



PER
B-1137
BAnQ

Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!

N° 95 • août 2010

écotourisme

découvrir sous le signe du respect

également dans nos pages

françoise kayler, une grande dame n'est plus

les bienfaits de l'alimentation vivante

un jardin d'herbes

la culture du framboisier

protection des cultures bio : veillez au grain!



Client#: 527 exp : 9999
Bibliothèque Nationale du Québec Section
du dépôt légal a/s Stéphane Ruest
2275, rue Holt
Montréal, Québec
H2G 3H1



Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio

L'avis
BIO
éditeur

La question
agroalimentaire
pose de grands défis à l'humanité...

Faites-vous une opinion éclairée
grâce à l'équipe de Bio-bulle...

Alimentation

Toute l'information Santé

Tous les enjeux Agriculture

Tout bio! Jardinage

Environnement

Choix de société

6 numéros par année / 29,75\$^{+Tx}

ABONNEZ-VOUS!

www
lavisbio.org ou 418
856.5872

de mandez Héloène...

Disponible aussi en kiosque, demandez-le

Herb
arôme inc.
La Bottine aux Herbes

ACADÉMIE
Herboliste

Formation traditionnelle
et professionnelle
en herboristerie
et aromathérapie

Le plus grand choix
de plantes
médicinales
biologiques

Produits d'officine

Services
de consultation

Préparation
de produits de beauté
personnalisés
sans agents
de conservation
chimiques

*Parce que
votre peau
est le reflet
de votre santé!*

Herboriste conseiller

Herbopraticien-
naturothérapeute

Aromathérapeute-
naturothérapeute

Herbofabricant

Herboproducteur

Herboristerie familiale
(cours à la carte, étudiant libre)

Service de conférences
et d'ateliers en région

Programme personnalisé

Cours en classe,
par correspondance
et téléchargeables

Consultez
le calendrier des formations
sur notre site internet

3778 A, rue St-Denis à Montréal • 514.845.1225

www.labottineauxherbes.com
www.academieherboliste.com

6657, rue St-Hubert à Montréal • 514.274.4240

FORMATIONS À VENIR

Fabrication d'élixirs floraux

Samedi 3 juillet 2010, de 9h à 16h

avec Louise Bouchard, herboriste • 105\$

Atelier de distillation

Samedi 7 août 2010, de 10h à 16h, chez Natureessence

avec Lucie Mainguy, propriétaire d'Alksir • 150\$

Inclut une journée chez Alksir le samedi 14 août 2010, de 10h à 16h

Portes ouvertes à l'Académie Herboliste

lundi 23 août de 13h à 19h

Venez découvrir les nouveaux programmes
et vous inscrire pour la rentrée 2010-2011

514.274.4240

info@academieherboliste.com

Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!

sommaire
numéro 95 • août 2010

Le petit bottin
nouveau
vous attend...
au cœur de votre
Bio-bulle!

RUBRIQUES

4 LE MOT DU RÉDAC'CHEF

5 ENTRE NOUS

5 PETITES ANNONCES

7 BIO-INFO

9 BIO-CAPSULES

32 NOUVELLES DES ORGANISATIONS
par jean-philippe deschênes-gilbert

33 LIVRESQUES RÉCOLTES
par renée demers

RÉFLEXION

34 DE LA LITTÉRATURE AU TOURISME
par chantal neault



Photo: Davy Boudreault

Adopter les coutumes locales, connaître ses hôtes de l'intérieur, partager un quotidien dépaysant, n'est-ce pas l'essence même du voyage?

A CTUALITÉ

10

ADIEU MADAME KAYLER
par marie anne rainville

J USTICE POUR TOUS

11

PROTECTION DE VOS CULTURES BIOLOGIQUES
VEILLEZ AU GRAIN!
par richard seers

D OSSIER

ÉCOTOURISME

DÉCOUVRIR SOUS LE SIGNE DU RESPECT

13

PETIT GUIDE POUR L'ÉCOTOURISTE
QUI SOMMEILLE EN VOUS
par marc-andré bédard

17

QUATRE ENFANTS ET UN SAC À DOS
À VOS MARQUES, 7, 5, 3, 1 AN. PARTEZ!
par davy boudreault

19

RÉCOMPENSER LES VISITEURS?
par julianna priskin

21

LORSQUE LE DIABLE CÔTOIE LE CIEL
par jacques lanoue

22

ENSEIGNER L'ÉCOTOURISME
par marc-andré bédard

24

QUIZ ÉCOTOURISME
par gaïapresse

A LIMENTATION

25

UNE PHILOSOPHIE VIVANTE
par mathieu gallant

J ARDINAGE

26

RECETTES CRUES POUR LE BONHEUR DES SAVEURS
par crudessence

27

L'AGROTOUTISME POUR JARDINIERS
par christiane émond

28

D'HERBES ET DE PLANTES AROMATIQUES
par jean-jacques marcil

30

J'AIME LES FRAMBOISES...
par édith blouin



Ces miracles qu'on peut réaliser en gang...



Il était jour de fête en ce 23 mai 2010. Ayant assisté au Congrès Lions organisé par le club Escoumins-Bergeronnes sur la Côte-Nord, et après le dévoilement des récipiendaires des différents concours, je peux m'enorgueillir aujourd'hui de faire partie du meilleur club de la région. Non, vous me connaissez j'espère, ce n'est pas une poussée de van-tardise... ou si peu. C'est plutôt un hommage à rendre à tous ceux et celles qui sont réunis dans un but commun et une passion contagieuse. Car il en faut de la conviction pour faire la Guignolée des médias à des températures pas toujours clémentes, s'embrigader dans une soirée spectacle-bénéfice où les « talents d'acteurs » des membres sont mis à contribution ou aller à ces différentes rencontres administratives ou de formation. D'un autre côté, les œuvres réalisées grâce aux montants recueillis « remboursent » pleinement le temps investi.

C'est un peu ce qui se passe avec les acteurs du bio. Ce n'est pas nouveau, le monde du bio, avec ses exigences, n'est pas le plus facile. Chaque producteur a des règles à suivre à la lettre s'il veut obtenir l'accréditation demandée. Du côté des acériculteurs, par exemple, plusieurs règles sont reliées à l'aménagement et à l'entretien de l'érablière. En se basant sur le cahier de charges du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV), on note entre autres choses, que les essences compagnes de l'érable à sucre devraient représenter un minimum de 15% du volume de bois de l'érablière. Pour ce qui est de la régie de l'entaillage, seulement dans le volet profondeur et diamètre des entailles, la profondeur maximum de celles-ci est fixée à 4 cm sous l'écorce ou à 6 cm sur écorce tandis que leur diamètre ne doit pas dépasser 11 mm. Et je n'ai pas encore parlé des volets collecte et entreposage de l'eau d'érable, transformation de l'eau d'érable en sirop et nettoyage de l'équipement utilisé en vue de la préparation du sirop.

Tout cela pour dire que n'est pas bio qui veut et que tous les efforts mis par les acteurs œuvrant dans ce domaine méritent notre admiration car souvent, ces projets émanent d'un idéal à atteindre afin que le monde dans lequel nous vivons puisse profiter aux générations présentes et futures.

Un des moyens de répondre à leurs attentes est de les visiter et de revenir la tête et les bagages pleins. Afin de vous faciliter les choses, nous vous offrons encore cette année notre petit bottin rempli de bonnes adresses. Nous espérons qu'il saura vous amener vers des découvertes que vous voudrez partager à votre tour!

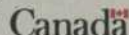
Et pour pousser un peu plus loin cette idée de legs à faire à ceux qui nous suivront, nous vous proposons une autre façon de découvrir et de préserver les espaces et les richesses qui nous entourent : l'écotourisme, le thème de notre dossier estival. Depuis quelques années, les gens s'aperçoivent qu'ils peuvent être plus que de simples spectateurs. Ils peuvent être des acteurs et donner autant qu'ils reçoivent dans les communautés qui les accueillent. Et dans ce domaine, les possibilités sont infinies, à preuve les quelques articles sur le sujet que vous aurez l'occasion, et nous l'espérons, le plaisir de lire. •

Michel Dumais

Michel Dumais, rédacteur en chef
mdumais@lavisbio.org



Nous reconnaissons l'aide financière accordée par le gouvernement du Canada pour nos coûts rédactionnels par l'entremise du Programme d'aide aux publications et du Fonds du Canada pour les magazines.



Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!
NUMÉRO 95 • AOÛT 2010

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

Éditeur : L'avis bio
Courriel : info@lavisbio.org
Rédacteur en chef : Michel Dumais
Courriel : micheldumais@yahoo.ca

Ont collaboré à ce numéro :
Marc-André Bédard, Édith Blouin,
Davy Boudreault, Crudessence, Renée Demers,
Jean-Philippe Deschênes-Gilbert,
Christiane Émond, Gaïa Presse, Mathieu Gallant,
Jacques Lanoue, Jean-Jacques Marcil,
Chantal Neault, Julianna Priskin,
Marie Anne Rainville, Richard Seers

Révision : Hélène Cadieux

Conception et montage :
Studios Sigma, tél. & fax : 418.852.3088
Courriel : sigma@videotron.ca

Impression : Les Impressions Soleil

Distribution :
Messageries Benjamin, 450.621.8167

numéro 95 • juillet -août 2010
Date de tombée #96 : 9 juillet 2010
Parution en kiosque #96 : 6 septembre 2010

PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez :

Jacques Lanoue
450.538.6038 • jlanoue@b2b2c.ca

Gabriel Hudon
418.856.5309 • gabrielhudon@sympatico.ca

ABONNEMENT

Canada (taxes et frais de port inclus)

1 an (6 numéros) : 33,58 \$

2 ans (12 numéros) : 53,62 \$

POUR NOUS JOINDRE :

L'avis bio, service à la clientèle

495, route 132 La Pocatière Qc, G0R 1Z0

Téléphone : 418.856.5872

Télécopieur : 418.856.2636

Courriel : info@lavisbio.org

Convention PAP no 10766
Dépôt légal : ISSN 1195-03-58



Bio-bulle est imprimé sur du papier recyclé 100% postconsommation

L'avis BIO
une réalisation de

Vos réponses... suite et fin

Voici le dernier opus des réponses de nos lecteurs à l'épineuse question : **Bio-BULLE** devrait-il prendre le virage web?

Bio-bulle électronique?

C'est une question très pertinente qui se pose de plus en plus fréquemment en ce qui a trait à tout ce qui circule sur format papier.

Il est clair que moins de papier utilisé = moins d'arbres coupés et tout ce qui en découle. Je ne peux pas nier cela. Est-ce que la solution est de se tourner vers l'électronique? Pas certaine. Il y a beaucoup d'autres facteurs à considérer qui sont peut-être moins évidents pour beaucoup d'entre nous. Considérant le fait que beaucoup parmi nous passons déjà un certain nombre de temps à l'ordinateur pour le travail, est-ce souhaitable que de plus en plus de temps loisir y soit aussi consacré?

En ce qui me concerne la réponse est non car cela devient malsain. Et puisque cette question provient d'un souci d'environnement, que dire des impacts environnementaux de nature beaucoup plus subtile et aucunement visibles, concernant toutes ces tours de communication qui poussent comme des champignons pour permettre la communication? Tout cela est encore peu connu je crois. Je ne suis pas anti-progrès mais il y a beaucoup plus d'éléments à considérer dans cette grande question que ce qui saute aux yeux.

En prenant tout cela en considération, ma décision, présentement, serait de ne pas poursuivre mon abonnement si *Bio-bulle* se convertit à la version électronique.

PS : Sachez que je fais circuler la revue quand j'ai terminé avec pour en faire profiter d'autres et que suite à ma demande la revue est maintenant disponible à la bibliothèque.

Marie Cousineau, Saint-Lazare de Vaudreuil

Après mûre réflexion...

Suite à une courte discussion ce week-end à l'Expo Manger Santé à Québec, je vous indiquais que je voulais commenter l'idée de mettre *Bio-bulle* en ligne.

Voici quelques commentaires :

- 1) Oui, pour le principe écologique
- 2) Oui, pour augmenter le lectorat (peut-être est-ce un impact positif??)
- 3) Oui, s'il continue à être payant (ceci va m'inciter à le lire, bien évidemment)
- 4) Non, parce que je trouve difficile de lire des textes à l'écran. Je suis visuelle et j'ai besoin de « surligner » les textes importants que je lis. C'est beaucoup moins pratique.



- 5) Non, puisque je risque de ne pas le lire du tout, s'il est sur Internet.
- 6) Non, parce que si je ne le lis pas, je risque de me désabonner par manque d'intérêt et de temps.
- 7) Non, je suis de la génération qui a besoin de toucher le papier (livre, magazine, journaux) pour apprécier ma lecture et augmenter ma compréhension de texte.
- 8) Non, je vais davantage regarder la publicité sur papier; je trouve « agressive » la publicité sur un site Internet. J'imagine que vous aurez de la publicité, comme dans un magazine papier traditionnel.
- 9) Non, si je finis par imprimer les articles, par exemple, on n'a rien gagné au niveau écologique.

Si vous décidez de prendre le virage, ce que vous ferez probablement d'ici quelques années, vous aurez sûrement besoin de très bons plans marketing et de communication.

Gardez-nous au courant, en tant que lecteurs.

Merci de nous permettre de vous donner notre opinion.

Andréanne Gougeon, CRHA
Plantagenet (Ontario)

PETITES ANNONCES

À VENDRE



Moulin à meule de pierre.
Capacité approx. 40kg/h Tamis intégré au moulin. Vient avec un set de 6 tamis. Matériel pour couder sac de farine inclus dans le prix.
7000,00\$ + tx.

Contact : Marc Paquin
819.637.2637

Restaurant-boulangerie-pâtisserie dans maison victorienne en Estrie. Commerce bien établi permettant de vivre des métiers de bouche dans un cadre exceptionnel.

Infos : 819.826.1862
ou www.ladesserte.com

Oui, mais...

Je vous avoue que j'aime bien recevoir *Bio-Bulle* dans ma boîte aux lettres, mais je vois les très grands avantages pour vous à le mettre en ligne. Je consulte déjà certains journaux régionaux, et plusieurs sites d'organismes sont bien développés sur Internet, alors, la décision vous appartient, mais j'irais peut-être dans le sens d'un *Bio-Bulle* papier moins volumineux, avec références à des articles ou des événements à venir indiqués sur Internet, puisque parfois, entre la date de tombée, la livraison et la lecture du magazine, il se peut qu'on rate des événements indiqués sur papier, alors que s'ils sont indiqués au fur et à mesure en ligne, il est plus facile pour vous de faire parvenir les communiqués aux abonnés. À ce moment-là, on pourrait s'abonner en ligne à une réception ou publication ou mise à jour d'événements sur le site du magazine. Ainsi, avec un avis reçu dans notre boîte courriel, on irait consulter immédiatement pour savoir ce qui se passe.

Une fidèle lectrice

NDLR Eh! bien, le moins qu'on puisse dire, c'est que votre **BIO-BULLE** papier vous tient à cœur. Merci d'avoir alimenté notre réflexion et d'avoir été si nombreux à le faire! Après ces quelques mois d'échange avec nos lecteurs, notre conclusion est de continuer à élaborer une plateforme internet plus dynamique à partir de vos suggestions, mais ce n'est pas demain la veille que **BIO-BULLE** disparaîtra de vos bibliothèques!

Saccage et restauration en Estrie

Un beau matin paisible de mars 2010, je venais à peine de terminer mon café lorsqu'un bruit de machinerie lourde se substitua au chant des oiseaux. Quelles ne furent pas ma surprise et mon désarroi lorsque je vis, à une centaine de mètres de mon balcon, une pépinière et deux camions de la municipalité de Sutton se pointer au bord d'un étang où se rassemblent et se reproduisent chaque année plusieurs espèces d'oiseaux migrateurs et de batraciens (principalement des grenouilles). Je ne comprenais pas trop ce que des employés de la ville pouvaient bien faire là, mais lorsque je revins de travailler cette journée-là, je vis que deux arbres centenaires avaient été abattus. Ce n'est que le lendemain après-midi que constatai l'horreur de cette intervention. L'étang avait été vidé... On avait creusé un canal jusqu'au ruisseau adjacent avec une pépinière... Le charmant petit étang d'environ 1400 m² avait fait place à une flaque d'eau d'à peine 12 m²...

Profondément choqué par la situation, j'ai écrit au ministère de l'Environnement qui communiqua avec moi, fit venir des inspecteurs (à quelques jours de la réception de ma plainte)... et ordonna à la ville de restaurer l'écosystème dans son état originel! La Ville avait agi sans permis, au mépris des animaux et sans consulter ses citoyens; le ministère est intervenu promptement et efficacement.

À la mi-avril, les hérons, bernaches, outardes, canards à collier étaient revenus, accompagnés du chant des grenouilles.

Un citoyen écologique de Sutton

NDLR Voilà une action citoyenne rondement menée! Bravo monsieur pour votre souci de l'environnement et félicitons les gens du ministère pour leur prompt réaction; les bonnes nouvelles en provenance du gouvernement sont plutôt rares par les temps qui courent!

L'Églantier



COOPÉRATIVE
EN ALIMENTATION SAINE

641, rue Taché, Saint-Pascal de Kamouraska
Tél : 418 492-1414 • coopeglantier@bellnet.ca

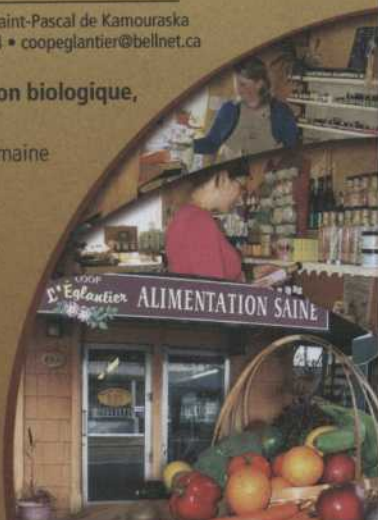
Produits naturels, alimentation biologique, régionale et équitable

Goûters biologiques servis en semaine
Terrasse d'été
Bières et fromages locaux

Profitez de nos services-conseils, idées-cadeaux et ateliers-rencontres avec nos producteurs et acteurs régionaux.

**Fête des récoltes
Automne 2010**

Consultez le site internet pour tous les détails



www.coopeglantier.com

Abonnez-vous **gratuitement** à notre bulletin d'information!

Offre d'emploi

L'avis Bio est à la recherche, pour septembre prochain, d'une personne autonome et débrouillarde pour assurer le soutien administratif et le service à la clientèle de la revue **BIO-BULLE**.

