

CHOIX DE SOCIÉTÉ : NE TIREZ PAS SUR LES FLEURS

PER

B-1137

BNQ

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois www.lavisbio.org N° 54 • déc. 2004 / janv. 2005

autour de la table bio une discussion animée

**l'alimentation
vivante**

**pesticides
dans nos enfants :
une étude récente**

**les producteurs
d'OGM
savent-ils
ce qu'ils font?**

527

Janvier 9999

Bibliothèque nationale du Québec Section du
dépôt légal

2275, rue Holt
Montréal (Québec) H2G 3H1



5110

7 78313 01371 9
3,99 \$ - Envoi de Poste - publications
Enregistrement n° 40882533

Bake'n Eat

Muffins biologiques,
aussi frais que nature

Carottes et épices
Orange et canneberges
Pomme et cannelle
Raisins et son d'épeautre

NOUVEAU!



Aliments Horizon Nature inc.
50 av. des Cascades, Beauport (QC) G1E 2J7
www.horizonnature.ca



Stress et Blues... Les plantes contre-attaquent!

Pour traverser le blues de l'hiver, la **Clef des Champs** vous offre des extraits de plantes toniques, nutritives et calmantes de première qualité élaborés à partir d'ingrédients :

Biologiques
Sans OGM
Non irradiés
Non fumigés
Solvants traditionnels

Votre meilleure garantie d'efficacité et de pureté!



www.clefdeschamps.net



Tel. 819.322.1561 Fax. 819.322.1562

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

NUMÉRO 54 - DÉCEMBRE 2004

s o m m a i r e



Offrez Bio-bulle en cadeau

Faites d'une pierre deux coups...
Offrez un abonnement en cadeau à un ami ou à un parent et profitez d'un rabais de 40% sur le prix régulier en kiosque.

En prime, nous vous ferons parvenir gratuitement le livre de Christine Veer, Un aliment aux mille vertus, Le Miso.

C'est notre cadeau pour vous remercier de votre appui au magazine Bio-bulle, le magazine du bio au Québec.

Remplissez le coupon ci-dessous, joignez-y votre chèque et faites-nous parvenir le tout avant le 31 décembre 2004.

L'abonnement offert en cadeau débutera en janvier 2005.



Une table bio pour parler des vraies affaires...

rubriques

- 4 MOT DE LA RÉDACTRICE
- 5 ÉDITO BIO
- 6 ÉCHOS DES LECTEURS
- 7 BIO INFO
- 9 SUGGESTIONS DE NOËL
- 10 PRODUCTION
- 33 FENÊTRE SUR LE MONDE
- 35 CONSOMM'ACTION
- 36 PETITES ANNONCES
- 37 LIVRES EN TÊTE

38 CHOIX DE SOCIÉTÉ
ne tirez pas sur les fleurs
par france paradis

- par anne et louis major, hélène et alain bolduc
- 30 FÊTE DES RÉCOLTES**
par julien mcduff
- 31 LES PRODUCTEURS D'OGM SAVENT-ILS CE QU'ILS FONT?**
par benoît girouard

PAGE COUVERTURE : « À LA TABLE BIO » • PHOTOS PATRICK DUPUIS • CONCEPT ET PHOTOMONTAGE STUDIOS SIGMA
Note : Merci aux jardins bio-santé de nous avoir autorisés à utiliser la photo de leur kiosque à Automne en chansons pour illustrer la une du numéro 53...

Mot de la rédactrice

L'ÉCHO D'UN REPAS-DÉBAT

UNE AUTRE ANNÉE S'ACHÈVE avec son lot d'inquiétude, d'espoir et sans doute de fatigue accumulée. Tout va de plus en plus vite, et nous courons continuellement... C'est qu'il y a beaucoup à faire pour contrer les menaces qui fusent de toutes parts et qui semblent annoncer l'extinction probable de l'humanité! Malbouffe, pollution agricole, forêts et rivières en voie de disparition. La liste est encore longue, et nous pouvons nous en désoler longtemps. Notre attitude sera tout autre et nous vous invitons à faire de même...

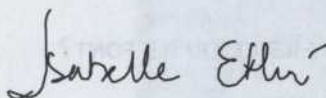
Alors que la nature printanière regorge de vitalité et d'espérance, le paysage d'hiver quant à lui inspire un temps d'arrêt et de réflexion. Un temps pour faire le bilan et reprendre son souffle. C'est dans cet esprit que *Bio-bulle* a concocté le dossier de ce présent numéro. Les plus fidèles de nos lecteurs le savent: nous croyons à l'importance de promouvoir une agriculture biologique à l'échelle de la province. C'est là notre mandat premier. Or, malgré tous les efforts déployés depuis 20 ans, très peu de fermes québécoises sont bio. À peine 2% du total. Ce constat fait, l'idée nous est venue d'organiser un repas-débat autour des grands enjeux de l'agriculture québécoise. Sept personnes ont été invitées à échanger des idées et à s'interroger ensemble. Sept manières différentes de penser se sont rencontrées pour échanger des points de vue et réfléchir ensemble. Au cœur du débat: le bio réussira-t-il à s'imposer comme modèle d'agriculture pérenne et durable, et à garantir un approvisionnement alimentaire satisfaisant? Je vous invite à lire les propos qui se sont échangés autour de cette table, bien garnie, soit dit en passant. Ils sont d'intérêt pour les citoyens que nous sommes. Car au-delà des politiques gouvernementales qu'il faut changer et repenser, il y a notre propre mode de vie que nous devons accepter de réviser.

LE TEMPS DE S'ARRÊTER

Dans un autre article portant sur la bio-diversité, l'auteur Antoine Gendreau-Turmel cite le directeur du programme des Nations Unies pour l'environnement: « Il faudra une transformation miraculeuse des attitudes, pour générer un réel vent de changement en faveur de la nature et de ses écosystèmes. » Et pourquoi pas? À nous d'être contagieux dans notre manière de vivre et de penser. À nous de favoriser le dialogue et de faire écho aux bonnes idées, même si elles ne viennent pas de nous. À nous d'oser entamer des discussions et de faire l'effort d'entendre et d'écouter les raisons pouvant expliquer pourquoi les choses ne changent pas... À nous de prendre le temps de s'arrêter.

En cette fin d'année, tumultueuse pour la majorité d'entre nous, souhaitons-nous un temps d'arrêt, un peu comme la nature sait le faire lorsqu'elle tombe en dormance. Du répit pour se retrouver et prendre conscience du sens que nous donnons à notre vie et à notre quotidien. Un repos bien mérité qui nous donnera les forces et la persévérance nécessaires pour ne pas abandonner notre idéal d'une nature durable, belle à regarder, bonne à respirer et agréable pour notre santé...

Bonne fin d'année à tous!



Isabelle Éthier, agr., rédactrice en chef
iethier@lavisbio.org

Bio-bulle
Le magazine du bio québécois
NUMÉRO 54 - DÉCEMBRE 2004 / JANVIER 2005

Bio-bulle est
une réalisation de

Lavis
BIO

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

Directeur général: Claude Talbot
Courriel: ctalbot@lavisbio.org
Rédactrice en chef: Isabelle Éthier
Courriel: iethier@lavisbio.org
Rédacteur adjoint: David Longuépée

Ont collaboré à ce numéro:

Alain Bolduc, Hélène Bolduc, Renée Frappier,
Antoine Gendreau-Turmel, Benoît Girouard,
Patricia Goulet, Anne Major, Louis Major,
Julien McDuff, France Paradis et Carol
Vachon

Révision: Denis Dumont

Conception et montage:

Studios Sigma, tél. & fax: 418.852.3088

Courriel: sigma@videotron.ca

Impression: Les Impressions Soleil

Distribution:

Messageries Gladu, 450.585.7039

Numéro 54 - décembre 2004 / janvier 2005

Date de tombée #55: 13 décembre 2004

PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez:

David Longuépée

Téléphone: 418.863.4985

Courriel: davidlonguepee@yahoo.ca

ABONNEMENT

Canada (taxes et frais de port inclus)

1 an (10 numéros): 29,90 \$

2 ans (20 numéros): 47,74 \$

POUR NOUS REJOINDRE:

L'avis bio, service à la clientèle

495, route 132 La Pocatière,

Québec, G0R 1Z0

Téléphone: 418.856.5872

Télécopieur: 418.856.2636

Courriel: nlarouche@lavisbio.org

Convention PAP no 10766

Dépôt légal: ISSN 1195-03-58

Bio-bulle est imprimé sur du papier recyclé, 30% postconsommation



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

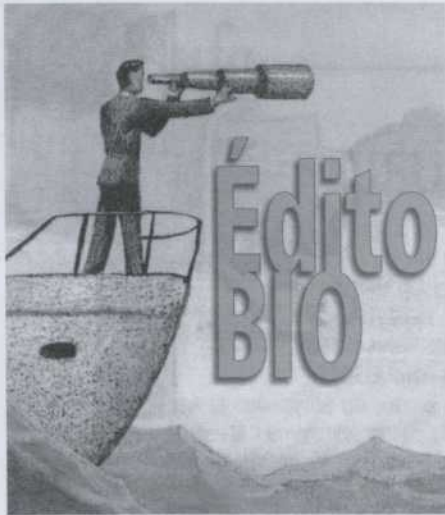
Canada
Programme d'aide
aux publications

Emploi
Québec

Bio-bulle est membre de

AMECC
Association des
magasins
compagnons
de Québec

Finage certifié
AVDA
membre 2003



Dans cette page, nous laissons la parole au directeur général de Bio-bulle qui nous livre chaque mois le fruit de ses réflexions sur l'état du monde bio au Québec. Sa vision bien personnelle ne manquera pas de susciter vos réactions, qui à leur tour alimenteront la discussion pour faire avancer le débat. La multiplicité des opinions permettra, nous en sommes convaincus, de se faire une idée plus claire de la situation et de faire avancer les choses.

De la discussion, dit-on, jaillit la lumière. À vos plumes!

UN COUP DE POUCE POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

En AGRICULTURE, la méthode de production biologique demande des efforts supplémentaires et des techniques particulières pour chaque type de production. Un producteur en régie biologique doit se soumettre à un cahier des charges (normes de production) très élaboré pour pouvoir arborer sa certification. Par le biais d'inspecteurs indépendants, les certificateurs vérifient si les pratiques sont conformes au cahier des charges en vigueur; ils vérifient également les produits utilisés de même que la provenance des semences.

Il est connu qu'il en coûte plus cher pour produire en régie bio plutôt que conventionnelle, ne serait-ce que par la perte de productivité engendrée par les divers ravageurs et/ou maladies les plus coriaces. Mais en plus, les producteurs bio doivent payer à chaque année des frais importants reliés à la certification. Pour les fermes de plus petite taille, ces frais représentent souvent une charge importante, voire un frein à la décision de se certifier. Alors, comment donner un petit coup de pouce pour alléger le fardeau financier de ces agriculteurs et les encourager à opter pour la certification?

Il est également connu de tous que l'agriculture dite conventionnelle est grassement subventionnée et que les différents programmes d'État existants ne sont habituellement pas accessibles à ceux qui ont choisi la voie biologique. Je crois qu'il serait grand temps que la ministre du MAPAQ, Mme Gauthier, prenne le leadership du dossier et reconnaisse l'importance d'encourager les voies alternatives en agriculture, comme cela se fait par exemple dans le domaine énergétique. Il faut économiser l'électricité, réduire notre utilisation d'énergie fossile, préserver l'environnement, et vive l'énergie éolienne et solaire! C'est bien beau, tout ça, mais pour l'agriculture biologique... rien ou presque. L'État semble paralysé par sa propre machine et la trop grande proximité avec certains organismes aujourd'hui dépassés. Où sont les mesures concrètes pour soutenir les producteurs

biologiques? Bien sûr, certains répliqueront que le MAPAQ a délégué des répondants bio dans chacune des régions du Québec. Ces derniers n'ont que peu de soutien et doivent se débrouiller par leurs propres moyens.

SUGGESTION

Le remboursement des frais de certification au même titre que les taxes municipales pourrait très bien être une mesure incitative à l'agriculture biologique.

Certains producteurs et/ou transformateurs mettraient peut-être moins d'énergie à vouloir trouver la faille dans la loi en utilisant des expressions comme: « Fait avec des produits biologiques », « 100% naturel », « 100% pur », « Production écologique », ou encore carrément une appellation biologique non certifiée. Si le MAPAQ veut garantir la qualité par une appellation contrôlée, ne doit-il pas aussi encourager la production de qualité certifiée? Considérant les bienfaits connus pour la santé d'une alimentation saine et exempte de produits chimiques, il s'agirait là d'un investissement minime mais combien rentable pour le gouvernement. En posant des gestes concrets pour encourager la production biologique locale, notre gouvernement établirait du même coup les bases d'une nouvelle orientation préventive plutôt que curative comme il a toujours fait.

Madame la Ministre, un petit coup pouce pour l'agriculture biologique... l'environnement... la protection de la biodiversité... la santé... nos enfants... etc. ♦

Claude Talbot, éditeur
ctalbot@lavisbio.org



*Lorsqu'on mange beaucoup, mieux vaut bien manger...
Joyeux temps des Fêtes!*

Ferme Rheintal
viandes certifiées biologiques

Boeuf • Porc • Veau • Produits de charcuterie

Hans et Guylaine Buecheli

845, rang Petit St-Esprit, Sainte-Monique, Qc J0G 1N0 • 819.289.2234 • guylainebuecheli@sympatico.ca



Échos des lecteurs



LA PHILOSOPHIE DU BIO À LA DÉRIVE... LE BIO ENCOURAGERAIT-IL L'ÉCOLOGIE DE BONNE CONSCIENCE?

Je VIENS DE LIRE LE NUMÉRO 53 (novembre 2004) d'une couverture à l'autre et je voudrais maintenant convertir le soupir de quasi-découragement avec lequel je l'ai refermé en mots intelligibles, du moins je l'espère, et qui seront ma manière d'y contribuer...

La première pensée qui m'est venue à l'esprit en lisant, page après page, est la justesse de l'observation que fait Erich Fromm dans je ne sais plus lequel de ses livres, à savoir qu'il est futile d'espérer changer la société si le cœur de l'homme qui propose et agence ces changements n'est pas lui-même, et en tout premier lieu, changé. L'exemple le plus célèbre du siècle de Erich Fromm était évidemment la révolution soviétique, qui a remplacé, comme le dit la boutade, l'exploitation de « l'homme par l'homme » par... l'inverse. Transposée ici, cette inversion qui ressemble à une partie de chaise musicale voit la philosophie du bio s'engouffrer à grandes enjambées dans les sentiers du paradigme dominant avec ses raisons de marché, sa rhétorique de consommation, de prix, de langue de bois, etc.

Je résumerais ma pensée en disant simplement qu'il me semble observer, à mon plus grand regret, que le bio est en train de prendre les couleurs dominantes du paradigme de consommation et de prendre la dictature du marché comme un fait accompli auquel il convient de s'adapter au lieu de s'inscrire dans une démarche originale jusque dans sa dimension économique. En étant docile avec une économie de grandes surfaces, tout comme en allant à l'autre extrême qui consiste à contourner la mise en marché par la vente directe à la ferme, le bio va à l'encontre de la diversité socioéconomique qui est à l'économie ce que la diversité des espèces est à la biosphère. On touche ici à la différence entre l'écologie de bonne conscience et l'écologie profonde.

DANIEL LAGUITTON
SUTTON

Collège d'Alfred
UNIVERSITÉ
de **GUELPH**

OAC
l'information • la vie • le savoir

**Diplômes
d'études
collégiales:
2 ans en français!**

**Des
alternatives
en agriculture!**

Agriculture et
développement international
Agriculture des régions chaudes

Agriculture biologique
Culture des plantes
aromatiques et médicinales

Pour connaître tous les programmes offerts consultez le:
www.collegedalfred.ca

Pour plus de renseignements : bureau de liaison, (613) 679-2218 poste 318 ou info@alfredc.uoguelph.ca

Collège d'Alfred
de l'Université de Guelph
C.P. 580, rue St-Paul
Alfred (Ontario)
Canada K0B 1A0

ENVIRONNEMENT JEUNESSE



Enseignants, éducateurs, animateurs...
Voilà un site web à consulter pour vous inspirer quelques bonnes idées d'activités à réaliser avec des jeunes des niveaux primaire, secondaire et collégial...

ENJEU offre aux institutions scolaires, aux entreprises et à la collectivité un service d'activités en formation et en éducation relatives à l'environnement (le SAFERE). Ce service comporte un ensemble d'activités de formation au sein desquelles les institutions ou les personnes intéressées peuvent choisir, à la carte, celles qui leur conviennent, selon leurs besoins. Les principaux modules et thématiques du SAFERE ainsi que les outils pédagogiques développés par ENJEU sont présentés directement sur le site...

www.enjeu.qc.ca/010/formation.cfm

LA BOULE-MICHE CERTIFIÉE QUÉBEC VRAI

Le 1^{er} octobre dernier, la boulangerie-pâtisserie La Boule-Miche, située dans la région de Québec, recevait une attestation de certification biologique délivrée par l'organisme Québec Vrai. Après plusieurs mois d'efforts et de travail soutenu, Pierre H. Morin et les membres de son équipe sont fiers d'annoncer que l'appellation biologique s'applique à tous les pains, muffins, croissants et autres produits de la boulangerie, sans oublier le café!

GROUPE D'ACHAT DE PAPIER RECYCLÉ

Il est toujours possible d'en faire partie. Ce groupe, fondé par la revue *Aube*, est ouvert à tous (particuliers, organismes, compagnies) et fonctionne avec des points de chute.

TYPES DE PAPIER DISPONIBLE :

PAPIER BLANC

Nouvelle Vie DP 100

- Blanc : brillance 89
- Maintenant 100% recyclé postconsommation
- 100% traité sans chlore

- Sans acide
- Certifié Éco-Logo
- Texture et apparence identiques à celles du papier normal
- Idéal pour fax, imprimante et photocopieur
- Emballage entièrement recyclable

PAPIER SABLE

Kraft couleur Sable

- Le même papier utilisé pour les premiers numéros (#2 à #10) de la revue *Aube*
- 60% recyclé postconsommation
- Non chloré et non désencré
- Pouvant être utilisé dans les photocopieurs et les imprimantes

À VENIR... DU PAPIER SANS ARBRE!

- 40% de chanvre
- 40% de lin
- 20% de coton

La demande crée l'offre... faites connaître vos préférences!

Boîte vocale : 514.361.9002

Courriel : papier@laplumedefeu.com

OGM : SCIENCE OU CHIMÈRE

Le 28 octobre dernier, au musée des Sciences de la nature de Sherbrooke, a eu lieu une série de conférences liées au phénomène des OGM. Organisées par Les AmiEs de la terre de l'Estrie, ce séminaire a permis à des spécialistes réputés, dont le microbiologiste Michel Bégin, le phytologiste agricole Pierre Turcotte, la chimiste Mireille Guay et la sociologue Louise Vandelac, d'aborder les fondements scientifiques et philosophiques entourant les OGM, leur sécurité ainsi que les implications environnementales et économiques.

Les textes des conférences sont disponibles sur CD au coût de 10\$. Vous pouvez faire votre commande auprès d'André Nault au 819.564.3175 ou en écrivant à l'adresse courriel atestrie@nctel.ca. Des frais de poste vous seront facturés en sus.



Santropol
MONTRÉAL

Cafés gourmets
certifiés
biologiques
et équitables

www.santropol.com 514-840-1000

COUP DE FOUDRE POUR LE PROJET GARDERIE BIO!

Le 30 octobre dernier, le projet Garderie bio, coordonné par Équiterre, a été doublement honoré de deux prestigieux prix dans le cadre du Gala Excellence, tenu à l'occasion du 30^e anniversaire du Regroupement des centres de la petite enfance de la Montérégie (RCPEM).

Rappelons que le projet Garderie bio, mené depuis 2002 sous la coordination d'Équiterre, a pour but de faciliter l'approvisionnement des CPE en aliments biologiques et locaux ainsi qu'à sensibiliser les enfants, parents et intervenants de la petite enfance au sujet des liens existant entre l'agriculture, la santé des enfants et la protection de l'environnement. Et le projet fait des petits puisqu'en 2004, le nombre de CPE qui se sont joints à cette initiative novatrice est passé de 5 à 20!

