

PER

AND LES PRODUITS BIO DANS LES SUPERMARCHÉS?

B-1137

BNQ

CET ÉTÉ Visitez le Québec bio



Numéro 26



Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

DOSSIER

- MAINTIEN
SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PORC BIO

- L'HABITÉ, FUTUR LEADER MONDIAL

PORTRAITS D'ENTREPRISE

- LE MILITANT,
LE MÉCANICIEN
ET LE COW-BOY



526

Expiration 9999

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

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

ÉCOLO-NATURE



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

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

ÉCOLO-NATURE

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

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

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

ANALYSE MINIMALE GARANTIE

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

CONTACTEZ-NOUS!

LES ŒUFS D'OR INC.

34, rue Chénier

Val-d'Or (Québec) J9P 3S3

Tél. et fax: 819-824-4419

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

NOUS ACHETONS DES GRAINS CERTIFIÉS BIOLOGIQUES
PRODUITS AU QUÉBEC.

Soya, blé dur de printemps, blé tendre blanc,
seigle, sarrasin, etc.

CONTACTEZ-NOUS AU (418) 883-3688



114, Saint-Jean Nord Sainte-Claire (Québec) Canada G0R 2V0 Télécopieur: (418) 883-2662

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois

NUMÉRO 26 - AOÛT 2000

Agriculture

horticulture

8 OUTILS DE RÉGIE DES RAVAGEURS
par charles-eugène bergeron

commercialisation

9 À QUAND LES PRODUITS BIO DANS LES SUPERMARCHÉS?
par hélène amouriaux

10 LES MARCHÉS D'EXPORTATION DU SOJA BIOLOGIQUE
par sébastien forget

production

11 L'ABITIBI, FUTUR LEADER MONDIAL
par gaston gadoury, pascal billard et evelyne lemieux

12 UN PLAN DE CULTURE BIEN DÉTREMPE
par raynald laflamme

environnement

13 UN SIGNAL FORT EN FAVEUR DU BIO
par charles-eugène bergeron

dossier

16 MAINMISE SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
une traduction de charles-eugène bergeron

portraits d'entreprise

19 UN MILITANT ACTIF SUR LES MARCHÉS
par raynald laflamme

20 UN MÉCANO QUI FAIT DANS LE BIO
par raynald laflamme

22 UN COW-BOY BIEN EN SELLE
par raynald laflamme

23 POUR LE PLAISIR DE MIEUX SE NOURRIR
par renée frappier

Visitez
le Québec
bio

tous
les détails
en page 30

4 MOT DU RÉDACTEUR

5 ÉCHOS DU CABQ
par christian nanchen

6 BIO-BRANCHÉ
par raynald laflamme

7 BIO-CAPSULES

10 LA TOURNÉE DU MINISTRE
par raynald laflamme

14 BIO-INFO
par raynald laflamme

24 CONSEIL D'ACCREDITATION DU QUÉBEC
par denis-paul bouffard

29 NOUVELLES DE LA CERTIFICATION
garantie bio, par france gravel
québec vrai, par debbie timmons

30 ÉCHOS DES RÉGIONS

Mot du rédacteur

DÉJÀ UN AUTRE BIO-BULLE, et vous n'avez pas encore terminé de lire le numéro précédent, qui lançait un appel à tous: le bio québécois a besoin de vous! Ceux qui ont pris le temps de le feuilleter entre leurs occupations quotidiennes ont remarqué la présence d'un questionnaire à leur intention, un coup de sonde qui permettra au Centre d'agriculture biologique du Québec de mieux positionner le magazine dans le cadre du développement de l'agriculture biologique au Québec. À ce questionnaire, un concours était rattaché, histoire de vous récompenser, chers lecteurs et lectrices, pour les quelques minutes que vous consacriez à nous transmettre de l'information. Le concours a pris fin le vendredi 14 juillet à 16 h. Les gagnants des 10 prix seront connus lors du tirage, qui se tiendra à nos bureaux de La Pocatière le mardi 15 août à midi. Le grand gagnant ira passer la fin de semaine du 9 septembre au gîte touristique Les Bras de Morphée, à Sainte-Christine, en Montérégie. Un prix qu'il partagera avec une personne de son choix. Les noms de tous les gagnants seront publiés dans l'édition d'octobre de Bio-bulle.

Même si le concours a pris fin, il est toujours possible de nous transmettre le questionnaire dûment rempli dans l'enveloppe pré-affranchie qui était insérée dans notre dernière livraison. Les résultats de ce questionnaire seront traités en toute confidentialité par une consultante externe en collaboration avec l'Université du Québec à Rimouski. Le traitement des données permettra la réalisation d'un plan de mise en marché de façon à répondre à vos exigences. Il est donc toujours temps d'influencer le cours des choses par l'envoi de votre questionnaire.

VISITEZ LE QUÉBEC BIO

La présente édition vous offre une promotion estivale intitulée « Visitez le Québec bio, voyagez et mangez sainement ». Grâce la contribution de 16 entreprises, fermes et marchés d'alimentation naturelle, nous vous offrons un parcours plein soleil vers la région de votre choix. Le Québec est vaste, et surtout, accueillant. Faites-vous plaisir et rendez-vous les visiter en toute simplicité. Après tout, nous sommes tous de la grande famille bio-québécoise.

Et pourquoi ne pas prendre quelques photos de votre passage chez-eux? Tous ensemble, nous pourrions constituer un premier album de famille, qui trouverait sûrement place à être publié dans Bio-bulle. L'idée est lancée. Ceux qui déjà trouvent l'idée assez valable pour nous envoyer une photo accompagnée d'un court texte descriptif trouveront nos coordonnées dans cette page.

Cet été, on visite le Québec bio, et cet automne, on se racontera de bien beaux moments de chaleureuses découvertes!

Allez! On est déjà parti!

Bio-bulle

Le magazine du bio québécois
NUMÉRO 26 - AOÛT 2000

Bio-bulle est
une réalisation du



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

Rédacteur en chef: Raynald Laflamme
Courriel: redaction@cab.qc.ca

Ont collaboré à ce numéro:
Hélène Amouriaux, Charles-Eugène Bergeron, Pascal Billard, Denis-Paul Bouffard, Sébastien Forget, Gaston Gadoury, France Gravel, Eveline Lemieux, Christian Nanchen, Renée Frappier, Debbie Timmons, Larbi Zerouala

Révision: Denis Dumont
Conception et montage:
Studios Sigma, Tél. & fax: 418.852.3088
Courriel: ssigma@globetrotter.qc.ca
Impression: Impressions Soleil, La Pocatière
Vol. 12, no 2 - août 2000

PUBLICITÉ

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

- * Date de tombée: 18 septembre 2000
- * Parution: semaine du 1^{er} octobre 2000

ABONNEMENT

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

POUR NOUS REJOINDRE:

Centre d'agriculture biologique
Service à la clientèle,
a/s de Thérèse St-Laurent
401 rue Poiré, La Pocatière,
Québec, G0R 1Z0
Téléphone: 418.856.1110, poste 340
Télécopieur: 418.856.2541
Courriel: info@cab.qc.ca

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

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



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

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

AUX PRODUCTEURS, AUX TRANSFORMATEURS, AUX CONSEILLERS
ET À TOUTES LES PERSONNES BIEN OCCUPÉES DURANT LA BELLE SAISON



MEA CULPA TROIS FOIS ET TOUTES NOS EXCUSES

CHRISTIAN NANCHEN
DIRECTEUR, CABQ

Au cours de ces douze derniers mois, alors que vous étiez très occupés par vos activités d'été, le Centre d'agriculture biologique du Québec vous a sollicité à trois reprises, soit pour la réalisation du bottin d'adresses utiles en agriculture biologique (été 99, toujours indispensable et en vente au centre au prix de 14,95\$), soit pour notre étude ayant pour objectif de faire l'inventaire du bio au Québec, soit encore dans notre dernier numéro de Bio-bulle pour connaître votre avis sur le magazine.

Dans ces trois cas, il aurait sans aucun doute été préférable de vous contacter plus tard en saison, après les gros travaux de l'été. Dans les trois cas, diverses raisons ont évidemment dicté nos décisions, comme par exemple la disponibilité d'une stagiaire durant six mois ou d'un emploi d'été subventionné, ou encore notre besoin d'informations pour la mise en place d'un plan de mise en marché du magazine en étroite collaboration avec l'Université du Québec à Rimouski.

Nous regrettons ces sollicitations au mauvais moment de votre disponibilité, d'autant plus que notre mission est d'être à votre service pour vous fournir la bonne information au bon moment.

Comment concilier des contraintes financières et de personnel disponible avec l'intention de vous solliciter au meilleur moment de votre disponibilité? Une question qui pour l'instant n'a pas obtenu à nos yeux de réponse absolue. Nous serons certes dorénavant beaucoup plus attentifs à votre situation de surcharge de travail en plein été, mais contraints de juger chaque situation au cas par cas. Il y a sans aucun doute

aussi des situations où l'urgence ou l'opportunité invitent à l'action même si le moment n'est pas le mieux choisi.

De notre point de vue, votre contribution pour le développement de l'agriculture biologique au Québec et des services offerts par le Centre, 5 à 15 minutes une deux fois dans l'été ne nous paraît pas une sollicitation excessive. Qu'en pensez-vous?

Merci de nous transmettre votre point de vue. Il est toujours temps de nous retourner les questionnaires transmis, soit pour l'inventaire sur le bio, soit pour notre enquête destinée aux lecteurs du magazine, même si, dans ce dernier cas, le concours s'y rattachant s'est terminé le 14 juillet.

À ce jour, les taux de participation sont de l'ordre de 25%. Un score qui peut être amélioré grâce à votre participation.

Vinaigre de cidre

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

GROS
ET
DÉTAIL

Formats :

Verger aux 4 vents

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

1 litre
4 litres
20 litres
200 litres



Le CABQ tient à remercier toutes les personnes qui ont participé. Bien du plaisir au grand gagnant qui séjournera, lui et une personne de son choix, au gîte touristique **LES BRAS DE MORPHÉE** de Sainte-Christine, en Montérégie la fin de semaine du 9 septembre.

Vos hôtes,
Diane Duguay
et Alain Lavoie
vous y
attendent!

Les bras
de Morphée

Gîte touristique - Jardin écologique

Tirage : le 15 août 2000. Le nom des gagnants sera publié dans l'édition d'octobre.

BONJOUR À VOUS, CHERS AMIS INTERNAUTES!

Le site de *Canadian Organic Growers* fait peau neuve et offre un nouveau design qui présente de façon succincte les activités et services offerts: revue, bibliothèque gratuite, activités locales, publications à vendre, etc. Un résultat impressionnant, si on considère que le projet a été totalement réalisé de façon bénévole. La dernière publication, *The Organic Livestock Handbook*, dont une excellente critique a été publiée dans l'édition d'avril de Bio-bulle (no 25), est maintenant très facile à commander grâce au nouveau formulaire disponible sur le site.

AMPAQ, DGSIM, SCPA, ET QUOI ENCORE?

Pour vous retrouver dans le labyrinthe des sigles et des acronymes agronomiques, l'OAQ, excusez... l'Ordre des agronomes du Québec, section de l'Outaouais, a mis en ligne une page Web d'une grande utilité pour qui veut connaître qui se cache derrière ces sigles et acronymes qui trop souvent tapissent l'information. Le document contient une liste de sigles et d'acronymes d'intérêt agricole ou agronomique. La liste n'est pas exhaustive. Elle compte quand même plus de 170 entrées et leur signification. Chaque fois que la chose est possible, un lien vous est proposé à partir de la définition du sigle ou de l'acronyme, question de parfaire votre connaissance d'un organisme dont vous ne connaissiez tout à l'heure que quelques lettres. Les plus érudits savent bien que le SEA est le Service d'exportation agroalimentaire. Amusez-vous à trouver que sont le SIPO et le PGFI. Facile, le tout est

classé par ordre alphabétique.

Une petite dernière, c'est trop l'un: CABQ. Buzz! Le Centre d'agriculture biologique du Québec. Bonne réponse! La signification de ce sigle ne se trouve malheureusement pas sur ce site, puisque la dernière mise à jour remonte à 1997. C'est là son seul défaut. Vous pouvez toujours vous en plaindre à l'auteur, dont vous retrouverez les coordonnées à la fin de la liste, juste en dessous de la lettre Z.

MAGASINAGE EN LIGNE ET INFORMATION NUTRITIONNELLE

Saviez-vous que le manque d'information nutritionnelle et l'absence de détails concernant les ingrédients avec lesquels sont fabriqués les produits alimentaires freinent le développement du magasinage en ligne? En effet, selon un sondage réalisé récemment, 99% des personnes interrogées estiment que cette carence les dissuade de faire des achats en ligne, étant donné qu'elles sont de plus en plus soucieuses de ce qu'elles mangent. (Tiré de *Bioclips*, vol. 8, no 24)

LE VIRAGE ÉLECTRONIQUE

Les entreprises du Québec sont invitées à prendre le virage des affaires électroniques en participant à la Tournée Québeclic, organisée par le CEFRIQ. Cette tournée se présente sous la



Raynald Laflamme
www.cab.qc.ca
redaction@cab.qc.ca

forme de petits déjeuners-conférences auxquels sont conviés les entrepreneurs de toutes les régions du Québec. Des témoignages et des résultats déjà observés face à cette véritable révolution y sont présentés. De plus, les participants ont accès à de l'information et à des outils essentiels avant d'entamer cette démarche nécessaire au développement de leur entreprise. Le calendrier de la tournée est disponible sur le site de la tournée Québeclic. (Tiré de *Bioclips*, vol. 8, no 24)

CANADIAN ORGANIC GROWERS: <http://www.cog.ca/>

SIGLES ET ACRONYMES AGRONOMIQUES:
<http://www.oaq.qc.ca/oaso/acronym.htm#P>

TOURNÉE QUÉBÉCLIC: www.quebeclic.com

CRÉDIT D'IMPÔT POUR SITE WEB TRANSACTIONNEL:
www.finances.gouv.qc.ca

CRÉDIT D'IMPÔT POUR SITE WEB TRANSACTIONNEL

Le ministère de l'Industrie et Commerce offre aux entreprises qui désirent développer un site web transactionnel ou un système de transactions entre entreprises (EDI) un crédit d'impôt remboursable qui peut atteindre jusqu'à 40 000\$. Les entreprises ont jusqu'au 31 mars 2002 pour se prévaloir de cette mesure. Consultez le site pour plus de détails concernant cette mesure fiscale.

COMMUNICATION INTERACTIVE



Rêver

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



Gagner

...le pari de la conquête du
monde technologique



Bâtir

...un monde virtuel où
le réel se réinvente

RGB
Technologies

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

LIRE EL NIÑO DANS LES ÉTOILES

Alors que de nombreux météorologues s'emploient aujourd'hui à prévoir le phénomène El Niño, les paysans des civilisations précolombiennes choisissaient la période de plantation de leurs pommes de terre en fonction de cet événement climatique, simplement en regardant les étoiles. Des chercheurs américains ont émis cette hypothèse dans un article récent du magazine Nature. En étudiant les traditions ancestrales des paysans de Bolivie et du Pérou, ces chercheurs montrent comment ces derniers réalisaient des prévisions météorologiques dont ils se servaient pour décider des dates de plantation de cultures. Les paysans boliviens ou péruviens avaient remarqué que, lorsque les étoiles des Pléiades paraissaient moins brillantes et plus petites le soir de la



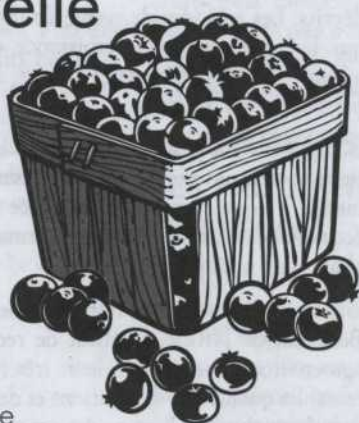
Saint-Jean, la saison qui suivait était plus sèche, ce qui compromettrait la récolte de pommes de terre. Or, selon les chercheurs, la visibilité des étoiles, c'est-à-dire leur brillance et leur taille apparente, peut être modifiée par l'existence de nuages de très haute altitude très nombreux lors d'un épisode El Niño. En effet, le réchauffement des eaux de surface de l'océan Pacifique entraîne le déplacement des zones précipitations de la partie tropicale ouest du bassin océanique vers l'équateur et les côtes de l'Amérique du Sud jusqu'au Pérou.

SOURCE : LA RECHERCHE, AVRIL 2000

Bonne nouvelle pour les bleuets

Aux États-Unis, on prévoit que le bleuet deviendra la saveur favorite dans les aliments et boissons en 2001, supplantant ainsi la canneberge. Le cycle de popularité de la canneberge semble avoir atteint sa maturité. Les recherches récentes démontrant que les effets bénéfiques du bleuet pour la prévention de certaines maladies, ainsi qu'une activité protectrice qui s'apparente à celle du vin dans la réduction du risque de maladies cardiaques, favoriseraient cette tendance.