Le travail est varié et stimulant. Il demande un excellent sens de l'organisation et un bon esprit d'initiative. Le sens de l'accueil convivial du public, la connaissance de la suite OFFICE, du logiciel ACOMBA et de la navigation sur Internet ainsi que l'excellence du français écrit et parlé sont des outils essentiels à la tâche. Un intérêt pour le bio est assurément un atout. Le travail de 15 heures/semaine se fait au bureau de la revue à La Pocatière et l'horaire est flexible.

Prière de nous faire parvenir votre CV ainsi qu'une courte lettre de présentation par la poste à :

L'avis bio, 495, route 132, La Pocatière (Québec) GOR 1Z0
ou par courriel à info@lavisbio.org



LE TOURISME DURABLE RECONNU

Le Musée de la mémoire vivante de Saint-Jean-Port-Joli a été nommé lauréat Or dans la catégorie Tourisme durable, le 7 mai dernier, lors de la 25^e présentation des Grands Prix du tourisme québécois. Le jury a estimé que le cadre naturel, la mission et la philosophie du Musée de la mémoire vivante constituent un modèle de développement durable, notamment à cause de ses actions pour la sauvegarde du patrimoine culturel et naturel. Cette préoccupation s'exprime au quotidien au sein du Musée en valorisant les « 4 R » (Réduire, Réutiliser, Réparer et Recycler). S'ajoute un plan d'aménagement étoffé qui vise « la mise en valeur du patrimoine bâti, la renaturalisation du site avec un objectif ornithologique, l'embellissement du milieu de vie des citoyens et l'implantation d'infrastructures à des fins touristiques ».



Pour en savoir plus : www.memoirevivante.org.

Maurice Gagnon, Journal LE PLACOTEUX

MODIFICATION DU PROGRAMME RÉNOCLIMAT

L'Agence de l'efficacité énergétique (AEE) du Québec modifie son programme Rénoclimat pour compenser l'interruption du programme fédéral écoÉNERGIE-Rénovation qui est en réévaluation. L'aide est offerte aux propriétaires d'unifamiliales ainsi que de duplex et de triplex.

Plus de détails sur www.21esiecle.qc.ca

IL FALLAIT S'Y ATTENDRE

Monsanto Canada a publié un communiqué **MONSANTO** en mars dernier confir-



mant que des scientifiques de l'Université de Guelph ont identifié la première mauvaise herbe résistante au glyphosate au Canada. Il s'agit de l'*Ambrosia trifida*, mieux connue sous le nom d'herbe à poux géante. La population résistante a été retrouvée en Ontario. Quelque 30 espèces de plantes ont développé des résistances aux herbicides, mais il s'agit cette fois de la première résistance au glyphosate, soit l'ingrédient actif du Roundup.



Ambrosia trifida

Selon The Institute of Science in Society les cultures transgéniques actuelles sont devenues obsolètes du fait de l'apparition de la résistance aux mauvaises herbes : les cultivars actuels seront remplacés par de nouvelles variétés transgéniques mises à disposition à des prix plus élevés pour les agriculteurs; ce qui sera suivi à nouveau par un autre tour vers une évolution de mauvaises herbes encore plus résistantes. La

seule issue à ce tapis roulant « transgénique » serait de passer complètement à l'agriculture biologique, comme les agriculteurs l'ont eux-mêmes découvert à leurs dépens en Inde (*Farmer Suicides and Bt Cotton Nightmare Unfolding in India*, rapport de l'ISIS du 6 janvier 2010).

www.i-sis.org.uk

L'agroalimentaire à Portneuf

UNE IMAGE DE MARQUE

La Table de concertation agroalimentaire de Portneuf a effectué le lancement officiel de son image de marque le 6 mai dernier à Neuville. Actuellement, sept producteurs ont adhéré à l'image de marque, par un processus qu'on a voulu garder simple. Il suffit de remplir le triple critère d'être dans Portneuf, d'offrir des produits du terroir, et cela dans l'esprit et le principe du développement durable. Aucun objectif n'a été fixé quant au nombre d'adhérents, mais jusqu'à une soixantaine d'entreprises pourraient potentiellement répondre aux critères et adhérer à l'image de marque *Culture de saveurs*.



www.infoportneuf.com



PROJET ÉCOSPHÈRE

PROJET ÉCOSPHÈRE

L'édition 2010 de la foire champêtre entièrement consacrée au développement durable et à l'environnement sera tenue à Brome du 24 au 26 septembre 2010 en maintenant sa mission éducative par la présentation, entre autres,

de conférences qui traitent des grands enjeux écologiques actuels et des documentaires percutants. Cette année encore, Projet Écosphère prévoit accueillir 170 exposants et plus de 7000 visiteurs.

Pour sa part, la troisième édition du Projet Écosphère Volet Ottawa, du 31 juillet au 2 août 2010, se tiendra une fois de plus cette année au parc de la Confédération du centre-ville d'Ottawa. Cet événement a aussi un mandat d'écoresponsabilité et se donne un objectif « empreinte écologique zéro ». Au menu du volet Ottawa, plus de 70 exposants, 20 conférences pour les 40 000 festivaliers attendus dans la capitale canadienne lors de ce long week-end.

www.projetecosphere.org

EXPOSITION FAITS DE PAPIER

On le presse, on le chiffonne, on le recycle. Le papier s'anime et se métamorphose en œuvres d'art aux formes et aux couleurs étonnantes. Une exposition emballante réalisée en collaboration avec Magenta Blues et des ateliers créatifs pour les petits et les grands à la Maison de l'arbre du Jardin botanique de Montréal, depuis le 15 mai.

CONFÉRENCES DE CAROL VACHON SUR INTERNET

Dr Carol Vachon, un de nos collaborateurs réguliers, est consultant en nutrition, biologiste et chercheur (doctorat et postdoctorat) dans trois facultés de médecine et auteur reconnu. Depuis peu, il diffuse ses connaissances par le biais du site Conversation Papillon. Ses conférences/formations de juin et juillet vous sont offertes gratuitement lorsque vous êtes inscrit à la liste d'envoi du site (www.carolvachon.conversationpapillon.com), site de conférences et formations en ligne.

DES HONNEURS POUR BIO-BULLE

Votre magazine préféré s'est mérité deux distinctions lors du congrès de l'Association des médias écrits communautaires du Québec tenu la fin de semaine du 1^{er} mai à Orford. En décernant ces prix, l'AMECQ veut récompenser l'excellence, l'originalité et le professionnalisme journalistique de ses quelque 90 journaux membres. Pour l'édition 2010, 12 prix ont été décernés à autant de lauréats pour leur remarquable travail et leur capacité de se distinguer dans le domaine de la presse communautaire québécoise. Le prix dans la catégorie Chronique a été remporté par madame Édith Blouin, pour la qualité de son article *Mésaventure au pays des cornichons* (relisez-le à www.lavisbio.org, dans la section Archives sous l'onglet Bio-bulle).

En plus d'être honorée pour son contenu, la revue l'a été également pour sa présentation. Ainsi le premier prix pour la conception graphique a été attribué à madame Éliane Vincent pour le numéro de janvier/février 2009. Félicitations aux récipiendaires, qui avec toute l'équipe font des efforts constants pour vous offrir une information de qualité soutenue par l'excellence de sa présentation graphique.



NATURE QUÉBEC

LANCE UN NOUVEAU GUIDE

Nature Québec a lancé le guide d'accompagnement *Réduction des GES dans les élevages au Québec*. Ce guide est conçu pour encourager et soutenir les producteurs agricoles qui souhaitent participer activement à la lutte aux changements climatiques. Il aborde diverses stratégies de réduction des GES, tant pour l'élevage des porcs que pour celui des vaches laitières, ou encore pour la gestion des fumiers. Le guide est disponible sur le site Internet de Nature Québec (www.naturequebec.org/ressources/fichiers/Agriculture/Fermes0carbone_2009/Module2/CA10-04_Module2_elevages_web.pdf).

De plus, Nature Québec met à la disposition du public une fiche pratique sur l'efficacité énergétique intitulée *L'énergie à la ferme: Une question à réfléchir, des GES à réduire* (www.naturequebec.org/ressources/fichiers/Agriculture/Fermes0carbone_2009/Module2/DEP10-04_EnergieFerme_web2.pdf). Cette fiche survole quelques technologies et énergies renouvelables pouvant être adoptées sur les fermes du Québec.

www.naturequebec.org

ACHETONS ET MANGEONS LOCAL

La 2^e édition du livre *Cuisine locale: recettes simples et délicieuses pour apprêter nos aliments d'ici* est prête! On y trouve des recettes pour chaque mois composées entièrement d'aliments locaux, plusieurs notions pratiques, de l'information sur où s'approvisionner, etc. Le livre sera en vente à L'Escalier au coût de 20\$ (ou 15\$ rabais-étudiant ou en situation de revenus réduits).

Union paysanne

UNE NOUVELLE SUCCURSALE

Avril Supermarché Santé, magasin qui propose tous types de produits biologiques et naturels, ouvrira une succursale au Quartier DIX30 à Brossard, sur le boulevard Leduc en octobre prochain. ●



Rapide
et **FIABLE**

Votre spécialiste en emballage alimentaire

**SACS LAMINÉS
DE QUALITÉ SUPÉRIEURE
• FABRIQUÉS AU CANADA •**

Sacs à ordures
100% compostables
et biodégradables



26 x 36
35 x 50
42 x 48

Service d'étampage
Personnalisez vos emballages
à peu de frais!
Votre logo étampé sur
vos sacs sous vide.
Aucun minimum



1234, ADRESSE, VILLE, PROV.
Tél./Fax : (123) 456-7890
Sans Frais : 1 (123) 456-7890

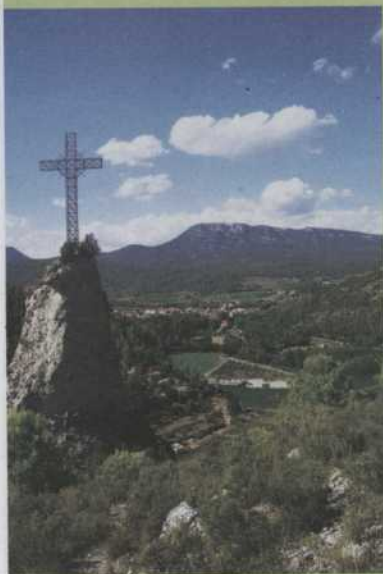
Québec 450.444.4266 • Ontario 905.848-6660 • Sans frais 1 877.362.2552
 Fax 450.444.7615 • Fax sans frais 1 866.744.7615
duropac@duropac.com www.duropac.com



Îles-de-la-Madeleine Vers la fin du mazout

Le vent omniprésent des Îles-de-la-Madeleine servira enfin à produire de l'électricité et à réduire la dépendance de l'archipel au mazout. Les quelques éoliennes qui y seront installées ne permettront pas aux Madelinots de se passer complètement de leur centrale thermique, mais, à plus long terme, l'utilisation du mazout tire à sa fin aux Îles. Hydro-Québec envisage en effet de relier les Îles au continent par un lien sous-marin. La société d'État a indiqué qu'il faudrait de huit à dix ans pour déployer, tester et exploiter un câble sous-marin, si cette solution est retenue. En attendant, les Madelinots ont été consultés et ont majoritairement accepté l'implantation d'un petit parc éolien de 5 mégawatts sur leur territoire.

Hélène Baril, LA PRESSE, 11 mai 2010



Correns, un petit village entièrement bio!

Le village de Correns situé au cœur de la Provence verte, est le premier village de France dit «bio». Il a d'ailleurs été récompensé du label «Merci dit la planète!». L'économie de la municipalité s'essoufflant peu à peu, c'est pour éviter de devenir une ville-dortoir que l'idée d'utiliser l'agriculture biologique est apparue. Aujourd'hui, 95% de ses surfaces agricoles sont entièrement biologiques. Encore plus, cette démarche a permis la réalisation de plusieurs

projets comme la conception d'une distillerie d'huiles essentielles à partir de plantes médicinales et la possibilité d'être conseillé gratuitement sur les énergies renouvelables ou les différentes constructions écologiques. 70% des repas de la cantine de l'école municipale sont issus de l'agriculture biologique et les établissements publics sont dotés de chauffage à énergie renouvelable.

Résultat : les jeunes sont restés au village et l'économie a repris de plus belle. De plus, grâce à l'adoption de l'agriculture biologique et à l'élimination radicale de tous les pesticides, de nouvelles espèces animales sont réapparues aux alentours du village.

Source : www.lachaineducoeur.fr

Photo : Sébastien Vanhove / www.panoramio.com

Dangereux
Les parfums?



Les organismes Défense environnementale Canada et Campaign for Safe Cosmetics soutiennent que plusieurs parfums contiennent des produits potentiellement dangereux qui ne sont pas identifiés sur l'étiquetage. L'analyse de 17 parfums a déterminé que 38 produits chimiques n'étaient pas identifiés sur l'étiquetage, et que chaque parfum contenait en moyenne 14 substances non déclarées. De plus, chaque parfum contenait en moyenne 10 substances sensibilisantes susceptibles de provoquer des réactions allergiques telles que maux de tête, respiration sifflante, asthme et dermite de contact. Les producteurs de cosmétiques profiteraient d'une faille dans la loi canadienne pour omettre d'identifier tous les ingrédients de leurs produits.

On souligne aussi que certaines de ces substances se retrouvent dans des produits ayant bonne odeur comme le shampoing, l'antisudorifique, les savons parfumés et les assainisseurs d'air.

Sheryl Ubelacker, La Presse canadienne

Photo : Nico van Diem / Stock.xchng

Cancer environnemental

L'hypothèse selon laquelle deux tiers à trois quart des cancers sont d'origine environnementale implique que les cancers soient causés par des agents cancérigènes extérieurs à l'organisme, à savoir certains micro-organismes tels que virus et bactéries, les rayonnements et un certain nombre de substances chimiques. Cette hypothèse environnementale, émise par le Pr. D. Belpomme (médecin et professeur de cancérologie au Centre hospitalier universitaire Necker-Enfants malades) dès 2004, ayant fait l'objet d'une communication de la Commission européenne, il y a près d'un an, est aujourd'hui largement reprise par de très nombreux scientifiques dans le monde. Ainsi, la cause environnementale des cancers a-t-elle été acceptée par la commission du Parlement européen sur l'environnement, la santé publique et la sécurité alimentaire (ENVT).

Source : www.artac.info

bio-capsules



Madame Kayler

Par Marie Anne Rainville

Je suis arrivée à notre premier dîner avec peu d'appétit. L'embarras avait pris le pas sur la faim, intimidée que j'étais par la grande dame de la gastronomie, madame Françoise Kayler.

D'abord, elle a commandé des choses simples. Et avant même d'avoir avalé son plat principal, elle détendait à jamais l'atmosphère entre nous en m'expliquant qu'au moment de la seconde guerre mondiale sa parisienne mère l'avait cachée chez des paysans. Avec respect et amusement, elle m'a raconté que c'est en province et sous l'occupation et ses misères qu'elle avait appris à manger. La fraîcheur et l'intégrité des produits de la ferme en ces temps noirs modelèrent définitivement ses goûts, en plus d'en faire une alliée indéfectible de ceux et celles qui donnent à manger.

Une autre fois, avec une bande de copains, à sa suggestion, on est allé fermer le Pied de cochon, le resto tenu depuis peu par Martin Picard. Comme les paysans, elle estimait qu'il savait donner à manger sans tricher. Elle aimait que l'on se sente bien chez lui, « assez pour y faire la fête ».

Une autre fois encore, elle est venue dans mon anse. On a fait griller le pain sur le poêle à bois, on a mangé des poires avec une sauce au Nutella et on a parlé de bouffe sous le soleil comme sous la lune. Des légumes oubliés, des cuisiniers qui faisaient plus de télé que de cuisine, du ministère qui se traînait les pieds dans tant de dossiers, du nouveau *Larousse gastronomique* dont elle était une des auteurs, des fromages québécois dont elle connaissait tous les artisans, de Slow Food, des accord mets-vins qui la laissaient de glace comme toutes les modes, du cidre de glace, un véritable produit de terroir, etc.

La dernière fois que nous avons mangé ensemble, j'étais boulangère. Elle a goûté, commenté et gratifié ma démarche d'un texte sur son blogue. Ses mots étaient doux à mes yeux autant que son amitié fut douce à mon cœur.

Et parole de boulangère, cette femme, par son travail journalistique rigoureux et exemplaire, par sa complicité avec les artisans et les paysans, par sa détermination et ses convictions devant l'incurie culinaire de « notre cher ministère de l'Agriculture », par sa connaissance fine et experte des terroirs d'ici et d'ailleurs, aura mis la table pour ce Québec gourmand qui réjouit tous ceux et celles qui aiment manger.

En somme, elle a jeté un peu d'extraordinaire dans notre assiette. ●



Photo: Gilles Lacroix / magazine Bioact

Françoise Kayler est décédée le 19 avril dernier dans son sommeil à l'âge de 80 ans. Née à Bois-Colombes, près de Paris, elle a fait sa marque au journal LA PRESSE, d'abord aux pages féminines et au carnet social, puis, et surtout, comme critique gastronomique durant près de 35 ans.

Reconnue comme un être libre, à l'éthique rigoureuse, Françoise Kayler était aussi une femme engagée qui avait non seulement à cœur la promotion des talents culinaires d'ici, mais également le travail des agriculteurs. Elle a travaillé activement à la promotion des restaurateurs du Québec, de la relève, du Slow Food et des produits régionaux.

Tout en se consacrant à des causes liées à une saine alimentation, Françoise Kayler tenait aussi un blogue, le *Gastronote*, (<http://gastronote.blogspot.com>) depuis 2007. Elle y a partagé sa passion pour la cuisine.

Boulangère et propriétaire de Bis la boulange à Rivière-du-Loup, Marie Anne Rainville était l'amie de Françoise Kayler.

actualité



Protection de vos cultures biologiques Veillez au grain!

Par Me Richard Seers

C'est en nombre grandissant que les agriculteurs du Québec s'investissent dans la culture biologique qui est effectivement en pleine croissance. Évidemment, avec un tel déploiement, le nombre d'agriculteurs qui risquent d'être victimes d'une dérive pouvant disqualifier leur culture biologique est appelé à augmenter de façon significative. Plusieurs des sinistres qui surviennent n'aboutissent pas devant les tribunaux et se règlent à l'amiable. Mais il est impératif de constituer votre dossier de la façon la plus complète et la plus favorable qui soit pour convaincre l'assureur du contrevenant – s'il est assuré en conséquence – ou encore le tribunal si vous n'avez pas eu le choix, que d'instituer votre recours, n'ayant pas obtenu une offre d'indemnité qui vous convienne.

