

PER

PAS DE PLUS VERS LE BLÉ TRANSGÉNIQUE

B-1137

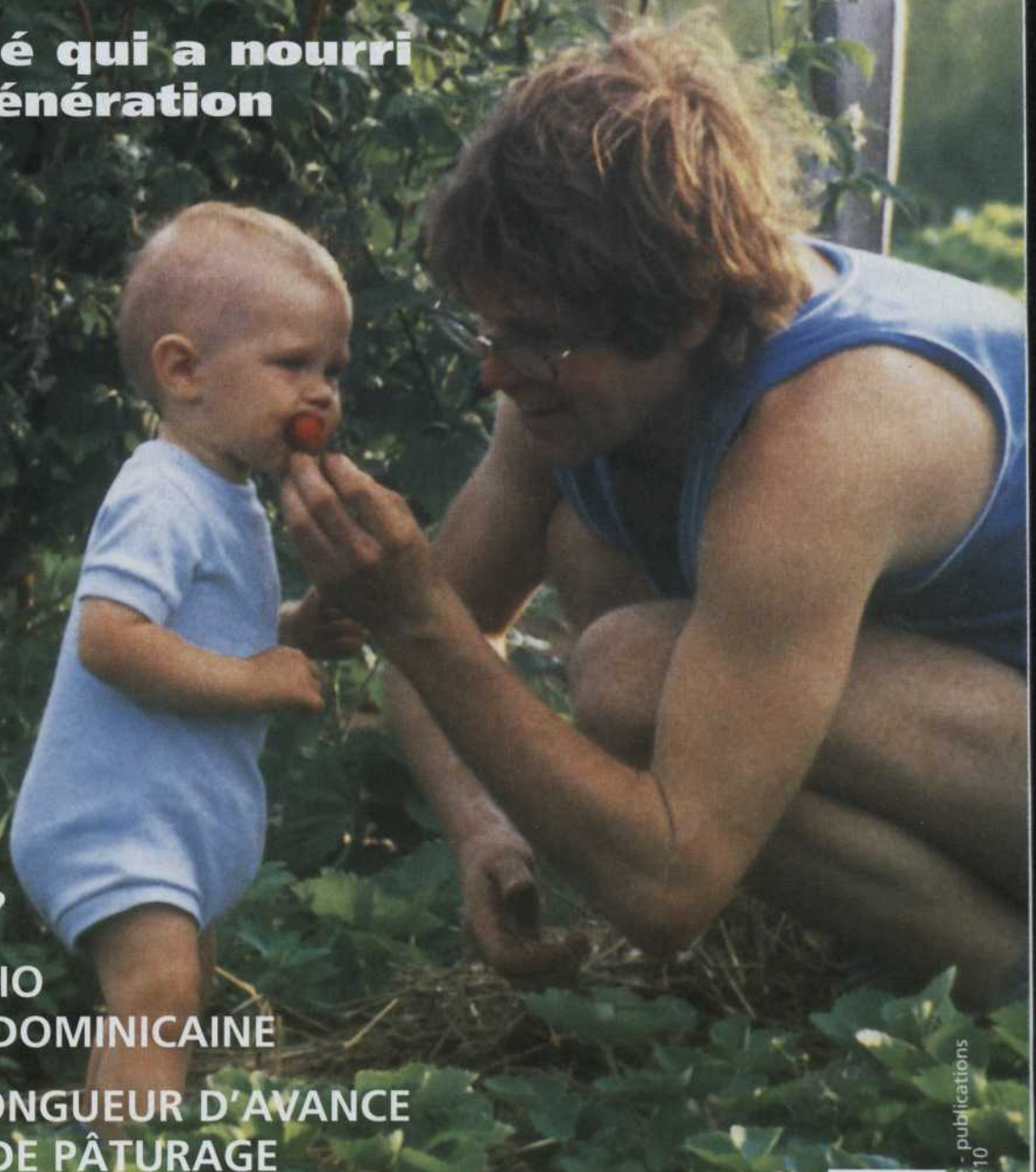
BNQ

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois www.cab.qc.ca N° 42 • avril 2003

**un passionné qui a nourri
toute une génération**

**yves
gagnon**



**EST FOOD
SLOW FOOD?**

**S POTAGERS BIO
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE**

**ENDRE UNE LONGUEUR D'AVANCE
R SA SAISON DE PÂTURAGE**

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



4,95 \$ - Envoi de Poste - publications
Enregistrement n° 09710



L'Herbothèque inc.

École de formation • Maison d'édition

Alliez
Santé
Jardin
et Plantes Médicinales

une grande histoire d'amour
avec les herbes et
les fleurs de médecine

Depuis plusieurs années, nous offrons des formations par correspondance et des ateliers en lien avec l'herboristerie. Notre objectif premier est de transmettre les connaissances liées aux plantes médicinales, dans le but de prendre soin de soi-même, de sa famille et même de ses fidèles animaux de compagnie, petits et gros.

Thématiques abordées : identification, culture biologique, utilisations, transformations (huiles, onguents, concentrés, élixirs floraux, etc.) propriétés cosmétiques, culinaires et médicinales, historique, recherches et plus.

Nos formations en herboristerie ont été élaborées par une des pionnières de l'herboristerie au Québec, Mme Danièle Laberge avec la collaboration de thérapeutes et pédagogues chevronnés.

Apprendre l'herboristerie, c'est porter un regard nouveau sur la nature et s'offrir un cadeau pour la vie.

Formations en herboristerie

(À temps partiel et par correspondance)

Formation grand public (1 an), professionnelle (3 ans) ou pour les professionnels dans le milieu de la santé (1 an). **Biologie Humaine** (267hres).

Service de tutorat par Internet et ligne sans frais, ateliers, et autres.

* Formations déductibles d'impôts. Inscription en tout temps.

Informez-vous de notre
Promotion Printemps 2003 !

Photographe : Danièle Laberge

Saviez-vous que...



... le pissenlit aide le foie à mieux accomplir son travail et supporte les reins et le pancréas.



... le basilic est génial contre l'insomnie nerveuse ou pour calmer.



... la mauve est adoucissante, cicatrisante et très utile pour toutes les inflammations des muqueuses.



... le saule soulage douleur, inflammation et est l'aïeul de l'aspirine.

Attention : Certaines plantes peuvent interagir avec certains médicaments, alors consultez votre herboriste avant d'en prendre.

L'Herbothèque inc.

743 Chopin, Mont-Saint-Hilaire
(Qué) J3H 4M3

Tél. : (450) 464-1800 • Téléc. : (450) 464-6693

Courriel : herbo@herbotheque.com

Site internet : www.herbotheque.com

Aucune visite sans rendez-vous.

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

NUMÉRO 42 - AVRIL 2003

s o m m a i r e

horticulture

- 8** YVES GAGNON, UN PASSIONNÉ
QUI A NOURRI TOUTE UNE GÉNÉRATION
par René Bélanger
- 10** UN JARDIN VIVACE... POUR Y VIVRE MIEUX
par Jacques Hébert
- 14** LES SEMENCES ANCIENNES SORTENT DE L'OMBRE
par René Bélanger



production

- 19** PRENDRE UNE LONGUEUR D'AVANCE
SUR SA SAISON DE PÂTURAGE
par Av Singh
- 20** DES ÉTATS GÉNÉRAUX SUR LA PRODUCTION BIOLOGIQUE?
par René Bélanger
- 23** LA HOUE À ROUE (2^e de deux)
par Guy Hubert

événements

- 29** R&I BIO : VERS UN PLAN D'AFFAIRES
par Charles-Eugène Bergeron

mieux vivre

- 42** FAST FOOD OU SLOW FOOD?
par Carle Bernier-Genest

DOSSIER HORTICULTURE

Yves Gagnon nous ouvre les portes de son jardin

r u b r i q u e s

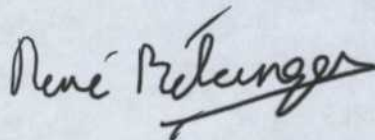
- 4** MOT DU RÉDACTEUR
- 5** NOUVELLES DU CABQ
- 5** BIO-BRANCHÉ
- 6** BIO-CAPSULES
- 16** BIO-INFO
- 25** ACTUALITÉS OGM
- 32** LA FILIÈRE BIO
- 45** LIVRES EN TÊTE
- 46** NOUVELLES DE LA CERTIFICATION

LA RÉVOLUTION PACIFIQUE

L'HIVER EST TERMINÉ! Vive le printemps! Être bombardé par des données sur le refroidissement éolien est une chose, mais ce n'est rien à côté de l'indice de guerre, mesuré quotidiennement par les déclarations – « The game is over! » – du président des États-Unis. Sans doute exaspérés par le climat de guerre, les Québécois ont été nombreux le 15 février dernier à défier le froid pour réclamer un monde plus humain et plus juste. Ils n'étaient pas seuls. Plus de 15 millions de personnes en ont fait autant dans 600 villes à travers le monde. C'est dans ce contexte particulier que j'ai rencontré ce soir-là, à Québec, Yves Gagnon, un révolutionnaire pour qui les seules armes biologiques devraient être des bêches et des fourchettes. Des bêches, utilisées massivement pour cultiver des variétés anciennes et récolter ses semences, et des fourchettes pour manger bio, ce qui, a écrit Yves Gagnon, « en plus de nourrir adéquatement le corps, supporte des artisans de la terre qui se débattent pour garder la campagne en vie et empêcher des rapaces (les sociétés transnationales) de devenir les maîtres de la terre ». Yves Gagnon va plus loin dans le même texte en invitant la population à « adopter un mode de vie conscient et responsable, qui repose sur la consommation de biens et de services véritablement utiles et dont la production ne porte par préjudice aux enfants, aux femmes, aux hommes ainsi qu'aux ressources de la planète ». Cette vision des choses demeure d'une étonnante actualité... et à mille lieues de la culture guerrière. Le cheminement d'Yves Gagnon, raconté dans notre dossier Horticulture, illustre la cohérence et la grandeur de cet homme.

ENCORE LES OGM

Le blé génétiquement modifié est sans contredit le sujet de l'heure. La multinationale Monsanto a déposé une demande d'autorisation au Canada pour cette céréale transgénique. Le blé GM risque, selon plusieurs experts, de faire perdre des marchés importants pour le blé canadien à travers le monde. À cette considération économique s'ajoute la crainte de voir le vent transporter les graines transgéniques dans les champs voisins pour ainsi affecter la structure génétique des autres cultures. Dans la même veine, notre rubrique Actualités OGM fait également état du recours collectif soumis pour recevabilité en Saskatchewan par des fermiers biologiques qui se disent lésés par l'introduction du canola transgénique. Malgré ces questions cruciales pour l'avenir de l'agriculture biologique, il nous faut, résolument, savourer le printemps. Bonne saison de jardinage et, comme le disait Baudelaire, « enivrez-vous! » ♦



René Bélanger
rédacteur en chef

Bio-bulle est
une réalisation du



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

Rédacteur en chef : René Bélanger
Rédaction : René Bélanger
Courriel : redaction@cab.qc.ca

Ont collaboré à ce numéro :
Simon Allain, René Bélanger, Charles-Eugène Bergeron, Carle Bernier-Genest, Geneviève Blain, Renée Frappier, Julie Fréchette, Yves Gagnon, Carole Gaudreault, Antoine Gendreau-Turmel, Oscar Gonthier, France Gravel, Jacques Hébert, Guy Hubert, Marie-Ève Lépine, Hélène Mathieu, Françoise Pichette, Richard Semmelhaack, Éric St-Laurent, Av Singh, Carol Vachon.

Révision : Denis Dumont

Conception et montage :

Studios Sigma, Tél. & fax : 418.852.3088

Courriel : ssigma@globetrotter.qc.ca

Impression : Les Impressions Soleil

Numéro 42 - avril 2003

PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez :

Guylaine Boisjoly

Responsable des communications

et de la publicité

Téléphone : 450.887.1023

Courriel : guylaine.boisjoly@sympatico.ca

* Date de tombée : 8 mai 2003

* Parution : 30 mai 2003

ABONNEMENT

Canada (taxes et frais de port inclus)

1 an (6 numéros) : 29,99 \$

2 ans (12 numéros) : 52,99 \$

International (6 numéros) : 60 \$can

Membership au CABQ : 45 \$ par année

(Abonnement compris)

POUR NOUS REJOINDRE :

Centre d'agriculture biologique

Service à la clientèle,

401 rue Poiré, La Pocatière,

Québec, G0R 1Z0

Téléphone : 418.856.5603, poste 340

Télécopieur : 418.856.2541

Courriel : info@cab.qc.ca

Envoi de Poste - publications - enr. no 09710

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



Institut de technologie
agroalimentaire
de La Pocatière

Canada
Programme d'aide
aux publications



Fonds Jeunesse Québec

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

Bio-bulle est membre de

AMECO
Association des
médias et
communications
du Québec

Virage Santé
AVDA
membre 2003

Nouvelles du CABQ

DES FICHES TECHNIQUES SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE?

DANS LE BUT DE MIEUX DESSERVIR ses membres et compte tenu de l'intérêt grandissant que suscite l'agriculture biologique, le Centre d'agriculture biologique du Québec (CABQ) envisage de produire des fiches techniques sur l'agriculture biologique. Ces fiches seraient offertes à tous les membres du CABQ par le biais d'un encart dans le magazine *Bio-bulle*. À ce stade-ci, le Centre d'agriculture biologique du Québec désire consulter ses membres actuels, ses lecteurs et la clientèle agricole intéressée par un tel projet. Qu'est-ce que vous pensez d'un tel service? Quels sont vos besoins en matière d'information en agriculture biologique? Prenez un bref instant pour nous répondre par courriel à webmestre@cab.qc.ca, par télécopieur au 418.856.2541 ou par la poste au Centre d'agriculture biologique du Québec, 401, rue Poiré, La Pocatière (Québec), G0R 1Z0. Vos commentaires sont importants pour assurer la poursuite du projet. ♦

POUR NOUS JOINDRE PAR COURRIEL

Service à la clientèle : info@cab.qc.ca

Directeur des publications :
publications@cab.qc.ca

Rédaction : redaction@cab.qc.ca



www.cab.qc.ca
webmestre@cab.qc.ca

Au moment où j'écris ces lignes, un épais manteau de neige recouvre encore tout le Québec. Par contre, au moment où vous lisez ces lignes, l'hiver bat en retraite, et le printemps vient nous rappeler que la saison du travail de la terre approche à grands pas. Pour tous les jardiniers et agriculteurs, cette période de joyeuse anticipation se prête bien à la réflexion et à l'analyse de notre système de production.

PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

AFIN DE STIMULER VOS RÉFLEXIONS, le Centre d'agriculture biologique du Québec met à votre disposition, dans la section *Dossiers* de son site internet, différents articles sur les sols et la fertilisation. Vous y trouverez notamment quatre nouveaux articles résultant d'une collaboration entre le CABQ et le Centre d'agriculture biologique du Canada.

LES THÉS DE COMPOST – UN INTÉRÊT EN PLEINE EFFERVESCENCE

Cet article, qui est publié dans le RUAAB 2003, vous renseignera sur les possibilités des extraits de compost (ou thés de compost) en matière de fertilisation et de phytoprotection.

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR SA FERTILISATION AZOTÉE

Obtenir une disponibilité optimale d'azote dans ses sols peut parfois être un vrai casse-tête en agriculture biologique. Ce texte, qui a été publié dans le RUAAB 2003 et qui a paru dans le *Bio-bulle* de décembre, vous suggérera une méthode pour réussir votre fertilisation azotée.

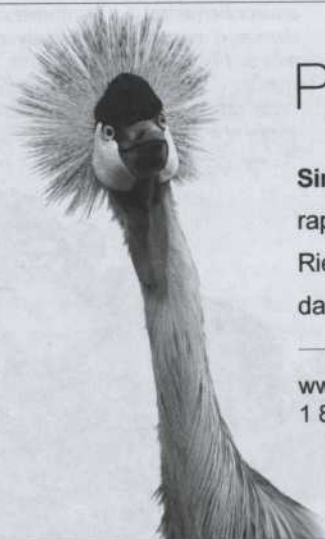
UNE INTRODUCTION À LA SCIENCE DES SOLS

Vous croyez comprendre tout ce qui se passe dans vos sols? Eh bien, lisez ce petit article, vous serez peut-être surpris de la quantité d'information que vous y trouverez!

LE TRAVAIL MINIMUM DES SOLS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Qui dit que le travail minimum des sols est incompatible avec l'agriculture biologique? Cet article souligne comment les agriculteurs biologiques ont été et continuent d'être des pionniers dans le domaine du travail réduit des sols.

Je vous souhaite de bonnes lectures, et surtout, une bonne saison de production! ♦



Prenez le contrôle de votre site Web!

Simple et performant, le **Webconcepteur** de **TELUS** vous permet de construire rapidement un site promotionnel (une Vitrine) ou transactionnel (une Boutique).

Rien à télécharger, rien à apprendre : le **Webconcepteur** vous guide, étape par étape, dans la réalisation et la gestion de votre site. Et l'hébergement est inclus!

www.telusquebec.com/webconcepteur
1 877 520-1212

 **TELUS**
Québec
TELUS solutions d'affaires



Un traitement naturel interdit

L'association des Amis de l'ortie s'est mobilisée au Salon de l'agriculture à Paris pour obtenir la reconnaissance officielle du purin d'ortie, un produit totalement naturel de traitement des plantes, qui est aujourd'hui interdit à la vente. Utilisé depuis la nuit des temps, selon le président de l'association, Bernard Bertrand, le purin d'ortie fait le bonheur de l'agriculture biologique et de millions de jardiniers du dimanche. Fabriqué par une poignée de producteurs, le purin d'ortie était distribué jusqu'à présent dans les grandes surfaces et dans les jardineries. Mais la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) vient de l'interdire à la vente, car il n'existe pas de cadre réglementaire pour ce type de produit. Le secret du purin d'ortie? «Il fait partie des substances qui vont activer un métabolisme secondaire d'une plante, entraînant une réaction en chaîne», explique Laure Metzger, ingénieure de recherche au laboratoire Rittmo, un centre régional d'innovation et de transfert de technologie situé en Alsace. En clair, «stressée» par l'extrait d'ortie, la plante attaquée par un parasite développe son propre système de défense. Longtemps considéré comme de la «poudre de perlimpinpin» par les scientifiques, ce type de biostimulant commence à susciter de l'intérêt. «Nous sommes aujourd'hui dans la situation aberrante où la législation n'a pas suivi l'évolution des produits», regrette M. Bertrand, affirmant que le purin d'ortie permet de diminuer de 90 pour cent l'épandage de soufre dans les vignes.

Source : AFP, 24 février 2003

Des choix pour l'avenir

(R.B.) Le troisième rapport sur «l'avenir de l'environnement mondial» du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) énonce que l'humanité se trouve à une étape cruciale de son existence. L'étude, soutenue par plus de 1000 experts, dont beaucoup font partie du réseau mondial de centres coopérateurs, établit que les choix d'aujourd'hui sont d'une importance critique pour les forêts, les océans, les fleuves, les montagnes, la flore et la faune sauvages de même que les autres systèmes qui rendent la vie possible pour les générations présentes et futures. Malgré quelques succès notables, dont l'action internationale de reconstitution de la couche d'ozone, il y a eu de façon générale une dégradation progressive de l'environnement depuis 30 ans, en particulier dans de vastes parties du monde en développement. Selon les auteurs du rapport, cette dégradation aggrave la vulnérabilité des populations aux risques naturels que sont les cyclones, les inondations et les sécheresses, et aux risques d'insécurité alimentaire, de maladies et de modes d'existence non viables à terme. On estime que le nombre de personnes affectées par les catastrophes a augmenté, passant d'une moyenne de 147 millions par an durant les années 80 à 211 millions par an durant les années 90. Les pertes financières dans le monde, résultant des catastrophes naturelles, ont été estimées en 1999 à plus de 100 milliards de dollars. La gravité des catastrophes causées par le climat augmente, et certains experts relient cette évolution au changement climatique.



Les États-Uniens en veulent

Les deux tiers des États-Uniens seraient en faveur du développement d'une tomate génétiquement modifiée qui contiendrait plus d'antioxydants susceptibles d'aider à combattre le cancer. Cette tomate, qui n'est pas encore commercialisée, arrive en tête de la liste des plantes génétiquement modifiées présentement en développement et qui obtiennent la faveur des consommateurs, selon le Council for Biotechnology. Les autres plantes favorites sont une patate douce résistante à un virus, des bananes et des pommes de terre qui contiennent un vaccin contre les maladies transmises sexuellement, un gène qui aide à allonger la durée de conservation et des modifications génétiques pour permettre à des plantes de pousser dans des conditions climatiques extrêmes. Le sujet, comme nous l'avons déjà soulevé dans un Bio-bulle précédent, préoccupe un certain nombre de scientifiques, dont la professeure à l'Université de Guelph, en Ontario, Ann Clark. «Quelles seront les conséquences lorsque les caractères génétiques de médicaments, de vaccins et d'enzymes se mettront à migrer dans l'environnement?»

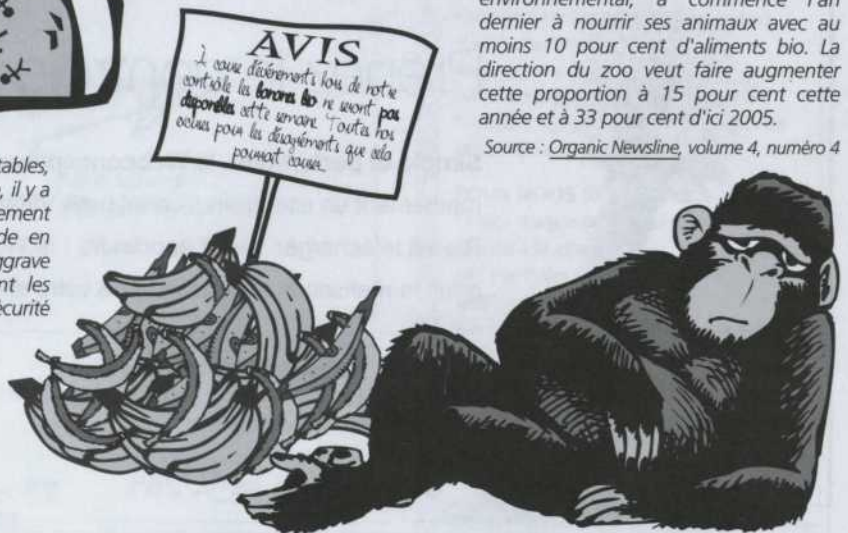
Source : Reuters, 17 novembre 2002



Les singes préfèrent la banane bio

Les singes du zoo de Copenhague, au Danemark, apprécient tellement les bananes biologiques qu'ils rejettent les conventionnelles, selon les gardiens du zoo. En effet, lorsqu'on leur offre des bananes bio et des bananes conventionnelles en même temps, les tapirs et les chimpanzés choisissent systématiquement les bananes biologiques, qu'ils mangent avec la pelure. Ils sont beaucoup moins friands des bananes conventionnelles, qu'ils vont manger en dernier lieu, lorsqu'ils n'ont plus le choix, et seulement après les avoir débarrassées de leur pelure. «Peut-être sont-ils capables de reconnaître instinctivement la différence puisque leur choix n'est pas du tout fait au hasard», d'affirmer le gardien de zoo, Niels Melchiorson. Le zoo de Copenhague, qui vise l'obtention d'un label environnemental, a commencé l'an dernier à nourrir ses animaux avec au moins 10 pour cent d'aliments bio. La direction du zoo veut faire augmenter cette proportion à 15 pour cent cette année et à 33 pour cent d'ici 2005.

Source : Organic Newslines, volume 4, numéro 4





à la table bio aujourd'hui

PUBLIREPORTAGE

JACQUES PETIT est le premier à avoir produit et distribué en Amérique du Nord les pâtes sobas, des pâtes japonaises faites de blé et de sarrasin biologiques. Son expérience a commencé en 1983 au Japon, où il s'était rendu pour améliorer ses connaissances dans les arts martiaux. Durant son séjour, il fréquente les sobayas, des restaurants que l'on retrouve à tous les coins de rue et où l'on sert des pâtes soba. De retour au Québec, Jacques Petit n'arrive pas à en trouver, et l'idée d'en fabriquer commence alors à faire son chemin. « Je suis retourné au Japon en 1985 pour y travailler pendant quatre mois comme apprenti. De l'expertise acquise lors de ce voyage est née Sobaya », d'expliquer celui qui assume toujours la présidence de l'entreprise. La fabrication de ces pâtes n'a rien à voir avec celle des pâtes italiennes. Les nouilles japonaises sont étirées doucement à neuf reprises avant d'être séchées à l'air pour donner un produit riche et ferme. L'entreprise, dont le siège social est à Cowansville, compte cinq employés, et son chiffre d'affaires a franchi le cap du million de dollars l'an dernier. C'est aussi l'an dernier que la compagnie américaine Eden Foods est devenue actionnaire majoritaire de



Jacques Petit, fondateur de Sobaya et quelques-uns de ses produits.

