

CULTIVER EN VILLE... ET À LA TÉLÉ

PER

B-1137

BAnQ

**Bio**  
**bulle**

Voir TOUTE la vie en bio!

N° 106 • automne 2012

entrevue avec ricardo larrivée



l'agriculture urbaine

# faire pousser sa ville

*également dans nos pages*

les défis du bio | la série se poursuit

un goût d'orient énergisant

conseils d'été pour jardiniers

permaculture urbaine



WWW.LAVISBIO.ORG

Client#: 526 exp au : #  
Bibliothèque Nationale du Québec Section  
du dépôt légal  
2275, rue Holt  
Montréal, Québec  
H2G3H1



0 3  
0 165 385 1864 53 1  
6,00\$ - septembre 2012  
PP-0802533



4 numéros par année / 25\$  
ABONNEZ-VOUS!

WWW  
**lavisbio** .org ou **418 856.5872**  
demandez Louise

Disponible aussi en kiosque, demandez-le



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

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

Alimentation

Santé

Agriculture

Jardinage

Environnement

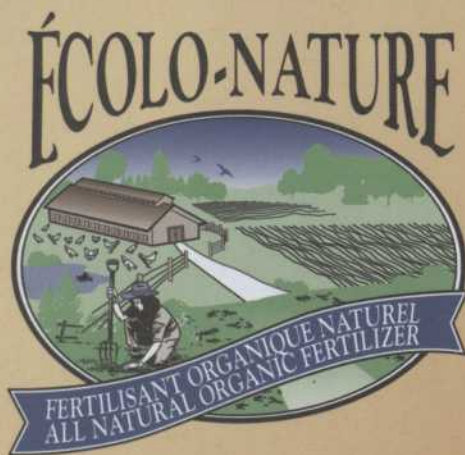
Choix de société

**Toute l'information**

**Tous les enjeux**

**Tout bio!**

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



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](http://www.ecolo-nature.com)

# Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!

sommaire  
numéro 106 • automne 2012

## RUBRIQUES

- 4 LE MOT DU RÉDAC'CHEF
- 5 BIO INFO
- 7 BIO CAPSULES
- 32 NOUVELLES DES ORGANISATIONS  
par le GRAPP
- 33 LIVRESQUES RÉCOLTES  
par Le Libraire

## RÉFLEXION

- 34 CULTIVER EN VILLE... ET À LA TÉLÉ  
entrevue avec ricardo larrivée



Photo: Ariane Clément

La ville a besoin d'air...  
comptez sur les jardiniers urbains pour lui en donner!

## ACTUALITÉ

- 8 BILAN DU PROJET ÉCOSPHÈRE 2012  
le compte-rendu de l'organisation
- 9 UN BILAN PAS BANAL DU SYNDICALISME AGRICOLE  
par roméo bouchard
- 10 LES DÉFIS DU BIO AU QUÉBEC | la suite  
par roméo bouchard

## DOSSIER GASPÉSIE FAIRE POUSSER SA VILLE

- 12 AGRICULTURE ET AVICULTURE URBAINES  
ÇA NE DATE PAS D'HIER!  
par catherine huard
- 14 BRUN, VERT ET BITUME  
par stéphane groleau
- 17 BALCOMPOSTAGE  
par stéphane groleau et megan kelly
- 19 LE MARAÎCHAGE SUR PETITE SURFACE  
par jean-martin fortier
- 22 QUIZ L'AGRICULTURE EN MILIEU URBAIN  
par gaïapresse

## ALIMENTATION

- 23 UN GOÛT D'ORIENT ÉNERGISANT  
par michel dumais
- 25 RECETTES D'ÉTÉ  
par ariane clément

## JARDINAGE

- 26 LES VACANCES DES JARDINIERS  
par christiane émond
- 27 GUIDE ANNUEL DU JARDINAGE ÉCOLOGIQUE  
L'ÉTÉ  
par jean-jacques marcil

## PRODUCTION

- 30 PERMACULTURE URBAINE  
par stéphane groleau



# Une histoire de poule



« Ah! si vous connaissiez ma poule, vous en perdriez tous la boule. [...] Si vous la voyiez, vous en rêveriez... »

Même si ce numéro traite de l'agriculture urbaine, vous aurez probablement deviné qu'il n'est pas question ici d'une Chantecler, d'une Leghorn et encore moins d'une Plymouth Rock. Cette poule-là faisait déjà fureur à la fin des années 1930 quand Maurice Chevalier roucoulait cette chanson. Elle a connu également sa minute de gloire il y a quelques années lors d'une certaine soirée-bénéfice organisée par les Lions où « ma » poule n'avait pas de plumes mais était cependant élégamment et décentement vêtue. Ces soirées ont également vu défiler, entre autres, quelques autres animaux de la ferme et, pour la tranquillité de conscience de bien des participants, elles n'ont pas encore été diffusées sur Internet.... Comme quoi la ferme peut être partout, comme on peut le constater avec cette revue consacrée à l'agriculture urbaine.

Des histoires de poules, vous en verrez avec une experte dans le domaine ainsi qu'avec l'entrevue que nous a accordée Ricardo Larrivée en guise de réflexion. Fils de la campagne passionné de jardinage autant que de cuisine, Ricardo a quelques anecdotes à raconter sur ces gallinacées. D'autres articles, plus « terre à terre », sont consacrés à cet espace urbain que l'on peut cultiver, que ce soit un grand terrain, un jardin, un patio, un balcon ou même un rebord de fenêtre. Ce qui est intéressant avec l'agriculture en ville, c'est qu'elle prend la couleur de celui qui la pratique.

Parlant couleurs, les jardins se parent présentement d'une palette multicolore où le vert prédomine. Jean-Jacques Marcil, dans sa série d'articles sur les étapes saisonnières du bon jardinier, nous donne encore les meilleurs conseils pour arriver aux résultats escomptés, tout comme nos autres chroniqueurs qui apportent leur couleur à la revue.

Une revue qui a gagné un prix récemment lors du congrès annuel de l'Association des médias écrits communautaires du Québec (AMECQ). En effet, le travail d'Éliane, notre graphiste, a été reconnu pas ses pairs et confirme ce que vous nous dites chaque fois qu'on se rencontre à propos de la qualité graphique de votre revue. Félicitations Éliane, ainsi qu'à toute l'équipe qui met tout son talent à vous donner quatre fois par année une revue à la hauteur de vos attentes!

Je vous souhaite, en terminant, un été également digne de vos espoirs avec des récoltes de toutes sortes!

Michel Dumais, rédacteur en chef  
micheldumais@yahoo.ca

# Bio bulle

Voir TOUTE la vie en bio!  
NUMÉRO 106 - AUTOMNE 2012

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  
Rédacteur en chef : Michel Dumais  
micheldumais@yahoo.ca

Ont collaboré à ce numéro :  
Mario Bard, Roméo Bouchard,  
Arianne Clément, Christiane Émond,  
Jean-Martin Fortier, Gaïa Presse, GRAPP,  
Stéphane Groleau, Catherine Huard,  
Meghan Kelly, Ricardo Larrivée, Le Libraire,  
Jean-Jacques Marcil, Projet Écosphère

Révision : Hélène Cadieux

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

Illustrations : Bertrand Dugas  
bdugas.com | bedeiste@gmail.com

Impression : Les Impressions Soleil

Distribution :  
Messageries Benjamin, 450.621.8167

numéro 106 • automne 2012  
Date de tombée #107 : 14 septembre 2012  
Parution en kiosque #107 : 5 novembre 2012

## PUBLICITÉ

Pour tous vos besoins, contactez :  
Denyse Robitaille  
418.867.5341 • robiden@videotron.ca

## ABONNEMENT

Canada (taxes et frais de port inclus)  
1 an (4 numéros) : 25,00 \$  
2 ans (8 numéros) : 45,00 \$

## 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



Dépôt légal : ISSN 1195-03-58



Bio-bulle est imprimé sur du Rolland Enviro100 Print, contenant 100% de fibres postconsommation, fabriqué au Québec par Cascades à partir d'énergie bio-gaz et certifié FSC, Ecologo et Procédé sans chlore.

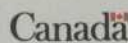
L'avis  
BIO

une réalisation de

le mot du rédac'chef



Nous reconnaissons l'appui financier du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du Canada pour les périodiques (FCP) pour nos activités d'édition.



## UNE PLACE VERTE POUR LA PAROLE CITOYENNE

C'est dans une atmosphère d'échanges et de camaraderie que la phase finale de la Voisinerie a été entamée à l'Îlot Pelletier le 15 juin dernier. Pour lancer les activités du couronnement de ce projet citoyen, amorcé en 2009 et guidé par le désir et la nécessité de créer un îlot de fraîcheur et de sécurité dans ce quadrilatère de Montréal-Nord, 27 arbres de gros calibres ont été mis en terre lors d'une journée festive et conviviale.

Par ailleurs, la Voisinerie a complété l'installation de son jardin collectif, d'une superficie triple à celle de l'an passé, avec la plantation des semences des fruits et légumes sélectionnés. Un animateur horticole a été mandaté pour échanger avec les participants au cours de la belle saison, afin de les soutenir dans leur projet agricole. Formé de 74 bacs, dont un d'une superficie de 58 mètres carrés, cet espace vert collectif permet aux jardiniers en



herbe de réduire leurs dépenses en alimentation. L'inauguration officielle de la Voisinerie sera célébrée lors d'une grande fête populaire en septembre 2012.

Rappelons que ce projet de 3570 mètres carrés consiste en la transformation d'un espace de stationnement en place verte citoyenne. Plus qu'un projet, la Voisinerie est une approche qui prend ses racines dans le mouvement de mobilisation mis en terre par Parole d'excluEs afin de lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale. Pour plus d'information, visitez le [www.paroledexclues.site11.com](http://www.paroledexclues.site11.com).

Parole d'excluEs

## UN SITE PLEIN DE RESSOURCES

### FERMIER URBAIN

*Fermier urbain*, animé par Ricardo Larrivée, ce n'est pas qu'une émission mais aussi

un site incontournable. Exclusivités, conseils de l'expert, segments d'émission, il est même possible de créer son potager virtuellement grâce au « tuteur ». Le tuteur est un outil interactif qui permet de soutenir l'apprenti jardinier urbain dans l'élaboration de son premier potager. Il permet de gérer jusqu'à cinq espaces de jardinage différents : un toit, un balcon, une cour arrière ou avant, un coin pour les herbes aromatiques... tout est possible. Pour les plus technologiques, poursuivez l'expérience *Fermier urbain* en téléchargeant l'application iPad sur iTunes.

[fermierurbain.radio-canada.ca](http://fermierurbain.radio-canada.ca)

## LES ALGUES À LA BONNE ÉCOLE

L'École des pêches et de l'aquaculture du Québec a reçu récemment, de l'Association interprofessionnelle de développement de l'agriculture biologique en Bretagne (France), le document *Récolte des algues de rive : guide des bonnes pratiques*. Cet ouvrage de près de 50 pages sert de référence et d'aide à la certification pour les opérateurs engagés dans une démarche bio. Mais au-delà du cadre des algues bio, la filière souhaite que ces bonnes pratiques soient largement diffusées et suivies pour une exploitation durable de la ressource algale.



Pour infos supplémentaires:  
École des pêches et de l'aquaculture du Québec  
Cégep de la Gaspésie et des Îles  
C.P. 220 Grande-Rivière (Québec) G0C 1V0  
Tél. : 418.385.2241 poste 4108

## ON SE PÊTE LES BRETelles

Lors du dernier congrès provincial de l'Association des médias écrits communautaires du Québec (AMECQ) tenu à Rivière-du-Loup le 28 avril dernier, il y a eu remises de prix. Votre revue chérie, *Bio-bulle*, en plus d'être finaliste dans plusieurs catégories, a décroché le premier prix dans la catégorie « Meilleure conception graphique, format magazine ». La récipiendaire du prix, Mme Éliane Vincent, des Studios Sigma de Saint-Pacôme, est la graphiste de la revue depuis 1996 et cette distinction s'ajoute à celle déjà remportée en 2009.



La graphiste primée, à gauche, et les finalistes de la catégorie « Meilleure conception graphique, format magazine ».

## PETITE ANNONCE

À VENDRE

### PÉPINIÈRE ANCESTRALE

Très grand choix de **pommiers, poiriers, pruniers et arbustes fruitiers** (plants de kiwis, groseilliers, gadeliers, cassissiers, amélanchiers, sureaux, aronia, argousiers, mûriers, framboisiers, fraisiers, bleuetiers, cerisiers, camerisiers, noisetiers, vignes, pêcheurs, etc. **Variétés rustiques et résistantes aux maladies**. Vente en gros et aux particuliers. Livraison partout au Canada. Très bons prix!

[www.pepinierancestrale.com](http://www.pepinierancestrale.com) | 418.423.3070

## MONTRÉAL A SA VITRINE DE L'AGRICULTURE URBAINE

Montréal a maintenant son répertoire interactif de potagers et de fermes. La Vitrine de l'agriculture urbaine à Montréal ([agriculturemontreal.com](http://agriculturemontreal.com)) regroupe plusieurs types de jardins sur l'île, individuels, communautaires, collectifs et institutionnels. Les « urbainculteurs » montréalais sont d'ailleurs invités à ajouter eux-mêmes leur jardin au répertoire, de façon à suivre la cadence du développement en matière de jardins urbains.

En partenariat avec la Conférence régionale des élus (CRÉ), le site servira entre autres d'outil pour contribuer au verdissement de la ville et pour améliorer l'accès à des aliments frais et sains. Pour un autre de leur partenaire, l'Agence de la santé et des services sociaux de Montréal (ASSSM), c'est l'amélioration des habitudes alimentaires qui les a encouragés à investir dans ce projet. À Montréal, seulement 30% de la population consomme les cinq portions de fruits et légumes recommandées par jour. Dans cette optique, le Collectif de recherche en aménagement paysager et en agriculture urbaine durable (CRAPAUD) de l'UQAM a justement mis sur pied des ruches sur le toit de l'université afin d'améliorer la biodiversité végétale, tout en stimulant la production de fruits et légumes environnants. À l'Université de Montréal, un projet semblable a été créé par la Production agricole urbaine soutenable et écologique (PAUSE). Un scénario semblable se produit aussi au marché solidaire Frontenac. Pour consolider leurs initiatives et transmettre leurs connaissances par des projets de plus petite envergure, dans les écoles par exemple, ils ont créé

Miel Montréal. Un des nombreux projets à suivre de près sur le tout nouveau site internet.

Catherine Lefebvre, *Le HUFFINGTON POST*, 13 avril 2012

## VERTUS MÉDICINALES DES PLANTES AROMATIQUES

Dr Jean-Claude Rodet, Marcel Broquet - La nouvelle édition - Montréal, 2012, 113 p., 14,95\$

Nos ancêtres utilisaient la puissance curative des plantes aromatiques et des fines herbes. Il y a des milliers d'années, les Indiens se servaient d'arômes et d'épices à diverses fins, essentiellement médicales. On leur attribuait même des vertus miraculeuses, utilisées dans la pratique de la magie... offertes aux dieux. Dans la Chine antique comme dans l'ancienne Égypte, les aromates étaient des denrées précieuses. Chez les Grecs et les Romains et dans toutes les civilisations médiévales, les plantes aromatiques étaient placées au premier rang de l'art de guérir.

Ce guide de plus de 100 plantes constitue une synthèse complète des propriétés diététiques et des vertus thérapeutiques des plantes aromatiques et des fines herbes.



## Prébiotiques naturels Poudre de topinambour biologique

Un superaliment au goût délicat,  
sucré et à saveur de noisette

65% d'inuline!

- Nourrit la bonne flore intestinale
- Facilite les fonctions intestinales
- Aide à l'absorption du calcium et du magnésium
- Source élevée en fibres solubles
- Un sucre qui n'élève pas la glycémie ni les triglycérides
- Sans cholestérol - Sans gras
- Sans sodium - Sans gluten
- Local - Cru - Biologique

Avec son goût délicat et sucré et ses propriétés gélifiantes, notre poudre de topinambour peut servir de substitut aux sucres et aux additifs épaississants. Ajoutez notre poudre à vos jus, yogourts, sauces, smoothies, pâtisseries, purées, vinaigrettes, salades, etc., et prenez plaisir à manger santé tout en nourrissant votre bonne flore intestinale!

