

PER

B-1137

BNQ

PARAMAGNÉTISME : UNE FORCE SUBTILE

Le magazine  
québécois  
de l'agriculture  
biologique  
Mars-avril 1997  
Volume 9, no 2

BIO-BULLETT

FÉDÉRATION  
D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
DU QUÉBEC

# une assemblée générale unanime

- AGRICULTURE SOUTENUE  
PAR LA COMMUNAUTÉ
- SERVICE D'INFORMATION AGRO-BIO
- OCIA INTERNATIONAL : UN NOUVEAU DÉPART
- LA MÉTHODE THERMIQUE EN PRODUCTION  
DE POMME DE TERRE

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

Photo : National Geographic Society



**VOUS N'AVEZ PLUS DE RAISON  
d'avoir de mauvais rendements**

**BIONAT** a **TOUT** pour  
la ferme biologique

**FERTILISANT NATUREL POUR ÉPANDRE**

▼ **Phosphate de roche naturel (0-25-0)**

en poudre : 208,00 \$ la tonne métrique<sup>1</sup>

en granules : 475,00 \$ la tonne métrique<sup>1</sup>

▼ **Basalte**

en poudre : 85,00 \$ la tonne métrique<sup>1</sup>

en granules : 365,00 \$ la tonne métrique<sup>1</sup>

▼ **Mica**

en poudre : 375,00 \$ la tonne métrique<sup>1</sup>

**FERTILISANT NATUREL LIQUIDE  
À PULVÉRISER EN POSTLEVÉE**

▼ **Algues marines concentrées liquides**

▼ **Émulsion de poisson**

▼ **Mélange algues et poisson**

<sup>1</sup> Transport et sacs en sus.

Les prix peuvent changer sans préavis et selon la disponibilité

**AUSSI POUR L'ALIMENTATION ANIMALE**

nous avons toujours à votre disposition de la levure, de l'argile, du charbon,  
de la farine d'algues, de crabe et de crevette

**POUR INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER :**



**BIONAT inc.**

**CULTIVONS LA VIE, RÉCOLTONS DES PROFITS**

213, rue Principale  
Ste-Cécile (Qc) G0X 2M0

Tél. : (819) 263-2484

Fax : (819) 263-0255

Pageette : 1-514-552-7361

(sans frais)

**LE SPÉCIALISTE DES INTRANTS POUR LA FERME BIOLOGIQUE**

*si vos plans de culture  
ne sont pas complétés  
pour 1997,  
j'ai beaucoup de demandes  
pour du soya bio  
pour l'exportation.  
Les exigences sont :  
hile clair et certifié OCIA.  
Possibilité de contrat  
de culture de soya à l'acre  
ou au tonnage.  
Prix plus qu'intéressant  
(de 30 à 60 % de plus  
que le conventionnel).*

# BIO-BULLE

Le magazine québécois de l'agriculture biologique

Volume 9, numéro 2

MARS-AVRIL 1997

## 13 POUR DU BIO À BON PRIX, DIRECTEMENT DE LA FERME

La Fondation RHA et le groupe A SEED Québec à la tête d'un réseau de fermes fonctionnant sous le concept d'agriculture soutenue par la communauté.

## 13 LE SERVICE D'INFORMATION AGRO-BIO

Un bilan de 8 années d'existence.

## 15 OCIA INTERNATIONAL : UN NOUVEAU DÉPART

L'assemblée générale annuelle de la mi-mars a permis de renforcer la confiance des membres dans la structure de l'organisation.

## 19 FÉDÉRATION D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- UN VENT D'OPTIMISME SOUFFLE À LA FABQ
- PROFESSION DE FOI ENVERS L'UPA  
ET LE SYNDICALISME AGRICOLE

Deux textes sur les suites de l'assemblée générale annuelle du 15 mars dernier.



## 16 LA MÉTHODE THERMIQUE EN PRODUCTION DE POMME DE TERRE

Le propane trouve des applications dans le défanage de la pomme de terre et dans la lutte contre le doryphore et les mauvaises herbes : faisons le point.

## 4 MOT DU RÉDACTEUR

## 5 ÉCHO DES RÉGIONS

- Bas-Saint-Laurent • Chaudière-Appalaches • Estrie
- Gaspésie / Îles-de-la-Madeleine • Montérégie
- Montréal-Laval-Lanaudière

## 9 BIO-CAPSULES

- Qui a peur de l'eau potable? • Eau traitée bio
- Les vaches boivent... du lait

## 11 NOUVELLES DE LA CERTIFICATION

## 22 MARCHÉ BIO

## 24 REVUE DES MARCHÉS : fruits et légumes

## 26 MODE D'EMPLOI

- Le paramagnétisme

## 27 RÉFÉRENCES UTILES

## 29 AGENDA ANNONCES CLASSÉES INDEX DES ANNONCEURS

## 30 LE PETIT MARCHÉ

## 30 RUAB ET ABONNEMENT

## FAIRE CONNAÎTRE LE PRODUIT

**L**es histoires « épeurantes » colportées par les Chartiers et cie, ne nous font plus peur; l'agriculture biologique se porte bien, les techniques sont efficaces, les producteurs sérieux et les produits excellents. La mise en marché a évolué, nos produits sont exportés, l'appellation biologique est sur le point d'être protégée, des réseaux de fermes s'établissent pour approvisionner directement les consommateurs, la distribution s'élargit, de nouveaux producteurs montrent un intérêt pour le mode biologique; on se prépare tranquillement.

Il y a certainement beaucoup d'optimisme dans mon discours, c'est que je crois que le secteur est en train de se mobiliser pour vraiment faire connaître le produit bio. La FABQ projette de présenter cet automne un plan de promotion générique pour le produit biologique; le RAAB a produit une étude marché qui devrait lui permettre de faire connaître ses produits sur les marchés publics et auprès des restaurateurs; les producteurs reçoivent un accueil intéressé de la part des grandes surfaces lors de réunions d'information sur la certification; le comité composé du CPVQ bio et des intervenants du secteur bio travaillent à l'organisation d'un événement d'envergure pour rejoindre les consommateurs dès cet automne; le GREPA réalise aussi de son côté une étude de marché qui veut contribuer à positionner le produit bio sur le marché.

Ce que nous vendons et vendrons désormais c'est du « certifié biologique », il faudra que le message soit clair, fort et cohérent pour que le consommateur comprenne et apprécie la signification de cette appellation. Un tel message s'élabore dans un contexte de concertation d'idées et de moyens : une campagne bien orchestrée qui rassemble l'ensemble du secteur derrière un message unique, ça peut frapper fort et ça coûte des sous. Sommes-nous prêts? Si c'est cela qu'il nous faut, nous allons avoir besoin d'unité. Pour l'instant, il me semble que la seule structure qui permette de résoudre ce problème d'unité et de message, c'est la Table filière en agriculture biologique. C'est son rôle de rassembler et de faciliter la concertation; il faudra qu'elle s'assure de la représentativité de ses membres et qu'elle se fasse accueillante. Le constat du réel besoin d'unité peut s'y faire et les producteurs, les productrices et les produits biologiques seront les premiers servis.

FRANÇOIS CHALIFOUR

Bio-bulle, bulletin d'information publié par le Centre d'agriculture biologique de La Pocatière, veut favoriser la circulation de l'information en agriculture biologique entre les intervenants du secteur.

Pour toute correspondance :

**Bio-bulle**

Centre d'agriculture biologique  
de La Pocatière

401, rue Poiré, La Pocatière (Québec)  
G0R 1Z0

Téléphone : (418) 856-1110, poste 340;  
télécopieur : (418) 856-1719

Rédacteur en chef : François Chalifour  
Attachée à la rédaction : Linda Lévesque

Conception et montage :

Les Studios Sigma enr.

Publicité : François Chalifour  
(418) 856-1110, poste 338

Vol. 9, no 2 - Mars-avril 1997

Collaboration : Bernard Alonzo, Jean-Matrc Aubé, Charles-Eugène Bergeron, Mireille Crépeau, Alain Désilets, Jean Duval, Jacques Gill, Jacinthe Godard, Danièle Huberdeau, Élisabeth Hunter, Jean Larose, Jean-Luc Poirier, Marcel Roy, Locana Sansregret, Christine Villeneuve.

\* Reproduction autorisée en mentionnant la source.

\* Date de tombée : 16 mai 1997

\* Date de parution : 7 avril 1997

Dépôt légal : ISSN 1195-03-58

Envoi de publication -

Enregistrement no 10 388

Bio-bulle est imprimé sur papier recyclé →  
couverture 50 % fibres recyclées • pages  
intérieures 100 % fibres recyclées.

Abonnement et adhésion

Abonnement à Bio-bulle seulement: 1 an  
(6 numéros) 28,49 \$ (taxes incluses), 40 \$ à  
l'étranger. Adhésion au Centre d'agricul-  
ture biologique : membre individuel 40 \$  
(taxes incluses), 45 \$ à l'étranger, membre  
corporatif 200 \$ (taxes incluses). Paiement  
à l'ordre du Centre d'agriculture  
biologique de La Pocatière.



CENTRE  
D'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE  
DE LA POCATIÈRE

## BAS-SAINT-LAURENT

### PRODUIRE AUTREMENT : ÊTRE CERTIFIÉ POUR ÊTRE RECONNU! IL FAUT INFORMER LE CONSOMMATEUR ÇA PRESSE!

Les producteurs biologiques certifiés ont encore un bon bout de chemin à faire pour faire comprendre aux consommateurs la différence entre leurs produits et ceux issus d'une agriculture plus conventionnelle. Car, malgré la mise en place de la loi sur la protection de l'appellation biologique prévue en janvier 1998, les producteurs biologiques certifiés ne seraient pas les seuls à pouvoir utiliser le mot biologique sur leurs produits. C'est ce qu'ont appris les quelque 70 participants présents aux journées d'information du 25 et 26 mars derniers à Rimouski et Rivière-du-Loup organisées par Christiane Cossette du MAPAQ et répondante bio pour la région 01.

À une question de l'assistance et qui demandait si par exemple l'entreprise de Mirabel qui produit des laitues hydroponiques et qui commercialise son produit en y ajoutant la mention « sous contrôle biologique » pourrait continuer de le faire malgré la loi, Arthur Marcoux, secrétaire de la Table filière en agriculture biologique et porteur du dossier sur la loi 53, affirmait que oui. Dans les faits, aucune loi ne pourrait interdire l'utilisation du mot biologique tel que défini dans le dictionnaire. La loi protégerait l'utilisation du mot biologique dans les seuls cas où il serait directement apposé au produit c'est-à-dire « tomate biologique » ou « produit biologique », à ce moment, il devrait être suivi par le mot certifié. Dans la langue anglaise nous n'avons pas cet affrontement de termes alors que « biologique » devient « biological »

dans certains sens et « organic » lorsqu'il qualifie des produits alimentaires biologiques. On pourrait s'attendre à toutes sortes de formulation pour ceux et celles qui voudraient utiliser le mot biologique sur leurs produits sans se faire certifier. C'est le Conseil d'accréditation qui devrait statuer, le cas échéant, et décider si telle ou telle utilisation du mot biologique ne vient pas menacer l'appellation biologique réservée.

D'autre part, toujours selon Arthur Marcoux, dès qu'une appellation est protégée, la demande pour les produits portant l'appellation augmente. Du côté des demandes de certification, on devrait observer le même phénomène, notons que ces demandes stagnent à un niveau de 500 certifiés depuis quelques années. Évidemment, les producteurs et les organismes de certification biologique ont un énorme travail à faire pour faire comprendre aux consommateurs ce qu'est un produit biologique et quels avantages il leur procure (santé, bon goût, préservation des ressources, etc.)

On évalue sommairement entre 50 \$ et 140 \$ supplémentaires les coûts pour la certification biologique au moment où le Conseil d'accréditation serait mis en place pour prendre en charge l'application de la loi. Présentement, les coûts de la certification varient entre 250 \$ et 400 \$ pour une ferme. À date, tout nous permet de croire que ce montant supplémentaire serait refilé aux producteurs qui demanderont la certification. Il ne faut, cependant, pas perdre de vue qu'en 1998 tout produit biologique devra,

pour pénétrer le marché de la Communauté économique européenne, avoir fait l'objet d'une certification par des organismes de certification eux-mêmes sanctionnés par un système d'accréditation cautionné par les autorités gouvernementales. Dans le cas d'un producteur biologique certifié qui voudrait exporter son produit à partir d'un pays ou d'une province ne possé-

*Malgré la mise en place de la loi sur la protection de l'appellation biologique, les producteurs biologiques certifiés ne seraient pas les seuls à pouvoir utiliser le mot biologique sur leurs produits...*

*...c'est le Conseil d'accréditation qui devrait statuer, le cas échéant, et décider si telle ou telle utilisation du mot biologique ne vient pas menacer l'appellation biologique réservée.*

## Le vrai remède pour tous vos maux de terre!

*Chauler : un casse-tête pour vous?  
Rétablissez l'équilibre de votre sol et fertilisez du même coup!*



#### VALEUR CHAULANTE

Pouvoir neutralisant 61 %  
Indice de valeur agricole (I.V.A.)  
61 % (tamis 100 mailles)

#### VALEUR FERTILISANTE

Potassium (K<sub>2</sub>O) 6,3 %  
Calcium (CaO) 35 %  
Magnésium (Mg) 0,9 %  
Soufre (S) 3,4 %  
Cuivre (Cu) 12 ppm  
Manganèse (Mn) 156 ppm  
Molybdène (Mo) 4 ppm  
Zinc (Zn) 102 ppm

### TUBREX®

UN CHAULANT-FERTILISANT UNIQUE

TUBREX® est inscrit dans la liste des intrants permis au cahier des charges des organismes de certification OCIA et QUÉBEC-VRAI, sous la mention « poussières de four de cimenterie ».



Saint-Thomas (Joliette)  
APPELEZ-NOUS AU (514) 759-8887

dant pas un tel système d'accréditation, ce serait des conseils d'accréditation européens qui viendraient faire la vérification à des coûts prohibitifs pour le producteur.

Lors de ces journées d'information, les principaux organismes de certification œuvrant au Québec sont venus présenter leurs certifications respectives et leurs particularités. Étaient présents, des représentants de GARANTIE BIO et aussi des producteurs certifiés par OCIA, QUÉBEC-VRAI et DEMETER. On y a aussi abordé le déroulement du processus de certification pour le producteur qui fait une première demande. En gros, le producteur doit remplir, dans un premier temps, un formulaire décrivant l'entreprise et les productions à certifier. Ce formulaire est remis à un inspecteur qui planifie une visite. Cette visite dure de 3 à 5 heures et tout est scruté; les livres, les champs, les élevages, les bâtiments, etc. Par la suite, l'inspecteur rédige le rapport qu'il remet au Comité de certification de l'organisme choisi. Le Comité après étude du rapport décide d'accorder ou non la marque de certification. Ce processus peut prendre 1 mois. La certification est bonne pour toute une année et le processus doit être répété à chaque année. De même, l'émission des étiquettes qui identifient la marque de certification sont émises pour une année à la fois.



Les organismes ont des taux fixes pour la certification auxquels s'ajoutent des redevances sur chaque item vendu et portant la marque et cela à partir d'un certain volume de production ou sur la totalité des ventes. Certains organismes n'appliquent cependant pas ce système de redevance. Pour certains organismes, il y a des dates limites pour la demande de certification. Chaque organisme a son cahier de charges respectifs et des frais (remboursables) sont demandés pour celui-ci.

Comme le contexte de la certification évolue rapidement, les organismes doivent s'adapter et les ententes de réciprocité entre organismes sont en voie de devenir monnaie courante. Par exemple, si vous étiez certifié par Garantie Bio pour la fabrication d'un produit transformé et qu'il devrait y entrer comme ingrédient un légume quelconque acheté chez un producteur certifié par OCIA, il est possible après présentation du cas et du certificat de transaction émis par OCIA au producteur, que Garantie Bio accepte de reconnaître la certification émise par OCIA pour cet ingrédient. De même, il n'est pas rare de voir, pour des raisons d'économies et de commodités, un inspecteur faire le travail pour deux ou trois organismes de certification différents. Dans sa tournée d'inspection, il visitera plusieurs fermes qui demandent la certification et il appliquera les clauses du cahier des charges correspondant à la demande de la ferme pour telle ou telle marque de certification.

Finalement, ce sont des acheteurs représentés par Claudette Thibault de la Coop Alina de Rimouski, Harold Beaulieu, superviseur des achats fruits et légumes et Pascale Fortier, responsable du marketing des supermarchés GP de Rimouski, et du propriétaire du supermarché COOP de Rivière-du-Loup, Raymond Gagnon, qui sont venus nous faire part de la consommation et de la place qu'ils entendent réserver aux produits biologiques sur leurs étalages. La Coop Alina fait de la vente au détail de produits naturels et biologiques. Les clients ici sont de ceux qui se soucient de leur santé ou qui ont des problèmes de santé; ils recherchent des produits sains, sans sel, sans sucre. Ils y viennent principalement pour acheter fruits et légumes

biologiques qu'ils ont de la difficulté à trouver ailleurs. Paradoxalement, c'est l'hiver que le choix de fruits et légumes est le plus abondant.

La Coop Alina s'approvisionne principalement auprès de grossistes montréalais et près de 90 % des fruits et légumes frais proviennent des États-Unis. L'été, Coop Alina fait un effort particulier pour accueillir les producteurs locaux, mais la production n'est pas assez abondante. Pourtant la demande est là, particulièrement pour les petits fruits. Ce qu'on veut recevoir, c'est simple; qualité et fraîcheur irréprochables, variété, abondance et disponibilité.

Mis ensemble, les 13 supermarchés GP et le supermarché COOP achètent pour 13 millions \$ de fruits et légumes par année. Chez eux, il y a place pour les fruits et légumes biologiques et ils sont prêts à acheter localement. Selon eux, les gens sont prêts à payer plus cher, mais ils doivent comprendre pourquoi ils doivent payer plus. Le marketing est très important et c'est aux distributeurs et aux producteurs d'éduquer le consommateur.

L'identification du produit doit être claire et concise et le produit bio ne devrait pas côtoyer le produit conventionnel. On parle aussi d'initier des dégustations en magasin. Présentement, la demande est très faible dans ces supermarchés, mais elle est là,

il faut l'éveiller, faire connaître le produit, le mettre dans le panier d'épicerie et assurer l'approvisionnement. Selon ces acheteurs, il doit y avoir un mouvement d'ensemble du secteur pour se donner des outils de marketing et se mobiliser derrière le produit biologique. Il faut l'offrir et être fier et convaincu de la supériorité du produit biologique.

