÉTIQUETAGE

Un étiquetage détaillé et contrôlé par réglementation, faisant état de l'utilisation d'OGM dans la fabrication d'un produit fini, répondrait aux exigences des consommateurs québécois.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

Cette donnée fait partie du premier sondage québécois réalisé par Léger & Léger portant sur les OGM, dont les résultats ont été rendus publics le 5 mai dernier par le ministre Rémy Trudel, président de la Filière agroalimentaire du Québec. Mille personnes ont répondu au sondage commandé par la Filière agroalimentaire du Québec et préparé afin de connaître la perception de la population à l'égard des OGM.

Ainsi, 96% des répondants ont dit souhaiter une législation exigeant de préciser l'utilisation d'OGM lors de l'étiquetage de produits modifiés génétiquement. S'ils sont concernés en général par ce qu'ils consomment et, en particulier, par l'utilisation des OGM, une majorité de Québécois (72,5%) demeurent tout de même confiants quant à la sécurité des produits consommés au Québec.

Le sondage révèle également que plus des deux tiers (67,7%) de la population se sentent mal informés sur les OGM et que les trois quarts (75%) voudraient obtenir plus d'information sur les risques associés à l'utilisation des OGM dans les produits de consommation.

Par ailleurs, les Québécois demeurent divisés entre la réputation du fabricant (48,5%) et la certification biologique (49,8%) quant au critère le plus important lors de l'évaluation de la qualité et de la sécurité d'un aliment.

Soulignons qu'un plus grand nombre de répondants sont prêts à payer plus cher pour un produit biologique (64,5%) que pour un produit modifié génétiquement qui offrirait une valeur ajoutée (45,9%).

La réaction des consommateurs face à l'utilisation des OGM demeure plutôt nuancée

puisque la majorité d'entre eux sont en faveur de leur utilisation à des fins médicales (78,1%) ou industrielles (75,2%).

Lors du dévoilement des résultats du sondage, le ministre Remy Trudel a tenu à rappeler la position des membres de la Filière agroalimentaire du Québec qui faisaient part, le 27 janvier dernier, de leur volonté de définir des paramètres encadrant l'étiquetage des produits contenant des OGM.

Rappelons que plusieurs ministères ont entrepris sur les OGM des travaux devant conduire à l'élaboration d'une politique québécoise en la matière. C'est notamment le cas du ministère de l'Environnement et du MAPAQ, ce dernier œuvrant en étroite collaboration avec les intervenants de la Filière agroalimentaire.

Organismes génétiquement modifiés

S.O.S.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le regroupement de citoyens Biotech Action Montréal, œuvrant à promouvoir la participation de la collectivité au débat entourant le génie génétique et son incidence sur la santé et l'environnement, travaille présentement à la mise sur pied d'un réseau d'agriculteurs biologiques qui auraient vécu des problèmes reliés aux OGM.

L'objectif du réseau est de documenter les impacts potentiels ou observés ainsi que les dommages causés aux producteurs bio par la présence d'OGM dans leurs cultures. Un tel réseau pourrait, de plus, aider les producteurs bio à se solidariser et, voire même à tenter des poursuites contre les sociétés qui contaminent leurs productions. L'agriculture impliquant les OGM menace directement l'agriculture biologique, soit par contamination génétique, soit par contamination préalable des semences, soit encore par l'augmentation de la résistance des insectes ravageurs envers le b.t.

Biotech Action Montréal a incidemment mis sur pied un comité chargé d'étudier les questions liées aux incidences des OGM dans l'agriculture biologique. Il travaille actuellement à élaborer des outils afin de pouvoir poser des gestes concrets face aux problèmes que pose l'agriculture biotechnologique.

Tous les producteurs intéressés à se joindre au réseau doivent s'adresser au B.A.M. en téléphonant au 514.987.3000, poste 4077, par télécopieur au 514.987.3615, ou par courriel à l'adresse suivante : rumba@cam.org

DÉTECTION D'OGM DANS LES GRAINS DE MAÏS

LA MÉTHODE ELISA DOIT S'UTILISER EN LABORATOIRE

Contrairement à ce que tout le monde pense, la méthode Elisa, servant à la détection d'OGM dans les grains de maïs, est plus complexe qu'elle ne le paraît. Quelques grains analysés sur le coin d'une table par le producteur ne sont pas suffisants pour s'assurer de la pureté des grains.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

C'est du moins ce que soutient Jocelyne Dumais, de Laboratoire d'environnement S.M. inc., à la suite des premières analyses effectuées à partir de cette méthode pour le compte de la compagnie Bionat.

« Il est préférable de faire l'analyse en laboratoire, car on doit prélever un échantillon représentatif », indiquait-elle dans un courriel adressé, le 3 mai dernier, aux répondants en agriculture biologique. Selon Mme Dumais, il faut prélever deux échantillons de 125 grains, soit environ 30 grammes, broyer les échantillons au mélangeur et faire l'analyse sur les deux pour obtenir un résultat inférieur à 1% avec une probabilité avoisinant les 92%.

S'il est préférable d'utiliser la méthode Elisa en laboratoire plutôt que sur le coin de la table de cuisine, il reste que cela

entraîne des coûts additionnels pour les producteurs. Actuellement, il en coûte 70\$ pour effectuer l'analyse. Ce prix pourrait toutefois être revu à la baisse si les producteurs se regroupaient.

« Je dois acheter de grandes quantités pour avoir de meilleurs prix, mais pour l'instant, j'ai peu de demandes; alors je dois me contenter d'acheter de petits formats », a précisé Jocelyne Dumais de Laboratoire d'environnement S.M. inc.

ANDRÉ FOUILLET b.t.s.-m.f.

technicien-fromager en fromages de spécialités
conseiller technique, laiterie et fromagerie
dispense cours, conseils et conférences, sous le thème

*Un bon lait pour un bon fromage :
défi d'aujourd'hui, réalité de demain*



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

Serge Mongeau

L'écophilosophie ou la
sagesse de la nature



En guise de lecture estivale, Écosociété vous propose...

L'écophilosophie ou la sagesse de la nature
par Serge Mongeau

Des plaisirs de l'enfance aux découvertes de l'âge adulte, ces confidences d'un homme heureux sont un hommage à la beauté de la nature et à sa plus grande réussite : l'être humain.

158 pages. Prix : 16,95 \$

Disponible en librairie
Diffusion Dimédia inc.

les éditions
écosociété
UN CONTRAT COUREANT

LE BIO, C'EST LOGIQUE!

Quand on voit des titres comme « Le top ten des résidus de pesticides » (Protégez-vous, août 1996), ça donne froid dans le dos! Quand on en lit d'autres en première page comme « Produits biologiques: plus qu'une mode, une vague de fond » (le Journal L'alimentation, mars 2000), ça réchauffe le cœur!