Sobaya. « J'ai été approché par un nouveau concurrent asiatique qui fabrique ses pâtes en Chine, mais j'ai finalement préféré m'associer à Eden Foods pour faire face à la nouvelle concurrence. Il y a des limites à faire parcourir des distances aux produits biologiques. » Sobaya demeure une entreprise canadienne qui transige avec des fournisseurs québécois, dont les principaux sont le Moulin bleu et la Minoterie Les Brumes. Jacques Petit participe à des foires et à des

SOBAYA DES PÂTES JAPONAISES BIO PRODUITES... AU QUÉBEC

salons alimentaires pour poursuivre son travail de sensibilisation avec des arguments de taille. « Nous utilisons les meilleurs ingrédients de la planète. Nous offrons une combinaison extraordinaire pour le système cardiovasculaire. » Le sarrasin contient en effet de la rutine, une vitamine connue pour son effet bénéfique sur les vaisseaux sanguins. Parmi les produits vendus sous la marque Sobaya et offerts dans les magasins d'aliments naturels et dans des supermarchés au Québec, on compte les pâtes kamut, kamut et sarrasin de même que kamut et riz brun. Les produits Udon d'épeautre et Soba à l'épeautre seront commercialisés en paquets de 227g d'ici la fin de l'année. ♦

POUR NOUS REJOINDRE

Tél. : 450.266.8808
télé. : 450.266.4750
courriel : info@sobaya.ca
Internet : www.sobaya.ca

NOS PÂTES BIOLOGIQUES

SOBA est le nom japonais de ces pâtes délicieuses faites de blé et de sarrasin biologiques. Cette combinaison de céréales donne un plus haut taux de protéines végétales que leur utilisation séparée. Le sarrasin contient de la rutine, une vitamine connue pour son effet bénéfique sur les vaisseaux sanguins.

UDON désigne les pâtes de blé biologique. Des farines de très haute qualité sont utilisées, et notre mode de fabrication permet d'inclure plus de fibres naturelles, ce qui leur donne une meilleure valeur alimentaire et une saveur remarquable.

SOMEN Ce sont les pâtes de blé biologique minces à texture légère et à cuisson rapide. Elles contiennent les mêmes farines que le UDON, donc elles ont la même valeur alimentaire.

GENMAI UDON Il s'agit d'un mélange de blé et de riz brun biologiques. Une autre combinaison de céréales. Ajouté au blé, le riz brun entier donne une texture plus douce et une meilleure valeur alimentaire. Ce riz brun biologique vient de fermes dont la réputation n'est plus à faire.

Produits laitiers

certifiés biologiques

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

1615, boul. Port-Royal
Bécancour (Qc) G9H 1X7
Tél. : 819.233.9157
Fax : 819.233.9158

**FROMAGERIE
L'Ancêtre** fromagerie.ancetre@videotron.ca

YVES GAGNON

UN PASSIONNÉ QUI A NOURRI TOUTE UNE GÉNÉRATION

Il avait à peine 8 ans lorsqu'il a cultivé ses premiers légumes... dans son carré de sable! Ce plaisir de travailler la terre et d'en déguster les fruits n'a jamais quitté Yves Gagnon, qui considère que la vie doit être consacrée à sa passion. Une passion qu'il communique remarquablement et de multiples façons.

PAR RENÉ BÉLANGER

SON INTÉRÊT pour l'horticulture provient directement de sa mère, Rita DeRome-Gagnon. «Une véritable artiste qui savait comment aménager des plates-bandes, cultiver des fleurs et associer les couleurs», se souvient Yves Gagnon. À la grande surprise de ses parents, qui voyaient davantage l'horticulture comme un passe-temps, Yves Gagnon décide d'en faire une carrière. Il éprouve également un grand plaisir à cuisiner, ce qui l'amène à faire des études collégiales en gestion hôtelière à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Avec sa conjointe Diane Mackay, celui qui est considéré comme un «bon travailleur» passera trois années sur une ferme fruitière et maraîchère en Colombie-Britannique. Ces expériences lui permettront de faire de nombreux constats, à savoir que la cuisine se fait avec de la matière industrielle et que l'agriculture est dépendante des pesticides et des produits chimiques. «Je me souviens d'avoir contemplé un magnifique coucher de soleil sur la vallée de Creston et d'avoir réalisé que l'on n'entendait ni les oiseaux, ni les insectes. Le milieu était pratiquement devenu stérile.»

LE RETOUR À LA TERRE

Après avoir vécu dans l'Ouest canadien, le couple revient au Québec en 1980 et s'installe sur une ferme de Saint-Didace, dans Lanaudière. C'est là qu'il se lance dans une production fruitière et maraîchère diversifiée et biologique. «Nous avons utilisé une partie de l'étable pour y aménager notre maison; il a fallu défricher la terre et se consacrer à la lecture de même qu'à la formation en agriculture écologique avec Denis LaFrance», de raconter Yves Gagnon. Un travail colossal et stimulant que l'une de ses amies, Clôde de Guise, qui œuvre maintenant pour Greenpeace, résume de cette façon: «Yves est arrivé devant un champ avec une utopie, et son utopie s'est réalisée. Il est un épiscorien qui aime la vie et qui a des convictions profondes». Un emploi du temps chargé et un désir manifeste de ne pas «embarquer dans le



Photo: Yves Gagnon
Yves Gagnon avait environ 7 ans lorsque cette photo a été prise avec sa mère, Rita.

système» amèneront Yves Gagnon et Diane Mackay à mener pendant quelques années une vie recluse, axée sur l'autosuffisance alimentaire et la simplicité volontaire. Ce qui n'empêche pas Yves Gagnon de s'engager graduellement dans le Mouvement pour l'agriculture biologique, de participer à la mise sur pied d'une coopérative d'aliments sains à Joliette et de donner ses premiers cours. «À mon avis, il est un des meilleurs professeurs en jardinage écologique au Québec», soutient Monique Lortie, des Jardins de l'Achillée millefeuille. «J'ai utilisé son premier livre pour faire mon jardin. Il nous a inspirés en préconisant la rotation des cultures. Comme conférencier, il ne prend jamais rien pour acquis. C'est un perfectionniste. Il veut donner le meilleur de lui-même et est toujours nerveux avant une conférence», ajoute-t-elle. «Je suis un gars qui a le trac, admet sans ambages Yves Gagnon, mais une fois que le trac est contrôlé, je plane, et à la fin de ma conférence, je vis un grand bonheur d'avoir communiqué ma passion». Un autre de ses anciens élèves, Jean-François Lévesque, souligne la grande rigueur d'Yves Gagnon: «Il ne cherche pas à être un gourou ou à être éti-queté. Il demeure l'une des rares personnes à avoir gardé la même intégrité depuis les années 1970». En plus d'enseigner le jardinage

écologique, Yves Gagnon a publié un premier livre sur le sujet en 1984 et participe, l'année suivante, à la mise sur pied du magazine spécialisé *Humus*. En 1990, il procède à la fondation de la maison d'édition Les Éditions Colloïdales et publie un autre livre, *La Culture écologique*, qui sera diffusé ici et en Europe. Et ce n'est pas tout. Yves Gagnon devient chroniqueur horticole à l'émission *La Semaine verte*, de 1994 à 2001, où il abordera de nombreux sujets dont le choix des sols, les semences et l'arboriculture. L'animateur Yvon Leblanc garde de lui un excellent souvenir: «Yves avait une grande patience et une grande disponibilité. Il était humble et minutieux. Ce n'était pas le plus cabotin des chroniqueurs, il avait un air sérieux, mais on



Photo: Yves Gagnon
Sur cette photo prise en 1996, Yves Gagnon et Diane Mackay sont entourés de leurs enfants Samuel, Mylène et, dans les bras de son père, Catherine.

retrouvait toujours en filigrane un objectif de plaisir. Son enseignement était concret et orienté vers la pratique, sans être dogmatique». Yves Gagnon a débuté comme chroniqueur à un moment où le terme biologique était moins utilisé qu'aujourd'hui. «Il a réalisé un travail de pionnier sans jouer au grand prêtre. Il présentait l'approche écologique comme étant la chose à faire, comme une évidence», d'ajouter M. Leblanc.

LES JARDINS DU GRAND-PORTAGE

Les multiples engagements et expériences d'Yves Gagnon et de sa conjointe, Diane Mackay, une herboriste et jardinière, ont influencé les Jardins du Grand-Portage, un havre de verdure où l'on retrouve des jardins maraîchers, des jardins anglais et des jardins orientaux, des



Photo : Yves Gagnon

Les Jardins du Grand-Portage ont désormais une influence orientale.

jardins aquatiques et un verger domestique. L'une de ces expériences marquantes remonte à 1985. Le couple remporte le premier prix de la revue Harrowsmith, offert dans le cadre d'un concours de jardinage pan-canadien qui consistait à visiter les grands jardins privés d'Europe. « Notre séjour en Angleterre a bouleversé notre façon de voir les choses. Nous nous sommes retrouvés devant des jardins qui, contrairement à ceux de la France, n'étaient pas symétriques. On a trouvé là-bas un moyen d'augmenter la biodiversité de nos jardins. L'interaction entre ses composantes a été améliorée, et les problèmes avec les insectes se sont résorbés », raconte Yves Gagnon. Un autre voyage, au Japon celui-là, aura un impact tout aussi marquant en donnant une influence orientale aux Jardins du Grand-Portage. Si les jardins ont évolué graduellement, il en va de même pour leur accès au public. Après avoir reçu des groupes ayant participé à ses sessions de formation, Yves Gagnon ouvre les jardins au grand public en 1989. Qu'est-ce que les gens viennent y chercher? « Le rêve, répond spontanément Yves Gagnon. Les gens que nous recevons sont généralement des passionnés, des gens qui ont la fibre écologique. De voir un modèle qui permet de sortir du système et d'atteindre l'autosuffisance a de quoi faire rêver. Nous avons créé des jardins qui suggèrent la simplicité et qui tiennent compte de nos valeurs ». Yves Gagnon en a encore beaucoup à dire et à partager sur le jardinage. C'est pourquoi il prévoit publier l'an prochain un livre de recettes et un autre qui contiendra des chroniques de jardinage étalées sur un an. ♦

ENTREVUE AVEC YVES GAGNON

« LA LUTTE CONTRE LE BLÉ TRANSGÉNIQUE EST EXTRÊMEMENT IMPORTANTE. »

(R.B.) Jardinier, conférencier, auteur, pédagogue... Qu'est-ce qui décrit le mieux Yves Gagnon?

(Y.G.) Si j'ai un seul terme pour me décrire, c'est toujours le terme jardinier. Toutes les activités que je pratique sont liées au jardinage. Si je donne des cours, c'est sur le jardinage. Si je donne des conférences, c'est sur le jardinage. C'est vraiment ça, ma passion : le travail de la terre.

(R.B.) Depuis votre engagement dans le Mouvement pour l'agriculture biologique, il y a une vingtaine d'années, est-ce que vous croyez que le bio a vraiment avancé au Québec?

(Y.G.) Il y a eu des hauts et des bas. Je crois qu'on est dans une période encourageante. Malheureusement, ce développement de l'agriculture biologique, qui se fait depuis trois ans, est en réaction d'après moi au génie génétique. Quand les OGM sont apparus dans le paysage, des gens ont dit : « Vous êtes allés trop loin! ». C'est-à-dire que les gens ont été prêts à accepter les engrais chimiques, les pesticides, l'irradiation des aliments... Les gens n'ont pas bougé avec ça. Mais avec les OGM, le monde commence à trouver que l'industrie va trop loin. Il faut comprendre que depuis la Deuxième Guerre mondiale, nos aliments ont été trafiqués d'une manière incroyable. Et là, en trafiquant en plus la génétique, on va arriver à une nourriture tout à fait artificielle. Des gens ont réagi à cela. Ils se sont dit : « Comment on va faire pour refuser les OGM? ». Comme il n'y a pas d'étiquetage, la seule manière de consommer des aliments sans OGM, c'est de consommer bio. Donc, cela a donné un essor au bio, mais je trouve malheureux que ce soit à cause d'un problème comme celui là que le bio prenne enfin son envol. J'aurais souhaité que dans les années 1985, on ait été rendu là où on est actuellement. Si j'observe mon cheminement dans le

domaine depuis 20 ans, il y a eu des périodes tristes où ça ne bougeait pas. Il faut comprendre que l'industrie fait tout en son possible pour freiner le développement de l'agriculture biologique parce qu'à chaque fois qu'une ferme se met au bio, ce sont des ventes d'engrais et de pesticides qui disparaissent. Vous savez comme moi que le système capitaliste commande des profits et une croissance. On a affaire à des entreprises qui sont déterminées à faire des profits. La lutte est très difficile. On le voit avec le génie génétique.

(R.B.) Est-ce que le bio peut se trouver une place dans ce système de grosses entreprises?

(Y.G.) Ça fait 20 ans qu'on demande une réduction ou un arrêt de l'utilisation des pesticides. Aujourd'hui, il y a des grosses entreprises qui se mettent au bio. C'est sûr que sur un plan social, c'est pas ça qu'on souhaite. Ce qu'on veut, c'est distribuer la terre et que ce soit des petites entreprises partout. Je crois que si des grosses entreprises se convertissent au bio, ça fait quand même moins de pollution dans l'environnement, les cours d'eau vont mieux s'en porter. On peut parler d'un aspect positif. Bien sûr, on voudrait une transformation plus grande du système économique, où il y aurait du partage, où il pourrait y avoir plus de gens engagés dans le domaine agricole. Il y a un nombre important de citoyens qui voudraient posséder une petite entreprise agricole, mais actuellement, la tendance ne permet pas ça. On assiste à des concentrations. Les petites fermes sont achetées. Les fermes sont de plus fortes dimensions. Ce n'est pas dans cet esprit-là que les gens qui croient au bio veulent aller. Néanmoins, il y a des villes dont les millions d'habitants doivent être nourris. Les grosses entreprises vont avoir leur place. Il faut en produire, de la laitue, pour fournir la salade aux habitants de New York! L'ASC (agriculture soutenue par la communauté) répond à cer-

tains besoins, mais ce n'est pas avec l'ASC qu'on va nourrir les millions d'habitants des villes. Pas pour le moment, en tout cas.

(R.B.) La question du blé génétiquement modifié suscite énormément d'inquiétude sur l'avenir du bio. Est-ce que la production biologique sera encore possible dans 10 ans?

(Y.G.) Je suis extrêmement inquiet. Personnellement, je ne consomme plus de canola pour être sûr de ne pas consommer d'huile de canola modifié génétiquement. Si le blé GM fait son apparition, je vais probablement arrêter de consommer du blé pour prendre de l'épeautre, du seigle... On est cependant rendu à un point où la lutte contre le blé transgénique est extrêmement importante. Si les sociétés franchissent ce pas-là, je pense qu'on

va arriver à un point de non-retour. Je souhaite que les gens se mobilisent suffisamment pour que cette chose-là ne se produise pas. Je le souhaite de tout cœur.

(R.B.) Les hauts et les bas du bio, les problèmes de notre société n'ont pas semblé ébranler votre passion pour le jardinage...

(Y.G.) On est dans un contexte de guerre (NDLR : l'entrevue a été réalisée le 15 février dernier). Ce n'est pas rose. Je regarde très peu la télévision, mais j'écoute la radio pour connaître le bilan de santé de notre planète. Malgré les dérapages de toutes sortes, c'est sûr que je vais continuer à cultiver mes carottes, mes plantes médicinales et que je vais continuer de prendre soin de ma petite famille. C'est fondamental pour mon bien-être.

(R.B.) Plusieurs reconnaissent en vous un excellent vulgarisateur, quelqu'un qui rédige des livres accessibles. Pourquoi avoir pris cette direction?

(Y.G.) J'ai toujours fait le choix de faire du jardinage écologique pour être accessible. J'aurais pu opter pour l'agriculture biodynamique, et je trouve ça intéressant, l'agriculture biodynamique, mais ce n'est pas accessible pour la plupart des gens. Pour pouvoir influencer les personnes, je suis resté avec une approche simple, pour faire en sorte que le petit pas que les gens ont à franchir ne soit pas trop élevé. Ça a toujours été important pour moi, à travers la formation, les conférences et l'écriture, de proposer quelque chose d'accessible. ♦

UN JARDIN VIVACE... POUR Y VIVRE MIEUX

Je suis originaire de la campagne. Mes étés à la ferme, des demi-journées seul à travailler aux champs, le grand air, les levers tôt, les animaux, mon compagnon, un gros Percheron avec lequel j'ai bien travaillé, les responsabilités, le travail physique pour bien m'endormir à 9 heures le soir, tout cela a bien réjoui mon enfance. Bien que je n'étais pas très engagé au plan de la gestion, il semblait bien que je devais promettre dans cette voie puisque à 13 ans, on m'offrait de prendre la relève d'une ferme laitière bien montée.

PAR JACQUES HÉBERT, JARDINIER-PÉPINIERISTE ÉCOLOGIQUE

J'ÉTAIS BIEN JEUNE, mais il me semblait bien que la vie devait être autre chose que de gagner ma vie avec la hantise de la perdre à la gagner. Recherche existentielle, passages en Inde, je poursuivais des études sans grande conviction, avec la ferme intention de revenir à cette campagne pour en vivre selon mes convictions. J'ai passé 23 ans en recherche et gestion de l'information dans le secteur forestier. J'ai vite constaté des anachronismes dans ce secteur, où l'éthique en prend un coup, chez les bien-pensants, alors qu'il y a toute la place pour les opportunistes... comme dans la vraie vie, quoi! J'ai écrit des articles sur l'aménagement intensif en futaie composée, soit en forêt «jardinée» écologique, par des sylviculteurs artisans, techniques pratiquées avec succès en Suisse depuis plus de cent ans. Je crois que j'ai contribué à relancer l'idée des fermes forestières artisanales au début des années 80, avec application au Bas-Saint-Laurent-Gaspésie. On m'a suggéré de m'engager dans une maîtrise en

développement régional, ce qui ajoutait peu à ma qualité de vie. J'ai publié en 1991 dans *Le Progrès forestier* un résumé de ma thèse, qui porte sur la possibilité de vivre sainement, décemment, heureux, chez soi et dans la nature. J'ai quitté le tout en 2002. Dans tout cela, je ne m'étais jamais bien éloigné de la nature. En 1982, j'achetais une propriété à Charlesbourg : maison centenaire que j'ai restaurée des fondations au toit, intérieur en pin, extérieur en cèdre, construction de deux gros garages, tout en apprenant et en pratiquant tous les métiers de la construction. Je suis arrivé là sans savoir ce que j'allais y faire, mais j'avais un besoin réel de me «grunder» dans la pratique tout en visant l'autarcie écologique... Ce qui m'attirait ici, et ce qui me ferait patienter en vue d'essayer ailleurs, c'est que, pour être près de la ville, j'ai un grand terrain de 300' sur 1200'. D'exposition plein sud, en pays nordique, c'est important de capter le maximum de soleil. Une pente de 3 pour cent accentue ce facteur. J'ai d'abord

planté des haies brise-vent, avec leur effet de bordure, de fraîcheur et d'humidité. On attribue ainsi un accroissement moyen de plus de 25 pour cent sur la production dans l'enceinte de bons brise-vent, qui doivent être composés de plusieurs essences sur plusieurs étagements (buissons, demi-jets et hauts jets), et ainsi filtrer le vent à 50 pour cent. La construction de deux gros étangs, bientôt trois, sur fond d'argile et d'eau de source déjà là, petite île; le tout, plus haut que les jardins, accroît la polyvalence de la vie. Il n'a fallu que remuer les composantes en place en conservant les éléments que je voulais mettre en valeur.

CULTIVER BIO

J'ai visité et me suis inspiré d'une bonne vieille dame qui cultivait d'instinct des plantes vivaces. Vers 1988, j'ai commencé à développer, tout seul, des jardins vivaces qui comprennent maintenant 1200 variétés, principalement de plantes horticoles vivaces, réparties sur environ 300 plates-bandes cultivées écologiquement, en butte, avec mulch permanent. J'ai aussi un potager et un verger pour les besoins de la maisonnée. Je vends ici des gros plants bio à racines nues, d'un rapport qualité-prix plus que compétitif. Tout ce qui part d'ici, je l'ai jardiné. J'aide régulièrement mes clients à monter leurs plans d'aménagement. La pierre angulaire, c'est la gestion écologique des sols. C'est dans le sol des forêts feuillues que l'on retrouve une pédogenèse des plus riches qui soient. Le recyclage des feuilles et des brindilles tombées au sol, l'humidité ambiante, tout cet ensemble

énergisante biologique naturelle

Certified Organic - Certifié biologique

eQuibar™/MC



- amandes ●
- beurre d'arachide et caroube ●
- abricots ●
- amandes et caroube ●

et maintenant,
figes ●



sans oeuf sans produit laitier
sans cuisson pour conserver les enzymes,
les vitamines et les protéines

Bioetik



Made in Canada
Fait au Canada

Certified by / certifié par
GARANTIE BIO - ECOCERT

Bioetik inc. C.P. 703, Rouyn-Noranda, Québec, CANADA J9X 5C6
T : 1.877.762.5616 W : www.bioetik.com



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

... pour une agriculture la plus naturelle possible!

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

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

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

Découvrez la plus grande
gamme de produits
«certifiés biologiques»
au Québec.

Moulin Abénakis
Sainte-Claire (Québec)
Canada G0R 2V0
www.moulinabenakis.ca



Horticulture

génère une dynamique. Une réaction enzymatique opère une digestion de ces matériaux, microflore, sous forme de bacidiomycètes et de microfaune, sous forme d'acariens et de coléboles, par exemple, qui brouillent et digèrent ces matériaux pour les transformer en toutes sortes de chaînes de vie. En 1979, j'ai commencé à m'intéresser aux BRF (bois raméaux fragmentés). En déchiquetant les branches de moins de 5 cm et les feuilles des feuillus, on peut reproduire ces mêmes phénomènes. Mon compost est constitué en bonne partie de BRF mélangé à mon substrat « mycorhizé ». Lorsque le tout est mélangé, je le recouvre d'une couche de BRF d'environ 10 cm, et le tout s'« aggrade » et se transforme en humus avec une rapidité phénoménale. Au jardin, je monte mes buttes en utilisant ce compost. Vous n'avez plus à ajouter de compost du reste de votre vie. Aussitôt la butte montée, vous recouvrez votre butte de 1 à 2 cm de mulch ou de paillis de BRF. Lorsque vous êtes prêt à planter ou à semer, vous tassez le mulch, faites vos opérations et refermez aussitôt, sauf dans le cas de petites semences, où il faut laisser un découvert, l'espace et le temps que les plants lèvent, puis vous refermez le couvert autour des tiges. Le même phénomène que vous avez en forêt de feuillus est reproduit ici. Le recyclage vital est en marche et de façon permanente. Je n'arrose pas mes jardins, même lors des pires sécheresses. À l'été 2002, où on a dépassé les 8 semaines sans pluie, on pouvait tasser le mulch, et la terre était toujours humide. Vous allez voir disparaître le mulch de BRF qui est digéré par le sol. Lorsqu'il vient à manquer de mulch, vous en ajoutez. Un sol ne devrait jamais être à découvert. De plus, vous évitez de 50 à 75 pour cent de désherbage, et vous prévenez l'érosion. C'est ainsi que j'ai pu m'occuper tout seul de l'entretien d'aussi grands jardins, soit près d'un hectare en plates-bandes aménagées intensivement en mettant beaucoup de temps pour la clientèle, tout en produisant annuellement quelques centaines de verges cubes de compost et de mulch de BRF... Environ 3 ou 4 autres hectares comprennent : aires de compostage, étangs, boisés, sentiers, bâtiments, chemins d'accès et stationnement. On travaille ainsi dans un contexte d'écosystème. On remue la terre le moins possible : les micro-organismes ne sont pas les mêmes à 2 centimètres qu'à 30, d'où les défauts du labour et du « rotocultage ».

SENTIR LA VIE AUTOUR DE SOI

Je suis un simple jardinier. Je dis souvent aux visiteurs que je n'aurais jamais développé ces jardins sans des méthodes bio ou écologiques.