Plusieurs leçons à tirer de ces journées d'information, notamment, celle du regroupement des forces pour pousser la promotion du produit.

FRANÇOIS CHALIFOUR

## ATELIER SUR LA TAILLE DES POMMIERS

Voici un atelier qui s'adresse à tous ceux qui désirent acquérir des connaissances de base dans la taille des pommiers. Vous apprendrez en théorie et de façon pratique comment tailler les arbres fruitiers pour qu'ils produisent en abondance de beaux fruits. Vous aurez l'occasion de mettre à l'essai vos nouvelles connaissances en taillant vous-mêmes quelques pommiers sous la supervision et les conseils de M. Guy Langlais, formateur expérimenté.

Où : Centre d'agriculture biologique de La Pocatière

Quand : les 25 et 26 avril 1997

Le vendredi 25 : 19 h à 22 h

Le samedi 26 : 8 h 30 à 12 h et 13 h à 14 h 30

Coût : 40 \$

Un minimum de 8 inscriptions est nécessaire pour que l'atelier ait lieu. Pour de plus amples renseignements ou pour réserver votre place à l'atelier, vous pouvez téléphoner au (418) 856-1110, poste 339 (Nicole) ou poste 340 (Linda).

JOURNÉE INFO-BIO - 1<sup>ER</sup> MARS 1997

### UN ÉVENTAIL DE SERVICES POUR LE BIO

Pilotée par Marcel Roy, agronome au MAPAQ à Saint-Romuald, et par France Gravel de GARANTIE BIO, la journée du 1<sup>er</sup> mars dernier à Lévis a remporté un bon succès en attirant près de 80 personnes des régions de Québec, Lévis, L'Islet et de Portneuf, producteurs, productrices, consommateurs, consommatrices. Venu s'informer des différents services offerts pour la production biologique, les participants ont été comblés par les présentations des conférenciers, et cela à la hauteur de leurs attentes.

Serge Grenier du Centre de développement d'agrobiologie (CDA) a présenté les services offerts chez eux : système expert de contrôle des mauvaises herbes, cartographie des sols, consultation en compostage, engrais verts, utilisation de la matière organique, bassin versant, suivi des bilans minéraux et de la matière organique, rotation des cultures, présentation fort appréciée, surtout que l'excellence des services du CDA est reconnue largement.

De son côté, François Chalifour du Centre d'agriculture biologique est venu présenter les principaux thèmes de recherche en développement et transfert technologiques que le Centre a abordé ces dernières années : utilisation de la cendre, production fruitière biologique, compostage, production de la tomate et de la pomme de terre biologique, etc. Il a aussi présenté de long en large le magazine Bio-bulle, le seul périodique francophone québécois consacré à la production agricole biologique.

Par la suite, Richard Côté, du Regroupement des agriculteurs et agricultrices biologiques (RAAB) qui compte une quinzaine de membres dans la grande région de Québec, est venu nous entretenir des objectifs du regroupement : partage des connaissances, pénétration du marché par un groupe, achats regroupés pour les intrants, partage des surplus de production, recherche d'information, lieu commun de mise en marché, etc. Démarche intéressante qui veut rallier d'autres producteurs et productrices et qui a comme toile de fond la découverte de nouveaux marchés et le désir d'informer le consommateur sur la qualité de l'alimentation bio.

La librairie postale Agri-info était présente avec un échantillon bien représentatif des quelques 9 000 titres offerts à son catalogue général. Autrefois, rattachée au CDA de Warwick, Agri-info vole de ses propres ailes depuis mars 1994. Tenue par Locana Sansregret, épaulée par Denis Lafrance, la librairie offre un service unique de vente postale de volumes dont l'objet principal est l'agriculture. Au service de vente s'ajoute celui de librairie-conseil dispensée par Locana. On peut même emprunter des volumes pour les consulter avant de les acheter. La librairie distribue son catalogue gratuitement à chaque année et prévoit pour l'avenir produire des catalogues thématiques. Les clientèles sont diverses, mais Locana observe que depuis un an et demi, une clientèle en progression est celle des agriculteurs à temps partiel. Autre clientèle nouvelle, celle des gros producteurs conventionnels bien établis qui s'informent et lognent du côté du marché biologique et des pratiques agricoles moins dispendieuses ou plus respectueuses de l'environnement.

Le désherbeur de précision RD2, ça vous dit quelque chose? Son concepteur Robert Desmarais est venu nous présenter un excellent vidéo illustrant le fonctionnement de sa machine. À grande vitesse et de façon extrêmement précise le RD2 élimine les mauvaises herbes avec un minimum d'impact sur la culture. Dans un vidéo, on peut voir l'appareil à l'œuvre dans le maïs et le soya, mais ce désherbeur est efficace dans toutes les cultures.

En début d'après-midi, Arthur Marcoux, coordonnateur du secteur agriculture biologique au MAPAQ et secrétaire de la Table filière en agriculture biologique, est venu nous entretenir sur la Loi 53 sur le contrôle des appellations. Comme on le sait, cette loi a été adoptée en décembre dernier et elle protégera, entre autres, l'appellation biologique. Pour l'instant, c'est la Table filière biologique qui mène le dossier et elle est à la recherche de financement pour mettre en place la structure qui servira à administrer la loi. Un plan d'action a été soumis aux membres de la Table en décembre dernier qui prévoit la mise en place d'un Conseil d'accréditation provisoire qui devrait élaborer les règlements et les référentiels qui encadreraient les comités formés au sein du Conseil. Si tout se met en place comme prévu par l'échéancier du plan d'action, la loi devrait être en force dès janvier 1998.

France Gravel, administratrice de GARANTIE BIO, nous a présenté la jeune entreprise qu'est Garantie Bio fondée au printemps dernier et qui en moins d'un an a réussi à se tailler une place enviable dans le secteur québécois de la certification biologique et à certifier près d'une quarantaine d'entreprises agricoles. GARANTIE BIO a la particularité d'offrir une marque de certification privée à la différence des autres marques qui sont détenues par des associations de producteurs. GARANTIE BIO fait des efforts particuliers pour faire connaître la marque auprès des consommateurs.

De son côté, Francine Pommerleau, du Groupe alimentaire Biobec, nous a présenté son entreprise qui se spécialise dans les produits destinés à l'emballage des produits biologiques certifiés. Biobec est en mesure d'offrir des boîtes de tomates, des sacs de plastique pour les légumes, sacs de papier pour la pomme de terre dans tous les formats courants ainsi que des attaches élastiques pour le brocoli et autres produits comme les sacs à chou ou à laitue tous pré-identifiés de la mention générique « Produit biologique certifié ». À partir d'un certain volume, les producteurs peuvent commander des emballages identifiés à leur nom et portant le sceau de certification choisi par eux. Biobec permet de rencontrer les besoins en emballage et en identification des producteurs qui ont des petits volumes de production, un service fort apprécié dans le secteur de la production maraîchère biologique.

M. Laurent Fiset, producteur agricole, avait une idée derrière la tête et l'a menée à terme, fabriquer un retourneur à compost automoteur et efficace. Il a réussi et son retourneur est une machine puissante, fabriquée à partir d'un retourneur de marque Sittler, munie de chenilles au lieu de pneus et capable de retourner un andain de compost de 1,5 mètre de hauteur et de 125 mètres de longueur en une heure. Performance intéressante surtout que M. Fiset se propose d'offrir un service de retourneur d'andains cette saison dans la région de Québec. Sa machine possède des caractéristiques qui la rendent versatile et maniable.

Finalement, c'est Marcel Roy du MAPAQ qui clôturait la journée en précisant l'aide qu'il pouvait apporter aux entreprises agricoles biologiques. L'orientation principale de sa démarche veut maintenant favoriser des interventions de groupe plutôt qu'individuelle. Il veut aider à développer des outils pour aider les producteurs à se faire connaître (liste, bottin des productions, cartes, positionnement géographique des producteurs) et il se rend disponible pour faire des interventions au niveau des médias en faveur de la production et de l'agriculture biologique.

Les participants sont repartis enchantés, renforcés dans leurs convictions et assurés que des services et du support sont disponibles pour tous ceux et celles qui veulent s'engager en production biologique. Les organisateurs encouragés par le succès de la journée prévoient déjà répéter l'expérience l'an prochain.

FRANÇOIS CHALIFOUR

ESTRIE

## UNE PREMIÈRE À EAST ANGUS SESSIONS EN PRÉDÉMARRAGE D'ENTREPRISES HORTICOLES

Le MAPAQ-Estrie, en partenariat avec le CRÉA en Estrie et la Table agroalimentaire du Haut-Saint-François, réalise une expérience du 10 au 31 mars en Estrie, visant la préparation de candidats à la profession d'horticulteurs biologiques. Les 3/4 de la clientèle, à qui cette activité a été proposée, veulent produire agrobiologiquement et se porter éventuellement candidats à la certification. Les quatre rencontres de 3 heures, à une semaine d'intervalle, veulent faire en sorte que dès le départ, les aspirants agriculteurs soient confrontés à la réalité production et marketing dans leur démarche entrepreneuriale, pour qu'une sélection naturelle s'opère tôt et sans impact grave sur leur devenir et l'image du secteur.

Dans le « bio », il n'y a plus de place pour l'amateurisme. Les labels de certification bio doivent être associés à la plus haute qualité. Que ce soit en contexte de micro ou de petite entreprise familiale, une bonne maîtrise de la gestion des sols des entrepôts et des produits, de la ferme à l'assiette, est obligatoire pour percer et durer, à l'instar de ce qu'on s'attend dans la grande entreprise. L'agriculture, une profession c'est-à-dire plusieurs métiers à intégrer, surtout lorsqu'on assume soi-même sa mise en marché! À en juger par le nombre d'inscriptions, la formule du remue-méninges en petits groupes est appelée à devenir populaire.

CHARLES-EUGÈNE BERGERON, DTA  
CONSEILLER AUX ENTREPRISES HORTICOLES  
ET RÉPONDANT RÉGIONAL DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE

GASPÉSIE / ÎLES-DE-LA-MADELEINE

## LE 1<sup>ER</sup> FORUM AGRICOLE DE PABOK (1997) SURVIE DES COLLECTIVITÉS RURALES ET RELANCE DE L'AGRICULTURE

Du 16 au 18 mai prochains se tiendra à Val d'Espoir, petite localité située près de Percé, un forum agricole organisé par la Coop agricole de Val d'Espoir et parrainé par la Société d'aide au développement des collectivités de Chandler.

Cet événement s'adresse à toute la population et plus particulièrement à celle de la MRC Pabok et se veut un élément déclencheur et rassembleur pour soulever l'intérêt face à l'agriculture qui pourrait devenir un enjeu central pour la relance économique de ce territoire.

Le but du forum est à la base de motiver les gens à se reprendre en main par l'agriculture et d'apporter leurs opinions quant aux solutions possibles. C'est pourquoi un atelier-discussion est prévu où les gens seront appelés à discuter par groupe afin qu'ils puissent s'exprimer sur divers sujets, le tout dirigé par des animateurs qui auront en main tous les points à couvrir.

Comme un des objectifs du forum est de donner des outils de développement aux agriculteurs et agricultrices et de susciter l'expansion et/ou le démarrage d'entreprises agricoles, plusieurs ateliers auront lieu pour répondre à ces besoins. Ces ateliers de type informatifs seront présentés par des conférenciers compétents et concernés : agriculture biologique, mise en marché et transformation, productions innovatrices, gestion et finance.

## • NOUVEAU • Sarcleur à céréales (peigne)



Pour un sol sain ...

**Hatzenbichler**  
LA TECHNIQUE AGRICOLE QUI PREND SOIN DU SOL

**AGRI-DISTRIBUTION J.M. inc.**

23, de la Station, Sainte-Martine (Qc) J0S 1V0

Tél. : (514) 427-2999 Fax : (514) 427-7224 Cell. : (514) 952-1226

Afin de rendre cet événement accessible à toute la famille, il y aura également pendant toute la durée du forum des activités permanentes telles que :

- des stands d'exposition d'organismes et d'entreprises agricoles gaspésiennes;
- une exposition de photos décrivant l'histoire agricole de la MRC Pabok et des dessins d'enfants du primaire exposant leur vision de l'agriculture;
- des petits animaux de la ferme, du plus connu (volaille, veau, agneau, etc.) au moins connu (émeu, daim, sanglier);
- des visionnements de vidéos d'intérêt agricole.

Parmi les stands d'entreprises ou d'organismes agricoles « Le monde de l'information agricole » regroupera les diverses publications d'intérêt agricole et les écoles de formation agricole. Plusieurs de ces activités ou stands concernent les producteurs ou aspirants producteurs biologiques.

Finalement, lors de l'ouverture officielle, M. Jacques Proulx, président de Solidarité rurale fera une allocution concernant ses vues sur le renouveau des villages.

D'ailleurs, les médias sont tous cordialement invités à se présenter à Val d'Espoir le vendredi soir 16 mai à 19 h lors de l'ouverture officielle du Forum agricole de Pabok, premier forum du genre en Gaspésie, un événement d'envergure, rassembleur et, souhaitons-le, déclencheur d'initiatives.

Pour informations : Mireille Crépeau, coordonnatrice de l'événement, (418) 782-2726.

## MONTÉRÉGIE

### FONDATION RHA UNE SÉRIE DE COURS ET DE CONFÉRENCES POUR 1997

La Fondation pour la Reconstruction harmonieuse de l'agriculture (RHA) a entamé, le 14 mars dernier, une série de cours et de conférences qui s'échelonnent pendant tout le printemps, l'été et une partie de l'automne pour se terminer avec la Fête des récoltes le 26 octobre prochain. Au programme nous retrouvons le cours sur la permaculture qui avait remporté l'an dernier un vif succès. Huit jours de formation du 5 avril au 21 mai avec Réjean Roy, Bernard Alonzo, Jean-François Lévêque et Stefan Sobkowiak, sur tous les aspects de la permaculture : principes et techniques, jardin potager, serre, pépinière, taille des arbres, aménagement paysager, élevage, la permaculture à la maison, etc.

De juin à juillet, Emilia Hazelip, qui a continué en Europe et en Afrique le travail de Bill Mollison sur la permaculture et de Masanobu Fukuoka (la révolution d'un seul brin de paille), nous invite à une formation d'une dizaine de jours complétée par un stage de 2 semaines sur le jardinage biologique en permaculture à grande échelle. Cette formation se poursuivra du 7 juin au 5 juillet. Par la suite, des ateliers de formation divers seront présentés en juillet et août : construction d'une maison de paille, d'un tee-pee, plantes médicinales du jardin et des champs, compostage et récolte des semences et des fines herbes.

Parallèlement à tout cela, la Fondation RHA offre des soirées de formation du 20 mars au 24 mai et le 17 septembre. Les thèmes abordés lors de ces soirées sont les suivants : taille des arbres et arbustes, comment attirer les oiseaux et les insectes bénéfiques au jardin, les plantes médicinales dans le quotidien, poésie, fines herbes, préparatifs d'automne au jardin.

Chaque session de cours comporte des frais d'inscription différents selon la durée du cours. Des tarifs réduits sont accordés aux membres de la Fondation, mais tous sont invités à participer.

On peut rejoindre la Fondation RHA en appelant Bernard ou Claudie au (514) 467-5418 ou Annie au (514) 372-7907; télécopieur : (514) 467-1948, pour réserver votre place ou connaître les dates exactes et les frais d'inscription au cours. Tous les cours se donnent à la Ferme Équestre Mont-Rouge, à Saint-Jean-Baptiste près de Rougemont, 6360, route Rougemont, J0L 2B0.

## MONTREAL-LAVAL-LANAUDIÈRE

### AUX JARDINS DU GRAND-PORTAGE DES ATELIERS DE JARDINAGE... TOUS LES DIMANCHES DE L'ÉTÉ

En fait, c'est le 11 mai prochain que débutent les ateliers aux Jardins du Grand-Portage à Saint-Didace sous la houlette d'Yves Gagnon et de Diane Mackay.

Aux Jardins du Grand-Portage, on a toujours eu comme objectif de sensibiliser les individus à l'importance d'un mode de vie reposant sur une relation harmonieuse avec la terre et ses ressources. L'accès public aux Jardins permet de réaliser une partie de cet objectif. Cependant, plusieurs visiteurs manifestent souvent le désir d'approfondir certains thèmes abordés lors des visites; l'idée d'offrir des ateliers de formation s'est développée tout naturellement. C'est ainsi que pour la première fois en 1997 les Jardins du Grand-Portage offriront 12 ateliers différents portant sur autant de facettes d'un mode de vie « écologique ».

Yves et Diane se sont adjoint une équipe de personnes ressources très compétentes tels Steve Brisson (oiseaux, sols, fertilisation, compostage, insectes et maladies), Jean-François Lévêque (permaculture), Guylain Boudreau (écoforesterie et sylviculture ornementale) et Clode de Guise (habitat écologique). Yves et Diane traiteront des thèmes reliés à la culture, la récolte, la transformation et la conservation des plantes du potager.

11 mai	Semences et semis
18 mai et 1 <sup>er</sup> juin	Planification et organisation du potager
25 mai et 8 juin	Les oiseaux au jardin
14 sept. et 15 juin	Sol, fertilisation, compostage
22 juin	Plantes médicinales, rôle et culture
29 juin et 27 juillet	Insectes et maladies au potager
6 juillet	Introduction à la permaculture
21 sept. et 13 juillet	Écoforesterie et sylviculture ornementale
20 juillet	L'habitat écologique
3 août et 24 août	Fines herbes, récolte et conservation
10 août et 31 août	Légumes, récolte et conservation
17 août et 7 septembre	Plantes médicinales, récolte et transformation

Chaque atelier est complet en soi, et certains sont donnés à deux reprises. Les ateliers ont lieu le dimanche de 10 h à 16 h et le coût est fixé à 50 \$. Ce prix inclut les taxes, les notes de cours et le repas du midi. Le nombre de participants est limité à 20 par atelier. Pour 10 ateliers au choix, le coût est de 450 \$.

Pour connaître les modalités d'inscription ou faire vos réservations : Yves ou Diane au (514) 835-5813 (tél. et téléc.); e-mail : colloidale@pandore.qc.ca.

## Qui a peur de l'eau potable?

### AU QUÉBEC

**X** Quatre puits sur dix sont contaminés par les pesticides et les fertilisants, principalement par les nitrates; il n'existe semble-t-il aucun moyen de les décontaminer.