Cultivé et déshydraté par:  
Ferme Robert Desmarais  
455 route 116, Acton Vale  
Québec J0H 1A0  
Tél.: 450-662-1183  
Certifié par Québec Vrai

[www.prebiotiquesnaturels.com](http://www.prebiotiquesnaturels.com)

## DES MARCHÉS PUBLICS POUR 150 000 MOULINOIS

La SODAM (Société de développement et d'animation de Mascouche) annonce la 4<sup>e</sup> édition de ses marchés publics, sous la nouvelle appellation de Marchés Desjardins moulinois, qui se déroulera en grande première tous les samedis sur le stationnement incitatif de l'AMT à Terrebonne et encore tous les dimanches sur le site de l'hôtel de ville à Mascouche de 9h30 à 14h, du 21 juillet au 23 septembre 2012.

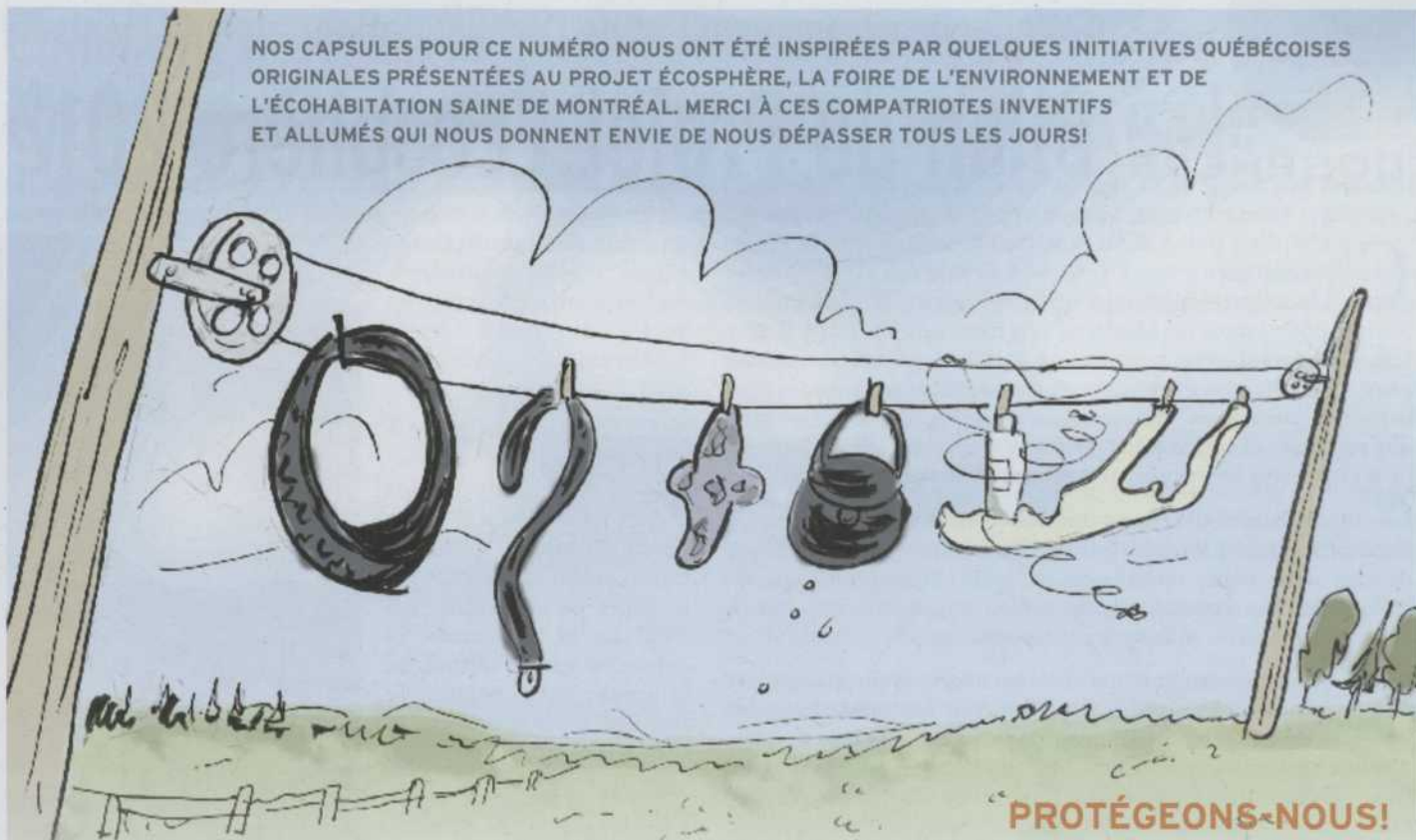
Cette nouvelle formule proposera aux citoyens moulinois une saison totalisant 20 marchés pour laquelle chaque fin de semaine donnera accès à plus de 70 exposants. Ce nouveau déploiement tient compte des capacités en ressources des producteurs, tout en assurant aux consommateurs l'accès à une panoplie de produits alimentaires diversifiés, frais et authentiques.

Les Marchés Desjardins moulinois, c'est plus qu'un événement écoresponsable, c'est un grand événement citoyen réunissant l'art de faire ses achats de façon responsable à l'intérieur d'un lieu aux allures de fête familiale et communautaire.

Renseignements : François Tétreault, agent de développement,  
SODAM : 450.417.1277

Marianne Girard, directrice  
SODAM Agrotourisme : 450.474.5078

NOS CAPSULES POUR CE NUMÉRO NOUS ONT ÉTÉ INSPIRÉES PAR QUELQUES INITIATIVES QUÉBÉCOISES ORIGINALES PRÉSENTÉES AU PROJET ÉCOSPHÈRE, LA FOIRE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE L'ÉCOHABITATION SAINTE DE MONTRÉAL. MERCI À CES COMPATRIOTES INVENTIFS ET ALLUMÉS QUI NOUS DONNENT ENVIE DE NOUS DÉPASSER TOUS LES JOURS!



**PROTÉGEONS-NOUS!**

Alors que certaines municipalités restreignent le droit à la corde à linge, d'autres citoyens profitent de cette bonne vieille méthode pour lutter, le temps d'un petit geste, contre les changements climatiques. La sècheuse consomme à elle seule de 3 à 6% de la facture totale d'électricité. Pendant le printemps et l'été, inutile de faire rouler cet appareil, étant donné que l'air extérieur peut faire sécher les vêtements. Saviez-vous que la corde ou le sèche-linge peuvent également être utiles pour blanchir les vêtements? En fait, les tissus blancs retrouveront leur éclat initial sous les rayons solaires.

Équipé d'une très longue échelle en fibre de verre coiffée d'un bandeau souple, le grimpeur professionnel François Pilon a fondé en 1986 la microentreprise Corde à linge Montréal, spécialisée dans l'installation de « haute technologie éolienne » en matière de sèche-linge. La popularité des cordes à linge est telle que d'une cinquantaine de clients la première année, il est passé à plus de 700 à chaque été.

Louis-Gilles Francoeur, LE DEVOIR  
et Raymond Bernatchez, LA PRESSE

L'été au Québec, c'est le soleil et les bestioles qui piquent. Se crémér pour éviter les problèmes? Bien sûr, mais tous ces produits chimiques qui pénètrent notre peau plusieurs mois par année ne risquent-ils pas d'occasionner à long terme d'autres problèmes pas mal plus graves?

Pour ceux et celles qui se soucient de ce qui entre dans leur organisme, l'herboriste Manon Lessard, diplômée de l'école Flora Medicina de Montréal, a créé la gamme de produits 100% naturels Bohemia. Ces produits conviennent à toute personne soucieuse de se protéger des éléments naturels et des piqûres d'insectes dans ses loisirs extérieurs tels que le jardinage, les travaux de construction et les sports. L'indispensable pour l'été!

[www.bohemiaskinicare.com](http://www.bohemiaskinicare.com)

### DES PNEUS CHICS!

Donner une nouvelle vie à un objet est de plus en plus à la mode, sinon une nécessité, et l'entreprise C5H8 collection prêche par l'exemple en alliant recyclage et bon goût. Reconnu pour sa robustesse, son imperméabilité et sa ressemblance au cuir, le caoutchouc des pneus de vélo recyclés constitue la matière première des créations de cette griffe québécoise. Sacs, ceintures et accessoires sont faits à la main, au Québec selon trois principes : la passion des écoproduits, le développement durable et l'appui aux entreprises locales.

La griffe C5H8 COLLECTION tire son nom de la formule moléculaire du caoutchouc.

[www.c5h8.ca](http://www.c5h8.ca)

### ÉCOLO-BIO-LOCAL AU FÉMININ

Si les fabricants développent de plus en plus les capacités et technicités des protections périodiques féminines, celles-ci sont loin d'être saines pour l'environnement et le corps.

En effet, l'industrie des serviettes hygiéniques est la plus polluante au monde. Recyclage impossible, forte utilisation, présence d'additifs, d'hydrocarbures, de fongicides, de bactéricides et de résidus de dioxines dans les produits... la totale!

Pour contrer ce gâchis, Collections Bon-Zay réinvente les serviettes hygiéniques lavables. Leur achat encourage : l'utilisation de coton biologique tissé au Québec; l'écoresponsabilité (leur durée de vie est de plus de cinq ans ou 100 lavages de minimum); la diminution des déversements de

produits toxiques dans l'environnement qui sont causés par les différents procédés de fabrication des produits hygiéniques jetables; la création d'emploi, car elles sont fabriquées entièrement au Canada.

[WWW.BON-ZAY.COM](http://WWW.BON-ZAY.COM)

L'ÉTÉ C'EST FAIT POUR (S')ÉTENDRE

Illustrations: Bertrand Dugas | bdugas.com | bedeste@gmail.com



PROJET  
ÉCOSPHÈRE

Foire de l'environnement et de l'écohabitation saine de Montréal

# Bilan du Projet Écosphère 2012

C'est sous une météo plus que favorable que le Projet Écosphère a tenu, les 19 et 20 mai derniers, sa foire de l'environnement et de l'écohabitation saine au Technopôle Angus de Montréal. La foire qui, en 7 ans d'existence, se tenait pour la première fois à Montréal, a accueilli plus de 7000 visiteurs. Éric Ferland, directeur général et membre fondateur d'Écosphère, s'est déclaré très heureux des résultats obtenus pour cette première année à Montréal et il confirme le retour de l'événement l'an prochain.

Le coup d'envoi de l'événement a été donné par Hubert Reeves et David Suzuki qui ont présenté une conférence devant une salle comble à la salle Pierre-Mercure de l'UQAM. Une prestation de Gilles Vigneault est venue clore cette soirée magique en beauté.

Par la suite, samedi et dimanche au Technopôle Angus, les visiteurs ont eu la chance de découvrir les produits et les services de plus de 230 exposants : des entreprises et organismes qui œuvrent dans des secteurs aussi diversifiés que l'architecture verte, les nouvelles technologies, les énergies propres, l'agriculture écologique, la conservation de la nature, le transport durable, la mode et le design ou encore les médecines complémentaires. Il y a également été

question de maisons écologiques, d'autoconstruction, de maisons vertes, de foyers de masse et de géothermie.

Plus de 35 conférences y ont aussi été offertes par des conférenciers chevronnés sur des grands thèmes environnementaux tels l'écohabitation, l'alimentation saine et biologique, la santé et la famille, les produits et ressources, la conservation de la nature, la mode et le design, le transport responsable, le recyclage et le compostage et la gestion de l'eau, pour n'en nommer que quelques-uns.

Finalement, toute la famille a pu profiter du spectacle de la chanteuse Amylie, de l'animation, des activités pour toute la famille, des ateliers culinaires et de bricolage ainsi que des expositions de photos et d'œuvres écologiques de la Biosphère et de l'UNESCO. Les visiteurs ont aussi pu assister à la projection du documentaire *Survivre au progrès* de Mathieu Roy et fréquenter les restaurants santé et créatifs, ainsi que la halte garderie et le grand marché champêtre.

La prochaine foire de l'environnement et de l'écohabitation Écosphère aura lieu les 22 et 23 septembre à Brôme et une autre, dont les détails seront annoncés prochainement, sera organisée dans les Laurentides.

Tous les détails au [www.projetecosphere.org](http://www.projetecosphere.org)



Des tentes, des œuvres d'art pleines de sens, une yourte, une collecte à trois voies, une nouvelle abonnée (coucou à Jessie Payette de Saint-Sulpice), un rédac'chef et une porte-parole, la généreuse Sabine Karsenti, notre fin de semaine à Écosphère aura été une succession de moments heureux... À la prochaine!

actualité

sodam présente

Les marchés Desjardins moulinois

## Marché public

du 21 juillet au 23 septembre  
de 9 h 30 à 14 h

Les samedis à Terrebonne  
Stationnement incitatif

Les dimanches à Mascouche  
Site de l'hôtel de ville

Avec rendez-vous au marché!

[sodam.qc.ca/marche](http://sodam.qc.ca/marche)

Desjardins Centre agricole de Saint-Jovite • Mascouche • MJC Les Moulins • Desjardins Centre de Terrebonne • urbis



# Comment détruire la coopération et le syndicalisme Un bilan pas banal du syndicalisme agricole

Les agriculteurs ont gardé un bon souvenir de Jean Garon, le ministre de l'Agriculture qui a créé le zonage agricole, et ils aiment bien l'entendre parler d'agriculture. Mais sa dernière intervention risque de ne pas plaire aux agriculteurs et encore moins à leurs dirigeants syndicaux... voyons voir.

Par Roméo Bouchard

Ex-président fondateur de l'Union paysanne et agriculteur biologique à la retraite

**S**on raisonnement est simple. Dans le passé, les agriculteurs se sont donné deux instruments pour s'entraider et devenir plus autonomes. Les coopératives agricoles, pour fournir des approvisionnements meilleur marché en moulées et équipements, et un syndicat agricole (UPA), pour négocier la vente de leurs produits au meilleur prix (mise en marché collective). L'assurance-stabilisation, destinée à l'origine aux fermes familiales indépendantes et efficaces, est venue compléter ce filet de protection.

## INTÉGRER OU DÉSINTÉGRER?

La perturbation est venue de l'intégration, c'est-à-dire la production à contrat pour un commerçant; et chez nous, l'intégration s'est installée par les fournisseurs de moulées et les propriétaires d'abattoirs dans l'industrie porcine. L'intégration a perverti tout le système de protection des agriculteurs.

Jean Garon explique que, sous la pression de l'UPA, l'assurance-stabilisation a fini par être étendue aux fermes intégrées et aux intégrateurs (1985). « Les coopératives, écrit Jean Garon, ont ainsi fait de leurs membres des producteurs intégrés comme des employés à forfait de la coopérative au lieu de les rendre plus indépendants [...] et le syndicat agricole ne négocie même pas le prix du forfait payé par l'intégrateur privé ou coopératif à celui qu'il a intégré, ni son contrat d'intégration. Dans ces relations nouvelles, le cultivateur est devenu un ouvrier agricole, salarié, à l'emploi d'un intégrateur, privé ou coopératif, une sorte d'ouvrier industriel dont les conditions ont été fixées par l'intégrateur coopératif ou privé. [...] Ainsi, on a développé au Québec un modèle monstrueux : un syndicat qui ne négocie plus pour ses membres intégrés et une coopérative qui fait de ses membres des ouvriers ou des employés plutôt que de les rendre plus autonomes. »

Ceux qui lisent la *Terre de chez nous* (qui propose un dossier sur l'intégration dans les numéros du 13 juin et suivants) peuvent constater que c'est strictement vrai. L'intégration progresse rapidement dans toutes les productions animales et végétales en difficulté. La Coop fédérée est en campagne pour imposer un contrat d'intégration à peine déguisé à ses producteurs (voir ma chronique dans le numéro 105 de *Bio-bulle*). Hors de l'intégration pas de salut! Les grandes fédérations commencent à s'interroger sur la nécessité d'une réforme de la sécurité du revenu (exclusion des intégrateurs?) et d'un contrat-type d'intégration. Par contre, au

niveau de la base, il y a de plus en plus de signes d'un effritement du consensus de l'UPA. À preuve, le récent référendum sur le plan conjoint des producteurs de blé panifiable.

Mais on est loin des solutions. Le jour où on exclura du Programme d'assurance stabilisation des revenus agricoles (ASRA) les intégrateurs, « ces commerçants de moulée » comme les appelle Jean Garon, n'est pas encore arrivé. Pourtant, les rapports Pronovost et St-Pierre avaient bel et bien suggéré des solutions en ce sens.