Bien sûr, à chaque fois que l'on intervient, on perturbe, mais en se plaçant dans cet état d'esprit, le moins interventionniste possible, la nature se replace, et nous ne faisons que lui donner des accents directionnels. Insectes et maladies ne sont pas des cauchemars névrotiques, ils se dosent discrètement et subtilement. Ainsi, je n'ai jamais eu de maladie fongique dans mes clématites, alors que dans les jardinerie, on vous vend des pesticides... en prévention. Viennent les débalancements. Ici, je propose de travailler dans un concept d'écosystème. Vous pouvez le faire, autant que possible, même en milieu urbain. Tellement de gens m'ont affirmé avoir plaisir à se retrouver ici, dans cette oasis de paix et de verdure. Je peux vous confirmer qu'il est bon d'y vivre en permanence. C'est l'un des grands jardins de la région de Québec, y compris les grands jardins publics, et je n'ai pas 15 jardiniers avec un budget de millions. Je n'ai ni reçu, ni demandé le moindre financement public. Le tout a été fait avec des moyens simples. Il faut quelques années pour monter tout cela; dans le cas présent, il y avait un revenu extérieur en attendant. Cela veut dire beaucoup de temps, d'énergie, de persévérance... et de grands plaisirs, mais aussi de compréhension et d'empathie de l'entourage immédiat. Cela a été ma façon de faire, qui est bien autre chose que de prendre de la loterie ou, quand c'est le cas, d'attendre un héritage. C'est peut-être une façon de fabriquer ses propres rêves, avec des chances que ça se réalise. Il s'agit là d'un projet de vie heureux, à l'échelle humaine, où il y a moyen de faire vivre honorablement sa famille tout en ayant une noble fierté d'apporter du positif dans son entourage. Comme je le dis souvent, c'est à la portée de tous. Faites une cueillette des bons ingrédients. Trouvez votre créneau, qui autant que possible devrait correspondre à vos amours, et commencez... tout de suite, avec vos moyens, si petits soient-ils. On peut se dire qu'un arbre, ça prend du temps à pousser, mais après vingt ans, on est content de voir de beaux noyers qui ne seraient pas là si on n'avait pas commencé à l'année zéro. Il semble que nous traversons un temps qui dévalorise le travail, mais quand notre activité principale devient notre principal plaisir, un milieu de vie, il y a de quoi se sentir bien. C'est ce qu'on peut se souhaiter de mieux à tous, et ainsi, que ces petites oasis viables, variées et bien vivantes continuent à se multiplier. ♦

Les Jardins vivaces
594, Georges-Muir
Charlesbourg, Québec G2N 2H2
Tél. : 418.849.7609

LIBERTÉ

Lait Yogourt Crème sure



BIOLOGIQUE



LIBERTÉ

1 Avenue Liberté
Candiac, Québec
J5R 3X8

www.liberte.qc.ca

SALON FLEURS, PLANTES ET JARDINS

PAR RENÉ BÉLANGER

Le SALON FLEURS, PLANTES ET JARDINS permet au grand public de découvrir les dernières nouveautés et tendances en horticulture, le loisir numéro un au Québec. Les visiteurs y retrouveront tout ce qu'on peut imaginer dans le domaine, que ce soit des paysagistes, des architectes paysagers, horticulteurs, producteurs, pépiniéristes, centres de jardinage, fleuristes, manufacturiers et distributeurs de produits horticoles, biologiques et hydroponiques, écoles d'horticulture et d'architecture, sociétés d'horticulture, artisans et importateurs. Cette année, le Salon se déroule les 11, 12 et 13 avril à la Place Bonaventure à Montréal, et les 25, 26 et 27 avril au Centre de foires Expocité à Québec. Fait à noter, l'événement est présenté conjointement avec le Salon Vacances et loisirs d'été à Montréal et, à Québec, avec le Festival de la gastronomie et le Salon Vacances et loisirs d'été. L'an dernier, le Salon avait attiré 50 000 personnes à Montréal et 30 000 à Québec. Le directeur du Salon, André Chabot, signale que cet événement est apprécié des visiteurs, mais aussi des entreprises qui veulent créer des nouveaux liens ou qui se spécialisent dans la recherche et le développement. Les visiteurs posent en effet de nombreuses questions techniques, en plus de faire part de leurs réactions, ce qui permet bien souvent de tester des nouveaux produits. Des figures connues seront à nouveau sur place en 2003. Parmi elles, l'horticulteur Larry Hodgson, qui a écrit une quinzaine de livres sur l'horticulture et qui collabore avec une dizaine de magazines au Canada et aux États-Unis, et Julie Boudreau, l'animatrice de *Fleurs, plantes et jardins* à CKAC et chroniqueuse à *Fleurs et jardins*, sur les ondes de TVA.

L'APPROCHE ÉCOLOGIQUE

Michel Renaud, spécialiste en aménagement paysager écologique, prononcera une conférence sur l'entretien minimal et sans pesticides des jardins paysagers, et une autre sur la préparation des sols et la fertilisation écologique. Inutile de dire que le spécialiste, qui compte 18 ans d'expérience, est passablement occupé depuis l'annonce des restrictions entourant l'usage des pesticides. Il souligne que ce ne sont pas les jardiniers qui paniquent, mais les

professionnels habitués à recommander des pesticides. « Les jardiniers sont en recherche. Il faut leur expliquer que la conception et l'aménagement des jardins paysagers doivent être repensés en fonction d'un écosystème, et ce, pour éviter l'usage des pesticides ». Et le prix à payer pour revoir l'aménagement de ses jardins? « C'est un virage économique. À court

terme, ça représente des frais. Des économies sont cependant réalisées à moyen et à long termes puisqu'on cesse d'utiliser des produits chimiques », assure M. Renaud. En fait, l'approche écologique en horticulture est préventive. Elle permet d'éviter d'utiliser des pesticides et de s'exposer aux dangers que représentent ces produits pour notre santé. ♦

LES SEMENCES ANCIENNES SORTENT DE L'OMBRE

Le Programme semencier du patrimoine du Canada s'efforce depuis presque 20 ans de sauvegarder les semences biologiques traditionnelles. Cette initiative a contribué à préserver plus de 2000 variétés de légumes, de fruits, de céréales, de fleurs et de fines herbes. L'organisme, qui a vu le jour en Ontario et qui est devenu à statut charitable en 1996, souhaite maintenant aller plus loin en favorisant l'utilisation de ces semences à grande échelle.

PAR RENÉ BÉLANGER

B IEN QUE LE NOMBRE des variétés cultivées par les membres du Programme semencier du patrimoine Canada peut paraître élevé, il ne représente tout de même que 10 pour cent de celles qui existent. De nombreuses variétés utiles et délicieuses, conservées et transmises d'une génération à l'autre, ont disparu. De nos jours, de plus en plus de gens réalisent l'importance de sauvegarder et de mettre en valeur ce qui reste en cultivant les plantes dans sa cour, sur sa ferme, ou même sur son balcon. Comme ces variétés ne sont pas commercialisées, le risque de les voir disparaître est réel lorsqu'il n'y a plus de relève pour les cultiver. C'est ce qui aurait pu arriver, entre autres, à la pomme de terre bleue, originaire d'Écosse, connue sous le nom de « crotte d'ours » et préservée par M. Louis-Marie Ouellet, de Kamouraska. Grâce à sa fille, une relève a été trouvée pour maintenir cette variété qui résiste naturellement au principal ennemi de la pomme de terre, le doryphore. Le Programme semencier du patrimoine n'est pas une compagnie de semences. Il s'agit plutôt d'un réseau qui permet à ses quelque 500 membres au Québec (1500 au Canada) d'échanger de semences biologiques traditionnelles. Des techniques de base sont transmises pour

apprendre à sauver les semences et à les utiliser en tenant compte des conditions climatiques locales.

DES SEMENCES RECHERCHÉES

La demande pour les semences anciennes est en pleine croissance, selon la directrice régionale de l'organisme, Diane Joubert. « Les producteurs biologiques veulent accéder à des grandes quantités de semences, et nous voulons trouver le moyen de répondre à cette demande qui permettrait de les développer en plus de les préserver ». Pour ce faire, l'organisme est à élaborer un projet qui permettrait de favoriser la recherche dans le domaine. « Cela est nécessaire pour répondre aux besoins locaux en identifiant, par exemple, la semence qui convient le mieux à un sol argileux ou à des conditions de température et d'humidité particulières », explique Mme Joubert. Le concept prévoit aussi des activités éducatives de démonstration et, évidemment, une production accrue de semences. Les modalités et le financement d'un tel projet, qui nécessitera l'appui de partenaires, restent à préciser. L'intérêt pour les semences anciennes pourrait donc se traduire par des liens plus étroits entre les petits jardins et les grandes productions, ce qui donnerait un nouvel essor aux semences utilisées par nos ancêtres. ♦

LE RENDEZ-VOUS HORTICOLE

(R.B.) C'est en 1998, devant l'engouement populaire grandissant pour le jardinage, que la Fondation Marie-Victorin pour la nature et les sciences, le Jardin botanique et l'industrie horticole procédaient à la mise sur pied du premier Rendez-vous horticole. L'événement, qui a attiré environ 17 000 personnes en 3 jours l'an dernier, vise à promouvoir ce secteur dynamique et ses artisans. Devant le succès grandissant de l'événement, une quatrième journée a été ajoutée pour l'édition 2003, qui se tiendra du 22 au 25 mai inclusivement au Jardin botanique de Montréal. « C'est une clientèle très urbaine que nous recevons. Ce sont souvent des mordus qui veulent connaître les nouveautés : la nouvelle plante, le nouvel outil de jardinage ou un nouveau produit », de souligner le coordonnateur de l'événement, Jean-Maurice Lévesque. La thématique de l'horticulture fruitière et légumière retiendra l'attention cette année. Les visiteurs pourront rencontrer des producteurs de pommes, de légumes et de petits fruits, et découvrir les différents produits du terroir québécois. Parmi les

autres sujets en vogue, notons les plantes aquatiques, les orchidées vivaces et la viticulture. « Ce n'est plus gênant de recevoir du monde avec du vin québécois », fait remarquer M. Lévesque. En outre, le Regroupement des vignerons du Québec sera sur place pour faire la promotion des différents viticulteurs du Québec et des produits vinicoles spécifiques à leur région. Le Rendez-vous horticole permet aussi à des organismes, comme la Coalition pour les alternatives aux pesticides, de poursuivre leur travail de sensibilisation. Un travail encore nécessaire, malgré les restrictions entourant l'utilisation des pesticides, si l'on en juge par les propos de Jean-Maurice Lévesque. « Qu'il soit biologique ou non, les gens veulent un produit efficace pour contrôler leur jardin. La préoccupation d'avoir un gazon



Photo : Michel Tremblay, Jardin botanique de Montréal

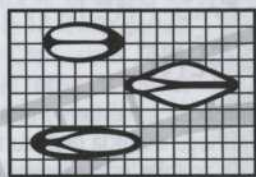
Le Rendez-vous horticole a reçu 17 000 visiteurs en 2002.

plus vert que l'autre est toujours présente ».

CONFÉRENCIERS ET EXPOSANTS

Des figures du monde horticole présenteront une série de conférences. Parmi ces personnalités, Bertrand Dumont, Jean-Claude Vigor et Larry Hodgson. Plus de 100 exposants du Québec, de l'Ontario, du Nouveau-Brunswick et de la France seront également sur place pour présenter leurs produits vedettes. Les visiteurs pourront se procurer auprès de ces producteurs spécialisés des plantes nouvelles,

rare, méconnues et à redécouvrir. Des végétaux de la collection du Jardin botanique seront mis en vente. Il sera aussi possible de rencontrer des producteurs de fleurs, des fleuristes, des écoles de fleuristerie, et de découvrir les nouvelles tendances dans le domaine des arrangements floraux et de la fleur coupée. Un volet enfin consacré aux accessoires de jardin. ♦



Semences RDR PROULX INC.

❖ Semences certifiées biologiques

- Blé AC Barrie certifié #1
- Soya AC Glengarry certifié #1
- Pois Lenca certifié #1



❖ Semences certifiées non-traitées

❖ Centre de séchage et de transformation certifiés biologiques

❖ Vente et achat de grains biologiques

**RÉSERVEZ
DÈS MAINTENANT
VOS SEMENCES**

**2 FAÇONS
DE COMMANDER :**

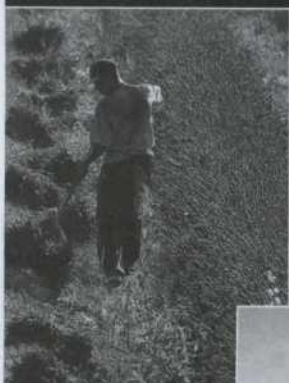
Par téléphone
819-293-2001
Sans frais
1-866-293-2001

ou par internet
www.semencesrdr.com

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

Collège d'Alfred
UNIVERSITÉ
de GUELPH

Des
alternatives en
agriculture



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

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

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

Il est encore temps de s'inscrire!

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

www.alfredc.uoguelph.ca

LE BIO À L'UNIVERSITÉ LAVAL

(R.B.) L'Université Laval a entrepris des démarches pour offrir un micro-programme en agriculture biologique. Le directeur du Département de phytologie, Patrice Dion, nous a confirmé que le microprogramme sera de niveau universitaire. « Nous voulons offrir quatre cours crédités à nos étudiants en agronomie de même qu'aux étudiants de l'extérieur. » Il est encore trop tôt, selon M. Dion, pour préciser la nature exacte de ces cours. « Nous devons auparavant nous entendre avec le Collège d'agriculture de la Nouvelle-Écosse. Il nous faut nous assurer que la formation sera pertinente et qu'elle saura répondre aux besoins de notre clientèle. » L'adaptation et la traduction des cours de cette institution des Maritimes seront financées par Agriculture et Agroalimentaire Canada. La demande pour l'agriculture biologique est à la hausse à l'Université Laval. Le Groupe de travail sur l'agriculture biologique de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation a déposé en décembre dernier une pétition pour obtenir de la formation universitaire dans le domaine. « Cette requête confirme que l'action que nous avons entreprise est la bonne », de commenter M. Dion.

LA LOI, C'EST LA LOI

(R.B.) Une première condamnation devrait être prononcée dès cette année en vertu de la Loi sur les appellations réservées. C'est ce qu'a fait savoir le directeur général du Conseil d'accréditation du Québec, Denis-Paul Bouffard, lors de l'assemblée générale annuelle de la FABQ, tenue le 7 février dernier à Drummondville. Cinq poursuites ont été intentées jusqu'à maintenant, et tous les accusés ont plaidé non coupable. La Loi sur les appellations réservées vise, rappelons-le, à reconnaître des appellations qui sont attribuées à des produits agricoles et alimentaires de même qu'à accréditer des organismes de certification.

LE CANADA N'EST PAS PRÊT À RATIFIER CARTHAGÈNE

Le gouvernement canadien n'est pas disposé à mettre en œuvre, dans les meilleurs délais, le Protocole de Carthagène sur la biosécurité, selon ce qu'a rapporté le *RCI Cyberjournal* le premier mars dernier. Selon le ministre des Ressources naturelles, Herb Dhaliwal, le gouvernement recherche d'autres moyens pour adhérer aux principes de cet accord, négocié à Carthagène en Colombie et adopté à Montréal en janvier 2000. Le Bloc québécois affirme que l'entrée au Canada d'aliments génétiquement modifiés, tels le soja et le maïs, rend impérative la mise en œuvre de ce protocole sur la prévention des risques biotechnologiques. Ottawa veut consulter les producteurs agricoles du pays avant de mettre en œuvre cet accord, dit M. Dhaliwal. Le Protocole de Carthagène a pour but d'assurer que le commerce international des semences à partir d'organismes génétiquement modifiés, les OGM, ne mette pas en danger la biodiversité et sa conservation.

GUIDE DES PRODUITS AVEC ET SANS OGM

(R.B.) Le nouveau *Guide des produits avec et sans OGM*, lancé le 28 janvier dernier à Montréal, propose une section spéciale sur les risques des OGM pour la santé des bébés et des jeunes enfants. « Pour beaucoup d'experts scientifiques, la consommation d'aliments contenant des



Photo : Photo Greenpeace/É. Déguise

Le lancement a été effectué par la marraine du Guide et cofondatrice d'Équiterre, Laure Waridel, et son bébé Colin. Ils sont accompagnés du responsable de la campagne OGM chez Greenpeace, Éric Darier.

OGM présente des risques pour la santé et plus particulièrement pour celle des bébés et des jeunes enfants », selon Éric Darier, responsable de la campagne OGM pour Greenpeace. La nouvelle édition comprend donc une section sur les aliments pour bébés, dans laquelle il est indiqué que les formules, céréales et biscuits des grandes marques comme Enfalac et Nestlé sont dans la liste rouge. La compagnie Heinz a toutefois fait savoir que ses céréales avec soya ne doivent pas apparaître dans cette liste puisqu'elle « exerce un contrôle rigoureux de la qualité pour exclure les ingrédients génétiquement modifiés des céréales pour enfants ». Greenpeace a salué le geste de Heinz en précisant que ses produits sont désormais dans la liste verte du Guide.

LE CENTRE PAYSAN PREND SON ENVOL

(R.B.) Le Centre paysan a officiellement démarré ses activités le 18 février dernier à Sainte-Croix, dans Lotbinière. Les objectifs de ce centre, dont la direction générale a été confiée à Maxime Laplante, sont d'offrir de la formation et de l'information en agriculture



Photo : Photo Centre paysan

Le Centre paysan est basé à Sainte-Croix.

durable et en consommation responsable. Plusieurs projets seront réalisés dès cette année. Ainsi, deux jeunes ont été embauchés par le biais du Fonds jeunesse pour élaborer un premier réseau de fermes et un comptoir paysan. Cette initiative, qui permettra de développer la mise en marché de produits régionaux et paysans, sera éventuellement reprise dans d'autres municipalités du Québec. Des colloques d'une journée seront aussi offerts sur différents sujets tels que la gestion de l'offre, le démarrage d'une ferme, le concept d'écovillage, la foresterie paysanne et la consommation responsable. Le Centre paysan est financé principalement par la Fondation André et Lucie Chagnon ainsi que par le Fonds jeunesse, le CLD de Lotbinière et l'Union paysanne. Il dispose cette année d'un budget de 125 000 \$ pour mener à bien sa mission.

UN MODÈLE À SUIVRE EN ESTRIE

(R.B.) L'entreprise Aux mille et une saisons, de Scotstown, accorde de l'importance à la qualité de ses produits et... à son personnel. Le Gala des 500, qui souligne chaque année l'apport économique des entrepri-

ses qui ont créé des emplois de qualité, l'a reconnu en lui décernant les deux prix estriens. Le Gala, présenté le 16 janvier dernier au Centre des congrès de Québec, a consacré l'entreprise de distribution de produits biologiques lauréate à la fois du prix Coup de cœur Emploi Québec et du prix Reconnaissance Desjardins. Cette PME de Scotstown, créée en 1985, n'a cessé d'afficher une croissance constante et connaît un essor depuis quelques années, passant en 2002 de 28 à 43 employés. En remettant les prix aux dirigeants de l'entreprise, la directrice régionale d'Emploi Québec, Liette Tessier-Allard, a insisté sur certains des éléments qui ont séduit le jury : « L'employeur est sensible à la conciliation travail-famille, il permet des horaires souples et offre des conditions de travail intéressantes ».



Photo : Photo Aux mille et une saisons

Marc Périard est le pdg de l'entreprise Aux mille et une saisons.

LE COLLOQUE BIO EST DE RETOUR À RIMOUSKI

(R.B.) Le septième colloque régional du Bas-Saint-Laurent sur l'agriculture biologique se tiendra le samedi 12 avril prochain à l'Hôtel Rimouski. C'est le regroupement des producteurs et productrices biologiques du Bas-Saint-Laurent, Avenue bio de l'Est, qui en assume encore une fois l'organisation. Contrairement à l'an dernier, il n'y aura pas de bloc conférences, mais plutôt des mini-exposés d'une vingtaine de minutes suivis d'échanges avec l'auditoire. Parmi les sujets abordés, la crédibilité de la certification biologique, la façon de s'approvisionner en produits bio à meilleur coût, le bio et son impact sur notre santé, le portrait bas-laurentien du secteur bio et la menace des OGM. Ces sujets seront respectivement traités par le directeur général du Conseil d'accréditation du Québec, Denis-Paul Bouffard, la représentante d'Équiterre, Marie-Hélène Noël, la nutritionniste-diététiste, Johanne Roy, la répondante biologique du Bas-Saint-Laurent, Christiane Cossette, et le responsable du dossier OGM chez Greenpeace, Éric Darier. De plus, une trentaine de stands seront accessibles durant toute la journée pour permettre aux visiteurs de rencontrer les producteurs, fournisseurs, détaillants et agents socio-économiques intéressés par le bio.



LES ENGRAIS NATURELS

McINNES

depuis 1989

Stanstead (Québec)

819-876-7555

fax 819-876-1166

www.biobiz.ca • engrais@biobiz.ca

Bio-gazon
(8-3-3)

Bio-jardin
(4-3-6)

Bio-roche
(amendement, basalte)

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

Mica

Gluten de maïs
(10-0-0)

DESIGN EN PERMACULTURE

(R.B.) Les amoureux de la nature et de la terre sont à nouveau conviés à suivre le cours Design en permaculture, offert par la Fondation RHA (Reconstruction harmonieuse de l'agriculture) et Nature-Action Québec du 28 avril au 11 mai 2003. Le professeur Grégoire Lamoureux, du collège Selkirk en Colombie-Britannique, sera notamment accompagné de la biologiste Édith Smeesters, de l'horticultrice Sylvie Gagnon, du permaculteur Stefan Sobkowiak et de l'herboriste Johanne Fontaine. Le but fondamental du cours est de présenter une nouvelle vision de l'aménagement écologique tant urbain que rural. Il offre aux participants la possibilité de mettre au point un système d'agriculture ou d'aménagement paysager adapté à leurs besoins à partir de leurs propres observations. Tout comme l'an dernier, le cours se déroule à la Ferme équestre Mont-Rouge, située au 6360, route Rougemont, à Saint-Jean-Baptiste. Pour information et inscription, vous devez contacter avant le 15 avril Ketty Ste-Fleur au 450.441.3899, Bernard Alonso au 450.467.5418 ou Sylvie Gagnon au 418.844.3995.

NOUVELLE SAISON DE JARDINAGE COLLECTIF À QUÉBEC

(R.B.) Le jardin collectif « Les Ateliers à la terre du Centre Jacques-Cartier » est en période de recrutement pour une formation de six mois en agriculture biologique. Pour être admissible, il faut être disponible 25 heures par semaine, être disposé à s'engager dans une dynamique de groupe

respectueuse et solidaire, et avoir un intérêt marqué pour les travaux de la terre et pour l'agriculture biologique. Comme le projet se veut aussi un plateau d'insertion au travail et un lieu de sensibilisation à l'écologie, la priorité sera donnée aux personnes âgées entre 16 et 30 ans. Chaque personne intéressée devra participer à une rencontre d'information en s'inscrivant auprès de Christine Denis au 418.523.4580 avant le vendredi 25 avril 2003. La récolte du jardin collectif sera redistribuée à un réseau de jeunes familles et d'acheteurs solidaires (agriculture soutenue par la communauté). Les acheteurs solidaires intéressés sont également priés de communiquer avec Christine Denis.

PRODUCTION MARAÎCHÈRE SOUS MINI-TUNNELS

(R.B.) Un producteur biologique de Lanaudière, Yvon Sylvain, lance un appel aux producteurs maraîchers qui ont utilisé des mini-tunnels ou qui comptent le faire afin d'obtenir des récoltes plus hâtives. M. Sylvain souhaite obtenir vos commentaires au sujet de cette technique afin de monter un dossier et d'envisager la possibilité de devancer la date de la récolte. Les intéressés doivent décrire les produits utilisés, les techniques utilisées, les dates des récoltes comparées à celles des mêmes produits « plein champ », la longévité des pièces d'équipement et la somme de travail additionnel exigé. Un projet de chauffage de mini-tunnels à l'eau chaude, à partir d'une fournaise au bois, a été déposé au MAPAQ dans le cadre du programme de soutien au développement de l'agriculture biologique. Les résultats seront communiqués aux participants à la fin de l'étude. Les informations doivent être transmises à Yvon Sylvain, 80, chemin des Blais, Sainte-Émélie-de-l'Énergie, J0K 2K0. ♦

ÉCOLO-NATURE



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

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

ÉCOLO-NATURE

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

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

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

ANALYSE MINIMALE GARANTIE

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

CONTACTEZ-NOUS!

LES ŒUFS D'OR INC.

34, rue Chénier
Val-d'Or (Québec) J9P 3S3
Tél. et fax: 819-824-4419

www.ecolo-nature.com

PRENDRE UNE LONGUEUR D'AVANCE SUR SA SAISON DE PÂTURAGE

Alors que plusieurs agriculteurs en sont déjà à préparer la prochaine saison de pâturage, certaines questions viennent inévitablement à leur esprit. Est-ce que ma saison de pâturage était assez longue? Est-ce que mes prairies et leurs fourrages furent pleinement utilisés? Est-ce que j'ai récolté assez de foin pour l'hiver?