D'abord, dans la catégorie « Les uns et les autres », qui souligne le travail d'un CPE fait en lien avec un partenaire externe, le CPE Franquette la Grenouille, de Chambly, a mérité le prix OR pour son projet Garderie bio. D'autre part, face à l'excellence des projets soumis, le jury a décidé d'accorder un prix hors-catégorie à l'organisme Équiterre, qui s'est vu remettre le prix « Coup de foudre ». Ainsi, Mme Nadine Viens, présidente du RCPEM, a déclaré : « Le rêve et la passion n'engendrent-ils pas souvent des coups de foudre? Nombreuses sont les raisons qui ont mené à ce choix, mais il faut savoir que les raisons pédagogiques et ludiques sont tout aussi importantes que les raisons écologiques, idéologiques ou culturelles! La culture biologique a, en effet, impressionné notre jury, qui décerne son prix « Coup de foudre » à l'organisme Équiterre pour l'originalité, l'utilité et la fraîcheur de son projet Garderie bio ».

Rappelons qu'Équiterre contribue à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix individuels et collectifs à la fois écologiques et socialement équitables.

LA CONSERVATION DES SEMENCES

UN DROIT FONDAMENTAL

Le gouvernement fédéral canadien a déboursé 600 000\$ pour se faire dire que les fermiers n'ont pas le droit de conserver leurs semences, de dire le porte-parole en agriculture du Parti Vert, M. Tom Manley.

M. Manley faisait référence au rapport « The Seed Sector Review », financé exclusivement par le ministère fédéral de l'Agriculture et l'Agro-alimentaire, supporté par les producteurs de semences canadiens, les compagnies de semences internationales et les compagnies de biotechnologie telles que Monsanto.

Ce rapport propose de nombreuses idées afin d'accroître l'utilisation de semences certifiées, dont le jumelage de l'assurance récolte gouvernementale à l'achat de semences certifiées. Le directeur exécutif a émis un commentaire inquiétant dans ce sens lorsqu'il a affirmé « que les fermiers ne devraient pas être légalement autorisés à conserver leurs semences ».

Selon M. Manley, « les fermiers de par le monde possèdent le droit fondamental de conserver leurs semences. La conservation des semences par les fermiers et les communautés existe depuis que l'humain a commencé à travailler la terre pour se nourrir. La conservation des semences contribue à l'adaptation d'une culture aux conditions climatiques locales, assure la bio-diversité, réduit le coût des intrants et assure la sécurité alimentaire au niveau locale. » ♦

FERME LA FIDÈLE

**LA VIANDE
AU GOÛT
D'AUTREFOIS**



Certifié par GarantieBio-Ecocert

Veau - Bœuf - Pommes de terre

Savourez notre veau sur la table d'hôte du Forestel de Val d'Or

NOS PRODUITS SONT DISPONIBLES À MONTRÉAL,
EN OUTAOUAIS ET EN ABITIBI-TÉMISCAMINGUE

657, rang 8, Laverlochère (Qc) J0Z 2P0

819.765.2738

**LA BOULE MICHE
BOULANGERIE**

**PAIN AU LEVAIN SANS GRAS NI SUCRE
PÂTISSERIES TRADITIONNELLES ET NOUVELLES**

Demandez notre dépliant spécial
du Temps des Fêtes!
Nouveau menu de Noël
Réservez avant le 21 décembre...

**PRODUIT BIOLOGIQUE CERTIFIÉ
QUÉBEC
Vrai**

Entreprise certifiée biologique
par Québec Vrai

**1483, chemin Sainte-Foy, Québec • 688-7538
OUVERT 7 JOURS / 7**

Les suggestions de Noël de Bio-bulle

Pour cette dernière édition de l'année, Bio-bulle vous propose quelques suggestions de cadeaux de Noël. En souhaitant que cela puisse vous inspirer, pas nécessairement pour acheter plus. Plutôt pour faire plaisir autrement en pensant entre autres au mieux-être de la société et de la planète... Merci à Julien et Renée, nos fidèles collaborateurs, de partager avec nous leurs bonnes idées.



LES IDÉES DU RJÉ

L'arborescence (Guide des alternatives), aux éditions Spontanées

Ce bottin recense et décrit près de 800 personnes, organismes et entreprises du Québec (et d'ailleurs) qui mettent de l'avant des solutions originales et créatives en faveur de la santé des gens, de la collectivité et de l'environnement. Ce bottin deviendra vite votre outil de référence lorsque vous chercherez quelque chose!

Arbres et arbustes thérapeutiques, par Anny Schneider, aux Éditions de l'Homme

Vous y découvrirez l'arbre, les forêts d'ici et d'ailleurs, les fonctions utilitaires et thérapeutiques des arbres ainsi que des remèdes que vous pourrez préparer vous-même!

Adhésion à un organisme dont l'objectif est d'améliorer la planète et son système écologique. En voici quelques-uns : Le regroupement pour le jardinage écologique, Équiterre, l'Action Boréale ainsi que la revue *Bio-bulle*, bien sûr!



LES IDÉES DE L'AMS

Voici quelques suggestions de cadeaux hors de l'ordinaire. Des cadeaux pour le plaisir de partager tout en encourageant des entreprises de chez nous qui croient dans un avenir meilleur.

VIS TA VINAIGRETTE

Dans un sac de papier, regroupez une bouteille d'huile pressée à froid bio, un bon vinaigre artisanal aromatisé, de l'ail bio, de la moutarde bio, de la fleur de sel

avec un mot de votre cru, et voilà un cadeau qui saura faire des heureux.

DES HERBES ET DES ÉPICES

Un assortiment de mélanges d'herbes et d'épices bio d'une ferme située à proximité de chez vous...

SAVONS D'ICI

Plusieurs entreprises artisanales nous offrent des assortiments de savons et des lotions pour le corps. Ouvrez l'œil et les narines.

VINS BIO

Pour éviter entre autres les résidus de pesticides et les multiples agents de conservation, il nous est maintenant possible de trouver du vin d'ici certifié bio. Les vins du vignoble des Négondos de Mirabel... quel beau cadeau à faire et à se faire!

CERTIFICAT D'ACHAT

Offrez une visite chez votre détaillant préféré d'aliments naturels. Quelle belle façon de faire découvrir les aliments et les produits biologiques à ceux et celles que vous aimez.

LES IDÉES D'ISABELLE

À des gens que vous aimez et qui se plaignent de manquer de temps pour cuisiner et jardiner, des coupons de temps de cuisine et de temps de jardinage.

Pour les professeurs de vos enfants : une carte de souhaits fabriquée par vous-même avec votre enfant. Une façon simple de reconnaître le travail et l'effort quotidiens du professeur.

Un assortiment de sacs en tissu, pour faire les courses sans inonder la planète de résidus de pétrole.



LES IDÉES DE DAVID

Une huile de massage bio avec l'octroi d'un massage par la personne qui l'offre (ceci pour les cadeaux intimes).

Un ensemble de piles rechargeables et son chargeur... c'est tout bête, mais finis les déchets provoqués par les piles que l'on jette...

Un beau vêtement trouvé dans une friperie... une façon de mettre un frein à la surconsommation.

LES IDÉES D'ÉLIANE

Bien sûr, les innombrables produits artisanaux bio concoctés par nos gens pour les soins du corps, pour se sucrer le bec ou pour s'habiller (oui, oui, le coton bio est de plus en plus disponible!).

Mais surtout, à vos amis qui se demandent pourquoi faire autant d'efforts pour changer nos comportements alors que la bataille semble perdue d'avance : offrez le *Plaidoyer pour une agriculture paysanne*, de Roméo Bouchard, aux Éditions Écosociété. Un constat clair et bien documenté de l'état de nos campagnes, écrit dans un style impeccable par un des grands cerveaux du Québec moderne. ♦



Agri-info
Votre Librairie agricole et horticole

Librairie spécialisée
en agriculture biologique,
biodynamique, santé
et médecine douce

Marthe Guérard
Tél. : 450.653.3489
Sans frais : 1.866.653.3489
Télec. : 450.461.9867
info@agri-info.ca

www.agri-info.ca

VISITE DE FERMES BIOLOGIQUES AMÉRICAINES ET DE L'INSTITUT DE RECHERCHE RODALE

C'est grâce à Simon Audette, producteur biologique en grandes cultures sur billon, que l'été dernier, une soixantaine d'agriculteurs et d'intervenants agricoles associés au Club Action Billon se sont rendus aux États-Unis pour visiter cinq fermes biologiques de l'État de New York ainsi que l'Institut de recherche Rodale, en Pennsylvanie. Réputé pour être à l'affût de nouvelles idées et de pratiques innovatrices depuis le début des années 90, M. Audette avait choisi pour cette année de se rendre aux États-Unis pour en apprendre davantage sur les pratiques culturales de nos voisins du sud. L'enthousiasme débordant de M. Audette a fait en sorte que le noyau de cinq ou six personnes qui devait l'accompagner s'est plutôt transformé en un groupe de 56 personnes, et ce, sans compter la liste d'attente (capacité de l'autobus oblige).

PATRICIA GOULET, ORGANISATRICE DU VOYAGE

PASSION BIO

PARMI LES CINQ FERMES VISITÉES, certaines étaient vraiment particulières. Il y a eu celle des Hoover's, une ferme mennonite très populaire dans cette région agricole de l'état de New York. Nous avons l'impression de retourner 150 ans en arrière dans un épisode de La petite maison dans la prairie. Leur tenue vestimentaire et la machinerie agricole fabriquée de leurs propres mains servant à retourner les andains de compost en a surpris plus d'un... Un reportage sur leurs particularités et leur mode de vie sera d'ailleurs présenté dans un prochain Bio-bulle.

Une autre ferme a également marqué le groupe. Il s'agit de la ferme des Martens, qui sera également présentée dans une prochaine édition. Ce qu'il y a de particulier pour cette entreprise, c'est que les propriétaires, Mary et Klaus, spécialistes qualifiés en application de pesticides pour le ministère de l'Agriculture du gouvernement américain durant les années 80, sont devenus du jour au lendemain producteurs agricoles biologiques. Mentionnons seulement pour l'instant que certains faits marquants de leur vie, leur formation respective et leur intérêt marqué pour des expérimentations en tous genres, les ont menés très loin. Quinze ans plus tard, ils cultivent 1300 acres de grandes cultures en régie biologique, en plus de posséder un des plus importants moulins



Simon Audette en compagnie de Jeff Moyer, gérant de la ferme de l'Institut Rodale.

à farine biologique de l'état de New York. Cette visite nous a permis de tisser certains liens avec eux, et dernièrement, ils nous ont demandé de l'aide pour un de leurs amis en transition bio qui souhaitait exporter des grains en Ontario. Ils ont manifesté leur intérêt pour la culture sur billon et pourraient venir nous visiter.

SOL SAIN = PLANTES SAINES = ALIMENTS SAINS

Enfin, la dernière journée était consacrée à la visite de l'Institut Rodale. Nous avons pu constater à quel point leur philosophie axée sur la régénération des sols et les liens unissant un sol sain à la santé des gens, « healthy soil = healthy plant = healthy food »,

est vraiment au centre de leurs recherches. Outre les informations fournies sur leur projet Farming Systems Trial, comparant trois systèmes de production depuis 1981 (conventionnel, biologique avec fumier et biologique avec engrais verts), cette journée a permis à plusieurs de s'informer davantage sur la culture sans travail du sol, les stratégies d'engrais verts, les champignons mycorhizes et le compost de thé. En plus du gigantesque potager de Mme Rodale, où se côtoient légumes géants, fleurs et fines herbes, les participants ont pu visiter la charmante librairie Rodale, située dans une petite école primaire datant du début du siècle dernier. Depuis notre visite, des pourparlers sont en cours pour que des personnes de Rodale viennent constater ce qui se fait par ici.

Aux dires des participants, ce furent trois journées très enrichissantes et surtout bien remplies. Tous se souviendront du Super 8 Motel et de nos nuits plutôt courtes!

Grâce à une collaboration du Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique, le Club Action Billon fera traduire en français le contenu des conférences et rendra disponible sur cassette vidéo ou sur DVD l'information pertinente de ce voyage. Il sera donc possible à quiconque de s'adresser au Club pour se le procurer à un coût raisonnable. Nous vous tiendrons informés dans une parution subséquente. Plusieurs informations relatives à ce voyage seront également disponibles sur le site web du Club Action Billon, actuellement en construction. ♦



bœuf, veau,
maïs sucré, ail,
fines herbes

aussi disponibles :
foin, grains, paille,
plants pour jardin
(au printemps)

Riche en saveur... le vrai bon goût d'antan!

879, 5^e rang nord, Saint-Ignace-de-Stanbridge
(450) 296-4981 ♦ forgisab@avantages.net

AUTOUR DE LA TABLE BIO

Quoi de mieux qu'un bon repas, bio de surcroît, pour se mettre dans un état d'esprit propice à refaire le monde et à repenser l'humanité! Et si on parlait d'agriculture et d'alimentation?

PROPOS RECUEILLIS PAR ISABELLE ÉTHIER, AGR. / PHOTOS PATRICK DUPUIS



POUR TERMINER L'ANNÉE, *Bio-bulle* vous propose une table d'invités reconnus entre autres pour leur capacité à bien défendre leur point de vue. L'objectif de cette table fut de créer un espace, un lieu en même temps qu'une ambiance conviviale permettant l'échange et le franc-parler. Après quatre heures de causerie, des pistes de solution ont été proposées pour permettre à l'agriculture québécoise de reprendre son souffle. Fait intéressant à souligner : toutes ces personnes, pourtant différentes dans leur façon de regarder et d'analyser le milieu agroalimentaire, ont pris le risque de s'écouter, et cela a fonctionné... Une expérience heureuse qui devrait se répéter plus souvent...

Si l'agriculture biologique a été défendue et reconnue comme modèle d'agriculture pérenne, elle a également été remise en question quant à sa capacité de demeurer écologique et durable en même temps que soumise au courant actuel d'industrialisation et de mondialisation. Ce même courant a d'ailleurs été analysé en long et en large. Par exemple, si l'industrialisation de l'agriculture nous a apporté des gains en termes de variété d'aliments à des prix très accessibles, elle nous a en même temps appauvris. Nos villages et nos communautés disparaissent, les productions et les fermes se concentrent, nos terres se dégradent, et la grande majorité des agriculteurs et des agricultrices ne sont plus du tout valorisés dans leur profession. Bref, l'agriculture ne va pas bien. Or, lorsqu'une société a mal à son agriculture, elle fait face à une crise profonde au plan de valeurs telles que la sagesse paysanne, le respect de la nature et de l'aliment, l'accès à la terre, le savoir-faire et les traditions culinaires, la coopération, bref tout ce qui donne un sens à une vie...

Et si, à titre de citoyens, nous avons dans tout ce malaise une part de responsabilité à la fois sociale, agricole et alimentaire? Regardons un peu les propos de nos convives. Il y a là des éléments clés pour repenser l'avenir de l'agriculture des 20 prochaines années...

PRÉSENTATION DES CONVIVES

HÉLÈNE LAURENDEAU

Nutritionniste, auteure et animatrice bien connue des médias, Mme Laurendeau s'intéresse à l'alimenta-



tion et à la santé dans son sens large. Pour elle, l'assiette censée nourrir doit aussi pouvoir réjouir. Membre d'un réseau ASC, elle voit d'un bon œil le développement de l'agriculture biologique tout en valorisant tout autant les aliments dits de terroir, produits dans un esprit de respect de la nature et de la région. Autour de cette table, la souriante Hélène a parlé au nom des consommateurs. S'il est vrai qu'il existe chez eux plusieurs paradoxes alimentaires, ils deviennent de plus en plus conscients du lien qui existe entre leur alimentation et leur santé. Toutefois, la perte du savoir-faire culinaire qui caractérise les jeunes générations engendre par le fait même une perte d'autonomie dans l'acte de bien se nourrir. Or, pour bien des personnes, bien manger est devenu compliqué, à cause de tous les mauvais nutriments qui se glissent dans les aliments transformés et les plats cuisinés...

CLAUDE LAFLEUR



Secrétaire général de la Coopérative fédérée depuis 1998, l'agronome est très au fait de l'évolution et de la mondialisation des agricultures du monde. La crise actuelle que vit le secteur agroalimentaire au grand complet est loin de le laisser indifférent. « Je veux bien admettre que l'agriculture biologique est une voie intéressante et certainement valable sur le plan environnemental, mais concrètement, pour l'instant, cette forme d'agriculture concerne 2% des fer-

mes. La question que j'aimerais vous poser ce soir autour de cette table est la suivante : que doit-on dire aux 98% d'agriculteurs et d'agricultrices qui pratiquent une agriculture conventionnelle? Ces gens tentent d'améliorer certaines de leurs pratiques agricoles sans que la société le reconnaisse. Ils investissent des sommes d'argent énormes pour se conformer, et malgré tous ces efforts, ils sont mal vus et toujours pointés du doigt. Que doivent-ils faire, au juste? Se convertir tous au bio? C'est une utopie! Les consommateurs critiquent le système actuel tout en voulant payer le moins cher possible leurs denrées alimentaires... Ils dénoncent le fast-food, mais c'est en même temps ce qui est le plus populaire. Que voulez-vous que les agriculteurs comprennent? »

JEAN MORIN

Agriculteur et actionnaire de la fromagerie L'Ancêtre, ce producteur de lait a fait le choix, il y a 15 ans, de cheminer vers l'agriculture biologique pour entre autres retrouver un peu



plus d'autonomie ainsi que la noblesse de son métier. « Je voulais reprendre en main la destinée de mes terres, de mes animaux et de mon produit, et cesser de voir ma ferme uniquement en termes de rendements et de volume d'argent... » S'il se dit fier de pratiquer une agriculture biologique, Jean Morin s'interroge sur le sens de plus en plus galvaudé du terme « biologique ». De plus en plus à la mode, cette appellation pourtant protégée est devenue associée à toute une gamme d'aliments qui ne sont pas nécessairement meilleurs pour l'environnement et pour notre santé. L'agriculteur préfère parler de l'empreinte écologique des pratiques agricoles. C'est, selon lui, la voie à suivre si l'on veut que l'agriculture soit durable et viable.

Tout en un
**100%
BIO**



Misobio vous procure de façon naturelle tous les nutriments et éléments essentiels dont votre organisme a besoin quotidiennement:

- protéines, acides aminés essentiels, plus d'une 50 d'enzymes...
- vitamines du complexe B; riboflavine, B6, B12....
- minéraux, zinc, manganèse, fer, cuivre, calcium, potassium, phosphore...
- une grande quantité d'isoflavones...
- une source importante de phytostérols, d'acide gras oméga-3 (acide linoléique) et de lécithine...
- probiotiques, lactobacilles et autres micro-organismes...

Tous ces éléments contenus dans MisoBio aident:

à soutenir le système immunitaire, les os, les vaisseaux sanguins...

à réduire le mauvais cholestérol...

à protéger contre les maladies cardiovasculaires...

à éliminer les radicaux libres, métaux lourds, toxines;

à prévenir certains cancers: sein, estomac, prostate, peau, foie...

à atténuer les effets désagréables de la ménopause...

à réduire les problèmes digestifs, d'élimination, les intolérances et allergies alimentaires

POUR EN SAVOIR PLUS, LISEZ:

Un aliment aux mille vertus... Le miso
par Christine Veer (ISBN 0-9735878-0-6)

MisoBio est disponible dans les magasins de produits naturels et biologiques.

JACQUES DUFRESNE



Considéré comme un philosophe phare pour le Québec, Jacques Dufresne est auteur de nombreux écrits et éditeur de la revue *L'Agora*. Propriétaire d'une terre agricole dans la région des Cantons-de-l'Est, Jacques Dufresne aime le monde agricole et porte un profond respect envers tous ceux et toutes celles qui en font leur métier de tous les jours. Son regard sur l'état actuel de la société québécoise nous aide à comprendre que le secteur agricole est, comme tous les autres, devenu dominé dans son développement par toute une série d'experts-conseils. Les communautés de personnes et les collectivités agricoles d'hier sont devenues des individus qui s'en remettent à leurs experts. Résultat? Un sentiment généralisé de ne plus avoir d'emprise sur le devenir de leur métier. Selon lui, la propriété terrienne est synonyme de liberté. Or, l'enjeu actuel autour de la propriété des terres agricoles impose l'urgence d'agir. « Il faut éviter au Québec de devenir comme la Russie avec ses trois propriétaires terriens. » Si l'industrialisation de l'agriculture nous a, comme société, éloignés de la terre, elle nous a également éloignés de notre humanité, de notre sens commun et de nos valeurs, celles qui donnent un sens à notre vie.