Faut-il donc s'étonner que les producteurs bio se méfient du syndicalisme (voir *Défis Bio* en page 10)? ●

## En bref...

### L'invasion des OGM continue

La menace des OGM sur le développement de l'agriculture biologique et sur la santé s'aggrave de jour en jour sans qu'il ne semble possible de n'y rien faire. Le maïs sucré OGM est maintenant autorisé chez nous. L'autorisation de la luzerne OGM, qui est à la base de l'alimentation des troupeaux laitiers, ne saurait tarder également. Maïs et luzerne sont deux plantes qui ont un facteur très élevé de dissémination par pollinisation. Il n'y a comme plus de barrières ni de frontières à cette agriculture « chimérique » qui s'insinue dans nos écosystèmes naturels et vitaux. Je me répète, la seule barrière possible est l'agriculture biologique certifiée.

### La politique des rubans

On se souvient que Claude Béchard avait annoncé un Plan de développement pour le secteur biologique comportant plusieurs programmes et un budget de quelques millions. L'annonce a bien été faite, les rubans ont été coupés, les photos publiées. Mais on m'informe que plusieurs de ceux qui ont soumis et obtenu des programmes n'arrivent pas à obtenir les chèques. Il semblerait que ce soit une pratique courante de ce gouvernement que de multiplier les annonces (même trois fois plutôt qu'une) et ne pas se presser de livrer les chèques. Méfiez-vous des beaux parleurs!



Ces sujets vous interpellent? Venez en discuter sur notre page Facebook sous Magazine Bio-bulle!



40 ans d'histoire et l'avenir à bâtir

# Les défis

# du bio au Québec

L'enquête sur le bio au Québec se poursuit. Merci encore à Denis LaFrance, Christian Côté, Catherine Valton, Yves Gagnon, Richard Favreau, Charles A. Marois et plusieurs autres qui ont accepté de partager leur point de vue avec Roméo, l'initiateur de ce grand chantier.

Rappelons les six chapitres de l'enquête qui tentera de définir les défis auxquels les différents acteurs du bio sont confrontés et comment y répondre, à partir d'un retour sur les 40 ans d'histoire du bio au Québec :

- 1 40 ans d'efforts acharnés pour implanter le bio au Québec (en deux parties)
- 2 Le portrait du bio au Québec en 2011 (en deux parties)
- 3 Défi 1 : le bio, produit de niche ou une alternative à l'agrochimie
- 4 Défi 2 : le soutien indispensable au développement du bio
- 5 Défi 3 : la défense des producteurs biologiques et la promotion du bio
- 6 Défi 4 : bio industriel versus bio communautaire

Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ), affiliée à l'UPA. Elle est composée aujourd'hui de quatre syndicats (grains, lait, viandes, sirop d'érable) et de deux comités (horticole et plantes médicinales) qui totalisent environ 200 membres, concentrés dans deux secteurs où ils profitent des structures de mise en marché collective en place, le lait et le sirop d'érable. C'est le bio commercial, en somme, intégré aux marchés conventionnels. Il faudra attendre l'Union paysanne, au début des années 2000, pour voir naître un syndicat bio paysan, composé principalement de maraîchers et d'agriculteurs de proximité. Il ne regroupe guère plus aujourd'hui qu'une centaine de producteurs, et force est d'admettre que l'Union paysanne n'en mène pas large comme syndicat. Au total, moins du tiers des producteurs certifiés bio est représenté par un syndicat, et la capacité de ces syndicats de défendre et de promouvoir le bio comme alternative à l'agriculture industrielle demeure très limitée : on protège tout juste la certification.

Beaucoup de producteurs biologiques s'imaginent qu'ils sont suffisamment représentés ou « organisés » par leurs groupes d'entraide comme Avenue Bio de l'Est, les centres d'expertise comme le CÉTAB+ de Victoriaville, la Filière biologique, les organismes de certification, Équiterre, Greenpeace, les Amis de la Terre ou Nature-Québec.

Ces organisations rendent toutes de précieux services aux producteurs biologiques et contribuent à la défense de nombreux dossiers, comme les OGM ou l'agroenvironnement, mais elles ont chacune leurs objectifs spécifiques et ne sauraient assurer aux producteurs une défense globale de leurs intérêts comme producteurs biologiques.

Il importe surtout de briser le mythe qui entoure la Filière biologique du MAPAQ. Elle ne constitue en rien une représentation efficace des producteurs. Même si elle est un organisme à but non lucratif, indépendant en principe, voué à la concertation des acteurs du secteur bio (producteurs, transformateurs, distributeurs et chercheurs), elle n'est pas une véritable table de filière indépendante, comme par exemple la Fédération interdisciplinaire de l'horticulture ornementale au Québec : elle est une instance financée par le gouvernement, qui gère les programmes et les budgets alloués par celui-ci au secteur biologique. Les producteurs n'y ont que deux sièges sur 13, dont un occupé d'office par la FABQ, l'UPA exerçant un large contrôle sur toutes les tables filières du MAPAQ. On est loin des besoins du petit agriculteur bio diversifié.

actualité

## Défi 3 : la défense des producteurs biologiques et la promotion du bio

L'absence de représentation adéquate des producteurs biologiques au Québec explique en grande partie le fait que le bio demeure cantonné dans la marginalité. Malheureusement, la question de la représentation est devenue une sorte de traumatisme chez les producteurs bio.

### LE MYTHE ET LA RÉALITÉ

Les premiers producteurs bio au Québec se sont d'abord regroupés avec les consommateurs bio dans le Mouvement d'agriculture biologique (MAB). Puis l'UPA s'en est mêlé et, dans le but non avoué d'intégrer sinon de récupérer ce nouveau réseau d'agriculteurs, elle a formé en 1989 la

## LES CAUSES

Les causes de cette résistance qui est responsable de la sous- et mal-représentation des producteurs bio sont nombreuses.

D'abord, les producteurs bio se sont toujours perçus comme des pionniers qui ne comptent que sur eux-mêmes pour développer leur ferme, qui font de l'agriculture un mode de vie et veulent rester entièrement libres. Ils se méfient de l'argent tordu des gouvernements et des organisations syndicales. Ils n'ont d'ailleurs généralement ni temps ni argent à consacrer à des réunions syndicales et à des représentations. Ils sont passablement apolitiques. Un grand nombre d'entre eux ont boudé l'Union paysanne qui représentait pourtant pour eux une première chance de se donner une force collective de représentation et de revendication. Ceux qui réussissent bien ont souvent tendance à se replier sur eux-mêmes. Toutes les tentatives d'organisation ont échoué jusqu'ici.

La principale cause cependant demeure le monopole syndical de l'UPA qui permet à celle-ci d'occuper tout l'espace de la représentation agricole. Or, à part s'assurer de garder à vue les tenants d'une autre agriculture avec sa fédération biologique, l'UPA, sauf à la fin des années 80 avec Jacques Proulx, avant le virage vers la conquête des marchés, n'a jamais rien fait pour permettre à cette agriculture écologique de l'avenir de se développer. Et il est bien difficile de demander à de modestes agriculteurs bio, qui doivent payer la certification et des coûts de main-d'œuvre plus élevés, de donner de l'argent et du temps à un syndicat parallèle sans moyens, quand ils sont déjà forcés de payer plus de 500\$ de cotisation par année à un syndicat qui ne les défend pas. Le monopole tue à la base toute possibilité de s'organiser pour un groupe comme les producteurs bio. Certains estiment de toutes façons que les agriculteurs bio sont avant tout des agriculteurs et doivent être solidaires du reste des agriculteurs.



Photo © Nuance Photo

## LE DÉFI EST IMMENSE

Le rapport Pronovost avait suscité chez plusieurs l'espoir de voir la politique agricole briser ce monopole du modèle agricole d'intégration et favoriser l'émergence d'une filière d'agriculture territoriale de proximité. Mais l'UPA a facilement convaincu le gouvernement et les partis d'opposition de le mettre au rancart et de privilégier l'agriculture d'affaires subventionnée. Les vrais fermiers, conventionnels ou bio, sont donc plus que jamais abandonnés à leur sort, et il n'y a plus personne pour les défendre.

## LES CONSÉQUENCES

Elles sautent aux yeux si on s'attarde au portrait que nous avons tracé dans les exposés précédents. Malgré la rhétorique optimiste de la Filière biologique sur la croissance explosive du bio, la production et la consommation bio stagnent autour de 1%, la majeure partie du bio consommé au Québec est importé, le bio n'est désormais rien d'autre qu'un produit de créneau pour consommateurs avertis et à l'aise. Les prix du bio demeurent élevés. Les sommes disponibles pour le bio sont dérisoires, en regard de l'argent dispensé aux intégrateurs, et elles vont plus souvent aux agronomes et aux conseillers qu'aux producteurs. Les producteurs biologiques qui ne profitent pas des plans conjoints ou des paniers ASC (agriculture soutenue par la communauté), arrivent difficilement et sont souvent forcés d'abandonner.

Et seuls quelques écologistes osent encore affirmer que l'agriculture et l'alimentation que nous encourageons est une catastrophe pour l'environnement, la santé et l'avenir de l'humanité. Voilà le prix à payer quand on n'a pas de voix pour se défendre.

Quand le chat n'est plus là, les souris dansent sur la table. Tout un défi! ●

Les réponses au quiz GaïaPresse de la page 22 : 1-b; 2-b; 3-c; 4-a et 5-c

# 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!



## Agriculture et aviculture urbaines Ça ne date pas d'hier!

MYTHES ET RÉALITÉS

Bien qu'étant un sujet qui occupe de plus en plus de place dans l'actualité, l'agriculture et l'aviculture urbaines sont des réalités aussi anciennes que le concept même des villes.

par Catherine Huard

**E**n effet, anciennement, les moyens de transporter les aliments vers les habitants des villes étant quasiment nuls, la terre de la ville était cultivée et les troupeaux élevés au cœur même des cités. En fait, les grandes villes se sont bâties autour des fermes. La plupart des familles cultivaient aussi leur parcelle de terrain et souvent, élevaient volailles et autres animaux, petits et grands, d'abord pour se nourrir mais aussi pour se déplacer ou transporter des marchandises. C'est d'ailleurs un mode de vie qui est encore couramment pratiqué dans les villes des pays moins industrialisés.

Au Canada et aux États-Unis, l'avènement de la révolution industrielle et la facilité avec laquelle on pouvait dorénavant acheminer les aliments rapidement et sur de longues distances, ont tranquillement changé le visage des villes. Peu à peu, les agriculteurs et les animaux ont quitté leur paysage. Durant les périodes de guerre, les poules et les jardins urbains reprirent du galon, mais lors des périodes d'abondance qui suivirent, la consommation devint

plus souhaitable que la production pour bien des citoyens. Désirant se démarquer des régions agricoles, ceux-ci remplacèrent bientôt leur potager et leurs poules contre de belles pelouses vertes... et inutiles. La cour arrière est maintenant un lieu de divertissement et les quelques végétaux qui y sont plantés sont purement décoratifs. La place des poules est désormais la campagne. Progrès social oblige, à Montréal, c'est Jean Drapeau qui donne le coup de grâce aux quelques poules qui restent en faisant passer un règlement les interdisant en sol montréalais un peu avant l'Exposition universelle de 1967. La plupart des autres villes et des banlieues québécoises lui emboîtèrent le pas. L'exode des poules vers les fermes - puis vers les poulaillers industriels - semblait alors définitif.

### RETOUR AUX SOURCES

Pourtant, depuis quelques années l'agriculture urbaine reprend ses lettres de noblesse un peu partout en Amérique du Nord. Les potagers ont la cote. Les jardins communautaires et collectifs se multiplient. Les toits, balcons et terrasses verdissent et sont utilisés pour faire pousser fruits et légumes. Les aménagements paysagers comestibles sont de plus en plus populaires. Réagissant à ce mouvement, nombreuses sont les villes dont le règlement a été

amendé afin de répondre à la demande sans cesse croissante de leurs habitants qui souhaitent élever leurs propres poules.

Que ce soit pour se soustraire à un système de production agricole qui traite souvent les animaux comme de vulgaires marchandises, pour accéder à une plus grande autonomie alimentaire ou tout simplement par plaisir, les citoyens qui désirent avoir leur propre poulailler sont de plus en plus nombreux. Ainsi, dans de grandes villes telles que Vancouver, Baltimore, Miami, Seattle, Denver, Portland, New York et Los Angeles, tout comme dans de plus petites agglomérations, les poulaillers sont maintenant légalement acceptés. Chacune des villes y va de sa propre réglementation mais, la plupart du temps, on y retrouve les conditions suivantes :

- ☀ pas de coq;
- ☀ pas d'abattage;
- ☀ trois à quatre poules au maximum par habitation;
- ☀ une superficie minimale de terrain est exigée.

### Plumes & Jardins

Plumes & Jardins est une jeune entreprise située à Laval qui, à travers ses activités liées à l'agriculture urbaine, fait aussi la promotion de la permaculture, dont les principes fondamentaux valorisent l'intégration harmonieuse des humains et de leurs activités au sein des écosystèmes, le but étant ici de travailler avec la nature et non contre elle.

La préservation génétique de plantes potagères anciennes et de races de poules au statut précaire sont au cœur des préoccupations des propriétaires, tout comme le sont aussi la récupération, les choix énergétiques verts et le partage de connaissances permettant aux gens d'être mieux informés afin de moins et de mieux consommer et d'être plus autonomes, alimentaires parlant.

Dans cette optique, l'entreprise propose divers ateliers, dont le populaire POULES URBAINES 101 qui permet aux néophytes de se familiariser avec les poules et les soins à leur apporter avant de se lancer dans l'aventure.



Photo: Jill Rochon



Pour le reste, les règles varient de ville en ville, certaines requérant l'enregistrement des oiseaux, d'autres exigeant d'obtenir l'accord écrit des voisins immédiats.

Un peu partout, et même au sein des villes où leur retour n'est pas encore légalement accepté, les poules sont maintenant tolérées. Les petits poulaillers clandestins poussent donc comme des champignons. Il faut pour ces propriétaires aviaires user de bon sens et de discrétion afin que leur poulailler ne fasse l'objet d'aucune plainte, celle-ci pouvant signifier des conséquences allant d'une amende à la perte de leurs oiseaux.

## LE QUOTIDIEN AVEC DES POULES

Pour le jardinier urbain qui songe à ajouter quelques poules à son jardin, l'installation d'un petit poulailler solide et sécuritaire muni d'un enclos fermé est la première étape vers la récolte de ses propres œufs. En effet, les poules sont tout autant vulnérables

aux prédateurs et aux accidents à la ville qu'en banlieue ou à la campagne. Une moulée bien équilibrée pour les besoins des pondeuses et de l'eau fraîche doivent être servies dans un endroit auquel les oiseaux sauvages n'ont pas accès, histoire de prévenir la propagation de maladies ou de parasites.

Les poules nécessitent une présence quotidienne et, bien que ne demandant que quelques minutes de soins par jour, il est important d'être en mesure de leur fournir ou de pouvoir compter sur quelqu'un pour le faire si l'on s'absente pour plus de 24 heures. La visite quotidienne - idéalement matinale - sert bien entendu à nourrir les poules et à ramasser leurs œufs, mais aussi à faire un léger nettoyage du poulailler et à noter tout changement dans la posture ou l'attitude des oiseaux afin de détecter rapidement toute situation problématique.

En échange de ces quelques minutes quotidiennes, les poules fournissent à leur famille, en plus des œufs qu'elles

pondent, un moyen écologique de gérer efficacement les restes de table et de jardin. Gourmandes et réellement omnivores, elles dévorent ces « déchets » qu'elles transforment en fumier, lequel peut ensuite être composté et utilisé au jardin. Les poules urbaines ont également un rôle pédagogique, permettant de responsabiliser les enfants qui les voisinent et de leur faire bien comprendre le lien entre les œufs qu'ils consomment et cet animal attachant et divertissant qu'est la poule. De plus, dans les nombreuses villes où elles ont été admises ces dernières années, on note qu'un réel sentiment de communauté se crée autour des poulaillers urbains, des liens se tissant entre des voisins qui parfois ne s'étaient jamais parlé et qui partagent dorénavant un intérêt commun : les poules! ●



Photo: Karina O'Neil

## Quelques mythes à la vie dure

### Une poule a besoin d'un coq pour pondre

**FAUX.** Une poule produit et pond des œufs, qu'un coq soit aux alentours ou non.

### Une poule, ça attire la vermine

**FAUX.** Les rongeurs sont attirés par la nourriture, pas par les poules. Si un sac de moulée est laissé à l'extérieur il est fort probable que des rongeurs en profiteront pour venir se nourrir. Par contre, si la moulée est gardée à l'intérieur ou encore dans un contenant de métal fermant hermétiquement, les animaux ne seront pas attirés par ce lunch gratuit. Une poule, ça n'a rien d'attirant pour un mulot.