TEXTE DE AV SINGH, CENTRE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DU CANADA
TRADUCTION PAR ANTOINE GENDREAU-TURMEL

Si la réponse à une des questions ci-dessus fut non, alors la première chose à faire est d'améliorer la gestion de votre système de pâturage. Pour certains producteurs, l'action à entreprendre peut alors être de changer son système de pâturage continu (ou pâturage libre) pour un système de pâturage tournant. Dans un système de pâturage tournant, les animaux pâturent successivement les différentes parcelles (ou « paddocks », i.e. les sections clôturées de la prairie) en étant déplacés de l'une à l'autre, ce qui fournit en permanence du fourrage frais aux animaux en plus de laisser du temps aux plantes fourragères pour reprendre des forces après le passage de ceux-ci. Lorsque l'on considère un système de pâturage tournant, une des premières questions qui vient en tête est : De combien de parcelles aurai-je besoin? Eh bien, pour dire les choses simplement, deux parcelles valent mieux qu'une. Pour ceux qui sont un peu sceptiques du fait qu'une modification de leur système de pâturage puisse améliorer la performance de leurs animaux et la productivité de la prairie, une recommandation commune est de simplement diviser le pâturage en deux et d'alterner entre les périodes de pâture et de repos. Un tel système, lorsque comparé à un système de pâturage continu, démontrera clairement une augmentation de l'utilisation des fourrages, ainsi qu'un allongement de la saison de pâturage. Plusieurs agriculteurs voulant adopter un système de gestion des pâturages plus intensif voudraient avoir une

« recette » pour les aider à déterminer la quantité et la grosseur des différentes parcelles qu'ils doivent installer. Quoiqu'il y ait plusieurs équations mathématiques détaillées pour aider à évaluer ces besoins, les producteurs d'expérience vous confirmeront que la gestion du pâturage intensif des animaux n'est pas que technique. C'est plutôt un art, mais un art qui repose sur la science. Les plantes fourragères présentes dans votre prairie, leur rendement ainsi que leur consommation par les animaux varient selon divers facteurs tels que la température, les précipitations, la fertilité du sol, la résistance des plantes au pâturage et la saison de l'année. Il faut donc être flexible afin que son système de pâturage soit efficace. Plusieurs producteurs qui gèrent des pâturages utilisent une combinaison de clôtures électriques permanentes pour le périmètre de la prairie, avec des clôtures temporaires pour subdiviser les parcelles internes. Cette combinaison de clôtures permanentes et de clôtures temporaires peut facilement accommoder des changements au plan de la qualité des fourrages et de la performance animale désirée (par exemple, des gains de poids plus élevés ou une plus grande production de lait nécessitent des rotations plus fréquentes). La flexibilité d'un tel système permet de changer le format des parcelles, de changer la durée de pâturage dans une parcelle, de modifier le nombre d'animaux par parcelle et même d'ajouter d'autres animaux, tels que des moutons suivant les vaches laitières ou des vaches et leurs veaux suivant les

bœufs de boucherie. La flexibilité de ce système permet à l'agriculteur ou à l'agricultrice de réagir à ce qu'il ou elle observe dans sa prairie, mais ne doit pas remplacer la planification. Les producteurs doivent planifier la gestion de leurs pâturages afin de faciliter la prise de certaines décisions, comme la fertilisation de ceux-ci (Quand devrais-je appliquer du compost sur mes pâturages?), leur rénovation (Quels pâturages nécessitent plus de légumineuses? Comment les rénover?) et leur utilisation (Quelles prairies serviront à être récoltées, lesquelles iront en pâturage?). Ces décisions devraient être prises à l'avance, en tenant compte des pires et des meilleurs scénarios. Ceci devrait faciliter « l'art du pâturage » lorsque la « science du pâturage » ne se comporte pas tel qu'anticipé. Un dernier conseil : apprendre la science du pâturage et planifier la gestion de ses prairies devraient être des exercices qui nous font anticiper la belle saison qui approche, et non qui nous font nous sentir débordés. J'ai le souvenir d'un article dans le *Stockman Grass Farmer Magazine*, écrit par Joel Salatin (février 1998, « Why Good Enough Is Perfect... Just do it »), dans lequel l'auteur mentionne que plusieurs de ses voisins tentent tellement de savoir tout et de planifier les moindres détails avant de commencer un projet, qu'ils ne commencent jamais... Alors, avec tout le respect qui est dû à la planification, il est important de se rappeler le vieil adage : « Le bon jugement vient de l'expérience... l'expérience vient du mauvais jugement ». ♦



Tél. : 514.376.7711 • Fax : 514.729.2100

biologique@videotron.ca

Bianca International Organic Inc.

La source d'ingrédients BIOlogique

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

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

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

DES ÉTATS GÉNÉRAUX SUR LA PRODUCTION BIOLOGIQUE?

La Fédération d'agriculture biologique du Québec a du pain sur la planche! Les recommandations d'une étude sur le bio au Québec, financée par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec, ont été présentées aux membres de la FABQ lors de l'assemblée générale annuelle du 7 février 2003. L'étude recommande, entre autres, de tenir des états généraux sur la production biologique au Québec.

PAR RENÉ BÉLANGER

L'ÉTUDE, RÉALISÉE EN 2001, a mis en évidence la forte demande pour approvisionner en produits frais et transformés les magasins d'aliments naturels, les épicerie et les grandes surfaces. La production québécoise devra rapidement s'ajuster puisque 70 pour cent des produits biologiques consommés au Québec proviennent de l'extérieur. « Le secteur du bio ne s'est toutefois pas entendu sur le moyen de répondre à cette demande. L'opinion n'est pas commune sur le modèle à privilégier. On n'a pas à juger, il faut comprendre », d'expliquer Pierre Gaudet, qui a été réélu à la présidence de la FABQ. L'étude réalisée pour le compte de la FABQ recommande la tenue d'états généraux pour donner au bio une « vision convergente de développement ». Bien que l'exercice ne soit pas pour demain, M. Gaudet trouve cette piste de solution intéressante. « C'est vrai qu'il y a de plus en plus de gens intéressés à aller vers la production du bio, mais il y a des divergences d'opinions. Il y a des gens qui souhaitent que l'agriculture biologique reste une agriculture de très faible dimension, et il y en a d'autres qui disent qu'elle doit avoir une dimension relativement importante pour être capable de jouer les règles du jeu du marché. Pour jouer les règles du jeu du marché, c'est pas nécessaire d'avoir de très grandes fermes. Il peut y avoir des modèles de regroupement de produits pour arriver au même résultat. »

Pierre Gaudet prévient que la FABQ ne devra pas être seule à participer à ces éventuels états généraux. Parmi les autres recommandations de l'étude, notons l'organisation de formations spécifiques, l'élimination de la confusion dans les appellations et l'obtention d'appuis politiques pour une aide à la transition.

LES OGM

L'inquiétude sur les OGM a monté d'un cran depuis que la multinationale de la biotechnologie, Monsanto, a déposé une demande d'au-

torisation au Canada pour du blé génétiquement modifié. Plusieurs producteurs craignent la perte de marchés pour les exportations canadiennes et des complications générées par la contamination des champs.

Présent à l'assemblée générale annuelle de la FABQ, le premier vice-président de l'UPA, Christian Lacasse, a estimé qu'il fallait poursuivre la réflexion sur le sujet et favoriser entre-temps une cohabitation. Cette réponse était cependant loin de satisfaire les producteurs biologiques. L'un a rappelé que l'introduction du blé génétiquement modifié dans les champs serait irréversible et finirait par compromettre la production biologique, un autre a suggéré la tenue d'un référendum auprès de tous les producteurs agricoles du Québec. Quant au président de la FABQ, Pierre Gaudet, il dit avoir été témoin de producteurs conventionnels qui ignoraient avoir acheté des semences modi-

fiées génétiquement. « C'est nous (la FABQ) qui allons inviter la profession à faire la réflexion », d'ajouter M. Gaudet.

FINANCEMENT DE LA FABQ

L'assemblée générale annuelle de la FABQ s'est finalement penchée sur les préoccupations financières de l'organisation. L'exercice financier 2002 de la Fédération s'est terminé avec un déficit de presque 30 000 \$. Bien que la santé financière de la Fédération ne soit pas alarmante, des mesures seront prises pour éviter la répétition d'un tel résultat. Les ressources humaines de l'Union des producteurs agricoles seront mises à contribution, et la FABQ, qui avait refusé par principe d'accepter un prêt sans intérêt de l'UPA, est maintenant disposée à recevoir une telle aide. La Fédération maintient son objectif de devenir financièrement autonome. ♦

L'UNION PAYSANNE DEVANT LE BAPE

(R.B.) L'Union paysanne a présenté un mémoire devant la commission du Bureau d'audiences publiques sur l'environnement (BAPE) chargée de la consultation sur le développement durable de la production porcine au Québec. Le mouvement réclame un prolongement du moratoire sur la production porcine, le temps qu'une commission politique révise la loi 23 (droit de produire) et le récent Règlement sur les exploitations agricoles afin de considérer les objectifs de souveraineté alimentaire, de préservation et d'occupation du territoire rural. Le mémoire s'en prend à la concentration d'élevages sur fumier liquide destinés à l'exportation et soutenus par les fonds publics. Ainsi, il recommande « de supprimer toute aide à la production d'exportation et aux intégrateurs, de moduler les programmes d'aide en fonction de la taille et des pratiques

de l'élevage et d'établir une norme de densité animale à l'hectare par ferme et par municipalité ». L'Union s'oppose fermement aux technologies coûteuses de traitement du lisier et exige une conversion systématique des élevages à la gestion solide et au compostage des fumiers pour freiner la pollution de l'air et de l'eau ainsi que la dégradation des sols. Le mouvement croit qu'il faut revoir de fond en comble le Règlement sur les exploitations agricoles et juge totalement inadéquat le contrôle qu'il propose par les Plans de fertilisation autogérés ferme par ferme et le bilan de phosphore. Enfin, pour assurer le bien-être des animaux et une alimentation animale sécuritaire pour les consommateurs, le mémoire réclame l'interdiction des contentions et mutilations ainsi que de l'utilisation abusive des antibiotiques, des farines carnées et des céréales génétiquement modifiées. ♦

Abonnez-vous ou renouvelez votre abonnement à

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

À gagner : une fin de semaine Santé... Bio « Juste pour vous... »
à l'auberge Les Jardins de L'Achillée Millefeuille

Les Jardins de L'Achillée Millefeuille deviendra dès l'été 2003 la première auberge certifiée biologique au Québec. Une halte santé, un gîte accueillant, des jardins écologiques, nichés au creux de la Vallée rouge, à dix minutes du mont Tremblant dans les Laurentides, juste en bordure de la piste cyclable « Le petit train du Nord ».

Les Jardins de l'Achillée Millefeuille
4352 Ch. des Tulipes
La Conception Québec J0T 1M0
Tél : 819.686.9187
www.millefeuille.ca



**Le Bio, moi j'y crois...
je m'abonne!**



Nom : _____

Nom de l'organisme : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province : _____ Code Postal : _____

Téléphone : _____ Télécopieur : _____

Courrier électronique : _____

Le concours prend fin le 30 avril 2003

4 Moyens faciles de s'abonner

Par téléphone
418-856-5603

Par télécopieur
418-856-2541

Par la poste
401, Rue Poiré
La Pocatière Québec G0R 1Z0

Par internet
www.cab.qc.ca

Le forfait est d'une valeur de 300 \$ et comprend une fin de semaine pour deux personnes : 2 nuits, 2 déjeuners et 1 souper (5 services panier gourmet).
Tirage : lundi 5 mai 2003 à 16 heures au CABQ. Le nom du gagnant sera dévoilé dans l'édition de juin 2003.

Abonnement 1 an / 6 numéros : 29,99 \$ • Abonnement 2 ans / 12 numéros : 52,99 \$

Veuillez joindre un chèque ou un mandat-poste à l'ordre du :

Centre d'agriculture biologique du Québec Service des abonnements 401, rue Poiré, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

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



Consultation • Vente
Service et Installation • Formation
Expertise en efficacité énergétique

éoliennes
systèmes solaires photovoltaïques
Chauffe-eau solaires

*régulateurs, accumulateurs,
onduleurs, pompes à eau,
accessoires photovoltaïques,
éclairages efficaces, etc*

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

Ateliers sur les énergies renouvelables à Montréal et en régions : 1 journée, 75 \$ par personne.
Date limite d'inscription 15 mai 2003 | Groupes d'achat, deux fois par année... meilleurs prix.

ÉCOSOLAIRE INC.

Tél.: (514) 847-9552 ou (514) 847-8368 (VENT) • Téléc.: (514) 847-1962
Courriel : ecosolaire.inc@sympatico.ca
Distribution indépendante Lili Haury

Ecole Herbolist

FORMATION
PROFESSIONNELLE EN

HERBORISTERIE

« Diplômes »

Herbopaticien

Herbofabricant

Herboproducteur

Aromathérapeute

Inscription en tout temps



LA BOTTE AUX HERBES
herboristerie et tisanerie

Le plus grand choix de plantes médicinales biologiques

Service conseil professionnel
Mélange de plantes personnalisé
Produits de beauté

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

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

Pour en savoir plus sur ces produits
naturels aux vertus exceptionnelles,
informez-vous auprès de votre
nutritionniste ou contactez-nous.

LES ALGUES MARINES ACADIENNES
ajoutées régulièrement à votre
ration améliorent :

- 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

 **DistriVal Canada**
LIMITÉE - LIMITED
1-800-881-9297
ou visitez nous au
www.distrival.qc.ca



Fabriqué par ACADIAN Seaplants, Deminor Inc.



**L'Organisme
de Certification
Québec Vrai**

Fondé en 1996, Québec Vrai est un organisme sans but lucratif qui regroupe des producteurs, transformateurs, distributeurs et détaillants. Nous certifions une très grande variété de produits; des légumes frais au fromage en passant par le miel, les viandes et les produits de l'étable.

Notre but : offrir un service impeccable et courtois à nos membres en appliquant un programme rigoureux de certification.

Vous désirez faire partie de l'organisme Québec vrai? Contactez-nous, il nous fera plaisir de vous faire parvenir la documentation nécessaire à l'adhésion ou de vous renseigner sur les formalités à remplir.

Julie Fréchette, agr.
DIRECTRICE DES SERVICES

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

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



LA HOUE À ROUE (deuxième de 2)

Où trouver la houe à roue et à quel coût? Quelles en sont les caractéristiques? Ce texte fait suite au premier article publié dans le dernier numéro de Bio-bulle.

PAR GUY HUBERT, D.T.A.

Les modèles de houes ou de cultivateurs à roue ne sont pas très nombreux, du moins c'est ce que j'ai constaté après une recherche sur Internet et plusieurs coups de téléphone. Par ailleurs, les distributeurs de tels instruments ne sont pas légion au Canada. Les fabricants ou distributeurs consultés sont américains ou européens. Voici quatre modèles.

ANCIEN MODÈLE DE LA COMPAGNIE EARTHWAY

De conception américaine, ce modèle est le premier que j'ai eu la chance d'utiliser, suscitant dès lors chez moi un vif intérêt pour les houes à roue. Cette houe, illustrée à la figure 1, mérite qu'on y porte attention. On peut y apercevoir, de gauche à droite, ses accessoires : un versoir, un fer à sillons ainsi qu'un cultivateur. On remarque qu'une houe est installée sous le châssis de l'appareil. Celui-ci repose sur deux roues, l'une à l'avant et l'autre à l'arrière, ce qui fait que la force des bras est peu solli-

ciée. C'est le corps qui, légèrement incliné vers l'avant, transmet sa force à l'appareil, puis à la lame, qui mord dans le sol. Placée sur un guide de profondeur, la lame s'introduit plus ou moins profondément dans la terre. Cette houe est très maniable vu la légèreté de son bâti en aluminium et sa taille réduite (une roue avant de 43 centimètres et une roue arrière de 23 centimètres de diamètre). Elle est toutefois peu robuste, ce qui la rend plus sujette au bris lorsqu'on travaille dans un sol lourd. Il est dommage que les houes à roue modernes ne comportent pas de roue à l'arrière. On devrait peut-être s'inspirer de cet ancien modèle dans la conception de nouvelles houes ou cultivateurs à roue.

MODÈLES ACTUELS DE LA COMPAGNIE EARTHWAY

Trois modèles de ce fabricant sont disponibles, dont l'un est illustré à la figure 2. Ce modèle comporte un guidon fait de bois, l'ensemble reposant sur une roue d'acier de 61 cen-

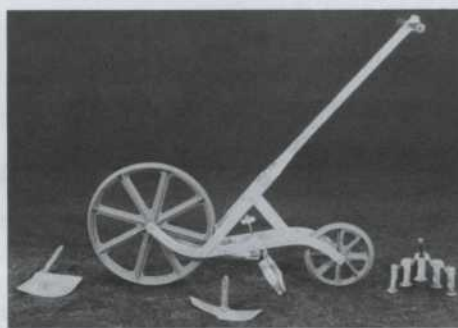


Figure 1



Figure 2

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 Est & Saint-Marc-sur-Richelieu, 450.537.3774
- > La Ferme des Prés, Sainte-Marie-Salomé, 450.754.3307
- > Windmill Point Farm, Île-Perrot 514.453.9757
- > Distribution Amibouff, Rouyn-Noranda, 819.763.8056, La Sarre, 819.333.8790
- > Meunerie Deux-Montagnes, Saint-Eustache, 450.473.4637
- > Les animaux domestiques Quinn, Magog, 819.843.9601
- > CAR Parisville, Parisville, 819.292.2322
- > 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

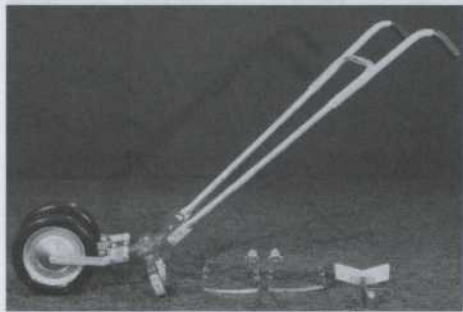


Figure 3

timètres de diamètre. Un cultivateur à cinq griffes est installé sur le châssis de l'instrument. Je n'ai pas eu en main cet instrument, si bien que la description qui suit est celle d'un certain auteur. Il constate, à propos des modèles à grande roue, qu'il y a perte d'énergie dans le moyeu lors de l'utilisation, alors que l'effet souhaité est que la poussée se transmette directement à l'extrémité tranchante de la houe. Par ailleurs, le centre de gravité étant élevé, l'appareil a tendance à se balancer latéralement. Par contre, la dimension de la roue fait en sorte qu'elle se prend moins dans les cavités du sol lors de l'avancement. En plus du cultivateur, ces accessoires sont disponibles : houe, versoir et fer à sillons. Le prix de cette houe à roue est plutôt bas : environ 150 dollars, frais de transport et taxes en sus.

MODÈLES DE LA COMPAGNIE GLASER

Il s'agit de merveilleux instruments aratoires, les plus polyvalents que je connaisse. Ils sont fabriqués en Europe. La roue, d'un diamètre de 30 centimètres, est dotée d'un pneumatique, ce qui amoindrit la transmission de chocs dans les bras de l'utilisateur. Le modèle présenté à la figure 3 est muni de 2 pneumatiques, ce qui restreint le balancement latéral. Le châssis est en acier forgé et le guidon en acier tubulaire, conférant à l'appareil une grande robustesse. Une houe de 30 centimètres de largeur est

fixée sous le châssis, et on peut apercevoir ces autres instruments dans l'ordre habituel : deux houes de 20 centimètres et une binette en chevron. Ce qu'il y a de particulier par rapport aux lames des houes, c'est qu'elles sont oscillantes. Oscillant d'environ 5 centimètres d'avant en arrière selon qu'on pousse ou qu'on tire l'appareil, la lame à double tranchant se débarrasse d'elle-même des débris végétaux à chaque oscillation. Il est possible d'équiper l'appareil avec deux houes pour pouvoir sarcler deux rangs à la fois, et nombreux sont les autres accessoires qui peuvent être installés : sarcler à pied d'oie, cultivateur, mini-charrue, semoir de précision de 1 à 3 rangs. Le prix d'une pareille houe à roue peut paraître prohibitif. Lorsque commandé directement de la Suisse, le modèle de base à un pneumatique comportant une houe d'une largeur de 20 centimètres se situe à 450 dollars, frais d'expédition et taxes en sus. Commandé aux États-Unis, mais dont le guidon est fait de bois franc, son coût est de 460 dollars, ceci excluant les frais de port et les taxes. Or, en considérant les nombreux travaux qu'on peut effectuer avec cet instrument aratoire, ça en vaut le coût! J'ai acquis ce modèle en copropriété, ce qui rend l'appareil plus accessible.

MODÈLE DE LA COMPAGNIE VALLEY OAK TOOL

Moins onéreuse que les modèles suisses, le concepteur californien propose une autre houe sur pneumatique (non illustrée), la roue faisant 30 centimètres de diamètre. L'instrument est d'allure robuste, tout en acier, et le fabricant affirme qu'un seul de ses appareils lui a été retourné en douze années de vente. En plus de la houe, une mini-charrue et un cultivateur à quatre dents peuvent s'attacher au châssis. Équipé d'une houe de 13 ou 20 centimètres de largeur, l'instrument se vend 392 dollars, mis à part les autres frais. D'autres modèles de houes

ou de cultivateurs à roue existent; les coordonnées de l'un de ceux-ci apparaissent plus bas.

ACTIVITÉ DE DÉMONSTRATION

Une activité de démonstration est prévue à La Pocatière concernant l'utilisation de la houe à roue. Les gens y seront invités à titre gracieux et pourront faire l'essai du modèle sur pneumatique de la compagnie *Glaser*. Surveillez le journal local et votre magazine *Bio-Bulle*. Invitation est aussi faite à placer une commande en groupe, car, au-delà d'un certain montant, une escompte appréciable est possible. Prière de communiquer avec moi.

RÉFÉRENCES UTILES

Distributeur pour *Glaser* : Johnny's (États-Unis), téléphone : 800.854.2580

Distributeur de *Earthway* : Seasonal Marketing (Ontario), téléphone : 905.542.1036

Site web de *Earthway* : www.earthway.com

Distributeur de *Precision Products* : Seasonal Marketing (Ontario)

Site web de *Precision Products* : www.precisionprodinc.com

Distributeur de *Valley Oak Tool* : la compagnie elle-même accepte les commandes postales. Téléphone : 530.342.6188

Site web de *Valley Oak Tool Compagny* : www.valleyoaktool.com

Pour information, vous pouvez me rejoindre au 418.856.6195 ou par courriel au gulliver@lavache.com. Je tiens à remercier Colin Bouchard, producteur de courges biologiques ainsi que Diane Cliche, propriétaire de la pépinière *La fleur des sables*, œuvrant tous deux à Sainte-Anne-de-La-Pocatière, pour le prêt de leur houe à roue. ♦

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
Fax : (418) 723-0233

Coop Alina les spécialistes des produits naturels
Le plus grand magasin de produits naturels dans l'est du Québec.
Service de naturothérapeutes sur place.

Aliments sains, complets et biologiques
Épicerie fine • Prêt-à-manger
Fruits et légumes biologiques
Poulets de grains
Suppléments alimentaires
Vitamines • Cosmétiques

UN PAS DE PLUS VERS LE BLÉ TRANSGÉNIQUE AU CANADA

(R.B.) La multinationale de la biotechnologie Monsanto a déposé une demande d'autorisation au Canada pour du blé génétiquement modifié. Le 23 décembre, Monsanto soumettait à l'Agence canadienne d'inspection des aliments une demande pour la culture en champ de son blé génétiquement modifié. Greenpeace rapporte que Santé Canada et Monsanto ont refusé de confirmer si une demande d'autorisation concernant la sécurité alimentaire de ce blé a été faite. L'organisation presse le ministre canadien de l'Agriculture, Lyle Vanclief, d'interdire immédiatement le blé GM au Canada. Si le blé transgénique était autorisé, Greenpeace prédit que les producteurs canadiens de blé perdraient des marchés importants et que la gestion agricole serait encore plus difficile. L'organisme croit également que la sécurité environnementale et celle des consommateurs seraient compromises.

Greenpeace a réalisé une étude qui rassemble les résultats des recherches les plus avancées sur les risques associés au blé transgénique que Monsanto tente d'imposer aux producteurs nord-américains. Le mouvement a fait parvenir cette étude au gouvernement fédéral. Les six principaux risques sont liés à la perte de marchés pour les exportations canadiennes et américaines, aux complications générées par la ségrégation et la contamination inévitable des champs et des aliments, à l'affaiblissement du système d'enregistrement des variétés de blé et à la perte de l'image de marque du blé canadien, à la gestion agricole du blé transgénique beaucoup plus ardue et qui ne compensera pas les prétendus avantages, à l'augmentation probable de l'utilisation et du degré de toxicité des pesticides engendrant des problèmes écologiques et, finalement, à l'absence de garantie de sécurité pour les humains et l'environnement due à la faiblesse du système de réglementation.

« Le Canada n'a pas les moyens de mettre en place un système efficace et abordable pour s'assurer que le blé transgénique ne contaminera pas la chaîne alimentaire du blé. Une contamination aurait des conséquences dramatiques au plan économique de même que sur la santé et l'environnement », affirme le Dr Rod MacRae, expert des politiques alimentaires et principal auteur de l'étude. « Sachant ce qui est en jeu, nous sommes très préoccupés par le secret qui entoure l'autorisation imminente du blé transgénique. Ni le gouvernement fédéral, ni Monsanto ne souhaitent informer le public sur l'état du dossier du blé transgénique. Un porte-parole de Monsanto a déclaré que l'entreprise était « ouverte et honnête » dans le dossier du blé transgénique. Si cela est vrai, Monsanto devrait accepter de débattre publiquement des risques avec Greenpeace », d'ajouter Holly Penfound, de Greenpeace Canada et co-auteur de l'étude. Son groupe a déjà pris des dispositions pour la tenue d'un débat public qui serait mené par un modérateur indépendant. « Monsanto et le gouvernement fédéral ne semblent pas se rendre compte que le gagne-pain des agriculteurs et la pérennité des marchés extérieurs du blé sont menacés », déplore Marc Loiselle, de la Saskatchewan Organic Directorate, qui représente les agriculteurs qui demandent une injonction pour interdire l'autorisation du blé transgénique. « Si Monsanto et le gouvernement étaient vraiment ouverts, ils auraient déjà informé les agriculteurs inquiets sur la nature de la demande d'autorisation et mettraient fin à cette menace imminente », conclut Marc Loiselle.