SOURCE : BIOCLIPS, VOL. 8, NO 18



Qui va là?

Washington a annoncé le 3 mai dernier un ensemble de mesures limitées visant à réglementer les produits à base d'organismes génétiquement modifiés (OGM), que les adversaires des OGM ont immédiatement jugées insuffisantes alors que l'industrie alimentaire applaudissait. Ces mesures annoncées par la Maison-Blanche visent notamment à « mettre en confiance les consommateurs », selon un communiqué. Les conséquences de ces mesures: les autorités sanitaires seront informées à l'avance de l'introduction sur le marché d'un produit issu d'OGM, mais l'étiquetage concernant ce dernier restera volontaire.

SOURCE : LE SOLEIL, D'APRÈS AFP, LE 4 MARS 2000

PAS D'OGM DANS LE SUSHI



Une enquête du ministère de l'Agriculture japonais menée en novembre 1999 révèle que 80% des personnes interrogées sont hostiles à l'achat et à la consommation de produits OGM. Quatre-vingt-trois pour cent des répondants indiquaient leur réticence à acheter des produits dont l'étiquetage mentionne la présence d'OGM. Quant aux raisons, pour 60% d'entre eux, il s'agit de doutes sur leur innocuité, et pour 25%, de l'absence de précision entourant le terme OGM. L'enquête de novembre portait sur 2300 foyers au Japon avec un taux de retour de 25%. Les Japonais sont encore loin d'accepter les OGM dans leur quotidien. Depuis avril, le ministère de la Santé évalue les risques pour la santé pour toutes les variétés d'OGM importées au Japon, mais cette procédure ne semble pas rassurer les consommateurs japonais.

SOURCE : BULLETIN DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AMBASSADE DE FRANCE AU JAPON

Agriculture biologique

Le Collège d'Alfred de l'Université de Guelph offre une spécialisation en Agriculture biologique.

Dans le cadre de son programme de Technologie agricole, le Collège d'Alfred proposera, dès septembre 2000, une nouvelle spécialisation en Agriculture biologique. Ce diplôme collégial de langue française, d'une durée de 2 ans, mise sur une solide formation de base en agriculture et en gestion et sur une variété de cours traitant de l'agriculture biologique.

Le Collège offre aussi des diplômes et des certificats dans les secteurs suivants :

- agriculture
- développement international
- alimentation, diététique et transformation des aliments
- horticulture et entretien de terrains de golf
- soins vétérinaires

INSCRIPTION
Il n'est pas trop tard pour s'inscrire


Collège d'Alfred
UNIVERSITÉ
de GUELPH

C.P. 580, 31, rue St-Paul,
Alfred (Ontario) CANADA K0B 1A0
tél. : (613) 679-2218 poste 318
télec. : (613) 679-2423
www.alfredc.uoguelph.ca

DEUX INCONTOURNABLES OUTILS DE RÉGIE DES RAVAGEURS

Deux absolus incontournables outils de régie des ravageurs sont maintenant sur le marché et viennent en aide aux producteurs de pommes et de maïs sucré québécois.

CHARLES-EUGÈNE BERGERON, AGR.
MAPAQ-ESTRIE

Le GUIDE D'IDENTIFICATION DES RAVAGEURS DU POMMIER ET DE LEURS ENNEMIS NATURELS présente un à un les insectes et acariens nuisibles ou bénéfiques, y compris les principales araignées. La morphologie, les traits distinctifs, les périodes d'activité, les cycles vitaux, tout y passe, en ajoutant les dégâts selon leur sévérité pour les nuisibles, le statut, les proies préférées et la sensibilité aux pesticides pour les bénéfiques. Une véritable mine de connaissances et de compréhension sur l'écosystème complexe et évolutif que constitue un verger. Ce guide s'adresse aux pomiculteurs, à leurs conseillers et à toute personne intéressée à la faune entomologique pomicole.

LE GUIDE D'IDENTIFICATION DES INSECTES NUISIBLES ET UTILES DANS LA CULTURE DU MAÏS SUCRÉ, comme on peut le lire en page 3, a été conçu dans le but d'aider les producteurs et conseillers agricoles. Chaque insecte décrit est répertorié comme ravageur principal, occasionnel ou secondaire, ou comme insecte utile; une codification couleur permet de les repérer. Pour tous les ravageurs, les principaux critères permettant de les reconnaître et de les distinguer des autres insectes sont décrits. Les périodes de risque de dommage sont indiquées, de même que le ou les stades de croissance où le maïs est susceptible d'être attaqué par les différents ravageurs, ainsi que les périodes propices au piégeage et au dépistage.

Conçu pour une gestion intégrée des ennemis, ce guide rempli d'illustrations se veut un outil pratique, facilement utilisable au champ; il permettra à toute personne intéressée par la faune entomologique des écosystèmes agricoles de mieux connaître l'activité des insectes dans les champs de maïs sucré.

Grand coup de chapeau respectivement à Gérald Chouinard et à Josée Boisclair, de l'IRDA (Institut de recherche et de développement en agroenvironnement), et à leurs très nombreux et excellents collaborateurs! La qualité des illustrations et de la présentation reliure spirale format de poche des deux guides est tout simplement parfaite. Leur coût d'acquisition est dérisoire en regard de la somme de savoir-faire qu'ils contiennent, enfin accessible de façon condensée sans être lourde.

Réalisés dans le cadre du Programme agroenvironnemental de soutien à la stratégie phytosanitaire avec un soutien financier du Plan d'action Saint-Laurent vision 2000, ces ouvrages, on ne peut plus illustrés et clairement rédigés, justifient grandement l'argent de nos taxes fédérales et provinciales qui y a été investi. Ces ouvrages exceptionnels sont distribués par Distribution de livres Univers au 418.831.7474 ou 1.800.859.7474.

À QUAND LES PRODUITS BIO DANS LES SUPERMARCHÉS ?

Des entrevues réalisées dans le courant du mois de juin avec Serge Jodoin, responsable de la mise en marché des produits d'épicerie chez Sobeys (IGA), et Chantal Larochelle, responsable de la mise en marché des produits naturels chez Loblaws (Provigo, Maxi), ont permis de prendre la température quant à l'intérêt que portent les grandes chaînes aux produits biologiques.

HÉLÈNE AMOURIAUX, ÉTUDIANTE EN AGRONOMIE, STAGIAIRE AU CABQ

JUSQU'À PRÉSENT, la distribution des produits bio au Québec est assurée en grande majorité par les magasins de produits naturels et les magasins indépendants d'alimentation générale. Les ventes directes à la ferme, sur les marchés ou via le réseau Équiterre représentent également une part importante de ce commerce des produits bio.

Depuis quelque temps, on voit apparaître des produits bio dans les supermarchés. Cependant, la diversité des produits offerts est restreinte et irrégulière. Quelles stratégies Sobeys et Loblaws ont-elles décidé d'adopter pour satisfaire les clients désireux de trouver une gamme variée de produits bio tout au long de l'année ?

L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS BIO QUÉBÉCOIS RESTE CHAOTIQUE

Chez Sobeys comme chez Loblaws, l'un des problèmes majeurs avec les produits bio reste l'approvisionnement. Il est difficile de maintenir en permanence un rayon complet bien garni. Face à ces limites, deux solutions peuvent être envisagées: soit adopter une politique d'importation, soit conclure des ententes avec les fournisseurs habituels pour les encourager à convertir leurs méthodes au mode bio.

CHEZ LOBLAWS : DOUCEMENT MAIS SÛREMENT

Chez Loblaws, on a choisi la première solution: importer, ce qui n'a en rien résolu le problème de l'approvisionnement. En effet, le Conseil d'accréditation du Québec, mis sur pied récemment et n'ayant pas les moyens financiers nécessaires, ne peut pas contrôler l'authenticité biologique des produits importés. Ainsi la crédibilité des produits bio importés peut parfois laisser à désirer. De plus, les produits bio importés, bien souvent, ne respectent pas la réglementation québécoise sur l'étiquette

bilingue, ce qui n'est pas sans poser de problème.

En ce qui concerne les produits bio québécois, notamment les produits frais, Loblaws mentionne le manque de volume, et de ce fait la difficulté à s'engager à long terme dans cette gamme de produits. De plus, d'après Chantal Larochelle, il semble que le consommateur ne soit pas prêt à trouver des produits bio mêlés au sein des rayons communs, c'est pourquoi Loblaws préfère garder un rayon spécifique de produits naturels et y associer les produits bio. Cependant, tous les magasins de la chaîne ne possèdent pas ce type de rayon, donc il serait nécessaire d'entreprendre une restructuration dans bon nombre d'entre eux.

Vous l'aurez compris, au Québec, Loblaws ne s'est pas encore vraiment lancé dans le bio, mais la porte reste grand ouverte comme en témoigne la rencontre effectuée récemment entre Réal Samson, responsable du comité Plantes horticoles à la FABQ, et Daniel Tremblay, responsable de la mise en marché chez Loblaws. Affaire à suivre.

CHEZ SOBEYS: ON ATTEND LES PRODUCTEURS BIO QUÉBÉCOIS

La chaîne Sobeys affiche une politique très volontariste face aux produits bio: elle offre dans 70% de ses magasins une gamme variée de produits bio, un rayon complet régulièrement approvisionné. La direction ayant détecté le réel potentiel de ce secteur, la chaîne a très rapidement évolué en faveur des aliments bio et s'est toujours tenue au courant des évolutions du secteur bio. Des réunions d'information sur l'agriculture biologique ont été proposées aux responsables de la mise en marché des différents types de produits. La chaîne Sobeys serait prête à travailler avec les producteurs locaux québécois et à établir avec eux des relations privilégiées afin d'améliorer la prise en charge logistique des produits bio, mais aussi dans l'objectif de diminuer les prix.

Cependant, comme chez Loblaws, Sobeys n'est pas sans souligner le manque de volume de produits bio au Québec, ce qui contraint à importer et à retomber face aux problèmes de crédibilité et d'étiquetage.

Pour Sobeys, comme pour Loblaws, la mise en marché des produits bio au sein des supermarchés doit absolument passer par une organisation au niveau de la production afin d'augmenter les volumes, de structurer l'offre et de stabiliser les prix. Seulement voilà, tous s'accordent à dire qu'une telle organisation du secteur doit être stimulée et soutenue financièrement et techniquement par le gouvernement!

Cela prendra du temps, mais c'est à nous tous, consommateurs, par le biais de notre panier d'épicerie, de faire pression sur les institutions gouvernementales afin de leur faire prendre conscience de l'intérêt réel et actuel de soutenir l'agriculture biologique.



LES MARCHÉS D'EXPORTATION DU SOJA BIOLOGIQUE



La récolte 2000 sera-t-elle encore une bonne année pour le soja biologique? La réponse est compliquée puisque ça dépend de la certification que vous utilisez et des nouvelles réglementations japonaises.

SÉBASTIEN FORGET
AALEXX INTERNATIONAL

LE GOUVERNEMENT JAPONAIS dévoilera bientôt ses nouvelles normes d'accréditation biologique. Certaines compagnies qui mélangeaient du conventionnel et du bio vont devoir stopper cette pratique. Vont-elles acheter plus de bio? Certaines compagnies oui, d'autres vont laisser tomber leur ligne bio. Nous croyons que les quantités resteront globalement les mêmes.

Mais il est certain que le marché japonais n'est plus aussi alléchant qu'il l'était. Les consommateurs n'ont pas embarqué autant que prévu dans le bio, ce qui fait que bien des compagnies qui avaient testé des marques bio les ont maintenant laissées tomber. Les prix s'en ressentent. Surtout que les acres de soja biologique au Canada et aux États-Unis se sont multipliées depuis trois ans.

Pour ce qui est de l'Europe, les clients nous demandent d'utiliser une certification européenne. Pour l'instant, les autres certifications, même ISO65, doivent soumettre les dossiers de leurs producteurs. C'est long et sans garantie que ça fonctionne. Nos clients veulent un approvisionnement fiable. Ils se sentent plus en sécurité avec une certification européenne.

Pour ce qui est des prix, nous sommes en compétition avec l'Amérique du Sud. La plupart de clients européens sont satisfaits de la qualité sud-américaine et profitent de prix réduits. Il faut toujours insister pour vendre la qualité québécoise/canadienne. Il y a encore, heureusement, de bons clients qui l'exigent, mais pas à n'importe quel prix. Par contre, avec les volumes disponibles de soja bio qui augmentent au Canada et aux États-Unis, les clients européens ont plus de choix. Par les années passées, les prix restaient hauts parce que le Japon absorbait l'augmentation de soja bio disponible. Ce n'est plus le cas, ce qui amène une baisse des prix.

Aalex International est le leader québécois de la vente de soja biologique pour alimentation humaine. Nous travaillons avec les producteurs et les agences de certification pour percer tous les marchés depuis cinq ans. Parti d'une production marginale, le Québec est maintenant un des leader pour l'exportation vers l'Europe. Nous sommes fiers de la progression du bio au Québec, et vous pouvez compter sur nous pour soutenir l'exportation encore longtemps.

LE MINISTRE TRUDEL ENFOURCHERA SON VÉLO

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Rémy Trudel, enfourchera comme prévu son vélo lors d'une brève tournée estivale de fermes biologiques.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

C'EST À L'INVITATION de la Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ) que le ministre Trudel visitera deux fermes de l'Estrie le 21 juillet. Il sera accompagné pour l'occasion de quelques membres de son cabinet et de personnalités de la FABQ et de l'UPA-Estrie. Comme, il avait promis de le faire lors de l'assemblée générale de la FABQ, le 31 mars dernier, c'est à vélo que se déplacera le ministre.

La tournée débutera à 9 h à Ayer's Cliff par la visite de la ferme Fellgarth, propriété de Alex Brand, éleveur de bœufs et producteur maraîcher.



Le ministre Rémy Trudel, un passionné des ballades à vélo.

Après cette première visite, les cyclistes, le ministre en tête de file, prendront la route longeant le lac Massawipi, puis la 208, direction Compton, où ils sont attendus à la ferme Les Moissons dorées, propriété de Michel Gaudreau, producteur de grandes cultures. Sur place, un goûter les y attend suivi de la visite.

Rémy Trudel et les organisations participantes tiendront chacun un point de presse pour clore cette mini-tournée estivale du ministre, laquelle devrait donner des retombées intéressantes au plan de la promotion de l'agriculture biologique au Québec.

L'ABITIBI, FUTUR LEADER MONDIAL EN PRODUCTION PORCINE BIOLOGIQUE

L'Abitibi est une des rares régions agricoles au monde où il reste un bassin de terres arables encore inexploitées. Cette caractéristique en fait une région privilégiée pour le développement d'une agriculture biologique et d'une certification rapide.

GASTON GADOURY, CHARGÉ DE PROJET, ASSOCIATION DES PRODUCTEURS BIOLOGIQUES
PASCAL BILLARD ET EVELINE LEMIEUX, SOL-AIR CONSULTANTS INC.

LES CONSOMMATEURS se préoccupent de plus en plus de leur santé et recherchent des aliments sains exempts de produits chimiques. Cette orientation se manifeste par une demande croissante de produits alimentaires biologiques certifiés. Depuis quelques années, la consommation de fruits et légumes biologiques est à la hausse, et la tendance commence à se manifester pour les viandes. Selon le département américain de l'Agriculture (USDA), on doit s'attendre à une augmentation annuelle de 20% au cours des 10 prochaines années.

Devant ces faits et à la lumière des études réalisées par SOL-AIR Consultants inc. pour l'Association des producteurs biologiques (APB), la Coopérative de production biologique d'Abitibi veut saisir l'occasion en développant une production porcine biologique dans cette région propice.



Un projet d'essai/démonstration de la production commerciale du porc biologique en Abitibi-Témiscamingue s'inscrit comme l'étape à réaliser entre la production artisanale développée depuis cinq ans et la production commerciale inexistante actuellement. La demande croissante et continue des produits biologiques, dont les produits carnés, la sous-utilisation d'une grande quantité de bons sols agricoles, le haut taux d'inactivité dans les petites localités et le savoir-faire artisanal reconnu ont incité le promoteur à développer

un projet majeur de développement rural dans lequel s'inscrit cette étape. Les études menées dans la définition du projet confirment l'existence et les besoins de marché pour ce produit biologique ainsi que la rentabilité des entreprises commerciales projetées.

Ce projet d'essai/démonstration consiste à vérifier la transférabilité de la région et des résultats de la production artisanale (petite unité de production d'une vingtaine de truies et opérations manuelles) dans une production commerciale plus mécanisée et plus intensive dans le respect des normes biologiques d'une part, et d'autre part, de tester le marché visé pour ce produit tout en expérimentant le mode de commercialisation le plus efficace et le plus économique pour le rejoindre.