### Une poule, ça pue

**FAUX.** Une poule, ça ne pue pas! Ses déjections ont certainement une odeur... de déjection, comme celles de tous les animaux, mais un poulailler bien entretenu ne devrait pas dégager d'odeur désagréable. Une litière nettoyée régulièrement ne sent pas. Naturellement, en ville, avec la proximité du poulailler et des habitations, il faut se montrer d'autant plus vigilant à cet égard.

### Une poule, ça transmet des maladies

**VRAI ET FAUX.** La poule n'est porteuse, à la naissance, d'aucune maladie transmissible à l'humain. Si elle est mise en contact avec des oiseaux sauvages porteurs de maladies, il est vrai qu'elle

peut attraper certains virus et, dans de rarissimes cas, les transmettre à l'humain. Un poulailler et un enclos grillagés et une hygiène adéquate suffisent à contrer ce problème potentiel.

### Une poule, c'est bruyant

**FAUX.** La poule n'est pas un animal bruyant. Silencieuses la plupart du temps, certaines aiment annoncer qu'elles viennent de pondre par une chansonnette qui dure environ d'une à deux minutes. Ce caquetage produit des sons équivalents à 63 décibels, soit le même niveau de bruit que deux personnes ayant une conversation par-dessus la clôture... et 17 décibels de moins que le bruit de la circulation urbaine.

### Une poule a besoin d'un poulailler chauffé l'hiver

**FAUX.** Le pire ennemi des poules en hiver n'est pas le froid mais un excès d'humidité. Leur poulailler doit donc jouir d'une bonne aération. En choisissant des poules de races bien adaptées à notre climat - des poules lourdes, aux crêtes et aux barbillons de petite taille - et en installant un nombre minimal de trois dans un poulailler de taille raisonnable, aucune source extérieure de chauffage n'est nécessaire car elles savent elles-mêmes générer la chaleur dont elles ont besoin. Dans de bonnes conditions, elles continuent même de pondre tout l'hiver.



WWW.CRAQUEBITUME.ORG

# Brun, vert et bitume

L'agriculture urbaine fleurit de plus en plus à Québec. À travers une fête des semences attirant des milliers de visiteurs, un dynamique réseau d'agriculture urbaine et des initiatives qui démarrent un peu partout dans la ville, un nom revient souvent : Craque-Bitume. Jeune organisme à but non lucratif actif dans les quartiers centraux de la ville, ce collectif d'écologie urbaine s'est fait connaître pour son système de compostage communautaire et l'autoconstruction de bacs de jardinage.

par Stéphane Groleau

## LE PARI DU COLLECTIF

Nous sommes mardi soir à 19 heures, assis en cercle sur des fauteuils, divans et chaises comme à toutes les deux semaines, plusieurs membres et sympathisants de l'organisme participent à la rencontre de Craque-Bitume. Au tableau, les différents points à discuter : préparer la fin de semaine de réflexion, planifier les formations, discuter du financement. C'est l'occasion pour les salariés comme pour les bénévoles de s'informer mutuellement des avancements de chacun des projets. Pour l'organisme, « le collectif signifie le groupe de personnes qui portent les projets de Craque-Bitume, soit les salariés et les bénévoles. Dans ce modèle la structure est non hiérarchique, ce qui a pour but de favoriser la participation égalitaire de tous les membres. » Ce choix de mode de gestion est intimement

lié aux valeurs de l'organisme telles que la transparence, les rapports égalitaires entre les personnes et la recherche du consensus. Pour eux, être écocitoyen, c'est aussi participer activement aux débats et discussions, que ce soit à l'échelle d'un petit groupe ou d'une société.

Craque-Bitume fêtera son premier anniversaire à l'automne 2012, bien que ses origines remontent à 2001. En effet, la création du collectif découle de consultations qu'avait tenues l'organisme jeunesse Centre Jacques-Cartier (CJC) auprès de jeunes adultes pour connaître leurs préoccupations. Le désir de trouver des solutions collectives, de bâtir une société alternative et de se donner des moyens de construire un monde écologique plus juste et respectueux s'était avéré être un besoin prioritaire des jeunes. C'est dans cet esprit qu'est né le projet collectif Éco-Quartier du CJC qui a finalement obtenu en 2011 sa charte officielle sous le nom Craque-Bitume.

## URBANUS COMPOSTUS

À Québec, le quartier Limoilou est l'un des plus touchés par les retombées toxiques émises par l'incinérateur de Québec, l'un des plus polluants en Amérique du Nord selon le récent documentaire *La Poubelle province*, réalisé par Denis Blaquière en mai 2012. Sachant que dans les quartiers centraux de Québec, la majorité des gens vivent en appartement et n'ont



Du radis au tatsoi et de la romaine à la roquette, les jeunes de l'école St-Fidèle dans le quartier Limoilou ont connu une belle initiation au jardinage en bac et se sont régalés avec la première récolte de l'année le 18 juin dernier... et leurs parents aussi!

pas accès à un terrain, le collectif démarre en 2004 un système de compostage communautaire afin de réduire la quantité de matière à incinérer. Durant les premières années, la collecte des résidus organiques se fait de porte à porte à vélo. Puis, afin d'accueillir plus de résidents, de gros composteurs sont installés à différents endroits au centre-ville pour que les gens puissent y déposer eux-mêmes leurs matières compostables. On compte aujourd'hui huit sites de compostage communautaire dans les quartiers Saint-Roch, Saint-Sauveur et Limoilou. D'après Louis Guillemette, responsable du projet, « plus de 500 personnes peuvent ainsi composter et éviter d'envoyer à l'incinérateur 12 à 14 tonnes de matières organiques chaque année. » Les sites sont gérés conjointement par le collectif et par les participants. Chaque site dispose de trois composteurs en bois utilisées en alternance : un sert au remplissage, un autre est en dormance lorsqu'il est plein et un dernier sert de réserve pour entreposer les feuilles et les outils. Au



Peut-on vraiment parler de corvée quand le tamisage du compost se fait entre copains, par une belle journée d'automne?



Recycler les restes de la société de consommation pour atteindre l'autosuffisance alimentaire, quoi de plus logique!

printemps et à l'automne, l'équipe invite les participants à une corvée de récolte de compost. Ce compost est alors tamisé, ensaché puis utilisé pour la culture en bacs et dans les jardins.

Pour les plus aventureux, Craque-Bitume propose aussi le vermicompostage par des formations et de l'élevage de vers. La population peut ainsi se procurer le matériel ou apprendre à le fabriquer elle-même. Depuis 2011, une équipe donne même des ateliers dans les écoles primaires à l'aide d'un théâtre de marionnettes afin d'intéresser les jeunes aux vers de terre et aux joies du compostage.

## URBANUS JARDINUS

Craque-Bitume se fait aussi connaître par ses projets de jardinage urbain, leur objectif étant de rendre le jardinage accessible à tous, où qu'ils habitent. Le collectif se spécialise dans la culture de légumes à l'aide de bacs autoconstruits fabriqués à partir de matériaux récupérés. Le modèle type comprend deux seaux récupérés chez un restaurateur voisin, un petit pot de plastique et un tuyau. Placés l'un dans l'autre, les seaux forment une réserve d'eau réduisant la fréquence d'arrosage. D'autres modèles utilisent aussi des glacières en polystyrène, des barils de plastique, des géotextiles ou encore des pancartes électorales. Pour en savoir plus, consultez le guide de fabrication sur le site [www.craquebitume.org](http://www.craquebitume.org), sous l'onglet Agriculture urbaine. La cour arrière asphaltée de l'édifice accueille un jardin de démonstration avec une

centaine de bacs entretenus par les membres du collectif. Outre les essais avec divers matériaux, le volet expérimentation porte aussi sur les cultures. En 2011, une petite rizière en bacs a beaucoup fait jaser. Plusieurs variétés de riz adaptées au climat tempéré avaient été commandées auprès de la banque de semences américaine National Plant Germplasm System et furent cultivées dans des bacs remplis d'eau. L'équipe a même reçu l'aide de réfugiés bhoutanais qui suivaient des cours de francisation avec l'organisme adjacent Lis-moi tout Limoilou. « Ceux-ci étaient

emballés de partager leurs connaissances car cela leur rappelait des souvenirs de leur pays » raconte l'animatrice du projet Meghan Kelly. Après cette expérience, qui a démontré que le riz peut bel et bien pousser au Québec, cette année le quinoa est au menu.

L'esprit communautaire et collectif du jardinage urbain se retrouve aussi dans un partenariat avec l'Arche l'Étoile, un organisme d'aide aux personnes vivant avec une déficience intellectuelle. Ainsi naissent les Jardins entre toiT et moi (JETEM) sur le toit de l'édifice de l'Arche l'Étoile; ce jardin en bacs s'accompagne de parcelles dans le jardin communautaire Tourne-Sol, tous deux dans le quartier Saint-Sauveur à Québec. Cette initiative contribue à la socialisation des gens du quartier tout en leur apprenant les rudiments du jardinage. Dans le même esprit, un projet de lutte aux îlots de chaleur s'est concrétisé avec l'organisme Mère et monde qui vient en aide aux jeunes femmes monoparentales. L'aménagement d'un jardin autofertile, la plantation d'arbres, d'arbustes et de vignes ont permis de végétaliser un mur, une cour et un stationnement. Avec les années, cette verdure apportera davantage de saveur et de fraîcheur.

L'intérêt des enfants pour l'alimentation a motivé le Collectif à développer des ateliers sur les enjeux de la provenance des aliments, de l'alimentation biologique versus celle modifiée génétiquement et des différentes manières de cultiver. D'ailleurs, avec l'organisme Les Urbainculteurs, Craque-Bitume participe à la création d'un réseau de jardins écologiques et biologiques en bacs dans les établissements scolaires primaires des quartiers centraux de la ville de Québec. De plus, un guide d'implantation de potager scolaire - *J'apprends en jardinant!* - réalisé par des écostagiaires de Katimavik, est disponible sur leur site Internet.

## FORMATIONS ÉCOCITOYENNES

Le volet formation s'avère très important puisqu'il développe et promeut des actions écoresponsables favorisant l'engagement citoyen et l'adoption d'un mode de vie durable. Toutes les deux semaines, un conférencier apporte sa contribution, allant des méthodes de cuisson alternatives aux enjeux du Plan Nord, en passant par le tricot, les guérrillas jardinières et la décroissance. La perspective DIY (Do-it



Du Bouthan au Québec, les savoir-faire et les cultures se mélangent en harmonie... et le riz pousse au pays des arpens de neige!



Photo: Stéphane Gauthier



façon de jardiner, explique Meghan Kelly, mais différentes techniques selon les lieux, l'expérience des gens ainsi que leurs goûts particuliers. » La formation fait donc un tour d'horizon des principes et pratiques diverses. « Au final, ce qu'on vise, c'est d'outiller et de motiver les participants pour qu'ils continuent à jardiner par eux-mêmes » résume Meghan. Une approche ayant fait plusieurs adeptes est le jardinage

en lasagne où une butte de culture est installée sans travailler le sol, en déposant simplement des couches de carton, de feuilles, de compost et de terreau sur un coin de pelouse.

En somme, Craque-Bitume amène des initiatives concrètes pour repenser notre mode de vie, revaloriser nos « déchets » et accroître la végétation à Québec. Le collectif reste ouvert à toute personne intéressée à joindre son espace créatif et communautaire ou, qui sait, à inspirer des initiatives similaires ailleurs dans la province. ●

Avec l'équipe des Jardins entre toi et moi, le mot balconville n'aura plus jamais la même signification!

yourself ou Fais-le toi-même) est omniprésente à Craque-bitume car l'autonomie passe aussi par l'autoconstruction et l'autogestion.

Depuis le printemps dernier, se sont ajoutées des formations au jardinage écologique en partenariat avec le Centre de formation aux adultes Louis-Jolliet. Dans une optique de permaculture urbaine, diverses approches de jardinage et de verdissement de la ville sont présentées aux participants. « Il n'existe pas une seule



Photo: Stéphane Gauthier

Et au bout de l'aventure, c'est la fierté du travail accompli et le bonheur des amitiés nouvelles qui resteront dans les mémoires, jusqu'à la prochaine récolte!

DOSSIER

## Sarcler sur le rang, c'est possible!



Aussi disponible : la bineuse étoilée Haxzenbüchler



Les doigts en caoutchouc s'insèrent sous la terre sans abîmer les cultures et permettent d'arracher les mauvaises herbes là où un sarcler ordinaire n'y arrivera pas.



Sarcler à doigts KRESS (Finger Weeder)

**KRESS & CO**  
Umweltschonende Landtechnik

**ADJM**  
AGRI-DISTRIBUTION

**Agri-Distribution JM inc.**

23, de la Station, Sainte-Martine (Qc) | 450 427-2999 | [www.adjm.ca](http://www.adjm.ca)  
Jérôme Poussard | 514 817-9731 | [jp@adjm.ca](mailto:jp@adjm.ca)

ADJM inc. est distributeur officiel de KRESS & CO | [www.kress-landtechnik.de](http://www.kress-landtechnik.de)



# Balcompostage

En plein cœur du centre-ville de Toronto, Marco Pagliarulo, un jardinier qui cultive sur son balcon au cinquième étage, a développé une technique innovatrice permettant de composter dans un bac : le balcompost. Ce système a remporté la première place dans une compétition de jardinage en bac à Toronto car il s'avère efficace, facile à autoconstruire et intègre plusieurs principes de permaculture urbaine.

par Stéphane Groleau et Meghan Kelly

résidus de cuisine la source de fertilisation la plus locale et la plus écologique que nous puissions trouver en ville. De plus, pour l'environnement, cela réduit la quantité de déchets envoyés à l'enfouissement ou à l'incinérateur. Ainsi, on transforme une source de « déchets » et de pollution en une ressource fertilisante idéale pour les plantes. Le compost qui en résulte peut fournir de l'engrais pour un jardin de balcon et des plantes d'intérieur.

La présence de plantes dans le balcompost permet de valoriser cet espace de balcon. Elles peuvent directement y puiser leurs nutriments et absorber les surplus de liquides. L'utilisation de plantes grimpantes (par exemple des haricots, gloires du matin ou concombre) accroît la superficie de culture et les rendements en utilisant le plan vertical. L'ajout de fleurs accroît la valeur esthétique et favorise la survie des précieux pollinisateurs naturels. Plus largement, malgré sa petite taille, le balcompost apporte de la verdure à la ville et valorise les rayons du soleil. Ces derniers seraient autrement captés par les murs et contribueraient à créer des îlots de chaleur. Bref, le balcompost ouvre la porte au compostage dans les gratte-ciels, sur les

toits, sur des stationnements ou sur des terrains contaminés. Un bel exemple de synergie telle que recherchée en permaculture!



Marco et son balcompost, gagnant dans la catégorie Innovation au concours torontois de jardinage en bac.



Vue à partir du balcon avoisinant; le balcompost est caché discrètement au fond à droite.

**Le** concept est très simple : un seau sans fond placé à l'intérieur d'un large contenant. Dans le seau, les restes de nourriture finement coupés sont mélangés à des feuilles mortes et le tout se décompose lentement en compost. L'espace entre le seau et le large contenant est rempli de terre afin d'y cultiver des plantes. Ces plantes sont automatiquement nourries par le compost qui s'échappe par le fond du seau. Une trappe est ajoutée au bas du contenant afin d'y retirer à la main les matières compostées.

## PERMACULTURE URBAINE APPLIQUÉE

Malgré son aspect compact, le balcompost illustre l'application de nombreux principes de la permaculture. Les « déchets » putrescibles représentent près de 40% de nos ordures ménagères et sont d'importantes sources de pollution de l'air et de l'eau. Pourtant, sommeille dans ces



**Homestead Organics**

Sans frais : 1.877.984.0480



9 détaillants au Québec... contactez-nous!  
[www.homesteadorganics.ca](http://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 l'intérieur du balcompost, les déchets alimentaires sont compostés dans le centre. Les plantes cultivées dans l'anneau extérieur. À droite, balcompost avec bâton pour mélanger. Une autre petite plante en pot est placée sur le couvercle pour cacher le compost et tirer un meilleur avantage de l'espace vertical.

Photos : Stéphane Groleau

## GUIDE

### D'AUTOCONSTRUCTION

Voici le modèle original développé par Marco. Les tailles proposées sont les minimums souhaitables, chacun peut néanmoins expérimenter avec les ressources dont il dispose.