La Saskatchewan Organic Directorate est l'une des nombreuses organisations agricoles qui s'opposent résolument à l'autorisation du blé transgénique au Canada. Greenpeace mentionne que les autres

opposants sont la Commission canadienne du blé, la National Farmers Union, le Farmer-to-Farmer aux États-Unis, les Keystone Agricultural Producers du Manitoba et l'Association des municipalités rurales de la Saskatchewan. ♦

RECOURS COLLECTIF

(R.B.) Des fermiers biologiques soumettent pour recevabilité auprès de la Cour du Banc de la Reine de la province de Saskatchewan, leur recours collectif contre des géants des OGM. Les requérants évaluent à plus de 14 millions de dollars les pertes causées par l'introduction du canola transgénique. L'avocat des deux plaignants, représentatifs d'environ 950 fermiers certifiés biologiques de la Saskatchewan, a déposé le 30 décembre dernier les documents nécessaires à la Cour du Banc de la Reine afin que leur poursuite judiciaire contre Monsanto et Aventis (maintenant Bayer) soit déclarée recevable à titre de recours collectif. La Cour devrait se prononcer sur cette requête dans les prochains mois. L'un des plaignants, Dale Beaudoin, dit avoir cessé de cultiver le canola lorsqu'un acheteur a refusé d'accepter sa production de 1999 après qu'un échantillon fut confirmé positif pour la présence d'OGM. Pour plus de renseignements, il suffit de communiquer avec le Fonds de protection de l'agriculture biologique (Organic Agriculture Protection Fund), qui consiste en un fonds légal et en un comité spécial, au www.saskorganic.com. Les dons peuvent être transmis à l'adresse suivante : SOD OAPF, Box 310, Rockglen, Saskatchewan, SOH 3R0. Selon un porte-parole du Fonds, Marc Loiselle, un budget annuel de 150 000 \$ sera nécessaire pour mener le dossier. ♦



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>

LES OGM ET L'ENVIRONNEMENT (deuxième de 2)

NDLR: Tiré de la nouvelle édition du livre *La culture écologique pour petites et grandes surfaces* de Yves Gagnon, à paraître en mai.

LES ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (OGM) sont apparus dans les champs en 1994 et les surfaces en culture qu'ils occupent n'ont cessé de croître depuis ce temps pour dépasser aujourd'hui les 50 millions d'hectares. Pourtant, on a réalisé très peu d'études indépendantes sur les effets à long terme des OGM sur la santé humaine et sur l'environnement. Dans le dernier chapitre, les risques reliés à la santé humaine ont été exposés. Les dommages causés à l'environnement sont cependant tout aussi inquiétants.

UNE POLLUTION VIVANTE

Le problème majeur lié à la culture libre d'OGM vient du fait que les gènes étrangers qu'ils recèlent se retrouvent dans leur pollen qui, par l'entremise du vent ou des insectes, peut féconder les fleurs d'autres plantes, cultivées ou indigènes. Les nouveaux OGM ainsi créés peuvent se reproduire à l'infini. Comparons la rémanence du DDT avec celle d'un OGM. Le DDT conserve 39% de son pouvoir 17 ans après son application. Il serait juste de croire qu'après 100 ans, peut-être 200, il n'en resterait plus de traces. Dans 2 siècles cependant, les OGM seront encore présents dans l'environnement et dans la chaîne alimentaire. Les OGM constituent une pollution vivante hors de notre contrôle. Ainsi, des cultivars ancestraux de maïs mexicain ont été contaminés par du maïs transgénique alors que la culture de maïs transgénique dans ce pays est interdite depuis 1998. « David Quist et Ignacio Chapela, de l'Université


de Californie à Berkeley, ont analysé des grains de maïs traditionnel prélevés dans la province d'Oaxaca, au sud du Mexique, et se sont aperçus que les séquences génétiques de ces grains appartenaient à des transgénés¹⁵. » Ce sont fort probablement les 5 millions de tonnes de maïs américain exportées annuellement pour l'alimentation qui sont à l'origine de la contamination. Les 300 cultivars de maïs traditionnels mexicains sont menacés par cette pollution vivante dite rampante. Le maïs Starlink, qui n'est pas permis pour la consommation humaine, « s'est retrouvé massivement dans la filière alimentaire humaine, alors qu'il n'avait été semé que sur 0,4% des surfaces agricoles de maïs aux États-Unis¹⁶. » Pierre Gaudet, une figure emblématique de l'agroécologie au Québec, a eu une toute une surprise lorsqu'il a fait analyser un échantillon de ses 60 tonnes de soya biologique produit en l'an 2000 : à la vente, le test de dépistage indiquait un taux de 4% d'OGM, ce qui lui a fait perdre 33 000 \$. Mais c'est le cas de l'agriculteur canadien Percy Schmeiser qui illustre le mieux les aspects pernicieux des OGM. Le canola qu'il a amélioré par sélection pendant des années a été contaminé par le canola Roundup Ready de Monsanto. Comble de l'injustice, c'est lui qui doit payer pour un préjudice qu'on lui a causé. Cette pollution rampante constitue de plus une menace sérieuse à la culture écologique. Il devient en effet de plus en plus difficile d'éviter les contaminations par dérive du pollen et de trouver des semences exemptes de gènes étrangers.

DES POISONS MULTIPLICATEURS

Les plantes transgéniques qui produisent leur propre insecticide comptent pour 28% des OGM cultivés. Ce sont le maïs Bt (7 millions d'hectares en 2000) et le coton Bt (3 millions d'hectares). Le gène Bt (*Bacillus thuringiensis*) qu'on y a introduit produit une protéine toxique pour les chenilles. Or, le Bt s'accumule dans les sols et les cours d'eau. Un article publié dans la revue *Nature* du 2 décembre 2000 indique que « la toxine insecticide que sécrète le maïs génétiquement modifié suinte dans le sol environnant, s'y fixe pendant des mois et, en laboratoire, reste mortelle pour les insectes ravageurs pendant 25 jours, avec le risque de détruire d'autres insectes. » « D'après une étude scientifique réalisée par le professeur Jean-François Narbonne de l'Université de Bordeaux (France), les sédiments puisés à l'embouchure de la rivière Richelieu, en bordure des champs de maïs transgénique Bt, contiennent des concentrations de la toxine Bt cinq fois plus élevées que les eaux de drainage et les sédiments des terres agricoles environnantes¹⁷. »

- ◆ Le pollen de ces plantes Bt est toxique pour les chenilles nuisibles, mais aussi pour les autres chenilles et pour les papillons. Il affecte également d'autres espèces, tout dans la nature étant interrelié. « On sait que la toxine Bt a des incidences directes ou indirectes sur d'autres formes de vie : les abeilles, plusieurs ennemis naturels de la pyrale, les parulines bleues et les souris¹⁸. »
- ◆ Le papillon monarque, insecte migrateur emblématique, est aussi affecté par le pollen du maïs Bt. « Il faut savoir que le pollen, disséminé par le vent, se dépose sur la végétation qui pousse autour des champs de maïs, dont l'asclépiade, une plante sauvage qui est l'unique source de nourriture des larves de monarque¹⁹. » Or, les chercheurs John Obrycki et Laura Hansen, de l'Université de l'Iowa, ont démontré « que

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 (concassé)
 - Blé (dur - mou)
 - Avoine décortiquée
 - Chanvre
 - Orge (perlé)
 - Soya (concassé)

entreposage
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

Le fruit d'une longue collaboration!

CHEZ RACHELLE-BÉRY...

pour vous sentir bien,
pour votre plaisir,
celui d'un être cher
ou simplement pour
une bonne nuit.



2510, Beaubien Est, Montréal
514 • 727•2327

1332, Fleury Est, Montréal
514 • 388•5793

217, St-Charles Ouest
Longueuil
450 • 674•0729

505, Rachel Est
Montréal
514 • 524•0725

4660, boul. St-Laurent
Montréal
514 • 849•4118

105-1, Guindon
St-Sauveur-des-Monts
450 • 227•3343

2005, rue Ste-Catherine Est
(près Dorion)
Marché du Village
Montréal
514 • 525•2215

1636, Boul. de l'Avenir
(angle St-Martin)
Les Galeries de l'Avenir
Laval
450 • 978•7557

Notre nouvelle gamme « Bio »



8 choix santé

NATURO[®]
PAIN

Bio

BOULANGERIE
ST-MÉTHODE
BAKERY



Certifié par
Garantie Bio-Ecocert

Du goût... pour tous les goûts

Boulangerie Bio-Artisanale
La Vagabonde
Café-Bio Équitable



OUVERT
DU MERCREDI
AU DIMANCHE
de 9 h à 18 h

Terrasse
Chambre
à la nuitée
Salon de thé

1262, chemin de la Rivière, Val-David
(819) 322-3953



Gibier à plumes et volailles bio
Céréales et grains bio

ASC membre Équiterre **ECOCERT**

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

Le lait pour la croissance des enfants, le fumier de poule pour celle des végétaux!

Saviez-vous que le fumier de poule contient plus de 7% de calcium? C'est en cherchant une façon de recycler cette ressource provenant de ses fermes avicoles que l'entreprise québécoise Acti-Sol a développé un engrais 100% naturel aux propriétés uniques.



Publi-reportage

Pourquoi le calcium?

Le calcium, principal élément responsable de la division cellulaire, est indispensable à la croissance des végétaux tout comme à celle de nos enfants. Le fumier de poule est le seul qui en contienne dans sa composition naturelle. Acti-Sol nous offre une recette unique et efficace dont les bienfaits sur la structure du sol sont reconnus. Cet engrais, en plus d'ameublir le sol, lui permet de maintenir une meilleure réserve d'eau.

Du pur fumier en granules

Le fumier de poule est séché à la ferme puis acheminé aux installations d'Acti-Sol pour être transformé en granules, puis ensaché. Acti-Sol possède le premier site autorisé de traitement des fumiers ayant un permis permanent accordé par le ministère de l'Environnement du Québec. Sans odeur indésirable, cet engrais est facile à utiliser : il suffit de saupoudrer aux endroits désirés et le tour est joué!

Idéal pour tout ce qui pousse...

Acti-Sol propose une gamme complète d'engrais 100% naturels, adaptés à chaque type de culture. À base de pur fumier de poule, les engrais Acti-Sol sont d'une efficacité remarquable pour tous genres de végétaux. Grâce à sa forme granulaire, le fumier de poule libère les éléments nutritifs de façon lente et graduelle.



«Le contenu de l'engrais naturel Acti-Sol est des plus riches en éléments ferti-lisants. Son apport élevé en calcium permet de combattre l'acidité du sol et, par le fait même, de maintenir son équilibre afin d'avoir un sol en santé des années durant. Le fumier de poule Acti-Sol contient un maximum de nutriments possible dans un minimum de volume, et ce, en étant 100% naturel pour un plus grand respect de l'environnement.»

Sylvain Goyette, agronome



acti-sol
ENGRAIS 100% NATUREL

Pour connaître la gamme complète des produits Acti-Sol :
www.acti-sol.ca
ou (819) 224.4147

MamiStop F-31 :
une solution d'avant-garde
pour les producteurs laitiers



- Traitement externe contre la mammite
- Réduit l'inflammation et combat les bactéries associées à la mammite
- Biologique
- Facile à utiliser (vaporisateur)
- Sans retrait de lait

En vente partout au Québec dans les bonnes compagnies d'équipement laitier

Lancelot DISTRIBUTIONS 1-877-947-2020
Courriel : lancelotmamistop@hotmail.com

Actualités OGM

le pollen du maïs Bt naturellement déposé sur les feuilles d'asclépiade dont les monarches raffolent cause une mortalité significative²⁰. »

- ◆ D'autre part, le Bt, qu'on trouve aussi sous forme soluble comme insecticide biologique, va rapidement devenir inefficace.

Le maïs Bt a été mis en marché afin de contrôler les larves de la pyrale du maïs et de réduire la quantité d'insecticide utilisée. Or, de 1995 à 1998, moins de 2% du maïs cultivé en Iowa était traité pour la pyrale et, selon le département américain de l'agriculture, les surfaces traitées entre 1995 et 1999 n'ont pas diminué. De plus, il existe plusieurs hybrides non OGM résistants à la pyrale.

DES MONSTRES VÉGÉTAUX

La culture à grande échelle d'OGM cause un autre problème lourd de conséquences pour l'environnement. Les plantes transgéniques engendrent des végétaux résistants aux herbicides et potentiellement envahissants. Ces plantes, issues des cultures ou de croisement avec des plantes indigènes, risquent de devenir des monstres végétaux hors de contrôle. « La résistance apparaît également pour les mauvaises herbes : en Argentine, trois applications de Roundup sont nécessaires, au lieu d'une auparavant, et les premiers cas de résistance au produit sont apparus au Canada²¹. » C'est le cas de la vergerette annuelle. De nombreux scientifiques croient que ces plantes pourraient envahir les milieux naturels, y éliminer certaines espèces indigènes et miner encore davantage la biodiversité. Le même problème est appréhendé avec les poissons transgéniques. Enfin, qu'arriverait-il si le gène *Terminator* qui rend les semences stériles s'échappait dans la nature? Le désastre écologique qui

s'ensuivrait défie l'imagination. Il est clair que les sociétés transnationales impliquées dans le développement et la commercialisation des OGM ont trouvé là le moyen de maintenir en place un modèle agricole qui les sert. En contrôlant la chaîne alimentaire de la semence à l'assiette, ils détiennent un pouvoir absolu sur nos vies. Il existe pourtant une solution de rechange à l'agriculture industrielle. Les milliers de fermes qui se sont tournées partout dans le monde vers la culture écologique (700 fermes certifiées au Québec en 2002) démontrent la viabilité de ce type d'entreprise. La population, de plus en plus inquiète des conséquences de la présence de pesticides et de gènes étrangers dans l'environnement et dans sa nourriture, commence à exiger la qualité biologique pour ses aliments. Comme le dit si bien David Suzuki dans son livre *L'Équilibre Sacré* : « L'intérêt croissant que l'on porte dans le monde développé aux techniques d'agriculture organique et aux produits cultivés sans pesticides laisse supposer qu'on recommence à prêter oreille à l'antique sagesse de la Terre et que le sol retrouve sa place centrale dans la vie des humains. » Souhaitons qu'il voie juste! ◆

¹⁶ Lopez Villar J. *GMO contamination around the world. Friends of the earth. Oct 2001.*

¹⁷ Gravel, Pauline. *Pollution par les OGM dans le fleuve Saint-Laurent. Le Devoir. 18 déc 2001.*

¹⁸ Cuerrier, Alain. *Maïs Bt: Brillante trouvaille ou Bricolage toxique. Quatre-Temps. Juin 2002 p.4.*

¹⁹ *Idem, p. 4.*

²⁰ Lachapelle, Judith. *Le monarque supporte mal le maïs transgénique. Le Devoir. 24 août 2000.*

²¹ Prat, Frédéric. *OGM, Où en sommes nous? Les QuatreSaisons du Jardinage. Mars 2002. P. 62.*

Événements

RECHERCHE ET INNOVATION BIO VERS UN PLAN D'AFFAIRES

À l'initiative du Groupe de travail sur la R&D mis sur pied par le Comité Agriculture biologique du CRAAQ, un forum sur la coordination et le réseautage de la R&I en agriculture biologique s'est tenu le 20 février dernier à Plessisville. Cette séance de travail constitue un premier pas vers l'élaboration d'un plan d'affaires en appui au développement du bio au Québec.

PAR CHARLES-EUGÈNE BERGERON, DTA, CONSULTANT

CETTE ACTIVITÉ ÉTAIT ARRIMÉE au processus de mise à jour du plan stratégique de la Filière biologique du Québec. Plusieurs volontés d'assurer des suites concrètes se sont manifestées, même s'il reste bien du chemin à faire pour atteindre le niveau de collaboration qui existe dans d'autres réseaux de R&I. Jean Duval, agr., Bernard Estevez agr., Danielle Brault, agr., Charles- E Bergeron, dta, et Nicolas Turgeon, biol., du Groupe de travail sur la R&D en agriculture biologique ont eu le feu vert pour mettre de l'avant un projet d'arrimage des forces vives de l'agrobiologie en région avec les milieux de la R&I intéressés à revitaliser l'expérimentation scientifique et le partage du savoir avec les entreprises certifiées et en transition. D'abord, un compte rendu le plus fidèle possible des débats sera placé sur le site Agriculture biologique de Agri-réseau. Puis, un « plan d'affaires » d'une structure de coordination-réseautage des activités de R&I et de transfert des connaissances devrait

être élaboré. En séance plénière du Forum, Manon Proulx, une représentante de la Direction de la recherche d'Agriculture Canada, a estimé qu'en raison de la mouvance actuelle au sein de son organisation, le « momentum » est très favorable à une filière bio qui parviendrait à faire preuve de cohésion dans ses priorités de R&I, constituant ainsi un lobby efficace pour des investissements substantiels et à long terme. En revanche, les praticiens de l'agrobiologie doivent reconnaître que l'approche empirique, toute valable qu'elle soit, a ses limites, comme l'approche scientifique « compartimentée » et une autre en émergence, la « systémique », ont les leurs. C'est la trilogie des trois approches qui devrait résulter en les meilleurs progrès. Isolés de la R&I institutionnalisée, les agrobiologistes du Québec tardent à s'extirper d'une précarité inacceptable, lorsqu'on considère que pour simplement mettre en place un environnement agricole certifié bio, cela peut prendre de trois à cinq

Événements

ans, et ce, avant même d'établir les protocoles de recherche. Hélas, le patrimoine biologique de R&I s'effrite au Québec; par exemple, l'extinction du CDA de Warwick en 1998, le verger en régie biologique de la ferme LaPokita, tout à côté du Centre d'agriculture biologique du Québec, qui s'est vu «chimifier» encore tout récemment...

La solution de rechange se trouve peut-être dans un partenariat avec le secteur privé. La ferme expérimentale de Sainte-Croix, que l'Université Laval a bradé pour 1 \$ à un OSBL voué à la protection du patrimoine animal, et le Centre paysan qui s'y greffe actuellement sont sans ressources en matière de R&I. Tandis que les jeunes diplômés commencent à voir poindre des carrières dans la filière bio, les vétérans de l'agrobiologie, qu'ils soient producteurs ou conseillers dans le champ, commencent à montrer des signes de fatigue, voire d'exaspération. Il ne manque que les investissements, et ils ne pourraient venir que de l'État dans un premier temps. Ensuite, les entreprises du secteur bio et quelques fondations privées devraient être mises à contribution, tel qu'il est ressorti en ateliers le 20 février dernier.

Pour plusieurs, le défi du réseautage est grand, compte tenu: 1) des résistances et préjugés envers le mode biologique de production qui subsistent du côté des décideurs agroalimentaires et de l'intelligentsia agricole; 2) d'un relatif débordement des trop rares ressources humaines



compétentes et engagées dans l'encadrement professionnel des entreprises; 3) de la faible capacité organisationnelle d'un secteur biologique à peine sorti de sa phase de définition et de normalisation. Le CRAAQ apporte son soutien à la démarche initiale, soit le Forum du 20 février et ses suites immédiates. Le site Agriculture biologique d'Agri-réseau servira de vitrine temporaire à ce forum et aux diverses étapes du projet qui en découleront. Le MAPAQ met à la disposition d'une action concertée son programme d'appui au développement de l'agriculture biologique. Les conditions sont donc réunies pour que les objectifs de résultats en termes d'établissement d'une coordination et de réseautage soient atteints au cours des prochains mois. Un positionnement de «l'agriculture biologique comme un service d'intérêt public et un prototype développement durable pour l'ensemble du secteur agricole» apparaît être une bonne assise pour raffermir la volonté politique; c'est sur cette base que la France, avec l'INRA, a articulé son redéploiement timide, mais réel pour la R&I en agrobiologie. Aux États-Unis, en 1999, 0,02 pour cent des terres vouées à la recherche agricole étaient en mode biologique de production, alors qu'environ 2 pour cent des sols arables sont cultivées ainsi. Le Canada pourrait fort bien se donner un objectif d'effectuer une transition bio sur le même pourcentage des surfaces vouées à la recherche agricole que celui des terres en production, et le Québec pourrait doubler cette proportion en incitant les universités à faire de même dans un engagement à long terme. Il fut suggéré lors du Forum de plaider afin que les ministères fédéral et provincial s'assoient avec l'UPA et discutent d'un plan de match pour soutenir sérieusement le développement du bio par un programme de R&I dédié. Les bienfaits pour l'ensemble du secteur seraient décuplés. Les humbles efforts des agrobiologistes québécois, surtout dans la décennie 90, ont eu un impact majeur sur l'évolution d'un grand nombre d'agriculteurs conventionnels vers des pratiques agricoles véritablement durables, d'affirmer plusieurs conseillers au champ présents au Forum.

La précarité a assez duré. Le bio sortira de la marginalité réellement lorsqu'il sera à l'agenda des élites scientifiques agricoles, lesquelles actuellement sont étroitement liées aux biotechnologies dures. En ces temps de déraison, de la science conquérante au service du marché, le bio, issu de la science réparatrice au service de la vie, consume et consomme peu, intègre économie solidaire et industrie écosystémique, capture dans l'humus du sol davantage de carbone. Le bio fait partie de la réponse à un questionnement existentiel de l'Occident surconsommateur dans son «insoutenabilité» actuelle. Et comme dit la chanson: «L'agriculture, y faut qu'ça dure!», mais faut-il encore qu'il reste du monde pour en vivre dans les campagnes; sinon, à quoi bon le pays? À quoi bon la suite du monde? Il semble ressortir des débats du Forum que l'osmose entre le bio et le conventionnel cette fois devra se produire dans le respect mutuel, ou bien elle ne se produira pas. ♦

À suivre sur le site Agri-réseau bio <http://www.agrireseau.qc.ca/agriculture-biologique/>
Charles-Eugène Bergeron, 819.657.1146, est membre du comité Agriculture biologique du CRAAQ et titulaire du dossier Agriculture biologique de l'AGORA.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Horticulture
légumière
et fruitière

ÉLEVAGE

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



Cégep de Victoriaville

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

Plantes médicinales

ASSEMBLÉE ANNUELLE DE LA GUILDE DES HERBORISTES LE PROJET DE LOI SUR LES PRODUITS NATURELS RETIENT L'ATTENTION

La Guilde des herboristes a tenu son colloque et son assemblée générale annuelle le 24 novembre dernier à Montréal. Plus de 125 personnes y ont assisté.

PAR HÉLÈNE MATHIEU, HERBORISTE

COMME IL FALLAIT S'Y ATTENDRE, le projet de loi de Santé Canada sur les produits naturels de santé a monopolisé l'assemblée. Marie Provost et Valérie Lanctôt Bédard, du comité politique de la Guilde, ont souligné que les coûts qui se dessinent pour l'obtention de licence de site et de produits de même que le dossier complexe des normes de preuve sont autant d'éléments qui mettent en péril l'herboristerie traditionnelle. Selon un sondage effectué par la Guilde des herboristes, une forte proportion des transformateurs ont un chiffre d'affaires d'environ 9000 \$ par année. Seulement quelques membres transformateurs font de 30 000 \$ à 50 000 \$ par année. C'est dans cette optique que Brunhilde Pradier, du comité politique, a organisé un atelier de travail le 23 novembre dernier. L'objectif de cet atelier était d'élaborer une ou des propositions à transmettre au Bureau des produits naturels de santé par la Guilde des herboristes et à son comité politique au nom des artisans d'herboristerie traditionnelle. Quatorze personnes se sont réunies afin de débattre du sujet. Voici un résumé des propositions et avenues de recherches retenues 0:

- ◆ considérer le modèle australien comme piste de réflexion pour la mise en place des règlements sur les produits naturels de santé;

- ◆ utiliser le modèle homéopathique pour la transformation de produits;
- ◆ utiliser une licence mutualisée pour diminuer les coûts;
- ◆ reconnaître les certifications biologiques comme critère de qualité et d'innocuité des produits;
- ◆ extension des délais transitoires;
- ◆ opposition à la notion de recouvrement de coût par l'État auprès des herboristes.

De plus, le système coopératif et le membership au Conseil du patrimoine vivant (section vieux métiers) semblent des avenues intéressantes pour, d'une part, diminuer les coûts et, d'autre part, se doter d'une reconnaissance supplémentaire. Une bonne nouvelle, cependant, la Guilde des herboristes obtient des lettres de noblesse. Une lettre de Santé Canada fait état de la qualité du document de la réponse de la Guilde en mars dernier sur la réglementation proposée sur les produits de santé naturels. Le colloque s'est terminé sur une note de fraîcheur avec la conférence de Danielle Laberge, Fleurs d'inspiration, fleurs de guérison, accompagnée d'un vidéo fort en couleurs qui nous rappelle que nous reprendrons prochainement le chemin de nos jardins. ◆

Hélène Mathieu anime l'émission *La santé est dans le pré* à CKIA-FM 88,3

LA SOLUTION DE DÉSHERBAGE **HERSE ÉTRILLE Einböck**

LARGEUR DE TRAVAIL DISPONIBLE

1,50 mètres
1,80 mètres
2,10 mètres
3,00 mètres
4,50 mètres
6,00 mètres
9,00 mètres
12,00 mètres
15,00 mètres
18,00 mètres
20,50 mètres
24,00 mètres

ÉQUIVALENCES

7mm ~ 1/4 pouce
49 cm ~ 19 pouces
1,50 m ~ 5 pieds

CADRE PRINCIPAL ROBUSTE

ROUES DE SUPPORT AJUSTABLES

SECTION DE 1,50 M SUSPENDUE AVEC 60 DENTS À RESSORT EN ACIER Ajustable avec un simple levier, de agressif à non agressif

CADRE PRINCIPAL PLIABLE AVEC CYLINDRE HYDRAULIQUE Disponible sur les modèles de 4,50 mètres et plus

DENTS À RESSORT EN ACIER 49 cm long / 7 mm Ø

La herse étrille Einböck est indispensable pour désherber les cultures de légumes, de pommes de terre, les grandes cultures, les pâturages, pour préparer les lits de semences, etc.