Deux unités de production de 125 truies seront construites pour réaliser cet essai/démonstration. Ces unités correspondent aux unités qui ont été retenues pour réaliser la production commerciale dans le respect des normes biologiques.

Afin d'atteindre les objectifs du projet de développement rural global, l'essai/démonstration devrait se tenir entre septembre 2000 et mars 2002, et la phase de production commerciale, si ces essais/démonstrations sont concluants, pourrait débuter dès août 2001.

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

**L'ENGRAIS
NATUREL**
Saint-Wenceslas, Québec
téléphone : 819. 224. 4147
télécopieur : 819. 224. 3041
courriel : actisol@tr.cgocable.ca

Engrais pour TOMATES et LEGUMES à fruits

Stimule la production
de fruits
Effet prolongé

Transplanteur À BASE D'OS MOULUS

Procure un
enracinement sain
et une riche floraison

ENGRAIS POUR FLEURS
vivaces, annuelles, rosiers

Stimule la croissance
et l'épanouissement
des fleurs

Engrais pour ARBRES, ARBUSTES
ET CONIFÈRES

Stimule efficacement
la croissance
Protège des rigueurs
de l'hiver

ANDRÉ FOUILLET

À la découverte des
FROMAGERIES
du Québec

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

Tél. : 418.856.1110, poste 340
Fax : 418.856.2541
Courriel : info@cab.qc.ca

UN PLAN DE CULTURE BIEN DÉTREMPÉ

Un printemps pluvieux et froid a obligé bien des producteurs de grandes cultures à revoir leur plan de semailles. Voici celui remanié de Serge Nault, producteur à Sainte-Cécile de Lévrard.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

SUR SA FERME DE 2000 ARPENTS, Serge Nault a trouvé ce printemps bien stressant. « Cette année, le plan de culture a été chambardé plus d'une fois. Ce qui devait aller en soya est tombé en maïs au début. Les terres qui devaient aller en maïs étaient toutes hersées. Puis, au deuxième coup d'eau, ça ne marchait plus du tout. J'ai cherché des terres fortes qui n'avaient pas encore été travaillées, des labours de printemps que j'ai envoyés en maïs. Les terres qui étaient supposées aller en maïs sont retombées en soya. On les a semées dans la semaine du 4 juin. »

Chaque percée de soleil a donné lieu à une course effrénée aux champs. Rien n'avancait à son goût. « Quand, j'ai vu que ça ne marchait pas, j'ai racheté un deuxième planteur 8 rangs. On a rehaussé les boîtes. Ainsi, chaque planteur avait une autonomie de 25 arpents. On semait 50 arpents dans environ une heure trente et de 300 à 350 arpents par jour. Même les trois mécaniciens qui sont à son

emploi se sont retrouvés au champ. Le temps pressait. »

Le 12 juin dernier, lors d'une visite à la ferme, Serge Nault avait complété les semailles à 96%. Ce qui restait à semer: quelques recoins ici et là et de nouvelles terres achetées qui demandaient à être retravaillées pour l'égouttement des eaux de pluie. Ces dernières terres devaient être semées en blé, environ 300 arpents. Ce sont des champs en transition. Ce qui est bio cette année, ce sont 1200 arpents de soya et 500 arpents de maïs DK-221, conventionnel et non traité.

« Du blé, ça va bien pour faire mes rotations. Je dois être capable de le sortir à la fin août et bénéficier du mois de septembre pour pouvoir passer la herse et sortir tout le chiendent possible, et le faire sécher pendant

qu'il fait encore beau. »

Il achète ses grains de maïs de Dekalb, une filiale de Monsanto. « On n'a pas le choix! » Avant d'être enfouies au sol, ses semences ont toutefois passé avec succès le test d'OGM, avec la méthode Elisa.

A-t-il le goût de monter une coopérative de semences bio? « Oui, mais ce n'est pas évident. Ici, ça fait environ cinq ans que je sème du maïs. C'est une région hâtive. Cette année, je vais essayer de prendre les meilleurs épis dans les champs et tenter l'expérience. Ce sont des hybrides. Je ne sais pas ce que ça va donner. Je pars de loin là-dedans. »

IMPORTATEUR DE FUMIER

(R.L.) Pour fertiliser ses grandes cultures, Serge Nault utilise du fumier de volaille qu'il importe de la Beauce. Il s'agit de fumier en provenance de poulaillers qui sont vidés une fois l'an. Un fumier qu'il composte à la ferme.

« Le fumier a un an quand je l'achète. Je l'apporte ici l'été et je l'épands le printemps suivant. Cette année, je ne sais pas ce que je vais faire avec. Il est encore au champ. Partout où il devait aller, les terres ont été semées en soya. »

Pourquoi importer du fumier d'une autre région alors qu'il est entouré de producteurs laitiers? « Le fumier de vache vaut une fortune ici, alors que le fumier de poule vaut le transport. De plus, le fumier de vache donne cinq kilos d'azote à la tonne, alors que celui de poule tire de 20 à 40 kilos d'azote à la tonne. »

Serge Nault trouve un autre avantage à utiliser ce type de fumier: « Les poules sont nourries au maïs, au soya et aux minéraux. Il y a beaucoup de calcium là-

dedans. Ça rend les matières plus assimilables. Et comme il n'y a pas de mauvaises herbes dans le maïs dont ils se nourrissent, pour moi, ce fumier n'est pas une mine de mauvaises herbes. »

Habituellement, Serge Nault épand généreusement du fumier de volaille sec sur les cultures de maïs. « Vu qu'il est sec et composté un peu, j'en mets un peu plus parce que la première année, l'azote qu'il renferme n'est assimilable qu'à 60%. Il m'en reste 40% pour la deuxième année. Pour le soya, c'est amplement suffisant. Si je suis le plan agro-environnemental, je tombe trop haut en phosphore la première année, mais je n'en mets pas l'année suivante. »

Cette façon de faire lui permet de réaliser une rotation maïs-blé-soya. « Avec cet engrais vert, ça me permet de mettre du blé dès la deuxième année sans qu'il n'écrase. De plus, ça me donne une chance d'arranger mes sols, de les aplanir et de désherber avant de retourner au soya. »

Germoirs et semoirs JFN
Petit Centre d'Art



Déshydrateurs
Extracteurs
Mélangeurs

www.pcda.com
819.822.2161
1.800.780.2161

UN SIGNAL FORT EN FAVEUR DU BIO

Rendu public par le BAPE (Bureau d'audiences publiques sur l'environnement) le 3 mai dernier, à la suite de deux tournées des 17 régions administratives du Québec, 379 mémoires, 143 séances publiques et à près de 1000 interventions, le Rapport de la Commission sur la gestion de l'eau au Québec, au chapitre de l'assainissement agricole, propose une révision de fond. Le développement de l'agriculture biologique fait bonne figure parmi des stratégies proposées.

CHARLES-EUGÈNE BERGERON, AGR.
MAPAQ-ESTRIE

NDLR : Plusieurs renseignements contenus dans ce texte proviennent d'un article signé Monique Clément et paru dans le bulletin « Estrie Zone Verte » no printemps 2000, édité par le Conseil régional de l'environnement de l'Estrie.

PLUS DE DEUX PAGES (32 à 35 du tome 2) présentent des arguments de poids, car les méthodes préconisées par les agrobiologistes, notamment la culture des plantes de couverture et de rotation, la fertilisation à base de composts et d'engrais minéraux naturels, contribuent à minimiser la pollution diffuse. On sait que la pollution diffuse des eaux de surface ainsi que la dégradation et l'érosion des sols arables sont les deux revers d'une même médaille.

Les programmes québécois d'assainissement agricole sont axés jusqu'à présent sur la pollution ponctuelle par la mise en place de structures d'entreposage des fumiers. Or, la pollution diffuse est la plus redoutable à long terme et risque même d'annuler les acquis de l'assainissement urbain et industriel dans les principaux cours d'eau du Québec. Selon la Commission, il faut réviser l'approche actuelle en intégrant les objectifs environnementaux aux objectifs de production et en établissant la règle de la « conditionnalité » des subventions, celles-ci ne pouvant être accordées que si les objectifs environnementaux sont atteints.

La Commission s'oppose à l'exportation massive d'eau douce; une telle stratégie est jugée « probablement pas rentable et constitue un risque écologique à éviter ». Par ailleurs, il est proposé que les projets d'exportation de l'eau souterraine soient soumis à un processus d'évaluation environnementale. Afin de permettre une exploitation rationnelle et prudente des eaux souterraines, la Commission fait les recommandations suivantes: « clarifier le statut de l'eau souterraine de sorte que celle-ci soit considérée comme une chose commune au même titre que l'eau de surface; assujettir les projets de captage de l'eau souterraine de 75 mètres cubes et plus d'eau par jour à la procédure d'évaluation et d'examen des impacts environnementaux; réaliser la cartographie des nappes aquifères. » Les équipements municipaux

de traitement de l'eau sont des biens collectifs qui doivent le rester; cela rallie un large consensus partout au Québec. La Commission recommande donc la mise en place d'un programme de rénovation des infrastructures municipales subventionné par les gouvernements québécois et fédéral. Les coûts liés à la réhabilitation sont évalués à 9 milliards \$.

Ce rapport exhaustif de la volonté du peuple québécois au sujet de la gestion de l'eau donne aux décideurs un orientation qui pourrait avoir un impact important à moyen et à long termes



sur l'aménagement rural et le développement agroforestier en régions: la gestion de l'eau par bassin versant apparaît de plus en plus comme la bonne façon de faire en matière de gestion de l'eau. Selon la Commission, le Québec accuse un retard notoire en ce domaine, et elle recommande la création d'un organisme qui aurait pour mission de soutenir les comités locaux et régionaux de bassins versants sur les plans administratif, technique et financier.

La gestion par bassin versant est avant tout un exercice de conscientisation des collectivités et des corporations ainsi que de concertation entre voisins se partageant un même bassin hydrographique. On pourrait se permettre de rêver au jour où un premier bassin versant au Québec verrait tous ses agriculteurs se convertir à l'agriculture biologique... Plus de problème de bandes tampons! Il serait logique, afin de pouvoir mesurer sans biais les impacts des premières expériences, que celles-ci se

réalisent à petite échelle et plutôt à la tête des eaux... Les producteurs biologiques ont aussi des problèmes de pollution des eaux à résoudre au quotidien, dans leur gestion des engrais de ferme et dans leurs procédés de compostage, en particulier.

La bonne régie des composts est souvent laissée pour compte devant les urgences incessantes aux champs au cours de notre si courte saison de croissance. « Mieux vaut un bon fumier qu'un mauvais compost! », entend-t-on parfois, en passant sous silence qu'un mauvais compostage résulte en abondance de lixiviats qui sont souvent, avouons-le, perdus dans

l'environnement. On voit aussi parfois des champs certifiés bio laissés à nu l'automne se faire lessiver, le printemps venu, alors qu'ils auraient pu bénéficier d'une couverture végétale, tandis que de nombreux producteurs agricoles québécois dits « conventionnels », surtout en grandes cultures, avancent au pas accéléré au plan agroenvironnemental. Du rêve à la réalité: en positionnant le bio comme un élément de solution à la pollution des eaux, le rapport rendu public par le BAPE lui lance en même temps le défi de la durabilité.

La Commission sur la gestion de l'eau conclut son rapport en ces termes: « La gestion actuelle de l'eau et des milieux aquatiques est sectorielle, peu intégrée, et insuffisamment soucieuse de la protection de la ressource. Il faut passer à une gestion intégrée, mieux harmonisée au palier gouvernemental, tenant ensemble les fonctions de la protection et de mise en valeur et délibérément mise en œuvre à l'échelle des bassins versants. »

Le rapport intitulé *L'eau, ressource à protéger, à partager et à mettre en valeur* est disponible sur Internet: www.bape.gouv.qc.ca/eau. On peut également en obtenir une copie en communiquant au 1.800.463.4732.



PIERRE DEMERS NOMMÉ À LA TABLE FILIÈRE

Monsieur Pierre Demers, directeur adjoint à la Direction des services technologiques au M.A.P.A.Q., a été nommé responsable gouvernemental de la Table filière biologique. Il remplace donc à ce poste Monsieur Denis Sansfaçon.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

SON PREMIER MANDAT sera de relancer les activités de la Table filière. Une rencontre en ce sens réunissant les principaux intervenants du secteur biologique a été tenue le 4 juillet dernier par le nouveau responsable. Il s'agissait avant tout d'une rencontre de prise de contact et de consultation, préparatoire à la rencontre officielle de l'automne qui, cette fois, va réunir une vingtaine de personnes.

Pierre Demers, qui avoue ne pas être un spécialiste de l'agriculture biologique, jouit toutefois d'une expérience de cinq années à titre de secrétaire-coordonnateur au sein des tables filières de l'agneau, du lapin, du grand gibier et de la chèvre. Cette expérience devrait lui permettre de replacer rapidement la Table filière sur ses pieds. « Même si je ne suis pas un spécialiste de l'agriculture biologique, il s'agit là d'un mode de production qui répond à mes valeurs. J'espère contribuer à son développement à la mesure de mes moyens. »

Parlant de développement, Pierre Demers tient à s'assurer que les dossiers cheminent bien au M.A.P.A.Q. Pour ce faire, il entend aplanir les résistances pour l'aboutissement des projets. Ainsi, le Show bio souhaité par tous les intervenants, plus d'une fois discuté dans les couloirs du Ministère mais toujours repoussé jusqu'à présent, pourrait connaître enfin un aboutissement heureux. « C'est justement ce genre de dossier que pourrait faire avancer la Table filière », a-t-il précisé lors de l'entrevue qu'il accordait à Bio-bulle à la suite de sa nomination par le sous-ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

UNE RANDONNÉE TRANS-CANADIENNE À VÉLO À L'APPUI DU BIO

Un groupe d'étudiants ontariens traversent actuellement le Canada à vélo afin d'attirer l'attention de la population et des gouvernements provinciaux et canadien sur les bienfaits de l'agriculture biologique et sur la menace que font peser les OGM sur notre alimentation.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

La RANDONNÉE DE 70 JOURS a commencé le 20 juin dernier à Port Renfrew, en Colombie-Britannique, et se terminera le 28 août à Saint-Jean, Terre-Neuve. Les cyclistes seront à Montréal le 5 août et à Québec le 7, où ils tiendront des points de presse afin de faire la promotion de l'agriculture biologique et d'éduquer les consommateurs. Pour illustrer concrètement l'expansion prise par le marché des aliments bio, les cyclistes s'alimentent pendant toute leur randonnée à partir d'aliments bio qui leur sont fournis par les producteurs et des distributeurs.

L'événement d'envergure nationale suscite déjà la participation d'organismes québécois en support à l'accueil et à l'hébergement du groupe. De plus, des événements spéciaux lors de leur passage au Québec devraient être organisés. C'est le cas dans la région du Kamouraska, le 8 août prochain, où des activités d'accueil, de ravitaillement et d'hébergement sont prévues à Saint-Alexandre sous l'égide du Centre d'agriculture biologique du Québec et de la coopérative en alimentation saine L'Églantier. Pour de plus amples informations sur les événements à venir, il faut rejoindre, à Montréal, Éric Darrié de Greenpeace au 514.933.0021, poste 115, à Québec, Stéphane Groleau des Amis de la Terre au 418.524.2744, ou Raynald Laflamme du Centre d'agriculture biologique du Québec au 418.856.1110, poste 337.

UN GESTE D'ENCOURAGEMENT

Les cyclistes encouragent les gens à venir pédaler en leur compagnie lorsqu'ils circuleront dans leur municipalité. Ainsi, vous aiderez à attirer l'attention sur les initiatives environnementales de votre région en participant à l'événement. On peut connaître l'itinéraire en consultant le site Internet dédié à la randonnée trans-canadienne à l'adresse www.ecoexplorer.com.

L'événement est rendu possible grâce à SPOKE (Students Promoting Organic Kinship with the Environment), qui a reçu l'appui de Canadian Organic Growers inc. (COG) afin de soutenir la transition de l'industrie agroalimentaire vers l'agriculture biologique. À chacun des événements locaux, SPOKE et COG invitent les producteurs, les transformateurs, les détaillants et les consommateurs à parler d'une seule et même voix au sujet de l'importance de la production alimentaire biologique. Ils encouragent les Canadiens à revendiquer une agriculture durable dans leur pays et à dire non aux OGM.