La triste histoire de l'agriculture chimique a débuté dans les années quarante avec la découverte du DDT, puissant pesticide qui devait, croyait-on, révolutionner l'agriculture et réduire les pertes alimentaires causées par les insectes. Même si la célèbre biologiste des années soixante, Rachel Carr, dans son livre *Le printemps silencieux*, a fait de sévères mises en garde contre les méfaits à plus ou moins long terme des pesticides, on a continué à en arroser presque toutes les terres, à tel point qu'aujourd'hui, on en utilise 33 fois plus qu'en 1945. Parallèlement, on a transformé plusieurs techniques d'agriculture tout en délaissant les engrais naturels pour l'utilisation massive et souvent exclusive des engrais chimiques. Mais, maintenant, la communauté scientifique connaît les coûts réels, directs et indirects de cet empoisonnement collectif. En réfléchissant aux conséquences d'un tel mode d'agriculture, nous devrions devenir convaincus de l'importance de manger bio autant que possible.

L'ÉROSION DU SOL

Les experts estiment que plus de 3 milliards de tonnes de terre cultivable sont érodées en Amérique du Nord seulement à chaque année à cause du mode d'agriculture « industrielle » pratiquée sans égard à la régénération naturelle de la terre cultivable, qui est 7 fois plus lente que la destruction de celle-ci. La perte et la contamination de notre sol cultivable est la pire crise de l'histoire de l'agriculture.

LA POLLUTION DE L'EAU POTABLE

L'eau ne connaît pas de frontière. Les pesticides pénètrent les sols et filent vers les fossés, les ruisseaux, les rivières... Et que penser de l'infiltration dans les puits et les réservoirs d'eau potable? La présence de 46 pesticides, dont certains causent le cancer et d'autres problèmes de santé (troubles comportementaux, malformations congénitales, fausses couches, etc.), a été décelée dans la nappe phréatique de 26 états américains. Certains pesticides persistent très longtemps dans l'environnement et atteignent la chaîne alimentaire. On a même retrouvé des résidus de DDT dans la



Les travailleurs agricoles exposés aux herbicides augmentent leurs risques de développer un cancer.

chair d'animaux de l'Antarctique, où ce produit n'a jamais été utilisé.

LA SANTÉ DES TRAVAILLEURS AGRICOLES

Des études de l'Institut national du cancer des États-Unis ont démontré hors de tout doute que les travailleurs agricoles exposés aux herbicides avaient une probabilité six fois plus grande de développer un cancer que les travailleurs non exposés à ces produits toxiques. Des chercheurs canadiens ont découvert qu'au Québec, l'incidence de la maladie de Parkinson était six fois plus élevée dans les régions agricoles que dans les régions où l'usage des pesticides est moins répandu.

UN ALIMENT BIO, C'EST QUOI EXACTEMENT?

Un aliment biologique est produit sans engrais de synthèse, pesticide, fongicide, herbicide, régulateur de croissance végétal ou animal, antibiotique, hormone, agent de conservation, colorant ou additif, sans irradiation, sans OGM (organismes génétiquement modifiés)! Le producteur biologique respecte l'équilibre de l'environnement et préserve la qualité du sol et des écosystèmes.

OÙ TROUVER LES ALIMENTS BIO?

La variété des produits de culture biologique augmente chaque année. On peut facilement trouver une bonne variété de légumes, des fruits, des céréales, des légumineuses, du lait,

DANIELLE GOSSELIN, B. SC BIOL., N.D.

du fromage (de lait cru), du yogourt, du poulet et même de la viande. Les marchés d'aliments naturels offrent une sélection saisonnière de produits frais, sans compter une gamme intéressante de produits secs. Des fermiers vendent directement à des consommateurs ou à des groupes qui achètent leur part en début de saison. Un certain nombre de supermarchés en ont ajouté dans leurs étalages. Il ne faut pas oublier que la demande crée l'offre!

LES ALIMENTS BIO, PLUS NUTRITIFS ET PLUS SAVOUREUX

Leur qualité alimentaire supérieure est reconnue. Les recherches démontrent avec évidence une proportion nettement plus élevée de vitamines et de minéraux dans les aliments bio. Leur qualité gustative ne ment pas. De plus en plus de grands chefs cuisiniers font cultiver des légumes biologiques afin de s'assurer une saveur incomparable. Pourquoi ne pas en faire autant... dans notre boîte à fleurs?

LE BIO, UN INVESTISSEMENT

Bien que les aliments biologiques semblent coûter un peu plus cher que les aliments conventionnels, les coûts réels reliés à l'agriculture conventionnelle nous sont cachés: ils incluent les frais de développement et de production d'une myriade de produits toxiques, les frais gouvernementaux reliés aux essais, vérifications et régulations, les frais d'hospitalisation et de recherche reliés à la consommation des pesticides ainsi que les frais de nettoyage de l'environnement. Toutes ces sommes nous sont refilées sous forme de taxes directes et indirectes ou encore dans les hausses de prix de produits appartenant aux mêmes multinationales. Au contraire, en consommant des aliments bio, nous encourageons une agriculture locale, généralement des entreprises familiales où les travailleurs sont conscients de la qualité de vie de la planète, nous favorisons la santé de la terre, des plantes, des animaux et la nôtre. Voilà un avenir meilleur!

(Adapté d'un article de Renée Frappier paru dans le magazine *Vitalité-Québec*, avec son aimable permission.)

LA SANTÉ PAR LES ALIMENTS

FRANCINE ET JEAN-CLAUDE RODET, PH.D.

DANS LA SÉRIE DE NOS FICHES-NUTRITHÉRAPIE, CE MOIS-CI :

L'AUBERGINE (SOLANUM MELONGENA)

L'aubergine est un légume de la diète méditerranéenne. Elle serait originaire de l'Inde. Sa culture remonte à une époque lointaine. Son nom vient du sanscrit « VATRINGANA » devenu en persan *Badinga*. Son usage s'est répandu en Europe vers la fin du XV^e siècle et elle acquit son droit de cité vers 1825 grâce à un primeuriste du nom de Decouffé.



QUALITÉS ALIMENTAIRES ET VERTUS THÉRAPEUTIQUES

- Ses constituants connus : vitamine A, phosphore (P). Elle serait riche en potassium (K), en cuivre (Cu). Le fruit contient des pigments anthocyaniques.
- On lui reconnaît des propriétés anti-anémiques, laxatives, diurétiques très efficaces et une action de stimulant hépatique et pancréatique, et de stimulant de la production de sperme.

- L'aubergine est capable de limiter le cholestérol sanguin grâce à des fibres spécifiques ayant la propriété de maintenir le cholestérol dans la lumière de l'intestin, ce qui permettrait au cholestérol d'être expulsé sans avoir été réabsorbé par la muqueuse et entraîné dans la circulation sanguine. Elle aide à réduire l'enveloppe grasseuse qui se forme autour du cœur.

- Grillée au four, elle est nutritive, tonique et laxative.

ÉTATS ET TROUBLES DE SANTÉ POUVANT BÉNÉFICIER DE L'AUBERGINE

Anémie, fièvre; rhumatisme; goutte, insuffisance rénale; cholestérol élevé, hypertension artérielle; blennorragie (décoction de racine: 150-200 g/litre d'eau); rétention d'eau, ballonnements; prise de poids excessif; constipation; les feuilles cuites et réduites en bouillie peuvent être utilisées en cataplasme émollient contre les brûlures, les dartres, les abcès, les furoncles, les hémorroïdes.