Importateur pour l'Amérique du Nord

HWE AGRICULTURAL TECHNOLOGY LTD.

B.P. 1515, CDN-Embrun (ON) K0A 1W0 • Téléphone et fax : 613.443.3386 • Courriel : hwetutonia@sprint.ca

Demandez un vidéo

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

PAR CAROLE GAUDREAU, RJÉ



BONJOUR À TOUS. Enfin le printemps se pointe le nez, le soleil brille, et l'occasion de commencer notre saison de jardinage arrive. Nous avons tous l'occasion, en tant que jardinières et jardiniers du Regroupement pour le jardinage écologique (RJÉ), de démontrer par notre appartenance à ce groupe que le respect de la vie est important ainsi que la vie des plantes que nous voyons pousser, et ce, pour notre plus grand bien à tous. Notre mission en tant que membres est de partager des expériences, de l'information, et ce, dans un environnement plaisant et épanouissant pour chacun de nous. À travers les groupes, nous pouvons nous rencontrer et créer des liens fraternels, car nous avons un but commun : jardiner avec notre mère la terre avec tout le respect possible. D'ailleurs, jardiner bio peut s'avérer plus facile et plus intéressant que le jardinage standard. On n'a qu'à penser à la permaculture, ou le jardin du paresseux, qui produit 5 FOIS PLUS et qui permet d'avoir un jardin qui grouille de vie et dans lequel les fleurs autant que les légumes s'associent de façon harmonieuse. Comment rester insensible à cette beauté avec, en plus, moins de travail! Ah! jardiner bio, c'est vraiment le bonheur. Je vous encourage donc à suivre les activités de formation offertes dans le calendrier des formations. Ainsi, nous pourrions mieux nous connaître et partager avec vous nos expériences. D'ailleurs, si vous désirez avoir plus d'information pour vous joindre aux groupes et partager trucs, semences et légumes, voici les noms des responsables des régions.

Région de Stukely-Sud

Francine L'Espérance, téléphone 450.297.2755

La bêche écolo... d'Eaton Cookshire

Guy Gagnon, téléphone 819.889.1045

Région de Longueuil

Diane Neault, téléphone 450.641.3667

Région de Drummondville

Céline Choquette, téléphone 450.791.2846

Bonne saison de jardinage. Attention! Tout le monde à ses pelles!!! GO!

À L'AGENDA

- ♦ **Fête des jardiniers**, le samedi 5 juillet 2003. Les jardins de Papy, à L'Ange-Gardien. Détails à suivre prochainement.
- ♦ **Soirée dansante des graminées**. 10 mai 2003 à 17h30, salle communautaire Saint-Eugène, près de Drummondville. Des Grains d'or seront remis pour reconnaître l'effort des bénévoles au sein du RJÉ. Des prix seront remis. Danse et animation pour tous. Apporter un plat à partager. Prix d'entrée: 6 \$ par personne. Bienvenue à tous, membre et non-membres. Pour information : Carole au 418.871.3726.

CONNAÎTRE LE SOL DE SON JARDIN

La beauté de votre jardin dépend beaucoup de la nature de son sol. Composé essentiellement de roches dégradées par le temps et fertilisé par la dégradation des végétaux et des matières organiques, le sol de votre jardin doit être préparé soigneusement et nourri régulièrement.

PAR CAROLE GAUDREAU, RJÉ

LA TERRE IDÉALE

La terre idéale contient de 60 à 65% de sable, 20% d'argile, 10% de calcaire et de 5 à 10% d'humus. C'est une terre très légèrement acide, idéale pour le jardinage avec un pH avoisinant 6,5 à 7. La végétation vous donnera de précieuses indications quant à la composition de votre sol. Éventuellement, complétez vos observations en contactant un laboratoire d'analyses. On peut classer les sols en 3 catégories : les terres argileuses, les terres sablonneuses et les terres humifères.

LES TERRES ARGILEUSES

La terre argileuse est très dure, de couleur rougeâtre, compacte et imperméable aux eaux. C'est une terre qui colle aux pieds et aux outils lorsque le temps est humide. Un terrain laissé à l'abandon est souvent envahi de liserons, de pissenlits, de trèfle...

Quel amendement?

Apportez à votre terre argileuse des amendements sableux (sous forme de sable) ou du fumier, qui allègent et augmentent la perméabilité des sols lourds et compacts. Votre sol sera plus léger, plus souple, plus riche et plus facile à travailler. Il se craquera moins au soleil. Tous les trois ans, apportez une à deux poignées de chaux par mètre carré.

Légumes

Aubergine, betterave, chou, courge, haricot, laitue, melon, poireau, tomate.

Fruitiers

Cassissier, framboisier, groseillier, poirier, prunier.

LES TERRES SABLONNEUSES

Les terres très sablonneuses ne retiennent pas l'eau d'arrosage et sont très pauvres en éléments nutritifs. Les engrais que vous pourrez y déposer partiront avec la première pluie.

Quel amendement?

Les sols sableux sont faciles à amender. Il convient d'utiliser de la chaux, du compost, de l'argile et du fumier pour leur donner de la consistance et limiter leur assèchement. Évitez la tourbe, qui augmentera la rétention d'eau mais n'apportera pas d'éléments fertilisants.

Légumes

Asperge, fraiser, haricot, oignon, radis, salsifis.

LES TERRES HUMIFÈRES

Composées à 25% de matières organiques décomposées, elles sont très noires et très riches en azote. Elles retiennent bien l'eau et sont idéales pour bon nombre de plantes. On trouve souvent cette terre dans d'anciennes zones marécageuses, en sous-bois, lorsque le terrain provient d'une forêt défrichée ou s'il jouxte la lisière d'un bois.

Quel amendement?

Contrairement aux idées reçues, il est plus difficile d'amender une terre trop riche en humus qu'un sol argileux ou sableux. Ajoutez une petite pelletée de chaux par mètre carré pour corriger son acidité (plus la quantité d'humus est élevée, plus le chaulage doit être espacé). On peut aussi apporter un peu de terre argilo-calcaire et du sable tous les deux ans pour améliorer le drainage.

Légumes

Ail, carotte, céleri, fraisier, oseille, poireau, pomme de terre, tomate.

Fruitiers

Airelle, framboisier, myrtille, pommier.

LES DIFFÉRENTS AMENDEMENTS

LES AMENDEMENTS SABLEUX

Ils conviennent aux sols humifères, lourds et très argileux. Ils allègent et augmentent la perméabilité des sols lourds et compacts.

LES AMENDEMENTS CALCAIRES

Ils sont utilisés pour corriger l'acidité des sols riches en matières organiques décomposées et en azote (terres très noires). Les sols ainsi amendés retiennent mieux les éléments nutritifs nécessaires à l'alimentation de la plante.

LES AMENDEMENTS ORGANIQUES

Au contraire, les amendements organiques sont utilisés pour pallier les manques de matières organiques du sol (compost, fumiers, paille...).

LES AMENDEMENTS ARGILEUX

L'argile améliore la cohésion des sols et limite leur assèchement. Les amendements argileux conviennent donc particulièrement aux sols sableux ou contenant de la tourbe. Attention, trop de fumier peut être toxique pour vos plantations. ♦

HOMMAGE À ÉMILIA

Le monde du jardinage biologique vient de perdre

une de ses grandes dames.

Émilia Hazelip (1938-2003)

n'est plus. C'est à l'été de 1997

que Émilia est venue

au Québec nous montrer

son « agriculture synergétique »,

que nous avons adaptée

chez nous pour qu'elle devienne

le JAF (le jardinage autofertile). Chez nous,

il y a plus d'un millier de personnes

qui ont partagé et développé cette façon

de travailler avec la nature.

Merci, Émilia! Bon voyage de retour à la terre.

Nos pensées t'accompagnent,

et les tiennes nous soutiennent.

Au revoir.

De la part

de tous les jardiniers

autofertiles.



Émilia Hazelip

FORMULAIRE D'ADHÉSION AU RJÉ 2002



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

ABONNEMENT

OU RÉABONNEMENT AU RJÉ

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____ Ville : _____ Code Postal : _____

Téléphone : () _____ Télécopieur : () _____

Courriel : _____

Cotisation pour 2003 : Six (6) revues Bio-bulle + carte de membre du RJÉ : 35.00 \$

Cotisation au RJÉ pour les personnes déjà abonnées à Bio-bulle : 15.00 \$

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

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

Le RJÉ est un organisme à but non lucratif fondé au Québec en 1988. Il a comme objectif principal de regrouper les personnes et les groupes intéressés au jardinage écologique en tant qu'outil d'épanouissement personnel, de qualité de vie, de loisir et d'éducation scientifique. Les thèmes véhiculés sont : harmonie, loisir, nature et santé. Les activités dans plusieurs régions sont offertes selon les attentes et les disponibilités des membres. Plusieurs de ces activités sont animées sous forme de partage de semences, légumes, fleurs, d'ateliers, de cours, de conférences, de visites de jardins ou de fermes; la publication de résumé ou de matériel audiovisuel complète la formation.

UN POTAGER PAS COMME UN AUTRE (3^e partie)

Dans le numéro de décembre 2002, j'ai commencé par une citation qui m'a souvent influencé. Et il m'est souvent arrivé d'hésiter à concrétiser une idée qui pouvait être un peu comme un rêve. Alors, je me rappelais d'avoir lu, je ne me souviens plus où : « Ne t'endors pas sur ton rêve, car le bruit qui te réveillera sera peut-être le bruit que fait celui qui est à réaliser ce rêve ». Et je vous avais dit que je vous parlerais de mon expérience en ce qui concerne les semis.

PAR OSCAR GONTHIER



COMME BEAUCOUP D'ENTRE VOUS, j'ai souvent eu des problèmes avec mes semis. Et j'ai acheté des volumes, suivi des cours et des conférences qui ne m'ont pas beaucoup aidé. Alors, je me suis référé à la nature. Et les réponses à mes questions... les solutions à mes problèmes étaient dans la nature. Et voici comment je procède maintenant, avec succès et sans problème, depuis plus de 10 ans. (D'abord se rappeler que la méthode que je suggère s'applique à ceux qui, faute d'espace ou faute de temps, ont un potager de moins de 100 m²). Pour les semis intérieurs, il vous faut deux (2) contenant de forme fuseau (la partie du bas plus étroite que la partie du haut); ceux que j'utilise sont de 7 po X 5 po de profondeur, pour un semis de 10 plants de tomates ou de piments, qui sont faits par jour « fruits ».

Dans le contenant du bas, je mets environ 1/2 po du substrat suivant :

- ◆ une (1) partie de « Pro-mix » tamisé,
- ◆ une (1) partie de vermiculite.

Bien mélanger et ajouter quelques petites roches (concassées de 1/4 po). Dans le fond du deuxième contenant (que j'appellerai le contenant du haut), il faudra faire une dizaine de trous d'environ 1/8 de po. Mettre ce deuxième contenant dans le contenant du bas. Ajouter de

l'eau de pluie pour bien humecter le substrat que nous avons mis dans le contenant du bas. Puis, remplir le deuxième contenant d'un substrat pour culture en contenant ou de toute bonne terre légère. Quelques heures avant ou à la veille de semer, lever le contenant du haut, ajouter de l'eau de pluie dans le contenant du bas puis remettre le contenant du haut. L'eau montera par capillarité et donnera l'humidité désirée. Et vous êtes maintenant prêts à semer en utilisant (pour tous vos semis, intérieurs et extérieurs) une poudre que vous aurez préparée à l'avance. Pour un potager de 100 m² (1000 pi²), il vous faudra environ un litre de la formule qui me donne d'excellents résultats :

- ◆ une (1) partie de « Pro-mix » tamisé;
- ◆ une (1) partie de vermiculite (avant, j'utilisais de la mousse de tourbe);
- ◆ une (1) partie de compost de feuilles, sec et tamisé.

Réduire le tout en poudre dans un mélangeur (« blender »). Pour les semis de tout ce qui pousse dans le sol, ajouter 1/2 po de diamètre. La profondeur dépend de la grosseur de la graine et de la profondeur suggérée pour ladite graine. Et vous vaporisez un peu d'eau de pluie dans chaque trou. Déposez dans chaque trou une petite pincée de poudre et vaporisez de

nouveau. Déposez dans chaque trou une graine et vaporisez encore. Ajoutez une autre petite pincée de poudre et vaporisez pour une dernière fois, mais plus généreusement. Pour composer et écrire de façon compréhensive ma méthode pour semis, j'ai mis presque deux heures. Aujourd'hui, le 20 janvier, j'ai fait mon premier semis de 8 tomates, lesquelles seront transplantées dans ma petite serre, possiblement le 17 mars. Cela ne m'a pas pris plus de cinq minutes.

Plusieurs d'entre vous m'ont téléphoné pour avoir des renseignements, et c'est avec plaisir que j'ai répondu à vos questions. La question qui revient le plus souvent, c'est : « Pourquoi ne donnez-vous pas de cours concernant votre méthode? ». Depuis 1999, j'ai eu le plaisir de donner 36 cours et conférences. Mais, attention, je n'organise pas de cours. Cependant, je me rends disponible pour donner le cours aux organismes, associations ou regroupements qui m'en font la demande et qui organisent le cours. Ceci, du début d'avril au début d'octobre. Un potager pas comme un autre... Cinq fois moins d'espace... Cinq fois moins de temps... Cinq fois moins d'effort... Cinq fois moins d'argent... C'est la méthode du vieux « potager ». Un coffret, un livre, des fiches, des calendriers et un petit bâton. Pour information, 819.477.7264. ◆

Le Regroupement pour le jardinage écologique (RJE) et S'évadés vous rappellent que des activités de formation vous sont offertes au cours du printemps 2003.

ACTIVITÉS DE FORMATION • PRINTEMPS 2003			
Saint-Eugène	Lac Mégantic		
12 avril	1 juin	Cultures spéciales	Caractéristiques des plantes essentielles au jardinage autofertile
13 avril		Entretien du jardin	Journée de travaux pratiques. En cadeau : plantes offertes aux participants
26 avril	4 mai	Construction d'une butte	Atelier pratique : construction des buttes permanentes
27 avril	24 mai	Aménagement d'un plan d'eau	Atelier pratique : bassin, plantes d'eau, roches, branches, chicot, etc.
3 mai		Compostage	Le compostage revu pour le jardinage autofertile
10 mai		Réflexion sur les tendances en alimentation	Pour savoir laquelle choisir

Chaque activité de formation dure 6 heures et coûte 45\$ pour 6 heures de cours; les notes de cours sont vendues sur place. Inscription obligatoire. Un rabais est offert si vous vous inscrivez à un bloc de 3 ou 10 cours, ou encore si vous recrutez de nouveaux participants. Pour organiser un groupe dans votre région (20 personnes), téléphonez-nous pour réserver vos dates, et nous verrons ensemble comment nous pourrions vous aider. Si vous désirez plus d'information, vous pouvez consulter la description des cours dans la revue Bio-bulle no 40, décembre 2002. Vous pouvez aussi nous contacter au 819.396.0374, ou consulter le site web autonneechanson.ivic.qc.ca.



Les articles suivants sont rédigés par des membres de l'association Manger santé bio. Ne manquez pas de venir nous rencontrer à l'Expo Manger santé de Québec, laquelle se tiendra dans le Vieux-Port, à l'Espace Dalhousie du Terminal des croisières, les 5 et 6 avril prochains. Vous pourrez aussi nous visiter au salon Fleurs, plantes et jardins du 11 au 13 avril à Place Bonaventure de Montréal. Ensemble...pour un avenir meilleur!

LA GRAINE DE LIN UN COFFRE AU TRÉSOR SANTÉ

Cette graine aux multiples usages est un véritable concentré de substances nutritives. Le roi Charlemagne en ordonnait la consommation... Nos grands-mères en recommandaient l'huile aux personnes malades et faibles. Qu'est-ce qu'il y a dans ces petites amandes brillantes?

PAR CAROL VACHON, PH.D., CONSULTANT EN NUTRITION
ASSOCIATION MANGER SANTÉ BIO

CONTENU NUTRITIONNEL

Qui ne connaît pas la recommandation de consommer cette graine pour soulager la constipation? Et c'est aussi vrai contre la diarrhée? C'est qu'elle est très riche en fibres. Une quantité de 50 ml de graines de lin apporte 9 grammes de fibres, comparativement à 6 grammes pour le son de blé. Mais contrairement au son de blé, ces fibres sont en bonne partie solubles, c'est-à-dire qu'elles retiennent l'eau et forment un milieu visqueux très bénéfique: d'un côté, il ramollit les selles dures chez les uns mais ralentit le transit dans le côlon chez les autres, ce qui, dans ce dernier cas, augmente les possibilités d'absorption des liquides, contre la diarrhée. C'est aussi la meilleure source d'acide alpha-linolénique (ALA), un acide gras oméga-3 dont nous avons grandement besoin. Elle s'avère aussi la meilleure source de lignanes, des substances « phytochimiques » (qui proviennent des plantes). La graine de lin contient 100 fois plus de lignanes que les autres végétaux. Les lignanes ont une activité phyto-œstrogénique (hormone-like) et protégeraient du cancer du sein et de la prostate de par leur action anti-oxydante. Une alimentation riche en graines de lin peut faire diminuer le volume de tumeurs. La graine de lin renferme 20% de protéines de haute valeur nutritive. Une portion de graines de lin, 15 mL (1 c. à soupe), apporte 40 kcal. On recommande d'en consommer 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) par jour. La graine de lin est également bien connue pour son huile au goût particulier. À noter que l'huile ne contient pas de lignanes parce que ces substances sont solubles dans l'eau et non dans les corps gras.

RECHERCHES SUR LA GRAINE DE LIN ENTIÈRE

La science s'intéresse de plus en plus intensivement à cette graine. Notons en passant qu'il

faut la moulin à l'aide d'un moulin à café sinon une trop grande proportion des graines seront avalées sans mastication à cause de leur petitesse. Dans une recherche de l'Université de Toronto, la consommation quotidienne de muffin aux graines de lin par des femmes ayant le cancer du sein a ralenti significativement la croissance des tumeurs. Les résultats étaient presque similaires à ceux obtenus avec le tamoxifène, un médicament. À la même université, la consommation de graines de lin pendant quatre semaines a réduit significativement le taux de cholestérol et de LDL (mauvais cholestérol), et amélioré l'élimination intestinale chez des femmes en santé. Dans une étude de l'Université du Minnesota, les femmes préménopausées qui ont consommé environ 15 ml de graines de lin par jour pendant deux mois ont eu une amélioration de 31% du ratio sanguin de substances protectrices du cancer du sein par rapport aux substances promotrices du cancer du sein. Une étude du Centre Médical de l'Université Duke a montré que la consommation quotidienne de graines de lin a réduit de façon significative la croissance de cellules cancéreuses chez les hommes présentant un cancer de la prostate.

DES GRAINES AUX GRAS MAGIQUES : OMÉGA-3

La graine de lin est de loin la source la plus riche d'acide alpha-linolénique (ALA), un des deux gras essentiels. Il est moins répandu dans la nature que l'autre gras essentiel, l'acide linoléique. Ce déséquilibre a été grandement accentué puisque l'industrie alimentaire s'est efforcée de l'éliminer depuis des décennies. L'ALA est le gras oméga-3 précurseur des huiles de poisson. Ces gras oméga-3 protègent contre l'artériosclérose, l'arythmie cardiaque, l'hypertension, les désordres inflammatoires et auto-immuns et contre certains types de cancer.

Comme l'acide linoléique, l'ALA réduit le cholestérol et les triglycérides sanguins. Par contre, dans une étude française, il a réduit l'infarctus du myocarde et la mortalité de 70% sans baisse du cholestérol et des triglycérides sanguins. Il y a plus. Des bébés prématurés ont développé leur acuité visuelle plus tôt lorsqu'ils étaient nourris de gras oméga-3, possiblement grâce à une capacité de l'ALA à favoriser la maturation de la rétine et du système nerveux.

LES FAMEUSES LIGNANES

Les lignanes ont une activité anti-oxydante, antifongique et anti-mitotique (réfrènent le cancer). Comme les isoflavones du soja, elles ont une activité œstrogénique, mais très faible. Elles peuvent en même temps avoir une action contre les hormones sexuelles et, à ce titre, protéger contre les cancers du sein, de l'utérus et de la prostate. On remarque que les peuples consommant une alimentation riche en phyto-œstrogènes, comme les Japonais et les Chinois, décèdent moins de ces cancers. Chez les animaux, les lignanes ont une action contre le cancer. Des études sont en cours chez l'humain. La nature est généreuse et réserve probablement d'autres bonnes surprises dans l'avenir sous la forme de nouvelles substances aux effets d'élixir santé. C'est simple, au cours des millions d'années de l'existence, notre corps s'est façonné un équilibre en empruntant aux plantes de son milieu. Il s'y est « moulé » en quelque sorte. Pendant des décennies nous nous étions un peu détournés des plantes. Maintenant les découvertes s'accumulent. Un petit avertissement, plusieurs personnes ont présenté des coliques insupportables après avoir consommé de la graine de lin entière dans l'espoir de réduire leur constipation. Probablement qu'une de ces graines s'est logée dans un diverticule qui apparaissent souvent dans le côlon vers les 50 ans chez certaines personnes souffrant de constipation. ♦

LES ISOFLAVONES SUR FOND DE CONTROVERSE SUR LE SOJA

Les isoflavones et autres anti-oxydants végétaux ont de multiples propriétés intéressantes. Le soja, un des aliments de choix des végétariens, est très riche en isoflavones. Il a la faveur depuis des décennies en Occident pour ses avantages pour la santé comme la réduction du cholestérol et des maladies cardio-vasculaires, une ménopause plus agréable et des os plus résistants. On le propose comme substitut au lait de vache pour une question d'allergies et d'intolérances. Mais des commentaires acerbes sur cette légumineuse ont vu le jour ces dernières années. Qu'en est-il?

PAR CAROL VACHON ET FRANÇOISE PICHETTE, ASSOCIATION MANGER SANTÉ BIO

QUE SONT LES ISOFLAVONES?

Ce sont des composés chimiques actifs naturels dits « phytochimiques » parce qu'ils proviennent de plantes. Une fois ingérés, ils agissent dans l'organisme un peu à la manière d'hormones naturelles telles les œstrogènes, d'où le nom de « phyto-œstrogènes », bien qu'avec une puissance 1000 fois moindre. Plusieurs substances apparentées font partie du « groupe des isoflavones », dont les plus répandues dans les végétaux comestibles sont la génistéine (la plus abondante dans le soja et la plus active), la dadzéine et la glycitéine. Les phyto-œstrogènes passent dans le sang et peuvent se retrouver dans le lait maternel.

LEUR ACTION

Ces phyto-œstrogènes bloqueraient la sécrétion d'œstrogènes par l'organisme par « feedback » négatif. De plus, ils ont une autre action anti-œstrogénique en empêchant les œstrogènes d'activer leur site d'action hormonale. Si l'organisme produit trop d'œstrogènes, les isoflavones peuvent bloquer partiellement leur effet, tandis que s'il y a une déficience, elles comblent une partie des besoins. L'action des isoflavones sur la cellule humaine est assez complexe et varie selon l'organisme hôte, l'équilibre hormonal de celui-ci et le type d'isoflavone ingéré. Les fibres alimentaires, en se liant aux œstrogènes alimentaires, empêcheraient leur absorption et favoriseraient leur élimination. Les phyto-œstrogènes auraient aussi une action antioxydante. La cuisson jusqu'à 208 °C (375 °F) n'altère pas le contenu

QUELQUES SUGGESTIONS POUR INTÉGRER CES ALIMENTS DE CHOIX DANS VOTRE MENU

Optez pour le bio... il va sans dire!

RENÉE FRAPPIER, PRÉSIDENTE, ASSOCIATION MANGER SANTÉ BIO

POUR LES GRAINES DE LIN

Se rappeler que les graines de lin se consomment MOULUES. Moudre de petites quantités à la fois et conserver au réfrigérateur... sans oublier de les utiliser! Recommandation : 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) par jour.

- Moudre les graines de lin dans un moulin à café ou au mélangeur électrique.
- Les graines de lin entières peuvent se conserver à la température de la pièce (si pas trop chaud) jusqu'à un an. Les graines de lin moulues se gardent au réfrigérateur jusqu'à 2 mois.
- À saupoudrer sur les céréales, le yogourt, les soupes, la salade. En mélanger avec des beurres de noix (amande, arachide, etc.) et étaler sur les rôties.
- Ajouter aux recettes de muffins ou de crêpes.
- Les ajouter dans un jus frais ou même dans un verre d'eau et boire immédiatement.

LE SOYA... DANS TOUS SES ÉTATS!