Évidemment, les agriculteurs doivent prendre toutes les mesures que leur impose le cahier des charges de la société autorisée et responsable de la certification bio. Il est important de placer aux limites de votre champ de culture des panneaux affichant très clairement que celui-ci est en culture bio pour bien informer et aviser les propriétaires des champs contigus de s'assurer de prendre les moyens

appropriés pour éviter de causer des dommages à la culture bio de leur voisin.

Si donc, malgré vos précautions, un sinistre survient, vous devrez réagir rapidement en prenant les mesures de conservation de la preuve requise pour faire valoir vos droits et donc procéder à votre réclamation. Vous devrez monter votre dossier et faire votre propre enquête. Évidemment, l'agriculteur dont la culture bio fait l'objet d'inspections pour les fins du respect des obligations du cahier des charges, saura mettre à contribution les résultats de ces inspections, surtout lorsque ces résultats ont pour effet de disqualifier tout le processus de la certification. Rappelons que les dommages causés par la perte de cette certification de culture biologique sont le plus souvent plus importants que dans d'autres cas de sinistre, considérant la nécessité de reprendre le processus de certification pour une période de trois ans et la perte de profits due au prix de vente plus élevé octroyé par tonne métrique pour les grains biologiques.

Il est important de garder en tête que ces mesures sont valables pour tout agriculteur qui subit un dommage à sa

justice pour tous

Améliorez le rendement de vos cultures et augmentez la matière organique de votre sol avec l'engrais naturel Acti-Sol!

Le fumier de poule pondeuse Acti-Sol est approuvé pour l'Agriculture Biologique par : Ecocert Canada, Québec Vrai et OMRI.

Approuvé

NOUVEAU
Granules plus fins
(granulométrie 225 SGN)

acti-sol
L'ENGRAIS 100% NATUREL

Contactez-nous pour connaître nos formulations et nos programmes d'achat avantageux
Acti-Sol, St-Wenceslas • Tél. : (819)224-4147 • www.acti-sol.ca

culture suite à une contamination provenant d'une tierce partie et dont il n'est aucunement responsable, et ceci qu'il s'agisse de culture bio ou conventionnelle.

Bien qu'il s'agisse d'un litige relatif à une culture conventionnelle, l'affaire « Maraîcher Fortin inc. et al c. Ferme Yvon Charbonneau inc. », dont le jugement a été rendu en septembre 2007, illustre bien certaines erreurs qu'il faut éviter de faire lorsqu'une dérive survient. Il s'agissait d'une réclamation au montant de 41 607,40\$ pour des dommages subis à la récolte de navets des demandeurs à la suite de l'épandage par la partie défenderesse d'un herbicide sur le lot voisin le 8 juillet 2005. Le 11 juillet, le demandeur a constaté que les plants étaient jaunes, brûlés et séchés dans une partie du champ. Le demandeur a affirmé avoir vu M. Charbonneau, le voisin du lot, faire l'épandage d'un herbicide qui s'est avéré être du Lorox. Le demandeur affirme que M. Charbonneau lui aurait confirmé avoir effectué l'épandage d'herbicide le 8 juillet et qu'il lui aurait demandé de lui envoyer une mise en demeure qu'il destinait à ses assureurs, considérant que « de telles dérives sont des choses qui arrivent ». Évidemment, la version du défendeur, M. Charbonneau, est différente puisqu'il affirme avoir procédé à un seul épandage le 12 juillet, à savoir la journée même où il a acheté cet herbicide, la facture étant produite comme preuve de cet achat.

C'est le 12 juillet que l'agronome-expert du demandeur est allé faire ses constatations dans le champ, qu'il a pris des photos et même des échantillons des plants pour les faire analyser dans un laboratoire. Malheureusement, malgré ses bons réflexes, le demandeur n'a pas eu de chance. Les

échantillons des plants qui avaient été transmis à un laboratoire en Ontario, puis aux États-Unis, ont été bloqués aux douanes américaines de telle sorte qu'ils n'étaient plus acceptables pour faire le test. De plus, l'expert du demandeur avait omis d'étudier les rapports météorologiques de la journée du 8 juillet (pas plus que de la journée du 12 juillet, ce qu'il aurait dû faire), ce qui a été jugé être une insuffisance quant au fardeau de la preuve incombant au demandeur; en effet, la température, la vitesse et la direction des vents le jour de l'épandage sont des paramètres cruciaux dans des cas de contamination. Enfin, le demandeur a fait l'erreur, avant de mettre en demeure le défendeur, de procéder au hersage complet de la partie du champ où étaient situés les dommages de telle sorte que ni le représentant de l'assureur du défendeur ni son expert n'ont eu l'opportunité de constater la cause, la nature et l'étendue des dommages. La destruction de la preuve avant l'envoi de la mise en demeure du 4 août 2005 a constitué une fin de non-recevoir au recours du demandeur et sa requête a été rejetée. En agissant ainsi, le demandeur a privé le défendeur de la possibilité de faire une défense pleine et entière.

Morale de l'histoire : ne pas détruire sa preuve mais la conserver en souhaitant ne pas être doublement malchanceux en étant victime d'une dérive et ensuite d'une déficience dans la conservation de sa preuve. La preuve que vous constituez avec votre propre expert est d'une importance capitale, autant pour négocier et parvenir éventuellement à un règlement hors cour avec la partie défenderesse ou son assureur, que pour présenter sa réclamation devant le tribunal. ●

justice pour tous



Penotti BIO lance ses 2 nouvelles tartinades biologiques au chocolat et à la noisette!

Les meilleurs ingrédients biologiques sont utilisés: pas de colorant, pas de conservateur ni d'arôme artificiel! Simplement 100% naturel! La certification "Commerce équitable" garantit que les normes du commerce équitable international ont été respectées pour les ingrédients qui composent ces tartinades; assurant aux fermiers du Pérou et de la République Dominicaine un prix juste pour leurs grains de cacao et leur sucre. Un pot et un couvercle recyclables à 100% et le carton à 90%, le packaging de Penotti Bio respecte l'environnement. Penotti BIO,

Purement délicieux!
Pour tout renseignement, contactez CDL au 450-449-4171.





Photo : Marc-André Bédard

Petit guide pour l'écotouriste qui sommeille en vous

Vous aimez parcourir le monde et notre Belle Province mais vos souvenirs sont davantage empreints de bitume que de grande nature. Vous aimez voyager mais vous êtes blasés des « tout inclus du Sud » et aimeriez sortir un peu plus des sentiers battus lors de vos prochains voyages. Vous n'en savez pas assez pour RACONTER vos photos de voyage. N'attendez plus et ouvrez-vous à l'écotourisme, vous vivrez des expériences enrichissantes et inoubliables!

Par Marc-André Bédard, biologiste, enseignant en bioécologie au Cégep de La Pocatière, organisateur de circuits d'écotourisme et accompagnateur de groupe (Voyage La Pocatière)

LA VOGUE DU TOURISME EN MILIEUX NATURELS

L'ensemble du tourisme de nature regroupe l'écotourisme, le tourisme d'aventure, le plein air, les circuits touristiques en milieux naturels et l'écovolontariat. La demande pour de telles expériences touristiques connaît un essor sans précédent depuis une quinzaine d'années. Le développement s'est accentué au Québec à la fin des années 1990, les croisières aux baleines ayant lancé l'assaut et donné le goût aux gens de développer le potentiel écotouristique de notre territoire. Tourisme Québec a surfé sur la vague au début des années 2000 en élaborant des programmes de qualité menant à la mise en place de normes de services et de produits dans le domaine du tourisme en général et dans le secteur du tourisme de nature en particulier. L'année 2002 a été consacrée « Année internationale de l'écotourisme » et le Sommet mondial de l'écotourisme s'est tenu dans la ville de Québec.

Le tourisme est la principale industrie à l'échelle mondiale avec plus de 900 millions d'entrées annuelles en 2008 et 2009. Si le marché du tourisme balnéaire a atteint sa pleine maturité, le secteur du tourisme en milieux naturels croît de 10 à 12% par année. Le marché de l'écotourisme explose à un rythme de croissance oscillant entre 20 et 30% annuellement, selon l'Organisation mondiale du tourisme et The International Ecotourism Society.

Le tourisme de masse, exercé à si grande échelle, engendre évidemment des impacts importants sur l'environnement mais représente l'une des plus importantes sources de devises pour beaucoup de pays en développement. Bien qu'il représente un segment marginal, l'écotourisme, parce qu'il est conçu comme un des moyens de valoriser la biodiversité, essaie là où il le peut, de faire contrepoids au tourisme de masse qui dégrade les milieux naturels et n'apporte pas assez de bénéfices aux communautés locales.

ÉCOTOURISME OU TOURISME D'AVENTURE

Le préfixe « éco » est très utilisé dans les médias et la publicité mais pas toujours à bon escient. L'écotourisme a le dos large, on lui fait porter des habits qui ne sont pas toujours les siens. L'erreur la plus courante est de penser que ce n'est qu'un synonyme de tourisme exercé en milieu naturel. On a également tendance à l'inclure dans le tourisme d'aventure.

Ce dernier réfère à des activités de plein air se déroulant en milieu naturel, faisant parfois intervenir des moyens de transport non conventionnels, motorisés ou non, et qui requièrent une certaine forme physique et supposent un niveau de risque variable. Selon The International Ecotourism Society, l'écotourisme, c'est du tourisme dans des milieux naturels qui aide à la

conservation de l'environnement et améliore le bien-être des communautés locales.

Tourisme d'aventure et écotourisme ne sont pas incompatibles, bien au contraire, et plusieurs producteurs y voient une occasion de répondre aux attentes d'une clientèle de plein air davantage informée, sensibilisée à l'environnement et exigeant que le tourisme soit fait de manière équitable.

Il n'existe pas en Amérique du Nord de définition unanimement acceptée de l'écotourisme. Au Québec, on le définit comme une forme de tourisme qui vise à faire découvrir un milieu naturel tout en préservant son intégrité, qui comprend une activité d'interprétation des composantes naturelles ou culturelles du milieu, qui favorise une attitude de respect envers l'environnement, qui fait appel à des notions de développement durable et qui entraîne des bénéfices socioéconomiques pour les communautés locales et régionales. (Définition adoptée par le comité « Tourisme-Produits d'écotourisme » du Bureau de normalisation du Québec).

PORTRAIT DE L'ÉCOTOURISTE

L'attraction de l'écotourisme tient moins dans la façon de susciter une décharge d'adrénaline que dans l'art de prendre plaisir à percer les secrets du milieu naturel. Les composantes



Photo: MICHELE BARRÉ

Le plus authentique dépaysement survient lorsque le voyageur ouvre son esprit et son cœur au territoire et aux communautés qui en font la richesse.

de l'expérience écotouristique sont autant éducatives (favoriser le dépaysement, faire découvrir et apprécier le paysage et ses composantes naturelles et culturelles) qu'environnementales (tourisme responsable, équitable et respectueux, qui reçoit l'aval des communautés locales et contribue à améliorer leurs conditions de vie; des activités tenues en milieux naturels à des fins de conservation).

Les voyageurs en quête de grande nature recherchent le véritable dépaysement, des expériences authentiques et enrichissantes opérées de manière respectueuse de l'environnement naturel et des communautés locales. Ces attentes se résument par la sensation de vivre dans la peau d'un explorateur en herbe qui a le privilège de découvrir la nature avant les autres ou à tout le moins à l'écart des autres (et des foules).

Pour relever le défi, il faut baser l'écotourisme sur une formule « gagnant-gagnant ». Pour le visiteur, c'est une façon de diminuer l'impact du tourisme sur l'environnement naturel et les communautés d'accueil. Le visiteur est récompensé en sortant des sentiers

battus et en ayant le privilège de vivre des expériences authentiques en petits groupes, ce que le tourisme de masse ne peut lui offrir. De plus, le visiteur apprend à développer de bons comportements et à saisir la portée de certains gestes évitables.

Pour les visités (petites communautés isolées), cette façon de faire les rend plus responsables envers leur environnement, valorise leur mode de vie, leur culture et leurs traditions et les incite à préserver ou se réapproprier leur langue. Finalement, cette ouverture améliore leur niveau de vie, permet aux enfants d'aller à l'école, aux individus de participer davantage au bien-être de la communauté et d'acquiescer une certaine indépendance et estime de soi.

PROFITER DE L'EXPÉRIENCE DE QUELQUES PIONNIERS

Ce sont souvent des pays en développement qui ont été parmi les premiers à prendre le virage vert au lieu de suivre la voie facile du tourisme balnéaire. L'exemple du Costa Rica, minuscule pays d'Amérique centrale,

est éloquent: il a su non seulement protéger sa nature tropicale luxuriante, mais encore la mettre en valeur et se créer une image de marque qui a fait le tour de la planète.

Je connais bien le Costa Rica pour y avoir séjourné une quinzaine de fois depuis 1995, y avoir accompagné plusieurs groupes d'étudiants et d'adultes et avoir travaillé sur quelques projets d'écotourisme avec des organisations locales. De plus en plus de Québécois visitent cette destination qui a tellement à offrir: un peuple accueillant, de petites communautés campagnardes et autochtones débrouillardes, l'océan Pacifique et la mer des Caraïbes, de hautes montagnes et des volcans actifs, des forêts tropicales impressionnantes, une faune très diversifiée et évidemment un vaste réseau de parcs très accessibles couvrant presque 30% de la superficie du pays.

Éco-Aventure est un voyageur québécois dont le siège social est situé à San José, Costa Rica. Cette petite entreprise organise depuis près de 20 ans la logistique complète d'un séjour écotouristique au Costa Rica, autant pour des institutions scolaires québécoises que pour une clientèle adulte. Elle s'est dès le départ impliquée dans des projets communautaires et scientifiques et les touristes bénéficient grandement de cette expertise qui leur permet de vivre des expériences authentiques qui sortent de l'ordinaire et des sentiers battus.

Au Québec, la Société Duvetnor dans le Bas-Saint-Laurent a été non seulement un pionnière de l'écotourisme au Québec mais un précurseur. Une poignée de biologistes ont protégé et mis en valeur les îles du Bas-Saint-Laurent et ils ont été parmi les premiers

Homestead Organics
Sans frais : 1.877.984.0480



9 détaillants au Québec. contactez-nous!
www.homesteadorganics.ca

Les produits céréaliers biologiques près de chez vous.

Moulées pour les animaux de ferme

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

Nous achetons les récoltes céréalières

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

à militer pour le développement d'une norme de qualité en écotourisme. Par le biais d'excursions guidées ou de séjours (camping sauvage, maisonnettes, auberge sur l'île-au-Lièvre ou d'une nuitée au phare du Pot à l'eau-de-vie), la Société Duvetnor fait découvrir les trésors des îles du Bas-Saint-Laurent, des oiseaux et mammifères marins.

RELEVER LE DÉFI DU TOURISME DURABLE

Avec une façon de faire qui se divise en trois grands axes : l'environnement, l'éducation et le développement durable, l'écotourisme c'est au sens large, une pratique de tourisme en milieu naturel conçue de manière à minimiser les impacts écologiques. Cela suppose l'adoption de codes de bonne conduite envers la faune et les habitats ainsi qu'envers les communautés d'accueil qui vivent en interaction avec leur environnement afin de préserver, pour les générations futures, les merveilles naturelles et culturelles des régions visitées.

L'écotourisme est une forme de tourisme qui vise à faire découvrir les milieux naturels visités. Cela suppose que les activités touristiques incluent un volet éducatif important centré sur la sensibilisation du visiteur aux valeurs écologiques rattachées aux composantes naturelles et culturelles de l'environnement. Cette sensibilisation fait bien plus qu'informer, elle

éduque dans le sens d'émerveiller et dans le sens d'induire des comportements positifs envers la nature.

Finalement, l'écotourisme est une pratique équitable de tourisme en milieu naturel. Cela suppose de supporter l'économie locale par l'implication des communautés d'accueil. Cette implication signifie leur participation à l'organisation des activités (obtenir leur accord à tout le moins) et leur participation à certaines retombées positives (emplois, achats dans la région...).

Les écotouristes recherchent le véritable dépaysement, les expériences authentiques et enrichissantes. Alors comment s'assurer que ces attentes soient comblées? Comment deviner si la prestation d'un produit respectera l'environnement naturel et les communautés locales? On comprend que la pratique de l'écotourisme impose des contraintes aux promoteurs et aux visiteurs et qu'y répondre est gage de qualité et de satisfaction :

Contraintes d'aménagement

Harmoniser les infrastructures et les aménagements au milieu naturel et faire en sorte que leur implantation ne perturbe pas l'équilibre écologique : pas de barrières d'isolement ni de fragmentation des habitats; rester dans les sentiers; utiliser si possible des postes d'observation qui réduisent les dérangements; choisir des éco-hébergements et des moyens de transport causant le moins d'impact.



D'accord, c'est un peu moins rapide que le jet-boat, mais les vacances ne sont-elles pas faites pour prendre son temps?

Contraintes d'opération

Mettre en place un code d'éthique : augmenter les restrictions en périodes de stress pour la faune – saison des amours, de reproduction et d'élevage; limiter la taille des groupes et arrimer l'achalandage à la capacité de support du milieu; embaucher des guides compétents; mettre en place un plan de gestion des impacts sur le milieu environnant; réduire la pollution; favoriser le recyclage et les énergies alternatives; acheter local dans la mesure du possible; obtenir l'accord des communautés locales et les intégrer s'il y a lieu.

Contraintes de comportement

Élaborer un plan d'éducation / interprétation de la nature; mettre en place un code de bonne conduite : observer à distance suffisante pour assurer l'intimité de la faune et la sécurité des visiteurs; ne pas nourrir les animaux, ne pas prélever d'objets, de plantes, de fleurs, de fruits...

CODE D'ÉTHIQUE DU TOURISTE RESPONSABLE

Voici un petit guide pour réfléchir à la portée des gestes que nous posons en tant que touristes, adapté à partir du code d'éthique d'Éco-Aventure (voyagiste québécois-costaricien).

Pensez à qui reçoit votre argent; soyez juste et réaliste à propos de vos dépenses. Essayez de laisser vos retombées économiques dans les mains des habitants de la place; consommez des boissons et des produits locaux plutôt que des marques



Nouvelles ressources, nouvelles cultures, nouvelles traditions... l'essence même du voyage.