Éviter l'aubergine pendant la grossesse, surtout en automne et en hiver. Les Anciens la recommandaient contre les vomissements et l'épilepsie.

MODES DE CONSOMMATION

Il convient de consommer l'aubergine bien mûre comme toutes les plantes de la famille des solanacées; l'aubergine non parvenue à maturité complète contient de la solanine. On peut la consommer crue, lorsqu'elle est jeune et tendre, pour accompagner une salade composée, ou cuite, présentée en ratatouille, en purée, gratin ou beignets. Elle accompagne bien le riz. Elle peut être consommée crue en jus (régime hypotenseur).

L'aubergine carbonisée et réduite en poudre est traditionnellement utilisée en Orient depuis des millénaires pour frotter les dents, les rendre éclatantes.

CONSERVATION

Fragile, elle se meurtrit facilement. Sensible aux changements de température, elle s'endommage à des températures inférieures à 10 °C (50 °F) (pourrissement). Elle se conserve 1 semaine au réfrigérateur. Conservée trop longtemps, sa peau se plisse, sa chair se ramollit et elle devient moins digeste.

QUELQUES RECETTES

Couronne de céréales aux légumes

Couper 2 tasses d'aubergine, 1 tasse de champignons, 1 tasse d'oignons, 1 tasse de courgettes, 1 tasse de poivrons rouges ou verts. Faire revenir le tout. Assaisonner avec de l'ail et des fines herbes fraîches finement hachés ou des herbes de Provence, de la marjolaine sèche..., du sel et du poivre. Cuire les céréales ou les pâtes, les disposer en couronne dans un plat, verser le mélange de légumes au centre, décorer de persil et verser un filet d'huile d'olive.

Pizza végétarienne

1 croûte à pizza de blé, sauce tomate maison ou de poivrons rouges, trancher des aubergines, poivrons verts, oignons, olives noires, courgettes (zucchinis); ajouter du fromage cheddar râpé, cuire au four à 350 °F pendant 20-30 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

CLINIQUE-ÉCOLE DE MÉDECINE ALTERNATIVE ET INSTITUT DE RESSOURCES ÉCOLOGIQUES

L'IIRHB (école-clinique de naturopathie, homéopathie, biothérapies et écologie environnementale)

Pour être
INFORMÉ(E),



Pour vous
FORMER,



Pour être
EN FORME...



Une seule adresse :
6821 St-Denis,
Montréal
Métros Beaubien
ou Jean-Talon

DEMANDEZ NOS INFORMATIONS ET DÉPLIANTS CONCERNANT

Δ Cours de formation professionnelle en naturopathie et en homéopathie, par modules « à la carte ».

Δ Sessions de spécialisations : nutrithérapie - hydrothérapie colonique - nasothérapie - auriculothérapie - phytothérapie - réflexologie - rééducation respiratoire - florathérapie, aromathérapie - soins d'urgence en naturopathie, etc).

Δ Mise à jour des connaissances : guide de synthèse naturopathique, journées de recyclage.

Δ Conférences et ateliers d'éducation populaires sur la santé naturelle : alimentation individualisée (selon les âges, les activités, les pathologies... avec démonstrations pratiques et dégustations), hygiène de vie, techniques de relaxation, rééducation respiratoire, soins naturels d'urgence

Sur l'écologie : (information sur les OMG, les pesticides, les modes de production alimentaire, la médecine de l'habitat...)

Δ Consultations cliniques : naturopathie, homéopathie, hydrothérapie colonique, rééducation respiratoire, nutrithérapie, réflexologie, massages thérapeutiques, voxthérapie...

Δ Recherche documentaire sur demande - Constitution de dossiers - Assistance aux entreprises

Informations : tél. : 514.271.4022 • fax : 514.490.1902
Inscriptions en tout temps
Formations sur place ou à distance

CUISINONS AVEC LES FLEURS ET LES HERBES

Le pissenlit

Réputé « mauvaise herbe », le pissenlit est une plante dont toutes les parties sont comestibles. Il est riche en vitamines et idéal à consommer au printemps pour une cure dépurative du sang. On récolte les jeunes feuilles à leur début, les boutons au début avant qu'ils s'ouvrent et les fleurs épanouies lorsqu'elles sont jaunes.



Voici une recette pour profiter des bienfaits du pissenlit.

Déjeuner printanier

Il s'agit d'une recette à cuisiner à l'extérieur dès que les jeunes feuilles de pissenlit se montrent le « bout du nez ». À préparer avant d'entamer une belle journée de jardinage printanier.

Ingrédients : une bonne brassée de feuilles de pissenlit, lavées et asséchées, 4 tranches de bacon coupés en morceaux, 2 œufs, sel et poivre. Un pain baguette.

- Allumer un feu extérieur ou le barbecue.
- Faire cuire sur les braises ou sur le barbecue dans une poêle: les feuilles de pissenlit, les œufs, le bacon. Mélanger à mesure jusqu'à consistance d'une omelette. Saler et poivrer.
- Faire rôtir de belles tranches de pain de chaque côté.
- Étendre sur les tranches de pain chaudes la préparation aux pissenlit. Donne 2 portions.

Bonne dégustation pour votre premier repas avec la nature!

Le lilas

Sandwichs au lilas pour l'heure du thé

Ingrédients : 1/2 tasse de fleurs de lilas en petits morceaux, 4 onces de fromage à la crème, tranches de pain, quelques fleurs entières pour décorer.

- Mélanger délicatement les fleurs et le fromage.
- Tartiner un côté de la tranche de pain avec le mélange.
- Mettre quelques fleurs entières sur le dessus pour garnir.

La violette

Annonciatrice du printemps et élément précieux pour la santé, la violette était considérée par les anciens comme une fleur sacrée. Elle fut vantée par Hippocrate.

Fraîche, elle regorge de vitamines A et C. Elle enjolive les salades et est délicieuse en gelée ou en confiture. Enfermée dans des glaçons, elle décore agréablement vos « punchs » d'été.

Sirop de violettes

Ingrédients : 1 tasse de fleurs de violettes, 2 tasses d'eau, 2 tasses de miel, 1 once de gin.

- Faire bouillir l'eau.
- Ajouter les violettes et mélanger.
- Laisser infuser toute la nuit dans un contenant non métallique.
- Filtrer et ajouter le miel.
- Faire frémir 10 minutes sur le feu.
- Laisser refroidir et verser dans des bouteilles ou des pots en verre.
- Ajouter le gin pour la conservation.
- Se garde trois mois au frais

Excellent avec des crêpes, gâteaux, sorbets... Il adoucit la gorge et les intestins.

Références : Guides culinaires Fleurbec *Plantes sauvages au menu* et *Plantes sauvages médicinales*, Anny Schneider.