- \* Commencer avec un grand récipient en plastique d'environ 45 cm de diamètre, avec des trous de drainage dans le fond et un plateau pour récupérer l'excès d'eau. Sur le côté du récipient, à proximité du fond, découpez une trappe de 12 cm par 12 cm pouvant s'ouvrir et se fermer. Elle servira ultérieurement à retirer le compost mûr.
- \* Prendre un autre récipient ou un seau d'environ 27 cm de diamètre et d'au moins 35 cm de haut.

Percer des trous partout sur les côtés et sur le couvercle, puis découper le fond du seau pour l'enlever. Les trous fourniront une aération passive pour la matière en décomposition.

- \* Mettre 5 à 10 cm de terreau dans le fond du grand récipient en plastique. Placer le seau sans fond dans le centre. Entre les deux récipients, remplir l'espace avec du terreau. Dans cet anneau de terre, on peut cultiver des plantes comestibles. Marco a eu du succès avec des capucines, des tomates, de l'aneth et des oignons.

- \* Au fil du temps, ajouter des restes de fruits et de légumes dans le seau, idéalement en petits morceaux, et éviter l'ajout d'aliments huileux. Ajouter toujours la même quantité de feuilles sèches. Bien mélanger le compost pour l'aérer. À mesure que les déchets se décomposent et libèrent ainsi de l'espace, continuez à ajouter d'autres restes.

- \* Après plusieurs mois, retirer le compost mûr par la trappe sur le côté. S'il semble nécessiter plus de temps pour mûrir, il suffit de laisser le compost dans un seau séparé pendant quelques mois jusqu'à ce qu'il soit prêt à l'emploi.

### CONSEILS PRATIQUES

- \* Un balcompost est assez grand pour gérer les résidus végétaux d'une personne.

- \* L'aération est importante pour garder un processus aérobique et accélérer la décomposition.

- \* Utiliser un bâton ou une cuillère en bois pour incorporer les matières compostables.

- \* Les feuilles sèches peuvent être recueillies à l'automne près des arbres dans le voisinage. En cas de besoin, des sacs de papier brun (comme ceux utilisés dans les boulangeries artisanales) peuvent être déchirés et incorporés.

- \* Après avoir mélangé, couvrir la nourriture en décomposition avec un peu de terre pour éviter les insectes et les odeurs. Marco utilise le sol du jardin de sa famille pour donner un coup de pouce et apporter les micro-organismes naturels qui aident à décomposer les aliments. Dans le climat canadien, le balcompost s'arrête en hiver, mais se remet naturellement en marche le printemps venu. L'apporter à l'intérieur peut conduire à des résultats nauséabonds, donc prévoir une solution alternative de compostage pour les mois hivernaux.

- \* À retenir : un balcompost est un écosystème miniature de matières organiques en décomposition. Il requiert de l'attention et quelques soins pour bien réussir. Il faut être attentif, ajouter assez de feuilles et le mélanger régulièrement.

- \* Conseil esthétique : l'ajout d'une petite plante en pot sur le dessus du couvercle pendant l'été permet de cultiver davantage de plantes dans un espace restreint et camoufle esthétiquement le bac de compostage. ●

**Essayez-les!**  
Au goût frais et unique.

# Fruit d'Or

Organic • Biologique

- Biologique
- Sans OGM
- Sans noix
- Sucrés naturellement au jus de pomme
- Source de fibre

- Sans gluten
- Végétalien
- Faible en sodium
- Sans cholestérol
- Sans additifs
- Sans sulfites

[www.fruit-dor.ca](http://www.fruit-dor.ca)



# Le maraîchage sur petite surface

par Jean-Martin Fortier, fermier de famille aux Jardins de la Grelinette

Ma première rencontre avec l'agriculture urbaine s'est faite en 2003 lors d'un voyage à Cuba où je me suis rendu pour y rencontrer des maraîchers biologiques. En raison de la pénurie généralisée de pétrole, les agriculteurs cubains travaillent depuis longtemps avec la réalité d'une agriculture sans tracteur et la réponse de leur gouvernement a été de favoriser l'essor de jardins urbains pour approvisionner le pays en légumes frais.

Cette visite, et deux années passées aux États-Unis à travailler et à visiter différentes petites fermes maraîchères, m'ont permis d'entrevoir qu'il était possible, voire plus rentable, d'intensifier une production plutôt que « d'extensifier » la surface cultivée pour arriver à produire davantage. Depuis ce temps, ma conjointe et moi avons développé sur notre micro-

cultural hautement productif qui nourrit aujourd'hui plus de 200 familles chaque semaine, dans le cadre d'un projet d'ASC et par le biais d'autres circuits courts, sur une surface cultivée de moins d'un hectare (+/- 80 000 m<sup>2</sup>).

Bien que située en campagne, notre expérience montre qu'en maraîchage, il est possible de produire beaucoup sur peu d'espace, une idée qui peut s'appliquer à une agriculture urbaine ou périurbaine.

## LA MÉTHODE

### « BIO-INTENSIVE »

L'expression « bio-intensive » fait communément référence à une méthode horticole qui cherche à maximiser le rendement d'une surface en culture avec le souci de conserver, voire d'améliorer, la qualité des sols. Bien que d'abord associées à la culture potagère ou nourricière, certaines

techniques de cette méthode sont transposables sur une échelle commerciale. C'est ce que nous avons fait aux Jardins de la Grelinette.

Du coup, notre espace cultivable n'est pas aménagé en traditionnels rangs propres à la culture mécanisée, mais plutôt en plates-bandes surélevées que nous appelons *planches*. Ces planches sont permanentes et ont été enrichies au départ d'une grande quantité de matière organique afin de bâtir rapidement un sol riche et vivant. Depuis, elles sont ameublées sans retournement à l'aide d'une grelinette et continuellement amendées de compost. Différents outils et techniques nous permettent de ne travailler que la surface du sol afin que sa structure soit la plus intacte possible. Le but est de favoriser un terreau meuble et fertile permettant aux racines des légumes de s'étendre en profondeur plutôt qu'en périphérie. Ce faisant, il devient possible de planifier un espacement très serré des cultures sans qu'elles se gênent au niveau racinaire.

L'objectif devient alors d'implanter les cultures de manière à ce que l'extrémité de leurs feuilles se touche lorsque la plante est aux trois quarts de sa croissance. À maturité, le feuillage couvre alors complètement la zone de croissance, ce qui permet de conserver l'humidité du sol tout en empêchant les mauvaises herbes de s'établir, deux avantages importants. En plus de l'espacement serré des cultures, nous



**GRELINETTE** Outil de jardin inventé par monsieur André Grelin. Le brevet de cet outil a été déposé en 1963. D'invention récente, elle permet d'ameublir la terre sans la retourner, contrairement à une bêche, en préservant ainsi l'écosystème du sol. Ceci en fait donc un outil privilégié en agriculture biologique, notamment en microagriculture biointensive. Basé sur le principe du levier, cet outil permet un travail efficace et rapide avec un minimum d'effort.

(<http://fr.wikipedia.org/wiki/Grelinette>)

Photo: www.personal-republic.com

PLUS DE  
3,000\$ EN RABAIS

ÉCONOMISEZ SUR VOS ACTIVITÉS  
EN VENTE CHEZ RENAUD-BRAY, INDIGO, CHAPTERS  
ET SUR WWW.CONSCIENCEVERTE.CA



THÉ OU CAFÉ ÉQUITABLE GRATUIT



LE  
**GUIDE  
CONSCIENCE  
VERTE**

RABAIS ET DÉCOUVERTES  
Montréal et les environs



2 POUR 1 SUR UN SOUPER BIO

## Le magazine québécois des maisons écologiques, depuis 1994



Numéro d'essai gratuit

archives PDF et papier,  
cours et consultations :

[www.maisonsaine.ca](http://www.maisonsaine.ca)

Abonnements :

1 800.217.0591



avons également cherché à repousser encore davantage les limites de notre espace en utilisant le maximum de successions. Nous avons déterminé pour chacune de nos cultures le temps passé au champ et planifié un transplant pour la remplacer immédiatement une fois récoltée. En planifiant cette variable à l'aide d'un calendrier de production, nous réussissons à obtenir jusqu'à trois récoltes successives par saison sur un même espace.

### TRAVAILLER EN PLANCHES PERMANENTES

Les avantages de travailler en planche surélevée sont également considérables. La butte permet un meilleur égouttement, un réchauffement hâtif au printemps et une meilleure rétention de l'humidité dans le sol, tous des facteurs qui stimulent l'activité biologique et rendent un sol fertile et productif.

Cependant, c'est l'aspect permanent des planches qui rend cette pratique encore plus intéressante car cela permet de concentrer la surface qui reçoit les amendements de matière organique et du coup, de bâtir une structure de sol rapidement. C'est un aspect majeur, considérant la quantité

de compost qu'un système intensif requiert. En travaillant ainsi, nous nous évitons également les gros travaux de labour nécessaires au façonnage de nouvelles planches chaque année. C'est l'une des raisons qui permet d'opérer sans tracteur. Il faut aussi mentionner que dans un tel système, ce sont les allées et jamais les plates-bandes qui subissent le compactage causé par nos déplacements. Dans nos jardins, toutes les planches ont une largeur de 120 cm (environ 48 po) centre à centre. Les plates-bandes ont une largeur de 75 cm (30 po) et les allées pour circuler, 45 cm (18 po). Cet aménagement nous permet d'enjamber une planche sans la piétiner tout en permettant un passage aisé des brouettes. Quant aux longueurs, nous les avons également standardisées afin de permettre l'uniformisation des bâches, lignes d'irrigation, couvertures flottantes et autres équipements. Les nôtres font 30 mètres et nous en comptons 175 sur notre site.

### L'ALTERNATIVE AU TRACTEUR

Dans nos jardins, nous utilisons un motoculteur commercial pour les travaux de sol nécessaires à l'implantation

L'agriculture soutenue par la communauté (ASC)

## Pour créer des liens

Promue par Équiterre depuis une quinzaine d'année, l'agriculture soutenue par la communauté (ASC) offre de nombreux avantages tant aux producteurs qu'aux consommateurs, considérés comme partenaires de la ferme. Payant à l'avance une part de la récolte, les partenaires permettent à leurs fermiers de famille d'éviter l'endettement du printemps. La récolte venue, ils reçoivent un panier de légumes bio des plus frais, livré dans leur quartier. Ce rendez-vous a lieu une fois par semaine à une heure et à un lieu fixe, souvent

dans la ruelle de l'un des consommateurs où à l'entrée d'un lieu de travail, lorsque les employés d'une entreprise décident d'organiser un point de chute. Les partenaires ne choisissent pas le contenu exact de leur part de récolte bien qu'ils aient une idée à l'avance de ce qui sera semé et planté à la ferme bio qu'ils ont choisie. Consommateurs et producteurs partagent donc les risques d'une mauvaise récolte pouvant être due aux conditions climatiques, à des maladies ou aux ravageurs. Ainsi, advenant que l'été soit trop chaud pour les crucifères (brocolis, choux, choux-fleurs, etc.), il y aura plus de solanacées (poivrons, tomates, aubergines, etc.) dans le panier. De plus, une boîte d'échange permet à ceux qui le désirent de se départir des légumes qu'ils aiment moins, pour en choisir d'autres.

Équiterre



L'agriculture soutenue  
par la communauté

des cultures. Polyvalent, robuste et facile à utiliser, il est encore moins volumineux (et beaucoup moins cher!) que le plus petit des tracteurs maraichers. Nous avons commencé à travailler avec un motoculteur commercial après avoir utilisé, durant quelques saisons, les petits motoculteurs de jardin plus répandus au Québec. Bien que ces derniers permettent un travail de sol correct, la différence entre les deux est immense. La transmission par engrenage, la prise de force (PTO) et le différentiel barré du motoculteur commercial en font une machine beaucoup plus puissante qui se manœuvre avec davantage de précision. On peut également changer les outils qui s'y rattachent pour y installer des appareils comme une souffleuse à neige, une génératrice, une tondeuse à gazon et même une presse à foin!

Pour nous, les deux outils les plus importants du motoculteur sont une tondeuse à fléau pour broyer les engrais verts et une herse rotative pour incorporer le compost et préparer les planches à semer. Cette dernière, contrairement au rotoculteur, est beaucoup moins « dure » pour le sol (et les vers de terre!) et permet de ne travailler que la surface (les cinq premiers centimètres).

## DÉSHERBER EFFICACEMENT

Nos espacements serrés et la transplantation permettent de diminuer considérablement l'enherbement, mais cela n'assure pas un contrôle suffisant. La meilleure stratégie pour désherber efficacement son jardin est de s'attaquer aux mauvaises herbes

avant qu'elles ne s'implantent et alors qu'un simple remuage de la terre les détruit facilement. L'outil par excellence pour effectuer ce travail est la binette.

Il existe plusieurs sortes de binettes et différents noms pour désigner des outils similaires, mais celles que préférons sont des houes à long manche munies d'une lame oscillante à deux bouts tranchants. Ce sont des outils de fabrication suisse, qui se manient avec précision et qui permettent de sarcler les cultures avec le dos toujours bien droit (ce qui à la longue évite les courbatures et l'usure du corps!). Nous utilisons des binettes de 85 mm (3 3/8 po) pour les cultures ayant quatre ou cinq rangs sur la planche et d'autres de 125 mm (5 po) pour sarcler les cultures ayant deux ou trois rangs. Nous utilisons aussi une binette sur roue équipée d'un couteau de 300 mm (12 po) pour sarcler les cultures ayant un rang et pour désherber les allées. Nous utilisons également une houe colinéaire qui sert à sarcler des cultures bien établies, puisque sa lame peut se rendre aux pieds des plants sans endommager le feuillage.

## VERS L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Peu de gens pensent qu'il est possible de faire du maraichage sans tracteur et encore moins nombreux sont ceux qui s'imaginent que des outils manuels sont une solution efficace et productive en production légumière. Pourtant, c'est le cas. En dix années de maraichage diversifié, je n'ai jamais envié les maraichers mécanisés qui opèrent sur de grandes surfaces agricoles, ni cherché

un meilleur moyen de procéder. Notre contrainte d'espace nous aura poussés à optimiser nos systèmes avec l'idée de produire mieux plutôt que plus. Avec les bons outils et un certain savoir-faire, un jardin peut devenir une affaire productive et rentable. À mes yeux, notre méthode s'applique donc idéalement à l'agriculture urbaine. ●



De haut en bas, quelques outils indispensables au maraîcher sur petite surface : un motoculteur commercial, des outils manuels et un pyrodésherbeur qui, comme la plupart des outils que nous utilisons, est standardisé pour travailler sur une surface de 75 cm et est utile dans nos semis de carottes et betteraves. Avec cet équipement, nous avons produit pour plus de 115 000\$ de légumes l'an dernier.

Photos : Les Jardins de la Grenette

## EN SAVOIR PLUS...



Les outils et techniques horticoles utilisés aux Jardins de la Grenette sont exposés en détail dans LE JARDINIER-MARAÎCHER, publié aux éditions Écosociété. L'ouvrage sera disponible en librairie dès le 28 août 2012 ou en ligne à l'adresse ci-dessous.

Vous trouverez également à cette adresse web la liste et le nom commercial de la plupart des équipements que nous utilisons dans nos jardins, ainsi que les coordonnées des fournisseurs.

[www.lejardiniermaraicher.com](http://www.lejardiniermaraicher.com)

## CONFÉRENCES

Deux conférences de 3 heures sur nos techniques de production sont prévues cet automne :

Le samedi 29 septembre de 9h à 12h  
à Montréal au jardin sur le toit du Santropole Roulant  
Information et inscription  
au [www.formationlesjardinsdelagrenette.eventbrite.com](http://www.formationlesjardinsdelagrenette.eventbrite.com)

Le samedi 6 octobre de 9h à 12h  
à Victoriaville dans le cadre du Rendez-vous bio 2012  
Information au [www.rendezvousbio.qc.ca](http://www.rendezvousbio.qc.ca)



# GAIÏA QUIZ

Testez vos connaissances!

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

L'agriculture en milieu urbain

## question 1

Vrai ou faux : Une poule a absolument besoin d'un poulailler chauffé l'hiver.

- a Vrai
- b Faux

## question 2

Le balcompostage illustre l'application de nombreux principes retrouvés en \_\_\_\_\_.

- a agriculture urbaine
- b permaculture
- c agroécologie

## question 3

Grâce à ses huit sites de compostage communautaire dans les quartiers St-Roch, St-Sauveur et Limoilou, Craque-Bitume évite d'envoyer à l'incinérateur \_\_\_\_\_ tonnes de matières organiques chaque année.