Quelques bonnes adresses

Au niveau mondial...

The International Ecotourism Society :
www.ecotourism.org

Au Québec...

La Société Duvetnor :
www.duvetnor.com

L'Association des producteurs
en tourisme d'aventure du Québec :
www.aventure-ecotourisme.qc.ca

Au Costa Rica

Éco-Aventure / Ecoaventura :
www.ecoaventura.co.cr

importées; demeurez chez l'habitant ou dans des petits hôtels dans la mesure du possible.

Marchandez avec humour et sans agressivité; payez ce que vous estimez avoir de la valeur pour vous et souvenez-vous des moyens économiques qui sont les vôtres en comparaison avec ceux des habitants de ce pays.

Pensez à ce qu'il advient de vos déchets; essayez, dans la mesure de vos possibilités, de ne pas laisser de déchets contaminants; soyez sensibles à l'usage restreint de certaines ressources (électricité, air conditionné, eau, etc.) dans les pays en développement.

Contribuez à la préservation de la faune et de la flore locale en respectant la réglementation en vigueur dans les aires protégées. Demeurez strictement sur les sentiers, ne ramassez ni fleurs, ni graines, ni plantes, ni insectes. Lorsque vous vous adonnez à la plongée sous-marine ou au snorkel, ne vous tenez jamais sur le corail et ne ramassez pas de coquillages sur la plage.

Ouvrez votre esprit à de nouvelles cultures et traditions, cela transformera votre expérience.

Pensez bien à votre manière de vous habiller et à votre comportement, vous n'en serez que plus respecté et bien reçu par les habitants, surtout en dehors des centres urbains.

Ne traitez pas les gens comme faisant partie du paysage; ils ne souhaitent pas nécessairement que

vous les preniez en photo, sollicitez leur permission d'abord.

On sait bien que plusieurs sites naturels d'une grande beauté, écosystèmes fragiles, populations animales et petites communautés traditionnelles sont actuellement menacés par les activités humaines incluant le tourisme de masse. L'écotourisme propose la voie du gros bon sens en permettant un accès contrôlé au patrimoine naturel et aux éléments humains qui y sont associés. Pensons à ce qui arriverait si, en voyageant de par le monde, nous perdions la possibilité de goûter les différences culturelles et la découverte des grands espaces naturels parce qu'ils ne sont pas protégés ni suffisamment valorisés? Pratiquer l'écotourisme, c'est contribuer à cette conservation par le biais de retombées socioéconomiques essentielles provenant de touristes respectueux de l'environnement et des gens qui y vivent. S'y adonner c'est plus que prendre plaisir à découvrir des trésors sur cette bonne vieille Terre, c'est donner la chance à nos enfants de faire la même chose avec la même qualité d'expérience. ♦

biobio[®]

Essayez notre nouveau Gouda biologique fabriqué au QUÉBEC!

Biobio[®] ajoute un fromage à sa gamme «sans lactose».

- goût très doux et d'une texture moelleuse
- très apprécié des enfants
- sans lactose



— «Gouda» est avant tout le nom d'une ville hollandaise, reconnue pour la fabrication de ce délicieux fromage.

Pour des idées recettes succulentes, visitez le site www.biobio.ca

CHAUX DOLOMITIQUE

100% naturelle

Maintenant disponibles...

Chaux magnésienne & Chaux calcique
TOUTES CERTIFIÉES BNO

- Un produit 100% naturel, sans élément chimique.
- Teneur en carbonate de magnésium (MgCO), supérieure à 20%.
- Augmente les protéines dans l'alimentation animale (magnésium).
- Améliore la croissance des racines, la productivité du sol et le rendement des cultures.
- Rétablit l'équilibre naturel du sol.
- Développe un milieu favorable à la multiplication et au travail des micro-organismes du sol.



NOUVEAU TerraGator

ACHÉTEZ DIRECTEMENT DU FABRICANT!

LES CARRIÈRES ST-FERDINAND INC.

Depuis 1963

USINE 1- 345, Rang 6 Nord / Saint-Ferdinand (Québec) G0N 1N0
USINE 2- 1333, Route 263, Sainte-Hélène-de-Chester

Sans frais : 1 888 428-9511

lescarrieresst-ferdinand.com

Quatre enfants et un sac à dos
À vos marques... 7, 5, 3, 1 an

Partez!

Par Davy Boudreault

Vers le milieu des années 90, avant de nous rencontrer et de fonder une famille, Marijo et moi avions déjà, chacun de notre côté, expérimenté le voyage d'aventure. Que ce soit par avion, autobus, train, voilier ou simplement en voiture, nous avons traîné nos sacs à dos en Amérique du Nord, en Europe et dans quelques îles des Caraïbes. Insoucians et quelque peu rebelles, nous étions portés par la liberté et la folie propres à la jeune vingtaine, loin des attaches et des responsabilités qui nous guettaient au détour.

En janvier dernier, une décennie et quatre enfants plus tard, l'envie de renouer avec cette passion pour le voyage nous habitait toujours, malgré que nous l'ayons mise de côté temporairement. Et même si un voyage d'amoureux dans un « tout inclus » aurait certainement été une expérience

agréable, nous avions la ferme conviction qu'il s'agissait d'une occasion unique de partager un moment d'une intense qualité avec nos enfants, loin des tracas quotidiens de notre vie de boulangers, loin de la réalité exigeante de la vie d'entrepreneurs.

Notre choix se porta sur le Guatemala et la péninsule du Yucatan au sud du Mexique. Départ de Montréal, arrivée à Guatemala City. Retour à partir de Cancun. Entre ces deux dernières villes, des milliers de kilomètres, 120 livres de bagages, environ 3000\$ en poche, 4 semaines et aucun itinéraire en particulier. Même si, à première vue, un tel périple avec 4 enfants en bas âge peut sembler extrême, nous ne partions pas sans une certaine préparation, des livres-guides de voyage, une assurance-voyage familiale et une bonne connaissance de l'espagnol.

Mais nous avions surtout la certitude d'atterrir en terre hospitalière, car nous étions invités à séjourner aussi longtemps qu'il nous plairait dans la famille de Luisa, une amie guatémaltèque mariée à un Québécois, dans son village natal, El Cernal, situé à environ une heure au sud de la capitale. Le voyage en avion Montréal-Guatemala City fut une première expérience saisissante pour les enfants. Les montagnes vertigineuses du Guatemala ont inspiré quelques dessins...

Dès notre arrivée, nous fûmes cueillis à l'aéroport par Sara, la sœur de Luisa, afin de nous éviter les désagréments de cette grande ville inhospitalière. À partir de ce moment, ce fut le début véritable d'une expérience riche en couleurs et en émotions. Tout était...

différent. Chaud. Dépaysant. Les arbres aux feuilles inconnues, cette langue qui chante à nos oreilles, ces écriteaux qui ne veulent rien dire, ces cabanes aux toits de tôle. Ces montagnes immenses. Et le vent chaud sur notre peau.

À El Cernal, patelin de 14 000 habitants situé bien en dehors du circuit touristique, nous étions les seuls personnes de type caucasien : impossible de passer inaperçus (quoique, pour tout dire, il est bien difficile de se cacher quand on voyage avec trois jeunes garçons à la queue leu leu, deux immenses sacs à dos, et une petite fille d'un an dans une écharpe porte-bébé!).

Pour tenter d'être bref (loi de l'édition oblige), nous pouvons dire que cette première étape de notre voyage fut décidément celle où nous fûmes le plus près du peuple et de ses us et coutumes. Esteban et Martha, les parents de Luisa, nous ont pris sous leurs ailes, nous ont fait vivre au rythme du soleil, des plantations de caféiers, de bananiers et d'orangers. Nous y avons mangé la nourriture de tous les jours, et ce fut certes un choc pour nous, en particulier les enfants. (Pas que c'était si mauvais, juste trop différent pour passer incognito). Nous avons appris à vivre autrement : lavage à la main dans la *pila*, le traditionnel lavabo extérieur présent partout. Petites courses en *tuk tuk* (prononcez touc-touc), un drôle de petit taxi sans portes ni fenêtres. Voyage avec l'un ou l'autre des membres de la famille

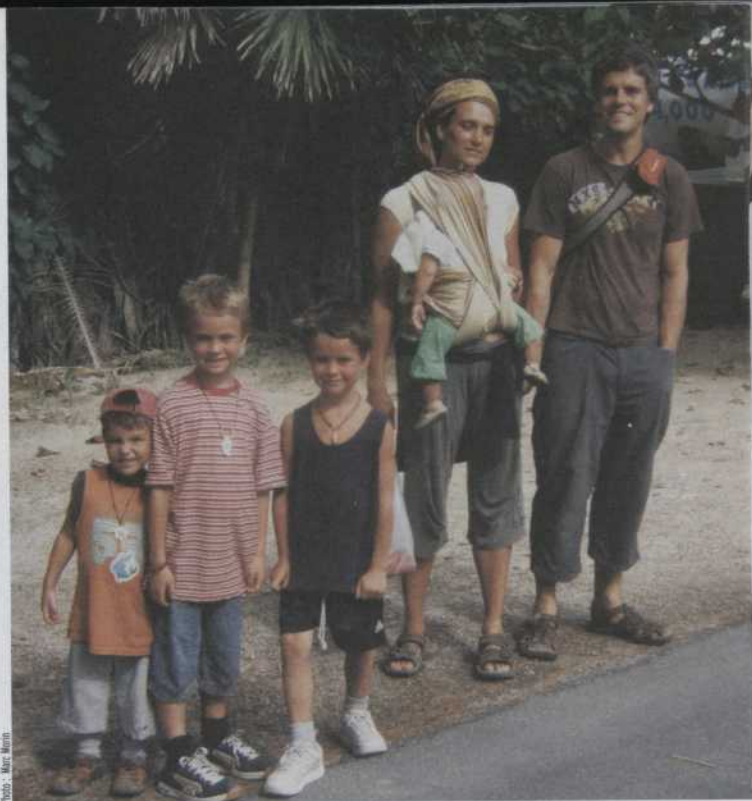


Photo: Marc Hébert

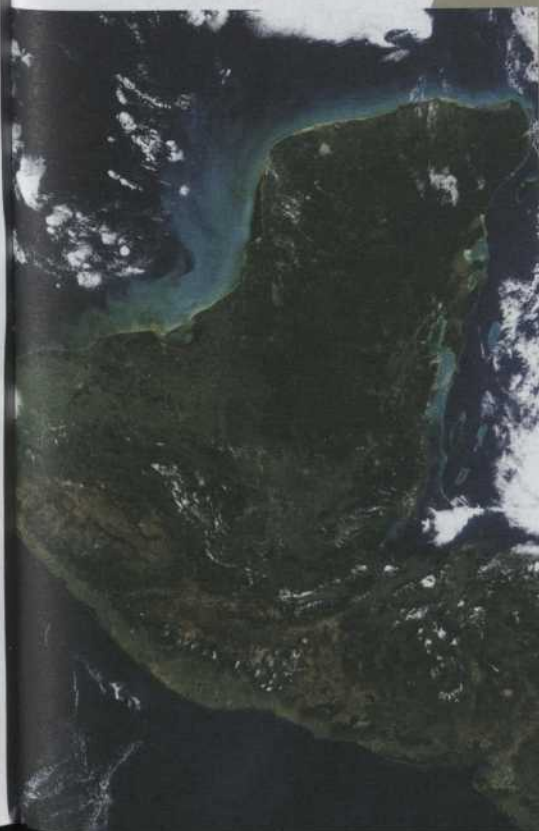


Photo: Shutterstock



Dans mon beau camion, je t'emmènerai... (air connu)

élargie de Luisa, dans la boîte du camion, les cheveux dans le vent. (Note: ne pas oublier d'expliquer au retour que ce n'est pas permis au Québec). Dépaysement.

Il serait facile de faire croire que cette étape ne fut que plaisirs et découvertes. Euh non... il faut bien dire que nous avons aussi dû nous adapter à un climat tropical, à de nouvelles bactéries, à un autre mode de vie. À ces détritiques qui jonchent le sol partout. À ces bruits qui durent toute la nuit. Les enfants ont tour à tour été malades; certains un peu, d'autres un peu plus, au point de consulter (trois fois plutôt qu'une) pour trouver le bobo. Il est fascinant de voir à quelle vitesse ils établissaient un diagnostic avant même d'avoir ausculté! Sans vouloir offenser les médecins consultés, notre expérience du système de santé et de la médecine pratiquée là-bas nous a donné envie de la qualifier de « médecine approximative » (ça remet en perspective notre appréciation du système québécois). Mais il ne faut pas croire que ces désagréments ont eu l'effet d'une douche froide sur notre motivation: la vraie douche froide était seulement physique, car il n'y avait pas d'eau chaude pour se laver. Pour un p'tit gars de 5 ou 7 ans, je vous jure que c'est pas facile!

Après une semaine chez Martha et Esteban, nous avons suffisamment renoué avec l'espagnol pour voler de nos propres ailes. Nous partîmes donc en direction d'Antigua, ville coloniale aux charmes fantastiques. Là-bas, laissés à nous-mêmes, nous avons opté pour la sécurité et le confort. Nous prîmes donc une suite pour trois nuits, avec deux chambres, une salle de bain - et de l'eau chaude! Repas dans les petits bistros et les restaurants qui rivalisent de beauté pour séduire une foule de visiteurs internationaux.

Cette escale fut un contraste avec la précédente, avec le luxe et le confort

que suppose cette ville, la seule entièrement entretenue par le gouvernement fédéral guatémaltèque. Une destination très appréciée par une clientèle qui trop souvent croira y découvrir le Guatemala d'aujourd'hui, mais qui ne correspond pas à la réalité du peuple. Ce fut agréable d'y venir, mais nous étions tout aussi heureux de la quitter. Après 10 jours de voyage, nous avons déjà dépensé plus de la moitié de notre budget prévu. Il était temps de passer en mode « voyage à petit budget ».

Le trajet pour se rendre à Panajachel fut époustouflant, en particulier la descente en épingle de plusieurs kilomètres conduisant à ce village principal de la rive du Lac Atitlan. Route escarpée et un enfant malade en catimini dans un sac de plastique (Note: Il faut regarder en avant, c'est plus facile). Notre nouvel ami pour voyageurs pauvres, le livre-



Les cités d'or... ou quand les histoires deviennent réalité

guide *Lonely Planet*, nous indiqua une chambre, un *hospetaje*, un peu éloigné de la rue principale. Un endroit charmant, propre, accueillant et... bon marché! Panajachel et les villages entourant le lac Atitlan sont envahis par des vendeurs mayas qui offrent, presque toujours de façon trop insistante, une myriade de produits artisanaux, fruits d'une longue tradition maya. Nous avons loué un bateau pour visiter quelques-uns de ces villages et avons été bien heureux de voir que les plus petits villages sont moins achalandés, donc plus tranquilles. Une jeune Guatémaltèque croisée au détour d'un chemin, visiblement fascinée de voir une famille comme la nôtre arpenter les rues désertes de son patelin, s'est confiée à nous, mention-

nant à quel point la vie était ardue, avec le prix élevé du maïs, à 2 quetzales la livre, soit moins de 0,13\$. Deux poids, deux mesures. Dépaysement.

Après quelques jours aux environs de Panajachel, il était désormais temps de battre la semelle et de faire du kilométrage car nous étions encore à plusieurs jours de notre destination finale, avec seulement un peu plus de deux semaines devant nous. Rendus à ce point de notre voyage, il devenait de plus en plus primordial de rejoindre la mer des Caraïbes et les plages de la péninsule du Yucatan au Mexique. Nous sentions plus que jamais le besoin de nous reposer avec les enfants avant d'envisager le retour à la normale. Mais avant les plages, nous voulions absolument visiter un site maya, car les enfants avaient écouté assidûment les DVD de la série des *Mystérieuses cités d'or*, et il était convenu que nous irions visiter l'une de ces fabuleuses cités.

Nous prîmes donc un autobus de luxe pour parcourir de nuit la distance qui nous séparait de Tikal, un site enfoui au cœur de la jungle du Péitlen au Guatemala. Après 18 heures d'autobus, nous arrivâmes finalement à El Remate, dernier village avant Tikal. Le lendemain, nous partîmes à l'aube afin d'explorer ce site remarquable. Les trois gars marchèrent sans relâche, escaladant des pyramides entières, d'abord dans la brume matinale puis sous un soleil de plomb, sans jamais broncher. Ce fut un autre moment inoubliable, où nous avons repoussé nos limites personnelles. (Note: quand ils font quelque chose qu'ils aiment, les enfants ne se plaignent pas. À retenir...)

De retour à El Remate, nous y trouvâmes tout à fait par hasard une famille québécoise qui voyageait en sac à dos comme nous depuis 2 mois. Le moment était joyeux, la rencontre fortuite et agréable et Marc, Fanchon et leurs enfants, Julienne et Lucille, devinrent nos compagnons de voyage.

Ce fut donc à deux familles, au bord de la plage, que se termina ce périple. D'abord à Majahual au Mexique, sur la Costa Maya, puis à Tulum. Deux semaines de petites *cabañas*, à dormir dans des hamacs et profiter au maximum du sable, du soleil, de la mer. 100% famille.

Les enfants s'adaptent. Nous aussi. Plus tard, ce sera sûrement trop tard... ●



Photo : Stockphoto



Récompenser les visiteurs?

par Julianna Priskin, professeure associée à l'UQAM et affiliée au Réseau de veille en tourisme, Chaire de tourisme Transat, École des sciences de la gestion, UQAM

Les incitations économiques sont considérées comme une composante-clé de l'expansion du tourisme durable. Pourtant, elles font rarement partie du processus de production ou d'achat des produits touristiques. C'est bien connu : les choix des touristes écoconscients ne sont pas vraiment motivés par le prix, contrairement à ceux des autres, et surtout à ceux des touristes de masse, qui le sont encore. Des études montrent également que le prix est perçu par certains comme un obstacle important à l'achat d'expériences touristiques responsables¹.

Pour stimuler la demande du tourisme durable, il serait sans doute nécessaire d'offrir davantage d'incitations financières aux consommateurs et aux entreprises. Les petites entreprises pourraient profiter d'incitations telles que le dégrèvement et l'allègement fiscal pour les changements opérationnels visant la conservation des ressources. Si des occasions d'économiser étaient proposées aux consommateurs, la demande pourrait s'accroître et le rendement de l'industrie s'améliorer plus rapidement. Les incitations financières, si petites soient-elles, réussissent à attirer l'attention de segments de marché (celui des touristes de masse qui ne sont pas encore écoconscients, par exemple) et font partie d'initiatives d'éducation et de sensibilisation.