Ces recettes ont été colligées par Sylvie Lavoie. D'autres recettes tout aussi délicieuses sont disponibles sur le site internet Aux Mille Pétales à : <http://altern.org/millepetales/>

15 juillet au
3 septembre



Visites de Jardins de plantes médicinales

Les jardins de La Clef des Champs
brillent de mille fleurs depuis
plus de 20 ans !

| | |
|---|---|
| Visites libres tous les jours 10h à 16h | Visites guidées dimanche 10h30 et 14h |
|---|---|

Venez partager notre passion
le temps d'une visite !

Informez-vous sur nos
ateliers thématiques

INFORMATION ET RÉSERVATION
semaine : (819) 322.1561
fin de semaine : (819) 322.5340
jardin@polyinter.com

Val-David (à 45 minutes au nord de Montréal)

CLEF DES CHAMPS
HERBORISTERIE

ÉQUITERRE : POUR UNE SOLIDARITÉ ÉCO-SOCIALE

La campagne *Un juste café pour le commerce équitable*, le Réseau québécois des projets d'Agriculture soutenue par la communauté, le Programme d'efficacité énergétique, les Actions pour des moyens de transport écologiques, voilà les principales activités mises de l'avant par Équiterre, un OSBL voué à la promotion de choix écologiques et socialement équitables.

Équiterre

Comme bien d'autres, le Réseau québécois des projets d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) est un projet coordonné par Équiterre. Le Réseau n'a pas de structure formelle, mais l'ensemble des membres, une cinquantaine, se réunit deux fois l'an pour déléguer un comité composé de trois producteurs et de deux employés, dont le mandat est de sélectionner les nouvelles fermes membres et d'effectuer le suivi des dossiers.

Les fermes du réseau sont différentes selon leurs spécialités. Elles doivent répondre à quatre critères importants pour leurs projets d'ASC. Ces critères sont : la réalisation d'une agriculture biologique dont les produits sont certifiés par un organisme indépendant; l'engagement financier des partenaires auprès de leur ferme pour la saison en cours; la production locale, laquelle doit provenir majoritairement de la ferme ou d'un groupe de fermes participantes; la dimension sociale des projets, qui doivent inclure des rencontres, des fêtes de récolte, des journées de travail autant à l'initiative des producteurs qu'à celle des partenaires.

Pour devenir partenaire d'un projet d'Agriculture soutenue par la communauté, il suffit d'acheter en début de saison une part de la récolte d'une des fermes participantes. Vous recevrez par la suite votre panier de produits frais chaque semaine. Les paniers sont livrés au point de chute de votre quartier.

L'agriculture ainsi soutenue par la communauté encourage la production biologique québécoise, qui respecte l'environnement par des techniques sans engrais ni pesticides de synthèse tout en développant une dimension sociale permettant aux partenaires de tisser des liens avec les agriculteurs et les agricultrices.

Le Réseau n'a pas de bulletin de liaison qui lui est propre, mais Équiterre édite un bulletin d'information pour l'ensemble de ses membres, *INFO ÉQUITERRE*, qui donne, quatre fois l'an, des informations sur ce projet et sur l'avancement des autres campagnes et actions menées par l'organisme.

Pour de plus amples renseignements sur le Réseau québécois des projets d'Agriculture soutenue par la communauté, vous pouvez rejoindre la coordonnatrice, Mme Barbara Vogt, à l'adresse de courriel suivante: asc@equiterre.qc.ca.

PANIERS BIO UN SUCCÈS PARTOUT AU QUÉBEC

Depuis le lancement de la cinquième saison du Réseau des projets d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) en mars, le système des « Paniers bio » connaît un franc succès à travers tout le Québec. À la fin mai, près des deux tiers des fermes membres du réseau ont déjà atteint leur cible en ce qui a trait au nombre de partenaires qu'elles souhaitent recruter. Il reste encore quelques places disponibles auprès de certaines fermes. Vous pouvez recevoir la liste des fermes du réseau ASC en téléphonant au 514.522.2000, ou encore la consulter sur le site web d'Équiterre à l'adresse: www.equiterre.qc.ca

Pour le développement du secteur

Fédération d'agriculture biologique
du Québec

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

Michelle Gauvin, agr.
Agent de projet

Tél. : 450.679.0530 • Fax : 450.679.2375
Courriel : mgauvin@upa.qc.ca

acti-sol
ENGRAIS 100% NATUREL

Acti-Sol,
l'engrais naturel à 100%,
vous offre la possibilité
de fertiliser vos végétaux
tout en respectant
la nature.
Une solution pratique
et écologique.



**L'ENGRAIS
NATUREL**

Saint-Wenceslas, Québec
téléphone : 819.224.4147
télécopieur : 819.224.4041
courriel : actisol@tr.cgocable.ca

Engrais pour TOMATES et LÉGUMES à fruits

Stimule la production
de fruits
Effet prolongé



Transplanteur À BASE D'OS MOULUS

Procure un
enracinement sain
et une riche floraison



ENGRAIS POUR FLEURS
vivaces, annuelles, rosiers

Stimule la croissance
et l'épanouissement
des fleurs



Engrais pour ARBRES, ARBUSTES
ET CONIFÈRES

Stimule efficacement
la croissance
Protège des rigueurs
de l'hiver



UN REPAS BIO, UN VOTE POUR LA VIE!

En cette fin de millénaire, force est de constater que les sociétés transnationales consolident peu à peu leur pouvoir sur les institutions, les gouvernements et les individus en établissant une tyrannie marchande qui n'a de comptes à rendre qu'à des actionnaires dont la seule finalité est le profit et l'accumulation de capital. Cette tendancieuse évolution de nos sociétés mondialisantes menace notre liberté et notre survie. Devant cet état de fait, une seule attitude, un seul devoir: le refus!

YVES GAGNON, HORTICULTEUR

On doit refuser cette dictature marchande en opposant fermement au quotidien notre liberté de choix. Il nous faut adopter un mode de vie conscient et responsable qui repose sur la consommation de biens et de services véritablement utiles et dont la production ne cause pas de préjudice aux enfants, aux femmes, aux hommes ainsi qu'aux ressources de la planète. Par des choix éclairés d'aliments, de remèdes, de sources d'énergie, de moyens de transport, de matériaux de construction, de loisirs et de vêtements, on initie une révolution pacifique et efficace, on reprend le contrôle de notre destinée, on retrouve le goût de l'exercice de notre propre pouvoir, et surtout, on découvre la saveur de la liberté.

La culture écologique constitue une activité révolutionnaire en soi, car elle permet de produire une nourriture de qualité, apte à nourrir le corps et l'esprit, tout en contribuant à la

qualité de l'environnement ainsi qu'à la sauvegarde du patrimoine génétique mondial, menacé plus que jamais. Pour résister à cette tentative de putsch ultime de l'industrie, quoi de mieux que de cultiver des variétés anciennes, de récolter ses semences et de les diffuser aux quatre coins du pays...

Lorsqu'on n'a pas la chance d'avoir accès à une parcelle de terre à cultiver, on a tout de même le loisir de s'engager activement et efficacement dans le domaine agroalimentaire; on peut, trois fois par jour, poser un geste concret: il s'agit de manger bio, un vote qui a beaucoup plus de portée que la petite croix inscrite aux quatre ans dans un isoloir... Ce geste, en plus de nourrir adéquatement le corps, soutient des artisans de la terre qui se débattent pour garder la campagne en vie et empêcher des rapaces de devenir les maîtres de la terre.