**X** L'excès d'azote et d'ammoniaque est tel que les bassins des rivières Chaudières, l'Assomption, Bécancour, Etchemin, Richelieu et surtout Yamaska que les municipalités qui y puisent leur eau potable devront se doter de systèmes de traitement comme l'ozonisation et l'ajout de charbon activé, systèmes bien souvent au-dessus des moyens financiers de plusieurs municipalités.

**X** Le mélange du lisier et du chlore employé pour traiter l'eau et la rendre potable produit des trihalométhanes cancérigènes particulièrement dangereux pour le côlon et la vessie.

Mais qui a vu tout ça? C'est le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, mais il n'en a rien dit. C'est le journal La Presse qui a obtenu, grâce à une fuite, une copie de ce rapport inquiétant en octobre dernier. Le gouvernement n'a donné aucune suite.

Pourquoi tait-on cette information; on craint peut-être la colère des puissants lobbies du porc et du maïs. Les auteurs du rapport admettent que le Québec ne dispose pas de règles sérieuses pour faire face aux projets de porcheries présentement en attente et qui pourraient contribuer à augmenter de 25 % la quantité de lisier de porc dans la nature.

ACTUALITÉ  
15 MARS 1997

Le lait biologique est à l'honneur en Europe, en particulier, dans les pays scandinaves, en Autriche, en Allemagne et au Danemark. Dans ce dernier pays, les ventes de lait biologique atteignent 15 % des ventes totales de lait, en Autriche 14 % de la production laitière provient de fermes biologiques et au rythme actuel l'Allemagne prévoit que 30 % de ses terres agricoles seront sous régie biologique dans quelques années. Le lait bio ne fait pas seulement une percée sur les marchés européens. Les exigences des cahiers de charges de productions biologiques du lait ont des influences positives sur les troupeaux.

Ainsi, au Danemark par exemple, les cahiers de charges exigent que les veaux têtent leur mère deux fois par jour pendant les cinq premiers jours et reçoivent du lait de vache jusqu'à l'âge de huit semaines.

Des chercheurs se sont penchés sur un tel régime et ont démontré que chez les vaches allaitantes, bien que la quantité de lait à la traite diminue un peu, la quantité totale de lait produit augmente et que les incidences de mammites baissent de près de 15 %. Les génisses allaitées ont enregistré une croissance plus importante, près de 3 kg par semaine de plus pendant les 8 premières semaines. Par ailleurs, les jeunes taures qui ont été allaitées ont donné 12 % de plus de lait que les autres lors de la première lactation. Cette régie qui est qualifiée de non traditionnelle, se rapproche tout de même de ce que l'on peut observer dans la nature et prouve une fois de plus que le potentiel biologique des animaux peut bien nous servir.

## Munich traite son eau au bio

Les producteurs agricoles de la région de Munich sont encouragés à convertir leurs entreprises à l'agriculture biologique pour maintenir la qualité de l'eau potable de la ville. Le département des Travaux publics de Munich a lancé récemment un projet-pilote appelé « L'agriculture biologique pour la protection des zones d'alimentation en eau potable » et qui vise les producteurs de la vallée de la Mangfall. Près de 80 % de l'eau potable bue par les munichois provient du bassin filtrant de cette vallée. Les producteurs reçoivent 960 \$/ha/année (550 DM) pour entamer la conversion vers le biologique. Démarré en 1993, le projet touche maintenant plus de 16 000 hectares de terres cultivées soit près de 70 % de la superficie du bassin visé.

Le projet est aussi soutenu par un programme de mise en marché vantant les mérites des produits issus de cette région de production. Ainsi, les consommateurs de Munich aperçoivent un peu partout dans la ville des affiches qui leur indiquent que « En achetant 1 litre de lait ou 100 grammes de fromage provenant des terres de votre bassin d'eau potable, vous contribuez à garder propre 12 500 litres d'eau ».

Les niveaux de nitrates observés dans l'eau potable en 1992, avant la mise en place du projet, n'ont pas seulement arrêté de progresser, ils ont chuté de près de 50 % passant de 15 ppm en 1992 à 8 ppm à la fin de 1996.

ECOLOGY AND FARMING  
JANVIER-AVRIL 1997



## LES VACHES BOIVENT... DU LAIT!



LE BULLETIN DES AGRICULTEURS  
MARS 1997

# Nouvelles de la certification

**GARANTIE BIO**

## PREMIÈRE CERTIFICATION BIOLOGIQUE D'UN DÉTAILLANT

C'est avec beaucoup de fierté que GARANTIE BIO annonce la certification du CLUB ORGANIC un magasin d'aliments naturels de Montréal spécialisé dans le vrac. La certification est accordée pour le secteur de ses fruits et légumes, son vrac, sa viande et ses mets cuisinés sur place.

Ce résultat est l'aboutissement d'un travail conjoint de plus d'une année. Il aura fallu élaborer des normes (voir BIO-BULLE de janv.-fév. 1997), effectuer trois visites dont deux d'inspections et des réajustements pour en arriver à une certification qui garantit au consommateur que tous les produits qu'il achètera au CLUB ORGANIC dans les secteurs ci-hauts mentionnés sont composés de produits biologiques certifiés par un organisme reconnu.

Nous tenons à féliciter les gens du CLUB ORGANIC pour les efforts soutenus de leur part pour arriver à offrir à leur clientèle une alimentation de haute qualité ainsi que pour leur soutien aux producteurs en supportant la chaîne de la certification du producteur à la table du consommateur. Le Club Organic est situé au 4341, rue Frontenac, Montréal; tél. : (514) 523-0223.

### GARANTIE BIO : DEMANDE D'ACCREDITATION À L'IFOAM ET ÉCOCERT

Les administrateurs de GARANTIE BIO entreprendront ce printemps les démarches dans le but de recevoir l'accréditation de l'IFOAM. Les normes de bases de production biologique de l'IFOAM sont reconnues partout dans le monde. En recevant l'accréditation de cet organisme, GARANTIE BIO sera en mesure d'offrir à sa clientèle une ouverture plus large sur les marchés internationaux des produits biologiques. Ce processus d'accréditation est plutôt long et ce n'est qu'au printemps 1998 que l'accréditation pourrait être accordée si tout va bien. À court terme, GARANTIE BIO demandera une autre accréditation, celle d'Écocert qui permettra aux producteurs certifiés par GARANTIE BIO d'avoir accès aux marchés de la Communauté économique européenne (CEE). Cette demande devrait prendre quelques mois.

### DATE LIMITE DE DEMANDE DE CERTIFICATION POUR LES FERMES

OCIA	1 <sup>er</sup> mai
QUÉBEC-VRAI	30 avril
GARANTIE BIO	En tout temps



POUR TOUS VOS BESOINS  
EN CERTIFICATION  
BIOLOGIQUE  
**QUÉBEC-VRAI**

Information et certification :  
secrétariat de Québec-Vrai  
555, boul. Roland-Therrien, Longueuil  
(Québec) J4H 3Y9  
Monique Thibeault ou Marie-Christine Talbot  
(514) 679-0540, poste 571



SERVICE DE CERTIFICATION BIOLOGIQUE  
**GARANTIE BIO**

Jean-Marc Aubé  
Tél.: 418-884-4197 • Fax : 418-884-3276  
France Gravel  
Tél.: 418-248-3147 • Fax : 418-248-7005

215, Route 132 Est, Saint-Michel, Bellechasse (Qué.) G0R 3S0



**OCIA QUÉBEC**

Secrétariat d'OCIA Québec  
PAE-Campus Macdonald  
Sainte-Anne-de-Bellevue, Qc  
H9X 3V9

Tél. : (514) 398-7500  
Télé. : (514) 398-7621  
a/s Jean Duval

# Nouvelles de la certification

## LES SERVICES D'OCIA QUÉBEC

OCIA

On compte 160 membres certifiés par OCIA au Québec répartis en quatre « chapitres » ou sections. Chaque chapitre est une entité distincte qui compte son propre conseil d'administration et son comité de certification comprenant des membres certifiés et des membres externes. Au début de 1996, un nouvel organisme a été créé pour chapeauter et harmoniser les quatre chapitres : OCIA Québec.

### SECRÉTARIAT D'OCIA QUÉBEC

Depuis le 15 décembre 1996, le secrétariat d'OCIA Québec est situé au Projet pour une agriculture écologique (PAE) du Campus Macdonald de l'université McGill. Un rôle important du secrétariat est de renseigner le public et les demandeurs de certification sur le programme OCIA. La personne en charge du secrétariat est Jean Duval, agronome bien connu dans le milieu de l'agriculture biologique. Les coordonnées complètes du secrétariat sont les suivantes :

OCIA Québec  
PAE - Campus Macdonald  
Sainte-Anne-de-Bellevue (Québec) H9X 3V9  
Téléphone : (514) 398-7500  
télécopieur : (514) 398-7621

### ORGANISME DE CONTRÔLE D'OCIA QUÉBEC

Le rôle d'organisme de contrôle d'OCIA Québec est tenu par Monique Scholz. Elle s'occupe des tâches telles que la planification de l'inspection, le contact avec les comités de certification, l'équipe des inspecteurs et les membres. Les demandes de certification et le règlement des frais doivent d'abord passer par le secrétariat d'OCIA Québec, lequel acheminera les documents nécessaires à l'organisme de contrôle.

### PARTENARIAT ET OCIA INTERNATIONAL

Une entente de partenariat est intervenue entre OCIA international et OCIA Québec le 1<sup>er</sup> octobre 1996 avec objectif de toujours mieux répondre aux besoins des membres OCIA au Québec. Ainsi le secrétariat assumera de plus en plus des tâches qui incombait auparavant à OCIA International tel que la perception des frais de service et l'émission de certificat de transaction (prévu pour l'automne). En vertu de cette entente, 75 % des frais de service perçus par OCIA international doivent revenir à OCIA Québec pour assurer le fonctionnement général d'OCIA Québec. À sa dernière réunion, le conseil d'administration d'OCIA Québec a décidé que les frais de service de 0,5 % sur les ventes de produits certifiés seraient perçus directement à partir du secrétariat d'OCIA Québec.

Au moment d'écrire ces lignes, l'assemblée générale d'OCIA International a lieu à Cedar Rapids dans l'Iowa. Malgré toutes les rumeurs qui ont pu courir, la situation n'est pas catastrophique à OCIA International. L'équipe de Tim Davis au nouveau siège social de Lincoln au Nebraska s'affaire à tout reprendre en main afin de mieux gérer OCIA, le plus grand organisme de certification privé au monde.

### DEVENEZ MEMBRE

Il y a plusieurs avantages à être certifié par OCIA. La certification OCIA est un atout important pour quiconque vise des marchés d'exportation, car son sigle est reconnu par un très grand nombre de consommateurs partout dans le monde et associé à la qualité biologique. De plus, OCIA est l'un des rares programmes accrédités par IFOAM (Fédération Internationale des mouvements d'agriculture biologique).

OCIA appartient aux membres d'un chapitre. Les différents chapitres et OCIA Québec organisent des journées d'information, des visites, etc. L'implication est possible pour tout membre au niveau des comités de certification, exécutif des chapitres, exécutif d'OCIA Québec. Même si vous ne cherchez pas la certification, vous pouvez devenir membre de soutien d'OCIA Québec.

N'hésitez pas à communiquer avec moi pour toute information concernant OCIA Québec et la certification. Salutations!

JEAN DUVAL, AGR.  
RESPONSABLE DU SECRÉTARIAT D'OCIA QUÉBEC

## LES ALIMENTS BÉLAND FOODS

Firme de courtage et de marketing  
en alimentation biologique

Fait la mise en marché  
des produits biologiques du Québec  
dans l'ouest canadien et américain  
depuis 1992.

NOUS  
RECHERCHONS :

À  
L'AVANT-GARDE  
DU  
CHANGEMENT  
...  
tout comme vous!

- > Fraises, framboises, petits fruits
- > Fève de soya et ses dérivés
- > Tomates et concombres de serre
- > Mais blanc et jaune pour la consommation humaine
- > Oignons
- > Produits transformés
- > Fromages de chèvre
- > Agneau

Contactez-nous :

Martin Béland, président  
C.P. 1911

Sehelt, Colombie-Britannique  
V0N 3A0

Tél. : (604) 886-0766 • Fax : (604) 886-0761

## AGRICULTURE SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ POUR DU BIO À BON PRIX, DIRECTEMENT DE LA FERME

FRANÇOIS CHALIFOUR

**D**epuis près de 20 ans maintenant, le concept d'agriculture soutenue par la communauté fait progresser une idée fort simple, celle de permettre à des consommateurs de s'approvisionner directement chez le producteur ou à des points de chute pour la livraison des denrées commandées. Déjà très populaire en Europe et au Japon, ce concept prend de l'ampleur en Amérique du Nord, notamment, aux États-Unis et au Canada où l'on compte 450 projets de ce type. Les consommateurs déboursent à l'avance une certaine somme qu'ils remettent aux producteurs. Ces derniers s'engagent à livrer sur une base hebdomadaire des paniers garnis de fruits et de légumes frais, des œufs et autres denrées, selon la disponibilité et le calendrier de production. Les consommateurs peuvent aussi commander ces denrées en vue des provisions de l'hiver et en prendre livraison à l'automne.

Au Québec, deux organismes ont mis en place un réseau de fermes de ce type. Il s'agit de la Fondation pour la reconstruction harmonieuse de l'agriculture (FRHA) et le groupe Action pour la solidarité, l'équité, l'environnement et le développement (A SEED), un groupe international qui a une branche au Québec. Les projets ASC permettent donc de consommer des produits biologiques à bons prix, encouragent l'économie locale et la pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement et font découvrir aux consommateurs les différents aspects de la vie rurale et de la production agricole, car les consommateurs sont invités à participer aux travaux de la ferme dans le cadre d'activités organisées autour des travaux de récoltes principalement.

### LE RÉSEAU DE A SEED

Ce réseau fonctionne depuis près de deux ans et touche les régions de Montréal, de Québec, du Lac-Saint-Jean, de la Montérégie, de l'Estrie et de Trois-Rivières. A SEED fournit gratuitement une liste de ces producteurs aux consommateurs intéressés par ce type de mise en marché.

Le réseau A SEED fonctionne avec le système de paniers hebdomadaires à raison de 20 paniers par saison. Par exemple pour ce service, le consommateur paie 300 \$ (15 \$/panier) au producteur pour un panier bien rempli et suffisant pour deux adultes pour toute une semaine. La moitié de la somme est payable en début de saison (150 \$) et l'autre moitié est exigible lors de la livraison du 10<sup>e</sup> panier de la saison. Pour des familles plus nombreuses, il faut prendre une entente avec le producteur. La majorité des fermes du réseau de A SEED sont certifiées biologiques.

Dans l'entente avec le producteur, on détermine aussi si l'on prendra livraison des produits chez lui ou s'il déposera les paniers à un point de chute. Dans le cas de consommateurs intéressés par le système et qui ne sont pas à proximité de producteurs ou de point de chute, A SEED propose un service qui fera la recherche pour eux. On peut rejoindre A SEED au numéro suivant : (514) 398-8969 (Elizabeth Hunter); téléc. : (514) 398-8976; e-mail : aseed@acef-centre.org.

A SEED publie un petit dépliant disponible sur demande et qui présente le réseau.

### LA RÉCOLTE AUTOMNALE À LA FRHA

À la Fondation RHA, c'est la deuxième saison qui débute et, l'an dernier, c'est près d'une soixantaine de familles qui profitait du service de provisions d'hiver. En fait, le service de la Fondation RHA complète celui de A SEED, tout en étant tout à fait distinct. Ici les consommateurs passent une commande à la fin d'avril pour des produits qu'ils recevront à la fin octobre comme provision d'hiver. La liste des produits est longue : viandes (agneau, canard, dinde, oie, pintade, poulet, veau), des jus de pommes et du vinaigre de cidre, des légumes (ail, betterave, carotte, choux, courges, oignons, navets, poireaux, pomme de terre, etc.), du miel, du fromage, des tisanes. Ces produits proviennent de fermes de la région environnante de Rougemont. Les consommateurs paient ici aussi la moitié de leur commande au printemps selon les prix établis à ce moment. Pour profiter de ce service, il faut être membre de la Fondation RHA. À la différence du service de A SEED, les consommateurs envoient directement leurs commandes à la Fondation RHA qui s'occupe de les rassembler et de les transmettre aux producteurs participants. L'an dernier, ce sont six fermes qui fournissaient les produits.

On peut obtenir un bordereau de commande en appelant Christine Allard à l'un des numéros suivants : (514) 467-5418 ou (514) 441-4784. Les commandes doivent rentrer d'ici le 1<sup>er</sup> mai. L'adhésion à la Fondation coûte 27 \$/année et donne droit à d'autres services.

## SERVICE D'INFORMATION AGRO-BIO

### BILAN DE HUIT ANNÉES D'EXISTENCE

JEAN DUVAL, AGR.

**C'**est après huit ans de fonctionnement que le Service d'information Agro-Bio a cessé ses activités le 31 mars dernier. Voici un bref aperçu de ce qui a été réalisé au cours de ces années et de ce que nous réserve l'avenir.

#### HISTORIQUE

Le Service d'information Agro-Bio a été créé en 1989 dans la foulée du plan d'intervention intégrée en agriculture biologique alors mis en place par le MAPAQ. Grâce à une entente intervenue entre le Projet pour une agriculture écologique (PAE) et le

MAPAQ, le service Agro-Bio avait été mis sur pied dans le but de fournir de l'information technique en agriculture biologique, principalement aux nouveaux répondants en agriculture biologique. Reconnaisant la grande richesse du centre de documentation du PAE au campus Macdonald de l'Université McGill, le MAPAQ avait voulu faire

# SERVICE D'INFORMATION AGRO-BIO

profiter le secteur de la mine de renseignements qui s'y trouvait. L'agronome Suzanne Cazalais avait alors été embauchée par le PAE pour s'occuper du service, secondée par son collègue Jean Duval dès la fin de 1990.

Après les trois années de soutien financier prévues par le plan d'intervention, une nouvelle entente, dégressive celle-là, est intervenue entre le MAPAQ et le PAE en 1992, s'échelonnant sur cinq ans et prenant fin le 31 mars 1997. Jean Duval a assumé seul le service à partir de 1993.

Le total des subventions octroyées par le MAPAQ pour le fonctionnement du service Agro-Bio s'élève à 330 000 \$ sur une période de huit ans.