Les récompenses financières ne sont pas nécessaires dans tous les cas. Certaines exploitations touristiques donnent à leurs clients l'occasion de participer à différentes activités (écologiques et de nature, notamment) qui

leur permettent de mieux comprendre l'importance de la conservation des ressources naturelles. Ces expériences sont considérées comme enrichissantes : les clients y attachent une grande valeur en plus d'en tirer un enseignement; elles suscitent de leur part des gestes responsables partout ailleurs.

Il existe de nombreux exemples d'incitations au comportement responsable : rabais accordé aux clients qui réutilisent leur tasse dans un restaurant, sacs écologiques offerts gratuitement dans un magasin et ainsi de suite. Cependant, peu d'endroits récompensent les touristes pour leurs gestes écologiques; voici quelques exemples de ceux qui le font.

FESTIVALS...

En 2009, le festival de Roskilde au Danemark² a pu lutter contre les changements climatiques en partie grâce à sa campagne *Green Footsteps*. Les organisateurs ont incité les clients à accomplir au moins une action écologique, comme l'utilisation des transports en commun plutôt que de la voiture pour se rendre au festival; ceux qui l'ont fait ont obtenu des *green footsteps* ou « pas verts ». Les participants du festival ont fait un total de 40 000 gestes liés à la consommation d'énergie et à la production de CO₂; en récompense, ceux qui avaient assez de pas verts ont pu planter leur tente avant les autres. Ceux qui en avaient accumulé le plus ont été invités à se joindre à la *Climate Community* du festival, zone de camping fournissant une expérience enrichissante aux clients participants.

PARCS NATURELS...

Le parc naturel de Phillip Island³ (PNPI) à Victoria, en Australie, offre des expériences fauniques avec différentes espèces, dont le manchot pygmée. Son programme de conservation et de bénévolat comprend des récompenses pour les participants. Parmi les nombreux projets de conservation que dirige le PNPI, on compte la végétalisation et le désherbage. Le parc récompense tous les bénévoles du pays et d'ailleurs qui aident aux travaux de conservation en leur offrant l'hébergement gratuit. Il offre également aux bénévoles de l'étranger l'entrée gratuite au parc. Le PNPI est un organisme sans but lucratif qui ne reçoit pas de subventions gouvernementales et qui génère ses propres revenus afin d'assurer sa viabilité.

Une ferme familiale où l'on se soucie de l'environnement.

Ferme Bio-Rard

Poulet et moulée
Biologique

...et de vous!

Vente à la ferme de poulets et moulées
biologiques certifiés

Visitez le www.fermebio-rard.com
ou appelez-nous au
450.293.3448

dossier

¹ Rheem, C. (2009). *PhoCusWright's Going Green: The Business Impact of Environmental Awareness on Travel*, PhoCusWright, Sherman, CT, USA, 29 p.

² Roskilde festival. *Reserve a spot at the camping area.* www.roskilde-festival.dk

³ Philip Island Nature Parks. *Wildlife and habitat programs.* www.penguins.org.au



Photo: Shutterstock

VOYAGES ORGANISÉS...

Le voyageur GeoEx⁴ offre à tous ses clients qui font un don de 250\$ ou plus au Living Planet Trust (un fonds orienté par le donateur et administré par la Tides Foundation of San Francisco) un bon de 250\$ applicable à un voyage ultérieur. Ces dons déductibles d'impôt servent à compenser les émissions de carbone attribuables aux vols internationaux et à financer les initiatives locales des destinations visitées.

STATIONS DE SKI...

Plusieurs stations de ski nord-américaines ont conçu des programmes pour inciter les gens au covoiturage et au transport en commun, afin de limiter le nombre de voitures au pied des montagnes. Par exemple, à la station Arapahoe Basin⁵ au Colorado, les skieurs qui comptent quatre personnes dans leur voiture bénéficient d'une réduction de 30% sur leurs billets de remonte-pente. De plus, la station soutient financièrement un système local de transport par autobus qui

permet de réduire les embouteillages et la pollution de l'air. De même, l'entreprise Aspen/Snowmass⁶ s'est associée à la ville d'Aspen pour offrir à ses clients qui font du covoiturage (deux adultes ou plus) un permis de stationnement gratuit pour la journée.

AÉROPORTS...

Plusieurs aéroports récompensent les écoconscients. À l'aéroport Logan de Boston⁷, les conducteurs de voitures hybrides ont droit au stationnement préférentiel tandis que les propriétaires de taxis à faibles émissions de gaz à effet de serre (GES) sont admissibles à une subvention de 25 000 \$US. Les taxis hybrides ont également accès aux meilleures places pour accueillir les clients à l'aéroport. Le programme de location de voitures écologiques de l'aéroport de San Francisco, quant à lui, offre une réduction de 15\$ aux clients qui louent des voitures hybrides⁸.

ÎLES...

La *Targeta Verda*⁹ ou « carte verte » est une initiative de la Fondation des Baléares visant à amasser des fonds auprès des touristes pour des projets de développement durable. Cette carte leur offre des réductions lorsqu'ils visitent des attractions touristiques ou qu'ils achètent des produits commerciaux.

D'une valeur de 10 euros, elle est valide pendant 15 jours pour les visiteurs et pendant un an pour les résidents; elle donne droit à la location gratuite de vélos, entre autres. Jusqu'à maintenant, les fonds amassés grâce à la carte ont servi à des projets de restauration écologique de l'archipel ainsi qu'à des programmes d'interprétation du patrimoine et de sensibilisation des visiteurs.

ACHATS EN LIGNE...

Le Green Rewards Store d'EcoPerks¹⁰ est une entreprise en ligne californienne qui donne des « écopoints » aux consommateurs qui achètent des produits et services responsables : t-shirts, crédits compensatoires, séjours dans l'un des hôtels W ou au Chumbe Island Coral Park à Zanzibar, par exemple. L'entreprise vend également une vaste gamme d'expériences touristiques à faibles émissions de GES dans différentes destinations, dont le deltaplane, l'observation des oiseaux, le kayak, les randonnées à vélo et ainsi de suite. Plus les gens achètent, plus ils obtiennent d'écopoints qu'ils peuvent utiliser pour acheter d'autres produits et services vendus par l'entreprise. Les clients peuvent faire don de leurs écopoints à des organisations non gouvernementales (ONG) agissant en faveur de l'environnement, à des projets de restauration d'écosystèmes et autres du genre. L'entreprise fournit également de l'information et des outils à ses clients pour les aider à réduire les répercussions négatives de leurs gestes quotidiens. ●



Photo: Shutterstock

⁴ Geographic Expeditions. Responsible Travel. Walking the Talk 2009, www.geoex.com

⁵ Arapahoe Basin. www.arapahoebasin.com

⁶ Aspen Snowmass. www.aspensnowmass.com

⁷ Massachusetts Port Authority. Preferred Parking at Logan for Passengers Driving Clean Fuel Vehicles. www.massport.com

⁸ San Francisco International Airport. Save some green when you rent green. www.flysfo.com

⁹ Foundation for a Sustainable Balearics. www.targetaverda.com

¹⁰ EcoPerks. www.ecoperks.com



Lorsque le Diable côtoie le Ciel

Un témoignage de Jacques Lanoue, collaborateur de BIO-BULLE



Photo: Au Diable Vert

Lorsque j'arrive au Diable Vert, je suis rapidement conquis par ce site exceptionnel et grandiose où se marient respect de la nature et beauté sauvage.

Ce qui me frappe à prime abord, c'est l'immensité, la nature sauvage et l'absence des bruits de la ville. J'ai l'impression d'être sur une autre planète avec cette auberge située à une altitude de quelque 300 mètres. Mais d'autres panoramas encore plus idylliques se retrouvent sur les sites encore plus hauts sur la montagne, avec le champ alpin qui offre un panorama unique.

Je suis accueilli par Jeremy et Julie dans leur petite auberge centenaire. Julie est d'origine autrichienne et elle est au Canada depuis environ 7 ans, Jeremy est Canadien. Ce couple, fervent adepte de nature sauvage, est tombé en amour avec le site et a décidé d'acquérir ce centre de plein air enchâssé dans les montagnes sur le côté sud des monts Sutton. J'ai eu droit ce matin-là à une visite guidée de ce site grandiose qui se veut écologique sur tous les plans.

Au moment de ma visite, le camping d'hiver et les randonnées en raquette sur les 13 km de sentiers balisés venaient de se terminer. Plusieurs petites maisons (avec chauffage au bois) sont disponibles pour les inconditionnels de la montagne. Jeremy précise ici une des caractéristiques de l'endroit, le respect de l'environnement; alors, conscience écologique oblige, le bois de chauffage est vendu en fonction de l'utilisation que le client en fait. Avec cette manière de faire, autant les tarifs que les habitudes des campeurs sont axés sur l'écologie responsable. De plus, les pistes ne sont pas travaillées mécaniquement, la présence régulière des promeneurs assurant un tracé

plus naturel et sans pollution. Des règles qui, sans être disciplinaires, assurent la préservation de la nature et favorisent l'éducation des gens qui reviennent régulièrement une fois ce lieu découvert. Et il n'y a pas que la faune et la flore à observer; sans pollution visuelle, l'observation du ciel étoilé est remarquable.

En ce timide début d'été, la visite a commencé par le tour d'un immense champ. Moi qui hais les moustiques, je suis comblé: même si la neige vient de fondre et que tout est humide, pas de bestioles sanguinaires à l'horizon! Du côté ouest surtout se trouvent les sites de camping sauvage et des petites maisons dans les arbres. En fait on y retrouve plusieurs refuges: deux perchés dans les arbres, deux tentes de prospecteur, deux refuges en bois rond, un dans la vieille cabane à sucre et un autre près du ruisseau, deux autres rustiques, ainsi que le «treegloo», gîte polaire pour conditions extrêmes constitué par un dôme de 18 pieds de diamètre par 9 pieds de hauteur.

La ferme de 200 acres, dont 40 acres en pâturages, est fréquentée par des Highlands, ces vaches écossaises à poil long, élevées pour la viande. Si j'étais arrivé la veille, j'aurais eu la joie d'assister à la naissance d'un jeune veau. Les animaux sur cette ferme sont très bien traités avec une nourriture bio; les gens peuvent venir chercher leur viande sur place et ceux qui le désirent peuvent l'apprêter sur leur site ou en rapporter chez eux (congelée) à la fin de leur séjour.

Les quinze kilomètres de sentiers ont été récemment réaménagés et les

passerelles sont toutes en bois de cèdre. Le coût est plus élevé mais le résultat plus durable. En effet, les avantages de construire avec ce matériau résident dans le fait qu'il est pratiquement imputrescible et qu'il est protégé naturellement contre la plupart des insectes et n'a pas besoin d'être teint ou traité. Encore ici, on a privilégié une exploitation responsable en employant des cèdres locaux, de petite dimension. Même chose avec le bois de chauffage, bûché écologiquement suivant le concept de nettoyage de la forêt.

Parmi les autres améliorations, notons le remplacement des ponts, des petits écriteaux sur les arbres, l'élaboration d'une nouvelle carte, de nouveaux panneaux d'interprétation, la construction de trottoirs en cèdre et de nouveaux kiosques pour manger.

Quelque 80 000\$ ont été nécessaires pour réaliser le projet et une subvention de l'ordre de 50% a été assurée par deux organismes québécois: la Commission nationale sur les sentiers et la Fédération québécoise de la marche. C'est en fait un programme national



Jeremy Fontana et Julie Zeitlinger, la passion au service du rêve... du diable!

mais géré par la Fédération québécoise de la marche qui donne un bon coup de pouce à l'établissement. Comme le parc est privé, il faut recourir à des subventions telles que celle-ci afin d'atteindre le niveau d'excellence auquel les propriétaires aspirent.

dossier



AU DIABLE VERT
Maison de Montagne

Pour information
et réservations :

Au Diable Vert
169, Chemin Staines
Glen Sutton (Qc)

JOE 2K0

Tél : 450.538.5639

Fax : 450.538.2059

info@audioblevert.qc.ca

www.audioblevert.ca

Pour les adeptes du kayak, une trentaine d'embarcations sont disponibles afin de naviguer sur la rivière Missisquoi située à 500 pieds au bas de la montagne. Cette rivière calme est accessible à tous, du novice au plus expérimenté, ainsi qu'aux enfants. En partant de l'auberge en navette, on remonte 14 km en amont de la rivière et la descente s'effectue paisiblement avec le courant. On peut s'arrêter où

et quand on le veut lors de la descente. Très populaire, il y a également la sortie guidée à la pleine lune. Et si les parents veulent entreprendre de plus longues randonnées, les enfants peuvent se baigner avec une gardienne dans un étang près de l'auberge.

Le site offre des ateliers de mycologie deux fois de semaine par année; un instructeur se promène avec les gens qui viennent camper en décrivant, par exemple, quelles sortes de champignons on retrouve, à quelle période de l'année on peut les voir, ceux qu'on peut consommer, etc. On veut que le séjour des vacanciers, en plus d'être relaxant, soit également éducatif. L'herboristerie n'est pas en reste avec l'identification de plantes médicinales de premiers soins avec un guide-interprète. Le domaine est très vaste et son réseau de sentiers permet de communiquer avec ceux de l'Estrie et donne accès, entre autres, au lac Mohawk après une randonnée de deux heures. Pour les plus ambitieux, le sommet du Round-Top peut être atteint après 3 heures et demie de marche pour découvrir un lieu vraiment sauvage et à couper le souffle au sommet d'un belvédère à plus de 950 mètres d'altitude.

Parmi les autres activités offertes se trouve la chasse... aux images. Des ateliers de fins de semaine, à l'automne, permettent de découvrir et d'immor-

taliser ce que la nature offre de plus beau en cette saison. Une autre façon écologique d'explorer la nature avec des résultats que l'on peut emporter chez soi par la suite et en faire profiter les autres.

Tous les sentiers ici sont clairement identifiés par des médaillons de couleurs différentes, ce qui en rend le tracé assez simple à suivre. Ici et là, on peut découvrir des gîtes au cœur de la forêt. Mais il n'y a pas de concentration nulle part car on veut protéger l'intimité des gens de même que l'authenticité et la beauté du site. Il y a un nombre maximum de campeurs prévu au kilomètre carré et les gens ne peuvent pas s'installer n'importe où. Il y a en fait 35 sites sur les 200 acres, ce qui garantit toujours un espace assez grand pour chaque emplacement. De plus, on sensibilise les gens sur les bonnes façons de camper en accord avec la nature, ce qui a pour effet de préserver le site. Par exemple, il est interdit de se laver dans les lacs et on recommande des trousse de toilette avec des savons adéquats.

En laissant mes hôtes, j'étais encore ébloui de cette visite absolument incroyable et enrichissante dans une Nature qui nous offre ce qu'elle a de plus beau. ●



Enseigner l'écotourisme

Le meilleur moyen de comprendre vraiment ce qu'est l'écotourisme, c'est de le vivre et le meilleur moyen de développer ses compétences, c'est de concevoir et réaliser sur le terrain un véritable projet. C'est l'approche que j'ai privilégiée à titre d'enseignant et titulaire du cours d'écotourisme dans le programme Technique de bioécologie au Cégep de La Pocatière.

Par Marc-André Bédard



L'écotourisme est un secteur qui connaît une expansion très rapide dans le monde et ici au Québec depuis une dizaine d'années. La tendance va continuer et possiblement s'accroître car le gouvernement québécois a mis en place les conditions nécessaires à la valorisation de notre grand potentiel dans le domaine du tourisme de nature. D'abord en augmentant significativement le réseau des aires protégées et en faisant une promotion de nos grands espaces à l'échelle internationale, ensuite en encadrant mieux la pratique du tourisme

en général et du secteur nature en particulier. À cet effet, le gouvernement du Québec a mis en place un programme de qualité qui inclut une certification des services et produits.

LE STAGE-VOYAGE

Les élèves en bioécologie du Cégep de La Pocatière sont invités à participer à un stage-voyage à l'international. Le but visé est de leur offrir l'opportunité de comparer notre environnement avec celui d'un pays en voie de développement qui jouit d'une biodi-

versité très riche et qui a pris des mesures pour protéger son héritage et le mettre en valeur via l'écotourisme.

En janvier 2009 et janvier 2010, mes élèves m'ont accompagné au Costa Rica, un petit pays d'Amérique centrale dont la superficie équivaut à celle de la Côte-du-Sud, du Bas-Saint-Laurent et de la Gaspésie. Imaginez que dans cet espace géographique très restreint, on retrouve 10% de tous les oiseaux du monde, 5% de toutes les plantes et animaux connus de la planète et trois fois plus d'essences d'arbres que dans

toute l'Amérique du Nord! Depuis 1980, le Costa Rica s'est constitué un riche réseau d'aires protégées (parcs nationaux, réserves biologiques...) qui couvre aujourd'hui près de 30% de la surface du pays. En comparaison le Québec comptait moins de 3% d'aires protégées en 2002 et a atteint son objectif de 8% en 2009 en comptant sur les vastes espaces du Grand Nord.

Durant deux semaines, les élèves ont le privilège de découvrir tous les éléments qui définissent une destination écotouristique de réputation enviable à l'échelle planétaire et d'établir à leur tour un réseau de contacts en vue de stages ultérieurs ou en prévision de vivre une expérience de travail à l'étranger. Durant leur séjour, les participants saisissent dans un premier temps les particularités de quelques phénomènes liés à l'environnement physique tels le volcanisme, les climats tropicaux, le littoral marin. Ils mesurent ensuite toutes les différences liées à une biodiversité ahurissante. Finalement, les participants sont confrontés aux réalités de vivre dans un pays en développement. Ils apprennent à apprécier la résilience des gens et découvrent autant leur attachement à la terre que leur grand sens pratique.

Tout au long du séjour, les participants côtoient des professionnels de l'écotourisme qui performant devant eux, des chercheurs en écologie qui leur expliquent ce qu'ils font, des travailleurs de la terre au service des multinationales agricoles ou sur les fermes biologiques, de même que des acteurs du développement durable qui mettent en œuvre des projets communautaires en campagne et dans les villages indigènes.

Les projets sont analysés sous tous les angles : scientifique, écotouristique et humain. C'est ce qui rend un tel stage-voyage si formateur. Ainsi, les élèves assistent à des activités d'écotourisme. C'est alors qu'ils prennent la mesure des différences entre ici et ailleurs et se rendent compte que l'écotourisme c'est véritablement du développement durable et que son application est aux antipodes du tourisme de masse.