- a 4 à 6
- b 8 à 10
- c 12 à 14

## question 4

Selon Jean-Martin Fortier, fermier de famille aux Jardins de la Grelinette, l'outil par excellence pour désherber efficacement son jardin est \_\_\_\_\_.

- a une binette
- b une serfolette
- c un sarcloir

## question 5

Par son projet de jardinage urbain, Craque-bitume a démontré qu'il était possible de faire pousser \_\_\_\_\_ au Québec.

- a du quinoa
- b du sorgho
- c du riz

Pssst! Les réponses vous attendent en page 11...

WWW.GAIAPRESSE.CA

Devenez membre dès maintenant!



# Un goût d'Orient énergisant

« Non seulement populaire, le kombucha est considéré comme un remède traditionnel dans les pays asiatiques depuis plus de 2000 ans afin de purifier le corps et l'âme, ainsi que d'augmenter bien-être, santé et beauté! »

Propos recueillis par Michel Dumais

Le produit naturel qu'est le kombucha a été considéré comme un remède dès la dynastie Ts'in de l'empire chinois (221 avant J.-C.). La tradition fait mention d'un médecin du nom de Kombu qui soigna l'empereur japonais Inkyo en 414. Le « tsché de Kombu » parvint à guérir son affection gastrique. On dit aussi que les guerriers japonais buvaient ce thé fermenté avant d'aller au combat. Ce produit présent depuis des siècles en Chine et en Russie est utilisé depuis longtemps comme remède et fortifiant grâce à ses vertus antioxydantes, détoxifiantes, favorisant une digestion équilibrée et stimulant l'énergie vitale.

Crudessence, une entreprise montréalaise spécialisée en alimentation crue, s'intéresse depuis longtemps à cet aliment précieux. Entrevue avec Simon Bertrand, maître brasseur de kombucha.

## Mais tout d'abord, qu'est-ce au juste que le kombucha?

Dans une solution nutritive de thé noir, de thé vert ou de tisane, un complexe de micro-organismes que l'on appelle la culture de kombucha transforme le sucre et les tanins en une multiplicité de composés actifs bénéfiques. Le kombucha est en fait un breuvage savoureux, un peu acidulé, créé par l'action synergétique de levures et de bactéries bénéfiques qui transforment du thé sucré en une boisson tonique au goût rappelant un cidre léger qu'on boit pour son goût exquis aussi bien que pour ses bienfaits sur la santé. En effet, les catéchines, famille de puissants antioxydants présents dans le thé, sont beaucoup plus assimilables une fois fermentées.

On trouve aussi dans cette boisson des acides organiques qui améliorent la fonction intestinale, les défenses immunitaires



Si on avait besoin d'un exemple pour illustrer l'effet dynamisant du kombucha, cette photo de l'équipe suffirait, non?

de l'organisme et qui favorisent l'équilibre naturel de la flore intestinale. Dans ce mélange synergétique d'acides organiques, on retrouve l'acide D-gluconique qui aide le corps à se détoxifier en favorisant l'élimination des métaux lourds et des pesticides, l'acide acétique qui aide la digestion en stimulant la sécrétion d'enzymes digestives et l'acide succinique qui aide à balancer le pH du corps. L'acide D-gluconique agit aussi comme un excellent agent chélateur qui inhibe la peroxydation des cellules (antioxydant) et rend les toxines solubles et prêtes à être éliminées. Cet acide est aussi métabolisé par le foie en acide glucuronique, un détoxifiant majeur.

## Quand le kombucha est-il arrivé en Occident?

Ce n'est qu'au début du XX<sup>e</sup> siècle que ce produit arrive en Europe par le biais de l'Allemagne. Les premières générations d'immigrants russes et allemands constituent un premier noyau de consommateurs de kombucha en Amérique du

**RISE**  
KOMBUCHA

**DÉTOXIFIE • AMÉLIORE LA DIGESTION • ANTIOXYDANT**

**CRU • BIOLOGIQUE • ÉQUITABLE • QUÉBÉCOIS**

[www.risekombucha.com](http://www.risekombucha.com)

alimentation

Nord mais c'est au cours des années 1960-1970 qu'il devient de plus en plus populaire, notamment avec les voyages que les jeunes Occidentaux font en Orient et les expériences qu'ils rapportent chez eux.

### Quand Crudessence s'est-elle intéressée à la production de kombucha?

En 2005, Mathieu Gallant, qui travaille à l'ex-café Utopique, expérimente déjà plusieurs saveurs de kombucha. Deux ans plus tard, il fonde Crudessence avec David Côté et dès les premiers pas de l'entreprise le kombucha, qui fait partie des produits offerts, démontre un fort potentiel de commercialisation. Le breuvage est excellent pour la santé et les saveurs offertes conquièrent les papilles des Québécois. Pour compléter l'équipe, je me joins à eux en 2008, en tant que brasseur, vendeur, administrateur et à la fin de 2008, nous nous associons avec Julian Giacomelli, entrepreneur expérimenté, voyageur, yogi et citoyen très conscient des bienfaits du kombucha. Embarquent ensuite dans l'aventure Sébastien Bureau, bachelier en biologie et génie des fermentations ainsi qu'Arthur Petrosian, propriétaire de Sacré Jus, compagnie montréalaise produisant aussi du kombucha. Spécialisés dans l'alimentation crue, nous ne pouvions que nous intéresser à cette boisson millénaire qui, par son métabolisme, représente bien ce que nous sommes en tant qu'entreprise et individus.

### Qui a eu l'idée du nouveau produit RISE kombucha et quand a-t-elle pris forme?

Devant le succès de notre kombucha traditionnel, nous avons voulu pousser l'expérience encore plus loin dans sa transformation. L'idée de RISE est un processus de sept années de patiente élaboration et son nom a été trouvé l'an passé. Nous trouvons qu'il symbolise bien le kombucha

et ses bulles. De plus, notre philosophie d'*empowerment*<sup>1</sup> (prise en charge de l'individu par lui-même, de sa destinée économique, professionnelle, familiale et sociale) et nos choix sociaux dépendant du bio et de l'équitable nous amènent à vouloir faire connaître ce nouveau produit à travers toute l'Amérique du Nord. Nous avons participé en avril dernier à Vancouver à la foire commerciale de l'Association canadienne des aliments de santé (CHFA), la plus grande association professionnelle du Canada consacrée aux produits de santé naturels et aux produits biologiques.

Afin d'assurer la qualité du produit, la constance de la production et la sécurité alimentaire, nous avons complètement réinventé les procédés de brassage du kombucha

jusqu'ici restés traditionnels. L'optimisation des procédés de fermentation permet ainsi d'obtenir une boisson plus nutritive, plus stable et plus médicinale que les autres produits disponibles sur le marché. Le microbiologiste Sébastien Bureau contribue aujourd'hui à reformuler la recette et les procédés de brassage en effectuant régulièrement des contrôles précis de chaque procédé.

Si jadis on attribuait à ce thé des vertus quasi mystiques, il est aujourd'hui possible d'évaluer et de reconnaître les effets de ses constituants sur l'organisme de manière beaucoup plus tangible. C'est ainsi que le kombucha

RISE a obtenu un NPN (numéro de produit naturel) de Santé Canada, avec la collaboration de Kefiplant<sup>2</sup>, nous permettant de prétendre que nous offrons la seule boisson effervescente véritablement santé sur le marché! Respectant les bonnes pratiques de fabrication (BPF) requises par Santé Canada, les locaux de l'entreprise se modernisent radicalement et les bouteilles se retrouvent maintenant sur beaucoup plus d'étagères de marchés et supermarchés au Canada. D'autres lignes de produits sont actuellement en développement. Toujours bio et équitable, avec un grand souci pour la qualité des futurs produits, les entrepreneurs derrière RISE Kombucha voient loin et croient sérieusement que leurs produits peuvent transformer le monde, une gorgée à la fois! ●



De l'antiquité chinoise à l'Occident contemporain, si les procédés changent, la qualité reste. Pour le plus grand bonheur des amateurs de bon goût!

alimentation

**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!

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

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!

<sup>1</sup> NDLR : Nous n'avons hélas trouvé aucun terme français traduisant « empowerment » de manière satisfaisante. Le lecteur soucieux de la langue française trouvera une discussion intéressante à ce sujet sur Wikipédia : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Discussion:Empowerment>

<sup>2</sup> Kefiplant est une entreprise en biotechnologie qui fabrique et commercialise des extraits aqueux naturels de plantes issus de la fermentation par des grains de kéfir.

# Recettes d'été

Généreusement offertes et illustrées par Arianne Clément, de Prébiotiques naturels, qui nous a aussi fourni la photo de couverture. Bienvenue à notre nouvelle amie!

## La bortchacotta

Ce plat met en valeur les plantes sauvages que l'on peut récolter dans nos boisés québécois durant la belle saison. Les plantes proposées ne sont que quelques exemples de produits nutritifs et délicieux qui poussent de façon sauvage partout autour de nous mais qui sont malheureusement assez peu utilisés en gastronomie.

Inspirée du bortch et de l'aquacotta, cette soupe d'été se déguste merveilleusement bien durant la période estivale.

- |  |   |
|--|---|
| 3 litres d'eau   | 1 oignon coupé en cubes                     |
| 4 betteraves râpées  | 1 tasse de yogourt                          |
| 2 topinambours râpés   | 4 gousses d'ail hachées                     |
| 2 tasses de plantes sauvages de saison :                         | 1 c. à table de vinaigre de cidre de pommes |
| feuilles de pissenlit, d'ortie, d'orpin, d'alliaire, de sabline, | Fromage de chèvre                           |
| pousses de salsifis, plantain de mer, fleurs d'églantier,        | Aneth frais                                 |
| vesce jargeau, capucine, boutons de marguerites, etc.            | Quelques fleurs comestibles                 |

Faire bouillir les betteraves, l'oignon et le topinambour dans 3 litres d'eau à feu moyen durant environ 30 minutes. Baisser le feu et ajouter le yogourt, les plantes sauvages, l'ail et le vinaigre. Laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter des noix de fromage de chèvre, de l'aneth frais et décorer de fleurs comestibles.



## Patates douces farcies

- |  |   |
|--|---|
| 4 patates douces                                   | 4 gousses d'ail hachées                     |
| 1 grosse aubergine tranchée                        | 2 c. à table d'huile canola                 |
| 2 topinambours tranchés                            | 2 c. à table de miso artisanal              |
| 2 tasses de fleurs de courgettes                   | 1 c. à table de vinaigre de cidre de pommes |
| 1 tasse de yogourt                                 | 1 c. à table de graines de chanvre          |
| 1 tasse de feuilles de pissenlits hachées finement |   |

Couper les patates douces en deux et les cuire au four à 400 °F durant environ 45-50 minutes.

Mettre l'aubergine et les topinambours sur une plaque de cuisson tapissée de papier d'aluminium. Cuire au four à 400 °F pendant environ 25 minutes.

Ajouter les fleurs de courgettes et cuire encore 25 minutes.

Hacher grossièrement les aubergines, le topinambour et les fleurs de courgettes.

Ajouter le pissenlit, l'ail, l'huile, le miso, le vinaigre et brasser.

Étendre la farce d'aubergine, topinambour, fleurs de courgettes et feuilles de pissenlits sur les tranches de patate et parsemer de graines de chanvre. Servir avec le yogourt.



## Bavarois à la menthe et aux fruits frais

Une fraîche réalisation de Lauriane Duruisseau

### La dacquoise

- |  |  |
|--|--|
| 5 blancs d'œufs                          | 5 cuillères à thé de poudre de topinambour |
| 2 cuillères à soupe de sucre non raffiné | 1 tasse d'amandes moulues                  |
| 2 cuillères à soupe de miel              |  |

Au malaxeur, monter les blancs en neige. Ajouter le sucre et le miel.

Mélanger la poudre de topinambour avec la poudre d'amande.

En coupant, intégrer délicatement aux blancs d'œufs.

À la cuillère, ou à la poche pour les perfectionnistes, déposer des cercles sur du papier parchemin.

Cuire au four à 355 °F pendant 10 à 15 minutes.

### La crème

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 700 ml de lait                            | 6 feuilles de gélatine       |
| Une poignée de menthe de votre jardinière | 500 ml de crème 35%          |
| 6 jaunes d'œufs                           | Fruits frais de votre jardin |
| 3 cuillères à soupe de miel               | ou de saison (fraises,       |
| 1 cuillère à soupe de fécule de maïs      | framboises, bleuets, etc.)   |

Chauffer le lait avec les feuilles de menthe.

Avant l'ébullition, retirer du feu et laisser infuser une dizaine de minutes.

Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau fraîche.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le miel.

Ajouter la fécule de maïs.

Filter le lait. En battant à faible vitesse ajouter le lait aux œufs. Transférer dans la casserole et chauffer à feu doux. Retirer du feu. Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer à la préparation en remuant jusqu'à dissolution complète.

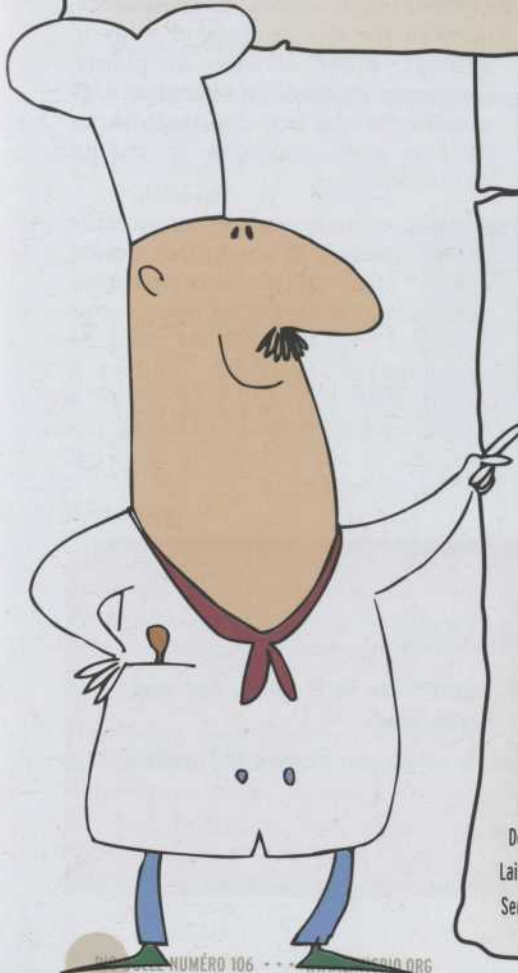
Faire une crème fouettée. Intégrer d'abord l'air à basse vitesse et battre ensuite à plein régime. Arrêter lorsque la crème a épaissi mais avant qu'elle ne devienne du beurre. Lorsque la première crème a suffisamment refroidi, intégrer dans la crème fouettée en brassant délicatement.

### L'assemblage

Déposer un fond de dacquoise. Ajouter les fruits et recouvrir de crème.

Laisser reposer trois à quatre heures au réfrigérateur pour les portions individuelles et une nuit entière pour les grands moules.

Servir avec des fruits frais et des feuilles de menthe.





# Les vacances des jardiniers

Même si le jardinage est un loisir, les travaux au jardin demandent une certaine rigueur si l'on veut que le spectacle ou la récolte soit le but, ou une récompense.

par Christiane Émond, présidente R.J.É.

## DES VACANCES AU JARDIN, C'EST PERMIS?

Pour déterminer la meilleure période de vacances, voyons d'abord le calendrier d'un jardinier écologique au fil des saisons.

- ✿ L'hiver, notre jardinier planifie, fait l'inventaire de ses semences et voit à l'achat des nouvelles.
- ✿ Au printemps, il prépare son terrain, ses planches et si c'est possible, il cultive à l'intérieur ou sous abri de jeunes plants qui pourront être transplantés au jardin. C'est aussi le temps de réveiller le tas de compost et d'enrichir les plates-bandes qui accueilleront les plantes gourmandes. Les plantes moins frileuses sont semées dès le début mai.
- ✿ L'été est la saison la plus active et la plus engageante pour tout jardinier. Il est facile d'investir de sept à dix heures par semaine pour un jardin ou un potager moyen d'environ 30 mètres carrés. Même si le jardin est tout planté ou semé, un jardinier ne peut se croiser les doigts, il voit à l'arrosage, au désherbage, à la recherche et la cueillette des insectes qui menacent ses fruits et légumes. Si l'été est très chaud et sec, le jardin a besoin d'eau tout comme le jardinier qui a besoin de se rafraîchir. Toutefois, s'il a placé du paillis entre les plants, il a moins besoin d'arroser. De plus, comme souvent son espace de culture et ses récoltes augmentent à chaque année, il installe des tuteurs pour cultiver en hauteur, pour faciliter la récolte et protéger ses fruits.
- ✿ L'automne, c'est le temps des récoltes, de la transformation et de l'entreposage. Dois-je vous

rappeler que l'énergie en cette période doit être doublement proportionnelle à la superficie de votre jardin? La nature est très généreuse et il faut savoir le reconnaître et la remercier. Un nouveau tas de compost est en opération...