BENOÎT GIROUARD

Président de l'Union paysanne biologique, apiculteur et formateur en agriculture biologique au Centre de formation agricole de Mirabel, Benoît Girouard était visiblement heureux d'être assis autour de cette table bio. Spontanément, il s'est empressé de le dire, et même de le répéter. Ardent défenseur d'une agriculture biologique locale, ce jeune militant reconnaît toutefois qu'il faudra mettre le temps et l'énergie nécessaires pour faire cheminer l'agriculture québécoise vers autre chose que le modèle dominant, qui favorise la concentration des fermes et la production de masse. Tout en reconnaissant les failles du mode de production biologique, ce modèle doit demeurer un phare



et inciter les agriculteurs à changer leurs pratiques agricoles. « J'ai confiance en l'inventivité des Québécois et en leur sens de l'imagination. Je suis optimiste face à la nouvelle vague des consommateurs qui demandent un fermier de famille et qui acceptent de soutenir localement leur agriculture. Je le suis également face aux néo-ruraux, ces jeunes qui souhaitent s'établir sur une terre et qui sont prêts à relever le défi de l'agriculture tout en acceptant de vivre avec un salaire en deçà de ce qui est considéré comme normal. Mon souhait est que l'on puisse, comme société, donner une chance à ces jeunes... »

ISABELLE BREUNE

Agronome spécialisée dans le domaine de la protection de l'environnement en milieu agricole, Isabelle Breune est actuellement agente en agro-environnement pour Agriculture Canada. Elle s'est fait remarquer pour ses travaux de recherche à titre de conseillère en agroenvironnement pour l'Union québécoise pour la conservation de la nature (UQCN). Les questions liées à l'écoconditionnalité font partie de son champ d'expertise. Son travail de conseillère auprès de plusieurs entreprises agricoles l'a amenée à faire plusieurs constats. Parler d'agriculture biologique est, pour elle, l'occasion de reconnaître les difficultés bien concrètes qu'ont actuellement les agriculteurs et les agricultrices dans la modification de certaines de leurs pratiques culturelles. « C'est tout un champ d'expertise qu'il faut développer avec eux. Les lois du marché demeurent une contrainte pour bien des agriculteurs. » Elle adhère à l'agriculture biologique dans la mesure où celle-ci est porteuse de valeurs écologiques et humanistes.



JACQUES PROULX

Bien connu du milieu agricole québécois, l'ex-président de l'Union des producteurs agricoles (1981 à 1993) est devenu une figure populaire depuis ses nouvelles fonctions à titre de président de Solidarité rurale. Son franc-parler est plutôt stimulant. Il aime les débats et les discussions franches. Celui qui a pourtant fait partie des acteurs ayant contribué



à mettre en place le système agricole actuel dénonce aujourd'hui le grand chaos et le déséquilibre actuel que vit le milieu agricole. « Il ne faut pas avoir peur de remettre en question tout le modèle qui a façonné l'agriculture des 25 dernières années. Bien sûr que nous avons obtenu des gains. Je considère toutefois que les pertes sont énormes, et c'est là-dessus qu'il faut se questionner et se réveiller. » Il ne se gêne pas pour affirmer sa préférence pour une agriculture raisonnée... « Je suis plutôt un fervent de l'agriculture qui prend soin de l'environnement avant toute chose. » Pour ce promoteur de la ruralité et des campagnes, l'agriculture québécoise a besoin d'un certain redressement dans ses politiques de soutien pour reprendre la place qui lui revient, ni plus, ni moins...



SUZANNE DION

Rédactrice et conseillère en management et ressources humaines, Suzanne Dion est également une animatrice chevronnée très au fait de l'actualité agricole et de son développement.

Son doigté particulier rend les échanges très fructueux. L'animation de cette table en fait foi. Selon Mme Dion, un tel débat devrait pouvoir se répéter avec une assistance grand public, car les questions abordées sont au cœur d'une préoccupation sociale importante. « Si l'on veut que les consommateurs soutiennent les campagnes québécoises à travers leurs choix alimentaires, nous devons les rendre complices et partie prenante du développement futur de l'agriculture. » Les interventions de l'animatrice ont été intentionnellement omises afin de faire plus de place aux propos des invités.



Menu d'Action de grâces

C'est au Manoir Rouville Campbell, situé à Saint-Hilaire, que s'est déroulé l'événement. Le chef cuisinier Pierre-André Brassard a concocté un menu à la fois réjouissant et coloré de saveurs et de parfums d'automne. Mis à part l'eau et le café, tous les aliments apprêtés étaient biologiques et dûment certifiés. Les fruits et légumes provenaient du domaine Valton Osiris, de Saint-Mathias-sur-le-Richelieu, et la dinde, de la Boucherie Saint-Vincent, située au marché Atwater, à Montréal. Quant au bon vin, il a été produit et mûri au vignoble bio des Négondos, dans la région de Mirabel.

Au menu

Carpaccio de tomates, réduction balsamique, copeaux de parmesan sur nid de fines laitues

Velouté de courges poivrées

Suprême de dinde farcie aux épinards, sauce au vieux porto et ses légumes de saison

Éclats de pommes et canneberges

Une table agréable pour assaisonner la discussion et adoucir les opinions plus corsées. Voici donc l'essentiel des propos partagés en cette belle soirée du 4 octobre dernier...



LES GRANDS CONSTATS

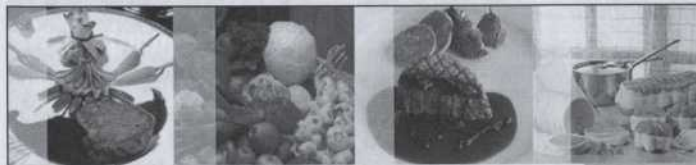
Quel bilan pouvons-nous faire de notre agriculture devenue fortement mondialisée?

Benoît Girouard

Ici, comme dans tous les pays industrialisés, les agriculteurs sont en perte d'autonomie dans leur capacité à contrôler leur propre destinée. Les derniers dix ans ont vu apparaître une dizaine de changements considérés comme accélérés. L'évolution rapide de



l'agriculture en fait partie. Même le mouvement *slow food* s'accélère! Le résultat de tout cela est que les agriculteurs doivent, et ce à tous les jours, faire des choix importants avec très peu de temps de réflexion.



Boucherie 
Saint-Vincent
VIANDES BIOLOGIQUES CERTIFIÉES

Marché Atwater de Montréal

138, avenue Atwater, Étal No 12,

Montréal (Québec) H4C 2G3

Téléphone: (514) 937-4269 • Télécopieur: (514) 937-4260



Fromage à pâte ferme et persillée de lait de vache

Fromagerie fermière biologique
317, route 158
Sainte-Sophie
(Québec) J5J 2V1
Tél.: (450) 530-2436

LIBERTÉ

Lait
Yogourt
Crème sure

Bio



BIOLOGIQUE



LIBERTÉ

1 Avenue Liberté
Candiac, Québec
J5R 3X8

www.liberte.qc.ca

Jacques Proulx

L'industrialisation a induit tous ces mouvements d'accélération. Je crois pour ma part qu'en devenant super spécialisée, l'agriculture a perdu de sa noblesse. Les agriculteurs ont perdu le sens de l'équilibre et de la vocation. Il y a actuellement une fuite en avant qui nous empêche de prendre le temps de réfléchir et de s'arrêter...



n'auraient jamais pu s'offrir autant de variété à l'intérieur d'un même repas. Il ne faut pas oublier qu'avant l'industrialisation, nos agriculteurs vivaient très pauvrement... Il ne faut pas tomber dans le snobisme.

Jacques Proulx

Bien sûr que nous avons eu des gains. Nous avons aussi perdu beaucoup. Nous sommes, à mon avis, allés trop loin avec l'industrialisation du métier, de sorte que l'on a évacué la paysannerie. Or, les agriculteurs sont avant tout des paysans. Je ne dis pas cela pour que l'on revienne à la misère et à la pauvreté. Pour moi, le mot « paysan » signifie sagesse, équilibre et respect de la nature. Or, de nos jours, la sagesse de l'équilibre n'est plus du tout valorisée. Il faut selon moi se demander pourquoi. L'image que l'on se fait de l'agriculteur moderne est celle d'une personne assise dans un bureau devant un écran d'ordinateur; c'est complètement ridicule!

Jean Morin

Lorsque nous avons fondé la fromagerie L'Ancêtre, c'était justement à cause de cela. Comme producteur laitier, je me sentais complètement débranché de mon produit. En faisant le choix d'être biologique, c'était pour reprendre ma ferme en main, pour retrouver l'autonomie que mon père avait lorsqu'il pratiquait l'agriculture.



Jacques Dufresne

Le phénomène que vous êtes en train de décrire et qui frappe l'agriculture est universel. Cette perte d'autonomie se voit également dans les domaines de l'éducation et de la santé, pour ne nommer que ceux-là...



Regardez un peu ce qui se passe du côté des athlètes olympiques d'aujourd'hui. Ils sont encadrés par toute une série de spécialistes visant à solliciter des muscles bien précis, et ce, au détriment de l'harmonie globale de leur organisme. La noblesse de l'esprit olympique de jadis n'est plus du tout présente. On cherche à pousser toujours plus loin les limites des athlètes, et on fait la même chose avec la nature qui nous entoure...

Isabelle Breune

Ce passage vers l'industrialisation n'a quand même pas eu que des ratés. Il y a tout de même eu des côtés positifs à tout cela. Regardez ce qu'il y a dans nos assiettes ce soir... Mes grands-parents



Vous parlez d'une perte d'autonomie et d'un savoir-faire paysan. Si on regarde ce qui se passe du côté des consommateurs, les constats sont semblables. L'industrialisation a également permis l'explosion d'une variété d'aliments transformés et surtransformés, offrant aux consommateurs la possibilité de s'alimenter sans trop cuisiner. Ce phénomène a fait en sorte que les gens se sont éloignés de la préparation des aliments. En d'autres termes, nous avons perdu de l'autonomie dans l'art de préparer notre nourriture quotidienne. C'est très particulier, car, parallèlement à cela, les livres de cuisine n'ont jamais été aussi populaires. Comme le soulignait le chef cuisinier Claude Fisher, nous savons comment apprêter du sushi, mais nous ignorons comment faire un simple bouillon ou une sauce béchamel. Nous avons du même coup perdu un peu de sagesse et de jugement. Mon père m'a d'ailleurs déjà fait la remarque suivante: « Que c'est devenu compliqué de bien manger! ».



Hélène Laurendeau

Benoît Girouard

Une preuve flagrante et évidente qui démontre bien jusqu'à quel point l'agriculture est éclipsée du paysage de l'alimentation, c'est l'annonce de Métro, celle où l'on voit l'acheteur faire ses appels tout en observant la bande boursière afin de



Nous sommes allés trop loin avec l'industrialisation du métier, de sorte que l'on a évacué la paysannerie.

Jacques Proulx

pouvoir s'approvisionner au plus bas prix! C'est vrai que les consommateurs achètent en fonction du prix. Nous les avons habitués à cette motivation d'achat. Qui d'autre que les grands distributeurs les a convaincus de devoir payer

leur panier d'épicerie le moins cher possible? Dans ce contexte, les agriculteurs qui ont fait le choix d'évoluer vers le biologique sont des audacieux. Je crois que ces audacieux du bio font avancer et progresser l'agriculture dans la bonne direction...

Claude Lafleur

Je suis ambivalent lorsque j'entends ce genre de propos. J'ai dans ma famille des agriculteurs bio, et je suis sensible et très ouvert à ce genre d'agriculture. Toutefois, les aliments qu'ils produisent ne sont pas accessibles aux gens de leur village puisqu'ils coûtent plus cher. J'ai de la misère sur cette question de prix. Qu'on le veuille ou non, une minorité d'individus peuvent actuellement se payer des aliments biologiques. Je serais curieux de savoir si tous les agriculteurs bio mangent complètement bio... Là où je veux en venir, c'est que le biologique représente de très petits marchés, accessibles à des gens qui acceptent de payer plus cher pour leurs aliments.



Benoît Girouard

J'aimerais réagir sur la question du prix du bio. Pourquoi les aliments non bio coûtent-ils moins cher? Parce qu'ils sont largement subventionnés. De plus, on ne se questionne pas sur les coûts cachés de la production de masse, qui génère beaucoup de pollution dans l'environnement.




Claude Lafleur


Le bio n'a pas toujours une valeur de sainteté. Pour moi, les aliments bio que l'on importe polluent aussi par le transport. Il y a des productions qui, selon moi, même si elles ne sont pas certifiées bio, ont des pratiques culturales très respectueuses de l'environnement.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

Horticulture
légumière
et fruitière





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

**Une radio sans pesticides
à Québec cité**

CKRL souhaite une équipe de bénévoles
animateurs, recherchistes
pour réaliser une émission
portant sur l'écologie.

**Début prochaine programmation :
janvier 2005**

www.ckrl.qc.ca



QUAND LE MOT BIO COMMENCE À DÉRANGER LES ÉCOLOS...

Jean Morin

Si vous voulez mon point de vue sur cette question, le mot « biologique » commence à m'agacer énormément, car je ne sens pas toujours qu'il sous-entend la valeur écologique. Nous en sommes venus à associer et à réduire le mot « biologique » à un simple cahier des charges. Or, faire de l'agriculture biologique, c'est beaucoup plus qu'appliquer les normes d'un cahier des charges. Je préfère parler d'agriculture écologique. Lorsque j'ai modifié mes pratiques culturales, c'était, et ça continue de l'être, pour réduire mon empreinte dans l'écosystème. Pratiquer une agriculture écologique, ce n'est pas simplement de ne pas mettre de pesticides, c'est aussi de modifier mes pratiques culturales pour faire plus attention à la santé de mon sol et à celle de mes animaux, à la qualité générale de mon environnement. C'est de voir mon entreprise en équilibre avec l'écosystème de ma région et de mon village. Nécessairement que les produits qui en sortiront seront sains.

Hélène Laurendeau

Ce qui me dérange de plus en plus dans l'appellation biologique, c'est de voir qu'on y inclut des aliments comme du pain Weston bio ou encore des croustilles bio. Pour moi, les aliments issus d'une agriculture biologique doivent se démarquer des autres fabriqués sur une base industrielle.

Faire de l'agriculture biologique, c'est beaucoup plus qu'appliquer les normes d'un cahier des charges.

Jean Morin

Benoît Girouard

Une partie de nos membres ne sont pas certifiés. Ce sont les plus critiques du système actuel, et ils contribuent à nous faire cheminer. Actuellement, environ 70% des aliments biologiques que nous consommons sont importés, et nous en exportons un volume important; je pense ici aux céréales bio. Je crois qu'il faudra, dans les années à venir, réussir à induire un mouvement de société en faveur de l'achat local. Une des raisons pouvant expliquer le peu de fermes certifiées est qu'actuellement, c'est presque plus facile de déclarer faillite que de se convertir au bio. Pour plusieurs agriculteurs, se convertir au bio est tout simplement inaccessible, compte tenu des coûts de transition. Cette forme d'agriculture sert actuellement de phare, et nous devons encourager son développement. Hon-

nêtement, je mise beaucoup sur les agriculteurs conventionnels qui actuellement vivent une crise et qui se remettent en question face à leurs pratiques culturales. Je crois qu'il faut encourager ces agriculteurs à cheminer vers une agriculture raisonnée.

Isabelle Breune

Cette forme d'agriculture se pratique déjà. J'ai rencontré plusieurs agriculteurs qui souhaitent modifier leurs pratiques culturales et même cheminer vers le bio. Ce n'est pas toujours facile. Cela, les gens ne le comprennent pas toujours... Je vous donne l'exemple bien concret de ce producteur de pommes de terre avec qui nous avons regardé différentes possibilités de modifier, entre autres, les doses d'azote. Les essais aux champs montrent une baisse de rendement. Or, il y a une limite économique à accepter une baisse de rendement. Certaines variétés de pomme de terre répondraient effectivement mieux à une diminution d'azote, mais elles sont moins bien reçues sur le marché de la transformation. Ce qu'il faut comprendre ici, c'est que cette décision n'est pas simple à prendre. Les contraintes du marché dominant le paysage. Même si plusieurs agriculteurs sont contre la mondialisation, celle-ci fait partie de leur quotidien...

UNE AGRICULTURE À REPENSER...

Claude Lafleur

Je suis d'accord avec vous qu'il faut redonner à l'agriculture sa noblesse et son autonomie. Les 98% d'agriculteurs et d'agricultrices qui ne sont pas bio et qui ont fait le choix du modèle productiviste sont très malheureux et ont l'impression d'empoisonner tout le monde. Or, on leur dit quoi, à ces gens? De se convertir au bio? C'est une utopie! En même temps, le modèle productiviste est devenu très mondialisé et donc contraint de concurrencer les agricultures du monde. Les agriculteurs veulent s'en sortir et poursuivent dans un modèle qu'ils connaissent. Le fond de tout cela est que ces mêmes individus veulent avoir accès au même pouvoir d'achat que le reste de la société.

machine, ce qu'il y a de plus équipé sur le marché. Cette ferme est très grosse, possède beaucoup de bétail et beaucoup de terre. Bien sûr, il a besoin d'un gros tracteur. Avez-vous pensé un instant à ce que peut coûter un tel engin? Ce gars travaille sept jours sur sept, et parfois 24 heures par jour. Cette ferme est considérée comme un modèle d'efficacité et de réussite. Peut-être. Mais ne venez pas me dire que c'est ce modèle qui a amélioré la qualité de vie des agriculteurs, ce n'est pas vrai!

Isabelle Breune

Les marchés imposent leurs exigences, et les agriculteurs doivent composer avec cela. Tout doit se faire rapidement, en peu de temps et le moins cher possible...


Jacques Proulx

Lorsque je dis qu'il faut revenir à un équilibre, ce n'est pas de revenir en arrière. Je crois que les agriculteurs, quoi qu'on en pense, ont toujours le choix de refuser de poursuivre dans ce modèle productiviste. Je prends l'exemple d'un agriculteur que je connais bien. Il vient de s'acheter un tracteur de 200 000\$. Une belle

Claude Lafleur


Saviez-vous que dans le prix des aliments que l'on achète, entre 15% et 20% retourne à l'agriculteur? Le reste est absorbé par tout le réseau de la transformation et de la distribution. Cela démontre le déséquilibre des rapports de force...

Produits laitiers



certifiés biologiques

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



**FROMAGERIE
L'Ancêtre**

1615, boul. Port-Royal
Bécancour (Qc) G9H 1X7
Tél. : 819.233.9157
Fax : 819.233.9158
fromagerie.ancetre@videotron.ca

Jacques Proulx

Je trouve terrifiant de constater qu'une majorité d'agriculteurs se retrouvent actuellement coincés et obligés de grossir parce qu'ils sont tombés dans une fatalité: celle qui dit que l'on n'a pas le choix. On s'est donné des outils, des politiques de soutien pour encourager nos agriculteurs à aller de l'avant il y a 25 ans. On a fait le pari du libre-échange. Le constat qu'il faut faire, c'est que l'agriculture québécoise ne sera jamais capable de concurrencer celle des États-Unis. Il y a une grosse réflexion à faire sur la manière de convertir et de faire évoluer l'agriculture québécoise d'ici les 20 prochaines années. Il faudra faire un certain redressement des politiques agricoles. Car nous n'avons plus les moyens de nous offrir le modèle agricole actuellement en place. Je ne suis pas en train de dire qu'il faut tout abolir. Non. Il faut par contre un certain redressement, notamment dans les politiques de soutien du revenu.

La question que nous devrions nous poser comme société est la suivante: est-ce que l'agriculture de masse contribue à nous maintenir en vie et en santé comme individus et comme société?