En janvier 2011 et 2012, les élèves de bioécologie vont partir à la découverte d'un autre petit pays d'Amérique latine riche en milieux naturels et culturels : l'Équateur.

Durant deux semaines très intenses, nous suivons les traces de Darwin et des pionniers de l'écotourisme en Amérique du Sud tout en faisant un peu de travail humanitaire avec les communautés locales.

Nous traverserons trois régions géographiques très distinctes : la Cordillère des Andes, le Haut-bassin amazonien et l'archipel mythique des Galapagos. L'occasion leur sera donnée de vérifier les impacts et retombées du tourisme sur l'écosystème fragile de l'archipel et de profiter de l'expertise reconnue des guides naturalistes des Galapagos.

RÉALISER UN PROJET

Le cours d'écotourisme (6^e session de Bioécologie) a lieu à l'hiver, une saison basse mais pourtant pleine de promesses. C'est pour moi l'occasion de faire plonger mes élèves dans le bain en leur demandant de concevoir et d'organiser un véritable projet d'écotourisme.

Divisés en petites équipes, les élèves choisissent un sujet, le développent en classe, le testent sur le terrain, partent à la recherche d'une clientèle et en organisent la promotion pour finalement livrer le produit devant des clients. Tous les aspects de l'écotourisme sont abordés : concept, code d'éthique, volet éducatif et plan d'interprétation, gestion de groupes sur le terrain, planification budgétaire, simulation de création d'une entreprise, évaluation du projet et ajustements correctifs.

Durant les sessions d'hiver 2009 et 2010, les élèves ont monté les projets suivants : un circuit d'observation du harfang des neiges dans le Kamouraska; l'observation des cerfs de Virginie dans leurs quartiers d'hiver; partir à la découverte des secrets de la Montagne du Collège de La Pocatière, un monadnock (massif abrupt et isolé dont le relief et la hauteur semblent anormales par rapport au terrain environnant); explorer les signes de présence et traces laissés par les animaux en hiver; permettre aux clients de se mettre dans

la peau d'un ornithologue professionnel en apprenant les techniques d'études et de marquage des populations de passereaux; par le biais d'une randonnée nocturne en forêt, initier des scouts aux contes et légendes amérindiennes tout en « callant » la chouette rayée; amener des personnes souffrant d'un handicap mental dans un sentier de montagne à l'affût de la petite faune hivernale; découvrir la forêt la nuit par l'observation du ciel étoilé.



Découvrir la vie quotidienne des Costaricains ou étudier les mésanges au Kamouraska, l'écotourisme permet de s'ouvrir à des réalités dépaysantes et enrichissantes. De quoi former des humains plus... humains!

UNE LEÇON DE VIE ET D'OUVERTURE

Enseigner l'écotourisme, c'est ouvrir les yeux des gens sur les merveilles qui nous entourent, leur apprendre à les regarder, en apprécier la richesse pour ensuite mettre en valeur ce potentiel en concevant une activité de tourisme durable. Prendre conscience des trésors naturels que la planète recèle ici et ailleurs, c'est semer la graine de la conservation. On protège ce qu'on aime mais on laisse à l'abandon ce qu'on ne connaît pas ou ce qu'on connaît mal. L'écotourisme, c'est aussi une magnifique leçon de vie et d'ouverture aux autres. Mettons en valeur la diversité, recherchons les différences lorsque l'on part en vacances et en voyage... nous reviendrons plus riches qu'avant notre départ. ●

GAÏA Quiz

Testez vos connaissances!

Retrouvez dans chaque numéro un quiz en lien avec le dossier spécial de Bio-bulle.

L'ÉCOTOURISME

question 1

Pour se nourrir en voyage et respecter un des principes de l'écotourisme, il est préférable de :

- a manger local
- b manger bio
- c manger au McDonald's

question 2

Pour voyager de Montréal à Toronto, il est recommandé d'utiliser le transport suivant :

- a la voiture
- b le train
- c l'avion

question 3

Pour être un bon écotouriste, je suis les principes suivants. Lequel constitue un intrus?

- a J'encourage la culture locale.
- b Je fais des choix qui diminuent le plus possible mon empreinte sur l'environnement.
- c Je choisis des transports alternatifs pour mes déplacements.
- d Je prends part à des expéditions dans les sites touristiques les plus visités.

question 4

Si je prends l'avion pour me déplacer, soit le mode de transport le plus polluant, je peux compenser mes émissions de gaz à effet serre en achetant des crédits de carbone.

- a Vrai
- b Faux

question 5

Faire du tourisme dans ma propre région ou mon propre pays avant de m'aventurer plus loin est une façon de réduire mon impact écologique.

- a Vrai
- b Faux

Ce quiz a été réalisé avec la collaboration de



Pssst! Les réponses vous attendent en page 29...

www.gaiapresse.ca



Une philosophie vivante

Restaurants, service traiteur, académie de cuisine, brasserie de kombucha et boutiques spécialisées... Crudessence est une entreprise en pleine floraison. Tous les services, produits et philosophie sont axés sur une profonde vision de l'alimentation vivante. Non seulement tout est cru, biologique et végétalien, mais concorde avec une vision communautaire, environnementale et économique responsable.

Par Mathieu Gallant
directeur de l'Académie de l'alimentation vivante

En fait, ce qui soutient tous ces projets et ce qui entraîne l'engouement de la communauté c'est notre engagement envers la vie et le désir de vivre son plein potentiel.

Nous sommes tous de plus en plus conscientisés sur les problèmes environnementaux et recherchons les solutions d'action pour prendre soin de notre planète. Ces actions positives sont en général tournées vers l'extérieur. Une forme de remise en question sur notre mode de consommation et un ajustement de nos habitudes de vie. Crudessence s'inscrit aussi dans ce mouvement en proposant une action plus directe et intime : prendre soin de notre propre corps, cette petite parcelle de planète...

Nous vivons aujourd'hui dans un environnement et consommons une alimentation hautement toxique. Pesticides, engrais, hormones de croissance, OGM, colorants, édulcorants, la liste est longue! Nos corps accumulent ces produits et sont, comme l'environnement, de plus en plus malades et toxiques. Comme nous n'avons pas vraiment d'information « scientifique » sur l'impact de ces produits sur la santé, nous continuons de les produire et de les consommer. Il est donc temps de se prendre en charge et de se responsabiliser envers notre santé. Rappelons-nous que la santé est une question d'alimentation, et que la santé de l'environnement découlera d'une santé individuelle et sociale.

C'est pourquoi Crudessence propose une alimentation complètement biologique, sans produit animalier et sans cuisson. Il s'agit d'une alimentation qui limite l'entrant de toxines, qui optimise la digestion, active l'énergie du corps, nourrit richement les cellules, clarifie l'esprit... mais surtout, qui détoxifie. L'alimentation vivante est par essence curative, détoxifiante et guérissante. Comme nous vivons dans cette époque toxique, nous avons besoin de cette médecine alimentaire.

Certes, Crudessence propose une grande aventure vers la santé, mais surtout, celle-ci est culinairement extatique! La détox n'est pas une punition de notre mal-conduite, mais une célébration et un appel de la vie... Le plaisir de manger est donc essentiel, et il est possible de concocter de délicieuses recettes, simplement, rapidement, bonnes pour notre corps, l'environnement et l'économie locale.

En effet, tout se passe dans l'éducation, dans le partage des connaissances. Il est temps de réapprendre à cuisiner des repas de qualité pour maintenir notre santé. C'est pourquoi l'Académie de l'alimentation vivante est là. Notre mission est non seulement d'offrir la meilleure nourriture qui soit, de rendre accessibles des produits spécialisés et des outils de cuisine, mais surtout d'enseigner aux gens comment devenir souverains de leur santé par l'alimentation par des formations et des ateliers accessibles à tous.

L'idée derrière notre approche éducative est remettre les gens en contact avec leur propre sensibilité, celle qui nous guide intuitivement vers ce que nous avons besoin de consommer pour être en santé. La panoplie de diètes, régimes, dogmes alimentaire se contredisent et étourdissent inutilement le consommateur. Pourtant, nous avons toujours senti que les fruits et légumes frais, les noix et graines sont excellents pour le corps humain, tandis que les fritures, alcools, excitants, gluten et viandes ne sont pas optimales pour notre santé... Écoutez votre corps : il vous le dira... votre sensibilité est votre propre nutritionniste!



alimentation

Manger cru pour le bonheur des saveurs

Quelques suggestions de Crudessence...

Fromage de noix de cajou

Noix de cajou trempées 4 h Environ 6 c. à table de miso
Eau

Bien rincer les noix de cajou trempées.

Mettre 4 tasses de noix de cajou trempées au mélangeur et ajouter de l'eau jusqu'à atteindre un volume de mélange final de 3 tasses. Ajouter ensuite le miso.

Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux puis mettre dans un bol. Couvrir le bol d'un film plastique qui touche le fromage car il s'agit d'une fermentation qui se fait sans air. Laissez fermenter une nuit sur le comptoir.

Et voilà un fromage de noix de cajou prêt à être dégusté!

Le pouding de chia

Rapide et très nutritif, pour un petit-déjeuner santé!

4 c. à soupe de chia	1 c. à soupe de lait de noix et/ou eau
2 c. à soupe de graines de citrouille	2 c. à soupe de baies de goji
2 c. à soupe de noix de cajou	3 c. à soupe de nectar d'agave
3 c. à thé de maca	1 c. à soupe de poudre de cacao cru
1 c. à thé d'essence d'orange	

Mélanger le tout à la main et c'est prêt!

Salade crémeuse

1 tasse de carottes râpées 2 tasses de chou blanc tranché

2 c. à table d'oignon tranché

Une pincée de sel de mer et de poivre noir moulu

Vinaigrette moutarde-agave

1/2 tasse d'huile de tournesol	1 c. à table d'ail en purée
1/2 tasse d'huile d'olive	1/2 tasse de noix de cajou
1/4 tasse de nectar d'agave	1/3 tasse de vinaigre
2 cuillères à table de moutarde	de cidre de pomme
2 tasses d'eau	1/4 tasse de moutarde
1 pincée de sel de mer	

Mettre le tout au mélangeur, verser sur les légumes assaisonnés et vous obtiendrez une succulente salade crémeuse...

Régalez-vous!



Ainsi, l'alimentation vivante nous invite à être encore plus vibrants et sensibles. Elle nous invite à sentir ce qui est bon de l'intérieur et ne plus écouter ce que nous proposent les médias guidés par une industrie agroalimentaire destructive. Nous n'avons pas à aller contre ce mouvement destructeur, mais plutôt à choisir la vie en soi. Alors, nous découvrons une source d'inspiration et d'énergie qui ne provient pas seulement des aliments, mais de la joie de partager. Et de ce surplus, nous obtenons une pulsion naturelle à nous engager dans le réseau de gens créateurs et positifs.

C'est un fait, la nourriture rassemble les gens et tisse la communauté. Partagez vos repas, vos recettes et faites des parties de cuisine santé! Lorsqu'on mange ensemble, on s'aperçoit qu'on ne se nourrit pas seulement de la nourriture mais aussi du contact humain. Que les relations humaines harmonieuses sont nutritives, délicieuses et font grandir sans cesse l'inspiration!

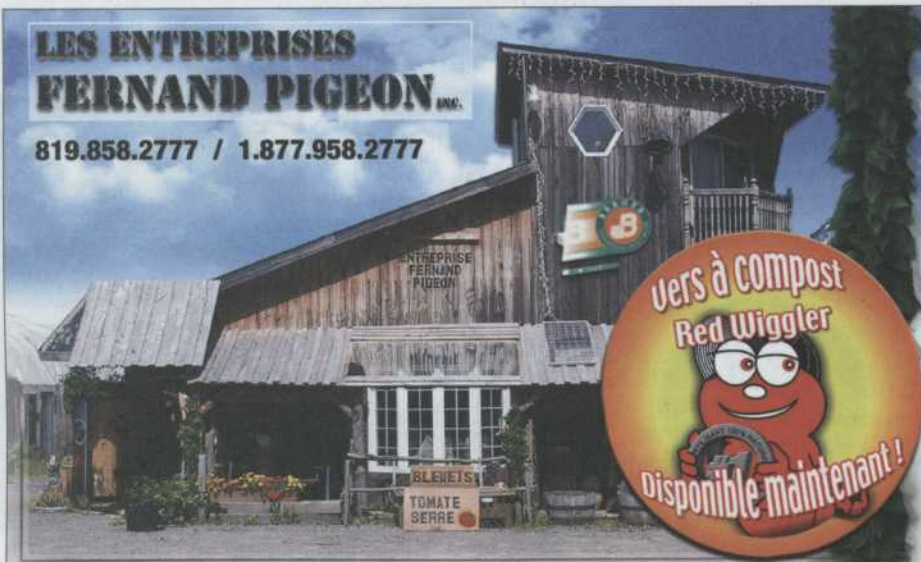
Donc, Crudessence n'est pas là uniquement pour nourrir et enseigner comment se nourrir pour être en santé, se détoxifier et se réunir. Notre philosophie s'inscrit dans le désir d'aider les gens à être inspirés, à déployer leur plein potentiel et le partager avec la communauté. Nous croyons que l'individu n'est pas simplement un consommateur, mais un puissant générateur d'énergie et de vie. Il est cependant temps de se réveiller et c'est pourquoi l'alimentation vivante est si intéressante... elle met le feu aux poudres!

Et ainsi nous agissons avec clarté et puissance dans ce besoin criant d'actions engagées envers la vie. Pensez-vous qu'une communauté d'êtres en santé, lucides, inspirés par l'expression de leur potentiel et l'amour de la vie peut faire de grands changements? Nous le croyons fortement! Crudessence prend plaisir, avec vous, à ce vaste mouvement de fond. Vers une transition écologique, économique et sociale, vers une plus grande sensibilité, force et conscience. Et tout ce qu'il faut pour entreprendre le grand travail de prendre soin de la vie sur terre... en dégustant la vie! ●

alim
entation

LES ENTREPRISES
FERNAND PIGEON INC.

819.858.2777 / 1.877.958.2777



De tout pour ton jardin !!!
Intérieur ou extérieur

- Engrais bio.
- Terreau, compost.
- Équipement hydroponique.
- Équipement aéroponique.
- Éclairage, ventilation.
- Personnel expérimenté.
- Tomate et concombre en saison.

174, ch. Beaudoin Nord, Durham Sud

www.fernandpigeon.com
LES TRUCS DE FERNAND
Viens voir notre nouveau site web !!!



L'agrotourisme pour jardiniers

Par Christiane Émond

C'est souvent par une visite à la ferme ou chez un producteur que certains jardiniers découvrent leur passion pour le jardinage, pour des fruits et des légumes frais ainsi qu'une aspiration ou un élan de communication avec la terre et le monde végétal. De plus en plus de Québécois profitent des rencontres dans les marchés publics, durant l'été et l'automne, pour faire provision de produits maraîchers et animaux. Que dire de plus, sinon l'émerveillement des randonneurs du dimanche ou des cyclistes qui décident de prendre un week-end pour visiter des producteurs en prenant les routes des vins, des fromages, du cidre, ou des saveurs.

Personnellement, c'est en dégustant de vraies fraises bio que mon palais a découvert les qualités et surtout les saveurs de ces produits cultivés de manière écologique. Dans la mesure où je peux reproduire la façon de faire et cultiver mes propres fruits et légumes, je comprends le prix raisonnable que les producteurs sont tenus de demander pour les efforts que leur production exige.

Au Regroupement des jardiniers écologiques (R.J.É.) nous avons nos activités traditionnelles qui réunissent depuis plus de 20 ans des jardiniers et jardinières de tous les coins du Québec. À l'été, la fête des jardiniers permet de rencontrer et de visiter un membre dans son jardin, voir ses plates-

bandes, son compost, son coin pour les petits, etc. À l'automne, notre rassemblement se veut une fête des récoltes, tantôt chez un membre, tantôt chez un producteur ou un transformateur de produits bio. À chaque fois, on découvre de nouveaux créateurs horticoles avec des secrets, des expériences nouvelles, des méthodes de cultures spécifiques et aussi de nouveaux produits. On y fait également des échanges de plants et de graines de semences. Dans ces rencontres sociales, que l'on peut appeler « jardin-tourisme », vient s'insérer un repas partagé, où chaque participant présente sa personnalité par une entrée, un dessert, une salade, une recette-santé. Le repas est digne des plus grands festins.

Généralement, les jardiniers et jardinières ont ce goût de partage et d'échange. On peut aussi jouer au touriste dans son quartier, faire visiter son jardin ou aller voir celui d'un voisin pour découvrir la créativité et la fierté du propriétaire. Personnellement, j'aime aussi les grands jardins publics, c'est à mon avis une bonne façon de découvrir tout notre savoir-faire en horticulture et de faire d'heureuses rencontres.

Parler de tourisme m'amène à dévoiler un projet, un rêve pour le moment, porté par certains membres du CA : celui d'organiser un échange, une fête entre jardiniers avec nos cousins français, pour notre 25^e anniversaire. Tout est encore à définir, ce projet peut devenir un moyen d'échange, de vacances, de partage outre-frontière, d'expériences enrichissantes tant au point de vue horticole que des relations humaines. Quelques contacts sont en cours et un tel projet semble éveiller un certain intérêt là-bas.

Je termine en vous rappelant que notre Fête des jardiniers se tiendra le 8 août aux Jardins du Grand-Portage. Nous y serons accueillis par Yves Gagnon et Diane Mackay. Bon été et bon jardin-tourisme! ●



Photo: M.F.

jardinage

**Fête des jardiniers 2010
aux Jardins du Grand-Portage**

Dimanche
8 août
St-Didace

Réservations et informations www.rje.qc.ca
Regroupement des Jardiniers Écologiques

La Rosalie
Épicerie santé

Suppléments et cosmétiques
Fruits, légumes, viandes et poissons bio

En prime, votre compte-client!
Accumulez des points-bonis sur chaque achat,
ils se transformeront en \$\$\$ fidélité!

Le premier vendredi de chaque mois, La Rosalie vous offre une **Journée gentillesse**
10% sur tous les produits en magasin
Événements Gratuits
Venez nous voir!

1646 «C», chemin Saint-Louis, Sillery (Québec) G1S 1G8
Téléphone : 418.683.1936 • www.larosalie.com



D'herbes et de plantes aromatiques...