## DES UTILISATEURS

Plus de 700 questions ont été posées au service, en grande majorité en provenance des répondants en agriculture biologique du MAPAQ. D'autres utilisateurs importants : les conseillers des clubs d'encadrement technique, les enseignants des I.T.A., les employés du CAB et les producteurs agricoles, surtout en transition ou certifiés biologiques (voir illustration).

On peut se demander pourquoi les producteurs bio n'ont pas plus utilisé le service. Il y a quelques explications possibles. D'abord, aucune publicité n'a été faite spécifiquement auprès des producteurs bio. En effet, le mode de fonctionnement prévoyait que les producteurs devaient passer par les répondants en agriculture biologique du MAPAQ pour utiliser le service. Aussi, les producteurs bio, surtout parmi les pionniers, sont souvent de gens qui sont habitués de trouver de l'information par eux-mêmes. Il semble qu'ils étaient peu enclins à passer par le personnel du MAPAQ pour obtenir de l'information en agriculture biologique.

## DU TYPE DE QUESTIONS

La majorité des questions posées ont porté sur les productions végétales, suivies par les questions relatives au sol, à la fertilisation et au compostage. Les questions de productions animales ont quant à elles moins préoccupés les utilisateurs, mais quand même plus que les questions d'ordre économique ou de commercialisation (voir illustration). Quelques questions ont porté sur les comparaisons entre productions bio et conventionnelles.

Le plus fascinant en rapport aux questions, c'est qu'il y a eu très peu de répétitions au cours de ces huit années (pas plus d'une quinzaine). L'agriculture biologique, c'est un sujet inépuisable!

## TYPES DE RÉPONSES

Le service Agro-Bio a répondu de trois façons aux demandes d'information qui lui étaient acheminées. Au début, la formule du dossier a été la plus fréquente. Un dossier était une compilation d'articles se rapportant au sujet demandé. Cette formule, quoique pratique sous certains aspects, posait des problèmes quant aux droits d'auteur. De plus, plusieurs articles étaient en anglais et de nature scientifique, ce qui rebutait l'utilisateur moyen. En réponse à ce problème, des synthèses (ou résumés) ont commencé à être produites dès 1991, ce qui a rendu l'information plus accessible. L'objectif des synthèses était de faire le tour de l'information disponible sur un sujet précis en agriculture biologique. La troisième formule de réponse fut la réponse rapide, privilégiée lorsqu'un utilisateur cherchait un nom, une source pour un produit, un article spécifique, etc.

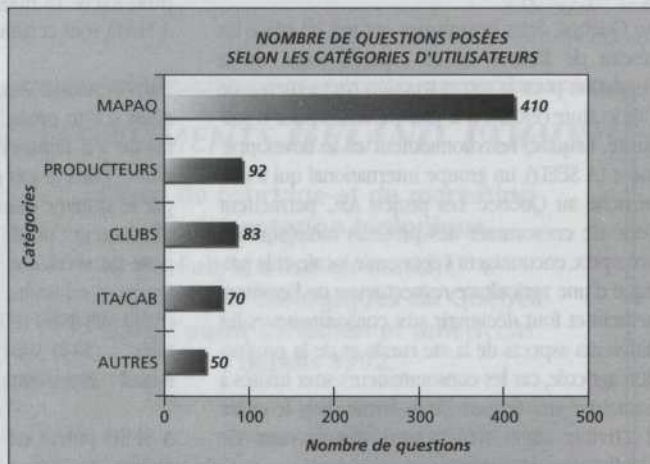
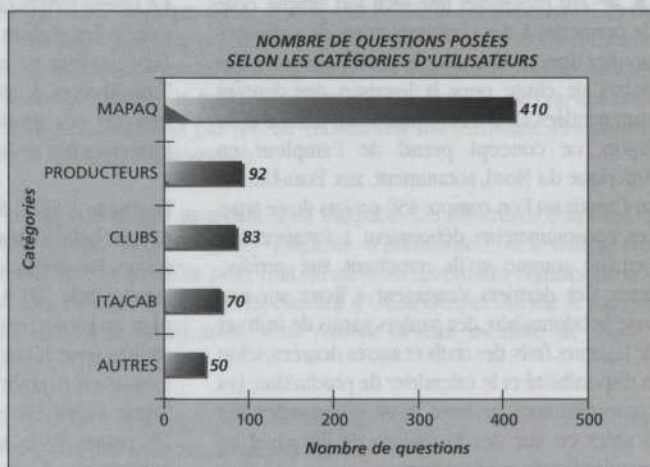
## SI C'ÉTAIT À REFAIRE...

Fort de ces huit années d'expérience à fournir de l'information au secteur, je crois qu'un nouveau service devrait être un peu différent. Il devrait d'abord desservir directement les producteurs certifiés et en transition avant tout, même s'il risque d'y avoir de la répétition. L'information devrait être fournie sous forme de courtes synthèses avec des illustrations qui seraient mises à jour régulièrement. L'avenir nous dira si le besoin se fait sentir pour un tel service.

## TOUT N'EST PAS FINI

Même si le MAPAQ a cessé de subventionner le Service d'information Agro-Bio, le PAE ne cesse pas pour autant d'exister. En fait, le PAE est toujours un des principaux centres de ressources en agriculture écologique sur la planète. Nous sommes très actifs et continuons de ramasser l'information nouvelle en agriculture biologique

grâce à nos abonnements, nouveaux livres, vidéos, etc. Notre principale activité en ce moment est la préparation d'un site Web imposant où se retrouvera la crème de notre collection. Seulement, il s'agira d'un site Web spécial, où seuls les membres auront accès complet. Le PAE offre aussi d'autres services tels qu'un service de recherche bibliographique qui est accessible aux membres à tarifs réduits.



Devenez membre!

Pour plus d'information ou pour obtenir la liste complète de nos publications, téléphonez-nous à (514) 398-7771 ou écrivez-nous à l'adresse ci-après :

PAE - Campus Macdonald  
de l'Université McGill  
Sainte-Anne-de-Bellevue  
(Québec) H9X 3V9

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE UN NOUVEAU DÉPART

*Les divisions internes au sein du Conseil d'administration d'OCIA International ainsi que la nature des informations qui ont circulé parmi les membres depuis le début de l'année annonçaient une assemblée houleuse. Évidemment, elle le fut, mais elle a aussi permis d'éclaircir des points obscurs qui avaient irrité certains membres, elle a aussi permis de réélire un tout nouveau conseil d'administration et de renforcer la confiance dans la structure de l'organisation.*

C'est donc dans un contexte d'affrontement qu'a débuté l'assemblée générale d'OCIA International qui se tenait cette année du 11 au 15 mars à Cedar Rapids, Iowa, E.U.

Le camp « Sharon Renier/Eden Foods » était bien préparé. Il avait installé une table près de la salle de réunion et offrait de la documentation et des autocollants rouges « Vote Renewal AGMM 1997 ». Il y a donc eu, dès le début, une cristallisation des positions entre les membres contestataires qui portaient l'autocollant et qui appuyaient le camp de Sharon Renier, vice-présidente sortante, et ceux qui appuyaient le reste du conseil d'administration, représenté par Tom Harding, président. Malgré un malaise palpable, les échanges entre les membres ont tout de même été courtois et intéressants.

Lors de l'adoption de l'ordre du jour, le camp de Sharon Renier a proposé que les élections aient lieu avant le dépôt des rapports des différents comités et des membres de l'exécutif. La proposition n'a pas été acceptée. Les élections auraient donc lieu après la présentation des différents rapports qui avaient pour but de donner de l'information aux membres et de dissiper plusieurs rumeurs ou accusations qui avaient circulées auparavant.

Ces rapports ont effectivement atteint leurs buts sur plusieurs points.

### 1) L'engagement de Tim Davis au poste de directeur administratif

L'assemblée a eu la confirmation que la décision qui avait été prise par le conseil d'administration en septembre 1996 était démocratique et unanime.

### 2) Le déménagement du siège social à Lincoln, Nebraska

Même chose, il y avait eu un vote majoritaire à la réunion du 10 décembre. Il faut ajouter que le déménagement vers Lincoln a été précipité à la suite de la démission de plusieurs membres du personnel qui ont rendu le

bureau de Bellefontaine à toute fin pratique non fonctionnel.

### 3) Les comptes de dépenses

Un budget est toujours une prévision. D'une part, le président Harding a en effet beaucoup voyagé à l'étranger, mais la présence d'OCIA aux principaux événements mondiaux était nécessaire. D'autre part, une partie des dépenses n'a pas été inscrite dans le bon poste comptable.

### 4) Les allégations de conflits d'intérêts envers Tom Harding

Le président s'est bien défendu d'utiliser sa position pour favoriser sa compagnie et a expliqué qu'il séparait toujours les intérêts d'OCIA de ceux de sa compagnie. Ces allégations n'étaient pas fondées.

### 5) L'accréditation IFOAM

OCIA est toujours accrédité par IFOAM. Les membres ont voté à cette assemblée des amendements au cahier des charges afin de rencontrer d'autres exigences d'IFOAM. Parmi les membres contestataires certains n'aimaient pas se voir dicter la marche à suivre par IFOAM. Il faut se rappeler que l'accréditation IFOAM est essentielle pour avoir accès aux marchés extérieurs. Même les membres qui n'exportent pas se verraient affectés par une baisse de prix advenant une fermeture du marché de l'exportation pour les produits de grandes cultures, comme les céréales et le soya.

### 6) Le rapport du IRC (Internal Review Committee) ou Comité de vérification interne

Ce comité a été formé en décembre 1997, à la suite d'une décision de l'assemblée annuelle de Guelph en 1996 et a dû faire un effort spécial pour présenter son rapport. Je n'ai pas relu les minutes officielles concernant ce rapport, mais il me semble que la seule réprimande envers le conseil d'administration est de ne pas avoir formé ce comité dans les 30 jours suivant l'assemblée annuelle de

1996. Le président Harding a publiquement assumé sa responsabilité dans ce dossier. Toutes les autres plaintes ont été déclarées soit non recevables, soit reportées à plus tard, faute de temps nécessaire à l'étude, ou en attente de précisions supplémentaires.

### TRACTATIONS ET ÉLECTIONS : LES TÊTES TOMBENT.

Le mercredi 12 lors de la présentation de son rapport, le président, Tom Harding, a proposé de quitter son poste volontairement si Sharon Renier en faisait de même, afin de dénouer l'impasse au niveau de l'assemblée. Celle-ci n'a pas répondu à la proposition.

Des discussions de dernière heure entre les deux camps ont eu lieu le mercredi soir autour d'une bière... au bar de l'hôtel et une entente importante a alors été conclue.

Judi matin une proposition de compromis fut présentée à l'assemblée et acceptée par celle-ci : le président Harding se retirerait du conseil d'administration ainsi que Sharon Renier (ceux-ci ne devant pas se représenter avant 1 an). Sharon Renier exigea de plus le départ volontaire des 2 derniers membres en fonction (Maggie Mumm et Jon Tester). Ils ont aussi accepté. Pratiquement, cela signifiait que tout le conseil d'administration devait être élu à nouveau. Les mises en nominations ont suivi ainsi que la présentation des différents candidats. Les élections se sont ensuite déroulées. Les résultats des élections ont été connus le vendredi matin 14 mars. L'assemblée a donc élu 11 administrateurs, dont 9 nouveaux. Jon Tester et Nestor Palma se sont représentés et ont été réélus.

À partir de ce moment l'atmosphère d'affrontement s'est beaucoup dissipée. La plupart des participants semblaient satisfaits de la représentation du nouveau conseil et de l'orientation que prenait l'assemblée.

ALAIN DÉSILETS  
VICE-PRÉSIDENT - OCIA QUÉBEC  
DÉLÉGUÉ OCIA MONTÉRÉGIE À L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Ensuite, les autres points à l'ordre du jour ont été abordés. Nous avons procédé à l'étude et aux votes sur les différentes propositions et amendements aux règlements et aux standards.

## LE PROGRAMME DE PARTENARIAT RÉGIONAL

La délégation québécoise a majoritairement appuyé les décisions prises par le conseil d'administration en 1996, dont celle du Partenariat régional. La mise en place d'un tel partage de responsabilités au niveau régional était vital pour l'avenir d'OCIA au Québec. Le conseil d'administration a appuyé officiellement ce projet en septembre 1996 et cette assemblée de mars 1997 a voté majoritairement en faveur d'une proposition de Robert Beauchemin soutenant le programme de Partenariat régional. En fait, dès le début de l'assemblée, les délégations québécoises, celle d'Amérique du Sud, de l'Amérique Centrale et d'Asie avaient décidé de faire front commun lors des votes afin d'appuyer d'un côté le conseil d'administration en place et surtout le programme de Partenariat régional.

Il faut bien comprendre que la principale cause qui a donné naissance à cette crise a été la difficulté de OCIA International à s'adapter rapidement à sa croissance fulgurante des dernières années. Avec la croissance de la demande pour les produits biologiques est arrivée l'augmentation des demandes de certifications. D'une centaine de membres vers le milieu des années 1980, l'association compte aujourd'hui près de 40 000 membres, répartis dans plus de 25 pays.

OCIA se devait de donner un coup de barre afin de s'adapter à la mondialisation de ses services et de se doter des outils techniques et matériels ainsi que des ressources humaines adéquates, afin d'offrir un service plus efficace à ses membres. C'est ce qu'a fait le conseil d'administration en 1996. Non sans déranger. Les changements dérangent toujours plus que le statut quo et nécessitent souvent une période d'ajustement. À l'heure actuelle, une réorganisation du support informatique est en cours et une priorité d'actions a été définie concernant l'émission des certificats de transactions.

## APRÈS LA TEMPÊTE...

OCIA est présentement le plus grand organisme de certification au monde. OCIA est une organisation démocratique basée sur un membership de producteurs et transformateurs. En plus de son rôle de certificateur, elle a aussi la mission d'améliorer les méthodes de cultures biologiques. Mais OCIA a aussi un caractère international. Elle est un trait d'union entre les agriculteurs et transformateurs des différents pays du monde. Elle favorise la communication entre les cultures. C'est ce qui explique peut-être son succès, en cette ère de village global.

Nous sommes convaincus que OCIA a maintenant en main les outils et le consensus nécessaires pour bien gérer sa croissance et bien servir ses membres peu importe leurs situations géographiques dans le monde. Cette dernière assemblée a bien démontré que le processus démocratique et le désir de consensus de la part des membres fait partie intégrante de la philosophie de base de l'organisation. Qu'on se le dise, OCIA demeure bien vivante, dynamique et ouverte sur le monde.

## PRODUCTION

# LA MÉTHODE THERMIQUE EN PRODUCTION DE POMME DE TERRE : QU'EN EST-IL ?

*Qui, en production de pomme de terre, n'a pas entendu parler des brûleurs au propane et de leur potentiel de répression des mauvaises herbes et du doryphore, ainsi que de son emploi pour le défanage des plants avant la récolte. Mais, qu'en est-il de cette méthode de lutte introduite au Québec par la compagnie ICG Propane inc. au début de la décennie : quel en est le véritable potentiel et quelle est sa disponibilité? Voilà les questions auxquelles cet article tentera de répondre.*

JACQUES GILL, ING., M.SC.

DÉPARTEMENT DES SOLS ET DE GÉNIE AGROALIMENTAIRE  
UNIVERSITÉ LAVAL

Àu début des années quatre-vingt-dix, alors que la plupart des insecticides chimiques pliaient l'échine devant la capacité du doryphore de la pomme de terre à développer

une résistance physiologique à ces divers produits, le potentiel de nouvelles méthodes de lutte était exploré. Parmi celles-ci, la méthode thermique utilisant la chaleur produite par des brûleurs alimentés en propane faisait son apparition alors que la compagnie ICG Propane inc. entreprenait de premiers travaux de développement en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Parallèlement, des essais à grande échelle étaient menés chez des producteurs, et les résultats

rapportés par le MAPAQ ainsi que par le Réseau de Dépistage Agricole du Centre du Québec (RDACQ) étaient fort encourageants; la technologie était alors considérée comme une méthode efficace de répression du doryphore lors du défanage thermique des plants en fin de saison.

À la même époque, à l'Université Laval à Québec, on tentait d'adapter la méthode thermique à d'autres cultures commerciales comme le maïs-grain, les vergers, les plantes médicinales, certaines productions horticoles, le gazon en plaque et les sites de reboisement de feuillus. En 1994, on ajouta à cette liste la production de la pomme de terre, pour laquelle les modes d'utilisation de la méthode devaient être précisés et son spectre d'application élargi. Ici, l'objectif visé était double; on voulait



Photo : Jacques Gill

Prototype pré-commercial d'une portée de 10 rangs montrant l'aspect général d'un équipement employé en lutte thermique.



Photo : Jacques Gill

*Blessures foliaires infligées aux jeunes plants de pomme de terre lors des interventions de début de saison visant le contrôle simultané des mauvaises herbes et du doryphore.*

déterminer les paramètres d'utilisation afin de réaliser à la fois la répression des mauvaises herbes et celle du doryphore en début de saison et la répression du doryphore lors du défanage thermique en fin de saison. Évidemment, on désirait réaliser ces opérations à l'aide d'un seul et même équipement aux coûts les plus bas. Par la suite, à l'été 1995, un projet de validation à grande échelle a été entrepris chez des producteurs des régions de Nicolet et du Bas-du-Fleuve en collaboration avec le MAPAQ et le RDACQ. La même année, l'introduction d'un nouvel insecticide chimique (Admire), très efficace contre le doryphore vint diminuer l'engouement des producteurs en régie conventionnelle face aux méthodes alternatives de lutte aux ravageurs. Cependant, dans un contexte de production biologique, les résultats issus de ces efforts de recherche et de développement sont des plus pertinents. Voici donc un résumé de ces résultats qui sont présentés dans une perspective d'utilisation de la méthode thermique en culture biologique de la pomme de terre.

## MODE D'UTILISATION, EFFICACITÉ ET LIMITES

Le succès de la technique repose sur le choix du moment le plus opportun d'intervention. Ce moment est déterminé par plusieurs facteurs dont le stade de développement de la culture et des mauvaises herbes, du type de mauvaises herbes à détruire et du niveau d'infestation par le doryphore. Il faut aussi doser l'intensité de la chaleur dégagée par les brûleurs au propane qui elle est réglée par la vitesse d'avancement de l'équipement et la pression d'alimentation du propane aux brûleurs. Par exemple, le défanage

exigera une vitesse d'avancement plus lente ou une plus grande consommation de propane comparativement à une opération de désherbage thermique. Par ailleurs, la méthode thermique n'est applicable qu'en sols minéraux, les sols organiques présentent des risques évidents d'incendie. Précisons qu'au niveau du contrôle du doryphore, l'application de la méthode n'entraîne pas la mort immédiate de l'insecte; les antennes et les pattes sont brûlées et d'importantes blessures dues à l'augmentation de la température interne de l'insecte provoquent la mort dans un court laps de temps.