*Alors, à nos bûches
et à nos fourchettes, ça presse!*



ÉCOLO-NATURE



Produits organiques Écolo-Nature, une division de Les Œufs d'Or inc., un des plus gros producteurs d'œufs frais, 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

- 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 ₂ 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

<http://mp.qc.ca/ecolo-nature/>

DÉTENTE ESTIVALE

Quoi de mieux que de profiter de quelques moments libres pour ouvrir un bon livre? Voici quelques suggestions qui vont de la pure détente avec « Les langages secrets de la nature » à une lecture plus informative avec des titres tels « Growing garden seeds », « Production de graines potagères sur de petites surfaces » et « Saving seeds ». Tous ceux et celles qui veulent approfondir leur réflexion sur les OGM ne manqueront pas de se procurer « Plantes et aliments transgénétiques ».

UNE COLLABORATION DE AGRI-INFO

LES LANGAGES SECRETS DE LA NATURE

Jean-Marie Pelt, Franck Steffan, 1996. 198 p. France. 40,00 \$
(catalogue Agri-info #10172)

Les plantes ont bien une sensibilité qui leur est propre. D'où naturellement des possibilités de communication avec l'homme, maintes fois soulignées, mais jamais, jusqu'à ces dernières années, scientifiquement prouvées.

Langage de la nature, sensibilité des plantes, communications secrètes mais efficaces, fondées sur des faits scientifiques récents et dûment

établis, nous dévoilent dans cet ouvrage une vision du monde vivant radicalement neuve, où tous les êtres communiquent et communient dans un rapprochement inattendu entre la plante, l'animal et l'homme.

Hymne à la vie, parcours initiatique dans ses arcanes et ses secrets, les langages de la nature modifient radicalement une vision par trop statique de la botanique.

Un livre passionnant!

GROWING GARDEN SEEDS

Rob Johnson, Jr., seconde édition. 32 p. États-Unis. 15,00 \$
(catalogue Agri-info #10044)

15 principes de base sur la culture de semences. Pollinisation, récolte, nettoyage et plus encore.

PRODUCTION DE GRAINES POTAGÈRES SUR DE PETITES SURFACES

L. Couturier, 1984. 110 p. France. 25,00 \$
(catalogue Agri-info #3289)

La production des graines au jardin selon les principes de la biodynamie.

SAVING SEEDS

Marc Rogers, 1992. 185 p. États-Unis. 18,50 \$
(catalogue Agri-info #426)

Le guide du jardinier pour la culture et l'entreposage des graines de légumes et de fleurs. Tout ce que vous devez savoir sur la croissance, la récolte et l'entreposage des graines de légumes et de plantes ornementales les plus populaires et les plus faciles à réussir.

PLANTES ET ALIMENTS TRANSGÉNÉTIQUES

Jean-Marie Pelt, 1998. 169 p. France. 23,00 \$
(catalogue Agri-info #10003)

Cet ouvrage entend faire le point sur ce sujet très controversé, développer des arguments, puis proposer certaines voies. À la manière d'un audit, il a pour but de présenter le plus objectivement possible les pièces d'un dossier en vérité bien inquiétant. Mais chacun jugera en conscience. Notre but alors sera atteint: faire avancer la réflexion, dans le cadre d'un vrai débat démocratique, sur l'un des grands problèmes qui se présentent à nous à l'aube de l'an 2000.

Agri-info

NATURE - SANTÉ - AGRICULTURE

Demandez notre catalogue
ou consultez-le sur notre site Web

Vous cherchez un livre, nous l'avons!

224, Principale
Sainte-Élisabeth-de-Warwick
(Québec) JOA 1M0

Tél & Fax : 819-358-6038
Internet : agri-info@ivic.qc.ca
Web : http://www.agri-info.qc.ca

- Produisez votre électricité!
- Visez votre autonomie!
- Sécurisez votre alimentation électrique!



Consultation
Vente
Service et Installation
Expertise en efficacité énergétique

éoliennes
systèmes solaires photovoltaïque
régulateurs, accumulateurs, onduleurs,
pompes à eau, accessoires photo-
voltaïques, éclairages efficaces, etc.

Le Soleil
Le Vent
énergies de
l'avenir...
aujourd'hui

ÉCOSOLAIRE INC.

Lili Haury
Distribution indépendante

Tél. : 514.847-9552 Téléc. : 514.847.1962
Courriel : ecosolaire_inc@hotmail.com

Nouvelles de la certification

GARANTIE BIO

PAR FRANCE GRAVEL

HORAIRE DES TOURNÉES D'INSPECTION

- 19 au 23 juin: régions Charlevoix, Lac Saint-Jean
19 au 23 juin: régions Saint-Anselme, Beauce
19 au 23 juin: région Montérégie
19 au 23 juin: régions Montréal, Lanaudière
19 au 23 juin: région Ottawa
26 au 3 juillet: régions Bellechasse, Québec
3 au 7 juillet: région Côte-Sud
3 au 7 juillet: régions Portneuf, Bois-Francs
3 au 7 juillet: région Rivière-du-Loup / Témiscouata
10 au 20 juillet: région Lotbinière
10 au 30 juillet: région Nord de l'Ontario
13 au 18 juillet: région Abitibi-Témiscamingue
22 au 26 juillet: région Bas-Saint-Laurent
24 au 28 juillet: régions Bas-Saint-Laurent, Matapédia
30 au 5 août: régions Gaspésie, Îles-de-la-Madeleine

Cette année, Garantie Bio offre aux étudiants qui ont suivi le cours d'inspection à Matane la possibilité de prendre de l'expérience.

C'est ce qui nous permet de boucler plusieurs tournées aux mêmes dates. Ainsi, la plupart des entreprises visitées auront leur attestation assez tôt en saison.

Service de certification biologique
Garantie Bio

France Gravel

Tél.: 418.884.4197 • Fax : 418.884.3276
Courriel : garantie@globetrotter.net

215, Route 132 est
Saint-Michel (Québec) G0R 3S0



ESPACE RÉDACTIONNEL RÉSERVÉ

NDLR: Le magazine *Bio-bulle* réserve cet espace rédactionnel aux certificateurs qui sont accrédités par le Conseil d'accréditation du Québec. Cet espace est mis gratuitement à leur disposition aux seules fins d'informer leur clientèle et ne peut donc servir à émettre des opinions.

L'APPELLATION BIO ET LES RÈGLES QUI S'APPLIQUENT

Les producteurs ne doivent pas oublier que, avec le contrôle de l'appellation biologique, les règles suivantes s'appliquent.