Jacques Dufresne

Jacques Dufresne

Plus la discussion avance, et plus je deviens optimiste. Je trouve que tous vos propos sont justes. Cette idée de s'arrêter et de prendre le temps de réfléchir aux 20 prochaines années est tout à fait intéressante.

Claude Lafleur

Nous avons tout de même réussi à développer une expertise laitière reconnue à travers le monde. Le Québec a réussi à se positionner sur le marché japonais avec une viande de porc supérieure à celle des Américains et des Danois.

Jean Morin

Ce qui m'énerve dans le porc, c'est que l'on exporte nos plus belles pièces de viande et que l'on reste pris avec le purin. Cette industrie a généré et génère encore des problèmes environnementaux énormes.

Benoît Girouard

Tous les pays industrialisés sont aux prises avec une agriculture à repenser. Ce qu'il y a de nouveau dans le paysage, c'est que les pays du Sud, comme le Brésil, l'Inde et la Chine, sont en voie d'être capables de nous concurrencer sur nos marchés.

J'ai confiance au peuple québécois. Nous avons des avantages sur lesquels nous devons miser. D'abord, le système de gestion de l'offre est un très bon système qu'il faut maintenir tout en essayant de repenser à de nouvelles façons de

gérer les quotas. En ce qui concerne l'agriculture biologique, le Québec est leader canadien grâce entre autres à son système légal d'appellation et à tous les organismes de certification qui se sont mis en place au cours des dernières années. Il y a actuellement une vague de consommateurs qui demandent des fermiers de famille et qui sont prêts à soutenir une agriculture locale. Il y a également un nombre important de jeunes qui, sans être nés sur une

ferme, souhaitent pouvoir acheter une terre et exercer le métier d'agriculteur. La surenchère des terres rend leur accès très difficile pour ceux que j'appelle les néo-ruraux.

Jacques Dufresne

La question que nous devrions nous poser comme société est la suivante: est-ce que l'agriculture de masse contribue à nous maintenir en vie et en santé comme individus et comme société? Il y a des valeurs de base sur lesquelles il devrait y avoir consensus et à partir desquelles nous pourrions définir ce qui est souhaitable d'avoir comme système agricole. Autrement dit, il y a des grands choix de société à faire en faveur de notre santé, et ces choix touchent directement le développement de notre agriculture, de nos fermes.



Viandes et boulangerie biologiques

N'oubliez pas de réserver vos dindes sauvages ou vos oies pour Noël!

Bœuf • Sanglier • Agneau
Canards de Barbarie
Pintades • Saucisses • Charcuteries
Oeufs • Pains au levain • Tourtières
Pâtisseries

FERMES
MORGAN

90, chemin Morgan, Weir • Québec • J0T 2V0
Tél.: 819 • 687 • 2434 www.fermemorgan.com
30 minutes à l'ouest de Saint-Sauveur.

Les entreprises Agri-Choux inc.

Téléphone : 450.562.6779 • Courriel : agrichoux@qc.aira.com



Salades de choux
Légumes variés
Vinaigrettes
et autres...



Disponible dans les meilleures épiceries

Universanté aliments naturels



HMS-90

Régénère les cellules
Hausse le système immunitaire

CONFÉRENCES MENSUELLES

Marc Goyer, naturopathe
(sur rendez-vous)

450.377.4922

1.877.377.4922

32, Ste-Cécile, Valleyfield • Jean-Paul Masse, propriétaire

L'EFFET DES CRISES ALIMENTAIRES...

Hélène Laurendeau

Ce qui selon moi est encourageant pour les agriculteurs biologiques et les autres qui produisent des aliments de terroir, c'est de constater que les consommateurs commencent à s'interroger sur la provenance et le contenu des aliments qu'ils achètent. C'est peut-être un des effets positifs des crises alimentaires que l'on a vécues ces dernières années. Je parle de ces crises, car selon moi elles sont très liées à l'industrialisation et à la mondialisation de l'agriculture... Ce que je dis aux gens lors de mes conférences, c'est que cet exercice de bien lire les étiquettes et de bien se renseigner sur le contenu des aliments qui font partie de notre menu est long et fastidieux, mais une fois qu'il est fait, nous savons clairement ce que nous mangeons.

Claude Lafleur

Les consommateurs s'interrogent peut-être, mais lorsque vient le temps de payer, ils choisissent toujours l'aliment le moins cher, peu importe la provenance. À chaque fois que l'on fait des enquêtes, à la Coop fédérée, on constate qu'une grande majorité de consommateurs expriment leur volonté d'appuyer l'agriculture québécoise, mais cela ne se traduit pas dans leurs actions. Regardez vous-mêmes les tendances d'achat... Le marché des produits bio demeure très mince. C'est

difficile pour une coopérative de prendre la décision de faire un revirement dans une telle situation d'incertitude...

Isabelle Breune

Ça fait 15 ans que je vis au Québec, et je suis convaincue qu'il y a eu et qu'il continue d'y avoir une évolution des consciences à l'égard de l'alimentation. J'ai eu l'occasion de voir le film *Supersize Me*. Juste le fait de faire un film sur le sujet est déjà un signe d'alarme. Je crois que l'émission de Daniel Pinard a permis dans une certaine mesure de sensibiliser la population au fait que plus nous mangeons des aliments transformés, plus nous perdons de la valeur nutritive.

Hélène Laurendeau

Le film *Supersize Me* devrait être présenté obligatoirement dans toutes les écoles. C'est suffisamment choquant pour provoquer les jeunes.

Jacques Dufresne

Je préfère de loin le film *Le Festin de Babette!*

Jean Morin

Je suis agréablement surpris de constater la manière dont évolue le langage de la nourriture. C'est encourageant... Le fait d'être passé de Maman Dion à Daniel Pinard nous a ouvert l'esprit sur le plaisir de bien manger et de rechercher des aliments sains et produits avec respect. Cela a eu un effet remarqué sur le développement des produits de terroir...

En aparté...

La discussion s'est poursuivie autour des produits du terroir, de leur goût plus prononcé, de leur variété, de leur qualité. Voilà qu'entre en jeu le vinaigre balsamique français vieilli en fût de chêne pendant cinq ou dix ans... Un produit qui, selon Jacques Proulx, émane d'un savoir-faire ancestral lui procurant du même coup une saveur et une authenticité uniques et incomparables... Benoit Girouard a bien candidement osé affirmer que certains vinaigres à base de sirop d'érable, produits au Québec, étaient aussi bons... Ce qui bien sûr a fait réagir l'ardent défenseur des particularités propres aux produits issus de traditions et de valeurs patrimoniales, que représente un tel vinaigre. Sans entrer dans toutes les nuances qu'impose la définition d'un produit de terroir, Jacques Proulx a tenu à préciser quelques principes. « Le vinaigre d'érable est sûrement très bon. Mais il faut aussi reconnaître la qualité, la tradition et le savoir-faire d'un produit comme l'est un vinaigre balsamique fabriqué depuis plusieurs générations... Bien sûr qu'il y a un peu de snobisme de rattaché à cela, mais arrêtons de dire que nos produits de terroir valent ceux des vieux pays. C'est faux... »

...lorsque vient le temps de payer, les consommateurs choisissent toujours l'aliment le moins cher...

Claude Lafleur

Hélène Laurendeau

Cela m'amène à parler du système français d'appellation d'origine contrôlée, communément appelé AOC. Je crois que nous aurions tout intérêt à évoluer vers ce genre de système. Pourquoi ce système fonctionne-t-il si bien? Les gens achètent une garantie au plan de la qualité gustative et nutritionnelle. Ce système existe ici pour l'agriculture biologique et devrait s'élargir pour les produits de terroir. Cela aiderait à leur développement...

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

ALINA

LES SPÉCIALISTES
DES ALIMENTS NATURELS



99, St-Germain Ouest, Rimouski G5L 4B6
(418) 723-0355 • 1-877-723-0355
Fax : (418) 723-0233
www.coopalina.com

Conseils de naturothérapeutes sur place.

- Aliments sains, complets et biologiques
- Fruits et légumes biologiques
- Produits du commerce équitable
- Viandes biologiques
- Suppléments alimentaires et cosmétiques

Nouvelles heures d'ouverture
Lundi, mardi, mercredi et samedi de 9h à 19h
Jeudi et vendredi de 9h à 21h
Dimanche de 11h à 19h

L'AGRICULTURE DE DEMAIN...

À quoi ressembleront nos campagnes d'ici les 20 prochaines années?



Claude Lafleur

Depuis les trois dernières années, il me semble que nous n'arrêtons pas de réfléchir à cette question. J'avoue que là-dessus, l'Union paysanne a donné le ton et forcé l'ensemble des organisations agricoles à faire le point. Si je vous disais que le genre de questions qui se posent autour de cette table est à l'ordre du jour des agriculteurs membres des coopératives...

Jacques Proulx

On réfléchit actuellement en fonction d'un modèle d'agriculture qui est dépassé. C'est là l'échec de la réflexion. On ne s'est pas encore posé la question à savoir si l'on pourrait faire autrement. Or, je crois que nous sommes rendus, comme société, à l'étape où l'on doit ramener l'agriculture dans sa ruralité... Concrètement, cela veut dire qu'une personne sur dix, en milieu rural, vit de l'agriculture. Il faudra donc apprendre à partager le territoire. C'est un problème qui ne se posait pas il y a 20 ans, mais qui aujourd'hui est criant. La ruralité s'est vidée à cause d'une réglementation territoriale devenue inadéquate. Elle était nécessaire au moment de sa création à la fin des années 70, mais actuellement, elle contribue à mettre en péril plusieurs régions. C'est rendu que parce que tu es agriculteur, tu as le droit d'acheter toutes les maisons du rang! Regardez l'étalement des méga-porcheres qui poussent un peu partout. C'est démesuré.

Benoît Girouard

C'est une solution qui, vous le savez tous, fait partie des revendications premières de l'Union paysanne. Il faudra démocratiser la campagne. Ce qui se produit actuellement, c'est qu'une personne qui désire acheter un acre ou deux de terre se fait toujours damer le pion par de gros agriculteurs désireux d'établir leur relève. Il y a, à l'intérieur du mouvement de l'Union paysanne, au moins 200 membres qui réclament de droit de s'établir à la campagne. J'aimerais poursuivre la réflexion sur un autre aspect important qu'il faudra changer: l'attribution et le partage des quotas de production. Je prends ici l'exemple du poulet. Pourquoi ne pourrions-nous pas prendre un quota disponible sur le marché et le diviser en cinq ou quatre parts, de manière à permettre à de plus

petits éleveurs d'avoir accès à cette production en toute légalité? Certains refusent d'envisager cette option par crainte de favoriser davantage les gentlemen-farmers. Et puis après? Pourquoi pas? Si ces gens peuvent contribuer à embellir le paysage...

Isabelle Breune

Au Québec, le concept d'avoir la terre à côté de la maison semble important. Or, si les gens veulent vraiment faire de l'agriculture, ils peuvent très bien le faire sans que leur résidence soit nécessairement à côté de leur terre. Si on permet une division des terres en petits lopins, cela risque de poser bien des tracas aux agriculteurs, qui doivent respecter une distance de 30 mètres du puits de leur voisinage. Si on permet une nouvelle organisation du territoire en favorisant l'avènement de ruraux non-agriculteurs qui souhaitent tous avoir une terre à bois et un carré de terre, nous risquons de perdre de l'espace proprement agricole. Selon moi, c'est un rêve individualiste qui n'aidera pas l'agriculture.

Jacques Dufresne

Même si je ne vis pas de ma terre, je vis de la joie et de la sécurité qu'elle me procure. Mes voisins la cultivent gratuitement en échange de

bonne nourriture... Pour moi, être propriétaire terrien est synonyme de liberté. Lorsque je vois ma terre, je m'en réjouis. Toute la colonisation du Québec s'est faite de cette façon, la terre contiguë à la résidence du propriétaire. Vous touchez là à un lien très profond. Lorsque je parle de la joie que me procure ma terre, ce n'est pas simplement en tant qu'individu. C'est beaucoup plus profond que cela...

Jacques Proulx

Il y a actuellement une iniquité en milieu rural. Si vous êtes agriculteur et que votre blonde est coiffeuse, celle-ci peut s'ouvrir un salon de coiffure sans problème. Si vous êtes le voisin d'un agriculteur sans en être un vous-même, votre blonde coiffeuse ne peut pas s'ouvrir de salon de coiffure. Ne me dites pas que c'est juste! Le problème de la protection du territoire agricole est différent d'une région à l'autre. Sans faire du cas par cas, il faudrait cesser de toujours tout standardiser. Pourrions-nous reparler de la politique du zonage agricole, la repenser en profondeur tout le monde ensemble? C'est rendu que dans certaines municipalités, 50% du territoire appartient à un seul individu. Nous avons un réel problème de société avec cela!

VERS DES ÉTATS GÉNÉRAUX...

Benoît Girouard

Nous n'avons pas su mettre d'arrêt nulle part. Quand on pense que 50% du budget de la province est alloué à la santé, c'est un signe flagrant que notre société est malade. Depuis le début de la soirée que l'on propose des solutions, des redressements pour repenser l'agri-

Jacques Dufresne

Je crois profondément à cette idée d'états généraux sur le devenir de notre agriculture et de notre société. Laissez-moi simplement vous parler de tout le débat sur l'eau qui a cours depuis les trois dernières années. Il a fallu une personne pour provoquer un débat d'envergure sociale et provinciale. Il s'agit de Mme Louise Vandelac, que vous connaissez probablement tous. Or, tout comme l'eau, l'agriculture touche à des choses très profondes. Nous voulons, comme société, une agriculture écologique, raisonnée, socialement riche et équitable, et qui occupe le territoire. Je crois qu'il y a une masse critique d'individus prêts à faire ce genre de réflexion. Je le répète et j'insiste, le moral de toute la société en général dépend de ces grandes questions à la base de la vie...

Prévue pour 2005, la tenue d'états généraux sur l'agriculture est une volonté partagée par plusieurs organisations. Cette idée chemine et évolue actuellement dans son organisation bien concrète. Nous vous tiendrons au courant des développements au cours des prochains numéros.

culture de demain. Or, il faudra que les citoyens puissent être partie prenante et complices de ce nouveau développement. C'est d'ailleurs dans cet esprit que l'Union paysanne souhaite la tenue d'état généraux sur l'agriculture, ceux-ci impliquant toute la société civile...

DERNIER TOUR DE TABLE...

Jean Morin

Il est souhaitable et réaliste de continuer à soutenir techniquement l'agriculture biologique. Je crois que depuis les 20 dernières années, cette autre façon de cultiver a apporté beaucoup de solutions à l'agriculture en général. Nous devons comme agriculteurs avoir un intérêt économique et écologique à nourrir les gens. J'irais plus loin dans mes souhaits. Si nous voulons que les choses changent réellement sur le plan environnemental, il faudrait en venir à rendre l'aide et les subventions gouvernementales conditionnelles au respect de paramètres écologiques.



Isabelle Breune

Lorsque les agriculteurs décident de cheminer vers l'agriculture biologique, on le voit sur le terrain, ils doivent nécessairement travailler sur eux-mêmes. Dans cet esprit, l'agriculture biologique est porteuse de valeurs humanistes. Pour moi, c'est l'avenir...



Benoît Girouard

Au cours des dix dernières années, l'agriculture biologique a acquis beaucoup de respect et n'est plus ridiculisée comme ce fut déjà le cas. Cette agriculture est là pour demeurer, progresser et faire cheminer tout le système agricole. En ce qui concerne les consommateurs, il ne faudrait pas rêver en couleur sur le futur des habitudes alimentaires. Il faut prendre les gens là où ils sont et accepter que la grande majorité de la population ne changera pas ses habitudes alimentaires du jour au lendemain. Cela dit, la société et les individus qui la composent souhaitent que les choses changent sur le plan de la production agricole et de l'occupation du territoire rural. Nous devons provoquer et susciter un débat ouvert à toute la société civile sur ces grandes questions. Si toutes les organisations se mobilisent, l'État devra obligatoirement suivre le mouvement et réviser les politiques actuelles.



Jacques Dufresne

Avant le repas de ce soir, je considérais le mot « biologique » sur le même pied que le mot « écologique ». Or, je m'aperçois en vous écoutant qu'il y a une nuance entre les deux et que le mot « écologique » semble plus englobant...



Hélène Laurendeau

L'agriculture biologique est et doit demeurer une locomotive nécessaire à tout le système agroalimentaire. C'est un modèle de production alimentaire qui doit être encouragé politiquement, car il est selon moi acceptable aux plans environnemental, social et humain. Ce mouvement contribue à promouvoir la santé à travers la saine alimentation. Je ne crois pas qu'un jour tout le monde en vienne à manger bio. Toutefois, je crois que progressivement, ce mouvement amènera la population à s'interroger et à se poser de bonnes questions sur la source et la qualité des aliments consommés...



le territoire, et cela ne peut pas être fait seulement pas un seul groupe ou une seule organisation... Je suis un fervent partisan de l'agriculture québécoise et du modèle actuel. Ce modèle est allé trop loin... Discutons-en ensemble! Ça ne se peut pas que tout le monde ait tort... Si on ne fait rien, la machine industrielle finira par avaler tout le monde... Sommes-nous capables de donner des chances à d'autres façons de faire... Vous l'avez dit tout à l'heure. Une partie de la relève souhaite s'établir en se contentant d'un niveau de vie moindre que ce qui est considéré comme la norme. Pourquoi ne pas le leur permettre? Actuellement, on permet aux agriculteurs de s'endetter encore plus, nous les refinançons pour qu'ils grossissent, alors que le jeune à côté n'a pas de chance... Il y a assez d'idées concrètes pour qu'il y ait un ensemble de solutions proposées. Il n'y aura pas juste une seule et unique solution. Il faudra un ensemble de solutions pour permettre un redressement et l'arrimage entre l'écologie, le bio, les produits de terroir et même le conventionnel... Qu'on en parle! Qu'on en discute ouvertement!



Claude Lafleur

La relève est un indicateur important pour connaître les enjeux et les projets futurs. Si nous voulons que l'agriculture se poursuive et se renouvelle, nous avons besoin d'ouvrir des voies alternatives d'établissement.



Actuellement, plusieurs jeunes agriculteurs sont très affectés par le coût très élevé des terres et des quotas. Ils sont également songeurs et démotivés en ce qui concerne la dévalorisation sociale du métier... ♦

Jacques Proulx

Il faudra nécessairement que les citoyens soient complices. Les gens souhaitent se réapproprier

MERCI À NOS COMMANDITAIRES



La réalisation de ce repas-débat a été rendue possible grâce à la contribution financière de la Coop fédérée de Québec et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Nous désirons les en remercier bien chaleureusement. Ce projet tire son origine d'une entente de collaboration entre deux revues : Le Coopérateur agricole et Bio-bulle. Par conséquent, les propos entendus au cours de ce repas-débat feront l'objet d'une couverture journalistique également dans les pages de la revue Le Coopérateur agricole.

MOT DE LA PRÉSIDENTE... SORTANTE

RENÉE FRAPPIER, PRÉSIDENTE
ASSOCIATION MANGER SANTÉ BIO

Le SYMPOSIUM DE L'ASSOCIATION MANGER SANTÉ BIO a réuni plus de 100 participants et participantes et a atteint ses objectifs d'éducation. Nous travaillons maintenant à faire connaître notre série de quatre soirées-conférences, qui se tiennent à Montréal et à Québec. Nous souhaitons rejoindre un éventail très varié de participants et de participantes. Les deux prochaines thématiques ciblent deux préoccupations en rapport avec notre santé et celle de l'environnement : la prolifération des aliments contenant des ingrédients modifiés génétiquement et les mauvais gras.

Le mercredi 24 novembre, à 19 heures, au Collège de Maisonneuve de Montréal, et le mercredi 1^{er} décembre, au Collège de Bellevue de Québec, nous accueillerons Yves Gagnon, jardinier célèbre et concepteur des Jardins du Grand-Portage de Saint-Didace, dans Lanaudière. Cet auteur et chroniqueur horticole réputé viendra partager avec nous une synthèse de sa recherche sur les OGM dans nos assiettes.

SAVIEZ-VOUS QUE...