Les résultats issus des travaux de recherche ont confirmé la possibilité de combiner la répression thermique des mauvaises herbes et du doryphore adulte tôt en saison. Le stade de développement des mauvaises herbes doit être le plus jeune possible soit de 0 à 2 feuilles pour les graminées et de 2 à 4 feuilles pour les adventices à feuilles larges. Le contrôle des espèces vivaces par la méthode thermique est toutefois plus ardu et nécessite plus d'un traitement pour une répression adéquate. À ce moment, si le degré d'infestation par le doryphore adulte est élevé, on affectera un maximum d'individus. Contre ce ravageur, l'effi-

portance de bien synchroniser l'intervention en fonction des conditions biotiques optimales.

La méthode thermique ne peut donc, à elle seule, réaliser la répression complète des mauvaises herbes et du doryphore étant donné l'émergence de ces ennemis de culture qui s'échelonne généralement sur plusieurs semaines. Toutefois, une première opération de désherbage thermique ou mécanique en pré-émergence de la culture peut être envisagée suivant le stade de développement des mauvaises herbes. Par la suite, les opérations de renchauffage peuvent compléter les besoins de désherbage après le passage des brûleurs.

L'équipement utilisé pour les interventions printanières peut également servir au défanage thermique des plants avant la récolte. L'intensité du traitement est alors déterminée suivant la densité de feuillage en présence et du degré de maturation de la culture. Une variété présentant un feuillage turgescence et très abondant exige l'application d'une plus grande quantité d'énergie qu'une autre plus sénescence et de moindre envergure. La qualité de défanage et des tubercules récoltés est équivalente à ce qui est



Photo : Jacques Gill

*Aspect général des plants 2 semaines après les interventions du printemps : à gauche, on aperçoit des plants ayant été soumis au traitement thermique; à droite, des plants en régie conventionnelle.*

cacité de la méthode est de l'ordre de 90 %; évidemment, elle n'affecte que les spécimens présents lors des traitements. D'autre part, comme les jeunes plants de pomme de terre sont exposés directement à la flamme des brûleurs, les traitements doivent être appliqués avant qu'ils n'atteignent une hauteur de plus de 15 cm. Afin de diminuer les répercussions négatives que pourraient engendrer des applications de chaleur répétées sur les rendements en pomme de terre, un seul traitement peut être appliqué, d'où l'im-

portance de bien synchroniser l'intervention en fonction des conditions biotiques optimales. obtenu par voie de défanage chimique et le processus de flétrissure complet des plants requiert le même temps. Au moins 80 % du feuillage doit être sévèrement affecté au moment de l'application du traitement pour en assurer l'efficacité. Par ailleurs, dans ces conditions, on peut s'attendre à réduire les populations de doryphore en présence de près de 85 %, et il en est de même pour les foyers d'infestation de mildiou dont la progression est presque complètement stoppée.

# PRODUCTION

## CARACTÉRISTIQUES ET DISPONIBILITÉ DES ÉQUIPEMENTS DÉVELOPPÉS.

Les prototypes développés sont de type traîné et composés d'un châssis principal supportant un réservoir pressurisé; d'un système d'alimentation assurant une distribution uniforme du propane liquide aux brûleurs individuels; d'unités structurales servant au maintien des brûleurs. Ces brûleurs individuels sont disposés de manière à produire une application de chaleur uniforme

puissance individuelle de 500 000 BTU, comparable à dix barbecues domestiques chacun. Évidemment, la capacité au champ des équipements en fut réduite, mais le confort de l'opérateur et la sécurité à l'emploi sont des facteurs primordiaux à considérer lors du développement d'équipements agricoles. Les prototypes de recherche sont toujours disponibles pour d'éventuels essais commerciaux et la compagnie Grégoire et Fils inc., de Saint-Hyacinthe, est disposée à commercialiser le produit selon

thermique du début jusqu'en milieu de saison de croissance de la pomme de terre, un projet de recherche en cours vise à combiner la répression thermique du doryphore en début de saison aux opérations de sarclage mécanique et/ou de renchaussage. Pour ce faire, on vérifie l'impact que pourrait avoir deux traitements thermiques de faibles intensités appliqués à intervalles d'une à deux semaines sur la culture. Des résultats préliminaires obtenus en 1996, permettent de croire que de tels traitements en bandes, combinés à une opération de sarclage et de renchaussage augmenterait le temps d'intervention contre le doryphore de printemps sans affecter les rendements et sans exiger d'opération culturale supplémentaire. Une technique semblable a d'ailleurs été développée pour le désherbage complet du maïs-grain. Par la suite, les brûleurs pourraient être combinés à un équipement permettant un décrochage par jet d'air des insectes présents sur les plants et leur destruction simultanée dans l'entre-rang par les brûleurs. Ces techniques pourraient donc réduire les coûts d'opération reliés à l'emploi de la méthode thermique et élargir la fenêtre d'intervention. De tels équipements ne pourraient toutefois être utilisés pour les opérations de défanage qui nécessitent une application de chaleur sur toute la surface cultivée.



Photo: Jacques Gill

Aspect comparatif des méthodes de défanage deux semaines après les opérations; à gauche, les plants n'ont pas été défanés; au centre, avec un défanant chimique; et à droite, avec la méthode thermique.

Tableau 1 - Synthèse des conditions d'emploi de la méthode thermique en production de pomme de terre

Description de l'opération	Capacité théorique <sup>1</sup> (hectare/heure)	Dose théorique (kg de propane/ha)
Désherbage en prélevée des cultures <sup>2</sup>	2,75	75
Désherbage et contrôle combiné du DPT <sup>2</sup>	2,75	75
Répression du doryphore (2 brûleurs/rang)	2,75	38
Répression du doryphore (1 brûleur/rang)	2,75	19
Défanage thermique (variété Kennebec)	1,65	160
Défanage thermique (variété Chieftain)	2,20	120
Défanage thermique (variété Superior)	2,48	85

<sup>1</sup> Calcul à 100 % d'efficacité au champ et pour un appareil à six rangs

<sup>2</sup> Application sur toute la surface en culture, 4 brûleurs/rang.

sur la largeur entière de l'équipement. L'ensemble est également muni d'écrans protecteurs diminuant les pertes de chaleur occasionnées par le vent et conservant la chaleur au niveau de la cible visée. Les premiers prototypes pré-commerciaux développés avaient une portée de dix rangs. Toutefois, après les premiers essais, la largeur de ces équipements fut ramenée à six rangs. L'élément majeur qui a forcé ce changement est la quantité de chaleur générée par de tels équipements constitués de 40 brûleurs d'une

l'intérêt que pourrait manifester les producteurs agricoles pour l'utilisation de cette technologie.

### NOUVELLES AVENUES À L'ÉTUDE

Présentement, bien que les activités de recherche et de développement entourant l'utilisation de la méthode thermique en agriculture soient de moindre envergure, la pertinence des travaux poursuivis n'en est pas moins valable. Afin d'élargir le temps d'intervention de la méthode

### CONCLUSION

Le potentiel d'utilisation de la méthode thermique en production de pomme de terre visant le contrôle des mauvaises herbes, du doryphore et des maladies et pour le défanage en fin de saison a été vérifié autant en conditions expérimentales que commerciales. Les recommandations d'utilisation sont bien définies et directement applicables dans un contexte de production biologique et de lutte intégrée. Bien que de moins grande envergure qu'au cours des années 1992 à 1995, les activités de recherche sont toujours en marche afin d'accroître la versatilité de la méthode, d'élargir sa fenêtre d'application et de réduire les coûts reliés à son utilisation. La disponibilité des équipements est toutefois limitée. L'intérêt des producteurs à acquérir de tels outils pourrait servir de catalyseur à la fabrication d'équipements adéquats et à la commercialisation de cette technologie, qui soit dit en passant, est applicable à d'autres types de productions agricoles.

Pour de plus amples informations sur le potentiel de la méthode thermique : Jacques Gill, (418) 656-2131, poste 7896 ou Claude Lagüe, poste 2815.

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

# UN VENT D'OPTIMISME SOUFFLE À LA FABQ

*Les questions afférentes aux réglementations sur la certification et au développement des marchés ont été au cœur des discussions de la dernière assemblée générale annuelle de la Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ), tenue le 15 mars dernier à Bécancour. La vingtaine de producteurs présents, qui avaient bravé les restes de la tempête de neige de la veille, ont décidé de donner un souffle nouveau à leur fédération en adoptant deux résolutions qui conditionneront l'avenir de celle-ci.*

JEAN-LUC POIRIER

COORDONNATEUR, DIRECTION DE LA COMMERCIALISATION - UPA

En premier lieu, les producteurs se sont entendus pour donner la priorité à deux dossiers au cours de la prochaine année : l'obtention d'une réglementation crédible en matière de certification et l'orchestration d'une campagne de promotion auprès des consommateurs. Parallèlement, ils ont mandaté leur conseil d'administration pour élaborer un plan de développement stratégique, lequel devra situer clairement le rôle et les champs d'action de la fédération, redéfinir les structures de représentations régionales et élargir la participation des producteurs biologiques aux activités de la fédération. Il semble que la longue discussion du matin ait fait son chemin, car d'un commun accord, les producteurs biologiques ont fait le choix de travailler de façon collective, avec efficacité et ainsi prioriser des actions structurantes pour l'avenir de la production tout en maintenant un regroupement au cœur de la profession, soit dans le giron de l'UPA.

Concernant le projet de règlement provincial encadrant la Loi sur la certification, M. Arthur

Marcoux, du ministère de l'Agriculture, nous a annoncé une prépublication pour le début d'avril. Il y aura à partir de ce moment une période de consultation de 45 jours où les groupes d'intérêts pourront faire valoir leurs opinions. La fédération compte s'impliquer activement dans le suivi de cette étape, car le règlement final confèrera tout le pouvoir à la Loi sur le contrôle des appellations. On estime que la mise en application de la loi sera une réalité dès la mi-juin et la Table filière sera interpellée au cours de l'automne prochain pour mettre en place le conseil d'accréditation. En 1998, la certification devrait donc se faire à l'intérieur du nouveau code réglementaire.

En fin d'après-midi, Mme Francine Simard, de la firme de communication Simcom, est venue présenter un projet de plan de communication visant à mieux faire connaître et démystifier les produits issus de l'agriculture biologique. Ce projet est une initiative de la fédération et son lancement est prévu pour l'automne. Selon l'évolution

du dossier de la certification, le conseil d'administration de la fédération devrait donner son aval dès le printemps à cette campagne. On prévoit donc que les médias écrits et électroniques feront écho à cette campagne tout au cours de l'automne par le biais d'articles de vulgarisation ou par des entrevues avec des porte-parole officiels représentant le milieu de la production biologique.

Un peu plus tôt dans la journée, M. Pierre Gaudet avait exprimé sa volonté et sa détermination de positionner la fédération dans un syndicalisme d'affaires, afin d'assurer la consolidation à tous les niveaux de la production agricole biologique. Il semble que les participants aient appuyé ce choix, car M. Gaudet, producteur céréalier biologique de la région de Nicolet, a été réélu à la présidence de la fédération. On retrouve aussi sur le conseil d'administration MM. Ferdinand Berner de Durham-Sud, Daniel Bélanger de Sainte-Perpétue, Serge Turcotte de Girardville et Jean-François Baril de Sainte-Anne-de-la-Pérade.

## PROFESSION DE FOI ENVERS L'UPA ET LE SYNDICALISME AGRICOLE

*Les membres de la FABQ présents à l'assemblée générale annuelle le 15 mars dernier ont réitéré leur confiance à Pierre Gaudet en renouvelant son mandat à la présidence de la Fédération. Ils ont aussi réaffirmé qu'il était essentiel de demeurer sous l'aile de l'UPA. Cependant, le membership de la FABQ n'a pas bougé depuis un an, il demeure autour d'une soixantaine de membres. Nous avons interrogés quelques membres du nouveau conseil d'administration sur la situation et les visées de la FABQ.*

FRANÇOIS CHALIFOUR

Le plan d'action présenté en février 1996 par la FABQ comportait trois objectifs : poursuivre les efforts engagés dans le processus de réglementation de l'appellation biologique, s'engager à fond dans la promotion générique du produit biologique et donner un appui à la production, à la transformation et aux organismes qui œuvrent dans le secteur.

Une tournée provinciale était organisée pour présenter ce plan d'action en avril 1996, tournée qui rejoignait près d'une centaine de producteurs et de productrices biologiques. Cette tournée avait aussi pour but de recruter de nouveaux

membres. À ce titre, la tournée n'a pas atteint son but, le membership n'a pratiquement pas bougé en 1 an. Cependant, sous l'impulsion de Pierre Gaudet, actuel président de la FABQ et de la Table filière en agriculture biologique, et de la majorité des intervenants du secteur, la loi pour la protection de l'appellation biologique a franchi le cap de l'adoption à l'Assemblée Nationale en décembre 1996. Par ailleurs, la FABQ a répété sa demande pour voir apparaître sur le futur Conseil d'accréditation un représentant des producteurs, lequel poste n'était pas prévu dans la suggestion parue en annexe du projet de loi.

Mais, depuis un an le travail n'a pas beaucoup avancé en ce qui concerne le plan de promotion générique et l'appui à la production. La mise en marche du plan de promotion ne s'est pas faite, car selon Pierre Gaudet, le « timing » n'était pas bon. Il croit au contraire qu'il est préférable d'attendre l'imminence de la mise en application de la loi pour lancer la promotion générique du produit, par exemple à l'automne prochain. Par ailleurs, le fait que la FABQ ne mette rien sur la Table cette dernière année a nui à la progression du membership au sein de la FABQ reconnaît Pierre Gaudet, mais pendant ce temps, affirme-t-il, des regroupements de producteurs se mettaient

en place ici et là au Québec, fait qu'il déplore, car selon lui on ne gagne rien à s'isoler et à diluer les forces. Du même souffle, il ajoute, cependant, que ces gens ont droit à leurs opinions; de son côté, il préfère continuer à travailler avec des gens qui accepteront de le faire dans le contexte syndical de l'UPA. Cette opinion est partagée par les membres du nouveau conseil d'administration. Rejoints au téléphone à la fin mars, Daniel Bélanger, membre réélu et Jean-François Baril, nouveau membre du conseil d'administration abondaient dans le même sens. « Nous allons continuer à travailler dans le giron de l'UPA et arrêter de travailler avec ceux qui font semblant de vouloir une organisation unifiée » de déclarer Daniel Bélanger. Et, pour lui, c'est toujours la FABQ qui tient la tête pour la représentation des producteurs biologiques au Québec. Bélanger et Baril croient aussi que c'est une bien petite portion des producteurs qui expriment une dissidence par rapport à la relation FABQ-UPA.

Jean-François Baril a aussi amené une résolution à l'assemblée générale qui voulait que l'on analyse la possibilité de créer des comités de producteurs biologiques au sein des Fédérations spécialisées (lait, bœuf, maraichers, etc.) et ainsi sensibiliser les producteurs conventionnels aux aspects de la production biologique, montrer à ces gens que les producteurs biologiques sont des producteurs à part entière.

Éventuellement, cette démarche pourrait apporter de l'eau au moulin de la FABQ. Au moment où la loi sur la protection de l'appellation entrera en vigueur, il pourrait y avoir un bon nombre de producteurs conventionnels qui, séduits par l'attrait de nouveaux marchés, fassent le saut en production biologique et acceptent tout naturellement de rejoindre les rangs de la FABQ. On entend travailler en ce sens à moyen terme. Il faudra aussi se pencher sur les moyens à prendre pour intéresser les producteurs à adhérer à la FABQ et trouver du

financement pour les actions de promotion du produit. Selon Pierre Gaudet, il faut finaliser le cadre de la loi et ensuite élaborer une structure de commercialisation dans toutes les productions, notamment, celles de la viande et des produits laitiers. Pierre Gaudet semble avoir sa petite idée sur ce dernier point.

Finalement, pour les participants à l'assemblée générale et dans la conjoncture actuelle du marché agricole, il est important de se rapprocher de l'UPA et de travailler sur une base plus large et de mettre fin à l'isolement qui caractérise trop souvent la production biologique. Jean-François Baril ajoute que de plus en plus de producteurs lorgnent vers les techniques de production biologique et que c'est en étant près de la structure de l'UPA qu'on a le plus de chance d'influencer ces producteurs. Il estime que les producteurs biologiques sont capables de faire leur place au sein de l'organisation.

## LES COMMUNIQUÉS DU RÉSEAU D'AVERTISSEMENTS PHYTOSANITAIRES (RAP) : C'EST AUSSI POUR LES PRODUCTEURS BIOLOGIQUES

UN OUTIL POUR PRODUIRE  
DES ALIMENTS SAINS ET DE QUALITÉ  
DANS UNE OPTIQUE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

### LE RAP

est branché  
directement  
sur la recherche

est une  
source d'information  
privilégiée sur les  
nouvelles approches  
de gestion  
et de protection  
des cultures

vous offre des stratégies  
d'intervention intégrées  
qui vous permettent  
d'intervenir de la façon  
la plus efficace possible.

### Réseau (coût de l'abonnement par année)

Arbres de Noël (25 \$)  
Cultures en serres (30 \$)  
Grandes cultures (25 \$)  
Légumes - crucifères (30 \$)  
Légumes - cucurbitacées-solanacées (30 \$)  
Légumes - maïs sucré (15 \$)  
Légumes - carotte, céleri, laitue, oignon (30 \$)  
**Abonnement pour les 4 sous-réseaux légumes : 75 \$**  
Pépinières ornementales (45 \$)  
Petits fruits (fraise, framboise, bleuets) (30 \$)  
Pomme de terre (45 \$)  
Pommier (45 \$)  
**Abonnement global pour tous les réseaux : 275 \$**



### DES RENSEIGNEMENTS RÉGIONALISÉS ET FIABLES GRÂCE À

- une équipe d'avertisseurs hautement compétents;
- plus de 100 collaborateurs-observateurs répartis sur tout le territoire;
- un accès à 125 stations météo et à des logiciels très performants pour prévoir le développement des ennemis des cultures.