- Une année de pré-certification est obligatoire pour la majorité des personnes qui demandent une certification pour la première fois. Il s'agit donc d'une année où l'on est inspecté mais où l'on ne peut pas utiliser l'appellation biologique dans sa mise en marché.
- La certification étant un système de contrôle en continu, il ne doit pas y avoir interruption dans votre dossier de certification. Ainsi, on ne peut être certifié une année, puis laisser faire pour l'année ou les quelques années suivantes, puis revenir à la certification pour, par exemple, une question de marché. Dans de tels cas, l'entreprise retombe en pré-certification.

cloud mountain



342 Indian Rd Cres.
Toronto, Ontario
M6P 2H1

Tél. : 416.762.0940
Fax : 416.762.8561

Courriel :
cloudmtn@interlog.com

nous vendons

céréales et légumineuses certifiés bio,
œufs et produits laitiers



nous achetons

engrais naturels, soya, fèves diverses
et semences biologiques (grains)

marché local et exportation

Nouvelles de la certification

OCIA

Par ce matin pluvieux (25 mai), alors que les feuilles des arbres, ce petit vert tendre, se déploient à vue d'œil alors qu'un merle travaille ardemment à construire son nid dans notre corniche, je vous fais part de trois nouvelles : premièrement, OCIA Québec aura sa vérification par OCIA International cet été; deuxièmement, nous avons plusieurs nouvelles certifications à vous annoncer; troisièmement, un petit mot au sujet du déroulement des inspections cet été.

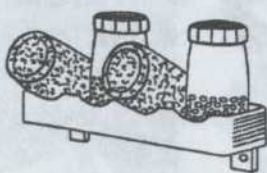
VÉRIFICATION PAR OCIA INTERNATIONAL

À la fin de juillet 2000, OCIA Québec recevra le vérificateur d'OCIA International. Cette vérification comprendra des analyses de dossiers au bureau, des rencontres avec les administrateurs et au moins une avec le Comité de certification ainsi que de courtes vérifications chez une vingtaine de membres. Exceptionnellement, le vérificateur sera accompagné par deux membres du personnel OCIA International afin que ceux-ci puissent comprendre davantage le fonctionnement et les enjeux du partenariat avec OCIA Québec.

NOUVELLES CERTIFICATIONS ACCORDÉES

Nous avons un bon nombre de nouvelles certifications qui ont été accordées depuis le début de l'année. Nous comptons actuellement plus de 375 membres et collaborateurs (entreprises certifiées, membres de soutien, membres externes, inspecteurs et répondants). Les nouveaux membres, dont les noms suivent, s'ajoutent à ceux qui maintiennent et renouvellent leur certification OCIA. Nous sommes fiers de dire que le taux de renouvellement (indicateur de la satisfaction des membres) frise les cent pour cent!

Germeurs et semoirs JFN Petit Centre d'Art



Déshydrateurs

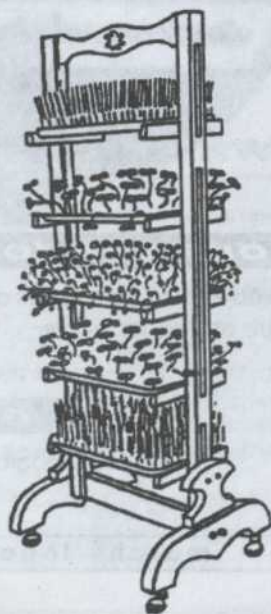
Extracteurs

Mélangeurs

www.pcda.com

819.822.2161

1.800.780.2161



MONIQUE SCHOLZ, DIRECTRICE DES SERVICES

AGRI-CHOIX (Michel Desormeaux et Gléna Poitras), de Chatham: légumes « prêts à manger », transformés à la ferme

AUX JARDINS COUVERTS (Lison Sévigny), de Nantes: tomates et concombres de serre

AUX MILLE ET UNE SAISONS (Marc Periard), de Scotstown: réemballage et distributeur-grossiste de produits certifiés biologiques

DE NOTRE JARDIN ÉCOLOGIQUE (Brenda Goudreault), de Huberdeau: production horticole variée

LA BOULANGERIE ARTISANALE (Johanne Dufresne et Yvon Tosser), de Lawrenceville: gamme de pains

FERME ÉLIRO (Rodrigue Tremblay), de La Doré: fabrication à la ferme de farines

FERME GILBERT HUPPÉ (Gilbert Huppé), de Pontbriand: sirop d'érable

FERME LE SOLEIL ET L'OLIVIER (Stéphane Lefebvre), de Saint-Augustin de Mirabel: jus d'herbe de blé

GAËTAN CHARLAND, de Fortierville: sirop d'érable

JARDINS ANACLOIS (Carole Lavoie), de Saint-Anaclet de Lessard: production horticole variée, intérieure et extérieure

JARDINS DES PÈLERINS (Andrée Deschênes et Ann Fortin), de Saint-André-de-Kamouraska: légumes de serre

LE POTAGER DU CHEF (Stephen Homer), de Chambly: herbes culinaires et légumes pour la restauration

NUTRI-ŒUF et la FERME SAINT-OURS (Richard Descelles et Serge Lefebvre), de Saint-Hyacinthe: ligne d'œufs

PRODUITS D'ALIMENTATION BOLOGNA (Gilles Neveu), de Montréal: ligne de pâtes alimentaires

SEMENCES MAGNY (André Têtu), de Montmagny: sirop d'érable

VINAIGRERIE ARTISANALE (Pierre Gingras), de Rougemont: ligne de vinaigre de cidre de pomme

SAISON ESTIVALE DES INSPECTIONS

La grosse période des inspections est commencée: Andréanne Bilodeau, Christine Ouellet, Alexandre Hanley et Lee Bourdon ont des dossiers de producteurs en main (régions Rive-Nord et Montérégie) et planifient leurs tournées. Les inspecteurs sont chargés de voir au jumelage des entreprises et d'assurer la présence des accompagnateurs sur le plus grand nombre possible de fermes. Nous allons également confier des dossiers à trois autres inspecteurs afin de compléter le travail dans des délais raisonnables. Line Raby demeure responsable des inspections de nos membres corporatifs, lesquelles s'effectuent en tout temps de l'année.

Voilà, au bureau comme dans vos champs et étables, comme dans vos serres et usines, nous continuons de relever les nouveaux défis, beau temps, mauvais temps! Bonne saison à chacun et à chacune!

BAS-SAINT-LAURENT

AVENUE BIO DE L'EST A MAINTENANT UN AN

Le 29 avril dernier, à Matane, se tenait l'assemblée générale annuelle d'Avenue BIO de l'EST. Rappelons que Avenue BIO de l'EST est un organisme sans but lucratif voué à la promotion de l'agriculture biologique dans les régions du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie / Îles-de-la-Madeleine.

Les membres réunis ont identifié comme priorités pour l'an 2000 la mise au point d'une stratégie de visibilité pour les producteurs biologiques de l'Est et le développement d'outils d'information et de formation pour ses membres. On pense à l'utilisation des nouvelles technologies de l'information (page web en cours de réalisation), à la visibilité dans les journaux locaux, à une circulaire d'information, à un répertoire des membres et des productions et à l'organisation de cours, notamment dans le domaine de la transformation de produits biologiques. Bien entendu, on a souligné le besoin de rechercher diverses sources de financement pour ces activités.