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



Consultation
Vente
Service et Installation
Expertise en efficacité énergétique

éolennes
systèmes solaires photovoltaïques
régulateurs, accumulateurs, onduleurs,
pompes à eau, accessoires photovoltaïques,
éclairages efficaces, etc

Distribution indépendante

ÉCOSOLAIRE INC. Lili Haury

Tél. : (514) 847-9552 Téléc. : (514) 847-1962
Courriel : ecosolaire_inc@hotmail.com

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

MAINMISE SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

...ET COMMENT LE USDA PAVE LA VOIE

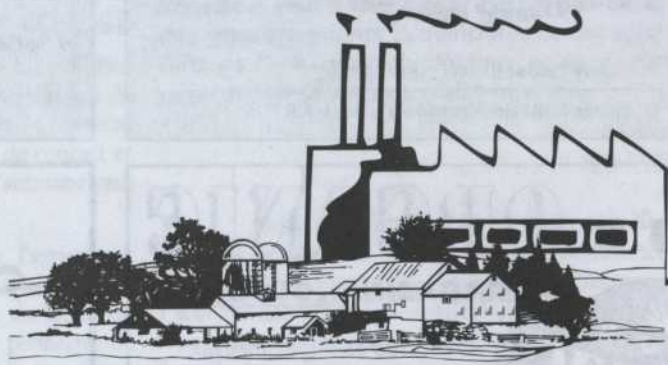
(PREMIÈRE PARTIE DE DEUX)

PAR FREDERICK KIRSCHENMANN

TRADUIT DE L'ANGLAIS PAR CHARLES-EUGÈNE BERGERON

AVEC LA PERMISSION DE L'AUTEUR ET DU BULLETIN DE L'IOIA, THE INSPECTOR'S REPORT

NDT: Fred Kirschenmann est agriculteur au Dakota du Nord, fondateur de l'OCB « Farm Verified Organic », et une figure de proue du mouvement agrobiologique aux États-Unis. Le plaidoyer ci-après met clairement en perspective les enjeux que soulèvent le nivellement par le bas du bio voulu par les grandes transnationales de l'agroalimentaire et le lobby politique qui en découle aux États-Unis. La mentalité agricole américaine est profondément influencée par l'industrialisation, et le Québec, de par sa position, n'y échappe pas. Voilà pourquoi il est important de prendre conscience de ce qui se passe chez nos voisins du sud.



« **N**OUS METTONS EN QUESTION cette définition idéaliste et romantique de l'agriculture bio... Nous admettons que de telles fermes peuvent exister... il est clair qu'elles sont de rares exceptions et ne constituent sûrement pas la base d'une définition ou d'une normalisation du bio ». (Kahn Weakly et Harper, 1999)

La mentalité industrielle, illustrée par cette citation de trois praticiens de l'agrobiologie, s'est insinuée de façon persuasive à l'intérieur du mouvement « organic » américain. La plus cinglante critique de la dernière décennie du monde « bio » américain a été écrite en 1999 par John Ikerd, de l'Université du Missouri. On y lit: « Les tendances récentes ramènent les aliments « bio » tout simplement au rang d'un autre système alimentaire industrialisé ». Ikerd prédit que: « La demande pour la constance et l'uniformité de la qualité du produit, ainsi que des livraisons fiables et immédiates » forceront

les producteurs à « standardiser, spécialiser et centraliser la gestion des processus de production et de distribution » de façon à satisfaire les besoins d'un système alimentaire conçu pour une mise en marché de masse. Cette tendance conduira les systèmes agricoles « bio » à se spécialiser et à opérer à grande échelle.

Les marchés de niche bio sont en train de se transformer en marchés de masse. Ikerd prédit que cela va précipiter l'industrie bio dans le même entonnoir que l'agroalimentaire conventionnel et que les producteurs bio, de même que les autres intervenants, auront la même destinée qui frappe couramment les petites fermes et les petites entreprises dans l'industrie agroalimentaire d'aujourd'hui.

Ikerd suppose que cette industrialisation de l'agriculture biologique a conduit le USDA à proposer, en 1997, comme acceptables les boues d'épuration, les OGM et l'irradiation dans sa première version réglementaire définis-

sant la norme américaine de la production et de la transformation biologiques. Les boues auraient procuré aux gros producteurs les nutriments nécessaires sans avoir à boucler leurs cycles nutritifs à la ferme; les OGM auraient facilité la régie phytosanitaire sur de grandes surfaces. L'ionisation aurait permis aux transformateurs bio de se mettre au niveau technologique des entreprises de transformation et de distribution.

Un tollé sans précédent du public a forcé le USDA à retirer et à réécrire son projet de réglementation. La nouvelle version, parue en mars 2000, interdit l'usage des boues, des OGM et de l'ionisation. Tout en étant une grande amélioration sur la version 1997, le nouveau projet promet toujours l'industrialisation du bio, et ce, au moins sous deux importants angles.

En premier lieu, la nouvelle réglementation stipule que la norme américaine est à la fois un plancher et un plafond. Non seulement

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

Membership CABQ	
<input type="radio"/> Membre corporatif	230,05 \$
<input type="radio"/> Membre individuel	46,00 \$
Bio-bulle	
<input type="radio"/> Abonnement 1 an / 6 numéros	28,76 \$
<input type="radio"/> Abonnement 2 ans / 12 numéros	51,76 \$
<input type="radio"/> RUAB 2000	19,40 \$
<input type="radio"/> La production biologique de la pomme de terre	19,40 \$
<input type="radio"/> Site Internet	
Je désire être contacté par votre représentant des ventes	
TOTAL :	_____ \$

Nom : _____
 Nom de l'organisme : _____
 Adresse : _____

 Ville : _____
 Province : _____ Code Postal : _____
 Téléphone : _____ Télécopieur : _____
 Courrier électronique : _____

Veuillez joindre un chèque ou un mandat-poste à l'ordre du:
 Centre d'agriculture biologique du Québec
 Service des abonnements
 401, rue Poiré,
 La Pocatière (Québec) G0R 1Z0
Téléphone
 (418) 856-1110, poste 340, **Télé-**
copieur
 (418) 856-2541
Courriel : info@cab.qc.ca
Internet : http://www.cab.qc.ca

BON DE COMMANDE Ces tarifs sont valides jusqu'au 1^{er} juin 2001 **BON DE COMMANDE**

quiconque utilisant le sceau « organic » devra certifier qu'il rencontre la norme nationale (un plancher), il ne pourra pas certifier « organic » l'atteinte de normes plus sévères (un plafond). Aucune instance de normalisation publique ou privée de par le monde n'a déjà établi une norme aussi homogène. En second lieu, la nouvelle règle n'apporte pas de solution satisfaisante aux coûts élevés de la certification et de l'accréditation pour les petites fermes et les petits organismes de certification (OCB).

Évidemment, la norme homogène exprimée dans la réglementation n'est pas l'initiative isolée du USDA. Les représentants des manufacturiers et des détaillants siégeant au *National Organic Standards Board* (NOSB) ont exercé un puissant lobby à l'encontre de fortes objections d'un certain nombre de leurs membres. Les pressions de la grande industrie privée auraient pu s'exercer sur le marché vers une production de masse standardisée, même sans l'implication du USDA.

Toutefois, comme Ikerd le fait remarquer: « le « bio » ne peut être pleinement industrialisé tant que des normes nationales et internationales ne favorisent pas des méthodes de production à grande échelle, spécialisées et centralisées dans leur gestion. Des normes sanctionnées par les gouvernements facilitent grandement ce processus, tandis que le secteur privé peut imposer commercialement de telles normes conventionnelles. »

La création d'une norme restrictive entre de plein pied dans le jeu des grandes entreprises agroalimentaires. Ces firmes aux goussets bien garnis peuvent accaparer de larges parts du marché grâce à des rabais sur les prix et à des campagnes publicitaires qui sont inaccessibles pour de petites entreprises moins pourvues en capitaux. Ainsi, ces dernières risquent d'être chassées du marché, ne pouvant pas faire valoir leur avantage comparé: la différenciation sur la base d'une éthique écologique supérieure de leurs pratiques dans les champs. Selon ce qui est sur la table actuellement, ces petits entrepreneurs ne pourront certifier comme telles ces activités, afin que les consommateurs les appuient en toute confiance avec leur pouvoir d'achat. Cette conséquence est renforcée par le refus du USDA de laisser des OCB certifier sur des bases autres que la norme nationale.

Les promoteurs d'une norme nationale uniforme allèguent que c'est le mandat du *Organic Foods Production Act*. Toutefois, le rapport du sénat américain qui interprète la loi parle d'une norme solide, « *consistent* », plutôt que d'une norme uniforme. La consistance est différente

de l'uniformité. La consistance implique la cohérence et la fiabilité, non pas l'homogénéité. Malgré cette claire différence, le USDA utilise dans sa réglementation le mot « *consistent* » dans le sens de « *uniformity* ».

MAINMISE SUR LA VISION DU BIO POUR LE PROFIT

L'argument de Ikerd est que « la production industrielle biologique n'est désormais pas plus durable que ne l'est la production conventionnelle ». Il suggère que nous devons « aller au delà du bio en tant qu'un ensemble de moyens de production » et il affirme le bio comme étant « une philosophie pour un mode de vie durable ».

Il est ironique de voir s'industrialiser l'agriculture biologique, alors que le mouvement bio a surgi comme une réaction à l'industrialisation de l'agriculture. Par exemple, Albert Howard, en 1943, a senti que l'agriculture biologique nous aiderait à apprendre une *grande leçon*, à savoir: « comment subordonner l'appât du profit à la tâche sacrée de léguer intégralement à la génération suivante l'héritage d'un sol fertile ».

Rudolf Steiner, en 1924, fut encore plus clair. L'agriculture industrielle, observa-t-il, « a été basée sur une science matérialiste qui s'est souciee d'une sphère très mince d'activité; il est impossible d'aborder adéquatement le monde des organismes en interdépendance à partir d'une perspective si étroite », avançait-il. Mais certains praticiens agrobiologiques comme ceux cités au début considèrent une telle approche globale comme étant « romantique » et « idéaliste ».

La tragédie de cette mainmise sur la vision initiale du bio se joue en deux actes. En premier lieu, comme l'affirme Ikerd, « les petites entreprises de production et de certification, artisanes du concept de l'agrobiologie, seront éliminées du marché ». En deuxième lieu, cette mainmise « ne procurera aucun incitatif aux fermiers et aux manufacturiers pour améliorer constamment leurs façons de faire bio ». Le résultat sera que nous n'atteindrons jamais les objectifs initialement fixés par les fondateurs du mouvement bio.

BALISER UN NOUVEAU PARCOURS POUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Ces propos ne sont pas un dénigrement de l'industrialisation du bio. Il est clair qu'une incitation des grosses fermes à s'abstenir des intrants toxiques et à leur en substituer



15 juillet au
3 septembre

Visites de Jardins de plantes médicinales

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

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

Venez partager notre passion
le temps d'une visite !

Informez-vous sur nos
ateliers thématiques

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

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

CLEF DES CHAMPS
HERBORISTERIE

d'autres moins nocif, constitue un bénéfice potentiel pour la santé des humains et de l'environnement.

Toutefois, ce processus d'industrialisation nous prive d'un élément vital: la sagesse écologique des paysans qui vivent proche de la terre, apprennent de la terre, et se considèrent de la communauté terrienne.

Nous sommes également privés de nous nourrir d'aliments plus entiers, moins dénaturés. Les agriculteurs et transformateurs artisanaux ont appris, de par une petite échelle, comment produire des aliments de façon écologique, par conséquent sans faire appel aux ingrédients « vite faits » typiques des systèmes industriels.

Le bio a été basé sur la notion que: ce sont des gens qui prennent soin de la terre; ce sont des gens qui vivent assez près de la terre pour en prendre soin au sein de leur propre voisinage éco-social. Voilà un élément vital à une véritable santé écologique! Les partisans d'un agroalimentaire biologique fondé sur l'industrialisation considèrent ces dimensions humaines et communautaires de l'agriculture biologique comme étant « romantiques ».



LE TRAVAIL IMMÉDIAT

Si nous voulons contrer l'exode des petits agriculteurs, transformateurs et certificateurs du mouvement bio, et si nous voulons conserver la sagesse écologique qui s'est élaborée au cours des cinquante dernières années dans les écosystèmes fermiers, nous devons agir rapidement sur deux fronts.

D'abord, faire de notre mieux pour aider le USDA et le NOSB à se rendre compte des enjeux fondamentaux que soulève l'implantation d'une norme unique homogène et industrielle. Nous devons les convaincre de permettre aux petits opérateurs de se différencier sur le marché du système de production de masse bio. Une reconnaissance doit être possible sur la place du marché pour les agences de certification « bio » qui sont plus exigeantes en termes de pratiques écologiques supérieures à la ferme (...).

L'argument de base est que la définition même de l'agroalimentaire durable a trois composantes: viabilité économique; bien-fondé écologique; justice sociale. Des cahiers des charges bio en constante évolution doivent comprendre ces trois dimensions, exiger des adhérents qu'ils s'améliorent constamment sur ces trois axes. Cela doit pouvoir être reconnu par les consommateurs grâce à des marques de certification distinctives et crédibles.

Ce plaidoyer ne prétend pas que de telles pratiques sont plus « bio » que celles proposées par les méthodes industrielles. Cependant, des pratiques de plus haute valeur doivent pouvoir être reconnues du point de vue de l'agrobiologie. Une ferme qui arrive à boucler ses cycles nutritifs, à reconstruire sans gaspillage l'humus de ses sols, une ferme qui fait appel à des systèmes naturels de gestion des ravageurs et qui parvient à établir une certaine autorégulation de son écosystème fermier est supérieure du point de vue agrobiologique à une ferme qui importe régulièrement des engrais et des pesticides naturels (au lieu de produits de synthèse) dans son système. Suggérer que des systèmes fermiers élaborés écologiquement sont équivalents à des opérations basées sur des intrants revient à ignorer le fondement même de l'agriculture biologique.

Le deuxième front d'action immédiat est la mise sur pied d'un système d'approvisionnement alimentaire basé sur la communauté qui puisse prospérer de plein droit en parallèle avec l'« organic agrobusiness ».

À suivre...

ANDRÉ FOUILLET b.t.s.-m.f.

technicien-fromager en fromages de spécialités
conseiller technique, laiterie et fromagerie

dispense cours, conseils et conférences, sous le thème

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



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

La Ferme de la Presqu'île

vous offre un compost d'excellente qualité

Possibilité de livraison
Cell. : 514.946.2050



125, Presqu'île, Ville Le Gardeur

UN MILITANT ACTIF SUR LES MARCHÉS

Sous la pression d'un bon nombre de producteurs, Réal Samson a joint cette année les rangs de la Fédération d'agriculture biologique du Québec afin de redonner à la production horticole biologique la place qu'elle a occupée dès les premiers balbutiements du bio au Québec.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

De TEMPÉRAMENT POSÉ, Réal Samson est l'homme des consensus et de la bonne entente. Son premier travail sera de rallier les nombreux producteurs horticoles autour d'objectifs communs. « C'est difficile de regrouper l'horticulture. Dans le maraîchage, il y a tellement de types de production différents », concède-t-il. Mais, il est homme à relever le défi. Son passé de producteur parle pour lui.

Marié en 1981 à Nicole Rousselle, qui a déjà un penchant marqué pour les aliments naturels, Réal Samson est, dès le début, confronté à un choix de vie. Son premier fils, si rien n'était fait, allait devenir asthmatique. C'est avec des produits naturels, telle la luzerne de Shaklee, que Nicole a réussi à lui éviter cet écueil.

laitières et le quota. Pas de quoi payer toutes les dettes qu'exige une ferme conventionnelle. De sa terre sablonneuse, il va éliminer le maïs-grain, monter la matière organique avec des engrais verts à base d'un fumier pailleux et entreprendre une rotation des cultures de façon à avoir le moins de mauvaises herbes possible.

« Ce n'est pas le vendeur qui a la solution au bout du fil. Tu dois t'asseoir et penser à ton affaire pour passer au travers. »

Au départ, il enregistre une baisse évidente de revenus. Grâce à des contacts privilégiés dans le bio au MAPAQ et grâce à un réseau d'amis, le nouveau producteur bio revoie ses façons de faire.

« Tu deviens bio après trois ans. Le sol, lui, ça lui a pris cinq ans à donner des rendements. »

Certifié depuis 1993 par l'OCIA, Réal Samson n'a pas cessé de développer la mise en marché des produits de sa ferme maraîchère. Il s'est regroupé avec sept autres producteurs au sein d'une entreprise dont il est actionnaire, Symbiosis inc., qui travaille à la mise en marché des légumes des huit fermes-actionnaires. Cette année, Symbiosis, qui vend principalement sur les marchés de l'Ontario, de la Colombie-Britannique et des États-Unis, travaille à peaufiner l'emballage de sa marque de commerce,

surtout pour le marché québécois.

« Ça va être plus facile de tasser les producteurs ontariens ou américains sur le marché québécois si on a un étiquetage et une bonne gamme de produits. Si on n'a pas ça, on se fait tasser n'importe quand. »

La plus importante production de sa

ferme, la courge, est écoulee sur le marché de la Côte-Est américaine. En 1999, il a ainsi vendu 150 000 livres sur ce marché. Cette année, il pense augmenter ce volume de vente.