### UN ACCÈS RAPIDE À L'INFORMATION

- par TÉLÉCOPIEUR (FAX). *Faites comme plus de 40 % de nos abonnés et recevez nos communiqués chez vous moins de 24 heures suivant leur publication, au même prix qu'un abonnement par la poste.*
- par INTERNET

**ALORS SI VOUS N'ÊTES PAS  
ENCORE ABONNÉS, N'ATTENDEZ PLUS,  
DEMANDEZ UN FORMULAIRE  
AU SECRÉTARIAT DU RAP :**

Réseau d'avertissements phytosanitaires, MAPAQ  
200, chemin Sainte-Foy, 9<sup>e</sup> étage  
Québec (Québec) G1R 4X6  
Téléphone : (418) 646-4883  
Télécopieur : (418) 646-0832

**ON PEUT RECEVOIR LES BULLETINS D'AVERTISSEMENT PAR LA POSTE, PAR TÉLÉCOPIE (FAX) OU PAR INTERNET**

## MAIS UNE CERTAINE DISSIDENCE

France Gravel et Francine Pommerleau ne vivent pas seulement de la production agricole. Francine Pommerleau tire tout de même son revenu principal de la production de légumes sur 5 hectares en plus de diriger avec son conjoint une entreprise de distribution de produits biologiques certifiés et d'emballages destinés à la production biologique. De son côté, France Gravel produit des légumes et des petits fruits en plus d'administrer, avec Jean-Marc Aubé, l'organisme de certification Garantie Bio. Toutes les deux étaient membres du Conseil d'administration de la FABQ en 1996 et elles n'ont pas assisté à la dernière assemblée générale du 15 mars exprimant aussi une certaine dissidence. Pour France Gravel, l'année passée au sein du conseil d'administration de la FABQ a été pénible. Comme administratrice d'un organisme de certification et ne vivant pas essentiellement de la production agricole, elle s'est sentie mise à part. Elle croit qu'il n'y a pas de place pour les petits producteurs qui essaient de démarrer au sein de la FABQ, et elle demande plus d'ouverture à ce niveau. Elle est consciente, cependant, que de s'isoler n'est pas la meilleure solution. L'adhésion à l'UPA la dérange énormément, elle ne se reconnaît pas dans le discours actuel de l'UPA et elle souligne que l'organisation ne défend pas les producteurs biologiques. France Gravel est une des instigatrices du Regroupement des agriculteurs et des agricultrices biologiques (RAAB) de la région de Québec et qui rassemble une quinzaine de producteurs agricoles qui pour une bonne part ne vivent pas essentiellement de leurs productions. France Gravel se défend bien d'avoir fondé le RAAB pour soutirer des mem-

bres à la FABQ. C'est pour donner une chance à des producteurs de se donner la force du groupe pour pénétrer le marché de la région de Québec. Selon elle, ces gens ont besoin de support pour la mise en marché de leurs produits et comme la FABQ tardait à mettre de l'avant son plan de promotion, ils ont décidé de prendre les devants. Elle se plaint du manque d'information sur les potentiels du marché et aurait vu d'un bon œil le développement d'un outil de diffusion pour ce type d'information à la FABQ. Pour elle, cependant, Pierre Gaudet est probablement l'homme de la situation, il connaît bien les dossiers et a la prestance d'un chef de file.

Francine Pommerleau est beaucoup plus catégorique, la FABQ ne pourra pas se remettre sur pied et le discours de la Fédération ne laisse pas de place aux petits producteurs. Elle ne peut supporter que la Fédération tolère le point de vue de récentes études de mise en marché (GREPA, RADIUS) qui, selon elle, déclarent que le secteur biologique est encore sous la coupe de « granolas », qu'il est mal organisé et que la mise en marché est boiteuse. Francine Pommerleau affirme que depuis 20 ans, le secteur biologique a évolué, les producteurs sont sérieux et il faut se baser sur ces acquis pour se prendre en main. Elle croit qu'on peut faire fonctionner une association de producteurs biologiques en dehors du giron de l'UPA et que de fonctionner à l'image de l'UPA en ce qui concerne les dépenses reliées au secrétariat et à la comptabilité sont trop dispendieuses. Une association de producteurs biologiques en dehors de l'UPA pourrait s'offrir de tels services à des coûts raisonnables et réserver plus d'argent pour des actions de développement profitables.

*Fermé*  
*et Centre de préservation*  
**BRUNO MESSIER**

*Notre spécialité :*  
*canards et oies*  
*contrôlant insectes*  
*et mauvaises herbes,*  
*idéales pour la*  
*culture biologique.*  
*Aussi volailles rares*  
*et anciennes.*  
*Nous expédions*  
*partout, catalogue*  
*gratuit sur demande.*

371, route 132  
Port Lewis / Saint-Anicet, Québec, Canada, J0S 1M0  
(514) 264-3536



## PRONATURE

*Produits naturels*  
*en santé animale*

**Algues marines**  
*varech*

*(ascophyllum nodosum)*  
**Calseagrit granulé**  
*(lithothamne)*

**Argiles**

*Kaolinite (blanche, grise)*  
*Bentonite (verte)*

**Charbons activés**

**Levures et enzymes**

**Minéraux**

*basalte, phosphate, soufre,*  
*sulphate de cuivre,*  
*chlorure de magnésium*

**Vinaigre de cidre**  
**et de maïs**

**Fond de tonique à l'ail**

**Huile de première**  
**pression**

**Les Distributions**  
**PRONATURE enr.**

Entrepôt  
100, rang des Audette  
Farnham (Québec) J2N 2P9

**(514) 263-0066**

Propriétaires :  
Réal Samson et associés

# MARCHÉ BIO

## LE MOULIN LA PIERRE

### UN TÉMOIN D'HIER QUI RÉPOND AUX BESOINS D'AUJOURD'HUI

Le Moulin La Pierre est situé à Norbertville, à 5 minutes de Victoriaville, et comme en 1845, c'est toujours la rivière Gosselin qui alimente ses turbines pour la mouture des grains. On y a scié du bois et du bardeau, cardé la laine et moulu des grains depuis 152 ans. À l'heure actuelle, le Moulin La Pierre se consacre essentiellement à la mouture des grains.

Le Moulin La Pierre a changé plusieurs fois de propriétaires pendant toutes ces années et les nouveaux propriétaires, Danièle Huberdeau et René Simard comptent bien respecter les méthodes artisanales de fabrication de la farine qui y ont été développées : mouture sur pierre de silex, bluteau pour la séparation des farines, etc. À l'alimentation par la rivière Gosselin, qui fait tourner les turbines toute l'année, s'ajoute une alimentation électrique qui permet de répondre à la demande croissante pour les farines du Moulin.

Les principaux clients du Moulin La Pierre sont les boulangeries, les distributeurs, les détaillants ainsi que les particuliers qui peuvent venir s'approvisionner directement au Moulin en farine fraîche. Le Moulin La Pierre offre diverses farines : blé dur, blé mou, seigle, maïs, sarrasin, épeautre, avoine, farine blanche, farine complète, etc. et la distribution de ses produits atteint les grands centres comme Montréal, Québec et jusqu'au Saguenay. Le Moulin La Pierre est certifié par Québec-Vrai et n'utilise que des grains issus de production biologique certifiée. Comme le marché est en croissance pour ce type de produits, le Moulin La Pierre fait appel à un nombre grandissant de producteurs de grains certifiés biologiques du Québec et de l'Ouest canadien.

Par ailleurs, fier de son histoire, le Moulin La Pierre ouvre ses « vannes » durant la saison estivale pour toutes personnes ou groupe, jeunes et moins jeunes intéressés à venir visiter les lieux. Il est possible d'y prendre des repas champêtres... ou d'y déguster la bonne galette de sarrasin et bien entendu de rencontrer le meunier « dans tous ses atours » accompagné du guide.



Le Moulin La Pierre et la rivière Gosselin

En terminant, précisons que le Moulin La Pierre est toujours à la recherche de fournisseurs et de producteurs de grains biologiques certifiés du Québec. Avis aux intéressés! Vous pouvez communiquer avec le Moulin La Pierre, 99, chemin Laurier, Norbertville (Québec), G0P 1B0. Tél. : (819) 369-9639; téléc. : (819) 369-8063.

## BIO-BEAUCE DISTRIBUTION INC.

### ABONDANCE, FRAÎCHEUR ET QUALITÉ

Le premier mardi de chaque mois, c'est la joie dans notre chaumière : c'est le jour où le gros camion de Réjean fait son arrêt chez-nous pour y déverser l'abondance, la fraîcheur et la qualité de ses produits biologiques certifiés; les enfants trépignent et se précipitent sur les grosses boîtes remplies de fruits, légumes, fromages, pains, pâtes, fruits secs et autres trésors de produits alimentaires bio. C'est pas des farces les enfant s'ennuient presque de Réjean. Vivement le mardi!

# BIO BEAUCE *Distribution*

Nous offrons à notre clientèle une gamme complète de produits certifiés biologiques et naturels.

Mégantic • Amiante • Beauce • Québec • Bellechasse • Côte du Sud • Bas Saint-Laurent  
Nouveau-Brunswick

375, Principale, St-Philibert (Qc) G0M 1X0

Tél. : 418-227-6404 • Sans frais : 1-800-463-6404 • Fax : 418-227-1496

# MARCHÉ BIO

Réjean Rioux et Francine Pomerleau ont créé, il y a 7 ans, un service unique au Canada de distribution de produits biologiques certifiés. Situé à Saint-Philibert-de-Beauce, Bio-Beauce Distribution couvre les régions de Québec métro, de Mégantic, de l'Amiante, de la Beauce, de Bellechasse, de la Côte-du-Sud et récemment, une expansion vers l'est a permis d'élargir le réseau vers le Bas-Saint-Laurent où à partir de La Pocatière, Bio-Beauce Distribution se rend jusqu'à Matane, en passant par Rivière-du-Loup et Rimouski, couvre la vallée de la Matapédia, visite Edmunston, le Nord-Ouest du Nouveau-Brunswick et la Baie-des-Chaleurs jusqu'à New-Richmond. Ses clients : les magasins d'aliments naturels, les supermarchés et les quelques groupes d'achats qui comme le nôtre se trouvent sur sa route.

## DE LA VARIÉTÉ EN MASSE

Qui a dit que les consommateurs de produits frais biologiques se contentaient de quelques carottes ratatinées, de deux ou trois navets véreux et d'une poche de patates germées? Eh non! Bio-Beauce Distribution n'offre surtout pas ça et la demande des consommateurs est précise : on veut du frais, du beau, de l'appétissant : l'équipe de Bio-Beauce le sait et l'offre. La gamme de produits est impressionnante. À titre d'exemple, la liste de prix de fruits et légumes frais biologiques de la semaine du 10 mars comportait près d'une quinzaine de fruits : ananas, avocat, banane, citron, fraise, kiwi, lime, noix de coco, orange (3 variétés), pamplemousse, poire (3 variétés), pommes (7 variétés) et tangerine; et près d'une quarantaine de légumes, de l'ail au zucchini en passant par les artichauts, le brocoli, la carotte, les céleris, les champignons, les choux-fleurs, verts, rouges, épinards, endives, laitue, oignon, pomme de terre, persil, tomate et j'en passe. À tout cela s'ajoutent les germinations, le lait de vache et de chèvre, les œufs et toute une gamme de prêts-à-manger bio. Pour les légumes et les fruits, Bio-Beauce s'approvisionne directement chez plusieurs producteurs biologiques du Québec et principalement auprès du grossiste montréalais Distribue-Vie en ce qui concerne les produits frais importés. En ce qui concerne l'éventail des produits biologiques certifiés et naturels transformés, Bio-Beauce possède un catalogue bien garni de marques reconnues : le prêt à manger du Commensal, d'Yves Veggie, de la Mie dorée, d'Unisoja, les pains des boulangeries Sacré-Cœur, Riesel, du Village, d'Unisson et des Maîtres-Fermentiers, de Nutriforce, de La Mie du Pain, les farines et grains bio du Moulin Lapierre et de La Milanaise, les huiles première pression de la maison Orphée, d'Omega Flo, de Spectrum, plus de 8 000 produits au total.

## DE QUOI REMPLIR TOUT UN MAGASIN

En fait, ce que l'équipe de Bio-Beauce propose c'est d'offrir aux détaillants la gamme de tous les produits biologiques par l'entremise d'un seul distributeur. Concrètement, cela signifie qu'à chaque semaine, Bio-Beauce est en mesure d'offrir 95 % de tout l'inventaire de son catalogue de produits à chaque détaillant. Cela assure le détaillant du meilleur choix et d'une présence sur ses tablettes du maximum de produits en tout temps. Pour le détaillant, qui autrement devait s'approvisionner directement chez plusieurs fournisseurs, cela fait disparaître la hantise de la « commande minimale » exigée par certains fournisseurs; cette obligation de placer une commande minimale vient gonfler inutilement l'inventaire du magasin et dans le cas où la commande minimale n'est pas atteinte, le détaillant risque de payer des frais de transports supplémentaires ou de perdre ses fournisseurs et de voir le produit disparaître des tablettes. Par ailleurs, plusieurs détaillants du nouveau territoire touché par l'expansion du réseau sont étonnés de voir le choix disponible, surtout en ce qui concerne les produits frais, certains de ces commerçants ne croyaient même pas possible d'obtenir autant de choix surtout en période hivernale. À ce titre, Bio-Beauce vient combler une demande qui même si elle n'était pas exprimée était cependant réelle : les

consommateurs sont prêts à élargir leur consommation d'aliments frais biologiques à la condition qu'ils leur soient offerts en quantité et en qualité.

## PRÊT À SUIVRE L'ÉVOLUTION

L'expansion du réseau vers l'est de la province est primordiale pour Bio-Beauce. Évidemment, on vise la rentabilité de l'opération et ce sont 14 nouveaux clients qui se sont ajoutés à la route habituelle. On pense pouvoir atteindre 25 clients sur cette portion du réseau. On a procédé récemment à l'engagement de nouveaux employés et on s'affaire actuellement à augmenter la rentabilité de tout le réseau. Les volumes de ventes sont en progression constante et on prévoit les doubler d'ici 6 mois. Bio-Beauce dispose de l'équipement nécessaire pour répondre à la demande : télévente informatisée, camions réfrigérés, congélateur, entrepôt réfrigéré, salle de conditionnement, aire d'expédition. Mais par dessus tout, Bio-Beauce possède un personnel qualifié qui connaît bien le produit, élément essentiel quand on veut vendre un produit souvent méconnu, qui n'a pas la visibilité des produits plus conventionnels et qui se retrouve sur les mêmes marchés.

À ce propos, même s'il est difficile à pénétrer, le secteur des grandes surfaces en vaut la peine. Selon Réjean Rioux, lorsque l'on fait se cotoyer des produits de provenances diverses, cela oblige à remplir les étagères avec la meilleure qualité possible surtout si le prix demandé est plus élevé. Du côté du producteur, il est essentiel que celui-ci mette sur le marché un produit irréprochable et disponible en abondance s'il veut en tirer le prix qu'il espère et qui correspond au travail qu'il y a mis.

Comme nous le soulignons auparavant, le service qu'offre Bio-Beauce est unique, évidemment, les prix offerts aux détaillants sont parfois plus élevés que s'ils faisaient affaire directement avec les fabricants ou les fournisseurs directs. Cependant, ce que le détaillant doit comprendre, c'est qu'avec Bio-Beauce, il a droit à un service personnalisé qui comprend, entre autres, une possibilité d'obtenir des échantillons pour de nouveaux produits, du matériel de promotion pour annoncer ces nouveaux produits sur l'étagère, des informations précises pour aider à la vente du produit. De plus, pour le détaillant, faire affaire avec un distributeur comme Bio-Beauce, lui permet de faire des économies au niveau du transport, d'alléger l'inventaire et le suivi des fournisseurs et de diminuer la taille des comptes à payer. Dans un contexte plus global de solidarité rurale, un service comme celui de Bio-Beauce Distribution permet de maintenir en région un réseau de détaillants de produits biologiques et naturels plus attrayants et d'offrir aux consommateurs une gamme plus complète de produits qu'ils trouveront chez eux et qu'ils achèteront chez eux. L'équipe de Bio-Beauce offre un service qui mérite tout notre encouragement.

FRANÇOIS CHALIFOUR

### Au service de l'agriculture biologique

### **AGRIBIO**

Amendements, fertilisants biologiques  
Répulsifs, insecticides, herbicides biologiques  
Suppléments biologiques pour animaux

### **LES JARDINS DE LA SEIGNEURIE ENR.**

465, chemin de la Seigneurie Est  
Sainte-Blandine (Québec) G0K 1J0

Tél. : (418) 735-5700

Jean-Guy Pigeon, prop.



# REVUE DES MARCHÉS

24-02/28-02 20,00 (E.U.), 24 un.  
03-03/14-03 21,50 (E.U.), 24 un.  
17-03/28-03 24,00 (E.U.), 24 un.

**FÈVE VERTE** \$  
03-02/07-02 55,00 (E.U.), 25 lbs  
10-02/21-03 —  
24-03/28-03 58,50 (Flo.), 25 lbs

**LAITUE FRISÉE VERTE** \$  
03-02/07-02 19,00 (E.U.), 24 un.  
10-02/14-02 17,00 (E.U.), 24 un.  
17-02/07-03 18,00 (E.U.), 24 un.  
10-03/14-03 20,00 (E.U.), 24 un.  
17-03/28-03 22,00 (E.U.), 24 un.

**LAITUE ROMAINE** \$  
03-02/07-02 23,00 (E.U.), 24 un.  
10-02/14-02 20,00 (E.U.), 24 un.  
17-02/21-02 21,00 (E.U.), 24 un.  
24-02/07-03 18,00 (E.U.), 24 un.  
10-03/14-03 25,25 (E.U.), 24 un.  
17-03/21-03 25,50 (E.U.), 24 un.  
24-03/28-03 22,00 (E.U.), 24 un.