Avenue BIO de l'Est compte maintenant 31 membres, dont la moitié sont des producteurs ou des transformateurs certifiés ou en voie de l'être. La cotisation annuelle est de 25\$. Pour obtenir un formulaire d'adhésion, contactez un des membres du conseil d'administration :

René-Paul Rousseau, président
ferme écologique Baie-des-Sables, 772.6201;

Gilbert Beaulieu, vice-président
ferme Filiber (1976) Ltée, Petit-Matane, 562.7058;

Lisette Gagnon, trésorière
Les Jardins du Saroit inc., Saint-Gabriel, 798.8394;

Richard Favreau, secrétaire
ferme Val-aux-Vents, Saint-Valérien, 736.5947;

Yves Leblanc, administrateur
Les Serres Leblanc & filles, Le Bic 736.5527.

L'adresse postale de Avenue BIO de l'Est est : C.P. 148, Saint-Gabriel de Rimouski (Qc) G0K 1M0.

SOURCE : RICHARD FAVREAU
SECRÉTAIRE AVENUE BIO DE L'EST, TÉL./FAX : 736.5947

CHAUDIÈRE-APPALACHES

UN GRAND ÉVÉNEMENT SE PRÉPARE À QUÉBEC

Grande nouvelle pour les agriculteurs biologiques et pour la population de toute la région. Pour la première fois aura lieu, aussi à Québec cette année, le Colloque et EXPO Manger-santé les 21 et 22 octobre 2000. Commencez déjà à vous y préparer. C'est le temps de démontrer à la population de la grande région de Québec toutes les possibilités qu'ils ont de se nourrir de produits biologiques frais, variés, transformés, etc. Surveillez les informations dans Bio-bulle.

LES GENS DU MAPAQ VONT AUX VUES

Le 26 mai dernier était soir de cinéma pour le personnel du MAPAQ et du groupe APA de la région Chaudière-Appalaches. À l'écran : « Main basse sur les gènes ou les aliments mutants », un film de Louise Vandelac et du réalisateur Karl Parent. Grâce à une invitation du directeur régional, Jacques Olivier, et du répondant du dossier de l'agriculture biologique au MAPAQ, Marcel Roy, les spectateurs ont pu prendre conscience des implications du développement et de la mise en marché des organismes génétiquement modifiés dans l'agriculture. Pour répondre à leurs interrogations, ils ont pu compter sur la présence de Mme Vandelac, professeure à l'UQAM en Sciences de l'environnement. Marcel Roy en livrera un compte rendu dans l'édition de juillet de Bio-bulle. Le même film avait été présenté en mai au grand public lors d'une soirée d'information tenue à Montmagny à l'initiative cette fois d'un groupe de bénévoles engagés dans l'information sur les OGM.

SOURCE : MARCEL ROY, AGRONOME



La Maison Orphée inc. est une entreprise de Québec qui produit des huiles de première pression à froid certifiées biologiques.

Tout au long de l'année, les tourteaux (résidu des graines pressées) de sésame, de lin et de canola biologiques sont disponibles chez nous en sacs de 200 à 600 kg. Ces tourteaux sont encore riches en matières grasses ainsi qu'en éléments nutritifs divers (fiches techniques disponibles).

Pour plus d'information, n'hésitez pas à contacter Élane Bélanger
au 1.800.667.1530
ou au 418.681.1530



OCIA QUÉBEC

L'Association pour l'amélioration
des cultures biologiques

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

Directrice des services d'OCIA-Québec, Monique Scholz
212, Mc Namee, Scotstown, Qc, J0B 3B0
Tél. : 819.657.4450 • Fax : 819.657.1009

Échos des régions

MONTRÉAL / LAVAL / LANAUDIÈRE

VISITER UNE RÉGION PAR SES FROMAGES ARTISANAUX, VOILÀ QUI A BIEN BON GOÛT!

Le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière vient d'entreprendre une promotion à l'intention des visiteurs et des touristes afin de leur faire découvrir la région par ses fromages artisanaux.

Ce créneau bien particulier couvre une trentaine de fromages de vache et de chèvre dont plusieurs sont composés de lait cru. Les cinq fromageries artisanales visées par cette promotion sont: la fromagerie Champêtre de Repentigny, la micro-fromagerie Symilait de Berthier, la fromagerie du Champ la Meule de Notre-Dame-de-Lourdes ainsi que les fromageries Les Trois Clochettes et la Suisse-normande de Saint-Roch-de-l'Achigan.

Outre un dépliant promotionnel qui invite à découvrir ces fromageries et leurs spécialités, des fiches techniques sur dix fromages fins sont mises à la disposition du public et en révèlent davantage sur Lanaudière, une région qui fait figure de proue au Québec à cet égard.

Pour obtenir le dépliant, vous rejoignez le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière au 450.753.7486.

FORMATION DONNÉE PAR LE CRIQ

Vous faites des recherches sur Internet? Vous désirez optimiser et automatiser vos recherches, découvrir de nouvelles sources d'informations et améliorer la pertinence de vos résultats? En ce sens, le CRIQ a

mis au point une formation sur les agents intelligents vous donnant des outils de travail pour éviter la perte de temps sur Internet et donner une efficacité accrue à vos activités de recherche d'information et de veille. Cette formation est offerte à tous les mois dans un format en trois volets pour les sessions publiques: techniques de recherche et sources d'information sur Internet, agents intelligents et méthodologie de veille informationnelle.

La formation peut également être personnalisée pour les besoins propres de votre organisation et se donner sur deux jours plutôt qu'une journée comme les sessions de formation publiques.

Pour plus d'information, contactez Jean-Luc Morin au 1.800.667.2386, poste 2498 ou par courriel à jmorin@cricq.qc.ca

OUTAOUAIS / LAURENTIDES

LES SOURCIERS EN CONGRÈS

L'Association des sourciers du Québec tiendra son quatrième congrès annuel les 14, 15 et 16 juillet dans la région des Laurentides, au nord de Montréal. Pour l'occasion, l'Association radionique du Québec se joint à l'événement. Les congressistes sont attendus au 175, boulevard des Hauteurs, à Lafontaine. Pour information, on rejoint Colette à Saint-Jérôme au 450.436.5034 ou Marilise Bellefeuille au 450.431.7355. Rappelons que l'Association des sourciers du Québec est un organisme à but non lucratif qui a pour objectif de faire creuser des puits dans les pays sous-développés.

Petites annonces

OFFRE D'EMPLOI

CENTRE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

Le magazine Bio-bulle et le site Internet du CABQ sont à la recherche d'un représentant commercial à temps partiel pour les régions de Montréal, Montérégie et Estrie. La connaissance du monde agricole, environnemental et écologique serait un atout.