FÈVES SOYA ENTIÈRES

- Les tremper et les cuire. Les ajouter à des casseroles de céréales et de légumes.
- Ajouter à vos pizzas pour compléter les protéines.
- Les cuire au four.

TEMPEH

Le tofu vous plaît? Le tempeh vous réglera tout en ajoutant saveur et éléments nutritifs à votre menu. Le tempeh se vend frais ou plus souvent congelé dans les magasins d'aliments naturels. Si votre magasin préféré n'en vend pas, demandez-le!

- Il remplace avantageusement la viande dans la plupart des recettes traditionnelles :

fondues à la chinoise, brochettes, burgers, sandwichs, escalopes, pizzas, etc.

- Couper en filet, griller légèrement et voilà... c'est si simple!
- On peut aussi le cuire à la vapeur.
- Couper en petits cubes et les sauter.
- On trouve également des croquettes de tempeh étiquetées « tempeh burger », marinées et vendues en petites portions... tout à fait délectables et prêtes à manger.
- L'assaisonner avec du tamari et le hacher dans la sauce à spaghetti permet d'augmenter la valeur en protéines de votre plat favori sans utiliser de fromage.

LES BOISSONS DE SOYA

- Choisir la qualité biologique et remplacer le lait pour boire et dans toutes vos recettes.

LE TOFU

Le tofu est maintenant très connu de la plupart d'entre nous. Il ne reste qu'à ne pas oublier de l'intégrer à sa juste valeur dans tous nos menus. Il existe différentes variétés selon le procédé de coagulation et la quantité d'eau présente dans le tofu.

- Tofu très ferme à utiliser pour les cubes, les brochettes, les filets et pour mariner.
- Tofu mou pour les trempettes, les sauces, les soupes et les desserts.

AUTRES PRODUITS DU SOYA

Avis aux intéressés : on trouve maintenant différents produits à base de soja pour remplacer les produits laitiers.

- Essayer le parmesan, la crème glacée, les poudings... ♦

NOUS AVONS LE CHOIX...

À NOUS DE JOUER!

CENTRE DE FORMATION AGRICOLE DE MIRABEL

Centre de formation professionnelle et technique

9850, rue Belle-Rivière Mirabel (QC) J7N 2X8

tél: (450) 258-3016 poste 200



PROGRAMMES:

TECHNOLOGIE DE LA PRODUCTION HORTICOLE
ET DE L'ENVIRONNEMENT
GESTION ET EXPLOITATION D'UNE ENTREPRISE AGRICOLE
FLEURISTERIE
GRANDES CULTURES
PRODUCTION LAITIÈRE
PRODUCTION HORTICOLE
PRODUCTION BOVINS DE BOUCHERIE


INSCRIPTION IMMÉDIATE

AUTRES SERVICES:

INCUBATEUR D'ENTREPRISE
CENTRE DE RECHERCHE
SERVICE DE PLACEMENT
VIE ÉTUDIANTE



 Le collège
Lionel-Groulx

 Commission scolaire
de la Seigneurie-des-Mille-Îles

Site web: www.cssmi.qc.ca/cfam

FERME ET SERRES CERTIFIÉES BIOLOGIQUES (OCIA)

Courriel: info.cfam@cssmi.qc.ca



germination
en pots, de plus de
40 sortes de graines

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 POUSSSES...

APPAREILS SPÉCIALISÉS
POUR UNE
ALIMENTATION SAINE

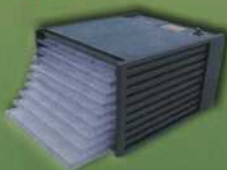
culture intérieure
sur terreau,
d'herbes et
de pousses

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



EXTRACTEURS



MÉLANGEURS



PETIT CENTRE D'ART

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

819-822-2161 / 800-780-2161

LIVRAISON PARTOUT

Vos revenus sont-ils comme des montagnes russes?

Inscrivez vos productions admissibles pour l'année 2002 au Compte de stabilisation du revenu agricole (CSRA)

Vous avez jusqu'au 30 juin 2003
pour bénéficier du CSRA pour l'année 2002.

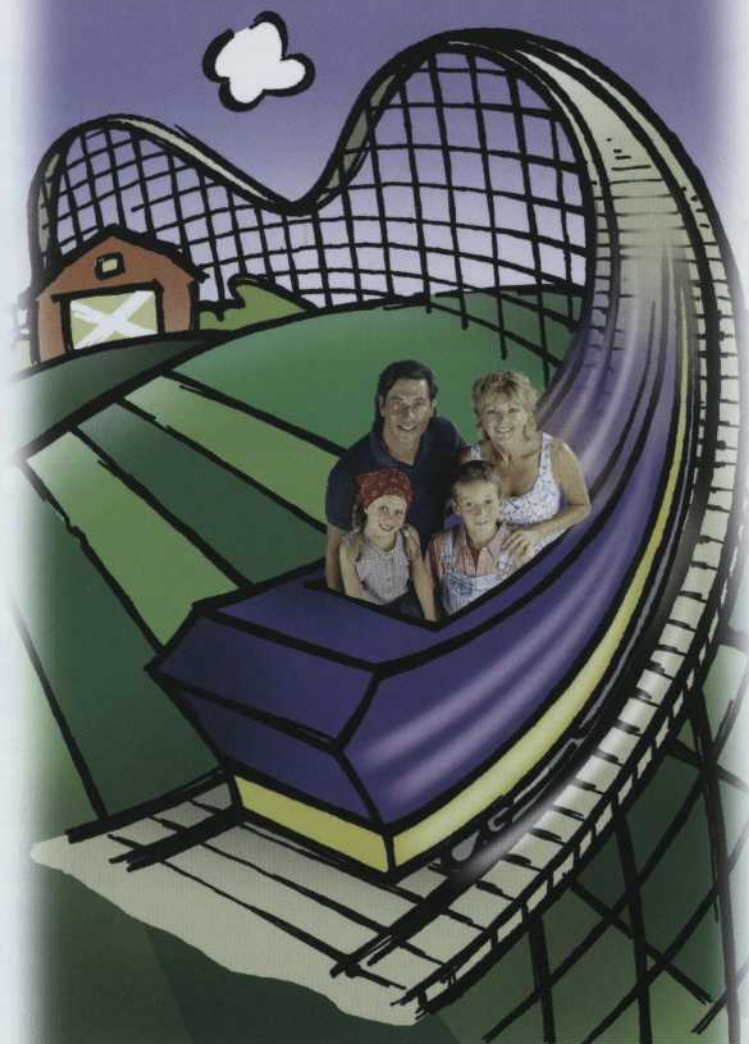
Cette protection du revenu agricole
vous permet une gestion personnelle
des variations annuelles de vos revenus
et des risques adaptée à la situation
de votre entreprise.

Ce compte vous appartient et vous pouvez y
faire des dépôts et des retraits, selon vos
besoins! En plus, chaque dollar que vous
investissez dans votre compte est bonifié
d'une contribution de La Financière agricole*.

Ces sommes, de même que les intérêts
qu'elles produisent, sont la propriété
de votre entreprise et constituent
un nouvel élément d'actif.

Fini les montagnes russes, gérez
les variations de vos revenus agricoles en
inscrivant, avant le 30 juin prochain, vos pro-
ductions admissibles de 2002.

* Sauf pour les productions sous gestion de l'offre.

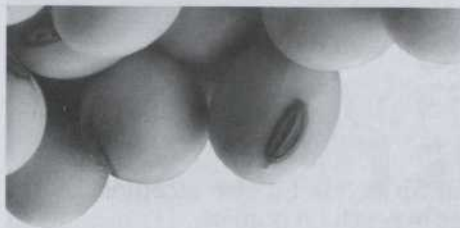


Inscrivez-vous dès maintenant en composant le 1 800 749-3646
ou procurez-vous le formulaire d'inscription
dans notre site Internet au www.financiereagricole.qc.ca.

Vous trouverez la liste des productions admissibles, pour l'année 2002, dans notre site Internet à la section CSRA.
Pensez à votre avenir... Pensez au CSRA!

La Financière
agricole

Québec 



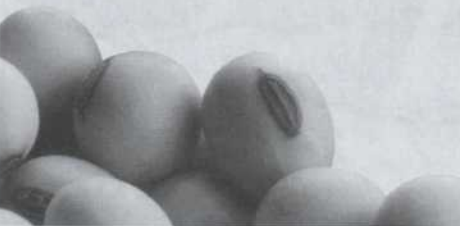
total en isoflavones. Il est donc certain que la cuisson à la vapeur douce n'altère pas le contenu en phyto-œstrogènes des aliments.

RÉDUCTION DES SYMPTÔMES DE LA MÉNopause

Il est possible que l'ingestion d'isoflavones atténue certains symptômes de la ménopause comme les bouffées de chaleur et, dans une moindre mesure, la sécheresse vaginale. Une revue de quelques recherches révèle que le soja pourrait réduire les bouffées de chaleur de 45%. Les mêmes recherches indiquent toutefois que le placebo atteint un taux de succès de 30% alors que l'hormonothérapie de substitution affiche un taux de réduction de l'ordre de 70%. Bien que les recherches sur l'utilisation des isoflavones soient encore incomplètes, il est possible (mais non prouvé) qu'un apport d'isoflavones d'origine alimentaire soit, relativement à l'hormonothérapie, une option sécuritaire et peut-être avantageuse pour les femmes ménopausées.

PRINCIPALES SOURCES ALIMENTAIRES

On trouve des isoflavones dans plusieurs aliments d'origine végétale, notamment les légumineuses, l'oignon, la pomme, le vin rouge, le raisin, l'olive, les agrumes et le thé (vert et noir). C'est toutefois le **soya** (une légumineuse) qui en est la source la plus substantielle. Selon la transformation que subit la fève de soya, le produit final contient plus ou moins d'isoflavones. Bien que la quantité d'isoflavones varie sensiblement d'une source à l'autre, on pourrait utiliser comme repère approximatif qu'une portion de soya contient entre 30 et 40 mg d'isoflavones. Certains produits de soya en contiennent sensiblement moins : sauce tamari, crème glacée, croquette ou saucisse de tofu.



MODE D'UTILISATION OU POSOLOGIE

- ◆ Pour le moment, les données laissent entendre que les isoflavones exercent le mieux leur action positive lorsqu'elles proviennent de source alimentaire plutôt que de suppléments.
- ◆ La dose idéale d'isoflavones n'est pas connue et il est probable qu'elle varie d'un individu à l'autre. On sait toutefois que, compte tenu de l'importance du soya dans leur alimentation, les Asiatiques en consomment autour de 50 mg par jour, parfois jusqu'à 200 mg.

CONTRE-INDICATIONS

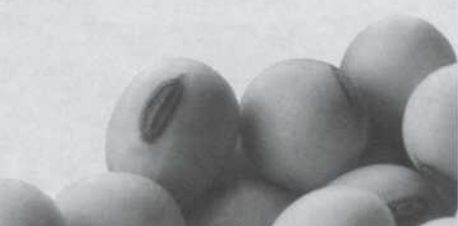
- ◆ Chez les personnes souffrant de problèmes thyroïdiens, la génistéine et la dadzéine inhibent l'activité de l'enzyme thyroïde peroxydase, ce qui serait relié à l'apparition de maladies auto-immunes et du goitre. De plus, l'enzyme goitrine, que l'on retrouve dans la fève de soya, inhiberait l'assimilation de l'iode au niveau de la glande thyroïde. Les produits de soya pourraient nuire à l'efficacité des médicaments pour la thyroïde. Consommer avec modération.
- ◆ On déconseille aux femmes enceintes de consommer des concentrés d'isoflavones.
- ◆ Toutefois, jusqu'à présent, on n'a pas identifié de problèmes liés à une consommation élevée d'isoflavones de source alimentaire. Dans les recherches, les doses quotidiennes pouvaient atteindre 90 mg.
- ◆ Est-ce qu'un apport élevé de phyto-œstrogènes pourrait être préjudiciable aux jeunes garçons? Non, répondent les experts, car l'effet œstrogénique des isoflavones est environ 1000 fois plus faible que celui de l'hormone elle-même.

DES CRITIQUES SÉVÈRES CONTRE LE SOJA

Consultez les sites www.nexusmagazine.com et www.westonaprice.org à cet effet. Plusieurs des articles mentionnés en preuve contre le soja sur ces deux sites étaient mal cités. Les critiques tournent passablement autour de la teneur importante du soja en ces substances œstrogéniques. www.reseauproteus.com constitue une source importante d'informations plus justes sur le soja. Par exemple, ces critiques font valoir qu'un nourrisson nourri exclusivement de formules à base de soja reçoit quotidiennement l'équivalent de cinq pilules contraceptives par jour. L'exagération est énorme car, non seulement ces « phyto-



œstrogènes » sont 1000 fois moins actifs, mais en plus ils peuvent réduire l'action des œstrogènes endogènes de l'organisme. En comparaison, les pesticides ont une nette action œstrogénique et contribueraient aux manifestations d'hyper-œstrogénisme dans la population (féminisation, troubles menstruels, hypertrophie des seins, etc.). On conteste que le soja réduirait les risques de cancer. On le fait en critiquant le sérieux d'un article synthèse sur la simple base que l'auteur avait omis une étude montrant qu'une **forte quantité de soja** favorisait le cancer du pancréas chez le rat. Pourtant, l'article en question révélait que le soja est associé à la baisse du cancer dans 65% des études effectuées sur le sujet alors que dans 35%, il s'est avéré sans effet. Aucune recherche ne montre que le soja est associé au cancer. On y fait aussi valoir que les Asiatiques ne consomment pas beaucoup de soja en se basant sur un calcul erroné. On insiste sur le fait qu'il contient des antinutriments comme l'inhibiteur de la trypsine qui est une importante enzyme de la digestion protéique dans notre intestin. Non seulement la chaleur réduit cet inhibiteur mais une certaine quantité est tolérée par l'intestin. Un autre anti-nutriment présent dans le soja, les phytates, bloquent l'absorption intestinale de minéraux dont le calcium. Non seulement l'organisme peut s'adapter aux phytates mais des recherches in vivo accèdent peu ces données, sans oublier que le calcium est moins important pour les os que ce qui est officiellement perçu. Comme pour les autres aliments, il reste que la modération dans la consommation a bien meilleur goût. ◆



Nouvelles

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

Après plus de dix mois d'existence, le Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique a permis d'appuyer financièrement la réalisation de plusieurs projets pour un montant totalisant plus d'un demi-million de dollars. Huit nouveaux projets se sont officiellement ajoutés à ceux qui avaient déjà été acceptés :

Volet 1 : Appui à la certification, à la surveillance et au contrôle de l'appellation biologique pour l'ensemble des produits vendus au Québec

43 925 \$

- Modernisation de l'outil de gestion et de diffusion de l'information du Conseil d'accréditation du Québec (CAQ)

Volet 2 : Appui au transfert du savoir-faire dans les entreprises agricoles

33 674 \$

- Élaboration de guides de production biologique dans le secteur des plantes médicinales
- Voyage d'information de producteurs biologiques et de producteurs en transition d'Abitibi-Témiscamingue
- Colloque annuel sur le développement de la Filière des plantes médicinales biologiques du Québec
- Guide de production biologique de petits fruits
- Journée d'information en agriculture biologique des Laurentides

Volet 3 : Appui à la mise en marché adaptée

34 153 \$

- Contenant pour sirop d'érable biologique
- Croissance du réseau des projets d'agriculture soutenue par la communauté

D'autres projets sont sur le point d'être acceptés. Leur titre apparaîtra dans le prochain numéro.

De tous les projets soutenus financièrement par le Programme, certains sont déjà réalisés. Leurs résultats, de même que ceux de tous les autres projets, paraîtront sous peu sur le site Internet

Agri-réseau, www.agrireseau.qc.ca, sous la rubrique «Agriculture biologique». Vous êtes invités à consulter ce site régulièrement.

Bien que le programme actuel soit terminé, le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Maxime Arseneau, a annoncé son renouvellement pour les deux prochaines années. Le ministre confirme ainsi son appui au développement du secteur biologique et à la consolidation de ses acquis.

Par son réseau de répondants en agriculture biologique et de conseillers dans chacune des régions agricoles du Québec, par son soutien financier au Conseil d'accréditation du Québec, de même que par son Programme de soutien au développement de l'agriculture biologique, le MAPAQ contribue à l'essor d'un secteur en pleine croissance qui répond aux préoccupations des consommateurs en matière de respect de l'environnement et de saine alimentation.

Le MAPAQ, au cœur de notre vie, au cœur du bio...

Au cœur de la vie



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec





DES NOUVELLES DE LA FÉDÉRATION D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

PAR GENEVIÈVE BLAIN, SECRÉTAIRE GÉNÉRALE, FABQ

A LA SUITE de l'assemblée générale annuelle de la Fédération d'agriculture biologique du Québec, qui s'est tenue le 7 février 2003 à Drummondville, nous avons maintenant un tout nouveau conseil d'administration, qui est composé des personnes suivantes: Pierre Gaudet, président, Aston Jonction; Gilbert Beaulieu, 1^{er} vice-président, Petit-Matane (nouveau); Christian Champigny, 2^e vice-président, Upton (nouveau); Gilbert Halde, président SPLBQ, Mont-Saint-Hilaire; Loïc Dewavrin, président SPGBQ, Les Cèdres (nouveau); Luc Nadeau, président SABQ, Saint-Ferdinand (nouveau); Jean-Pierre Clavet, président SPVBQ, Yamachiche (nouveau).

La FABQ remercie chaleureusement Jacqueline Audy Halde, Claire Beurivage, Charles Cartier, Serge Nault, Yves Saint-Vincent et Réal Samson pour leur engagement, leur dévouement et leur travail au sein de la FABQ durant les dernières années.

LE COMITÉ HORTICOLE

La FABQ souhaite que les membres horticoles biologiques se fassent entendre. Un comité ou un syndicat doit se former, et un producteur horticole doit siéger au conseil d'administration. La FABQ a à cœur ce secteur et elle a besoin de votre participation. Si vous êtes intéressé à vous engager, faites-le-nous savoir.

LE DOSSIER DES OGM

Durant l'assemblée générale, il a été beaucoup question des OGM. Pour faire suite à ce sujet, la FABQ a préparé la lettre suivante (encadré) afin d'aider les producteurs biologiques dans leur démarche visant la défense de leur droit de produire. Ce n'est pas toujours évident d'adresser ce genre de demande à nos voisins. Cette lettre est un bon moyen pour sensibiliser les producteurs conventionnels aux réalités du secteur biologique.

DES PROJETS TERMINÉS

Le Guide de transition en production biologique, réalisé grâce à l'aide financière du MAPAQ dans le cadre de son programme

d'aide au soutien du développement de l'agriculture biologique, est maintenant terminé. Enfin, il y aura un document de référence pour les producteurs qui souhaitent avoir de l'information sur le processus de transition vers la production biologique. Le Guide est disponible au Centre d'agriculture biologique du Québec, auprès des fédérations régionales de l'UPA, auprès des répondants en agriculture biologique du MAPAQ et à la FABQ.

DES PROJETS EN TÊTE

La Fédération d'agriculture biologique du Québec et ses syndicats affiliés ont beaucoup de projets en tête pour la prochaine année. Entre autres, des coûts de production (grains, bovins, volailles, porcs et agneaux biologiques), le réseautage de l'information bio en produc-

tions végétales et animales, la fertilisation organique, la santé animale, une étude sur la demande de produits bio, un logo unique d'identification des produits biologiques québécois, un système d'information sur les prix des produits bio... et bien d'autres. La FABQ n'est pas en panne de projets structurants pour le secteur biologique, bien au contraire.

EN CONCLUSION

Il y a encore beaucoup de choses à faire pour faire avancer le bio au Québec, mais le secteur est très dynamique. En se donnant des objectifs et en travaillant ensemble, le secteur va pouvoir se développer. Rendre accessibles les produits biologiques à tous les consommateurs, c'est en soi tout un défi à relever! C'est maintenant l'heure de passer à l'action. ♦

À TOUS NOS VOISINS ET COLLÈGUES AGRICULTEURS

Comme vous le savez, en tant que producteurs biologiques, nous avons opté pour une régie de culture excluant l'usage des produits de synthèse tels que les pesticides, les engrais chimiques ainsi que les semences transgéniques. Ce choix, basé sur des considérations tant philosophiques qu'économiques, nous permet d'accéder à des marchés particuliers pour nos productions: le marché des aliments certifiés biologiques. Il faut comprendre que pour être crédible face au public, le secteur biologique doit établir des critères de contrôle chez ses producteurs. C'est le rôle des certificateurs et du CAQ (Conseil d'accréditation du Québec). Nous sommes donc, comme producteurs biologiques, contrôlés régulièrement par les certificateurs qui ont accès à nos champs ainsi qu'à nos productions afin de détecter toutes traces de produits prohibés en agriculture biologique. Ces certificateurs peuvent refuser la certification en cas de contamination de nos récoltes, que ce soit par dérive de pesticides, par pollinisation croisée avec des variétés OGM (Bt, Liberty, Roundup-ready...) ou par tout autre type de contamination. Le but de notre démarche est de vous sensibiliser à cette réalité et de vous demander de prendre les moyens pour minimiser ces risques de contamination. Ces risques sont

*importants et peuvent entraîner des coûts majeurs. Les cas de contamination par pollinisation croisée commencent à faire surface; nous vous enjoignons donc de semer des variétés non OGM le long des terres de vos voisins biologiques. Faites la réflexion suivante: mon voisin a un beau taureau Angus. Il a sauté la clôture et a sailli trois de mes Holstein qui étaient en chaleur... cela m'occasionne un manque à gagner important... À qui incombe la responsabilité de cette aventure « extra-conjugale »??? Nos semences sont non transgéniques et peuvent être analysées. Si des traces d'OGM se retrouvent dans nos récoltes, elles ne pourront pas venir de chez nous... Cela relève du simple bon sens. Nous sommes conscients que certains puissent se sentir lésés par cette situation, mais soyons réalistes: dans un cas de contamination, qui impose son choix à l'autre? Soyez assurés que notre objectif est de conserver de bonnes relations avec nos voisins, qui sont aussi nos amis. L'harmonie avec la nature et avec les autres est un des fondements de l'agriculture biologique... Et puis, peut-être un jour déciderez vous, vous aussi, d'explorer ce créneau... Alors, ne le laissons pas disparaître...
Que 2003 soit pour vous une saison heureuse et pleine d'abondance! Vos voisins et amis...*

FAST FOOD OU SLOW FOOD?

Le consommateur se tourne de plus en plus vers les aliments préparés et continue à fréquenter les chaînes de restauration rapide. Une nouvelle tendance semble toutefois vouloir s'implanter, au centre de laquelle s'active le mouvement international Slow Food.

PAR CARLE BERNIER-GENEST, JOURNALISTE

NOUS SOMMES ENCORE LOIN de voir le consommateur prendre conscience du rôle déterminant qu'il a à jouer dans le choix de l'agriculture de demain, mais lentement, une lueur d'espoir point à l'horizon. En effet, l'intérêt du public pour une alimentation plus saine et plus authentique le pousse à redécouvrir les produits de qualité, et c'est pour l'accompagner dans cette voie que les bénévoles du mouvement Slow Food s'activent. Né en réaction à l'ouverture d'un McDonald dans le cœur historique de Rome, ce mouvement s'étend maintenant partout sur la planète et compte des centaines de milliers d'adeptes. Sa mission : sensibiliser les gens à l'importance du goût, protéger les traditions culinaires et résister à l'uniformisation de l'alimentation. Slow Food est aujourd'hui présent dans une demi-douzaine de villes canadiennes, où il s'organise autour de conférences et de dégustations. De toutes les associations locales, malgré son jeune âge, c'est celle de Montréal qui est la plus dynamique. Paul Caccia, son président, nous explique : « Nous avons commencé nos activités en février 2000 et nous sommes rendus à l'étape d'être capables de mettre en branle certains projets. Ainsi, on prévoit offrir prochainement des débats sur des thèmes comme les OGM ou l'obésité, par exemple. Nous travaillons aussi à mettre sur pied un chapitre à l'université McGill. Ce serait la première association Slow Food universitaire du monde! Et nous commençons à planifier l'organisation d'un Salon du goût. Peut-être pour 2004 ou 2005... Car, comme l'indique le nom du mouvement, nous sommes un peu slow », mentionne avec humour le président. Pourquoi tant de lenteur? Simplement parce que le mouvement repose exclusivement sur les énergies de ses bénévoles. Ce qui explique aussi qu'il n'y a toujours qu'un seul bureau au Québec. « Nous avons beaucoup de demandes de gens de partout qui aimeraient participer à nos activités, mais le nerf de la guerre, c'est de s'organiser! Nous ne pouvons que leur offrir notre soutien », explique Paul Caccia.