« Sur les conseils du MAPAQ, on a semé moins dense. Les rendements devraient être supérieurs. »

Son plan de culture se lit comme suit: 10,5 hectares en soya, 10,5 ha de courge, 5 ha de pommes de terre, 1 ha de petits légumes pour le réseau québécois des projets d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) et des prairies et des pâturages pour son troupeau de 22 vaches-veaux, Limousins et croisés.

LES CONSOMMATEURS AVANT TOUT

Selon les spécialistes, la demande pour les produits bio croît de 20 à 25% chaque année.

« New York et Boston, ce sont des gros marchés. On peut y écouler de bons volumes. Vu que plusieurs produits sont importés ici, il y a encore beaucoup de place à occuper au Québec. De plus, le dollar américain nous avantage. »

L'avenir du bio? « Ce sont les consommateurs qui ont le gros bout du bâton. Si les consommateurs ne veulent pas d'un produit, le producteur peut bien le produire, mais les consommateurs ne l'achèteront pas. C'est qui est arrivé avec les OGM. Moi, je dis qu'il faut s'occuper des consommateurs. Le reste va suivre. »



Réal Samson tentera de rallier les producteurs horticoles biologiques autour d'objectifs communs.

« Ça t'ouvre une lumière. Puis, j'ai fait des voyages en Ontario. La route habituelle que les gens font pour se convaincre. »

Son absence de la ferme le temps d'un voyage de vacances à Vancouver a été la goutte qui l'a fait déborder de l'autre côté.

« J'avais commandé une certaine quantité d'azote liquide. Quand je suis revenu de vacances, la facture indiquait le double. Là, j'ai dit: c'est fini-n-i-ni! »

On se retrouve au début des années 90. Des difficultés de tensions parasites à l'étable l'amènent à vendre le troupeau de vaches

Pour le développement du secteur

Fédération d'agriculture biologique
du Québec

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

Michelle Gauvin, agr.
Agent de projet

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



Portrait d'entreprise

UN MÉCANO QUI FAIT DANS LE BIO

Des gros moteurs, il est passé aux grandes cultures biologiques. Son parcours est celui de l'entrepreneur en devenir qui, un beau jour, délaisse la sécurité d'un métier qu'il connaît à fond pour lancer sa propre entreprise. Récit d'un développeur pour qui la production biologique est devenue une deuxième nature.

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

AUJOURD'HUI, Serge Nault, ce mécanicien de 34 ans bientôt père d'un sixième enfant, ne pratique son ancien métier que pour les besoins de son entreprise. En quatre ans, il a monté une ferme de 2000 arpents à Sainte-Cécile de Lévrard, sur la rive sud du Saint-Laurent dans la région Cœur-du-Québec.

Comme il le dit lui-même, il n'est pas parti sur un tas d'argent. Voici son parcours...

« Mon père avait produit du lait jusqu'en 1985. De là, il a vendu son quota pour élever des veaux qu'il engraisait pour la viande de congélateur. Il n'a pas fait fortune avec ça. Moi, j'ai commencé dans le bœuf en 1992 avec 16 têtes. Puis, j'ai acheté la ferme l'année suivante. Je suis passé à 26 têtes, puis à 55 et finalement à 85 en 1994. Cette année-là a été pour moi désastreuse. J'ai perdu 30 veaux à cause du BVD (diarrhée virale bovine). Ça m'a

écœuré pas mal. À l'été, il a plu beaucoup et j'ai eu de la difficulté à faire les foin. Je commençais à être à bout. Il faut dire que je travaillais à Québec et que j'étais parti 12 heures et demie par jour. »

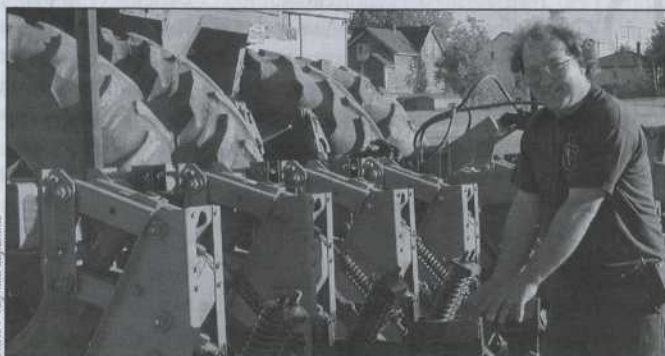
Ces déboires dans l'élevage bovin, au lieu de l'éloigner de l'agriculture, l'amènent à quitter son emploi de mécanicien et à se lancer dans

la vente de produits naturels pour l'agriculture en créant l'entreprise Bionat inc. « Il fallait que je travaille pour gagner la vie de la famille. La ferme n'était pas autosuffisante. Je mangeais 15 000\$ par année dans le bœuf. »

C'est lors d'une tournée de prospection de clients qu'il a un premier contact avec les grandes cultures biologiques grâce à des visites à la Ferme Janlau, de Jean Côté, à Baie-du-Fèbvre, et à la Ferme Rheintal, de Hans Buecheli, à Sainte-Monique.

« Eux, m'ont parlé qu'ils faisaient du soya bio. C'était en 1994. En mars 95, j'ai tout vendu les animaux à bœuf juste avant que le prix ne chute. J'ai fait un bon coup en fin de compte. »

Ici commence l'aventure bio. Au printemps 95, il loue les terres où il achète du foin debout et laboure tout, sauf les prairies



Serge Nault ne pratique plus son ancien métier que pour les besoins de son entreprise.

neuves, passant ainsi à 600 arpents. L'année suivante, il accroît à nouveau la superficie cultivée et grimpe à 900 arpents. Cette année, grâce à quatre projets qui se sont tous réalisés, il atteint le chiffre de 2000 arpents cultivables.

Des erreurs? « On en fait toujours, des erreurs! » En 96, il sème une variété hâtive de soya. « J'ai sorti un quart de tonne à l'acre. J'en avais semé pour 400 acres. De plus, j'avais décidé de semer le soya comme le maïs, soit aux 30 pouces, pour pouvoir sarcler entre les rangs. Quand est venu le temps de sarcler avec la machinerie que j'avais, ça bourrait 20 pieds de large. Cette année-là, j'ai fait des erreurs, l'une après l'autre. »

Loin de se décourager, il finit par prendre les décisions qu'imposent les circonstances. Il achète un sarcler à billon de douze rangs muni de disques désherbeurs. À cause de cet achat, il doit grossir le tracteur pour tirer le sarcler. Ces achats essentiels à la poursuite des activités de la ferme ont été faits alors qu'il savait qu'il allait enregistrer des pertes de rendement. « Je l'ai fait! J'ai fermé l'année, et l'année suivante (97), je construisais le garage. Les banques et les caisses n'ont jamais perdu d'argent avec moi. »

SANS COMPARAISON

L'an dernier, Serge Nault investissait 1,2 millions de dollars dans l'entreprise, principalement dans l'achat de terre et l'acquisition de machinerie agricole. Ce printemps, il a réinvesti 60 000\$

cloud mountain



342 Indian Rd Cres.
Toronto, Ontario
M6P 2H1

Tél. : 416.762.0940
Fax : 416.762.8561

Courriel :
cloudmtn@interlog.com

nous vendons

céréales et légumineuses certifiés bio,
œufs et produits laitiers



nous achetons

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

marché local et exportation

Portrait d'entreprise

pour pouvoir compléter les semences sans trop de retard. Lorsque le journaliste a voulu établir une comparaison entre sa façon de développer l'entreprise, qui s'apparente aux grandes entreprises agricoles conventionnelles, Serge Nault s'objecte. La comparaison ne tient pas.

« Ce n'est pas pareil! Eux autres mangent de l'argent. Au prix où est le maïs, s'ils n'ont pas de rendement cette année en raison du printemps qu'on a connu, je ne sais pas comment ils vont joindre les deux bouts. » La différence: d'un côté les coûts de production et de l'autre les prix à la vente, dans les deux cas à l'avantage des producteurs biologiques.

« Eux autres sont chums avec le vendeur d'engrais chimiques. Depuis que les gens ne vont plus à la messe, ils croient leur vendeur d'engrais. C'est la foi en PIONEER, la foi en COOP ou en CARGILL. Moi, je suis un mouton noir dans ma région. Je n'achète rien du vendeur d'engrais. On dit de moi que je cultive le chiendent et l'herbe à poux. Mes champs sont peut-être moins propres que les leurs, mais au moins, ici c'est rentable. »

Sans les factures d'engrais chimiques à payer et des ventes de soya à 900\$ la tonne, l'entreprise de Serge Nault a dégagé des profits nets de 250 000\$

en 1999. « Si tu ne fais pas d'argent à vendre du soya à 900\$ la tonne, tu n'en feras jamais. »

Cette année, il entrevoit une baisse prévisible des prix pour le soya bio et une hausse pour le maïs bio, pour un prix d'environ 350\$ la tonne. La hausse des prix de cette céréale, qui est présentement vendue à 250\$ la tonne, s'expliquerait par le fait que les régions où est produit en grande partie le maïs bio américain ont connu des inondations ce printemps. Quant à la baisse du prix du soya. Une incertitude demeure : le Japon.



« Le Japon est en train de tout virer à l'envers. C'est un gros marché dans le bio. Ma vente est presque conclue. Pour ma part, le prix ne devrait pas trop baisser. »

UN MARCHÉ À DÉVELOPPER

Serge Nault vend ses céréales sur les marchés d'exportation. Mais cette année, il a vendu pour la première fois du maïs bio à des produc-

teurs laitiers du Québec. Il aimerait répéter l'expérience plus souvent.

Les producteurs québécois hésitent à se lancer dans la production biologique. Pourtant, rappelle Serge Nault, il existe des mécanismes pour aider les producteurs conventionnels à passer au bio. Il en donne pour exemple l'Association des cultures sans herbicide, qui donne une prime de 25% aux producteurs qui sont en transition. « La première année, ils sèment 30 acres. À la vente, ils reçoivent une prime. Ça les encourage. L'année suivante, ils sèment 70 acres. À la troisième année, ils sont certifiés. »

Les prochaines années, selon Serge Nault, doivent être consacrées à développer le bio en informant mieux et davantage les producteurs. « Il y en a beaucoup qui sont fascinés par le bio. Ce qui manque, c'est de l'information. » Depuis quelques mois, Serge Nault met de son temps à participer à des réunions d'information ici et là au Québec.

« Il y a tellement de faussetés qui circulent au sujet du bio qu'il faut continuer à informer les gens. »

BREWSTER KNEEN

Les Aliments trafiqués

PRÉFACE DE LOUISE VANDELACC

Brewster Kneen

Les Aliments trafiqués

Les dessous de la biotechnologie

Préface de Louise Vandellac



écociété

les éditions
écociété

Disponible en librairie
Diffusé par Dimédia

« Ce livre nous donne un précieux outil de réflexion et de démocratisation des savoirs, véritable antidote au cynisme, au silence et à l'inaction qui sont de précieux atouts pour ceux qui s'apprêtent à modifier les paramètres biologiques des êtres et de la planète pour leurs profits, tout en prétendant que c'est pour notre bien. »

LOUISE VANDELACC

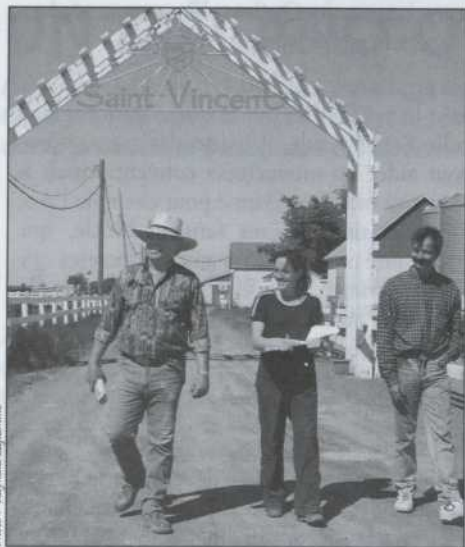


Photo : Raynald Laflamme

QUAND UN ONCLE DE LA FAMILLE, père trappiste qu'il visitait à Oka, a porté le commentaire suivant : « Ils ont ben d'air drôle tes beus », après que Yves St-Vincent lui eut tendu, on ne peut plus fier, quelques photos de son troupeau, ça a été le début d'un long questionnement.

« Ça fait au-delà de 10 ans que j'ai complètement cessé toute pratique qui me semblait anormale. » Exit les méthodes actuelles d'élevage de bétail. Exit la ration alimentaire à base d'ensilage de litière de volaille et de déchets de conserverie qui rendaient les bêtes sans énergie. Et bientôt, quand sera construit l'abri hivernal pour les vaches, exit le parc de bovins d'engraissement à l'air libre 365 jours par année avec tout ce que ça peut occasionner de problèmes. Yves St-Vincent a fait le virage. À son rythme et à sa façon.

Pour réaliser la transition, l'éleveur de Saint-Cuthbert a dû rechercher de nouvelles façons de faire pour compenser le manque à gagner en provenance de son élevage bovin. Sa recette : donner une valeur ajoutée à ce qui est déjà là, avec le même troupeau, la même entreprise. Ainsi, un élevage de 40 chevaux qu'il élevait pour la vente est devenu le pilier d'une école d'équitation western reconnue par la Fédération équestre du Québec.

« Ce sont les mêmes chevaux. Avant, je payais pour avoir des entraîneurs dessus, maintenant ce sont des élèves qui les entraînent et qui paient pour être ici. »

Même attitude développée pour son élevage bovin Charolais lorsqu'il s'inscrit au Programme d'analyse des troupeaux de boucherie (PATBQ).

UN COW-BOY BIEN EN SELLE

Bottes et chapeau de cow-boy, boucle de ceinturon chromée bien en évidence, tout de l'habillement de Yves St-Vincent trahit chez lui un passé encore très récent, celui d'éleveur de bétail de grands parcs d'engraissement. Il ne faut toutefois pas s'y méprendre : l'éleveur de Saint-Cuthbert, près de Berthierville dans la région de Lanaudière, est en voie de certification. Histoire d'un réveil!

RAYNALD LAFLAMME
RÉDACTEUR, BIO-BULLE

« Je fais du pur-sang, pour la valeur ajoutée. Je fais un premier contrôle au niveau de l'amélioration génétique, non pas pour la viande, mais pour la reproduction. » Grâce au contrôle du poids du veau à la naissance et de l'indice de gain de poids en dedans de 12 jours, Yves St-Vincent a en main les données qui lui permettent d'orienter l'évolution de son troupeau pour ainsi contribuer à la rentabilité de son entreprise.

L'éleveur produit de 140 à 150 veaux par année d'un poids moyen de 80 livres. Les meilleurs sujets sont gardés pour la reproduction, soit environ 45% de la production. Les autres bêtes sont engraisées. Ce sont les veaux d'embouche qui seront bientôt certifiés biologiques par l'OCIA. La viande est écoulée à sa boucherie du Marché Atwater de Montréal. Il n'attend que sa certification pour apposer son sceau et ainsi donner une nouvelle valeur ajoutée à son produit.

« On va commencer avec les veaux. À partir de 2001, je produirai le bœuf. »

Depuis quelque temps, et surtout depuis qu'il a été élu responsable du comité des productions animales à la Fédération d'agriculture biologique du Québec, Yves St-Vincent parcourt la province à la recherche d'autres éleveurs bovins à qui il prêche les vertus de l'élevage bio. Il a trouvé une centaine d'éleveurs qui pourraient fournir. L'ensemble de leur production bio pourra être écoulé sous son étiquette s'ils se conforment au cahier des charges imposé par le certificateur.

Les surplus n'inquiètent pas le co-fondateur d'un club à l'exportation qui a célébré son 10^e anniversaire récemment.

« Après 10 ans d'existence, on a fait pour plus de 3 milliards de dollars d'exportation. On est actif sur tous les marchés. »

Yves St-Vincent aimerait bien voir les Québécois se mettre sérieusement à la production de bovin biologique.

« On est collé sur les marchés de Boston et New York, un marché de centaines de milliers de consommateurs pour qui le french taste a un côté excitant. Si on offre des produits avec une consonance française, ça marche! Je le vois dans la vente d'autres produits. »

LE TROUPEAU, PUIS LES CULTURES

Il a choisi de commencer la certification par son troupeau, qu'il nourrit avec des grains biologiques achetés auprès de producteurs québécois. À quand la certification au champ?

« Je vais faire la transition au niveau des vaches. Quand je l'aurai assimilée, comprise, évaluée et contrôlée, je m'en irai vers les grandes cultures bio. Cette année, je fais un premier essai avec du sarrasin. Je vais revenir avec du grain l'an prochain. »

Le succès avec les animaux semble prometteur. Il est fier de raconter qu'il a pu sauver un taureau qui s'était blessé à une patte alors que le vétérinaire lui avait conseillé l'abattoir. Grâce aux vertus de l'eau sur la blessure et à la patience d'un stagiaire, le taureau a pu être sur pieds en dedans de trois mois. Lors de notre visite, il avait rejoint le troupeau au champ.