En 2003, il s'est cultivé à la surface du globe 67,7 millions d'hectares de plantes modifiées génétiquement, principalement aux États-Unis, en Argentine, au Canada et en Chine. Il s'agit pour le moment surtout du soya, du maïs, du canola et du coton, mais d'autres plantes transgéniques sont déjà homologuées dans plusieurs pays, prêtes pour des cultures à grande échelle.

Mais pourquoi donc ces plantes trafiquées se retrouvent-elles dans nos champs, alors qu'une majorité de citoyens préfèrent ne pas en consommer et que leur impact sur la santé et l'environnement n'a été que très peu étudié?

Les quelques sociétés transnationales impliquées dans le développement, la production et la commercialisation des plantes transgéniques affirment que celles-ci sont nécessaires pour réduire l'emploi des pesticides, améliorer la valeur nutritive des aliments et régler les problèmes de famine dans le monde. Rien n'est plus faux!

Que pouvons-nous faire concrètement face à cette situation? Yves saura nous l'inspirer.

Le mercredi 9 février 2005, à 19 heures, au Collège de Maisonneuve de Montréal, et le mercredi 1^{er} février, au Collège de Bellevue de Québec, j'aurai le plaisir de vous amener à reconnaître les bons gras et les mauvais gras. J'aurai l'occasion de vous donner plusieurs trucs pour intégrer les bons gras dans notre menu quotidien. La théorie et la pratique font partie de la solution. Il nous faut reconnaître ces gras et agir si nous voulons que des changements réels s'installent.

MERCI C.A., BIENVENUE C.A.

Notre assemblée générale annuelle, qui s'est tenue lors du Symposium, a permis de faire le bilan et d'élaborer les perspectives pour l'année qui vient. Nous tenons à remercier chaleureusement les quatre membres du conseil qui ont terminé leur mandat. Il s'agit de Marie-Josée Rioux, coach en nutrition, Chakib Azizi, responsable du développement chez Bianca International Organic inc., Pierre Verly, producteur de grains biologiques, et moi-même, qui ai siégé au conseil depuis la fondation à l'exception de quelques années seulement. Je resterai toujours disponible au nouveau C.A. pour partager mon expertise et finaliser quelques projets importants. Du coup, nous souhaitons la bienvenue aux deux nouveaux membres qui siégeront sur notre conseil: Ginette Caron, engagée dans la Coalition aux pesticides, et Pierre Goyer, ex-restaurateur qui a fait le choix du biologique. Ensemble... pour un avenir meilleur. Ensemble... pour de nouveaux projets.

514.332.1005
1 866 336.1005
WWW.MANGERSANTEBIO.ORG

Vous pouvez dès maintenant noter les dates de l'Expo Manger santé, qui se tiendra pour une 8^e année à Montréal au Palais des congrès les 19 et 20 mars 2005 et à Québec pour une 5^e année au Terminal des croisières les 2 et 3 avril 2005. Un autre rendez-vous avec le bio et la santé globale...pour le plaisir de manger et de vivre mieux!

www.expomangersante.com

NE MANQUEZ PAS!

2 SOIRÉES CONFÉRENCE d'une série de 4

Association
**MANGER,
SANTÉ**




YVES GAGNON
JARDINIER ET AUTEUR

« Les OGM dans nos assiettes...
pourquoi, pour qui? »

MONTRÉAL Mercredi le 24 novembre 04
QUÉBEC Mercredi le 1^{er} décembre 04



RENÉE FRAPPIER
AUTEURE, CONFÉRENCIÈRE ET PROFESSEUR
EN ALIMENTATION VÉGÉTARIENNE

« Reconnaître et cuisiner...
avec les bons gras »

MONTRÉAL Mercredi le 9 février 05
QUÉBEC Mercredi le 16 février 05

MONTRÉAL
Collège de Maisonneuve métro Pie IX
3800, Sherbrooke est Local B-4420

QUÉBEC
Collège Bellevue, 1605, Chemin Sainte-Foy
Petit amphithéâtre

19h à 21h30 - 20\$/10\$ prix membres

514-332-1005 1-866-336-1005
www.mangersantebio.org



L'ALIMENTATION VIVANTE À L'HONNEUR!

L'alimentation vivante a le vent dans les voiles au Québec. Concept instauré aux États-Unis il y a plus de 35 ans par Ann Wigmore, il consiste à manger de plus en plus d'aliments crus et met les végétaux au cœur de notre alimentation.

RENÉE FRAPPIER ET CAROL VACHON
ASSOCIATION MANGER SANTÉ BIO

Le BÉNÉFICE EST DE RENDRE son système immunitaire plus performant, perdre du poids et acquérir une vitalité sans pareille. Comment? En choisissant de plus en plus de légumes, de noix et de graines crus, de céréales entières et de légumineuses, germées ou non, et en apprenant à les apprêter pour apprécier de plus en plus le goût naturel des aliments non transformés. Voilà un véritable bain de vitalité qui fera disparaître peu à peu de notre alimentation les mauvais gras et les raffinages de sucre, sel, farines et huiles, qui sont associés aux maladies dégénératives et à l'obésité.

POURQUOI EST-CE SI BÉNÉFIQUE DE MANGER CRU?

Qui mange ses cinq à dix portions de légumes et fruits par jour? Ou ses sources de gras oméga 3, des céréales entières? Et manger beaucoup de crudités, c'est faire un grand pas vers une meilleure santé. De plus, une alimentation vivante mise sur le bio, la germination et les pousses, les aliments lactofermentés et les jus verts, dont le fameux jus d'herbe de blé. Sachez qu'on peut cuisiner des sauces, des pâtés, des tartinades entièrement crus à base de noix, de graines, de légumes, et les intégrer tout doucement à notre menu.

Les aliments crus sont d'excellentes sources de fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments, et de quantités d'antioxydants protecteurs et régénérateurs. Un grand avantage est que les aliments crus conservent leurs enzymes, qui



participent à leur digestion. Les noix et les graines sont du véritable prêt-à-manger et une source très importante d'acides gras essentiels, dont les fameux oméga 3. Rien de plus simple que d'ajouter quelques noix ou amandes à une salade, ou de tartiner du pain au levain avec du beurre d'amande!

L'alimentation est un pilier majeur de notre état de santé. À partir d'aujourd'hui, votre assiette pourrait contenir 50% d'aliments crus et, avec l'introduction de nouvelles recettes, comporter davantage de plats principaux crus ou cuits à basse température. C'est une alimentation vivante, c'est-à-dire une alimentation basée sur la fraîcheur ultime et unique des grains germés, des légumes crus, des noix trempées et du fameux jus d'herbe de blé. Voici comment intégrer une diète composée d'au moins 50% d'aliments crus, et ce, dans une optique de nettoyage et de guérison du corps.

LES JUS VERTS

Pour faire le plein d'antioxydants dès le matin, commencez votre petit-déjeuner par un cocktail où le vert a préséance. Vous pouvez passer de la germination ou des légumes verts au mélangeur avec votre jus préféré et y ajouter des graines de lin moulues. Dégustez lentement à votre santé! Vous trouverez des informations sur les pousses et les germinations dans un texte à part.

LE JUS D'HERBE DE BLÉ

Ce concentré de chlorophylle aura un effet certain, pour être régénérateur et porteur de

vitalité. Il faut l'extraire de l'herbe de blé que vous aurez fait pousser vous-même. Des préparations congelées sont disponibles sur le marché. À boire lentement à jeun, au lever ou une heure avant les repas. Encore mieux, brasser dans la bouche trente secondes. Rajeunissant pour les gencives!

BONNE IDÉE NETTOYANTE

Pour ne pas surcharger votre organisme de toxines, optez pour une journée de nettoyage par semaine, où vous ne prendrez que de très bons jus nutritifs. Ceci représente un repos digestif très ressourçant (52 jours / année = 1 an / 7 ans). Ne prendre que de bons jus, de légumes surtout, préparés à l'extracteur, aux deux heures si nécessaire.

Débuter par du jus d'herbe de blé est une excellente idée. Si pour vous la perspective d'une journée entière de jus est inconcevable, essayez de penser à commencer souvent vos journées par un jus vert.

SE PROTÉGER PAR LE PLAISIR, QUI DIT MIEUX?

Mieux se nourrir pour le plaisir des couleurs, des textures et des saveurs, avec en prime la santé, cela est synonyme d'abondance d'aliments entiers, frais et biologiques, gorgés de vitamines, de minéraux, d'oligo-éléments et de fibres alimentaires. Quand comprendrons-nous que la santé passe par le choix d'aliments de qualité, en quantité raisonnable. Prendre sa santé en main, ce n'est pas compliqué. Il suffit de se décider à faire les changements qui s'imposent. Personne d'autre que nous ne peut

MYCOFLOR INC
mycoflor@sympatico.ca **Nouveau catalogue 2005 disponible**

Vous y trouverez de nombreux produits tels que:

- Semences de variétés anciennes de légumes
- Fines herbes, plantes médicinales
- Champignons (pleurottes, reishi)
- Plusieurs variétés d'arbres et arbustes

7850 Chemin Stage Stanstead, Qc JOB 3E0 (819) 876-5972

La giroflée
Alimentation et conseils santé

Tout pour une alimentation saine
Produits naturels et biologiques, fruits, légumes, pains, farines, jus...

Services-conseils : naturopathie, phytothérapie, vitamines et suppléments

3320, chemin Sainte-Foy (angle Duplessis) Sainte-Foy
• téléphone 418.658-7780

arrêter la consommation d'aliments gras et sucrés, et choisir fruits, légumes, germinations, céréales entières et légumineuses. C'est si bon!

PERDRE DU POIDS

On compte de plus en plus d'obèses au sein de nos populations, et ce, dès le jeune âge. Cette tendance va en s'aggravant. Les témoignages sont éloquentes: une cure d'alimentation vivante incluant le jus d'herbe de blé peut faire perdre de 2 à 7 kg par semaine.

Plus vous intégrez de légumes crus et de pousses, plus vous prenez le temps de mastiquer. Les fibres vous permettent de vous sentir rassasié sans excès de calories. Pour votre sauce à salade, 5 mL d'huile suffisent amplement par personne.

On en vient à trouver tellement de plaisir à savourer des aliments crus que le réflexe de chercher des aliments gras, salés ou sucrés se perd. Le délicieux change de camp!

LIVRES DE RÉFÉRENCE SUR L'ALIMENTATION VIVANTE

Les 12 étapes vers une alimentation crue, par Victoria Boutenko, Les Éditions Jalinis

Les délices de l'alimentation vivante, par Jalissa Letendre, Les Éditions Jalinis

Alimentation vivante pour une santé optimale, par Brian Clement, Les Éditions Trustrar

La cuisine soleil, par Frédéric Patenaude

Reconstruisez votre santé par l'alimentation vivante, par Diane Perron avec la collaboration d'Ann Wigmore et du Dr Edward Howell

Le Guide de l'alimentation saine et naturelle, tome 2, de Renée Frappier

GERMINATIONS ET POUSSÉS À TOUT CRIN

RENÉE FRAPPIER ET CAROL VACHON
ASSOCIATION MANGER SANTÉ BIO

UN JARDIN D'INTÉRIEUR À LONGUEUR D'ANNÉE

TOUT LE MONDE CONNAÎT maintenant la luzerne germée et en achète à l'occasion.

Au Québec, les pousses et les petits germes sont connus depuis plus de vingt ans. On en retrouve maintenant toutes les variétés dans les magasins d'aliments naturels. De plus en plus populaires, ils sont intégrés aux salades ou servis en accompagnement de vos mets préférés. Plus vous apprendrez à faire vous-même votre germination et vos pousses ou à en apprécier les avantages, plus ils seront présents dans votre assiette. Faites germer vous-même luzerne, trèfle rouge, radis, tournesol, sarrasin, blé, etc. Ça vaut la joie de les faire pousser... et c'est un jeu d'enfant! Cela incite davantage le reste de la famille à en manger avec vous.

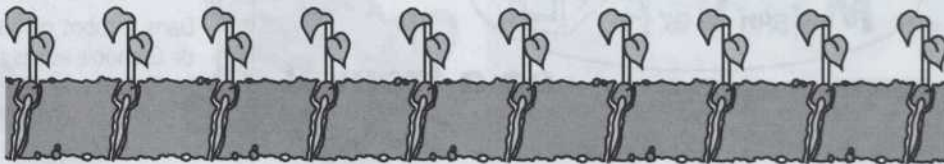
Servis avec une sauce à base de noix ou de beurre de noix, ils procurent une source exceptionnelle de vitamines, de minéraux, d'oligo-éléments et d'enzymes, de précieuses substances qui font largement défaut dans la diète nord-américaine. Les aliments germés mangés crus sont les aliments revitalisants par excellence. Un repas entièrement cru est complété par des salades de légumes et d'algues, par des pâtés ou des salades de noix et par beaucoup d'ail... cru, il va sans dire!

Faites la découverte du pain de blé germé, des pains au levain et des céréales germées et déshydratées.

Les produits germés ou lactofermentés augmentent notre potentiel énergétique. Une fois qu'on les a découverts, on ne peut plus s'en passer. Vous trouverez le pain de blé germé dans le réfrigérateur ou le congélateur de votre magasin d'aliments naturels préféré. Les pains au levain se vendent directement chez le boulanger ou dans les magasins. Pour les céréales, il y a entre autres la marque québécoise Vitagerme.

LA GERMINATION EN POT POUR TOUS

Dans le fond d'un pot de verre à large ouverture, placer de 3 à 4 couches de graines non endommagées. Fermer avec un tissu très ajouré. Laver une fois au moins, rincer, égoutter puis faire tremper 8 à 12 heures. Égoutter, rincer, puis BIEN égoutter et placer le pot au chaud, à l'obscurité. Bien rincer et égoutter chaque matin et soir. Les germes sont prêts après quelques jours. Profiter du dernier jour pour les faire verdifier à la lumière en évitant le soleil direct. Les écorces des grains peuvent être enlevées facilement, car elles flottent.





Organisme de Certification
Québec Vrai

Julie Fréchette, agr.
DIRECTRICE DES SERVICES

Téléphone : 819-289-2666
Télécopieur : 819-289-2999
quebecvrai@bellnet.ca

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



Une alimentation vivante pour une vie stimulante!



En vente dans plusieurs
magasins de produits naturels

JUS CONGELÉS BIOLOGIQUES
QUÉBEC VRAI

Jus de germination et légumes

Jus d'herbe de blé avec betterave

(Disponible en boîte de 15 glaçons)

Chantal Fillion
(819) 686-2563



SE FAIRE UN JARDIN DE POUSSES

Laver, égoutter et faire tremper les grains toute une nuit dans trois fois leur volume d'eau. Égoutter et laisser germer à l'obscurité jusqu'à ce qu'apparaisse un petit germe après un jour ou plus. Placer 2,5 cm (1 po) de terreau humidifié (non détrempe) dans un plateau de cafétéria ou autre. Rincer les grains et les étendre assez serrés pour qu'ils se touchent sans se chevaucher. Pour conserver humidité et obscurité, recouvrir d'un autre plateau environ 3 jours, ou jusqu'à ce que les germes atteignent environ 3 à 5 cm. Découvrir et continuer la croissance de 7 à 15 jours en arrosant de temps en temps. Couper et savourer, souvent même avec la racine une fois lavée.

ICI ET MAINTENANT, C'EST POSSIBLE!

Les grains germés représentent la seule catégorie d'aliments « immatures » et vivants que nous consommons. Ils sont encore « en train de pousser ». Vous ne trouverez rien de plus frais et, en bonus, quantité de ces substances protectrices et anti-cancérogènes uniques à un jeune plant.

Pour avoir plus de détails, vous pouvez toujours consulter les tomes 1 et 2 du *Guide de l'alimentation saine et naturelle*, de Renée Frappier. ♦

Association
**MANGER
SANTÉ**

À la recherche de cadeaux qui font du bien dans tous les sens?



en a trouvé!

vêtements équitables, chanvre + coton bio
thés, cafés et chocolats bio + équitables
litterie + lingerie alternatives
jeux coopératifs + éco-éducatifs
soins du corps bio + sensuels
livres uniques + alternatifs

PRODUITS ET SERVICES ÉCOLOGIQUES

5785, Sherbrooke O. (métro Vendôme)

Montréal, Qc

(514) 489-8000

www.cooplamaisonverte.com

Recettes

EN FÊTE!

Les vacances du temps des Fêtes nous permettent de cuisiner davantage, car bien souvent, nous nous retrouvons avec du temps libre et plusieurs occasions de recevoir parents et amis. Pourquoi ne pas en profiter pour essayer de nouvelles recettes avec des ingrédients inhabituels? Vous pourrez alimenter non seulement les corps, mais aussi les conversations! C'est le temps d'utiliser des verdure nouvelles, des légumes méconnus, des algues et de la couleur à profusion pour « faire changement » du traditionnel!

Voici donc quelques idées inspirantes et si simples... pour ajouter aux repas du temps des Fêtes.

SALADE HAUTE EN COULEURS, OIGNONS ROUGES ET CLÉMENTINES

Couper les oignons en deux puis en fines lamelles. Les faire mariner au moins deux heures dans du jus de lime ou de citron. Ajouter les clémentines (ou des oranges tranchées minces). Huile bio au choix et un peu de sel. Servir sur un lit de laitue Boston agrémentée de cresson. Un joyeux délice!

SALADE DE CHOU POUR MON CHOU!

Émincer du chou et des oignons jaunes et y ajouter de la mayonnaise maison et du poivre noir. Incontournable.

SALADE DE CAROTTES ET HIZIKI

Râper des carottes et y ajouter des algues hiziki réhydratées environ 15 minutes dans l'eau chaude. Un peu d'huile de sésame et de vinaigre de riz, et savourer.

POUR UNE ENTRÉE REMARQUÉE : ENDIVES FARCIES

Dans le robot ou au couteau, couper en petits morceaux des noix de Grenoble et des pommes rouges. Ajouter des olives tranchées et lier le tout avec un peu de mayonnaise maison. Farcir chaque feuille d'endive et servir sur une grande assiette. Succès assuré!

La Rosalie

É p i c e r i e s a n t é

Fruits et légumes biologiques
Suppléments et cosmétiques

1646 «C», chemin Saint-Louis

Sillery (Québec) G1S 1G8

Téléphone : (418) 683-1936

Télécopieur : (418) 683-7976



AU RYTHME DES SAISONS...

Nous voici rendus à un temps de l'année où nous avons complété les travaux extérieurs; nous avons déjà ramassé les feuilles, fermé la piscine, déterré les bulbes pour les remiser, mis le compost au jardin et, bien sûr, nous avons profité de ce changement de saison où les feuilles nous jouent leur symphonie de couleurs sous un soleil encore vivifiant.

JULIEN MCDUFF
PRÉSIDENT DU RJÉ

AU RJÉ, C'EST LE TEMPS DE L'ANNÉE où nous donnons un compte rendu de nos activités à nos membres lors de notre assemblée annuelle. Nous en profitons aussi pour nous donner de nouveaux objectifs, reconnaître les gens qui se sont démarqués dans leur région et former le nouveau conseil d'administration. De plus, nous consultons les responsables des régions afin de coordonner les événements d'intérêt provincial.

Permettez-moi de vous présenter le nouveau conseil d'administration ainsi que les personnes-ressources pour la prochaine année. À la vice-

présidence, Mme Carole Lesage, à la trésorerie, M. Germain Bourret, et comme administratrices, Mmes Jany Lavoie et Angèle McDuff. Les responsables des groupes en région sont: Diane Nault, groupe de Longueuil, 450.641.3667; Jany Lavoie, groupe de Montréal, 514.385.6985; Francine L'Espérance, groupe de Stukely-Sud, 450.297.2755; Céline Choquette, groupe de Drummondville, 450.791.2846; et notre responsable des abonnements et de la comptabilité, Mme Suzanne Desautels. De plus, nous avons un nouveau responsable du site internet, M. Louis-Marie Pilot, qui vous invite à visiter la nouvelle présentation de notre site au

www.rje.qc.ca. Nous tenons aussi à remercier M. Guy Duval, qui est l'instigateur de la première version du site du RJÉ.