(Première partie)

par Jean-Jacques Marcil, jardinier

Pour réaliser son jardin d'herbes, il faut d'abord faire son choix parmi la liste des plantes que l'on veut utiliser en cuisine ou pour les infusions. L'idéal est de regrouper les vivaces et les annuelles entre elles. Pour les vivaces, on doit retenir que la menthe est très envahissante par ses racines, tandis que la bourrache, la camomille et la ciboulette se ressèment facilement.

Pour débiter un jardin d'herbes, certaines annuelles ou bisannuelles comme l'aneth, le basilic, le cerfeuil, la coriandre et le persil sont des plus intéressantes.

Bien que les centres-jardins offrent un bon choix de variétés, je préfère produire mes propres plants pour leur qualité biologique et à un coût moindre, compte tenu de notre grande consommation. En petite caissette, les plants de thym, de lavande, de persil, de sarriette, de sauge sont semés tôt en février ou au début du mois de mars, la coriandre, le basilic, la ciboulette, le cerfeuil à la fin du même mois. Tous les plants sont repiqués au moins une fois, soit en caissettes plus profondes ou en pots individuels.

Certaines variétés de sauge, de thym et de romarin se bouturent facilement; on peut prolonger leur récolte en les hivernant dans une jardinière, dans un endroit frais et très éclairé.

Cette année, pour satisfaire les besoins de ma cuisinière, j'ai choisi de cultiver en plus grande quantité le persil et le basilic. Voyons ensemble leurs caractéristiques horticoles et leur utilité à partir de mes recherches et expériences, complétées à l'occasion par celles d'autres jardiniers.

LE PERSIL

Les chefs et les jardiniers choisissent le persil italien qui est plus parfumé, tandis que le frisé est plus esthétique, surtout avec les crudités.

On peut en ajouter frais à presque tous les plats; il fait un heureux mélange avec les arômes du basilic, de la marjolaine, de l'origan, du romarin, de la sarriette et du thym. Au Moyen-Orient, c'est l'ingrédient principal dans plusieurs plats, comme le taboulé.

À poids égal, le persil contient deux fois plus de fer que les épinards, un taux élevé de calcium, de potassium, de vitamines A et C. Son apport en antioxydants en fait un

assaisonnement très santé.

Il ne faut pas hésiter à planter 10 à 30 plants pour les besoins annuels d'une famille, car on peut le consommer frais ou congelé.

Le persil est lent à germer, 10-20 jours dans une serre; 3-4 semaines à l'extérieur. Il préfère les sols meubles et riches en humus. La cueillette des feuilles ou la récolte est continue à partir du troisième mois après le semis. Récoltez en prenant d'abord les feuilles au pourtour du plant, ce dernier se régénère à partir des jeunes feuilles du centre.

Un épais paillis de feuilles mortes permet de conserver des plants de persil pour une deuxième année. Le persil étant une plante bisannuelle, les tiges qui porteront les fleurs sont plus fermes et moins aromatiques la deuxième année. Il est facile de récolter des semences, l'idéal est de tuteurer les plants. On récoltera les racines après les premières gelées, elles seront plus douces. Au réfrigérateur elles se conserveront dans un sac troué comme des carottes ou au caveau dans du sable humide.

On suggère de couper le persil, de le laver au besoin, le sécher, d'enlever les tiges, et de le congeler entier sur une plaque avant de l'ensacher; on pourra le hacher facilement à sa sortie du congélateur. Le persil déshydraté ou séché se conserve dans un pot de verre ou un sac en papier; le laisser tremper quelques minutes dans une eau tiède avant de l'utiliser.

Pour ceux qui cultivent du persil, des carottes ou du céleri, il n'est pas rare de voir une belle grosse chenille jaune et noire se délecter des feuilles de ces ombellifères. Heureusement, il n'y a guère d'invasion massive et généralement les dégâts sont légers; en retour, on peut alors observer un des plus gros et des plus beaux papillons de l'Amérique du Nord, le papillon du céleri (*Papilio polyxenes asterius*).

LE BASILIC

Comme la menthe, le thym, l'origan et le romarin, le basilic fait partie de la famille des lamiacées (labiales). C'est une plante annuelle, aromatique et condimentaire. Elle est surtout utilisée comme base dans le pesto, pour aromatiser les sorbets au dessert et en infusion pour calmer les estomacs. Comme le persil, son



Photo: K.J.

pouvoir antioxydant est élevé. Le basilic est une excellente source de vitamine K (rôle dans la stimulation ou l'inhibition de la coagulation sanguine) et de fer (utile dans le transport de l'oxygène et la formation des globules rouges). On dit que le basilic, comme les épinards et le persil frais, diminue l'effet des composés sulfurés formés dans la bouche et l'intestin après avoir mangé de l'ail.

Au jardin, on cultive habituellement les variétés à petites feuilles, à grandes feuilles et le basilic pourpre. Cette plante, originaire d'Iran ou d'Orient, est assez frileuse, elle se développe mal lorsque la température est inférieure à 10 °C, il faut la cultiver dans un endroit semi-protégé. On peut semer le basilic directement au jardin à partir de la fin mai, mais pour une récolte hâtive, les plants seront partis en caissette à l'intérieur. Pour le repiquage et la transplantation au jardin, je choisis un espace ensoleillé,



Un jardinier sans basilic (et vice-versa d'ailleurs) ne peut pas être vraiment heureux...

dans un sol riche et bien drainé lorsque tout danger de gel est passé. L'ajout de compost et/ou d'un paillis fin entre les plants permet de conserver l'humidité, car le basilic a besoin d'arrosages fréquents en période sèche. C'est une bonne plante compagne pour les choux, les haricots et les coléus (membre de la même famille) et certainement entre les plants de tomates. Son arôme éloigne les mouches et moustiques et si vous laissez quelques plants porter des fleurs, celles-ci attireront les insectes pollinisateurs. On peut récolter ses propres semences si les variétés sont éloignées d'au moins 30 mètres. Les graines sont noires, moyennes et irrégulières entre les doigts.

On récolte les feuilles à partir de la mi-juillet ou lorsque le plant a atteint une hauteur de 20-35 cm. Pour augmenter la récolte, il faut pincer le bout des tiges lorsque les fleurs se forment. On aura avantage à entretenir cette plante en « journée feuille ». Les feuilles se consomment fraîches car elles se conservent mal, même au frigo. Inutile donc de les faire sécher, les feuilles perdent tout leur arôme. Pour éviter l'oxydation, on suggère de

déchirer les feuilles à la main, plutôt que de les couper; les plus irréductibles du pesto préfèrent piler les feuilles au mortier plutôt que d'utiliser le robot culinaire...

La suite de ce voyage aux pays des herbes dans le prochain numéro. •

Pesto pour Louis-Collin

Un festin de pâtes, un fils et sa mère, permettez-moi de partager avec vous un petit bout de mon bonheur...
Christiane Émond, jardinière

- 1 tasse de feuilles de basilic frais
- 1 tasse de persil frais
- 1 tasse de feuilles de menthe fraîche
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1/2 tasse de pignons (on peut remplacer les pignons par des noix hachées, des avelines sans écales ou des pistaches)
- 3/4 de tasse d'une bonne huile d'olive
- 1/2 tasse de parmesan frais râpé
- Sel et poivre du moulin (ne pas trop saler car le parmesan l'est déjà)



Photo: Shutterstock

- Pilez les feuilles de basilic au mortier (si vous avez un), réservez.
- Passez au robot les autres herbes, l'ail et les noix en incorporant peu à peu l'huile et le parmesan jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse.
- Ajoutez le basilic.
- Salez et poivrez au goût.
- Versez dans un pot puis recouvrez d'un filet d'huile.
- Gardez au réfrigérateur. Si vous en faites une grande quantité, il se conservera mieux au congélateur.



Vous utiliserez bien entendu ce délicieux pesto sur vos pâtes. Pour varier les plaisirs, 2 cuillères à soupe dans la pâte à pizza la transformeront en régal gastronomique. C'est aussi un délice dans la préparation de la pâte à tarte provençale.

Photo: K.J.

Les réponses au quiz GaïaPresse de la page 21 : 21 - 5a - 5a - 4a - 3d - 2b - 1a

GAÏAPRESSE

... LE PORTAIL DES NOUVELLES EN ENVIRONNEMENT

Retrouvez toute l'actualité environnementale à travers :

- les 17 régions du Québec
- et 14 thématiques environnementales

WWW.GAIAPRESSE.CA

Devenez membre dès maintenant!

J'aime les framboises...

Et les framboisiers, eux, qu'aiment t-ils?

Enthousiastes à l'idée de récolter ces délicieuses baies, nous avons planté des framboisiers. Débordés à rencontrer tous nos autres engagements et élans, nous les avons négligés. Comment peut-on tant apprécier le fruit et délaisser de soins et d'attentions celui-là qui l'élabore et l'élève jusqu'à nous?

Par Édith Blouin



RÉMINISCENCE

Par une chaude journée ensoleillée, il fut décidé que mon petit frère et moi accompagnerions notre grand-père pour cueillir des framboises sauvages.

Était-ce une fois rendue au milieu de la talle ou bien plus tard que j'ai compris ce qui motivait ce vieillard à se vêtir de culottes et de manches longues alors que nous étions exposés à un soleil de plomb? De notre côté, nos bras ainsi que nos courtes jambes se faisaient érafler par les longues tiges épineuses et enchevêtrées. Maugréant contre elles, nos gestes brusques ainsi que notre ignorance des liaisons qu'entretiennent les plantes avec le petit monde ailé nous attirèrent la mauvaise humeur des bourdons qui ne tardèrent pas à manifester leur impatience. Affolés et craignant la piqûre, une parole juste et rassurante du grand-père a suffi à nous ramener au calme.

Notre aîné savait... se protéger du soleil ardent et des épines. Il savait le meilleur moment de la journée pour profiter de toute la saveur sucrée. Il savait quelle attitude adopter pour se faire accepter parmi la faune bourdonnante. Il savait contourner les désagréments et jouir pleinement de la douce offrande.

Je crois que c'est grâce à cette sorte de silencieuse dévotion qu'il vouait à ce joyau de la nature qu'il me fut permis d'appriivoiser et d'apprécier cette plante aux multiples tiges laides, sèches et rêches qui portent pourtant à leur extrémité un bouquet de délicats rubis délectables.

BEAUX PIEDS, BONNE BAIES¹

Comme les fruits sauvages se raréfient, plusieurs se tournent vers la production domestique. À cette échelle, le framboisier est facile à cultiver mais tout aussi facile à négliger! Toutefois, nous paierons le prix de nos négligences car s'il offre autant de volupté par ses baies, il exige de l'attention à ses pieds.

- Son système racinaire superficiel requiert un sol léger, à la fois frais et bien drainé.

¹ Botaniquement parlant, la framboise n'est pas une baie, mais une drupe.

² Provenance de variétés: Pépinière Lareault à Lavaltrie

- Ses tiges nécessitent une bonne circulation d'air.
- Gourmands, les plants ont besoin de matière organique bien décomposée.

De plus, on dit du framboisier qu'il redoute le vent, la concurrence, le calcaire, l'excès d'azote, ainsi qu'un sol à forte teneur en argile, à moins qu'il ne soit assez fragmenté.

Bien sûr, l'emplacement ainsi que toute la préparation liée à la plantation auront une influence déterminante. Aussi, question de bien gérer l'énergie, de la nôtre comme celle des plants de framboisiers, il importe de les transplanter au stade dormant. (revoir *Bio-Bulle* #76).

LES BONS COUPS DES UNS ET DES AUTRES

Laurier Chabot de la ferme biodynamique Aux couleurs des Saisons privilégie les plants de type remontant parce qu'ils produisent sur une tige neuve chaque année, ce qui fait qu'ils sont moins affectés par la brûlure des dards et des tiges. Les variétés Autumn Bliss et Polana² conviennent chez lui à la condition de bien amender le sol à chaque année. Il effectue la taille des vieilles cannes tard à l'automne ou au printemps de façon à permettre la translocation des nutriments vers les racines.

Jean-François Lévêque des Jardins de l'Écoumène considère que l'apport de mycorhizes lors de la plantation ainsi que l'ajout bisannuel de basalte au sol contribuent à la santé de ses plants. Il effectue aussi un arrosage foliaire aux algues en début de fructification. Il trouve avantageux de cultiver plusieurs variétés.

Éric de Lorimier de la Pépinière fruitière rustique et ancestrale s'inspire de ce qu'il observe en nature et



De plus en plus populaire, la gemmothérapie utilise les jeunes pousses du framboisier pour leur action sur le système hormonal féminin.

Photo: Stockphoto

offre un sol riche en matière organique à ses framboisiers. Il applique du compost de feuilles mortes intégré à son sol en parties égales. Il affectionne tout particulièrement une variété qui a le goût de la framboise sauvage et la dimension d'une cultivée. Il l'a baptisée du nom de celui qui la lui a offerte, Garry, et elle se retrouve dans son catalogue.

Alain Pontoppidan, technicien arboricole français, trouve intéressant de raccourcir à 40 cm une tige sur deux pour prolonger la production. Aussi suggère-t-il, en plus des apports réguliers de compost, deux à trois arrosages de purin d'ortie dilué à 5% et de décoction de prêle à 10% effectués entre avril et juin qui, selon lui, sont de nature à éviter bon nombre de déboires.

Pour ce qui est de disposer des cannes qu'on a taillées, certains les brûlent par crainte de propager des maladies de nature virales ou fongiques. D'autres les renvoient à la nature sauvage. Je me souviens que le frère Savignac (reconnu pour sa contribution dans la culture de la vigne et l'amélioration génétique d'une espèce de tomate) prenait le temps de les sectionner en petits tronçons afin de les intégrer au tas de fumier de poulet destiné à composter et à retourner aux framboisiers. Il mentionnait souvent les milliards de bactéries du sol qui œuvrent à transformer la matière. C'est probablement pour les aider qu'il faisait sa part... à l'aide de son sécateur!

Suggestion de lecture légère, poétique et philosophique sur le jardinage en général : **STRATÉGIES DE LA FRAMBOISE** de **Dominique Louise Pélegrin**, aux Éditions Autrement

Compte tenu du fait que la longévité et la vigueur de la framboiseraie dépendront de son état sanitaire, voici un rappel des gestes payants.

Préparer le sol au moins un an avant la plantation

- Ajuste le pH, améliore la texture et la structure du sol, accroît sa fertilité et réduit le désherbage

Éradiquer complètement tous les adventices vivaces, particulièrement le chiendent

- Entretien grandement facilité, entraîne une meilleure circulation d'air, ce qui prévient certains problèmes et prolonge la durée de vie de la framboiseraie

Appliquer un paillis sur le rang, au pied des plants

- Garde la fraîcheur, réduit l'impact des fluctuations climatiques, limite la présence d'adventices, amende le sol (feuilles mortes, bois raméal fragmenté, aiguilles de pin...)
- L'aoulement peut être retardé si on en applique trop épais

Entretien des allées entre les rangs par une couverture au sol

- Un engrais vert (sarrasin) que l'on enfouira en cours d'année ou une couverture permanente (trèfle blanc) dont on contrôlera l'expansion par la tonte et le taille-bordure enrichissent le sol tout en le protégeant

Amender le sol annuellement

- Apport de compost bien décomposé à l'automne
- Moins nécessaire si on applique un paillis de feuilles mortes

Tailler les tiges mortes et faibles

- Prévient les maladies
- À l'automne, ne garder qu'une quinzaine de tiges sur un mètre de rang et réduire la largeur du rang à environ 30 cm

Tailler les tiges affectées par l'anneleur (extrémité flétrie) et s'en débarrasser

- Au fur et à mesure et aussi bas que l'on voit les traces de l'insecte à l'intérieur de la tige
- Cela réduit la population pour les années suivantes

Attacher les tiges avant l'hiver

- Prévient les bris dus au poids de la neige ou du verglas durant l'hiver

FAUNE AILÉE

Très fréquentées par les insectes assoiffés de nectar, les fleurs de notre arbrisseau servent à l'élaboration d'un miel clair au parfum doux et à la cristallisation fine qui s'avère bénéfique pour apaiser la toux et les affections respiratoires.

Le travail de nos précieuses abeilles et de nos bien-aimés bourdons contribue à augmenter la production. On dit que les drupes seront mieux formées, plus grosses et même plus savoureuses! Les autres bestioles, principalement les guêpes et nitidules, seront attirées par les fruits oubliés. De là l'avantage de cueillir quotidiennement, avec l'assistance des enfants, la hauteur de leur regard leur permettant de voir ce qui peut aisément passer inaperçu aux yeux des grands!

LAPOGÉE DE L'ÉTÉ

Puis, vient le temps de se reposer en savourant framboises, miel, lait fermenté (kéfir, yaourt ou filia) en compagnie d'agréables convives. De quoi sanctifier vaches, abeilles et framboisiers... si on les juge par la joie qu'ils nous procurent! •



jardinage

LES ENGRAIS NATURELS
McINNES
depuis 1989
Stanstead (Québec)
819-876-7555
fax 819-876-1166
www.biobiz.ca • engrais@biobiz.ca

Bio-gazon
(8-2-3)

Bio-jardin
(4-3-6)

Bio-roche
(amendement, basalte)

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

Mica

Gluten de maïs
(10-0-0)

Sans fumier • Sans boue d'égout • Sans remplissage



FABQ
FÉDÉRATION D'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE DU QUÉBEC

Le temps des bilans

par Jean-Philippe Deschênes-Gilbert,
Secrétaire de la Fédération d'agriculture biologique du Québec

nouvelles des organisations

Il est toujours pertinent pour une organisation comme la nôtre de se poser des questions et de porter un regard sur la dernière année syndicale. L'Assemblée générale annuelle, tenue en mars dernier, s'avère un moment privilégié pour ce type d'exercice, d'autant plus que celle-ci a connu par une très bonne participation. Voici donc un (trop!) bref aperçu de la dernière année, juste avant de se plonger dans la saison culturale 2010...

COLLABORATION ET CONCERTATION

La FABQ continue de participer aux divers événements et instances de l'Union des producteurs agricoles (UPA), ce qui lui permet de se prononcer sur les grands sujets d'actualité et de sensibiliser l'ensemble de la profession aux enjeux et préoccupations des agriculteurs biologiques. Au cours de la dernière année, la sécurité du revenu et la future politique agricole québécoise furent au cœur de cette collaboration.