Veuillez faire parvenir votre c.v. avant le 23 juin 2000 à l'adresse suivante:

CABQ, Offre d'emploi, a/s M. Christian Nanchen,
401, rue Poiré, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

RECHERCHE

FERME BIODYNAMIQUE CADET-ROUSSEL

(terre de 70 hectares à 50 min de Montréal)

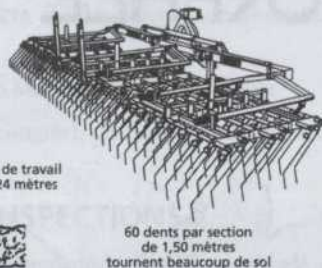
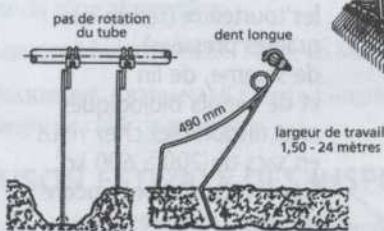
Recherche relève dynamique et motivée en vue de créer un fiducie pour le rachat du fond de terre.

Envoyer lettre de présentation-motivation et CV à Jean et Madeleine Roussel, 730, rang Chartier, Mont-Saint-Grégoire (Québec) JOJ 1K0.

La solution de désherbage Herse étrille - sarcleuse

Réglage facile des dents
Attelage à 3 points
Dents protégées
par une gaine de plastique

DEMANDEZ UN VIDÉO



vibration
des dents

Einböck

certifié EN ISO 9001

Importateur pour l'Amérique du Nord
HWE AGRICULTURAL TECHNOLOGY LTD.

B.P. 1515

CDN-Embrun (Ontario) K0A 1W0

Téléphone et fax : 613.443.3386

Grains, farines et semoules biologiques certifiés

LA MEUNERIE MILANAISE inc.

30, route 214, MILAN (Québec) G0Y 1E0

Tél. : 819.657.4646

Fax : 819.657.1011

Courriel : meuner@login.net



*Certifiés OCIA depuis 1985,
nous ne transformons
que des grains bio!*



Les produits céréaliers biologiques près de chez vous.



Homestead Organics

**Moulées équilibrées en poches
pour volailles, chèvres, porcs et vaches.**

RECETTES MAISON OU SUR MESURE

**NOUS ACHETONS LES RÉCOLTES 1999
Pour les moulées**

soya, maïs, orge, blé, avoine, pois
et les sous-produits de soya, lin, canola et blé

Pour l'alimentation

soya, blé, lin, sarrasin, seigle, épeautre, etc.

Enfin une source fiable de moulées biologiques!

1, Union Street, Berwick, Ontario K0C 1G0 • Tél. : 613.984.0480

www3.sympatico.ca/homestead.organics

Distribué au Québec

certifié biologique par



Nous sommes à la recherche de dépôts et de détaillants (commission disponible)

Les Aliments trafiqués

Les dessous de la biotechnologie

Préface de Louise Vandelac

Un ouvrage majeur sur les organismes génétiquement modifiés, par Brewster Kneen, publié aux **Éditions Écosociété**.

Mues par la logique du progrès implacable, une poignée de multinationales procèdent à un véritable démantèlement de notre système agricole séculaire pour assouvir leur soif de contrôle et de profits.

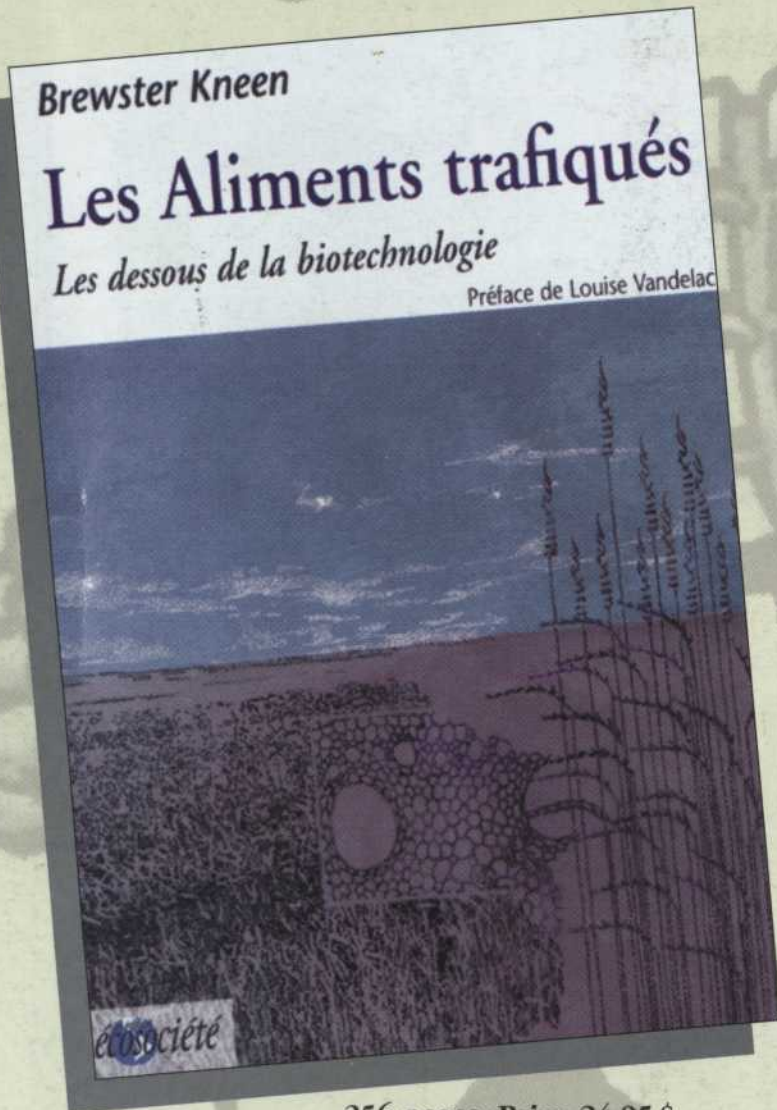
L'industrie de la biotechnologie tente de nous convaincre que les manipulations génétiques et autres « technologies de la vie » représentent l'ultime solution aux problèmes de la faim dans le monde et de la dégradation de l'environnement. Repoussant sans cesse les limites du possible, elle nous fait miroiter des aliments meilleurs, plus frais, plus nutritifs. Mais à quel prix ?

Ses défenseurs prétendent que les craintes de la population sont issues de l'ignorance. S'appuyant sur de nombreuses recherches, Brewster Kneen démontre qu'à la lumière de cette information, nos réticences sont au contraire bien légitimes et que nous sommes devenus les cobayes d'une vaste expérience dont nul ne peut prédire le résultat.

Devant la menace qui pèse sur nous, le temps est venu de réagir à cette manipulation des gènes, de l'information et des législateurs.

Disponible en librairie
Diffusion Dimédia inc.

les éditions
écosociété
A CONTRI-COURANT



256 pages. Prix : 24,95 \$

BULLETIN DE COMMANDE

Veuillez me faire parvenir ____ exemplaire(s) de *Les Aliments trafiqués* au prix unitaire de 29,70 \$ (24,95 \$ + 3,00 \$ de frais de port + 1,75 \$ de TPS) à l'adresse suivante :

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Signature : _____

Payable par chèque ou mandat-poste à l'ordre des Éditions Écosociété à l'adresse suivante :

Les Éditions Écosociété, C.P. 32052, succ. Les Atriums, Montréal (Québec) H2L 4Y5