DE LA FERME À LA TABLE

Le mouvement Slow Food s'adresse principalement à nous dans notre rôle de consommateurs, mais depuis quelques années, il s'intéresse également à ceux qui animent la scène agricole. Les cultivateurs et les petits producteurs sont ainsi de plus en plus actifs et sollicités, car ce sont eux les gardiens de la biodiversité et des traditions culinaires. Pour développer ce second volet de son action, Slow Food international s'est doté d'un outil puissant, l'Arche du goût, pour les aliments et les ressources agricoles menacées de disparition. « Ainsi, pour le Québec, la vache canadienne, que l'on ne trouve plus qu'aux Îles-de-la-Madeleine et dont le lait sert à la fabrication du fromage Pied-de-vent, pourrait être candidate pour l'Arche », raconte Paul Caccia. « Tout comme le melon de Montréal, qui revit actuellement grâce aux efforts d'un groupe de bénévoles ». Évidemment, identifier de tels produits ne suffit pas à les sauver! « Pour qu'ils survivent, il faut qu'ils soient consommés! C'est pourquoi les produits acceptés dans l'Arche du goût reçoivent l'appui de comités appelés Sentinelles », explique le président de la section montréalaise. « Ces Sentinelles ont pour mandat de développer un réseautage autour du produit pour en assurer une meilleure commercialisation et en garantir l'avenir ». Mieux, les promoteurs des produits ainsi sélectionnés par le

mouvement se voient remettre des bourses pour appuyer leurs efforts. « Nous sommes à créer notre premier comité scientifique en vue de soumettre des candidatures québécoises pour la prochaine sélection, qui aura lieu à la fin de 2005, à Turin, en Italie », ajoute Paul Caccia. Les projets sélectionnés en 2002, treize sur les 190 candidats, ont reçu des bourses de près de 20 000 \$ chacun. Parmi ceux-ci, la renaissance d'une plantation d'abricotiers en Turquie, la relance de l'élevage d'une poule locale au Guatemala et la sauvegarde d'une vache propre à la Grèce. Il faut mentionner que des bourses ont aussi été remises pour des projets de protection d'espèces sauvages menacées et pour des formations à l'intention des agriculteurs. Ainsi, par nos fourches et nos fourchettes, le mouvement Slow Food espère réussir à enfin mettre un terme à la malbouffe. Pour joindre le mouvement : www.slowfood.com, info@slowfoodquebec.com ou 450.967.5148. ♦

ÉCOVILLAGES : ÇA BOUGE

(R.B.) Vous avez été nombreuses et nombreux à réagir à notre article intitulé « Bâtir un écovillage », publié dans le *Bio-bulle* no 39. En voulant nous informer de l'état d'avancement du projet piloté en Estrie par Lucie Lemelin, nous avons constaté que des liens se tissent entre les projets d'écovillages.

Cet intérêt pour les écovillages a en effet donné naissance à un regroupement qui s'appelle le Réseau des écohameaux et écovillages du Québec. « Comme les écohameaux se retrouvent devant un vide juridique et législatif, il a été convenu de former une coalition pour faire avancer les dossiers », de souligner la présidente du Réseau, Lucie Lemelin. Le réseau permet ainsi à des personnes intéressées à créer des écohameaux de se réunir autour d'une même table. « Nous souhaitons obtenir un cadre juridique qui permettrait d'ériger des écohameaux dans des zones vertes tout en protégeant ces terres, précise Lucie Lemelin, qui convient que cela demandera un bon dosage. Il faut également s'assurer qu'une maison qui sera mise en vente éventuellement conservera sa vocation; cela est nécessaire pour préserver l'écohameau ». Le gouvernement du Québec, via son ministre responsable André Boisclair, a déjà été sensibilisé à la question du zonage. Le réseau peut d'autre part compter sur l'expertise de Pierre Gilbert, du village écologique du Groupe de recherche écologique de la batture (GREB), au Saguenay.

Entre-temps, Lucie Lemelin poursuit ses démarches avec d'autres personnes, une quinzaine, pour créer l'écohameau Les Bernaches, quelque part en Estrie. « Nous sommes toujours à la recherche d'un terrain, et il faut régler les questions juridiques avant d'aller de l'avant », souligne Mme Lemelin, qui chemine avec son groupe depuis maintenant un an. Lucie Lemelin espère toujours que l'écohameau verra le jour cet été. « Ce n'est pas une certitude, mais c'est l'objectif qu'on se donne. J'espère qu'on pourra construire une ou deux maisons cet été ». Pour en savoir plus, on peut communiquer avec la présidente du Réseau des écohameaux et des écovillages du Québec, Lucie Lemelin, par courriel au respir@aei.ca ou par téléphone au 450.441.9888. ♦

LE MOUVEMENT PAYSAN S'ORGANISE

C'est tout juste avant le Forum social mondial, tenu du 23 au 28 janvier derniers, que Via Campesina tenait son assemblée paysanne mondiale. Via Campesina, avec laquelle l'Union paysanne est associée, est un mouvement international qui coordonne des organisations de paysans, de petits et de moyens fermiers, de travailleurs agricoles, d'associations rurales de femmes et de communautés indigènes. C'est un mouvement autonome, pluraliste, indépendant et se refusant à tout attachement à des institutions politiques et économiques.

PAR SIMON ALLAIN, MEMBRE DE L'UNION PAYSANNE ET DE VIA CAMPESINA

SOUS LE GRAND SOLEIL BRÉSILIEN, 106 organisations paysannes provenant d'endroits aussi divers que la Corée, le Liban, l'Inde, la Malaisie, Cuba, le Nicaragua, les États-Unis, le Québec et la Colombie se sont réunies pour l'Assemblée paysanne mondiale. On y remarquait aussi la présence de José Bové et de la Confédération paysanne française. Face à cette soupe culturelle, Via Campesina se doit maintenant de relever le défi pour permettre l'articulation, la communication et la coordination de toutes ces différentes organisations issues de cultures différentes et couvrant un immense territoire géographique et politique. Via Campesina travaille également à consolider des alliances avec d'autres forces politiques, sociales et économiques afin de s'inscrire dans une lutte plus globale contre le néo-

libéralisme, et de travailler ainsi à une autre mondialisation. Pour nous, cette assemblée est un espace important pour réaliser des évaluations, développer des idées et discuter de propositions qui seront intégrées dans la préparation de la quatrième conférence internationale, en avril 2004. Cette instance, la plus élevée au sein de Via Campesina, a la capacité de prendre des décisions de lignes politiques et de fonctionnement interne. L'assemblée de Porto Alegre avait aussi comme mandat de contribuer à articuler les stratégies de lutte jusqu'à la prochaine conférence de 2004. Ceci est de grande importance puisque Via Campesina est un acteur majeur dans la réforme de la politique agricole des pays d'Amérique latine. Les thématiques définies par l'assemblée allaient de la lutte pour la souveraineté ali-

mentaire à la lutte contre l'OMC, la libération des marchés, la privatisation, la défense des semences fermières, les brevets et la lutte contre les organismes transgéniques, de même que le mouvement des sans-terre et la lutte pour la terre. Face à ces problématiques, le constat est le même. Il faut changer la relation Nord-Sud. Considérant que nos politiques de financement agricole entravent le « développement normal » de l'agriculture paysanne, les résolutions canado-américaines reflètent cette inquiétude. C'est notre devoir de veiller à ce que nos gouvernements se responsabilisent face à cette problématique. En plus, nous, les citoyens, possédons la clef du succès ou de l'échec d'une solidarité paysanne mondiale. Par le choix de notre consommation, nous influençons la nature des échanges entre les Amériques. Le commerce équitable et l'alimentation biologique locale sont les profils de consommation qui profitent le moins axés sur le productivisme et qui n'ont pas la prétention de vouloir nourrir la planète en la laissant se nourrir elle-même. N'hésitez pas à faire valoir vos choix maintenant plus que jamais. ♦



Photo: Via Campesina

Une marche contre la guerre en Irak s'est déroulée dans les rues de Porto Alegre le 26 janvier dernier, en marge du Forum social mondial.

Petites annonces

À VENDRE

Os de poulet certifiés bio, idéal pour la transformation.

Tél.: 819 686 2089.

ON RECHERCHE

L'entreprise Les Jardins de l'Achillée Millefeuille est à la recherche de personnel pour l'été : accueil et service, cuisine bio, entretien. Dans un environnement de vacances (vélo, canot, baignade).

Tél.: 819.686.9187 • www.millefeuille.ca

Petite ferme en productions laitière et fromagère, située dans un bel environnement (Bas-Saint-Laurent) cherche stagiaire pour l'été. Si disponibilité pour l'automne, des compétences pour la restauration d'une étable seraient appréciées (stabulation libre et écologique).

Renseignements et contact : Christian Nanchen, tél. 418.856.4501 ou par courriel : christiannanchen@hotmail.com



OCIA QUÉBEC

L'Association pour l'amélioration des cultures biologiques

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

Chantal Poirier, directrice des services
5425-B, rue Foster, C.P. 339, Waterloo, Qc JOE 2N0
Téléphone : 450.539.4747 • Télécopieur : 450.539.0388
Courriel : info@ocia.qc.ca

DES POTAGERS BIO EN RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Un groupe de dix jeunes Québécois qui débarquent dans un village dominicain d'environ 80 familles pour trois mois, cela promet des échanges qui sortent de l'ordinaire. Surtout quand c'est pour promouvoir le jardinage écologique dans une petite société qui soutire depuis peu sa richesse d'une agriculture des plus conventionnelles et dévastatrices pour l'environnement. C'est grâce à l'organisme québécois Plan Nagua, dans le cadre des programmes de stages d'initiation à la coopération internationale offerts par Québec Sans Frontières, que nous nous sommes rendus à La Encantada, en République Dominicaine.

PAR MARIE-ÈVE LÉPINE, STAGIAIRE

Âgés entre 18 et 30 ans, œuvrant ou étudiant dans le domaine de l'agriculture, de l'environnement ou de la foresterie, nous avons été sélectionnés en octobre 2001 pour participer à ce stage spécialisé en agriculture biologique et en agroforesterie intitulé Buena Tierra, Pura Vida!, de juin à août 2002. Les quelques mois précédant le départ furent bien remplis. Nous devons amasser des fonds et acquérir une base en espagnol. Plan Nagua nous a offert de la formation sur des sujets variés, allant de la santé préventive à l'organisation communautaire, en passant par l'éthique et les relations interculturelles. Nous devons nous familiariser avec les membres de notre groupe. Nous avons aussi eu la chance de passer deux jours en compagnie de notre ressource-conseil québécoise, la Ferme Campanipol, à Sainte-Geneviève-de-Batiscan. Cela nous a permis d'avoir une idée concrète des réalités en production biologique au Québec. Après plus de six mois de préparation, nous nous sommes envolés vers les Caraïbes.



La Média Luna. Un plan d'eau, jadis beaucoup plus volumineux, qui nécessite une attention particulière.

l'aubergine et le chou. Ce revirement à court terme a entraîné une hausse importante des revenus de la population, mais aussi une déforestation intensive de l'endroit ainsi qu'un usage accru de pesticides et d'eau pour l'irrigation. Le tout se déroule dans un paysage montagneux propice à l'érosion des sols, où peu de mesures de conservation sont adoptées.

DES JARDINS ET DES ARBRES

Notre projet s'est déroulé en collaboration avec Fegruca, le regroupement paysan de la région qui prône le développement durable en milieu rural. Notre objectif était d'amener les familles à mettre sur pied leurs propres jardins biologiques afin d'augmenter l'autonomie alimentaire de la population, de produire des aliments sains à l'aide de méthodes saines pour l'environnement, et d'échanger entre cultures différentes des visions et des connaissances nouvelles, pour l'épanouissement de tous. Nous avons travaillé étroitement avec les femmes. Celles-ci ont pour la plupart une éducation limitée, des enfants en bas âge, et peu d'occasions d'emploi en milieu rural. À La Encantada, elles sont regroupées en deux groupes communautaires, sur lesquels nous nous sommes basés pour instaurer le projet. Nous avons trouvé extrêmement positif le fait qu'elles avaient déjà l'habitude de se réunir entre elles et de discuter, puisqu'il nous a suffi de nous intégrer dans ces groupes pour être en contact direct avec la majorité des femmes de l'endroit. Une vingtaine ont activement contribué au projet. Tout d'abord, nous avons mis sur place un jardin de démonstration près de la maison où nous demeurions. Au fur et à mesure de son établissement, nous avons donné différents at-

eliers sur la préparation et l'entretien d'un jardin biologique. Nous avons couvert les sujets de la confection de terrasses et de barrières mortes pour la conservation du sol, des semis, du compost, des rotations ainsi que du contrôle naturel des insectes et des maladies. Après chacun des ateliers, chaque personne était invitée à appliquer et à adapter chez elle ce qu'elle avait appris chez nous. Nous étions disponibles pour les aider dans leur travail et nous avons visité chacune d'entre elles à différentes reprises, bien que nous ayons trouvé la durée du stage très limitée pour passer tout le temps que nous aurions voulu avec ces femmes pleines d'énergie et de bonne humeur. À l'aide d'une partie de notre « budget projet » et d'un programme de reforestation du gouvernement dominicain, nous avons aussi aidé les groupes de femmes à se procurer des arbres forestiers et fruitiers. Cela, tout en leur laissant le soin d'organiser elles-mêmes, en association avec Fegruca, la distribution et l'entretien des arbres.

LES DÉFIS À L'ÉTRANGER

Il est facile de convaincre les gens des bienfaits de l'agriculture biologique, surtout en ce qui a trait à la santé et à l'environnement. Il est plus difficile de démontrer que cette pratique est viable économiquement dans un pays où beaucoup de sensibilisation reste à faire, où les revenus des gens sont limités et où on doit passer par des organismes américains pour être certifié. Après notre passage à La Encantada, nous ne nous attendons pas à ce que toutes les participantes poursuivent avec exactitude ce qu'elles ont commencé, mais plutôt qu'elles l'adaptent selon leurs priorités et leurs besoins, à petite échelle.

Assurément, elles auront développé leur sens critique, leur imagination et leur assurance à prendre des décisions. Des deux côtés, nous avons vécu une expérience interculturelle exceptionnelle. Cette rencontre inhabituelle entre deux mondes est un pas de plus vers la solidarité internationale. ♦



La Encantada a perdu son couvert forestier de caféiers pour des parcelles maraîchères intensivement cultivées.

LA COMMUNAUTÉ D'ACCUEIL

La Encantada est un petit village situé près de la ville de Moca, au cœur de la Cordillera Septentrional, la chaîne de montagnes au nord de la République Dominicaine. L'altitude est d'à peu près 700 mètres, et le climat y est un peu moins chaud que dans la vallée. Les pluies sont distribuées surtout au printemps et à l'automne, alors que l'été et l'hiver sont plus secs. On y trouve environ 80 maisons relativement distantes les unes des autres, et les services y sont limités. Un système d'aqueduc a été installé pour la première fois cet été, et les gens n'ont accès à l'électricité que clandestinement. Il n'y a aucun système mis en place pour la collecte des ordures. La principale économie est de loin l'agriculture. Au cours des années 90, cette communauté a beaucoup souffert de la baisse des prix du café, qui était sa principale production à l'époque. Depuis cinq ou six ans, la production a été entièrement réorientée vers la culture intensive de légumes tels que la tomate,

ATLAS DE L'ALIMENTATION DANS LE MONDE

Eric Millstone, Tim Lang, Éd. Autrement, France, 2003, 128 p., 25 X 19 cm, photos en couleurs, 49,95 \$



Un livre vraiment extraordinaire, tout en couleurs, avec une carte du monde pour illustrer chaque thématique. Pour connaître la situation instantanée, avec les statistiques et les graphiques, de tous les aspects de l'alimentation au plan international (par exemple : Quel est le pays où l'on consomme le plus de bière?). L'expansion des chaînes de fast-food, la consommation d'aspartame, la nourriture bio, les aliments fonctionnels, les géants de la transformation alimentaire, l'évolution du régime alimentaire

en graisses et en sucres, le commerce équitable, les différends commerciaux, les subventions et tarifs douaniers, le transport des aliments, des animaux, la superficie des terres biologiques, la biodiversité agricole, l'agriculture urbaine, la quantité de pesticides utilisée par hectare de terre cultivée, les plantes transgéniques, la sous-alimentation, la suralimentation, les réserves d'eau ainsi que de nombreux autres sujets sont abordés de manière concise et efficace dans ce livre qui se lit comme on regarde un grand reportage sur vidéo.

ÉLEVEURS ET ANIMAUX, RÉINVENTER LE LIEN

Jocelyne Porcher, Presses universitaires de France, France, 2002, 301 p., 24 x 16 cm, 49,95 \$

L'auteure est docteure en sciences animales. Elle s'est engagée dans une démarche de recherche après avoir été éleveuse et technicienne agricole. Son enquête de terrain, dans laquelle elle interviewe des éleveurs, des transporteurs, des naisseurs, engraisseurs et autres gens du métier, est révélatrice d'un malaise fort répandu dans le domaine des productions animales. Les méthodes industrielles du «factory farming» ont anéanti le sens de la relation entre l'éleveur et l'animal en niant que communi-



tion et affectivité font partie du travail en élevage. Les éleveurs témoignent de leur attachement à leurs animaux contre un monde désincarné et désenchanté dans lequel «on produit des cochons comme on produit des chaussures» au nom du profit et rien d'autre. L'ouvrage nous démontre qu'il nous appartient collectivement d'apprendre à travailler avec les animaux d'élevage autrement, de réinventer le lien. Ce livre a mérité le prix de la Recherche universitaire en partenariat avec le journal Le Monde. Préface de Boris Cyrulnik.

L'HOMME ET LES PLANTES MÉDICINALES

Wilhelm Pelikan, Éd. Triades, France, 2002, 23 x 15 cm, illustrations noir et blanc; tome 1 : 408 p., 89,95 \$; tome 2 : en réimpression; tome 3 : 286 p., 57,95 \$

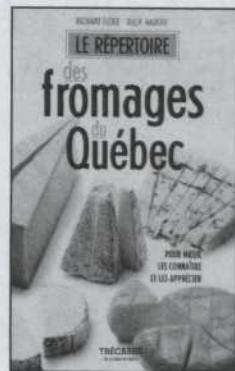
Voici la réimpression d'un ouvrage majeur de la pensée anthroposophique : il n'était plus disponible depuis plusieurs années. En 1920, Rudolf Steiner inaugura une médecine d'orientation anthroposophique et il déclara : « Nous devons acquérir des aperçus sur la manière dont sont reliés l'homme et la nature extra-humaine dont nous tirons nos remèdes ». Et lui-même donna la clef de cette énigme dans ses cours médicaux. C'est sur ces cours que se base le livre de Pelikan, dans lequel il développe une nouvelle pharmacologie médicale fournissant des types suprasensibles, vivants et qui s'imposent au regard de l'âme d'une façon qui s'apparente à l'homéopathie. Plus de 400 plantes sont présentées au long des trois tomes que comporte cette œuvre, dont le troisième tome est disponible immédiatement. Le tout magnifiquement illustré par Walther Roggenkamp. Les tomes 1 et 3 sont actuellement disponibles. Le tome 2 le sera bientôt.



LE RÉPERTOIRE DES FROMAGES DU QUÉBEC POUR MIEUX LES CONNAÎTRE ET LES APPRÉCIER

Richard Bizier, Roch Nadeau, Éd. du Trécarré, Québec, 2002, 381 p., 20 x 13 cm, ill. noir et blanc, 22,95 \$

Les fromages fins du Québec connaissent un engouement sans pareil depuis une dizaine d'années. Ils se taillent même une réputation enviable sur tout le continent. On en trouve pour tous les goûts : à pâte molle, demi-ferme, ferme, aromatisés, confectionnés avec du lait de vache, de chèvre ou de brebis. Souvent, on utilise du lait cru et des méthodes provenant des vieux pays pour produire des fromages de très grande qualité. Nous sommes très loin de la situation qui prévalait il y a quelques années, avec les normes très contraignantes du gouvernement fédéral qui interdisaient l'utilisation de lait cru et limitaient la densité bactérienne des produits laitiers d'une façon excessivement sévère. On retrouve à la fin de l'ouvrage un répertoire des producteurs, incluant adresses et numéros de téléphone. Cheese! ♦



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

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

Nouvelles de la certification

LES NOUVEAUX SERVICES OFFERTS PAR GARANTIEBIO-ÉCOCERT

PAR FRANCE GRAVEL
VICE-PRÉSIDENTE, GARANTIEBIO-ÉCOCERT

LA RECONNAISSANCE D'INTRANTS UTILISABLES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Nous sommes dorénavant en mesure d'offrir deux types de services aux entreprises commercialisant des intrants.

- ◆ La validation d'intrants pour utilisation en agriculture biologique, directement aux bureaux de GarantieBio-Ecocert. Ce type de service est en fait une approbation faisant suite à une révision documentaire et s'adresse aux entreprises qui veulent offrir leurs produits aux agriculteurs biologiques québécois.
- ◆ La certification Ecofert, par l'entremise du bureau Ecocert SA. Les services d'inspection et de suivi seront assurés par nos bureaux, mais l'étude et l'émission des certificats seront effectuées en France. Ce type de service mène à une certification des produits et s'adresse aux entreprises désirant un avantage dans leur mise en marché vers le reste du Canada, les États-Unis ou l'Europe. Pour l'instant, la réglementation québécoise ne permet pas d'offrir une certification d'intrants, mais nous suivons de près l'évolution de la situation.

LA CERTIFICATION DE COSMÉTIQUES

Ce nouveau service est offert par l'entremise du bureau Ecocert SA. Les services d'inspection et de suivi seront assurés par nos bureaux, mais l'étude et l'émission des certificats seront effectuées en France.

La personne à contacter pour ces services est Mme Andréanne Bilodeau. ◆

OCIA PARTICIPE À EXPO MANGER SANTÉ

PAR RICHARD SEMMELHAACK
PRÉSIDENT D'OCIA QUÉBEC

En tant que président et membre du conseil d'administration d'OCIA Québec, j'ai eu le plaisir, ainsi que M. Bertrand Cloutier (membre également du conseil d'administration), de me rendre au Palais des congrès de Montréal et de participer à l'Expo et au Colloque Manger santé. Je tiens à remercier le Conseil d'accréditation du Québec et M. Thierry Boyer pour le chaleureux accueil dans leur stand. Il était magnifique de voir que le salon s'est immédiatement rempli de visiteurs et est demeuré bondé de monde pour la fin de semaine entière! J'ai eu le plaisir de rencontrer de multiples consommateurs, producteurs et transformateurs bio. Félicitations à tous les membres OCIA qui y ont participé!

NOUVELLES DE QUÉBEC VRAI

Malgré le froid qui persiste et les nombreux centimètres de neige qui s'accumulent encore, le printemps est bel et bien à nos portes, et les activités de certification vont reprendre de plus belle.

PAR JULIE FRÉCHETTE, AGR.
DIRECTRICE DES SERVICES DE QUÉBEC VRAI

Après avoir manqué le rendez-vous à quelques reprises, je prends enfin du temps pour vous écrire quelques lignes. En poste depuis le mois d'avril 2002, les défis ont été pour moi aussi stimulants que nombreux. Votre organisme a connu une croissance remarquable, passant de 56 membres à près de 200, des chiffres des plus encourageants. Cette importante croissance a amené son lot de travail, mais aussi de belles occasions de revoir nos systèmes de gestion, de les améliorer et de les rendre plus performants. Le tout, dans le but de mieux vous servir et de vous appuyer dans vos démarches de certification. Notre équipe a aussi grandi : nous avons maintenant 6 inspecteurs qui font le tour de la province, 4 agronomes au comité de certification, appuyés par 5 personnes-ressources du secteur, et une secrétaire administrative avec qui je travaille en équipe aux bureaux de Sainte-Monique. Les membres du nouveau conseil d'administration, élus lors de la dernière assemblée générale annuelle, sont : M. Robert Desmarais (prés.), M. Jocelyn Dorion (vice-prés.), M. Robin Fortin, Mme Carole Desrochers et M. Normand Gauvin. Une belle équipe dynamique prête à relever les prochains défis.

Je rappelle à ceux qui ne le savent pas déjà que le CAQ a obtenu sa reconnaissance par le USDA, ce qui permet aux membres de Québec Vrai de vendre leurs produits sur la marché américain. En effet, Québec Vrai est habilité à contrôler ses membres selon les normes NOP, qui diffèrent à certains égards des normes québécoises. Il est donc important de nous informer de vos intentions de commercialiser vos produits chez nos voisins du sud ou chez un acheteur qui, lui, y revendra vos produits sous une forme ou sous une autre. Enfin, les inspecteurs se préparent déjà aux inspections en érabièrre, lesquelles lancent en quelque sorte le départ de la nouvelle saison. Je souhaite à tous nos membres ainsi qu'à l'ensemble des producteurs biologiques une très belle saison et des récoltes abondantes! ◆

Services de certification biologique

Garantie Bio
ECOCERT®

France Gravel

Tél.: 418.838.6941 • Fax : 418.838.9823
Courriel : info@garantiebio-ecocert.qc.ca

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



C'est dans notre nature



*Chez Fafard,
nous n'offrons que des produits de qualité.
Tous nos produits sont entièrement naturels;
il en est ainsi depuis le commencement...*



Ça pousse en grand
Fafard®

Ce que je bois m'alimente.
Alors je ne bois pas
n'importe quoi !



Ce qui me tient à cœur ? La vérité,
la franchise, le bien-être, le confort...

Je vis de façon simple et vraie. J'ai
fait le choix de la santé dans tous
les sens du terme. Alors je mange
et je bois ce qui est conforme à ma
conception de la vie, sans compromis,
parce que c'est mon corps et
j'en prends soin !

LE LAIT DE SOYA BIO • PLEIN DE SAVEURS !



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



Ma conception de la vie

www.nutrisoya.com