**OIGNON JAUNE** \$  
03-02/07-02 19,00 (Qc), 12 x 2 lbs  
16,50 (Qc), 25 lbs  
10-02/21-02 19,00 (Qc), 12 x 2 lbs  
18,00 (Qc), 25 lbs  
24-02/21-03 20,00 (Qc), 12 x 2 lbs  
20,00 (Qc), 25 lbs  
24-03/28-03 24,00 (Qc), 12 x 2 lbs  
21,00 (Qc), 25 lbs

**PANAIS** \$  
03-02/28-03 19,00 (Qc), 12 x 1 lb

**POIREAU** \$  
03-02/07-02 21,00 (Qc), 12 x 3 un.  
25,50 (E.U.), 15 lbs  
27,00 (E.U.), 20 lbs  
10-02/21-02 18,00 (Qc), 12 x 3 un.  
21,50 (E.U.), 20 lbs  
24-02/28-02 14,00 (Qc), 12 x 3 un.  
21,50 (E.U.), 20 lbs  
03-03/14-03 21,50 (E.U.), 20 lbs  
17-03/28-03 25,00 (E.U.), 20 lbs

**POIVRONS VERTS** \$  
03-02/21-03 —  
24-03/28-03 48,00 (E.U.), 22 lbs

**POMME DE TERRE BLANCHE** \$  
03-02/28-03 19,00 (Qc), 50 lbs  
22,00 (Qc), 10 x 5 lbs

**POMME DE TERRE ROUGE** \$  
03-02/28-03 20,00 (Qc), 50 lbs  
24,00 (Qc), 10 x 5 lbs

**RABIOLE** \$  
03-02/28-03 18,00 (Qc), 12 x 2 lbs

**RUTABAGA** \$  
03-02/21-03 16,00 (Qc), 12 x 2 lbs  
11,00 (Qc), 25 lbs  
24-03/28-03 17,00 (Qc), 12 x 2 lbs  
11,00 (Qc), 25 lbs

**TOMATE ROUGE DE SERRE** \$  
03-02/07-02 38,00 (E.U.), 15 lbs/52 un.  
25,00 (E.U.), 20 lbs (de champs)  
10-02/21-02 35,00 (E.U.), 15 lbs/52 un.  
24-02/28-02 35,00 (E.U.), 15 lbs/52 un.

32,00 (E.U.), 20 lbs (de champs)  
03-03/07-03 35,00 (E.U.), 15 lbs/52 un.  
10-03/28-03 38,50 (E.U.), 15 lbs/52 un.

17-03/28-03 40,00 (Ont.), 125 un.

**McINTOSH**  
03-02/14-02 24,00 (Ont.), 12 x 3 lbs  
30,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
39,00 (C.-B.), 125 un.  
10-02/21-02 12,00 (Qc), 12 x 3 lbs  
17-02/21-02 27,00 (Ont.), 12 x 3 lbs  
30,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
39,00 (C.-B.), 125 un.  
24-02/28-02 32,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
39,00 (C.-B.), 125 un.  
03-03/14-03 32,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
42,00 (Ont.), 12 x 3 lbs  
39,00 (C.-B.), 125 un.  
17-03/21-03 32,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
24,00 (Ont.), 12 x 3 lbs  
45,00 (C.-B.), 100 un.  
24-03/28-03 32,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
24,00 (Ont.), 12 x 3 lbs

**SPARTAN**  
03-02/14-03 32,00 (C.-B.), 125 un.  
32,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
17-03/28-03 32,00 (C.-B.), 125 un.  
30,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs

Arg. : Argentine  
C.-B. : Colombie-Britannique  
E.U. : États-Unis  
Flo. : Floride  
Mex. : Mexique  
Ont. : Ontario  
Qc : Québec  
— : aucun arrivage

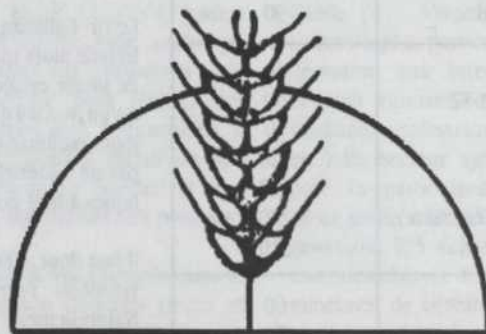
## FRUITS

**POIRE BARTLETT** \$  
03-02/21-02 —  
24-02/28-02 80,00 (Arg.), 12 x 3 lbs  
03-03/14-03 —  
17-03/28-03 60,00 (Arg.), 40 lbs

**POMMES DÉLICIEUSE JAUNE** \$  
03-02/28-02 28,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
35,00 (C.-B.), 125 un.  
03-03/14-03 35,00 (C.-B.), 125 un.  
17-03/28-03 32,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
38,00 (C.-B.), 125 un.

**DÉLICIEUSE ROUGE**  
03-02/07-02 36,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
40,00 (C.-B.), 125 un.  
10-02/21-02 36,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
40,00 (C.-B.), 125 un.  
33,00 (C.-B.), 40 lbs  
24-02/14-03 36,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
33,00 (C.-B.), 40 lbs  
17-03/28-03 32,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs  
33,00 (C.-B.), 40 lbs

**EMPIRE**  
03-02/14-02 40,00 (Ont.), 125 un.  
17-02/14-03 34,00 (C.-B.), 12 x 3 lbs



**DISTRIBUE-VIE**  
Distribution d'aliments biologiques

Venez nous visiter dans nos nouveaux locaux au

5000, rue d'Iberville, suite 153

Montréal, Qc H2H 2S6

tél: 514-598-1322

fax: 514-598-1886

Au service des consommateurs et des producteurs depuis 1989

# MODE D'EMPLOI

## LE PARAMAGNÉTISME

### UNE FORCE DE LA NATURE, SUBTILE, MAIS CONSTANTE ET VIVANTE

Le paramagnétisme est une force physique, réelle, de très faible intensité, mais mesurable et qui a démontré une influence bénéfique sur toutes formes de vie et donc sur l'agriculture. C'est le Dr Phil Callahan des États-Unis qui a mis en lumière ce phénomène naturel. Il a même inventé un petit appareil portatif qui permet de mesurer cette force. On peut mesurer le niveau de paramagnétisme d'un sol avec cet appareil à partir d'un simple échantillon de sol. Selon Callahan, une plante saine, forte et résistante aux

maladies et aux insectes provient habituellement de sols qui ont des valeurs élevées paramagnétiques.

Il y a quelques temps, j'ai pu me procurer l'appareil de Callahan et j'ai offert de procéder à la mesure du paramagnétisme des sols des fermes qui voudraient bien participer à l'expérience. Une dizaine de fermes ont répondu à l'appel en me faisant parvenir des échantillons de sols. Au cours du mois de mars, j'ai procédé aux analyses avec l'appareil. Phil Callahan fait l'interprétation suivante des mesures du paramagnétisme d'un échantillon de sol ou de poudre de roche. L'unité de mesure est le centimètre-gramme/seconde.

#### Mesure du paramagnétisme dans différents sols agricoles de la province

Endroit	Numéro du champ	Mesure (1x10 <sup>6</sup> cm-g/sec.)
Saint-Pierre-de-Montmagny	4	20
	2-3-6-7	30
	8	80
Saint-Vallier -de-Bellechasse	1 (bas)	40
	2 (haut)	60
Honfleur	1 - Horizon A	100
	- Horizon B	360
Sainte-Marguerite -de-Dorchester	16-27	30
	21-28	50
	19-22-23	60
	26-29	70
	20	80
	17-18	90
Saint-Édouard-de-Lotbinière	22	40
	49-50-51-52	60
	21	70
	1	120
	40-41	140
	8-9-14-15-19 (érablière)	220
	46	310
Sainte-Anne-de-la-Pérade	7	60
	27	70
	11-19	100
Saint-Eustache	7	100
	1	230
Clermont	Sols très sableux	280
	Bonne terre argileuse	800 à 920
	Jardin familial	520
Saint-Augustin-dDesmaures	Jardin biologique	680
Saint-Alban-de-Portneuf	Échantillon 1	40
	Échantillon 2	170
	Échantillon 3	50

#### MESURE

(1 x 10<sup>6</sup> cm-g/sec.)

De 0 à 100

De 100 à 300

De 300 à 700

De 700 à 1 200

De 1 200 à 3 000 et plus

#### INTERPRÉTATION

Sol pauvre

Bon sol

Très bon sol

Excellent sol

Bonne poudre de roche

De mon côté, selon les fermes, j'ai obtenu des mesures variables. Je mentionne ici seulement la provenance des échantillons, les données sont dans le tableau ci-contre.

Je ne vous apprend rien en vous disant que tout est vivant, dans le sens que toute chose vibre. En d'autres mots, toute chose émet et capte des ondes. Tout matériel paramagnétique est capteur de certaines longueurs d'ondes. Toujours selon le Dr Callahan, dans la nature, tout est divisé entre deux forces qui s'opposent : le paramagnétisme et le diamagnétisme. Alors que le sol est paramagnétique, les plantes sont diamagnétiques et c'est la recherche d'équilibre entre ces deux forces qui crée le mouvement de la Nature, qui construit.

Le Dr Callahan, après 40 années de recherches commencées en Irlande alors qu'il tentait d'élucider le mystère des tours rondes de pierre érigées au VI<sup>e</sup> siècle par les moines celtes, a démontré qu'un bon sol qui produit des plantes saines et résistantes est toujours paramagnétique. Il a été démontré que les ondes captées par un matériel paramagnétique et transmises au sol sont bénéfiques à tout point de vue.

Il faut donc, à l'égard de ces deux forces invisibles, mais combien vivantes, faire en sorte de les garder en équilibre. Naturellement, on ne peut équilibrer ces forces en appliquant une dose massive d'engrais, la Nature n'est pas si bête. Un bon sol est paramagnétique, il capte les ondes, ce qui favorise la croissance des plantes. La Nature a bien des secrets que la science peut découvrir à condition de sortir des sentiers battus.

Cependant, selon les observations du Dr Callahan, un sol peut perdre ses qualités paramagnétiques en une vingtaine d'années lorsque les méthodes culturales sont modifiées, notamment, avec l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques.

#### DÉVELOPPER LE POTENTIEL PARAMAGNÉTIQUE DU SOL.

Une des façons de conserver ou d'améliorer la qualité paramagnétique de nos sols est d'abord de pratiquer une saine agriculture. Hausser la qualité de vie de ces sols par l'utilisation de compost et

## MODE D'EMPLOI

une bonne aération (l'oxygène est très paramagnétique).

Une autre technique, avec laquelle l'expérimentation débute, est l'utilisation de poudre de roche à haute valeur paramagnétique. J'ai commencé une recherche dans ce sens pour trouver chez nous, au Québec, des endroits où des poussières de roche sont peut-être considérées comme des polluants au niveau environnemental, mais qui pourraient peut-être être un amendement avantageux pour le sol. De telles carrières sont déjà en production aux États-Unis et en Ontario.

J'ai fait l'analyse de certains matériaux provenant d'une usine de transformation du granit à Saint-Sébastien-de-Beauce. Je suspectais le granit, car toutes les roches d'origine volcanique sont paramagnétiques. Les quatre produits différents que j'ai testés me donnaient des mesures de 530, 700, 1 400

et 2 900. Ce dernier matériel pourrait devenir intéressant à appliquer sur un sol pauvre au niveau paramagnétique.

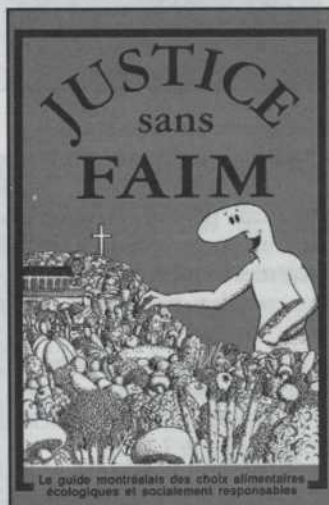
Je poursuis donc mes investigations dans ce sens et je reviendrai dans un autre article plus tard.

Pour ceux et celles qui y ont un intérêt, j'apprécierais une collaboration au niveau de la recherche de matériel paramagnétique. J'entends par matériel, de la poudre de roche. Y a-t-il des carrières de pierres d'origine volcanique dans votre région? Vous pouvez m'envoyer des échantillons en utilisant des boîtes d'analyse de sols.

MARCEL ROY, AGR.  
CONSEILLER EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE  
(418) 839-9002, POSTE 231

## RÉFÉRENCES UTILES

### JUSTICE SANS FAIM



*Le guide montréalais des choix alimentaires écologiques et socialement responsables, 1996, 150 pages, 6 \$.*

Publié par le Groupe de Recherche d'Intérêt Public du Québec (GRIP), organisme sans but lucratif, financé et dirigé par des étudiants des universités Concordia, McGill de Montréal et de l'UQUAM, Justice sans faim est un petit guide qui vous mènera aux ressources qu'il faut connaître pour réaliser des choix alimentaires responsables. Il brosse un portrait incisif du système alimentaire mondial et propose des alternatives aux produits

alimentaires commercialisés par les multinationales. Par exemple, dans le chapitre 6, pour plusieurs produits d'alimentation courants (fruits et légumes, céréales, bières, huiles, viandes, produits laitiers, café, thé, sucre), les pratiques douteuses des grandes entreprises sont dénoncées, les monopoles sont mis au jour, les technologies dangereuses sont clairement abordées, des mises en garde ainsi que des conseils pour la consommation adéquate de certains produits sont énumérés. Mais par-dessus tout, tout au long du guide, des alternatives sont proposées, des adresses de marchands, de producteurs agricoles, des portraits de petites entreprises écologiquement responsables émaillent des textes forts bien documentés.

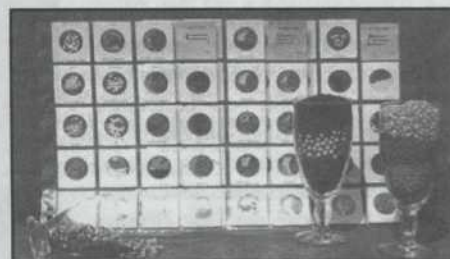
Disponible au mouvement ASEED (Action pour la solidarité, l'équité, l'environnement et le développement) : ASEED, 3647, Université, 3<sup>e</sup>, Montréal (Québec), H3A 2B3. Tél. : (514) 398-8969; téléc. : (514) 398-8976; e-mail : [aseed@acef-centre.org](mailto:aseed@acef-centre.org).

### LE GUIDE VISUEL

### UNE COLLECTION, UN OUTIL PÉDAGOGIQUE, UNE RÉFÉRENCE

La firme Agri-Concept se spécialise dans la diffusion d'outils pédagogiques de pointe qui donnent un solide support à l'apprentissage dans des champs d'action spécialisés.

Leur création, « Le Guide Visuel », s'adresse plus particulièrement aux intervenants (conseillers, étudiants, professeurs, etc.) du secteur agricole. La particularité de ce guide, c'est qu'il rassemble 275 échantillons de produits différents réunis par thèmes : amendements et fertilisants, semences d'engrais verts, grains de légumineuses, de céréales, d'oléoprotéagineuses, semences de plantes fourragères, sous produits pour l'alimentation animale, semences de gazons et couvre-sol, semences de légumes, de fines herbes et de plantes aromatiques, etc. Chaque échantillon est identifié et emballé individuellement dans une « capsule ». Tout cela constitue un ensemble impressionnant tant par la qualité des échantillons que par la diversité de la collection. L'ensemble est réuni dans un luxueux cartable d'une quinzaine de pages comprenant chacune 19 échantillons sous les thématiques citées plus haut.



Le Guide Visuel offre aussi une variété d'une douzaine d'inflorescences des principales céréales et plantes fourragères cultivées au Québec et présentées sous la forme de véritables spécimens d'herbier. Tous les spécimens du Guide Visuel sont aussi disponibles sous forme de photos ou de diapositives.

## RÉFÉRENCES UTILES

Le Guide Visuel regroupant les 275 échantillons réunis dans un cartable est offert à 128 \$. On peut aussi acheter les pages séparément.

À l'heure où le virtuel et l'impalpable sont à l'honneur, il fait bon de voir et d'apprécier les couleurs, les formes et les volumes des produits qui sont à la base de la production agricole moderne. La beauté et la richesse de la collection justifient à elles seules l'achat.

Les utilisateurs y verront l'avantage d'avoir un document agréable et facile à consulter qui leur fait faire «un saut aux champs» sans quitter leur table de travail ou leur salle de cours.

Le Guide Visuel est disponible chez Agri-Concept, 139, Boulay, Saint-Thomas-d'Aquin (Québec), Canada, J0H 2A0; tél./télé. : (514) 796-5067. Une brochure descriptive est disponible sur demande.

### LES OLIGO-ÉLÉMENTS EN AGRICULTURE ET ÉLEVAGE

Yves Coïc et Marcel Coopnet, éditions INRA, 115 pages, 1989, 48 \$, catalogue Agri-info #363.

Voici un livre qui aborde un sujet très vaste, mais dont les auteurs ont cerné tout ce qui est nécessaire de connaître et de comprendre pour agir efficacement dans la pratique agricole.

Les oligo-éléments sont présentés sous plusieurs aspects et on y comprend mieux le rôle qu'ils jouent dans la plante et de quelle façon le sol peut subvenir aux besoins de la plante.

On apprend à y reconnaître les symptômes de carences et comment les traiter. Les besoins pour la nutrition animale et humaine sont clairement présents pour chacun des oligo-éléments ainsi que les effets des carences et de la toxicité des oligo-éléments chez les animaux.



Des illustrations couleurs mettent en évidence les symptômes de carence observés sur les plantes et les animaux. Enfin, les apports d'oligo-éléments par les plantes en nutrition animale font l'objet de sections importantes dans l'ouvrage. On y analyse selon les oligo-éléments la teneur de différentes sources et on y fait des recommandations selon le type d'élevage.

### COMMENT TAILLER VOS ARBRES.

Pierre Michard, La Maison Rustique, 170 pages, 1970, 26 \$ (catalogue Agri-info #1487).

Ce guide, même s'il date un peu, est un excellent ouvrage pour l'amateur dont les connaissances horticoles sont limitées et apporte des réponses précises aux problèmes de taille que peut rencontrer le néophyte en présence de l'arbre ou de l'arbuste qu'il s'apprête à tailler.

L'ouvrage débute par un petit lexique définissant les termes techniques employés dans l'ouvrage. Ce lexique est suivi d'un chapitre qui aborde les quelques notions physiologiques qui font bien comprendre la réaction des végétaux à la taille et permet de bien cibler les moments appropriés pour une taille optimale.