Mais le plus bel encouragement vient de sa fille Brigitte, agronome, qui, après avoir exprimé plus d'un doute sur l'entreprise de son père, a fini par lui concéder que « Ouais, ils sont beaux tes bœufs! » Fierté retrouvée d'une fille envers un père converti.



L'EXPO et le Colloque Manger santé

MONTREAL, les 14 et 15 octobre 2000

Collège de Maisonneuve
3800, rue Sherbrooke Est-métro Pie 1X

QUÉBEC, les 21 et 22 octobre 2000

Collège de Bellevue
1605, chemin Sainte-Foy
Samedi de 10h à 19h
et dimanche de 10 h à 18h
Info: 450.448.3553

ENCORE CETTE ANNÉE, nous vous convions chaleureusement à cette belle fin de semaine qui représente l'événement de l'automne où il est possible de célébrer la qualité des aliments, de la terre à la table!

Un concept pour nourrir le corps et l'esprit, l'Expo Manger santé est l'événement par excellence pour :

- * réunir : producteurs, transformateurs, distributeurs et diffuseurs, détaillants, multiplicateurs (éducateurs et professionnels de la santé), ainsi que la population avertie et celle nouvellement intéressée;
- * participer : visite de plus de 100 kiosques, dégustations de toutes sortes qui font vibrer les papilles, démonstrations culinaires et ateliers pratiques.

LE COLLOQUE

Le colloque permet :

- * de découvrir des conférenciers reconnus dans leur domaine;
- * d'approfondir les dossiers chauds de l'heure (conférences et documentation).

Le Colloque comprend un généreux et passionnant programme avec deux jours de conférences et un horaire permettant la visite de l'Expo. On peut s'inscrire à une ou deux journées au choix. Le programme détaillé des conférences sera diffusé dans le dépliant au début du mois d'août. Au menu, des sujets et des personnalités de premier choix: *La vitalité des aliments*, par Marcel Roy - *La question du fromage au lait cru*, par Carol Vachon - *Le BIO à l'honneur (pour contrer l'effet des pesticides et des OGM)*, avec Robert Beauchemin, Louise Vandelac, Édith

POUR LE PLAISIR DE MIEUX SE NOURRIR

Il nous fait plaisir de vous annoncer la 4^e édition de L'Expo Manger santé et du Colloque sur l'alimentation naturelle, l'agriculture BIOlogique, l'écologie et la santé, qui cette année se tiendra à Montréal les 14 et 15 octobre prochains et pour la première fois à Québec les 21 et 22 octobre.

RENÉE FRAPPIER

Smeesters, Charles-Eugène Bergeron - *Le lien entre la nutrition et les hormones*, avec Danielle Starenkyj et plusieurs autres.

Beau programme en perspective!

S'ENGAGER ET AGIR ENSEMBLE

L'organisation de cet événement demande et génère beaucoup d'enthousiasme et d'énergie. Il répond à un authentique besoin de créer un mouvement pour une plus grande conscience touchant l'urgence de s'informer et d'agir pour la santé de chaque individu, de tous les peuples, des animaux et de la planète.

Depuis la dernière décennie et surtout depuis l'introduction (à notre insu) des OGM, un nombre grandissant de jeunes et de moins jeunes se sensibilise à l'importance de mieux se nourrir. L'intérêt pour les aliments du terroir et de culture BIOlogique ne cesse de croître. Cet intérêt est positif, car plus nous serons nombreux à choisir des aliments de qualité et à nous soucier de notre santé, plus nous influencerons les orientations de l'industrie alimentaire et les politiques sociales en matière de prévention des maladies.

L'Expo et le Colloque sont des moyens de faire valoir notre pensée sur la qualité que nous souhaitons pour tout ce qui concerne la prévention. En effet, les ratés de notre système de santé (coûts, coupures de service, absence d'éducation alimentaire et de préven-

tion), les folies de la technologie alimentaire, etc. suffisent pour que nous mettions la qualité des aliments au premier rang.

Organiser un tel événement nous tient énormément à cœur, et nous souhaitons vous y rencontrer!



Producteurs, transformateurs, distributeurs et diffuseurs d'information accueilleront les visiteurs à l'Expo Manger santé de Montréal et Québec.

AUTO-CUEILLETTE À LA FIN JUILLET

Bleuets biologiques géants

Au cœur de l'Estrie,
à 9 kilomètres de Magog

Pour rendez-vous 819.843.1892

Ferme
LA TERRE PROMISE

Certifié « DEMETER »

Conseil d'accréditation du Québec

LE PROGRAMME QUÉBÉCOIS D'ACCREDITATION

UN PROCESSUS SOUS CONTRÔLE QUI PASSE LARGEMENT LA RAMPE

Le texte suivant vise à informer objectivement les intervenants du secteur biologique à propos de la structure et du fonctionnement du programme québécois d'accréditation des certificateurs biologiques.

DENIS-PAUL BOUFFARD, DIRECTEUR
CONSEIL D'ACCREDITATION DU QUÉBEC

AVANT SON INTRODUCTION, le programme d'accréditation a été le fruit de consultations exhaustives auprès des intervenants du secteur biologique québécois, notamment tous les organismes de certification biologique qui opéraient au Québec à cette époque. L'élaboration d'un tel programme visait à rendre opérationnelle la Loi sur les appellations réservées pour ce qui est de la reconnaissance de l'appellation biologique.

Le programme, pour être acceptable aux yeux du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, devait répondre aux exigences prévues dans le Règlement sur les appellations réservées adopté en 1997 par le gouvernement du Québec. Ce règlement prévoit que l'accréditation de tout organisme

de certification doit porter d'une part sur la conformité de son cahier des charges aux normes biologiques de référence du Québec, qui elles-mêmes doivent être au moins égales aux directives du Codex alimentarius, et d'autre part sur un référentiel conforme aux exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification des produits (Guide ISO/CEI 65).

Le Conseil d'accréditation du Québec, qui a pour mandat de réaliser le programme d'accréditation, a vu à se structurer de façon à donner confiance dans ses accréditations. Il s'est assuré d'être impartial en se dotant d'une structure permettant la participation de toutes les parties concernées de façon significative par l'élaboration de politiques et de principes

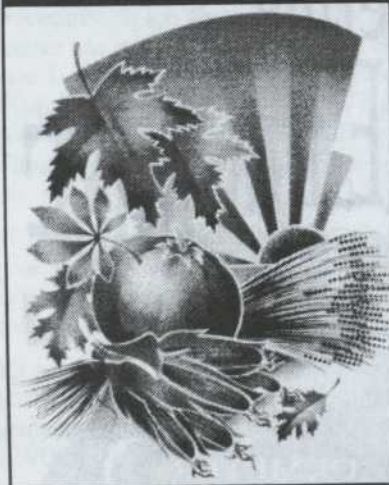
relatifs au contenu et au fonctionnement du système d'accréditation. En vue de décider du statut d'accréditation des organismes de certification postulants, il a notamment mis sur pied trois comités composés de personnes différentes en vue de décider de la nature des recommandations d'accréditation.

- Un comité des normes, qui a pour mandat d'évaluer la capacité des organismes de certification qui demandent l'accréditation à mener un programme de certification conforme au présent programme et de recommander au Conseil, s'il y a lieu, l'accréditation des organismes de certification.
- Un comité de certification, qui a pour mandat d'évaluer les cahiers des charges (normes)

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GESTION ET EXPLOITATION DE
L'ENTREPRISE AGRICOLE

HORTICULTURE
LÉGUMIÈRE ET FRUITIÈRE
ÉLEVAGE



Le seul diplôme
D'ÉTUDES
COLLÉGIALES

La formation
**LA PLUS
AVANCÉE AU
QUÉBEC**

CÉGEP DE VICTORIAVILLE

475, rue Notre-Dame Est
Victoriaville, G6P 4B3

Téléphone:

(819) 758-6401, poste 2537

Message électronique:

AgBio@cgpvicto.qc.ca



L'alimentation saine à meilleur prix!

*Plus de 1000 produits biologiques et naturels
Inventaire complet et nouveautés à chaque mois
Garantie qualité entière
Service de livraison fiable et courtois*

Fondée en 1979, la Coopérative est le leader au Québec dans l'approvisionnement d'aliments naturels à des groupes d'achats. Nous sommes aussi devenus très compétitifs dans la distribution aux boutiques d'aliments naturels. Notre équipe se fera un plaisir de vous faire parvenir gratuitement notre liste de produits et tous les renseignements pouvant vous aider à bénéficier d'une formule accessible et facile.

Vos commandes seront d'ailleurs préparées individuellement, avec une facture distincte pour chaque membre.

Nos prix, la qualité des produits biologiques et le service de la Coop ont créé notre réputation.

Donnez-nous un coup de fil!

La Coopérative d'Alentour

Distributeur en alimentation saine
4118, Boul. Industriel, Sherbrooke, Qc J1L 2S6
Tél.: 819.562.3443 Fax.: 819.823.0224
courriel: coop.alentour@qc.aira.com

Conseil d'accréditation du Québec

et les plans de contrôle des organismes de certification et de recommander au Conseil, s'il y a lieu, leur accréditation.

- Un comité d'appel (il s'agit du Comité de surveillance), qui a pour mandat d'auditionner les appels sur les décisions d'accréditation, et ce, à titre d'instance décisionnelle.

Pour ceux qui se demanderaient pourquoi ce n'est pas le Comité des normes qui se prononce sur les cahiers des charges des organismes postulants, c'est parce que ce comité a aussi pour responsabilité, dans le cadre du programme de normalisation, de proposer au Conseil des révisions aux normes et aux critères du présent programme. Le législateur a ainsi voulu que le comité qui est en charge de la conception et de la mise à jour des normes de référence québécoises ne soit pas celui qui vérifie en même temps les normes des organismes de certification, le tout pour une plus grande objectivité.

De son côté, le comité de certification détermine le statut d'accréditation d'un organisme postulant à la suite de l'étude d'un rapport d'audit. La recommandation qui en résulte est donc issue de la réflexion de personnes différentes de celles qui ont effectué l'audit. Au cours de la dernière année, c'est le directeur qui effectué l'évaluation sur site des organismes de certification. Celui-ci a été, entre autres, certifié comme auditeur en systèmes de management qualité par un organisme canadien reconnu à cette fin.

Le Conseil s'est également assuré que la composition des comités permette à leurs membres d'être libres de toutes pressions commerciales, financières et autres susceptibles d'influencer leurs décisions. Dès le départ, ceux-ci ont été choisis par le conseil d'administration en vue d'obtenir un équilibre permettant d'éviter qu'un intérêt quelconque ne prédomine à l'intérieur de l'un ou l'autre des comités. Le Conseil peut revoir, au fil des ans, la composition des comités pour maintenir cet équilibre.

Le conseil d'administration s'est doté d'un code d'éthique qui inclut, entre autres, la déclaration des intérêts personnels des administrateurs et conseillers de même que la signature d'ententes de confidentialité. Tous les membres des comités susmentionnés ont également produit une déclaration d'intérêts personnels et signé des ententes de confidentialité. Ainsi, dans le cas où l'un d'entre eux serait lié directement ou indirectement à un organisme de certification faisant l'objet d'une décision d'accréditation, il doit absolument se retirer des délibérations.

Le programme d'accréditation des organismes de certification québécois a actuellement force de directive. Tous les organismes de certification biologique qui opéraient au Québec en 1998 ont pu prendre connaissance du contenu détaillé du programme dont ils ont obtenu copie, et ce, en vue de décider s'ils allaient postuler ou non en vue d'une accréditation.

Le programme d'accréditation est accessible à tous les organismes qui font de la certification biologique au Québec. Dans la mesure où les organismes qui postulent certifient des exploitants biologiques québécois, le Conseil ne fait aucune discrimination entre les organismes possédés par des intérêts québécois et ceux à propriété étrangère. Les organismes requérant l'accréditation sont tous tenus de rencontrer les mêmes normes, qu'il s'agisse d'agences privées ou d'organismes sans but lucratif. Les critères d'évaluation de chaque demande d'accréditation sont les mêmes pour tous et doivent être appliqués sans discrimination.

Grâce à une subvention accordée par le Conseil de développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), les tarifs chargés aux organismes requérant l'accréditation ont été jusqu'à maintenant extraordinairement bas, soit 1000\$ de frais d'application plus les frais de séjour et de déplacement occasionnés par les l'évaluation sur place (audit). Ainsi, il en a coûté entre 1300\$ et 2500\$ pour obtenir une accréditation du CAQ pour les organismes de certification actuellement accrédités. Ces frais sont largement inférieurs à ceux chargés par de nombreux organismes d'accréditation, dont l'IFOAM et le Conseil canadien des normes. Dans le cas de ce dernier organisme, il en coûte 15 000\$ pour postuler. La facture finale d'un certificat d'accréditation peut parfois atteindre ou dépasser les 50 000\$. Bien que le Conseil canadien des normes soit légèrement subventionné, les frais qu'il charge sont plus représentatifs du coût réel d'un service professionnel complet d'accréditation.

Afin que ses accréditations conservent un caractère objectif et impartial, le Conseil d'accréditation ne peut offrir de conseils pour l'obtention ou le maintien de l'accréditation. Cela signifie que chaque agence de certification doit, en principe, voir à se procurer l'expertise conseil qui serait nécessaire pour que son programme de certification soit conforme aux exigences d'ISO 65. L'expérience a démontré que bien souvent, les organismes de certification avaient besoin de support technique et d'expertise en management pour restructurer leur programme en vue d'atteindre le niveau de conformité requis.

LIBERTÉ

Lait

Yogourt

et

Crème sure

Biologique



LIBERTÉ

1 Avenue Liberté
Candiac, Québec
J5R 3X8

www.liberte.qc.ca

Conseil d'accréditation du Québec

Le Conseil d'accréditation s'est également engagé, dans son programme, à garder confidentielles toutes les informations ayant trait aux organismes postulants et à leur démarche d'accréditation. Il ne peut donc débattre sur la place publique des raisons qui motivent ses décisions d'accepter ou de refuser l'accréditation de tel ou tel organisme postulant. Depuis le 1^{er} juin 2000, tout organisme qui postule en vue d'une accréditation doit remplir un formulaire de demande, dans lequel il s'engage, entre autres, à garder confidentielles toutes les informations

échangées entre les deux parties, et considérées comme normalement confidentielles.

Sur les huit organismes de certification qui ont postulé au Conseil en vue d'une accréditation depuis la fin de 1998, quatre ont jusqu'à maintenant été accrédités (Garantie-Bio, OCIA-Québec, Québec-Vrai et QAI inc.), tandis qu'un autre a été refusé. Trois sont toujours en démarche d'accréditation (FVO, OCPP, OGBA).

En 2000, les exploitants biologiques du Québec devront déboursier une contribution

pour acquitter le coût d'exploitation du programme de surveillance de l'appellation biologique. Cette contribution varie de 50\$ pour une érablière certifiée à 300\$ pour un transformateur certifié. Le producteur agricole certifié va quant à lui payer 100\$ par an. Le milieu contribuera ainsi pour un peu plus de 25 000\$ au maintien du programme de surveillance. Le Québec est le seul endroit en Amérique du Nord où l'appellation biologique est contrôlée.

DIRECTIVES CONCERNANT LES ACTIVITÉS DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION

Directive relative à l'usage de l'appellation «biologique» et des termes qui en sont dérivés à l'endroit des personnes qui réalisent des activités de production, de transformation, de conditionnement et d'emballage de produits agricoles et alimentaires

En 1996, LE GOUVERNEMENT du Québec a adopté la Loi sur les appellations réservées (Chap. A 20.02). Cette législation vise à encadrer la reconnaissance d'appellations qui sont attribuées à des produits agricoles et alimentaires à titre d'attestation de leur mode de production, de leur région de production et de leur spécificité. Cette loi a également pour objet la surveillance de ces appellations.

L'article 21 de la Loi sur les appellations réservées stipule que: « nul ne peut utiliser, dans la publicité, l'étiquetage, la présentation de tout produit ou dans les documents commerciaux qui s'y rapportent, une appellation réservée pour des produits qui ne sont pas certifiés par un organisme accrédité ». Toute personne contrevenant à une disposition de l'article 21 commet une infraction passible d'une amende allant de 2000\$ à 60 000\$, selon le cas.

Depuis le 1^{er} février 2000, l'appellation « biologique » est réservée au Québec. Le Conseil d'accréditation du Québec (CAQ) a reçu le mandat d'accréditer les organismes de certification biologique et de contrôler cette appellation. L'usage du terme « biologique », au même titre que les termes « organique », « écologique », « biodynamique », tout comme leurs diminutifs apparentés (ex: éco, bio), est désormais régi par des règles strictes au chapitre de la certification des produits, de leur emballage et de leur étiquetage.