Un jardinier est toujours en vacances pendant qu'il travaille dans le paradis de la nature...

## ALORS, C'EST POUR QUAND?

Personnellement, je dirais entre les premières récoltes. Et les jardiniers profitent de l'été pour visiter... quoi? Vous avez deviné: d'autres jardins!

Pourquoi? Pour certains, c'est sortir de son quotidien tout en restant en contact avec « l'espace naturel du vert », avec la tranquillité et la sérénité des végétaux. Pour d'autres, c'est pour un partage social avec d'autres individus ayant des goûts ou des valeurs semblables. Au Regroupement des jardiniers écologiques, on profite des rencontres estivales pour découvrir de nouvelles expériences de jardiniers, pour revoir des ami(e)s et pour le partage: dîner, échange de plants, semences et chaleur humaine. Ces rencontres ont lieu depuis presque 25 ans avec toujours le même enthousiasme.

Cet été, nous avons été transportés dans l'histoire et un autre monde lors de notre visite au Jardin Rose des champs à Magog et nous avons découvert les mille et un trucs de jardinage de Germain Bourret à Drummondville. Je vous invite à consulter un compte-rendu de ces rencontres sur notre site internet au [www.rje.qc.ca](http://www.rje.qc.ca).



Au Jardin Rose des champs, les vacances sentent si bon...

jardinage



## Pour finir en beauté...

Notre dernière sortie de l'été, dimanche le 5 août, est aux Jardins de vos rêves à Saint-Ferdinand.

Je vous invite à vous joindre à nous en réservant votre place. Tél : 450.539.3696

À bientôt et bonnes vacances!



# Guide annuel de jardinage écologique

L'été est la saison la plus active pour les jardiniers. Après les semis et les transplantations, il faut entretenir le jardin de manière à augmenter et conserver sa fertilité, voir à un apport d'eau régulier et aussi surveiller et limiter les dégâts de certains insectes qui voudraient bien profiter de la récolte avant nous.

par Jean-Jacques Marcil

## TROISIÈME PARTIE



### L'ANALYSE DU SOL

Fiez-vous à la santé des plantes pour évaluer la qualité du sol. Si vous soupçonnez un déséquilibre, faites faire une analyse de sol dans un centre de jardin ou un laboratoire spécialisé. Si les résultats révèlent une déficience minérale, utilisez seulement des fertilisants naturels peu solubles. Notez qu'une terre cultivée et fertilisée de manière écologique avec du compost, du fumier animal ou des engrais verts voit sa fertilité augmenter année après année.

### L'ENTRETIEN DU JARDIN

#### Irrigation et arrosage

- ✿ Lorsque le jardin est sec, arrosez le sol et non les plantes.
- ✿ Prévenez l'évaporation en ajoutant du paillis.
- ✿ Un système d'irrigation goutte-à-goutte peut être utile au besoin.
- ✿ L'arrosage se fait tôt le matin, plutôt que le soir pour éviter d'allonger la période humide sans soleil et éviter les maladies fongiques.
- ✿ Évitez l'eau froide ou chlorée du robinet; récoltez l'eau de pluie dans des barils; pour un petit jardin utilisez un arrosoir à main.



#### Désherbage

Éliminez les mauvaises herbes avant qu'elles ne montent en graine par arrachage ou sarclage et laissez-les sur place. Éliminez complètement celles qui sont déjà en fleur ou en graine. Mettez du paillis pour éviter un travail répétitif.

#### Le paillis

N'importe quel jardin (potager ou non) bénéficiera d'un paillis organique pour protéger le sol de l'érosion, conserver l'humidité, prévenir les mauvaises herbes, modérer les écarts de température et abriter les organismes bénéfiques comme les prédateurs. Tout en se développant, les légumes vont prendre le relais pour toutes ces tâches et le



Photos: RJE



paillis va nourrir le sol tout en se décomposant.

Utilisez des produits de rejet tels que : gazon coupé et séché, feuilles mortes, foin et paille ou branches déchiquetées (BRF).

Dès que le sol est à nu, appliquez au moins 2-3 cm de paillis. Mettez 10 cm de paillis autour des plants ou 5 cm près des jeunes semis. Mettez du paillis

dans les allées aussi et évitez les matériaux qui ont été traités avec des pesticides.

### OBSERVATIONS AU POTAGER

#### Un espace de croissance pour chaque légume

Chaque plante ou légume cultivé dans les conditions idéales ou naturelles développe un système racinaire de la même envergure que son feuillage. Ce phénomène est facilement observable pour les arbres fruitiers, les plants de tomates et de maïs que nous cultivons.

C'est aussi vrai pour tous les autres légumes du potager, même pour les radis, laitues, etc. Donc, imaginez que pour une carotte, les petites racelles peuvent s'étaler jusqu'à 45 cm horizontalement et jusqu'à plus de 90 cm de profondeur. D'où l'utilité de cultiver en planche surélevée et d'espacer les plants entre eux. Si les allées entre les planches sont relativement les mêmes à tous les ans, les espaces cultivés ne sont pas compactés par les travaux de jardinage et restent souples en profondeur grâce au travail des vers de terre.



Illustration: Le savoir vivre au potager, Edward C. Smith, Ed. de l'homme, p. 11

INDISPENSABLE  
JOURNAL DE BORD

Il serait tout aussi important de tenir un journal de bord pour noter l'évolution de votre jardin durant l'année afin de pouvoir la comparer au fil des ans. Les choses importantes à noter sont :

- ✿ La température du sol et de l'air durant le jour, incluant la température diurne minimale et maximale ainsi que les périodes de gel;
- ✿ Les températures sous les abris ou les paillis de plastique;
- ✿ Les observations de changement de la température (orages, périodes de sécheresse, de chaleur ou de froid);
- ✿ Un registre des dates de semis intérieurs, extérieurs, de transplantation ou repiquage;
- ✿ La liste des semences en réserve, commandée ou autoproduite;
- ✿ La présence de plantes ou d'insectes indésirables, avec les dates d'intervention et les résultats obtenus;
- ✿ Les dates de travaux d'entretien du sol, de fabrication et d'utilisation du compost;
- ✿ L'évaluation des récoltes, quantité, qualité, et satisfaction;
- ✿ Votre disponibilité selon les mois et votre évaluation personnelle.

Plusieurs observations peuvent être enregistrées si vous avez la possibilité de photographier votre jardin. Commencez tôt au printemps et accumulez les photos au fil des semaines. Si vos photos sont numériques, elles seront facilement classées par date.

Mon jardin 2011

10 juin



26 juin



15 juillet



L'ÉCOSYSTÈME DU JARDIN

Parmi les insectes qui fréquentent votre jardin, bien peu causent de réels dommages aux plantes. Un jardin écologique en bonne santé contiendra un bon mélange d'organismes bénéfiques qui se nourrissent des ravageurs et gardent leur population sous contrôle.

Par exemple :

- ✿ Araignées, acariens prédateurs et centipèdes
- ✿ Coccinelles, carabes, chrysopes et syrphes
- ✿ Fourmis, abeilles et guêpes
- ✿ Crapauds et grenouilles, à condition de leur trouver un « abri »
- ✿ Oiseaux et chauves-souris qui sont au travail tôt au printemps

Le contrôle des organismes nuisibles dans le jardin mise d'abord sur la prévention.

On peut aussi utiliser la cueillette manuelle, les pièges ou les barrières physiques, les répulsifs ou les appâts, la lutte biologique. Des biopesticides, de préférence les plus sélectifs et les moins rémanents, peuvent être utilisés en

dernier recours. Le tableau de la page suivante vous propose quelques suggestions pour gérer les ravageurs.

Apprenez à tolérer des taches ou des imperfections sur vos légumes. Mais si vous avez des dommages importants, consultez un bon livre de référence pour identifier et corriger le problème.

Suggestion : *Mon Potager santé* par Lili Michaud aux Éditions MultiMondes, 2010. ●

Quelques alliés



au jardin...

# Comment gérer les principaux ennemis de votre potager

## Altises

Faites des rotations chaque année avec la famille des choux, plantez des « cultures pièges » de radis aux coins du jardin, couvrez les espèces sensibles avec des toiles flottantes, appliquez un répulsif à base d'ail, travaillez légèrement le sol en automne.

## Chrysomèle rayée du concombre

Arrosez d'un fin jet d'eau les plants affectés, les chrysomèles adultes sont alors plus facile à ramasser manuellement. On peut aussi les piéger avec une soucoupe jaune remplie d'eau savonneuse ou un verre de plastique jaune enduit de colle. Avant la floraison, installez une toile flottante.

## Doryphores

Faites des rotations chaque année avec les pommes de terre, utilisez un paillis épais pour décourager les doryphores, cherchez les masses d'œufs jaunes sous les feuilles et écrasez-les; ramassez les adultes manuellement, encouragez les guêpes prédatrices en laissant fleurir des ombellifères (persil, panais).

## Limaces et escargots

Placez des pièges au ras du sol remplis de bière ou d'un mélange de levure et de mélasse, utilisez un paillis de feuilles de chêne, d'aiguilles de pin ou une barrière de sable grossier, d'œufs écrasés ou de cendre. Éviter d'arroser le potager le soir.

## Mouche de la carotte

Ajouter de la cendre de bois ou du marc de café sur le rang lors des semis ou de la période de la ponte. Protéger avec une toile flottante vers la mi-août (deuxième génération).

## Piéride du chou

Dès que vous apercevez le papillon blanc du chou, cherchez les amas d'œufs blanchâtres sur les feuilles et éliminez-les. Couvrez les rangs avec une toile flottante ou utilisez du BTK (BACILLUS THURINGIENSIS KURSTAKI). Ne traitez que les choux affectés.

## Pucerons

Écrasez entre les doigts, pulvérisez avec de l'eau savonneuse (pas de détergent), éliminez les parties trop ravagées, disposez une soucoupe jaune remplie d'eau savonneuse près des plantes vulnérables.

## Sauterelles et criquets

Prévenez l'émergence des œufs en appliquant du paillis, protégez les semis avec des toiles flottantes, enterrez des contenants jusqu'au bord et remplis d'un mélange de mélasse et d'eau (1 pour 10).

## Teigne du poireau

Couvrir tôt en saison les cultures d'oignon, d'échalote, de poireau ou d'ail d'une toile flottante. Ramassez les larves et les pupes<sup>1</sup> visibles. Éliminer les feuilles infestées. Traiter avec un insecticide BTK.

<sup>1</sup> Pupes : Stade immature, généralement immobile, de certains diptères, entre la larve et l'adulte. (<http://pdt.oqlt.gouv.qc.ca>)

## Vers gris

Posez des collets de carton (ex : rouleau cartonné du papier hygiénique) autour des jeunes plants, ou deux cure-dents, ou du paillis de feuilles de chêne, ou des coquilles d'œufs écrasées autour des plants sensibles. Plantez des oignons en association.

## Insecticide à l'ail et au piment

Recette maison contre les mites, les pucerons, les acariens, et les chrysomèles

- 7 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à soupe de piment Cayenne en poudre
- 700 ml d'eau chaude mais pas bouillante

Remuer les ingrédients pour bien les mélanger. Laisser macérer 2-3 jours, filtrer. Vaporiser les plants affectés.

## Insecticide au sucre à glacer

Souffler légèrement les plants affectés par la piéride du chou, les chrysomèles rayées du concombre ou les doryphores de la pomme de terre avec du sucre en poudre. Répéter l'opération si nécessaire aux 2 jours ou après la pluie jusqu'à ce que les larves soient déshydratées et disparues.



Altise



Chrysomèle rayée



Doryphore



Oeufs de doryphore



Limace



Ver gris



Dégâts de mouche de la carotte



Teigne du poireau



Piéride du chou



Chenille de piéride



Pucerons



Sauterelle



Jardinage



# Permaculture urbaine

Ou comment redonner à la ville un air de santé...

par Stéphane Groleau

Dans les milieux alternatifs et les mouvements d'agriculture urbaine, on rencontre souvent le terme permaculture. Ce concept originaire de l'Australie fut élaboré par David Holmgren et Bill Mollison alors qu'ils s'efforçaient de concevoir les bases d'un système agricole autonome et durable dans le temps. Leur recherche de « perma-culture » ou d'agriculture permanente provient des constats suivants : la diminution des réserves de pétrole, l'augmentation de la pollution à l'échelle planétaire, l'épuisement des ressources, la surpopulation et la surconsommation. Rapidement, la permaculture en est venue à signifier « culture permanente », car la survie de l'humanité ne passe pas uniquement par la production alimentaire, mais par toutes les sphères de l'activité humaine, par exemple : l'organisation sociale, le transport, les relations humaines, etc. D'où les trois règles d'éthique : **prendre soin de la Terre, prendre soin des gens et partager équitablement.**

La permaculture s'inspire avant tout de l'observation de la nature avec ses écosystèmes et ses cycles naturels, mais aussi des connaissances scientifiques et des pratiques des sociétés humaines à travers le monde et à travers l'histoire. Appliquée à l'intérieur de la ville, « la permaculture imagine ainsi réinvestir chaque espace de la rue par des arbres fruitiers, chaque parterre par des buissons à baies gourmandes, chaque façade par des vignes, et même à réutiliser chaque poubelle comme composteur, afin de produire dans un rayon immédiatement disponible le cycle nécessaire à la vie communautaire<sup>1</sup>. »

## COMMENT

### ÇA MARCHE?

Plusieurs principes mis de l'avant par la permaculture s'appliquent tout autant à la conception et à

l'aménagement d'un terrain qu'à l'organisation sociale. L'auteur anglais Graham Burnett dans son livre *Permaculture, A Beginner's Guide* résume bien plusieurs de ces principes :

- ✿ Travailler avec la nature et non contre elle;
- ✿ Utiliser un minimum d'effort pour obtenir un maximum d'effet;
- ✿ Transformer les problèmes en solutions;
- ✿ Chaque fonction devrait être soutenue par de nombreux éléments;

✿ Chaque élément devrait remplir plusieurs fonctions;

✿ Le rendement est limité seulement par l'imagination;

✿ Tout fait partie d'un cycle : les sorties deviennent les entrées;

✿ Un tout est plus grand que la somme de ses parties;

Concrètement, le designer de permaculture commence par prendre le temps d'observer tous les aspects d'un milieu : les aspects naturels (orientation du soleil, vent, plantes, animaux, qualité du sol, etc.), les microclimats (endroits plus chauds ou plus froids, secs ou humides, ensoleillés et ombragés, etc.), les ressources locales disponibles (ex. : feuilles, carton, branches, jardiniers d'expérience, ressourceries, etc.) et les interactions possibles (avec les voisins, la faune, etc.). Cette connaissance du milieu, jumelée à l'évaluation des besoins des gens, permet de concevoir sur papier son aménagement et son évolution sur plusieurs années.

En appliquant ces principes au niveau individuel ou résidentiel, on peut ainsi reconsidérer l'aménagement d'un balcon, d'une cour ou d'un toit. Sachant que les 250 000 hectares de pelouses



Photo : Krutier Clément

<sup>1</sup> Pezrès, Emmanuel. « La permaculture au sein de l'agriculture urbaine : du jardin au projet de société » in VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement [en ligne], Septembre 2010, <http://vertigo.revues.org/9941>

québécoises<sup>2</sup> sont d'importantes sources de pollution (engrais chimiques, pesticides, tondeuses), ces monocultures de gazon pourraient avantageusement être remplacées par des aménagements paysagers comestibles composés de légumes, d'herbes, d'arbustes et de petits fruits.

À l'échelle du voisinage ou du quartier, des réseaux d'échange de services sans recours à l'argent, comme avec les Accorderies<sup>3</sup>, permettent de développer un esprit d'entraide et de partage. L'échange de semences lors des Fêtes de semences, le partage de potagers ou Plant-Catching (réseau d'échange de plantes vivaces) y contribuent également. Sur une plus grande échelle, le mouvement Villes en transition découle justement des enseignements du permaculteur Rob Hopkins visant à amorcer le passage « de la dépendance au pétrole à la résilience locale ». Il invite les populations locales à créer un avenir meilleur et moins vulnérable devant les éventuelles crises écologiques, énergétiques et économiques en agissant dès maintenant pour :

✿ Réduire la consommation d'énergie fossile;

✿ Reconstruire une économie locale vigoureuse et soutenable et retrouver un bon degré de résilience par la relocalisation de ce qui peut l'être;

✿ Acquérir les qualifications qui deviendront nécessaires.