Finalement, une étude détaillée des types de taille (formation, entretien, palmette, de fructification, etc.) permet de se familiariser avec les tailles les plus appropriées pour chacune des espèces végétales les plus communes : pommier, poirier, pêchers, vignes, groseilliers, cassissiers, framboisiers, rosiers, lilas, hortensias, arbustes grimpants, arbres d'ornement et végétaux pour les haies taillées, en plus d'indications précises pour une foule d'arbustes à fleurs. Simple et sobre, ce livre bien illustré va à l'essentiel de la pratique et est écrit par un praticien qui s'est mérité pour son travail le titre de meilleur ouvrier de France et décoré Officier du Mérite agricole français.



DISTRIBUTIONS  
**SOLIDA**  
480, RANG SAINT-ANTOINE, ST-FÉRRÉOL-LES-NEIGES, QC, G0A 3R0

**PIÈGES À INSECTES,  
PHÉROMONES & PHEAST**

Tél. : 418.826.0900 Fax : 418.826.0901

**Agri-info**  
LA librairie postale en agriculture et horticulture

**Demandez notre catalogue GRATUIT**  
Plus de 2 000 titres  
Maraîchage - Élevage - Vétérinaire

55, Rang 4 Warwick (Québec) JOA 1M0  
Tél & Fax : 819-358-6038  
Internet : agri-info@ivic.qc.ca  
Web : http://www.ivic.qc.ca/abriweb/agriinfo

# AGENDA

15 AU 17 AVRIL 1997  
25 AU 27 AVRIL 1997

## SAINT-BRUNO-DE-MONTARVILLE

Formation pour Maîtres-composteurs, offert par Nature-Action. Théorie et pratique, technique d'animation de groupe, visites, notes de cours, affiche couleur sur le compostage. Inscription : 120 \$ au (514) 441-3899; télécopieur : (514) 441-2138. Nature-Action Québec inc., C.P. 434, Saint-Bruno-de-Montarville, J3V 5G8.

25 ET 26 AVRIL 1997

## LA POCATIÈRE

Atelier sur la taille des pommiers. Organisé par le Centre d'agriculture biologique. Le formateur est M. Guy Langlais. Connaissances pratiques et théoriques. Pratique dans un verger de la région. Le vendredi 25 avril de 19 h à 22 h. le samedi de 8 h 30 à 14 h 30. Coût : 40 \$. Minimum 8 inscriptions pour la tenue de l'atelier. Information et inscription : (418) 856-1110, poste 339 (Nicole) ou poste 340 (Linda).

11 MAI AU 21 SEPTEMBRE 1997

## SAINT-DIDACE

Les ateliers les Jardins du Grand-Portage, Yves Gagnon et Diane Mackay vous accueillent pour une série de 20 ateliers portant sur le jardinage écologique : semis, organisation du potager, oiseaux au jardin, fertilisation et compostage, insectes et maladies, légumes, fines herbes, plantes médicinales, récolte et conservation. À tous les dimanches pendant tout l'été. Pour information et réservation : (514) 835-5813.

16-17 ET 18 MAI 1997

## VAL D'ESPOIR

Forum agricole de Pabok 1997 organisé par la Coop agricole de Val d'Espoir et parrainé par la Société d'aide au développement des collectivités de Chandler. La survie des collectivités rurales passe-t-elle par la relance de l'agriculture? Atelier-discussion, petite ferme, conférences, kiosque de produits agricoles, etc. Thèmes des conférences : techniques de l'agriculture

biologique, mise en marché et transformation, productions innovatrices, gestion et finance, vision de l'agriculture, plénière. Pour informations : Mireille Crépeau au (418) 782-2627; téléc. : (418) 689-5556.

25 AU 28 MAI 1997

## MONTREAL

« Rendez-vous avec le consommateur de demain », la Conférence annuelle du Conseil canadien de la distribution alimentaire à l'Hôtel Reine-Élisabeth. Tendances de consommation, les désirs du consommateur, innovation, la bouffe : ennemie ou amie, le consommateur : plus qu'une bouche à nourrir par des experts du secteur de la distribution et du marché de détail. Banquet, session d'affaires, activités sociales.

Information : Yollande Scott au (514) 982-0272; téléc. : (514) 849-3021.

# ANNONCES CLASSÉES

## LES P'TITES ANNONCES "BIO"

Dans le but de favoriser les échanges dans le secteur du bio, Bio-bulle a pensé vous offrir un service d'annonces classées. Vous avez quelque chose à vendre, vous avez des services à faire connaître, vous cherchez un produit, une machine usagée? Quel que soit votre besoin, les annonces classées veulent y répondre. Notez bien que Bio-bulle paraît 6 fois/an et qu'il a un tirage qui va en s'élargissant. Ce numéro de Bio-bulle, janvier-février sera suivi d'un numéro en mars-avril et ainsi de suite. Surveillez bien la date de tombée et faites parvenir votre annonce au plus tard à cette date. Pour la prochaine édition, la date limite est le 23 mai 1997.

### ANNONCES CLASSÉES - TARIF ET PROCÉDURES

- a) 10 mots et moins : 5 \$
- b) 11 mots et plus : 0,50 \$ le mot
- c) 30 mots maximum
- d) Brève description du besoin (utiliser un style télégraphique)
- e) Suivi d'un numéro de téléphone (ne compte pas pour un mot)
- f) Paiement fait à l'ordre du Centre d'agriculture biologique de La Pocatière
- g) Veuillez ajouter la T.P.S. (7 %) et la T.V.Q. (6,5 %) à votre total.
- h) Écrivez en lettres moulées
- i) Faites parvenir votre annonce et votre paiement à :  
Centre d'agriculture biologique de La Pocatière, Service des annonces classées, 401, rue Poiré, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0.

### OFFRE DE SERVICE

Journalier agricole. Six mois d'expérience : maraîchage biologique, animaux, biodynamie. Minutie, efficacité.

Guy au (514) 526-3332

### À VENDRE

Porcs biologiques certifiés Québec-Vrai pour élevage ou consommation. Claude au (418) 883-3236

## INDEX DES ANNONCEURS

Agri-Distribution J.M. ....	7	Distribue-Vie .....	25	Les Jardins de la Seigneurie .....	23
Agri-info .....	28	Distribution Solida .....	28	O CIA-Québec .....	11
Agro-100 .....	5	DistriVal .....	24	Pronature .....	21
Aliments Béland Foods .....	12	Ferme et Centre de		Québec-Vrai .....	11
Bio-Beauce Distribution .....	22	préservation Bruno Messier .....	21	Réseau d'avertissements	
Bionat .....	2	Gallagher .....	31	phytosanitaires .....	20
La Clef des champs .....	30	Garantie Bio .....	11	R.D. Fabrication .....	32



# LE PETIT MARCHÉ

Si vous êtes de ceux et celles qui faites une production biologique certifiée, qui offrez vos produits en vente directe ou dans les marchés publics, qui transformez une partie de votre production, qui confectionnez paniers de légumes ou de fruits, enfin, qui ajoutez de la valeur à votre production en faisant une mise en marché originale, la rubrique «Le Petit Marché» vous invite à profiter d'une visibilité accrue en annonçant vos produits et vos services dans Bio-bulle.

## TARIFICATION

Nombre de parutions	Carte d'affaires	1/2 carte
1	60 \$	40 \$
2	110 \$	74 \$
3	157 \$	105 \$
4	200 \$	120 \$
6	285 \$	162 \$

À partir du numéro de mai-juin 1997 de Bio-bulle, au moins une page du magazine sera réservée pour vous tous afin d'y faire paraître votre carte d'affaires. Nous vous offrons deux formats publicitaires, soit la carte d'affaires ordinaire (5 cm x 9 cm) ou la demi-carte d'affaires (2 1/2 x 9 cm).

Bio-bulle rejoint près de 2 500 lecteurs tous intéressés par la production biologique et vos produits atteindront par le Bio-bulle une clientèle bien ciblée prête à consommer des produits biologiques certifiés.

Notre offre vous a convaincu? Appelez-nous sans tarder, il y a encore de la place pour vous! Pour tous vos besoins en publicité : François Chalifour au (418) 856-1110, poste 338; télécopieur : (418) 856-1719.

*P.S. - Nous offrons, à peu de frais, un service de conception publicitaire pour la production de votre carte d'affaires.*

**CLEF DES CHAMPS**  
HERBORISTERIE

Plantes Médicinales  
Fraîches et transformées

Disponibles dans les boutiques  
d'aliments naturels

2278, Montée Rang 2  
Val-David (Québec) J0T 2N0  
Téléphone : (819) 322-1561



## ABONNEMENT À BIO-BULLE ET ADHÉSION AU CENTRE

Je m'abonne à BIO-BULLE seulement   
1 an (6 numéros)

28,49 \$ (taxes incluses)

40 \$ (à l'étranger)

Je désire devenir MEMBRE du Centre   
d'agriculture biologique de La Pocatière  
(Bio-bulle gratuit avec l'adhésion)

Membre individuel 40 \$ (taxes incluses)

Membre individuel, à l'étranger 45 \$

Membre corporatif 200 \$ (taxes incluses)

## COMMANDEZ VOTRE R.U.A.B.

N.B. - Les membres du Centre d'agriculture biologique de La Pocatière bénéficient d'une réduction de 10 % à l'achat des R.U.A.B.

Non-membre

Je désire recevoir \_\_\_ exemplaire-s à 12,95 \$ des R.U.A.B.

Taxes et frais de manunentation inclus \_\_\_\_\_ \$

Membre

Je désire recevoir \_\_\_ exemplaire-s à 11,68 \$ des R.U.A.B.

Taxes et frais de manunentation inclus \_\_\_\_\_ \$

TOTAL \_\_\_\_\_ \$

(mars-avril 1997)

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Occupation \_\_\_\_\_

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

Faites votre chèque ou mandat-poste à l'ordre du « Centre d'agriculture biologique de La Pocatière » et faites parvenir à : Centre d'agriculture biologique de La Pocatière, Service des abonnements, 401, rue Poiré, La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

# ROUE À RAYON

## #638: Le complément efficace et rapide pour le pâturage intensif.

Fait de matériaux ultra-légers et non corrosifs. Se déplace rapidement et facilement et les animaux sont constamment contrôlés par une clôture électrique.

Il est possible de contrôler des clôtures ayant jusqu'à 200 mètres de longueur, à partir d'une seule extrémité. Grâce à une conception brevetée, les rayons qui ne touchent pas le sol demeurent sous tension et éloignent les animaux.



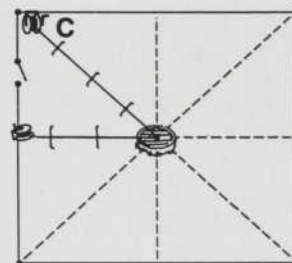
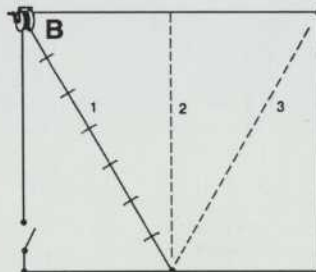
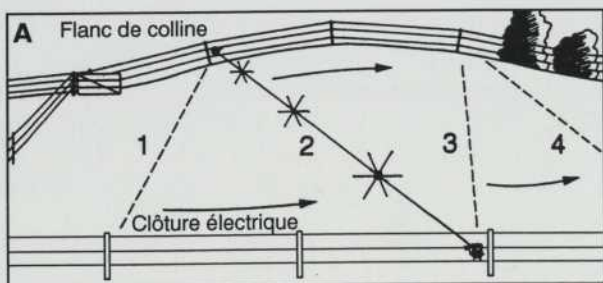
## La roue à rayon Gallagher – une clôture qui 'marche'.

Vous pouvez utiliser les roues à rayon sur un terrain plat et sur un flanc de colline non accidenté (A, B et C).

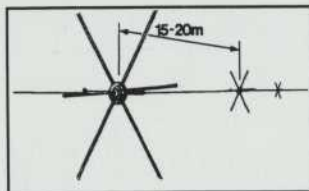
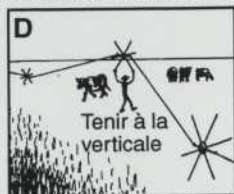
Lorsqu'elles sont équipées d'un moulinet à chaque extrémité, les roues à rayon sont encore plus faciles à déplacer (A).

En les soulevant à la verticale par les deux rayons reposant sur le sol, on peut faire passer les animaux ou l'équipement sous la clôture (D) sans même couper le courant.

Quand on les utilise et les entrepose correctement, les roues à rayons durent longtemps et représentent un excellent investissement.

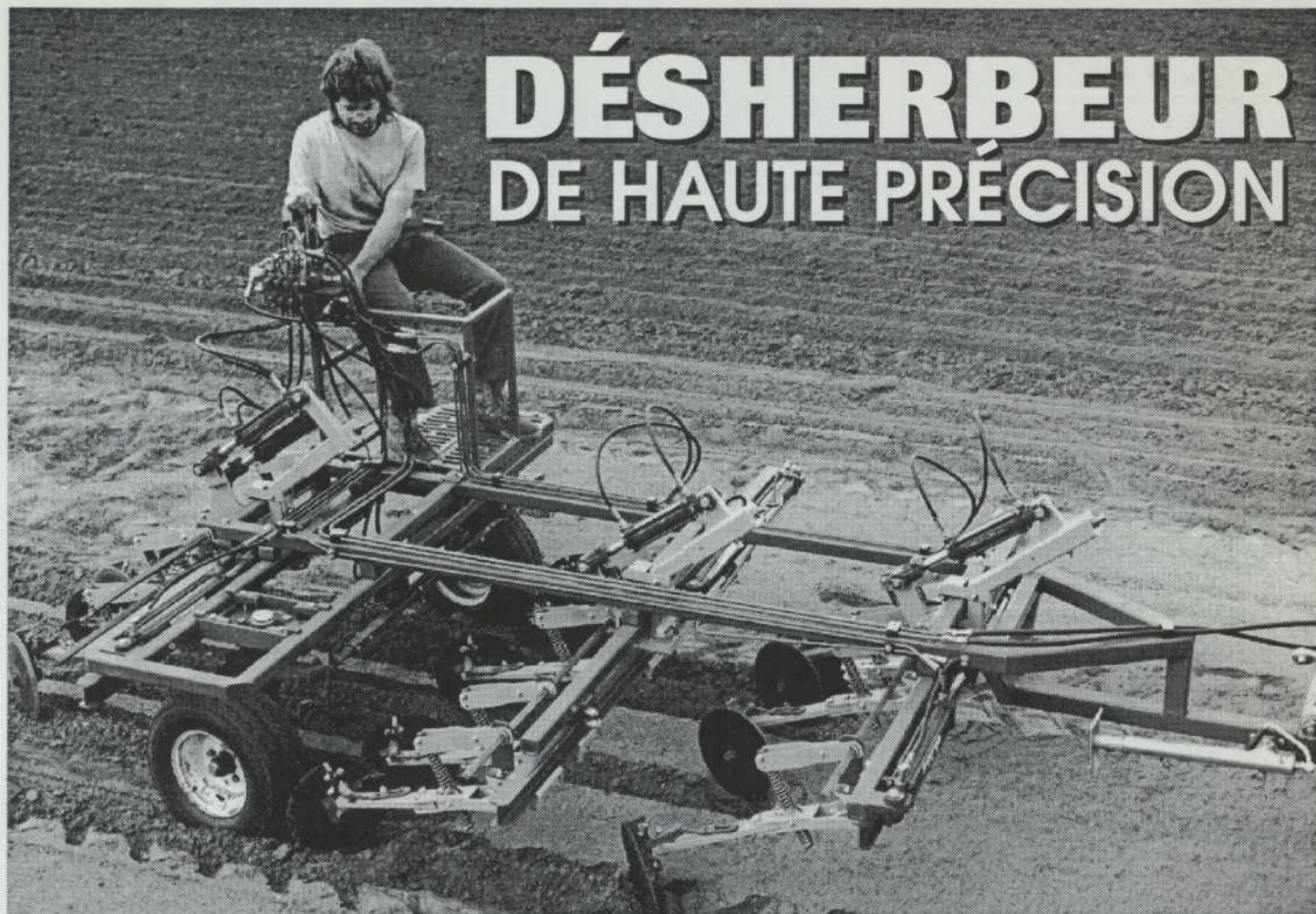


### DIVISION DU TROUPEAU



ERIC BOYER

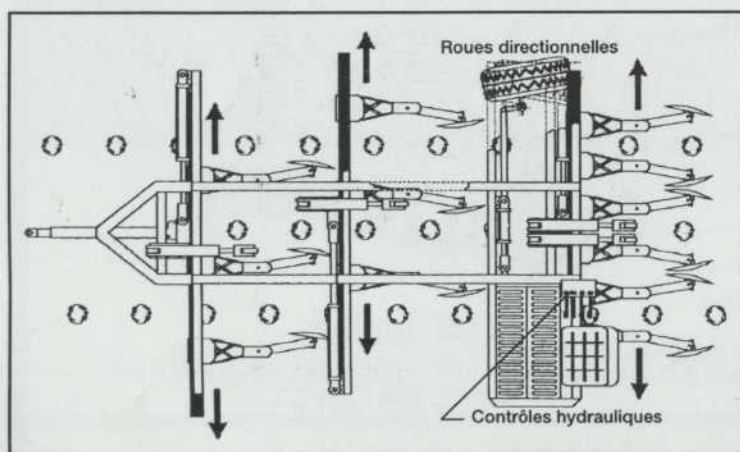
2470, chemin du Lac, Longueuil (Qc) J4N 1G8  
1-800-661-2013



# DÉSHERBEUR DE HAUTE PRÉCISION

## NOUVEAU DÉSHERBEUR DE HAUTE PRÉCISION

- **Désherbe à 3/4** de pouces de chaque côté des rangs sans affecter la culture.
- **Désherbe à 100 %** dans certaines cultures par renchaussage.
- **Hauteur minimum du châssis : de 19 à 25** pouces. Ajustement à volonté, ce qui permet d'intervenir dans des cultures déjà avancées.
- **Roue directionnelle** pour faciliter les manoeuvres de virage.



- **Ajustements instantanés :**

- **ajustement latéral :** chaque rangée de disques se déplace individuellement ou en groupe selon la commande de l'opérateur;
- **ajustement vertical :** une pression de 0 à 50 livres peut être appliquée sur chaque disque; ils peuvent aussi être relevés complètement afin de faire les manoeuvres requises lors des virages.
- Position des bras mobiles (qui portent les disques) en fonction des différentes largeurs de rangs.
- Construit selon vos besoins.

### R.D. FABRICATION

Robert Desmarais  
129, route 116 E.  
Acton Vale, QC  
J0H 1A0  
514-546-4434  
Atelier: 819-858-2735