Aux fins de l'application de la Loi sur les appellations réservées, le programme d'accréditation et de surveillance de l'appellation

biologique exige que les activités suivantes soient effectuées en conformité avec les exigences de la Loi, sous peine de poursuites.

PRODUCTION ET TRANSFORMATION DE PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES

Tout produit récolté ou transformé au Québec en vue d'être vendu comme biologique - et étiqueté comme tel - doit être certifié par un organisme

de certification accrédité par le CAQ. Lorsque des produits biologiques certifiés, d'origine végétale ou animale, font l'objet de transactions, la personne ou l'établissement qui les écoule a la responsabilité de s'assurer que tous les documents commerciaux s'y référant indiquent clairement qu'il s'agit de produits biologiques et que le nom de l'organisme de certification (ou sa marque de certification) y apparaisse.

ORGANISMES DE CERTIFICATION ACCRÉDITÉS PAR LE CAQ

Au 15 juin 2000, les organismes de certification accrédités par le CAQ sont les suivants:

Garantie bio
215, route 132 est
Saint-Michel-de-Bellechasse
(Québec)
G0R 3S0
Tél.: 418.884.4197
Fax: 418.884.3276
Présidente et directrice des services:
Mme France Gravel



OCIA-Québec
212, McNamee
Scotstown, (Québec)
JOB 3B0
Tél.: 819.657.4450
Fax: 819.657.1009
Président: M. Gary Caldwell
Directrice des services:
Mme Monique Scholz



Organisme de certification
Québec Vrai
1595, Notre-Dame, Suite 5,
Trois-Rivières, (Québec)
G9A 4X8
Tél.: 819.694.7246
Fax: 819.694.4411
Président : M. Jean Morin
Directrice des services:
Mme Debbie Timmons



Quality Assurance
International (QAI inc.)
115 First Street, suite 450
Collingwood (Ontario)
L9Y 4W3
Tél.: 705.444.0923
Fax: 705.444.0380
Président: M. Griffith McLellan
Directeur des opérations canadiennes:
M. Tomas Nimmo



Conseil d'accréditation du Québec

EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE DE PRODUITS BIOLOGIQUES RÉCOLTÉS ET TRANSFORMÉS AU QUÉBEC

Tout établissement qui effectue l'emballage, le réemballage et l'étiquetage de produits récoltés ou transformés au Québec, qu'ils soient d'origine végétale ou animale, en vue de les vendre comme « biologiques » doit être certifié par un organisme de certification accrédité par le CAQ.

Lorsqu'un produit comporte au moins 95% d'ingrédients (pourcentage de matière sèche) provenant de l'agriculture biologique, celui-ci peut porter la mention « biologique ». Le nom ou la marque de certification de l'organisme qui a certifié ces produits doit alors figurer sur leur étiquetage, bien en vue.

Dans le cas d'un produit contenant moins de 95% d'ingrédients en provenance de l'agriculture biologique, celui-ci ne peut être étiqueté « biologique ». Mais, dans la mesure où ce produit a été certifié par un organisme de certification accrédité, les ingrédients d'origine

biologique peuvent être mentionnés comme tels, accompagnés du nom ou du logo de l'organisme certificateur.

Enfin, tous les additifs et les auxiliaires de transformation doivent figurer à côté de la mention des ingrédients. Les ingrédients d'origine agricole non biologique doivent être mentionnés comme tels.

Ces règles s'appliquent tout autant aux produits portant les marques de commerce de l'établissement qu'aux marques privées parrainées par un distributeur ou un vendeur, et dont l'établissement de production ou de transformation serait le fournisseur sous contrat.

DÉLAIS DE MISE EN CONFORMITÉ

Toute personne ou établissement qui récolte, transforme ou emballe des produits agricoles et alimentaires sous étiquette « biologique » sans qu'ils aient été certifiés par un organisme de certification accrédité doit voir à faire certifier lesdits produits, ou bien s'abstenir d'utiliser

l'appellation biologique pour ceux-ci. Dans un cas comme dans l'autre, la personne ou l'établissement doit prendre immédiatement des dispositions pour mettre en conformité avec la loi l'étiquetage de tous ses produits en inventaire et en circulation de même que l'ensemble des outils de communication se référant aux produits offerts.

DÉROGATION POUR LES PRODUITS CERTIFIÉS PAR DES ORGANISMES NON ACCRÉDITÉS EN 2000

Les produits récoltés et/ou transformés au Québec qui ont fait l'objet, avant le 1er février 2000, d'une certification biologique provenant d'un organisme non accrédité par le CAQ sont autorisés à porter l'appellation « biologique » ou un terme dérivé jusqu'à l'échéance de leur certification. Une fois la certification annuelle échue, les produits de ces entreprises ne pourront plus porter l'appellation biologique, à moins que leur certification ait été renouvelée par un organisme accrédité par le CAQ.

Certification

L'INSPECTION D'UNE ENTREPRISE BIOLOGIQUE

DE LA PRISE DU DOSSIER AU RAPPORT DE VISITE

Chaque année, avec le retour de l'été, vous entendez parler des tournées d'inspection pour la nouvelle saison de certification. Pour le néophyte, l'inspection d'une ferme bio demeure un mystère. Voici donc une description aussi complète que possible du travail de l'inspecteur.

PAR FRANCE GRAVEL
GARANTIE BIO

AVANT TOUTE CHOSE, rappelons que les entreprises de certification reçoivent généralement au début de l'année une offre de service de la part des inspecteurs, où ces derniers font part de leurs disponibilités, de leurs champs de compétence ainsi que de leurs tarifs et conditions. Comme les producteurs ont des délais à rencontrer pour l'inscription de leur entreprise à une certification, les tournées peuvent être planifiées au courant des mois de mai et juin. Les certificateurs montent un dossier par entreprise, lequel comprend: le rapport et les recommandations de l'année précédente, les formulaires descriptifs de l'année en cours, les cartes, les coordonnées et toute autre information jugée essentielle. Quand tout va bien, l'inspecteur reçoit ses dossiers une semaine avant la tournée prévue.

L'inspecteur est un travailleur indépendant qui peut offrir ses services à plus d'un programme de certification. C'est un professionnel qualifié (agronome, technicien agricole, conseiller technique, producteur) qui a suivi une formation d'inspecteur, soit au niveau collégial (AEC offerte en 2000 par le Cégep de Matane, soit via IOIA (Independent Organic Inspector Association). Tous les inspecteurs signent des accords de confidentialité et des déclarations d'intérêts avec les certificateurs.

Sur réception des dossiers, l'inspecteur établit son itiné-



Photo: Reynald Leflamme

L'inspection de la ferme biologique passe obligatoirement par une visite au champ.

Certification

raire et prend ses rendez-vous. Il doit parfois faire les réservations pour le transport et l'hébergement et ne pas oublier de se ménager du temps pour les repas. En effet, certaines fermes sont assez isolées les unes par rapport aux autres, ce qui oblige à faire beaucoup de route sans toujours avoir un bon choix de restaurant et d'hébergement.

L'inspecteur passe ensuite à l'étude chacun des dossiers. Il relève les informations contradictoires, les recommandations qui ont été faites antérieurement, le type de production, les superficies en culture, etc. Cette préparation lui permet, entre autres choses, de faire de la recherche, de se documenter dans certains domaines qu'il connaît moins bien et de contacter le certificateur pour plus de précisions sur des aspects particuliers du dossier. Il prépare ensuite un plan de visite, où il notera les questions importantes à ne pas oublier, les documents à consulter, les vérifications à faire.

Lors de son arrivée sur la ferme, l'inspecteur se présente et explique aux producteurs le déroulement prévu pour la visite. Habituellement, surtout lors d'une première visite, il prend quelques instants pour bien cerner l'histoire de la ferme: depuis quand est-on en production, quelles ont été les réalisations des dernières années, etc. Bref, il fait connaissance.

L'ordre de visite varie d'un inspecteur à l'autre, certains préférant commencer par les champs, d'autres par le suivi administratif, mais la visite inclut toujours les points suivants.

- ✓ Une visite complète de chacun des champs de la ferme. Le but est de vérifier l'état des cultures, le contrôle des mauvaises herbes et des maladies, les risques de contamination par le voisinage, l'état des sols, la fertilité, etc.
- ✓ Une visite des entrepôts, bâtiments. Le but est de vérifier, entre autres choses, les intrants qui y sont entreposés, la machinerie utilisée, les emballages, les semences, la pro-

preté des lieux et au besoin le contrôle des vermines. Là encore, l'inspecteur ouvre grand les yeux, investigue et prend des notes.

- ✓ La vérification de l'équipement afin de détecter les risques pour l'intégrité des produits biologiques causées par: les fuites d'huiles, les odeurs de pesticides dans le pulvérisateur, les traces de semences traitées dans le semoir, etc. Il doit s'assurer que l'entreprise peut mener à bien ses opérations telles qu'elle les a décrites.
- ✓ La vérification de la conformité des emballages.
- ✓ La vérification du suivi administratif: les cahiers de régie des champs, registres des opérations effectuées, des interventions sur les animaux, des ventes et des achats. L'inspecteur s'assure que la capacité de produire et la production déclarée ou vendue concordent. Il doit être en mesure de retracer facilement les factures d'intrants, les ventes et tout travail effectué.
- ✓ La vérification des questionnaires remplis par le producteur. Il y a parfois des modifications ou des précisions à apporter.
- ✓ Les problèmes rencontrés et la façon dont le producteur gère les plaintes.
- ✓ En production animale: l'étable est visitée avec une attention particulière apportée au calcul de la ration alimentaire, au bien-être et à la santé des animaux (vérification de la pharmacie).
- ✓ En transformation, la vérification des locaux et de l'équipement utilisé, de la provenance des ingrédients et de leur conformité à la



n'est pas un rôle de consultant, mais bien de vérificateur de la conformité aux normes. Il peut donc fournir quelques informations aux producteurs, des suggestions, mais non un cours sur la façon de produire ou de mettre en marché.

Après avoir pris congé du producteur, l'inspecteur se dirige vers une autre ferme. Étant donné les déplacements, la journée de travail d'un inspecteur permet en moyenne deux visites d'entreprises,

généralement trois heures de visite par ferme. En fin de journée, l'inspecteur prend habituellement le temps de rassembler ses notes, d'ébaucher son rapport avant de relaxer.

Comme la saison est courte au Québec, les tournées sont assez concentrées. Les certificateurs essaient toutefois de se ménager quelques journées de repos si les tournées dans certaines régions dépassent 12 jours consécutifs. Il faut aussi laisser le temps à l'inspecteur de produire ses rapports.

La dernière étape du travail d'un inspecteur consiste en la rédaction du rapport de visite. Tous les aspects importants doivent être soulevés, les non-conformités soulignées. Il faut expliquer les divergences, faire des recommandations claires qui permettront la prise de décision. Cela implique parfois de la recherche de la part de l'inspecteur. On estime à deux heures en moyenne le temps requis pour la rédaction d'un rapport si le cas n'est pas trop complexe.

Le rapport et les documents fournis pour la préparation à la visite sont ensuite retournés au certificateur, dans les délais prescrits.

L'inspecteur avance comme ça au fil de la saison et fait connaissance avec une foule de personnes intéressantes, passionnées par leur métier. Il visite des coins magnifiques, apprend et découvre, s'enrichit d'une foule de connaissances. Bref, c'est un beau métier.

Bien que ce texte soit rédigé au masculin, il y a de nombreuses inspectrices sur les routes. Comme c'est un travail plutôt saisonnier, il y a un certain roulement de personnel, mais nous sommes confiants qu'avec la demande accrue pour les produits biologiques de la part des consommateurs, il y aura augmentation du nombre de producteurs certifiés, et donc plus de temps de travail pour les inspecteurs et les inspectrices dans un avenir rapproché.

norme; la régie d'entretien; le système de numérotation des lots.

- ✓ En cas de doute, des échantillons de sols ou de plantes peuvent être prélevés selon la procédure fournie par le certificateur.

L'inspecteur répond aux questions des producteurs qui relèvent de sa compétence. Le rôle de l'inspecteur



OCIA QUÉBEC

L'Association pour l'amélioration des cultures biologiques

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

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

Nouvelles de la certification

GARANTIE BIO

La tournée des visites d'inspection est en cours. Je vous présente les inspecteurs qui travaillent avec Garantie Bio cette année.

Andréanne Bilodeau, une jeune agronome de la région de Québec, travaille avec nous pour la deuxième année. **France Allard**, technicienne agricole de la région des Bois Francs, a exploité une ferme maraîchère en bio durant de nombreuses années. **Marie-Claude Morin**, Montérégie, technicienne agricole; elle a travaillé de nombreuses années avec les producteurs de sa région. **Michèle Lavoie**, Mauricie, technicienne agricole qui, elle aussi, a exploité une ferme avant de travailler auprès des producteurs de sa région. **Lisette Gagnon**, Bas-Saint-Laurent, productrice de petits fruits bio depuis de nombreuses années; elle est très engagée dans son milieu pour le développement du bio. **Luc Breton**, Estrie, bachelier en agro-économie, a travaillé longtemps dans l'Ouest canadien. **Stéphane Dion**, Bas-Saint-Laurent, exploite une ferme en production ovine. **Marc-Antoine Cyr**, Bas-Saint-Laurent, technicien agricole, a surtout fait les visites d'établissements cette année. **Lee Bourdon**, Laurentides, étudiant en agriculture, a visité quelques établissements. **Bill Barkley**, Ottawa, producteur agricole en maraîchage bio, inspectera nos clients de l'Ontario.

La majorité d'entre eux ont suivi la formation d'inspecteur offerte à Matane ce printemps. Les autres ont été formés par IOIA. Nous apprécions particulièrement cette année le fait que les inspecteurs soient répartis dans plusieurs régions. Cela permet de diminuer le temps de route. La grande majorité des visites seront terminées à la fin du mois de juillet.

IMPORTANT

La certification est un processus en continu. Si, pour une raison ou pour une autre, vous ne demandez pas le renouvellement de votre certification une année, vous serez soumis à une pré-certification lors de votre retour dans le circuit bio. Il est donc essentiel de contacter votre certificateur pour prendre les ententes lorsqu'une situation semblable se présente, afin d'éviter tout problème de mise en marché.

MISE EN MARCHÉ

Il arrive que la date d'échéance d'une attestation de certification arrive avant que la nouvelle attestation soit émise. Lorsque le renouvellement est en cours, une prolongation de l'ancienne attestation pour une période de 30 jours est alors possible. Encore une fois, nous vous invitons à contacter votre certificateur pour prendre entente afin d'éviter tout problème de mise en marché.

FRANCE GRAVEL

Service de certification biologique
Garantie Bio

France Gravel

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

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



UN NOUVEAU DÉPART!

L'Organisme de certification Québec Vrai est enfin reconnu par le Conseil d'accréditation du Québec. Nous partageons cette joie avec tous ceux qui ont offert leur précieuse collaboration, et aussi, nous tenons à remercier tous nos membres et nouveaux membres pour la confiance qu'ils ont démontrée pendant toutes ces semaines d'attente. Merci au conseil d'administration composé de Jean Morin (président), Robert Desmarais, Gaétan Caron et Jean-Pierre Clavet.

Une autre grande nouveauté pour Québec Vrai, c'est l'association avec l'Organisme de certification Déméter. Nous sommes heureux de consacrer des énergies neuves à travailler avec eux. Les fermes Déméter conserveront leur distinction en matière de reconnaissance en biodynamie, mais seront certifiées par l'OCQV. Nous avons pu réaliser cette association « dynamique » grâce à la collaboration de Laurier Chabot et de Danièle Laberge.

Au moment où vous lisez ces lignes, les inspections estivales sont amorcées. Cette année, nous bénéficions des services de M. Dominique Saint-Laurent, formé au Cégep de Matane, de M. Alexandre Hanley, qui fera la tournée des entreprises de transformation, ainsi que de Mme Andréanne Bilodeau.

UN NOUVEAU COMITÉ DE CERTIFICATION

Nous sommes heureux de retrouver M. Yves Lauzon (agr.); Mme Lucie Maltais (agr.) et Mme Anne Boucher (agr.) se sont jointes à Québec Vrai tout récemment; M. Léon McDuff (ex-membre du conseil d'administration de Québec Vrai) et M. Hugues Claveau siégeront à titre de membres conseillers; sans oublier les conseils de M. Jacques Charlebois, vétérinaire. Chaleureuse bienvenue à tous.

Dans toute cette effervescence de nouveau départ, l'Organisme de certification Québec Vrai compte près de cinquante membres, et nous pouvons ajouter que nous recevons toutes les semaines de nouvelles demandes d'informations. Le cahier des charges de l'OCQV est sujet à révision cette année; nous préparons donc une nouvelle édition qui sera annoncée dès sa parution.