Des groupes de citoyens dans plus d'une centaine de villes ont entrepris cette démarche, reconsidérant les rejets produits par la ville, l'aménagement des lieux publics, les moyens de transport et les sources d'approvisionnement en nourriture. Un bel exemple est le projet Beacon Food Forest, près de Seattle, où les principes de permaculture seront utilisés pour aménager une forêt comestible sur sept acres. Les arbres à noix, arbres à fruits, petits fruits et herbes ainsi implantés seront libres d'accès pour toute la population.

Bref, la permaculture urbaine vise à sortir des cloisonnements : ville versus campagne, région agricole versus région métropolitaine, quartier commercial versus quartier résidentiel afin de réimplanter ce lien vivant entre l'homme et la nature. Autrement dit, une vision holistique où les gens cultivent le lieu qu'ils habitent, et habitent le lieu qu'ils cultivent. ●

## QUELQUES RESSOURCES UTILES

Villes en transition au Québec  
[www.quebecentransition.org](http://www.quebecentransition.org)

Échange de plantes vivaces  
[www.plantcatching.com](http://www.plantcatching.com)

Réseau Accorderie  
[www.accorderie.ca](http://www.accorderie.ca)

<sup>2</sup> Regroupement pour une agriculture harmonieuse, <http://www.rha-quebec.org>

<sup>3</sup> L'Accorderie est un système d'échange de services entre individus. Il permet aux membres (les AccordeurEs) de s'échanger des services de toutes sortes, sous le signe de l'entraide et de la coopération.

# Choisir Mère Poule, c'est tout naturel



**Les engrais Acti-Sol sont faits de pur fumier de poule séché et d'ingrédients 100 % naturels.**

Fabriqués au Québec et approuvés pour l'agriculture biologique, ils sont utilisés avec succès par plusieurs producteurs maraîchers et céréaliers. Ils font également le bonheur des jardiniers amateurs depuis 1995.



Engrais en granules fines de 250 SGN

Contactez l'un de nos représentants  
**819 224-4147 [acti-sol.ca](http://acti-sol.ca)**

Disponibles en formats professionnels de 25 kg, 500 kg et 1000 kg

production

# Nos paysages ont besoin de paysans

par le GRAPP (Groupe de réflexion et d'action sur le paysage et le patrimoine)

Le comté de Brome-Missisquoi est reconnu comme haut lieu de villégiature et de paysages exceptionnels. Ses montagnes et ses vallées attirent villégiateurs et nouveaux résidents à la recherche d'un cadre de vie plus calme et plus près de la nature. Le temps et les agriculteurs y ont autrefois façonnés nos plus beaux paysages, mais victimes de la spéculation foncière, d'un cadre réglementaire étouffant et d'un environnement économique hostile, ils sont désormais une espèce en voie de disparition. En ces temps troublés où émergent de plus en plus d'enjeux environnementaux, sociaux et économiques, la production locale d'aliments de qualité propose un levier concret et accessible.

Pour ce faire, il apparaît essentiel d'élaborer une stratégie facilitant l'établissement d'une relève agricole dans la région. La MRC Brome-Missisquoi a donc décidé de passer à l'action. Dans un premier temps, le plan de développement de la zone agricole (PDZA), déposé à l'automne 2010, a permis d'établir un diagnostic rigoureux de la situation. La MRC a ensuite mandaté le GRAPP (Groupe de réflexion et d'action sur le paysage et le patrimoine) pour l'aider à mettre sur pied une banque de terres agricoles facilitant la mise en relation d'agriculteurs potentiels avec des propriétaires fonciers intéressés à voir leurs terres remises en exploitation ou simplement entretenues pour éviter le

gaspillage d'une précieuse ressource. Compte tenu du prix des terres, les nouveaux agriculteurs peuvent difficilement espérer devenir propriétaires de leur fonds de terrain. Mais il existe nombre d'autres ententes possibles entre un propriétaire foncier et un exploitant agricole, comme en témoignent notamment l'écohomeau de la Colline du Chêne récemment établi à Bromont. Le projet de banque de terres lancé depuis un an a déjà permis la création d'un jumelage à Dunham et plusieurs autres jumelages sont en cours.

Concrètement, la banque de terres développe un site Internet qui sera disponible à la fin de l'automne 2012 et offre dès maintenant les services d'un agent facilitateur pour faire le pont entre les aspirants agriculteurs et les propriétaires. Le recrutement se fait principalement de bouche à oreille. Cela permet d'avoir accès aux terres qui sont absentes du marché immobilier et pour lesquelles leurs propriétaires seraient ouverts à différents modes d'ententes tels que le prêt ou la location. Nous sommes donc à la recherche d'aspirants agriculteurs intéressés par le projet. Si vous êtes dans cette situation, merci de nous contacter par courriel ou par téléphone. Nous explorerons les conditions auxquelles une entente serait possible pour vous, et comment vous pourriez devenir pionnier d'un renouveau agricole dans la région. ●

nouvelles des organisations



Pour plus  
d'information

[www.grapp.ca](http://www.grapp.ca)

[info@grapp.ca](mailto:info@grapp.ca)

450.266.4928  
poste 225



La Colline du Chêne, réinventer les modèles pour préserver le paradis.

La librairie Biosfaire faisant relâche ce numéro-ci, des membres de l'équipe du LIBRAIRE, le bimestriel des libraires indépendants, nous proposent quelques titres à lire cet été.

## La cuisine rationnée

Nourrir un peuple et une armée, 1914-1918

Marcelle Cinq-Mars, Éditions Athéna, Outremont, 2011, 180 p., 29,95\$

Oui, OK, j'aime les livres de cuisine. N'empêche que mes préférés sont ceux avec de la matière historique! La cuisine rationnée est une perle qui gagne à être connue par tous les férus d'histoire. Comment se nourrissaient les gens et l'armée pendant la Première Guerre mondiale? Marcelle Cinq-Mars a eu l'idée géniale de composer ce livre à la manière d'un vrai livre culinaire et d'y inclure des recettes originales pour le civil ainsi que pour un régiment de cent hommes. Vous saurez entre autres d'où vient la margarine, ce qu'il advenait des poules qui ne pondaient pas assez, pourquoi il fallait conserver les os et la graisse des aliments... Et vous épateriez vos proches en faisant un pain de viande sans viande et un gâteau sans œuf ni sucre.

Shannon Desbiens, Les Bouquinistes



## Une voix pour la terre

Avoir à cœur l'avenir de notre planète

Karel Mayrand, Éditions Boréal, Montréal, 2012, 280 p., 24,95\$



L'écologie est à l'honneur aux éditions Boréal avec la parution de deux ouvrages. Dans *Une voix pour la terre*, Karel Mayrand examine notre relation avec notre écosystème, nous pousse à la redéfinir et à nous engager pour notre planète en relatant ses rencontres déterminantes avec sept visionnaires : Laure Waridel, David Suzuki, Pierre Marc Johnson, Oscar Arias, Wangari Maathai, Sheila Watt-Cloutier et Al Gore. Pour sa part, Tzaporah Berman raconte sa vie d'écologiste militante et passionnée dans *Vertes années*. Par exemple, elle a mené un combat pour sauver des forêts et a conçu des campagnes publicitaires pour sensibiliser les entreprises. À lire pour prendre conscience de l'importance de s'impliquer au quotidien pour le sort de notre planète.

## Du marché à la table

Tasha De Serio et Jodi Liano, Éditions Parfum d'encre, Paris, 2012, 272 p., 29,95\$

« Les fruits et légumes, quel vaste champ de possibilités! », me suis-je dit en parcourant ce coquet et encyclopédique livre de recettes. On ouvre une page au hasard, on est happé par les couleurs appétissantes, on lit la description détaillée de l'aliment, le meilleur moment pour l'acheter localement et les diverses façons de l'apprêter (bien que le livre concerne les États-Unis, de nombreux commentaires sur le Québec parsèment l'ouvrage, ce qui en fait tout de même un bon indicateur). On se lance ensuite dans la recette qui nous sourit le plus. Potage de navets, pommes et pommes de terre ou boulgour à la citrouille et aux raisins dorés? Clafoutis aux cerises douces? De quoi redonner orgueil et vitalité à nos mets vitaminés!



Guylaine Jacob, Pantoute

## Slapp

Bâilonnement et répression judiciaire du discours politique

Normand Landry, Éditions Écosociété, Montréal, 2012, 212 p., 25\$

Les SLAPP – en français « poursuites-bâillons » – sont ainsi appelées parce que, justement, elles cherchent à bâillonner le public et à interdire ou à limiter sa participation à la conversation démocratique ou, comme le dit l'auteur, la « participation citoyenne à la vie politique ». Riche en informations et analyses théoriques, mais aussi en conseils pratiques (comment réagir à un SLAPP; comment organiser la lutte contre eux?) ce livre, à la fois manuel et guide de survie, est en bout de piste, à mon avis, une riche et précise contribution à l'approfondissement d'une question dont personne ne devrait se désintéresser.

Normand Baillargeon, LE LIBRAIRE



livresques récoltes

# Cultiver en ville... et à la télé

Notre société, petit à petit, a délégué aux entreprises le pouvoir de mettre la nourriture sur sa table. Il est temps de se réapproprier les savoir-faire et les plaisirs de se nourrir soi-même, même en milieu urbain. Ricardo Larrivée partage avec nous ses réflexions sur ce thème.

Propos recueillis par Mario Bard

## Quelle est l'histoire de votre émission FERMIER URBAIN?

Récemment, partout où j'allais, je voyais qu'il y avait de l'intérêt pour l'agriculture urbaine mais il n'y avait pas grand chose qui se faisait à la télé. Ça m'intriguait et ça m'a donné le goût de faire quelque chose. Comme j'y croyais beaucoup, j'ai convaincu Radio-Canada.

Le principe de base est simple. Prendre trois familles, différentes les unes des autres mais qui représentent une grande partie de la population. L'idée de familles immigrantes ou comprenant un conjoint immigrant était intéressante car elle nous permettait de voir la vision de quelqu'un de l'extérieur sur nous et sur ce qu'il avait envie d'avoir dans son potager. De plus des segments dédiés à des groupes communautaires et des topos sur ce qui se fait à l'extérieur du Québec donnaient une bonne vue d'ensemble sur le sujet.

## D'où vient votre intérêt pour l'agriculture urbaine?

À la base, comme beaucoup de familles au Québec, j'ai vu ma grand-mère qui cultivait son potager, mes parents en avaient un également et nous avons même eu des poules à la maison lorsque je demeurais à Montréal. En fait, c'était des poussins de Pâques qui ont eu la chance de devenir des poules même si nous étions au 2<sup>e</sup> étage... Lorsque j'étais un peu plus vieux, je demeurais à Marieville et il y avait une usine qui abattait les poules. Parmi celles qui s'échappaient, j'en attrapais, nous les gardions tout l'été et nous les mangions à l'automne.

## Avez-vous le temps de pratiquer l'agriculture urbaine?

Le temps a passé mais si j'ai une passion égale à la cuisine, c'est bien le jardinage. J'ai un grand terrain couvert presque entièrement par des plantes, des fleurs comestibles ou non et un grand jardin où j'ai le loisir de travailler chaque matin quand je me lève. C'est un moment de détente quasi essentiel, beau et utile.

## L'agriculture urbaine, est-ce une mode?

Par mon expérience personnelle et ce que je vois autour de moi, l'agriculture urbaine est là pour rester. De plus en plus de gens se tournent vers ce concept. Au-delà de l'argent que nous pouvons économiser, le fait de cultiver des légumes et des fruits implique une notion de transfert de savoir aux enfants, de respect des aliments. Une tomate

ou une poitrine de poulet préemballées sont désincarnées, sans réalité. Pouvoir mettre en contact les jeunes avec les difficultés de faire pousser quelque chose ou d'élever un animal, est pour moi une valeur très importante.

Plutôt qu'une mode, c'est en fait un « re-réveil » social. C'est une question qui ne se posait pas il y a quarante ans. Tout le monde avait un petit potager et le lien avec la terre se faisait toujours d'une manière ou d'une autre. Et comment garder ce lien avec la terre aujourd'hui? C'est le faire soi-même.

## Pour quelles raisons les gens devraient-ils pratiquer l'agriculture urbaine?

En plus des raisons mentionnées précédemment, il y a évidemment le plaisir de consommer l'aliment frais. Rien ne peut battre une tomate ou un concombre à peine cueillis du jardin. Mais au-delà du plaisir gustatif il y a l'apport social. On a vu que là où il y a des potagers, la cohabitation entre voisins est plus agréable, les quartiers sont plus sécuritaires parce que les gens se parlent, échangent, recréent une vie de quartier plus facilement. Et il ne faut pas oublier qu'un potager amène une diminution significative de notre impact environnemental, comparativement à l'asphalte ou encore au gazon pour lequel on doit gaspiller de l'eau et utiliser des produits chimiques pour le garder vert. En fait, il n'y a que des points positifs à jardiner en ville!

## Auriez-vous des conseils à donner aux gens?

C'est tout simplement de l'essayer. Ce n'est pas compliqué. Même si vous n'avez que trois pots sur la terrasse. Ce n'est pas si cher, ça donne du plaisir et ça fait la différence. La plupart des pépinières et centres jardins sont bien équipés et ils ont vraiment le goût de nous transmettre cette passion. D'ailleurs cette année, ils ont noté que la quantité vendue de fruits et légumes dépassait celle des fleurs, ils disent que c'est grâce au *Fermier urbain*!

Il faut donc y aller à notre échelle, selon notre talent. On peut grossir notre espace jardin graduellement si on veut. L'important c'est de ne pas se décourager et d'éviter de se mettre des objectifs au-delà du réel. C'est comme cuisiner en fait. Si vous n'avez jamais fait un gâteau, ne commencez pas avec un gâteau de noces! Faire pousser quelques tomates, quelques concombres, quelques plants de basilic, c'est vraiment à la portée de tous et ça fait toute la différence! ●



Photo: Karrius O'Neil



**Ouvert au public  
14 juillet au  
2 septembre 2012**

Mercredi au dimanche, 10 h à 17 h  
(ouvert les 30-31 juillet)

Visite guidée tous les jours à 10 h 30

2205 chemin de la rivière, Val-David  
jardin@clefdeschamps.net  
819 322-3959, poste 333

**Le Chardon Marie**  
Boutique  
Salon de thé  
Terrasse



**Audio-guide**

Narration de Marie Provost  
Versions française et anglaise

[www.clefdeschamps.net](http://www.clefdeschamps.net)



# Jardin médicinal

Visites thématiques

## Y'a du **BIO** dans le frigo!

Faites partie des consommateurs et des entreprises qui optent résolument pour :

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| L'environnement    | Un goût différent |
| L'économie locale  | La diversité      |
| Des aliments santé | L'innovation      |

### Devenez membre!

La Filière biologique du Québec travaille pour que 1 400 entreprises québécoises puissent offrir aux consommateurs plus de 4 000 produits bio d'ici.

Faites le choix d'avoir du BIO dans le frigo!

[www.lequebecbio.com/avantages](http://www.lequebecbio.com/avantages)



FILIERE  
**BIOLOGIQUE**  
DU QUÉBEC





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](http://www.lavisbio.org).

Nous vous transmettrons une marche à suivre 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, dorlotez-vous, de corps et d'esprit!**

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

**TOTAL**

- Abonnement 1 an / 4 numéros  
21,94\$ + 3,06\$ (TPS & TVQ) : ..... 25,00\$
- Abonnement 2 ans / 8 numéros  
39,50\$ + 5,50\$ (TPS & TVQ) : ..... 45,00\$

Nom : \_\_\_\_\_

Nom de l'organisme (si applicable) : \_\_\_\_\_

Je renouvelle mon abonnement – mon numéro d'abonné est : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ Province : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_ Courriel : \_\_\_\_\_

**J'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](mailto:abonnement@lavisbio.org)



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](http://WWW.DRUIDE.CA)®  
\*VALIDE JUSQU'EN  
DECEMBRE 2012

DRUIDE® [www.druide.ca](http://www.druide.ca) | [info@druide.ca](mailto:info@druide.ca) | 1.800.663.9693 poste 200