REPRÉSENTATION ET COMMUNICATION

Pour la dernière année, la reconnaissance des normes biologiques québécoises dans le système d'encadrement fédéral marquait la représentation de la FABQ auprès des décideurs du secteur agricole. Avec l'appui d'autres intervenants, la FABQ a réussi à convaincre le gouvernement fédéral de reconnaître les normes québécoises. D'ici 2011, ce changement signifie que les produits certifiés selon la norme québécoise pourront être commercialisés sur les marchés canadiens et d'exportations avec les mêmes avantages que les produits certifiés selon la norme canadienne. Ils pourront aussi utiliser le logo biologique canadien.

TRANSFERT DES CONNAISSANCES

Au cours de la dernière année, la FABQ s'est investie auprès de la plate-forme en agriculture biologique (projet piloté par l'IRDA), laquelle se définit comme un centre d'expertise certifié biologique voué à des activités de recherche, de développement et de transfert en agriculture biologique dans le secteur des productions végétales.

COMITÉ HORTICOLE BIOLOGIQUE

Au printemps 2009, le comité horticole biologique de la FABQ a lancé un projet concernant la veille concurrentielle et commerciale en

horticulture biologique. À partir des travaux réalisés, sept numéros d'*Info Marché - Fruits et légumes biologiques* ont été publiés en 2009.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE LAIT BIOLOGIQUE DU QUÉBEC (SPLBQ)

À la suite d'une résolution adoptée à l'assemblée générale annuelle de 2008, une prime à la qualité a été mise en vigueur pour le lait biologique. Cette prime est de 0,50\$ l'hectolitre de lait pour les fermes qui se conforment à divers critères de qualité. Il est espéré que les volumes demandés par les transformateurs augmentent afin d'inclure le plus rapidement possible ces producteurs à la liste des fermes pouvant se prévaloir de la prime biologique.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE GRAINS BIOLOGIQUES DU QUÉBEC (SPGBQ)

Il a été convenu de réaliser différentes activités pour obtenir une adaptation des programmes d'assurance récolte dans le but de permettre l'utilisation des semences biologiques produites à la ferme.

Dans le but d'aider les producteurs dans leurs négociations, deux bulletins sur le prix des grains biologiques ont été produits en 2009. Le conseil d'administration projette de travailler à élargir la source d'information pour ces *Info-Prix*.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE VIANDES BIOLOGIQUES DU QUÉBEC (SPVBQ)

Un projet a permis de mettre en place un canal pour la mise en marché des bovins de réforme biologiques à même les structures utilisées pour le bovin de réforme conventionnel. C'est plus d'une centaine de producteurs qui peuvent utiliser le canal biologique. La prime accordée pour le bovin de réforme biologique est de 10\$/100 lb carcasse.

SYNDICAT DES ACÉRICULTEURS BIOLOGIQUES DU QUÉBEC (SABQ)

Le comité sur l'acériculture biologique de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ), sur lequel siègent les administrateurs du SABQ, a permis de faire le bilan de la récolte et le point sur les négociations de la convention de mise en marché ainsi que de discuter de différents sujets tels que l'avancement de la nouvelle réglementation et normes biologiques canadiennes, le suivi de projets de recherche et les dossiers relatifs à la certification des nouveaux producteurs. ●

POUR NOUS CONTACTER

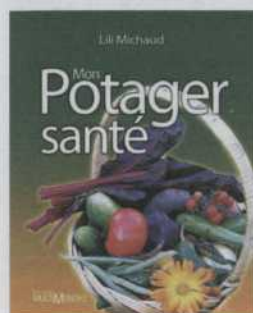
Fédération
d'agriculture biologique du Québec

Maison de l'UPA
555, boulevard Roland-Therrien
bureau 100
Longueuil, Québec J4H 3Y9

Téléphone : 450.679.0530
Télécopieur : 450.670.4867
Courriel : fabq@upa.qc.ca
Site Internet : www.fabqbio.ca

Mon potager Santé

Lili Michaud, Editions MultiMondes, Québec, 2010, 346 p., 27,95\$



Quels sont les liens «santé» qui unissent tous les organismes vivants? Pourquoi le fait de cultiver vos propres légumes de façon écologique contribue à protéger l'environnement et a un effet positif sur votre santé physique et mentale et celle de vos proches? Comment planifier et réaliser votre projet de potager dans toutes les conditions: dans votre cour, dans un jardin communautaire, sur votre balcon...

Cet ouvrage répond à ces questions, vous apprend tout sur la culture écologique d'une quarantaine de légumes, à partir du semis jusqu'à la récolte, et vous met au fait des méthodes naturelles de prévention et de contrôle des dommages causés aux légumes par les ravageurs (insectes et autres) et les maladies.

Nombreuses photos couleurs. Plusieurs tableaux, multiples trucs et astuces.

Lili Michaud est agronome, consultante et formatrice en horticulture écologique. Elle a déjà publié *Le jardinage écologique* et *Tout sur le compost* chez MultiMondes

Encyclopédie du Jardinage vert au Canada

Planification, choix de plantes, propagation, solutions naturelles

Collectif, Sélection du Reader's Digest, Québec, 2010, 576 p., 49,95\$

Trente années après la publication du classique *Guide de jardinage pour le Canada*, Sélection du Reader's Digest édite cette année cette encyclopédie enrichie de toutes les nouvelles formes de jardinage écologique. Il répond aux nouvelles législations de plusieurs municipalités qui interdisent l'utilisation de pesticides et herbicides chimiques.



Le premier chapitre est consacré à la planification du jardin. Viennent ensuite des chapitres distincts pour les lys, hostas, graminées ornementales, glaieuls, plantes bulbeuses. À la fin de tous ces grands chapitres, les auteurs offrent des tableaux très détaillés des plantes ainsi que des listes pour des situations spéciales telles que les sols acides, les bulbes à fleurs très parfumées ou les plantes envahissantes... Les légumes et les fruits sont les chapitres suivants et incontournables. Des méthodes biologiques sont utilisées pour combattre maladies, insectes et plantes indésirables.

Ce livre volumineux s'adresse aux professionnels, enseignants et étudiants en horticulture ainsi qu'au grand public désirant un livre de base sur le jardinage.

Répertoire des éco-communautés du Québec

Vers un habitat créatif et responsable

Vicky Veilleux, Leslie Carbonneau, Québec, 2010, 112 p., 20,00\$



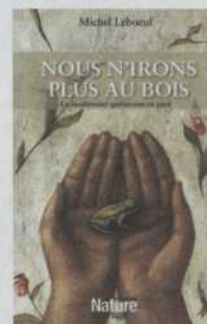
Ce répertoire remarquable et nécessaire présente les éco-communautés du Québec. Il est le fruit de l'initiative citoyenne indépendante et d'une année de travail bénévole de deux artisanes. Ce recueil est un hommage et une reconnaissance pour toutes ces personnes qui créent des communautés de partage et de solidarité développant ainsi une prospérité socioéconomique viable. L'aspect social, juridique et administratif, environnemental, économique et spirituel est condensé sous forme de tableaux pour chacune des communautés présentées.

Information claire et utile. Ouvrage spiralé. 20cm X 28cm. Photos noir et blanc. Indispensable pour toute personne s'intéressant à la vie en collectivité!

Nous n'irons plus au bois

La biodiversité québécoise en péril

Michel Leboeuf, Vélo Québec Éditions, Québec, 2010, 199 p., 24,95\$



La cohésion d'un écosystème repose sur la multitude des liens qui unissent le vivant. À ce jour, 517 espèces répertoriées sont en situation précaire au Québec. Après un tour d'horizon des mécanismes qui expliquent la diversité du vivant, et la revue des grands biomes (aire géographique) québécois du sud vers le nord, l'auteur traite de notre responsabilité vis-à-vis de tout ce patrimoine naturel collectif et des solutions pour en préserver la pérennité.

Michel Leboeuf, biologiste, auteur du magazine *Nature Sauvage*, est aussi l'auteur de 2 ouvrages publiés chez l'éditeur Michel Quintin : *Arbres et plantes forestières du Québec et des Maritimes* et *Découvrir les oiseaux du Québec et des Maritimes*.

BIOSFAIRE
LIBRAIRIE - BOUTIQUE

Visitez notre site
www.biosfaire.com
info@biosfaire.com

- Santé globale et alimentation saine
- Jardinage et agriculture écologique et biodynamique
- Herboristerie, phytothérapie, homéopathie
- Français et anglais, neufs et usagés
- Commandes spéciales et envois postaux
- Achats en ligne sécuritaires sur notre site web

4571 rue St-Denis, Montréal - H2J 2L4 ☎ Mont-Royal
514-985-2467 | 800-613-3262 | fax 514-843-8288

livresques récoltes



De la littérature au tourisme

Le tourisme littéraire constitue une forme de tourisme culturel qui fait référence à la visite de lieux fréquentés par un auteur ou encore à ceux dont il est fait mention dans ses livres. Ces « pèlerinages » servent à rendre hommage à l'écrivain ou à retrouver l'ambiance particulière d'un moment spécifique d'un livre donné.

par Chantal Neault, analyste au Réseau de veille en tourisme
Chaire de tourisme Transat, École des sciences de la gestion, UQAM

Au Québec, la préservation des lieux qui ont vu naître certains écrivains célèbres demeure limitée. En dressant un inventaire exhaustif de ces lieux et en les organisant de manière à les rendre attrayants pour les visiteurs et la population locale, ce serait leur faire un hommage bien mérité. Une excellente façon d'y arriver consisterait à créer différents circuits littéraires, des cartes interactives et des sites Internet.

Selon TripAdvisor, Londres, Stratford-upon-Avon, Édimbourg, Dublin et la région des lacs, New York, Concord et San Francisco, Rome, Paris et Saint-Petersbourg figurent au rang des destinations les plus populaires auprès des amateurs de littérature.

Les circuits littéraires constituent une excellente façon de mettre en valeur les maisons d'écrivains, les lieux qu'ils ont fréquentés ou encore ceux qu'ils ont dépeints dans leurs livres. Plusieurs agences se spécialisent, en tout ou en partie, dans l'offre de circuits littéraires thématiques. Elles proposent des itinéraires, guidés ou non. Certaines offrent aussi la planification du séjour complet du visiteur : réservations d'hébergement, transferts, excursions, etc.

Il existe plusieurs catégories de circuits. Le circuit **Biographie** vise une compréhension profonde de la vie de l'auteur et de son impact sur son œuvre. Il s'apparente à un pèlerinage et le ton laisse entendre que le visiteur devrait adopter une attitude d'admiration et de respect. Cette conception de l'expérience suppose qu'il possède déjà une connaissance approfondie de l'auteur et sera donc moins populaire auprès du profane.

Les parcours du circuit **Paysage littéraire** couvrent une vaste zone géographique et sont généralement réalisés par des consortiums de partenaires, dont les collectivités locales, les offices de tourisme, les groupes de citoyens et, de plus en plus, par le secteur privé. L'expérience en est une de divertissement et d'évasion qui utilise une variété de méthodes d'interprétation. Ces circuits sont très accessibles, car ils ne se fondent pas sur une connaissance approfondie de l'auteur ou de son œuvre. Les « paysages » littéraires peuvent inclure des sous-thèmes ou fournir des suggestions d'activités complémentaires : liens avec d'autres circuits, lieux à visiter, restaurants et hôtels à découvrir.

Le circuit **générique** est conçu par les autorités locales, dont les offices de tourisme. L'objectif principal est de célébrer la tradition intellectuelle d'une région de manière à renforcer le statut d'une ville et sa réputation, à la fois auprès des collectivités locales et des groupes de visiteurs potentiels. L'expérience combine des dimensions éducatives et esthétiques et regroupe, sur le même itinéraire, une gamme de personnalités littéraires toutes liées à la ville ou à la région.

Les circuits littéraires peuvent être également diffusés sur des cartes imprimées ou interactives qui guident le visiteur tout au long d'un parcours piétonnier, cyclable ou carrossable. Par exemple, l'arrondissement Ahuntsic-Cartierville, à Montréal, a mis en ligne près d'une quarantaine de lieux associés à des extraits de textes d'auteurs et de citoyens de l'arrondissement (<http://residence.bibliomontreal.com/circuit.html>).

La construction d'un site Internet présentant sous forme virtuelle une maison d'écrivain pourrait sembler paradoxale. Pourtant, l'exposition virtuelle constitue une approche nouvelle qui permet de représenter, avec un maximum de vraisemblance, des lieux, des œuvres, des objets, souvent en plus de la visite réelle de l'endroit. Par exemple, l'Université du Mississippi offre un tour virtuel de la maison de l'écrivain William Faulkner ainsi que la visite de sa demeure (www.olemiss.edu/depts/u_museum/rowan_oak/interactive.html).

Au Québec, la préservation des lieux qui ont vu naître certains écrivains célèbres demeure limitée. Disséminées à travers la province, les initiatives visant la sauvegarde des maisons d'écrivains sont la plupart du temps l'œuvre de sociétés historiques, de sociétés d'amis et de passionnés ou encore d'institutions locales. Leur accessibilité au public repose sur la volonté de ces instances de mieux faire connaître les auteurs, mais il faut d'abord procéder à un recensement des lieux. En 2000, l'historien Alain Roy dénombrait 276 lieux de mémoire littéraire répartis sur le territoire, dont plus du tiers se trouve dans la région de Montréal. Il s'agit maintenant de les mettre en valeur par des aménagements de qualité et de les faire connaître par des moyens modernes de mise en marché. Ce sera à cette condition qu'une autre facette de notre passé pourra profiter aux générations futures. ●

Si le Québec ne peut prétendre au classique balcon de Juliette à Vérone, il n'en reste pas moins que les auteurs d'ici présentent assez d'intérêt pour titiller la curiosité des voyageurs...

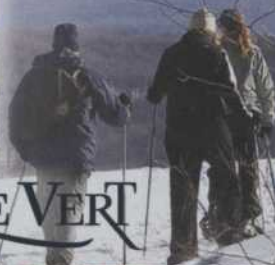
Photo: Stockphoto





AU DIABLE VERT

Station de Montagne



169 Staines

Glen Sutton, Qc J0E 2K0

Tél : (450) 538-5639 | info@audiablevert.com | www.audiablevert.com

Si vous êtes bio, si vous êtes «vert de nature» ou écolo, alors c'est Écolo-Nature qu'il vous faut!

ÉCOLO-NATURE



Produits organiques Écolo-Nature, une division de Les Œufs d'Or inc., transforme, par la magie du compostage, le fumier de poulettes et de pondeuses en un fertilisant organique **sans mauvaises herbes**.

Le produit original qui en résulte est du 5-5-3. Il est densifié et mis en granules pour une application facile et plus uniforme. Il est approuvé pour l'agriculture biologique par Ecocert Canada. Il peut également être mélangé à d'autres produits, comme la farine de sang, avant d'être également densifié et mis en granules. Les produits suivants sont aussi approuvés pour l'agriculture biologique par Ecocert Canada.

Écolo-croissance racine : 3-10-3

Écolo-croissance plus : 8-2-1

Écolo-croissance début : 7-3-2

Écolo-croissance maturité : 3-3-9

Écolo-Nature est tout indiqué pour la production horticole, les cultures maraîchères et pour les grandes cultures biologiques. Il est très utilisé pour les jardins de fleurs et de légumes et pour les pelouses.

Formulations
«sur mesure»
disponibles
sur demande

Écolo-Nature

- Améliore la fertilité de votre sol en augmentant sa porosité
- Accroît la capacité de rétention des minéraux du sol
- Augmente graduellement la matière organique du sol
- Ajoute au sol des micro-organismes tout en activant la source d'alimentation pour ceux déjà existants

Sans
mauvaises
herbes!



Les Œufs d'Or inc. 34, rue Chénier, Val d'Or • Tél. 819.824.4419 • Téléc. 819.824.4418 • www.ecolo-nature.com



Alimentation

Santé

Agriculture

Jardinage

Environnement

Choix de société



La question agroalimentaire pose de grands défis à l'humanité...

Faites-vous une opinion éclairée grâce à l'équipe de Bio-bulle...

L'avis BIO éditeur

DRUIDE ET BIO-BULLE... LA COMBINAISON PARFAITE, POUR LE CORPS ET L'ESPRIT...

Abonnez-vous ou renouvelez votre abonnement en remplissant le coupon ci-dessous ou au www.lavisbio.org.

Nous vous transmettrons un code d'accès qui vous permettra de profiter d'un rabais de 25% sur tous vos achats en ligne des produits Druide, dont la renommée n'est plus à faire.

Avec Druide et Bio-bulle, dorlottez-vous, de corps et d'esprit!

S.V.P. COCHER L'OPTION DE VOTRE CHOIX

TOTAL

- Abonnement 1 an / 6 numéros
29,75\$ + 3,83\$ (TPS & TVQ) : 33,58\$
- Abonnement 2 an / 12 numéros
47,50\$ + 6,12\$ (TPS & TVQ) : 53,62\$

Nom : _____

Nom de l'organisme (si applicable) : _____

Je renouvelle mon abonnement – mon numéro d'abonné est : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Province : _____ Code postal : _____

Téléphone : _____ Courriel : _____

L'OFFRE BIO-BULLE EN CADEAU – MERCI D'ENVOYER LA FACTURE À


Nom : _____ N° d'abonné : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Province : _____ Code postal : _____

Téléphone : _____ Courriel : _____


Merci de retourner le formulaire accompagné de votre chèque à :
L'avis bio
495, route 132, La Pocatière
(Québec) G0R 1Z0
Tél. : 418.856.5872
Télécopieur : 418.856.2636
Courriel : abonnement@lavisbio.org


DRUIDE®
WWW.DRUIDE.CA

PROFITEZ DE CETTE OFFRE POUR DONNER À VOTRE CORPS DES SOINS BIOLOGIQUES.

Les produits de soins corporels biologiques DRUIDE sont conçus en harmonie avec la nature et ses habitants.

DRUIDE vous garantit une sécurité absolue ; les ingrédients utilisés, leur source ainsi que leur processus de fabrication sont révisés par des conseillers scientifiques reconnus. Ils respectent l'écologie et la santé de votre corps, tout comme celle de la Terre-Mère.

 DRUIDE® Bio pour la vie. | Organic for life.



DRUIDE®
OFFRE AUX ABONNÉS DE BIO-BULLE UN RABAIS DE 25% SUR LES ACHATS EFFECTUÉS SUR SON SITE INTERNET AU WWW.DRUIDE.CA
*VALIDE JUSQU'EN DÉCEMBRE 2010

DRUIDE® www.druide.ca | info@druide.ca | 1.800.663.9693 poste 200