Pour ma part, j'aurai le plaisir de collaborer avec cette belle équipe dans l'intérêt de tous nos membres jardiniers écologiques. ♦

DU NOUVEAU POUR LA PROCHAINE SAISON

Dans cette chronique, je vous ferai vivre un « jardin réalité » où les habitants de trois jardins vous donneront leur point de vue sur le jardin qu'ils habitent. Laissez-moi vous mettre en haleine... Il y aura un jardin autofertile bio, un jardin conventionnel bio et, à proximité, un bon vieux jardin où tous les produits chimiques sont encore utilisés. Chaque jardin déléguera trois représentants: une abeille, un ver de terre et une grenouille, auxquels pourront s'ajouter

d'autres personnages selon l'avancement de la saison. Ils vous livreront lors d'un débat mensuel leur point de vue personnel au fil de la saison. Quant à moi, je serai le modérateur si la discussion devient trop émotive! J'ai bien hâte d'animer ce débat et d'entendre ce que vivent les habitants de ces trois jardins...



Bio-Terre

Épicerie santé

Fruits et légumes biologiques
Produits sans gluten, cachers
Suppléments et cosmétiques

201, St-Viateur Ouest
Montréal, Qc H2T 2L6

(514) 278-3377
Télec.: (514) 278-1870

FORMULAIRE D'ADHÉSION AU RJÉ 2004



Regroupement
pour le jardinage écologique
C.P. 134, Drummondville (Qc) J2B 6V6
www.rje.qc.ca
abonnement@rje.qc.ca

Nom et prénom : _____
Conjoint (nom et prénom) : _____
Adresse : _____ Ville : _____ Code Postal : _____
Téléphone : () _____ Télécopieur : () _____
Courriel : _____

Cotisation pour l'année 2004 :

Membre du RJÉ seulement : 20,00\$
Membre du RJÉ (20,00\$) + dix (10) revues *Bio-bulle* (25,00\$, valeur de 29,90\$) : 45,00\$
Je ne veux pas que mes coordonnées soient publiées dans la liste des membres.

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



Garantie Bio-Ecocert

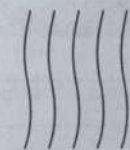
le leader des organismes de certification biologique au Québec

Entreprise indépendante, **Garantie Bio-Ecocert** a trois engagements :

- garantir au consommateur un produit biologique de qualité;
- fournir un service de certification respectueux des efforts consacrés à la production biologique;
- offrir une certification biologique accréditée dans de nombreux pays, permettant ainsi d'exporter les produits vers de vastes marchés.

Les sceaux «**GARANTIE BIO**» et «**ECOCERT**» : une assurance pour le producteur, le transformateur, le distributeur, le détaillant et, par dessus tout, le consommateur.

50, route du Président Kennedy
bureau 250
Lévis (Québec)
G6V 6W8 CANADA
info@garantiebio-ecocert.qc.ca
Téléphone : 418.838.6941
Télécopieur : 418.838.9823
www.garantiebio-ecocert.qc.ca



UN PLAN D'EAU ÉCOLOGIQUE POUR MOINS DE 50\$

Saviez-vous que le plan d'eau aménagé au jardin autofertile (le JAF) nous aide à attirer suffisamment d'alliés (oiseaux, grenouilles, couleuvres, insectes utiles, etc.) pour que nous n'ayons pas à combattre les maladies et les ravageurs? Saviez-vous également qu'un plan d'eau nous aide aussi à atteindre l'autofertilité?

RÉJEAN ROY

EN COLLABORATION AVEC CAROLE LESAGE

C'EST PARCE QU'IL ATTIRE les alliés que le plan d'eau améliore la fertilité du jardin. Les alliés nous aident à contrôler les maladies et les ravageurs en les mangeant, ou en brisant leur cycle en « mangeant » le paillis qui contient les maladies. La diminution des ravageurs amène moins de destruction du feuillage des plants dont on se sert pour faire du paillis. Il nous reste donc plus de feuillage pour augmenter le volume du paillis au sol, et c'est de cette façon qu'on augmente la masse de matière organique disponible. De plus, comme les plantes sont moins attaquées, elles auront plus d'énergie disponible pour grossir leur masse de racines dans le sol. Qui dit « plus de racines » dit « plus de bactéries et autres micro-organismes dans le sol », et avec plus de vie dans le sol, on augmente la vitesse de dégradation du paillis qui sera mangé par les organismes pour le donner aux plantes. Plus on a de matière organique disponible pour les plantes, plus elles seront en santé et volumineuses, et elles donneront encore plus de paillis. Voilà, on a augmenté la fertilité et, avec quelques années de culture, on atteint l'autofertilité même en récoltant abondamment. Dans la nature, ce sont les plantes qui, avec les années, font en sorte que les prairies et les forêts sont fertiles. Il est donc faux de prétendre que les plantes « exportent du sol », c'est-à-dire qu'on appauvrit le sol après avoir récolté et qu'il faut fertiliser pour maintenir la fertilité. C'est seulement avec nos systèmes de production sans paillis, sans plans d'eau et avec labour, donc avec un sol mort, que l'on doit fertiliser pour maintenir les rendements.

Saviez-vous aussi qu'un plan d'eau efficace pour le jardin coûte moins de 50 dollars (souvent 25 dollars suffisent), et qu'une seule personne peut l'aménager en une journée avec seulement six heures de formation en JAF (cours JAF #5 – Aménagement d'un plan d'eau efficace au jardin). Le plan d'eau ne nécessite pas de pompe, et il est constitué surtout de matériaux qui nous sont fournis gratuitement par la nature (terre, plantes, roches, branches, chicot). Il est aussi plus efficace et a une valeur environnementale beaucoup plus grande que les aménagements « esthétiques » qui nous sont vendus pour des sommes allant jusqu'à 5000 dollars. Le plan d'eau nécessite aussi moins d'entretien et de réparations que ces aménagements coûteux à faire fonctionner à cause de leur pompe. Celle-ci cause de la pollution parce qu'elle est énergivore et inutile pour l'environnement.

Il est agréable d'aider l'environnement en faisant sa part chez soi. Le plan d'eau est économique, agréable à regarder, utile pour nous économiser temps et énergie au jardin; finalement, il nous aide à éliminer les pesticides de notre vie.

Bonne récolte, bon appétit, et faites attention à ne pas devenir trop paresseux à regarder pousser vos plants, étendu dans votre hamac et laissant les oiseaux de votre plan d'eau travailler à votre place dans votre jardin! ♦



PRODUIRE SES PROPRES SEMENCES

Fabriquer et conserver ses semences semble relativement facile, mais requiert quelques notions de base pour bien les réussir. Les voici, traduites et résumées de *How to save your own vegetable seeds* que propose l'auteure Heather Apple. Par Anne et Louis Major et Hélène et Alain Bolduc.

ÉTIQUETAGE ET CONSERVATION

IL EST ESSENTIEL de tenir et de conserver à jour un registre d'identification des variétés comportant le nom, l'origine, la date de plantation, le nombre de jours de maturation, la résistance aux maladies, le rendement et autres caractéristiques spéciales.

Il est important de voir à bien identifier les variétés durant chacune des étapes: lors des semences (à l'intérieur ou à l'extérieur), au repiquage, lors du séchage et finalement sur les enveloppes ou les contenants d'entreposage.

Variété à conserver

Choisir des variétés non hybrides, à pollinisation libre. Les hybrides étant le résultat d'un croisement de variétés (parents) différentes, les semences (ou rejetons) obtenues d'un tel croisement seront différentes des parents.

Séchage et rangement

Les semences étant des entités vivantes, elles ont besoin, même au stade dormant, d'une certaine attention pour maintenir leur vitalité. Après les avoir ramassées, elles doivent être séchées dans un endroit sec et chaud avec une bonne circulation d'air. On peut utiliser un séchoir, à condition que la température n'excède jamais 95 °F (35 °C). Il faut absolument que la semence soit sèche avant de la ranger; sous l'effet d'une grande pression, une semence bien sèche va se briser plutôt que de plier.

Il est primordial que les semences soient rangées dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Immédiatement après le séchage, les semences seront placées dans un contenant hermétique afin d'éviter qu'elles reprennent l'humidité de l'air. Idéalement, la mise au congélateur sera l'endroit le plus sûr pour une plus longue conservation; le deuxième choix serait le réfrigérateur et ensuite la

chambre froide où il y a le moins de variations de température.

Quand vous sortez un contenant de semences, laissez-le à la température ambiante avant de l'ouvrir afin d'éviter la condensation d'humidité sur la semence. Ne laissez pas le contenant ouvert longtemps, car il absorbera l'humidité. Évitez les sorties fréquentes de l'endroit de rangement, car les fluctuations de température détériorent la semence.

Vérification et germination

Même gardées dans les meilleures conditions, les semences ne sont pas éternelles. Si vous les rangez pour une longue période plutôt que de les semer chaque année, il demeure très important de vérifier le taux de germination. De même, si vous avez des doutes sur la qualité de vos semences, assurez-vous de faire un test de germination avant d'en partager avec d'autres.

ÉCOLO-NATURE



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

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

ÉCOLO-NATURE

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

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

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

APPROUVÉ PAR DES ORGANISMES BIOLOGIQUES
LIVRAISON DISPONIBLE PARTOUT AU QUÉBEC

Approuvé pour l'agriculture biologique par Garantie Bio-Ecocert et OMRI

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: 819.824.4419
Fax: 819.824.4418

www.ecolo-nature.com

Les plantes médicinales vous intéressent, ainsi que la santé au naturel ?

Nous avons une formation qui répond à vos besoins, que vous
soyez novice ou professionnel dans le milieu de la santé.

CERTIFICATS – ATTESTATIONS – DIPLOMES

- Introduction à l'herboristerie. *Nouveau*
- Herboriste familiale
- Herboriste
- Maître herboriste. *Nouveau*
- Herboriste clinicien. *Nouveau*
- Doctorat (pour 2008). *Nouveau*
- Phytothérapie
- Biologie humaine
- Formation continue. *Nouveau*
- Formation en entreprise. *Nouveau*
- Forfait étudiant libre. *Nouveau*
- Formations à temps partiel ou complet,
par correspondance ou en classe,
déductibles d'impôts et reconnues
par diverses associations.
- Inscription en tout temps.

SERVICES AUX ÉTUDIANTS

Tutorat par Internet et ligne sans frais,
aide au placement, journal, ateliers et plus.

PUBLICATIONS SPÉCIALISÉES

Spécial promotion 10^{ème} anniversaire

Nos formations ont été élaborées par une équipe
multidisciplinaire qui inclut Danièle Laberge,
une des pionnières de l'herboristerie au Québec
ainsi que Anny Schneider, Moira O'Reilly
et plusieurs autres thérapeutes et pédagogues
chevronnés.

Évènement à ne pas manquer

L'Herboristerie à travers le monde

4 et 5 juin 2005 à Montréal

Deux jours de découvertes et de partages sur
le monde fascinant des plantes médicinales

LIVRE DE RÉFÉRENCES

**Interactions,
contre-indications
et complémentarités,
plantes-médicaments.**



Une nouvelle dimension de
l'utilisation des plantes dans
un monde contemporain :

- Effets secondaires, interactions positives ou complémentarités.
- L'ajout d'une plante pourrait-elle réduire les effets
secondaires de certains médicaments ou en réduire les dosages ?
Dans quelles circonstances ?
- Plus de 125 plantes analysées, 300 pages de références.

Disponible par commande postale
ou dans la plupart des magasins d'aliments naturels.

Avec vous depuis plus de 10 ans

Herbothèque

Institut de recherche et d'éducation
en santé naturelle www.herbotheque.com

Tél. : (450) 464-1800

Télec. : (450) 464-6693

Le réseau bio

Le test consiste à prendre 10, 25 ou 50 graines d'une variété et à mouiller une serviette de papier (sans la détrempier, qu'elle ne dégoutte plus); déposer les semences sur une moitié du papier et replier l'autre sur les semences; rouler la serviette, puis la placer dans un sac de plastique qui sera mis dans un endroit chaud ne dépassant pas 90 °F (32 °C). Les semences à germination rapide seront vérifiées après 3 à 5 jours, et les plus lentes après 7 à 10 jours. Compter les graines qui ont germé pour obtenir le pourcentage de germination. Si ce dernier est faible ou commence à diminuer, les graines devraient être semées la saison suivante.

MAINTENIR LA QUALITÉ GÉNÉTIQUE D'UNE VARIÉTÉ

Il est très important de comprendre la différence entre produire une variété possédant certaines caractéristiques et maintenir la qualité génétique d'une variété. Vous avez sans doute entendu parler des jardiniers qui, chaque année, conservent les graines de leur première tomate arrivant à maturité. Par ce geste, on choisit une certaine caractéristique (maturité hâtive) qui sera bénéfique ou avantageuse. Cette sélection (personnelle) est valable et répond à des besoins spécifiques ou à certaines conditions de jardinage.

Cela est différent lorsqu'on parle de préserver la qualité génétique d'une récolte. Une variété à pollinisation libre, par opposition aux hybrides, démontre un certain nombre de différences. Les variétés à pollinisation libre possèdent une capacité naturelle d'adaptation à certaines conditions, laquelle peut s'exprimer à différents niveaux ou intensités. Par exemple, une variété de maïs peut avoir une période de maturation étendue sur un certain nombre de jours, et une variété de fève peut avoir différentes couleurs.

Règles à suivre

Pour plusieurs sortes, telles les courges, il faut semer plusieurs graines pour chacune des variétés; pour le maïs cependant, l'idéal est de semer 200 plants de chaque variété et de récolter les graines des 100 meilleurs plants. Si vous plantez des fèves de couleurs différentes, assurez-vous d'en avoir suffisamment de chacune des couleurs.

Il est important de choisir les semences à partir de plusieurs plants. Choisissez-les en prenant soin de bien regarder le plant en entier et non une seule caractéristique. Mélangez les graines choisies. Vous conserverez ainsi la qualité génétique pour que la variété choisie garde toutes ses caractéris-

tiques d'origine ainsi que sa capacité d'adaptation à des conditions différentes.

Ne récoltez pas de semences issues de plants qui n'ont pas résisté aux maladies. Ne gardez pas des graines de plants affichant des caractéristiques indésirables pour ce type de variété; par exemple, des graines de laitue, de radis ou de brocoli qui montent rapidement en graine. La capacité de choisir ou de sélectionner les plants mères et d'évaluer les nouvelles caractéristiques se développe avec le goût et l'expérience de chaque jardinier.

Maintenir la pureté des variétés

Si vous semez plus d'une variété du même type de légume ou de fruit, il est possible qu'une pollinisation croisée (par les insectes ou le vent) se produise. La pollinisation peut être possible avec des variétés sauvages. Le fruit dont vous récolterez les graines ressemble à la variété d'origine, mais vous ne pourrez pas dire s'il y a eu ou non pollinisation croisée. S'il y a vraiment eu pollinisation croisée, la génération suivante affichera effectivement le mélange. Il faut utiliser la bonne méthode pour éviter qu'il y ait pollinisation croisée. Le travail d'une génération d'effort peut être annulé par une simple négligence. ♦

Les produits céréaliers biologiques près de chez vous.



Homestead Organics

Berwick, Ontario K0C 1G0
(2 heures de Montréal)

Sans frais : 1.877.984.0480
www.homesteadorganics.ca

Moulées pour les animaux de ferme :

- ✓ Volailles, chèvres, porcs et vaches
- ✓ Moulées complètes avec minéraux
- ✓ Recettes maison ou sur mesure; en poche ou en vrac
- ✓ Grains, suppléments et produits de santé animale
- ✓ Engrais biologiques et minéraux pour le jardin et la ferme

Nos détaillants au Québec :

- > Le Magasin du cultivateur, Saint-André-Avelin, 819.983.2331
- > Les Moulins BGL, Saint-André-Argenteuil & Saint-Marc-sur-Richelieu, 450.537.3774
- > La Ferme des Prés, Sainte-Marie-Salomé, 450.754.3307
- > Clarke & Fils, Lennoxville, 819.562.9444
- > Windmill Point Farm, Île-Perrot 514.453.9757
- > Distribution Amibouff, Rouyn-Noranda, 819.797.2564, La Sarre, 819.333.8790
- > Meunerie Deux-Montagnes, Saint-Eustache, 450.473.4637
- > Les animaux domestiques Quinn, Magog, 819.843.9601
- > Centre agricole Sainte-Justine, Sainte-Justine de Newton, 450.764.3403

Nous achetons les récoltes céréalières :

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



FÊTE DES RÉCOLTES DANS UNE MER ROUGE DE CANNEBERGES BIO

Laissez-moi vous décrire la scène : nous sommes à la ferme Atocas Notre-Dame. Soudain, nous apercevons au loin une récolteuse qui, avec ses grands batteurs, laisse derrière elle un flot de canneberges bien rouges... Un spectacle magnifique, encore plus éclatant lorsque le soleil pointe à l'horizon!

JULIEN MCDUFF, RJÉ

MARTIN LEMOINE, notre hôte pour la journée, est venu nous rejoindre à la salle municipale du village. Nous lui demandons de décrire son cheminement et de nous expliquer ce que nous allons découvrir en visitant la ferme et l'usine de transformation. Il nous indique qu'il est partenaire de la ferme avec Marcel Pilote et qu'ils sont aussi actionnaires de l'usine de transformation dont la raison sociale est Fruit d'or inc. Martin nous explique que les soins qu'exigent ces petits fruits rouges le remettent en contact permanent avec la nature, et que le paysage qui entoure la ferme est splendide : un grand lac de 40 acres, qui irrigue les champs au besoin et où nichent des grands hérons, des grues, des canards, des bernaches canadiennes et, pour compléter, un chalet qui héberge la famille. La terre s'étend sur 700 acres dont 100 acres sont en cannebergière. Le reste de la terre, étant en boisé, pourra être développé dans le futur. Au loin, une chaîne de montagnes d'un beau bleu, les Appalaches, complète le portrait.

VARIÉTÉS ET ORGANISATION DE LA RÉCOLTE

À la suite de cette belle introduction, Martin nous guide vers la ferme, au 604, rang Saint-Louis Ouest, à Notre-Dame-de-Lourdes; nous arrivons au premier bassin de la cannebergière, où nous pouvons déguster les petits fruits rouges acides et tellement goûteux de variété Steven. C'est une variété hâtive, la plus populaire au Québec. Chaque bassin mesure 100 pieds de largeur sur 1500 de longueur. Nous continuons notre visite pour nous arrêter à un deuxième bassin, de variété tardive, la Ben Lear,



toujours aussi goûteuse. Martin nous explique le fonctionnement du système d'irrigation et nous mentionne que l'eau est récupérée par un système de pompage et de drainage. Nous arrivons à un bassin où l'on procède à la récolte. Nous apercevons une récolteuse qui, avec ses grands batteurs, détache les canneberges qui flottent sur l'eau; elles sont ensuite retenues par un grand cordage, et des opérateurs les dirigent vers le système de pompage, d'où elles sont aspirées puis acheminées par convoyeur dans un camion pour être dirigées vers l'usine de transformation. Les canneberges cueillies de cette façon servent pour faire du jus. Celles destinées à la consommation et la transformation seront cueillies à sec pour préserver le

fruit intact et pour conserver sa valeur nutritive.

LE CHEMIN DE LA TRANSFORMATION

Nous complétons notre visite à l'usine de transformation. Martin nous explique comment s'effectue le classement des canneberges pour la consommation. Les baies défilent sur un premier convoyeur, auquel est incorporé un équipement avec lecteur optique qui identifie les canneberges encore blanches. Celles-ci serviront à faire du jus, alors que les autres toutes rouges continuent leur parcours sur le convoyeur. Du personnel vérifie que toutes les canneberges rencontrent les normes et exigences bio, après quoi elles seront ensachées et entreposées. À la fin de la ligne de production, il y a les réfrigérateurs et congélateurs qui servent à l'entreposage temporaire des fruits, lesquels seront acheminés aux clients au moment désiré.