PETIT CLIN D'ŒIL À DEUX DE NOS MEMBRES

À MM. Jean et Dominique Morin de la ferme Louis Dor, pour avoir mérité un Phénix au concours Phénix de l'environnement à Québec le 25 mai dernier, et à M. Jean-Pierre Clavet, de la ferme Le Crépuscule, pour s'être classé finaliste pour la deuxième année consécutive: sincères félicitations!

DEBBIE TIMMONS



POUR TOUS VOS BESOINS
EN CERTIFICATION
BIOLOGIQUE
QUÉBEC-VRAI

Information et certification :
Secrétariat de Québec-Vrai
Debbie Timmons

Tél. : 819.694.7246 • Fax : 819.694.4411
1595, Notre-Dame, #5, Trois-Rivières (Québec) G9A 4X8
quebecvrai@sympatico.ca

Visitez Le Québec bio

Le Québec fourmille de fermes et de marchés d'alimentation qui mettent tous leurs efforts à améliorer la qualité de notre alimentation. En voici quelques-uns, qui n'attendent que de vous faire partager le bonheur de mieux manger.

Bon tour du Québec... bio!

BAS SAINT-LAURENT

Coopérative en alimentation saine L'Églantier
641, rue Taché, Saint-Pascal-de-Kamouraska
Tél. : 418.492.1414

Autoroute 20, sortie 465

Épicerie complète en aliments sains, fruits et légumes biologiques, produits laitiers bio, prêt-à-manger, produits santé

Jardin des Pêlerins

Andrée Deschênes
190, route 132 Est, Saint-André-de-Kamouraska
Tél. : 418.493.1065

Autoroute 20, sortie 488 Nord

Tomates de serre, pesto, sel d'herbes, légumes frais de saison, paniers hebdomadaires disponibles. Certifié OCIA. Maré à décembre, de 9h00 à 19h00

CENTRE-DU-QUÉBEC

La manne des Bois-Francis

55, Notre-Dame Est, Victoriaville
Tél. : 819.758.1211

La seule épicerie complète en alimentation naturelle et biologique des Bois-Francis. Variétés de produits biologiques ainsi qu'un prêt-à-manger. Suppléments alimentaires. Gamme complète de produits de beauté. Livres sur l'alimentation naturelle. Restaurant santé et végétarien

Bienvenue à tous!

Ferme de la Berceuse

M. Robin Fortin
534, rang 10, Wickham
Tél. : 819.398.6229

Sur réservation, nous offrons des visites guidées de nos potagers certifiés biologiques. Dégustation de légumes frais. Nous cultivons plus de 30 légumes de 90 variétés différentes.

Horaires : 1^{er} juillet au 15 septembre, de 13h00 à 16 h00
Coût: 5\$/personne, gratuit pour les enfants de 12 ans et moins

CHARLEVOIX

Ferme Éboulemonnaie

Vital Gagnon et Lucie Cadieux
Tél. : 418.655.2682

Située au pied des Éboulements dans Charlevoix, la Ferme Éboulemonnaie est destinée à la production de légumes et de fleurs biologiques et à l'élevage de l'agneau depuis près de 10 ans. Vous êtes invités à visiter la bergerie, les jardins potagers et notre tout nouveau jardin éducatif. L'équipe dynamique de la ferme vous y attend: familles, groupes touristiques et scolaires

CHAUDIÈRE-APPALACHES

Grandeur Nature

Françoise Montminy
100, rue St-Thomas, Montmagny
Tél. : 418.248.8897

Alimentation santé, fruits, légumes, céréales biologiques, plats cuisinés végétariens, produits de beauté et suppléments. Une épicerie naturelle à saveur bio.

Ferme des ruisseaux

Michèle Legault et Jean Gossefin
636, des Ruisseaux, Pintendre
Tél. : 418.835.1134

Autoroute 20, sortie 327

Légumes de serre (tomate, concombre et laitue), fines herbes et légumes variés en champ, kiosque

ESTRIE

La Généreuse

Françine Lemay
540, chemin Labonté, Lennoxville
Tél. : 819.875.5156

Engagée en agriculture biologique depuis près de 20 ans, La Généreuse vous offre une grande variété de fruits et légumes bio au kiosque de la ferme ou par un panier de légumes hebdomadaire pour ses abonnés.

C'est aussi un endroit de vacances: chalets à louer pour de courts ou longs séjours. Visite de ferme sur rendez-vous. Bienvenue à tous!

GASPÉSIE

Jardins gaspésiens

Diane Dupuis
21, chemin des Côtes, Anse-Pleureuse
Tél. : 418.797.2612

Jardins de fleurs comestibles, fruits gastronomiques, fines herbes et laitues. Situés dans les montagnes d'Anse-Pleureuse. Vue panoramique sur la mer. Ouvert du lundi au vendredi, de 9h00 à midi et de 13h00 à 16h00, du 1^{er} juillet au 1^{er} octobre.

ÎLES-DE-LA-MADELEINE

Les Bio Jardins Plein Sud inc.

Céline Bouchard
1438, chemin du Bassin, Île du Havre-Aubert
Îles-de-la-Madeleine
Tél. : 418.937.5388

Légumes variés, fraises, fines herbes et fleurs comestibles certifiés biologiques. Pré-certifiés bio-dynamiques (Demeter). Notre petite ferme/organisme épartille ses «gais jardins potagers» et quelques bêtes à cornes, des flancs des buttes au bord des caps. Découvrez la saveur de ce terroir maritime très pittoresque situé à 1 km à l'ouest du port de pêche de Millerand (Anse-à-la-Cabane). Horaire variable précisé au chemin principal et au 418.937.5388.

QUÉBEC

Domaine Steinbach

Philippe Steinbach
2205, chemin Royal Saint-Pierre de l'Île d'Orléans
Tél. : 418.828.0000

Domaine de 15 ha en bordure du fleuve Saint-Laurent composé d'un verger de 4000 pommiers, d'une maison ancestrale, d'une cidrerie, d'une vinaigrerie artisanale certifiée biologique, d'un centre d'interprétation et d'un gîte classifié 4 soleils. Accès au centre d'interprétation avec films documentaires et diaporama. Expériences et mesures des cidres et des vinaigres pour les groupes. Dégustations gratuites pour les visiteurs

LAURENTIDES

Ferme des pignons rouges

Liliane Labonté
4574, chemin du Moulin, Labelle
Tél. : 819.686.5078

Autoroute 15, puis 117 Nord

Ferme ancestrale. Sur réservation, visite le dimanche après-midi dès 14h00. Tour en carriole et petite collation. Tomate et concombre en serre. Beau troupeau de bœufs bio à voir

MAURICIE

Ferme Campanipol

Robert St-Arnaud
310, rang Sud, Sainte-Geneviève-de-Batiscan
Tél. : 418.362.2468

Autoroute 40, sortie 229

Le kiosque de la ferme Campanipol vous propose en saison: fraises, laitues, tomates, concombres, haricots et autres légumes certifiés biologiques

MONTÉRÉGIE

Ferme des belles prairies inc.

Daniel Gossefin
400, rang St-Edouard, Saint-Athanase
Tél. : 450.346.8732

Autoroute 10, sortie 99. Route 133, direction Iberville à 4,5 km, prenez le rang Des 54 à gauche. Au rang St-Edouard, tournez à droite.

Fromage fin fermier, vente à la ferme

OUTAOUAIS

Alimentation La Défriche

Marius Adam
151, chemin du lac Groleau, Ripon
Tél. : 819.428.3940

Située entre Ripon et Chénéville, route 321. Ferme certifiée biologique, atelier de germination, légumes variés, tresses d'ail, plantes médicinales, animaux de ferme. Ouvert le dimanche de 13h00 à 16h00.

LANAUDIÈRE

Au gré des saisons ligouriennes

Denis L'Abbé
500, rang de l'Église, Saint-Liguori
Tél. : 450.754.3135

Ferme familiale où nous vivons au gré des saisons. De nos champs naissent des variétés de légumes, fines herbes et petits fruits pour le plaisir des yeux et du palais. Une ferme École-Logique ouverte sur l'avenir. Certification OCIA. Bienvenue à nos projets d'Agriculture soutenue par la communauté, aux groupes d'achats. Kiosque (gros et détail) et halte pique-nique.

Petites annonces

À VENDRE

SAINT-ÉDOUARD-DE-LOTBINIÈRE

Ferme de 75 arpents, grande variété d'arbres et arbustes fruitiers. Maison de trois chambres, intérieur en planches de pin, plancher en bois franc, comptoirs de granit, 2 chambres froides, 2 garages: un de 36 pi. x 56 pi. et un autre de 24 pi. x 43 pi. Renseignements: Michelle Beaugard au 418.796.2871.

FERME MARAÎCHÈRE

Ferme maraîchère biologique à vendre située en Mauricie. Certifiée O.C.I.A. Environ 8 arpents de terre avec brise-vent, étang de ferme, mini-sucrerie, cinq serres jumelées, chaufferie, entrepôts et maison. Permis de chauffage à l'huile usée pour les serres. Tél.: 819.296.3124.

RECHERCHE

PETITS FRUITS POUR LA TRANSFORMATION

Le Verger Gaston, un verger biologique équipé pour faire de la transformation, est à la recherche de petits fruits certifiés bio (fraises, framboises, etc.) de 2^e classe sans pourriture ni moisissure. Contactez Michelle ou Christian au 450.464.3455 ou après 18h00 au 450.446.2552.

Échos des régions

CHAUDIÈRE-APPALACHES

LES HERBES EN FÊTE

La Guilde des herboristes propose un retour aux sources les 30 septembre et 1^{er} octobre au Marché du Vieux-Port de Québec. L'événement intitulé Les herbes en fête propose aux visiteurs d'échanger avec des artisans herboristes, des conseillers et des conférenciers qui se feront un plaisir de vous informer et de répondre à vos questions. Pour information, demandez Hélène Mathieu au 418.842.6715 ou Josée Bak au 418.845.9125.

OUTAOUAIS-LAURENTIDES

FOIRE ALIMENTAIRE À SAINT-EUSTACHE

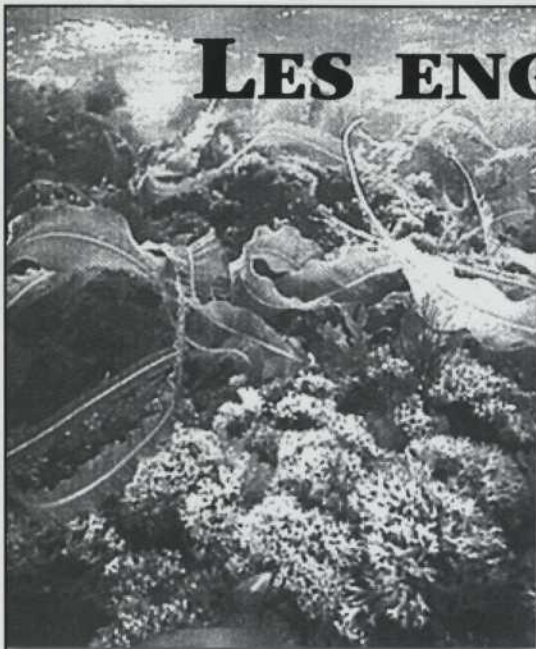
Le comité de valorisation agricole des Basses-Laurentides organise sa première foire de produits biologiques les 23 et 24 septembre 2000 près du site du Vieux Moulin de Saint-Eustache.

Cette foire permettra à 16 fermes des Laurentides, certifiées biologiques, d'exposer et de vendre aux consommateurs divers produits biologiques.

Un événement à ne pas manquer!

LARBI ZEROUALA, AGRONOME
RÉPONDANT EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LES ENGRAIS « ACADIE »



TERRE DIATOMÉE
également disponible

Fabriqué par : Acadian Seaplants Ltd, N.E.

ENGRAIS ORGANIQUES

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

NUTRITION ANIMALE

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



Produits naturels biodégradables

Distrival Canada
LIMITÉE - LIMITED

1-800-881-9297

Fax : 819-826-6130

Internet : <http://www.distrival.qc.ca>

Courriel : distriva@distrival.qc.ca

Melbourne, Québec

Les produits céréaliers biologiques près de chez vous.



Homestead Organics

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

RECETTES MAISON OU SUR MESURE

**NOUS ACHETONS LES RÉCOLTES
Pour les moulées**

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

Pour l'alimentation

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

Enfin une source fiable de moulées biologiques!

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

www3.sympatico.ca/homestead.organics

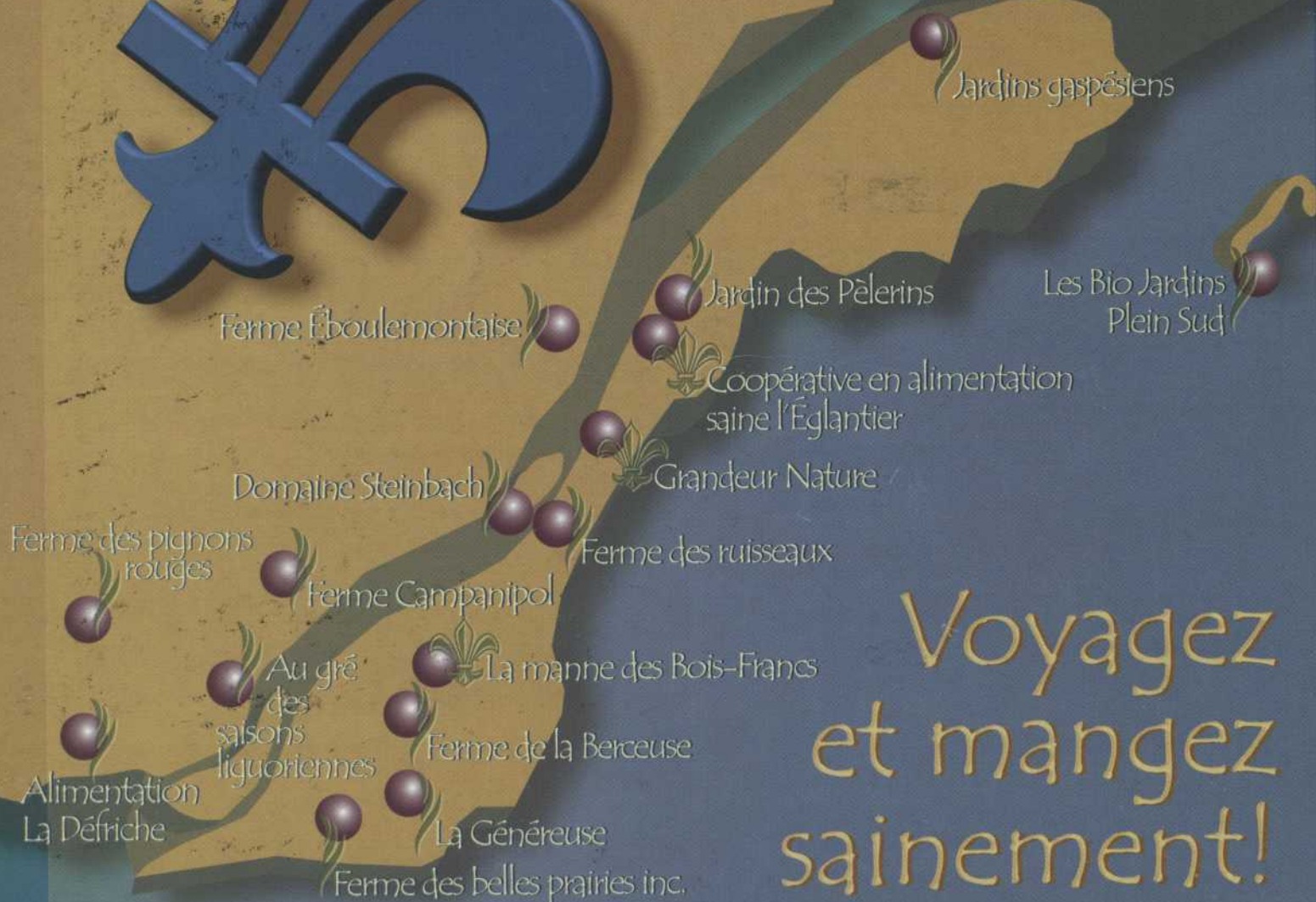
Distribué au Québec

certifié biologique par



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

Visitez le Québec bio



Ferme Éboulemontaise

Jardin des Pèlerins

Jardins gaspésiens

Les Bio Jardins
Plein Sud

Coopérative en alimentation
saine l'Églantier

Domaine Steinbach

Grandeur Nature

Ferme des pignons
rouges

Ferme des ruisseaux

Ferme Campanipol

Au gré
des
saisons
liquoriennes

La manne des Bois-Francs

Ferme de la Berceuse

Alimentation
La Défriche

La Généreuse

Ferme des belles prairies inc.

Voyagez et mangez sainement!

Consultez la page 30 pour plus de détails...