Nous apercevons un deuxième bâtiment séparé, vers lequel un camion se dirige pour verser dans de grandes cuves son chargement de canneberges cueillies plus tôt. Ce bâtiment abrite de grands séchoirs où les canneberges seront séchées durant plusieurs jours; il abrite aussi l'équipement nécessaire pour la préparation du jus de canneberge concentré. En devanture, nous retrouvons les bureaux administratifs ainsi que la salle de montre des produits. En mon nom personnel et au nom de tous les membres du RJO, je remercie Martin ainsi que son équipe pour l'accueil cordial et chaleureux que nous avons eu lors de notre visite dans l'univers de la canneberge bio...

Les personnes intéressées à se procurer des produits peuvent rejoindre l'équipe de Fruits d'or en téléphonant au 819.385.1058. ♦

Serpolet

Produits Naturels et Biologiques
Saine Alimentation

Annie Moisson

1457, avenue Van Home
Montréal QC H2V 1L3

Outremont

Tél. : (514) 495-1661
Télec. : (514) 729-2802





LES PRODUCTEURS D'OGM SAVENT-ILS CE QU'ILS FONT?

UNION PAYSANNE Une étude réalisée par le Centre de recherche en économie agroalimentaire (CRÉA) de l'Université Laval et tenue secrète jusqu'à ce jour est tombée par hasard sur le bureau de l'Union biologique paysanne. Il s'agit d'un sondage effectué en 2003 auprès de 412 producteurs québécois de céréales. Commandée par la Fédération des producteurs de cultures commerciales de l'UPA et financée par le ministère de l'Environnement, l'étude visait à analyser les impacts environnementaux associés aux cultures transgéniques.

BENOÎT GIROUARD

UNION BIOLOGIQUE PAYSANNE • 450.475.1119

LORS DE L'ANNONCE du financement du projet de recherche, à l'automne 2002, l'organisme Greenpeace avait fortement critiqué ce projet de recherche octroyé à un groupe de chercheurs dont certains (ex.: le professeur Dominique Michaud) sont nettement identifiés au Québec comme étant généralement favorables aux OGM. De plus, la participation de la Fédération des producteurs de cultures commerciales (affiliée à l'UPA), qui représente, rappelons-le, les premiers utilisateurs des OGM, inspirait très peu de confiance quant à l'impartialité des méthodes et des résultats de ce projet de recherche.

Certains des résultats de ce rapport, plus favorables aux OGM, ont déjà été rendus publics,

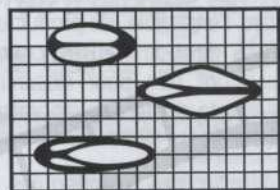
entre autres dans l'hebdomadaire *La Terre de chez nous*. Il est donc important et pressant que le gouvernement, les élus et les producteurs eux-mêmes connaissent les résultats que nous révélons ci-dessous avant que le lobby des OGM oublie... de les mentionner!

PROBLÈMES MÉTHODOLOGIQUES DU SONDRAGE

Le rapport de recherche fait l'analyse d'un sondage réalisé auprès de 412 producteurs de grandes cultures au Québec. Il est important de savoir ici que ces agriculteurs sont les principaux utilisateurs des OGM. Parmi l'ensemble des agriculteurs québécois, ils sont, a priori, les moins opposés aux OGM.

Ils sont également les moins susceptibles de soulever des questions, sachant que les résultats du sondage seront communiqués au gouvernement du Québec et rendus publics (problème des réponses tactiques). Par exemple, le graphique 9.5.3 concernant la question du sondage sur le dosage des applications d'herbicides par rapport aux recommandations du fabricant révèle, d'une manière peu surprenante, que plus de 80% des producteurs déclarent se conformer aux recommandations du fabricant. Il est évident que les répondants savent que toute autre réponse pourrait amener un resserrement des normes environnementales!

La formulation de certaines des questions est assez biaisée. L'une d'elle demande si « le



Semences RDR PROULX INC.

❖ Semences certifiées biologiques

- Avoine AC Rigodon
- Avoine nue AC Baton
- Blé AC Barrie
- Soya AC Glengarry 2550 UTM
- Soya OAC Champion 2650 UTM

❖ Centre de séchage et de transformation certifiés biologiques

❖ Vente et achat de grains biologiques

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT VOS SEMENCES

2 FAÇONS DE COMMANDER :

Par téléphone
819-293-2001
Sans frais
1-866-293-2001

ou par internet
www.semencesrdr.com



NOUVEAU

NC+Organics

Variétés maïs grain biologique

05A18 2450 UTM

08IA2 2600 UTM

15A21 2725 UTM

17A21 2725 UTM

Bienvenue
aux détaillants

3680, Les 60, Nicolet, Québec J3T 1P4 • Fax : 819-293-2002 • Courriel : semences.rdr@sogetel.net

gouvernement canadien est trop sévère en ce qui concerne la réglementation des aliments OGM», alors que le rapport *Éléments de précaution de la Société royale du Canada* (2001 www.rsc.ca) faisait état du laxisme du gouvernement fédéral en matière d'autorisation, de suivi et de tests des OGM. Nous pourrions donc renverser la question et l'interprétation implicite des résultats en affirmant que **66% des producteurs croient « plutôt » ou « tout à fait » que le gouvernement canadien n'est pas assez sévère** sur le dossier des OGM!

Un autre question demande si les « cultures OGM sont nuisibles pour la santé humaine lorsque consommées », au lieu de poser une question (positive) sur le degré de certitude quant à l'innocuité des OGM. Nous pourrions donc également renverser la question et l'interprétation implicite des résultats en affirmant que **65,7% des producteurs croient « plutôt » ou « tout à fait » qu'il existe des incertitudes quant à l'innocuité des OGM pour la santé humaine!**

permet d'écouler pratiquement toute la production de maïs du Québec.

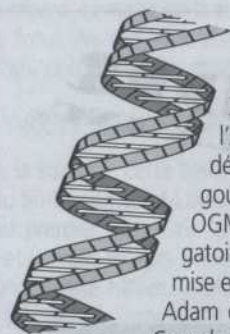
DES RÉSULTATS NÉANMOINS ÉTONNANTS... SUR LES OGM

Malgré toutes nos réserves et les précautions précédentes, certains des résultats du sondage sont très intéressants. En voici quelques-uns :

- 77,7% des producteurs sont en faveur de l'étiquetage obligatoire des OGM;
- 61,9% sont en faveur de la ségrégation en grain OGM et non-OGM pour garantir la traçabilité et donc mettre en place l'étiquetage obligatoire des OGM;
- 70,2% des producteurs sont « tout à fait » ou « plutôt » d'accord pour dire qu'en raison de l'introduction des OGM, les consommateurs deviendront plus préoccupés au sujet de l'innocuité de leurs aliments;
- 76,9% des producteurs croient que la responsabilité en ce qui concerne l'innocuité

- 55,6% des producteurs sont incertains à savoir si les cultures OGM sont nuisibles pour la santé lorsque que consommées;
- 66,9% des producteurs estiment que les agriculteurs deviennent de plus en plus dépendants des cultures GM, et conséquemment dépendants des fournisseurs d'intrants qui contrôlent les banques de gènes et de semences;
- 32,1% des producteurs craignent de nourrir leur famille avec des aliments génétiquement modifiés (GM);
- 42,1% des producteurs croient que le maïs Bt présente un danger au moins potentiel pour les insectes. (comme 87% des répondants cultivent du maïs, on peut dire que presque la moitié, ou 48,4%, des répondants producteurs de maïs croient que le maïs Bt présente un danger au moins potentiel pour les insectes);
- 48,7% des producteurs voient les cultures GM comme étant nuisibles à l'agriculture biologique;
- 77,2% des producteurs de maïs Bt jugent que le maïs Bt a généré « autant » de dépenses totales en herbicides ou en insecticides que leur maïs conventionnel (p. 21).

LE GOUVERNEMENT PEUT-IL FAVORISER L'ADOPTION D'UNE LOI PLUS SÉVÈRE OGM?



Une coalition canadienne d'écologistes, d'agriculteurs et de consommateurs le souhaite ardemment, elle qui hier s'est présentée devant le parlement d'Ottawa avec en main une pétition signée par près de 30 000 personnes. Ce groupe composé notamment de Greenpeace, de l'Union Paysanne, de l'Union des consommateurs et d'Équiterre n'en démord donc pas et exige désormais, fort de cet appui populaire, que le gouvernement fédéral impose un moratoire sur l'introduction de nouveaux OGM dans la chaîne alimentaire ainsi qu'un règlement visant à rendre obligatoire l'étiquetage de ces transgènes, deux « conditions nécessaires pour la mise en place d'une véritable politique de précaution », a expliqué hier Nadège Adam du Conseil des Canadiens, membre de la coalition. Rappelons que, au Canada, l'étiquetage des OGM est pour le moment laissé à la discrétion des industriels, comme le permet la loi. Ce nouveau coup d'éclat des pourfendeurs d'OGM intervient quelques jours à peine après la sortie d'une analyse du Polaris Institute, groupe de pression socio-environnemental, qui révélait la semaine dernière que, des 58 recommandations de la Société Royale du Canada – la plus haute instance scientifique au pays – visant à mieux encadrer les OGM au pays, Ottawa n'en a, quatre ans plus tard, mis en pratique que très peu.

WWW.LEDEVOIR.COM

ÉDITION DU 26 OCTOBRE 2004

Rappelons qu'au Québec, environ 85% des superficies des cultures OGM sont du maïs, suivies par le soja et un peu de canola. Il est aussi important de se rappeler que les cultures de maïs ont un lien très fort avec l'industrie controversée des porcheries en aval comme en amont (le maïs comme nourriture des porcs et l'utilisation des déchets liquides des porcs comme engrais – et gestion des déchets! – dans les champs de maïs). L'industrie du porc

des OGM repose sur les épaules des entreprises d'intrants (les manufacturiers des semences OGM, comme Monsanto) et 68,8% sur le gouvernement;

- 47% des producteurs croient que les entreprises qui fournissent les semences GM ne divulguent pas toutes les informations pertinentes sur leurs produits;

L'étude faite par le CRÉA de l'Université Laval est dans l'ensemble intellectuellement honnête, même si elle démontre une certaine faiblesse méthodologique et biaisée en faveur des OGM. Malgré cela, il est tout de même intéressant de constater que dans l'ensemble, les producteurs d'OGM soulèvent de nombreuses craintes importantes qui n'ont rien pour rassurer la population face à cette chimère de laboratoire. En voici quelques-unes :

- l'influence néfaste des compagnies de biotechnologie OGM sur les semences;
- leur culture du secret;
- la dépendance des agriculteurs face aux compagnies;
- l'impact néfaste sur l'agriculture biologique;

Non, les OGM n'ont pas rempli leurs promesses auprès des producteurs, et oui, chaque jour qui passe nous rappelle notre perte de contrôle sur notre alimentation. Ce rapport est une petite révolution en soi, car il témoigne des craintes de ceux qui utilisent les OGM chez nous et de leur perte d'autonomie maintenant presque totale face aux multinationales de l'inutile.

Saurons-nous reprendre le contrôle de notre frigo?

Pour connaître l'analyse complète du rapport : www.unionpaysanne.com, section flash info. ♦



Fenêtre sur le monde

COUP D'ŒIL SUR LA BIODIVERSITÉ : VERS LA SIXIÈME EXTINCTION?

La biodiversité est un concept scientifique relativement récent, qui réfère à la variété et à l'interdépendance des organismes vivants de notre planète. Même si la plupart des gens sont incapables de définir correctement la biodiversité ou d'en articuler l'importance, sa protection est en voie de devenir l'un des enjeux majeurs du 21^e siècle.

PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

La VIE SUR NOTRE PLANÈTE est diverse et en constante évolution. Près de deux millions de végétaux et d'animaux nous sont connus, mais on estime que ce sont de 10 à 100 millions d'espèces qui composent la vaste toile de la vie sur terre, que l'on nomme biodiversité. Alors que nous comprenons à peine les complexes interactions qui forment et maintiennent les divers écosystèmes de la planète, nous commençons à entrevoir l'impact dévastateur que peut avoir l'activité humaine sur la biodiversité.

DE LOURDES PERTES

Les écosystèmes étant fort complexes, il est difficile de documenter de façon exhaustive l'impact de l'activité humaine sur la biodiversité, notamment sur l'extinction d'espèces vivantes. Nous avons toutefois réussi à documenter plus de 1033 disparitions d'espèces depuis 400 ans, ce qui est anormalement élevé. Pourtant, il ne s'agit là que des extinctions **documentées**, ce qui laisse présager que le vrai niveau d'extinction est beaucoup plus élevé. Les données les plus complètes concernant l'extinction des espèces nous proviennent des familles des mammifères et des oiseaux. Chez ces animaux, les taux d'extinction ont quadruplé dans les 150 dernières années, passant d'une espèce disparue aux quatre ans à une espèce disparue par année.

Même s'il se révèle impossible d'évaluer précisément le taux global d'extinction des espèces vivantes, divers biologistes ont tenté d'estimer cette perte de biodiversité avec des résultats variant, selon la méthode, de 10 000 à 100 000 disparitions d'espèces par année, ou un rythme actuel d'extinction de 100 à 1000 fois plus élevé que le taux naturel d'extinction. Les résultats varient beaucoup, mais ce qui est significatif, comme l'affirme le biologiste Thomas Lovejoy, c'est que « chaque effort d'estimer les taux [d'extinction] a produit des chiffres importants ». Même si certains scientifiques contestent ces évaluations, le très sérieux programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), dans son dernier rapport GEO (Global Environment Outlook), affirme que si la tendance se maintient, jusqu'à 25% des mammifères de la planète pourraient disparaître d'ici 30 ans.

UNE NOUVELLE EXTINCTION MASSIVE?

Les biologistes, qui sont au courant du problème depuis quelque temps, sont inquiets. Un sondage réalisé en 1998 auprès des biologistes américains a révélé que près de 70% des répondants affirmaient croire qu'une « extinction massive » se déroule présentement, et que jusqu'à 20% des espèces vivantes pourraient disparaître d'ici 30 ans.

Imagine ce que tu peux faire!

Un choix de 10 diplômes d'études professionnelles!

Fleuristerie	>	10 mois
Horticulture ornementale	>	11 mois
Mécanique agricole	>	2 x 9 mois
Mécanique automobile	>	2 x 9 mois
*Production laitière	>	11 mois
*Production bovine	>	11 mois
*Production porcine	>	11 mois
*Production horticole	>	11 mois
Réalisation d'aménagements paysagers	>	9 mois
**Secrétariat	>	18 mois

Les cours théoriques alternent avec beaucoup de pratique, d'ateliers et de vrais projets grandeur nature, je suis certain que ma formation répondra aux besoins des employeurs

Centre Régional d'Initiatives et de Formation en Agriculture

Téléphone : (819) 849-9588 poste 232 | Courriel : dircrifa@cshc.qc.ca | 125, rue Morgan, Coaticook, Québec, J1A 1V6

<http://crifa.cshc.qc.ca/>

LES ALGUES MARINES ACADIENNES
UN CADEAU DE LA MER À LA TERRE

VOUS DÉSIREZ AMÉLIORER LA SANTÉ DE VOTRE TROUPEAU NATURELLEMENT?
FIEZ-VOUS AUX PRODUITS DE MARQUE ACADIE

LES ALGUES MARINES ACADIENNES possèdent naturellement tous les OLIGO-ÉLÉMENTS essentiels à la santé de votre troupeau. Elles améliorent aussi :

- La fertilité
- La quantité et la qualité du lait
- La santé des pattes et des sabots
- Et agit de façon remarquable sur la santé globale de vos animaux.

LES ALGUES ACADIENNES SONT GARANTIES:

- sans OGM
- sans pesticides
- sans insecticides
- sans solvants
- et sans farine animale

Distrival Canada
LIMITÉE - LIMITED

1-800-881-9297
ou visitez nous au
www.distrival.qc.ca

Aussi disponible
Engrais Biologique pour grande culture

Fabrique par ACADIAN Seaplant, Dartmouth, N.S.



Fenêtre sur le monde

Nous voilà donc entrés, à en croire les biologistes, dans l'ère de la sixième grande extinction, la cinquième ayant mis fin, il y a 65 millions d'années, au règne des dinosaures.

Il est peu surprenant que les principales causes de cette perte de biodiversité soient liées à l'activité humaine. Les superficies de forêts primaires et de milieux naturels non altérés rétrécissant sans cesse sous l'action des humains, les espèces vivantes sont de plus en plus comprimées dans des zones restreintes, et celles ayant besoin d'un vaste habitat non altéré pour survivre disparaissent les premières. De plus, les milieux naturels de bonne qualité qui existent encore sont de plus en plus fragmentés. Ces milieux sont plus fragiles, et certains scientifiques doutent de la capacité de ces îlots à soutenir, à moyen et long termes, la biodiversité qui faisait partie des systèmes plus vastes.

Cette perte de biodiversité est grave en soi, chaque espèce sur terre représentant un patrimoine vivant exceptionnel, l'aboutissement de milliards d'années d'évolution. Mais c'est grâce au concept d'interdépendance que l'on comprend mieux la gravité que représente cette « sixième extinction ». Familier des écologistes, ce concept nous rappelle que chaque espèce a sa fonction dans le maintien des écosystèmes, et que chaque espèce vivante (incluant l'*homo sapiens*) dépend de toutes les autres espèces afin d'assurer sa survie. C'est ce qui fait

dire à nos biologistes américains que l'extinction massive qu'ils perçoivent représente une menace environnementale encore plus grave que la pollution ou le réchauffement climatique, et qu'elle pose une menace sérieuse à l'existence même de l'humanité au cours du prochain siècle.

ET AU QUÉBEC?

Seulement au Québec, 76 espèces animales sont considérées « en difficulté », ce qui représente plus de 10% de notre faune vertébrée. Le chevalier cuirré, un poisson que l'on retrouve uniquement au Québec, est officiellement désigné comme espèce menacée d'extinction. Au plan végétal, le Québec compte 374 espèces menacées ou vulnérables.

Pourtant, si l'être humain est la cause de cette nouvelle vague d'extinction, il peut aussi être la solution à ce fléau. Cela nécessitera toutefois une « transformation miraculeuse des attitudes », comme l'affirme Klaus Töpfer, le directeur du PNUE. Une transformation des attitudes qui nous obligera, individuellement, à vivre plus simplement

et à faire des choix de consommation plus éclairés et, collectivement, à revoir autant notre rapport à la nature que la finalité et le fonctionnement de notre système économique.

Nous devons tous opérer cette transformation des attitudes, laquelle permettra de protéger les écosystèmes et la biodiversité. Mais pendant ce temps, nous devons également lutter, forêt par forêt, rivière par rivière et hectare par hectare, pour protéger les milieux naturels d'une plus grande dégradation, et pour assurer une chance de survie aux espèces menacées ou vulnérables.


Le mois prochain : Coup d'œil sur la biodiversité agricole »

gibier à plumes
et volailles bio

pintades, perdrix, faisans,
canards, oies, poulets
et dindes biologiques


moulées bio
pour tous les animaux

céréales
et grains bio




Ferme des Prés

www.fermedespres.com
Sainte-Marie-Salomé (Québec)
Tél.: (450) 754-3307
Fax: (450) 754-3948


ECOCERT
ASC
membre Équiterre



Ferme Bio-Rard




**Poulet et moulée
Biologique**

**Produit
du Québec**


-Vente de moulée
et de poulet
biologiques
certifiés

- Achat de grains bio
avec certification

 Bio-Rard,
une ferme familiale
où l'on se soucie
de l'environnement...
et de vous!

Réservez vite
votre poulet de 3 kg et plus
pour les Fêtes
Les quantités sont limitées!



SPÉCIAL de NOËL

Mario, Annie, Donald et Karine Bérard
384, rang Casimir, Ange-Gardien, Qc (450) 293-3448

EXPOSITION DE NOS ENFANTS AUX PESTICIDES

QUELS SONT LES RISQUES?

QUE POUVONS-NOUS FAIRE? (PARTIE 1 DE 2)

Les parents s'inquiètent de plus en plus des conséquences de l'exposition alimentaire aux pesticides chez leurs enfants. La santé des enfants est d'ailleurs une des principales raisons qui motivent l'achat d'aliments biologiques au Canada. Pourtant, jusqu'à récemment, nous ne savions à peu près rien sur la charge corporelle en pesticides chez nos enfants.

PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

UNE ÉTUDE QUÉBÉCOISE sur l'exposition des enfants aux pesticides est venue éclairer notre lanterne et confirmer que nos enfants sont bel et bien exposés aux pesticides, et ce, de façon plus importante que leurs voisins américains. De plus, les résultats de l'étude indiquent une source d'exposition autre que l'usage horticole domestique. L'hypothèse des chercheurs pour expliquer ce phénomène : regarder du côté de l'alimentation!

L'étude, menée par l'Institut national de santé publique, fut réalisée en 2003. Le but des chercheurs était de déterminer l'exposition environnementale aux pesticides chez des enfants québécois vivant hors de la zone agricole afin d'améliorer le niveau de connaissances quant à leur exposition résidentielle. Pour ce faire, ils ont recherché, dans l'urine de 89 enfants âgés entre 3 et 7 ans, des résidus de deux types de pesticides, soit les herbicides chlorophénoxy et les insecticides organophosphorés. Ce qu'on y a trouvé est quelque peu surprenant. En effet, les chercheurs ont détecté la présence d'insecticides dans 98,7% des échantillons d'urine analysés, à des concentrations moyennes plus élevées que celles d'études similaires faites dans d'autres pays industrialisés!

Plus encore, il n'y avait pas de lien entre l'utilisation de pesticides dans l'environnement immédiat des enfants et les quantités retrouvées dans leur urine. Par contre, on a remarqué des quantités très similaires de résidus de pesticides chez les enfants de même famille. Cette découverte a amené les chercheurs à poser l'hypothèse que les résidus alimentaires de pesticides étaient responsables du niveau d'exposition des enfants, car, à menu semblable, exposition semblable. C'est logique, non?

Il s'agit de la première étude traitant de l'exposition des enfants québécois aux pesticides. Aucune à ce jour n'a traité spécifiquement de l'exposition alimentaire. Chez nos voisins du sud, une étude s'est penchée sur cette question en comparant les quantités de résidus de pesticides chez les enfants mangeant 75% d'aliments biologiques, comparative-ment à ceux mangeant 75% d'aliments conventionnels. Les résultats sont évocateurs. Dans l'urine des enfants « bio », on retrouvait entre six et neuf fois moins de pesticides organophosphorés que dans celle des « non bio ». Pour conclure l'étude, les chercheurs affirmaient que pour réduire le risque posé à la santé des enfants par l'exposition aux pesticides, il faut manger bio!

Mais quels risques les enfants courent-ils? D'abord, il faut comprendre que les enfants sont particulièrement vulnérables à l'exposition aux pesticides : ils ont plus de difficulté à éliminer les toxines que les adultes, et leur cerveau comme leur système nerveux sont en plein développement. Ils sont également plus exposés aux polluants que leurs parents : ils portent tout à leur bouche et consomment plus de fruits et légumes en proportion de leur poids que les adultes. Or, c'est sur les fruits et légumes



que l'on retrouve le plus de résidus de pesticides. Près des trois quarts des fruits et légumes frais consommés le plus fréquemment par les enfants américains contenaient des résidus de pesticides, et près de la moitié des échantillons testés par leur Pesticide Data Program contenait plus qu'une sorte de pesticide.

À travers les aliments, les enfants sont exposés à de très faibles doses de pesticides, celles-ci se trouvant généralement sous les seuils permis par Santé Canada. Par contre, on ne connaît pas les effets à long terme de ce cocktail de pesticides sur le corps humain, et on ne le saura peut-être jamais, car ce type de recherche est très difficile à mener. En effet, comment suivre l'alimentation d'une personne de l'enfance jusqu'à l'âge adulte? Comment isoler l'exposition alimentaire aux pesticides des autres expositions, à toutes sortes de polluants?

*Dans la chronique suivante : Protéger nos enfants, à la maison comme à l'école **

Ferme Logi-Bio
Ferme certifiée Québec Vrai

Produits disponibles :

*Veaux sous la mère entiers ou en découpe
frais ou congelés*

*Oies de Baie-du-Febvre entières ou découpées
fraîches ou congelées*

Lucie Rioux

Tél. : 1-450-783-6684

Fax. : 1-450-783-2284



Petites annonces

À VENDRE

Et/ou vente de terrain pour éco-village

Ferme 66 arpents très privée en montagne, Lanaudière. Ferme vivrière maraîchère (3 arpents) productive, clientèle 100% 15 km, maison centenaire rénovée 80%, bâtiments bon état, petites serres, chambre froide, chauffage bois central, forêt 2/3, étangs, eau exceptionnelle, zone blanche, certifié bio 1991. Idéal éco-village. Avec ou sans machinerie et petits animaux. Entre 210 000\$ et 325 000\$ selon surface achetée et inclus. Location ou colocation possibles.

Sainte-Émilie-de-l'Énergie, 450.886.2624.

À LOUER

Terre certifiée bio dans la Montérégie Ouest

320 arpents; sol: limon-sablonneux (300 drainés) pour location à moyen ou long terme.

450.246.7397



Conception et gestion de projets
Agroalimentaire et environnement

- Étude de faisabilité
- Étude d'opportunités
- Étude de marché nationale et internationale
- Plan de marketing
- Étude d'affaires
- Accompagnement en R&D
- Évaluation environnementale

Eveline Lemieux, présidente
819.762.2277

Pascal Billard, vice-président
819.797.2200

119 Rémi-Jodoin, Rouyn-Noranda (Québec) J9X 5K9
Télécopieur : 819.797.2200

Courriel : solair.consultants@sympatico.ca

Site Web : <http://ww3.sympatico.ca/solair.consultants/Page1.html>



**Saint-Justin.
L'unique.**

*La seule
eau minérale pétillante
du Québec
mise en bouteille de verre
à la source.*




*Pour plus d'informations
(514) 482-7221
ogem@qc.aira.com*

*Nicole Lelièvre
Présidente*

Les Moissons Dorées

- Nous sommes acheteurs de soya 2^e classe (animal)
- Production à contrat
- Grain pour nutrition animale
- Grain pour minoterie et boulangerie : Épeautre
 - Seigle (con cassé)
 - Blé (dur - mou)
 - Avoine décortiquée
 - Chanvre
 - Orge (perlé)
 - Soya (con cassé)



entrepasage
criblage
décortiquage
torréfaction
achat-vente
transport en système
fermé biologique
etc.

101, chemin Couture, Compton, Québec J0B 1L0
Tél. : 819.835.9308 • Fax : 819.835.0442
www.produitsdelaferme.com/moissonsdorees/index.html
m.godro@sympatico.ca

PAR ÉRIC ST-LAURENT, LIBRAIRIE BIOSFAIRE

GUIDE DES ALTERNATIVES

L'ARBORESCENCE

Collectif, sous la direction de Olivier Brière, Éditions Spontanées, 2004, 222 pages, 22 X 17 cm, 20\$

Bottin qui recense et décrit, pour sa première édition, près de 800 organismes québécois qui mettent de l'avant des solutions originales et créatives en faveur de la santé des individus, de la collectivité et de l'environnement. Il permet de trouver rapidement des gens, des organismes et des entreprises qui proposent des actions quotidiennes pour améliorer la qualité de nos modes de vie. Qu'on se préoccupe de santé naturelle, de construction avec des matériaux sains, d'écovillages, de développement durable, de commerce équitable, de réseaux d'entraide ou de protection de la flore, *l'Arborescence* est une occasion d'en apprendre sur ce qui sort des sentiers battus et une invitation à participer à ce mouvement. Pour ceux qui songent à s'engager positivement et à poser des gestes concrets selon leurs valeurs fondamentales. Cahier à spirale imprimé sur du papier recyclé.



100 RECETTES POUR MIEUX LES CONNAÎTRE ET LES CUISINER LE TEMPS DES COURGES

Manon Saint-Amand, Éditions de l'Homme, Montréal, 2004, 124 pages, 22 X 17 cm, 19,95\$

Il était temps que quelqu'un rende justice à ce légume négligé, absolument versatile, que l'on peut transformer en confitures, en pâtes alimentaires, en soupes, en sauces et en gâteaux ou l'incorporer dans des recettes de lasagne, de ragoût ou de brochettes! Il est aussi le principal ingrédient de la fameuse sauce « aux prunes » des restaurants chinois. Plus d'une trentaine de variétés de courges sont présentées, avec de nombreuses caractéristiques et plusieurs illustrations. Faites connaissance avec ce légume, membre de la famille des cucurbitacées, dont la culture remonte à plus de 8000 ans et dont les usages, autres que culinaires, dépassent parfois l'imagination des soirs d'Halloween! La courge peut même être utilisée comme embarcation, comme on a pu le constater lors de la tenue des dernières « Régates des citrouilles » sur la rivière Bécancour...!



QUAND LES ABEILLES MEURENT, LES JOURS DE L'HOMME SONT COMPTÉS

Philippe de Villiers, Éditions Albin Michel, Paris, 2004, 172 pages, 22 X 14 cm, 25,95\$



Il y a de cela quelques décennies, Albert Einstein prédisait : « Si l'abeille venait à disparaître, l'homme n'aurait plus que quelques années à vivre ». Ceux qui font de l'apiculture au Québec peuvent constater que le compte à rebours est déjà commencé compte tenu des taux de mortalité très élevés observés dans leurs ruches l'année dernière... Ce livre fait état de décimations inquiétantes, d'un comportement animal aberrant provoqué par des intoxications et de baisses de production importantes dans plusieurs régions de France. Pourquoi? Deux insecticides ultra-

puissants sont pointés du doigt. Des scientifiques sont intimidés, des résultats d'études ignorés, de puissants lobbies imposent leur version des faits, des renseignements sont camouflés, l'opinion publique est manipulée; il y a corruption, un scandale d'une ampleur comparable à la crise de la vache folle... Après la mort des abeilles, celle des hommes?

LE TOUR DU MONDE DES GÉANTS MILLÉNAIRES LES ARBRES VÉNÉRABLES

Jérôme Hutin, Éditions J. C. Lattès, Paris, 2003, 232 pages, 29 X 22 cm, album cartonné avec magnifiques photos en couleurs, 64,95\$

Voici un ouvrage touchant destiné à sensibiliser les peuples du monde entier au devenir de l'arbre et des hommes. Au cours d'un voyage fabuleux, on fait la rencontre d'arbres-monuments, témoins des siècles et doyens de la planète, ayant une signification profonde pour les gens qui les entourent et qui se recueillent à leurs pieds de géants. On y croise de splendides spécimens, parmi les plus exotiques : le camphrier d'Osaka, le baobab de Diass, le ficus de Kempapura, le banyan de Calcutta ou encore l'orme de Salignac en Dordogne, âgé de 300 ans. Ce superbe livre est le résultat de plus de dix ans d'explorations et de recherches, de plusieurs tours du monde, de plusieurs milliers de photos. Il se veut un hommage à la beauté magique, à la noblesse et à la fragilité des arbres les plus vénérables et un appel à leur sauvegarde.



www.biosfaire.com

BIOSFAIRE
LIBRAIRIE • BOOKSTORE

Santé globale et alimentation
Jardinage et agriculture
écologique, biodynamique
Herboristerie, phytothérapie
français & english

Commandes spéciales
Service d'envois postaux
ACHAT en LIGNE sécuritaire
sur notre site INTERNET

4571, rue St-Denis,
Montréal - H2J 2L4
Tél. : 514-985-2467
800-613-3262
Fax : 514-843-8288
info@biosfaire.com



Choix de société

NE TIREZ PAS SUR LES FLEURS

Il faut à la nature plusieurs dizaines d'années pour mener un arbre à sa pleine maturité. Mais l'humain a inventé des machines qui permettent de l'abattre en moins de deux minutes.

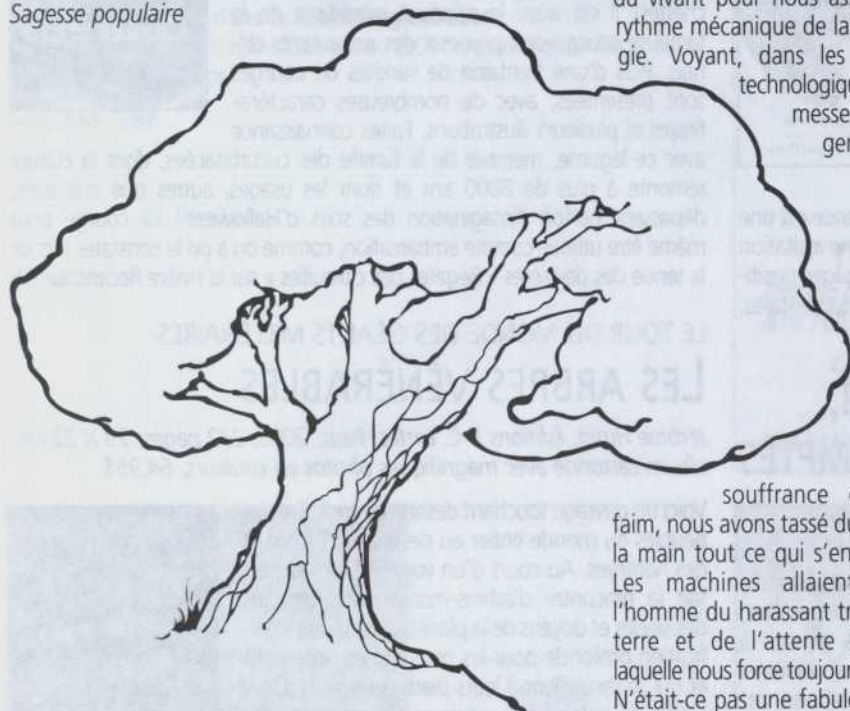
Des dizaines d'années de soleil et de pluie; des dizaines d'années d'aubes claires et autant de crépuscules brûlants. Des printemps de dégels et de rivières qui débordent; d'automne flamboyants et de tapis de feuilles mortes. Oui, la terre est patiente, et les bœufs que nous sommes sont lents à comprendre.



FRANCE PARADIS

Les bœufs sont lents, mais la terre est patiente...

Sagesse populaire



Au COURS DES CINQUANTE dernières années, nous avons renoncé au rythme du vivant pour nous assujettir au rythme mécanique de la technologie. Voyant, dans les avancées technologiques, la promesse du soulagement de la

Rien pourtant de ce qui importe vraiment ne se fait rapidement. Rien. Manger un repas nourrissant demande des mois de mûrissement des denrées, puis des heures de cueillette et de préparation. Élever un enfant requiert des milliers de nuits sans sommeil et de jours attentifs. Aimer ses amis exige des années de conversations et d'épreuves partagées. Et toutes ces choses tirent leur valeur de ce temps que nous y avons mis.

Le vivant a son propre rythme. Et nous appartenons, hommes et femmes, à ce monde du vivant; l'avons-nous oublié? En soutenant l'idée qu'il s'agit d'un obstacle, ne sommes-nous pas en train de lutter contre notre propre nature?

Un arbre prend toujours trente ans à se déployer pour permettre aux humains de se réfugier sous son feuillage aux jours de canicule. Et il en faut toujours le double pour qu'une forêt jaillisse de terre. Je veux bien envoyer mon invitation par courriel; je veux bien qu'on me réponde grâce au téléphone cellulaire. Mais si vous n'êtes jamais libres pour venir marcher avec moi dans cette forêt, alors, dites-moi, de quoi êtes-vous donc libérés? ♦

souffrance et de la faim, nous avons tassé du revers de la main tout ce qui s'en éloignait. Les machines allaient délivrer l'homme du harassant travail de la terre et de l'attente obligée à laquelle nous force toujours la nature. N'était-ce pas une fabuleuse idée? Quelle perspective formidable que celle de jouir de la vie sans y laisser la sienne!

Mais l'idée n'a-t-elle pas glissé? Avec les années et les progrès de tout ordre, n'avons-nous pas cru que le rythme lent du monde du vivant était un obstacle qu'il nous fallait abattre?

Nous avons choisi d'avoir tout. Et tout de suite. Il nous est apparu que plus nous utiliserions la technologie, plus nous serions libérés. L'équation est bien sûr erronée. Car elle omet d'inclure le sens du travail et de l'effort, la valeur du temps que nous mettons à réaliser les choses. Cette course effrénée à la production de biens et de technologies, dans laquelle nous sommes engagés, nous aspire dans une spirale d'accélération sans fin. Après avoir trouvé comment faire mûrir une tomate deux fois plus vite, sommes-nous si loin de chercher le moyen de réduire une grossesse à six mois?

Orthopédagogue de formation, France Paradis est scénariste et chercheuse documentaire. Elle a été journaliste pendant vingt ans, a fait de la radio, tenu des chroniques régulières à la télévision et publié plus de six cents articles dans 26 revues, magazines et journaux. Sa longue expérience et ses recherches approfondies sur les questions touchant l'éducation, la consommation, les valeurs et la condition humaine, lui a permis de développer une réflexion et un regard très juste sur l'évolution de la société contemporaine. Elle est également l'auteure du Petit Paradis et du Petit Paradis de la famille. Ses nombreux engagements communautaires l'ont menée du milieu carcéral aux salles d'accouchement, des cuisines collectives aux écoles Waldorf.

Source : www.franceparadis.com



Viandes de bœuf et de porc biologiques • Charcuteries
Bœuf Angus noir vieilli à sec provenant exclusivement de notre élevage.
Vaste choix de coupes de bœuf et de porc, et de charcuteries sans gluten transformées à la ferme dans notre propre boucherie C.I.
Vente en gros (carcasse) également offerte.
Bœuf et porc disponibles à l'année.
Certifié Québec Vrai.

Passez nous voir à la ferme!

561, Haut-de-l'Île, Sainte-Monique-de-Nicolet, Qc, J0G 1N0
Tél/téloc.: (819) 289-2720
Courriel : odell@infoteck.qc.ca
André Lemire, Hélène Rouillard et Judith Lemire



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



MICROPROGRAMME EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SUR INTERNET

**TRANSITION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
COMPOSTAGE ET UTILISATION DU COMPOST
EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**PRODUCTION BIOLOGIQUE DES CULTURES EN CHAMP
PRODUCTIONS ANIMALES BIOLOGIQUES**

Renseignements :

Madame Louise Lapierre
Département de phytologie
Faculté des sciences de l'agriculture
et de l'alimentation
Université Laval, Québec (Québec) G1K 7P4

Téléphone : (418) 656-2165
1 877 785-2825 poste 2165
Télécopieur : 418-656-7856
Courriel : louise.lapierre@plg.ulaval.ca
WWW.FSAA.ULAVAL.CA



UNIVERSITÉ
LAVAL

Aujourd'hui Québec, demain le monde.

En collaboration avec :



Nova Scotia
Agricultural
College



Centre d'agriculture biologique
du Canada



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada



germination
en pots, 40 sortes
de graines et plus

Produire, transformer et consommer
des aliments sains, douze mois par année,
à la campagne et à la ville, est maintenant
chose facile et simple.

GERMINATIONS

ET POUSSÉS...

APPAREILS SPÉCIALISÉS
POUR UNE
ALIMENTATION SAINE

culture intérieure
sur terreau,
d'herbes et
de pousses

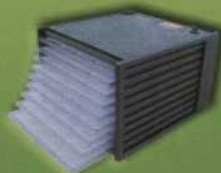


Qu'il soit question de germination en pots, de germination sur terreau,
de conservation par la déshydratation ou de transformation en jus de céréales,
fruits, légumes, noix et autres, le Petit Centre D'Art répond à vos besoins et vous offre
déshydrateurs, extracteurs à jus, germoirs, mélangeurs et semoirs.

WWW.PCDA.COM



DÉSHYDRATEURS



PETIT CENTRE D'ART



EXTRACTEURS



MÉLANGEURS



C.P. 25177, Sherbrooke QC, J1J 4M8

819-822-2161 / 800-780-2161

LIVRAISON PARTOUT

Depuis que je bois santé, j'ai mes favo...riz



natur-a RIZ original et RIZ vanille
sont comme moi : bio et logiques.

Depuis que je ne bois pas n'importe quoi...
je les ai adoptés ! Fini le temps où il fallait
compromettre le goût pour boire santé !

natur-a RIZ est une boisson faite
de riz brun entier biologique : c'est
une boisson santé et c'est délicieux !

- 100 % naturel
- 100 % végétal
- Sans OGM
- Excellente source de calcium



Ma conception de la vie