

QUÉBEC

l'avenir à inventer
LE BIO EN RÉGION



cahier régional

JOURNÉE D'INFORMATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE DES LAURENTIDES

Le mercredi 9 février 2005
à la Cabane à sucre
Constantin
de Saint-Eustache

*Le Bio...
des défis
à relever!*

C'est avec un grand plaisir
que nous vous invitons
à la Journée d'information
en agriculture biologique
des Laurentides.

Animateur: Larbi Zerouala, agronome,
MAPAQ, Blainville

9 h: Accueil et inscription

9 h 30: Mot de bienvenue
Michel Boisclair,
agronome, M. Sc.
Directeur régional adjoint
des Laurentides

9 h 35: Produire
des grains biologiques
à grande échelle
Guy Gauthier
Les Fermes Belvache,
Sainte-Anne-des-Plaines

10 h 05: Moyens de lutte
au chiendent
en production biologique
Jean Duval, agronome
Club Bio-Action

**10 h 30: Pause-santé
et visite de kiosques**

10 h 45: Activer les processus
naturels pour une agriculture
rentable et durable,
le Système Plocher
Pascal Fafard,
agronome, consultant
Saint-Jean-sur-Richelieu

11 h 15: Les nouvelles tendances
de mise en marché
directe des produits bio
Isabelle Joncas, agronome
Équiterre, Montréal

**12 h: Dîner: repas biologique
à saveur régionale
et visite de kiosques**

De 13 h 30 à 15 h 30: Ateliers

Atelier 1

Produire de la pomme bio:
tout un défi à relever!

- Daniel Cormier, Ph.D
Chercheur IRDA Saint-Hyacinthe
- Alain Désilets, pomiculteur
Verger aux Quatre Vents, Henryville
- Daniel Lalonde, agronome
Conseiller pomicole, MAPAQ, Blainville

Atelier 2

Santé animale des troupeaux
biologiques et homéopathie

- Danielle Brault, agronome
MAPAQ, Granby

Atelier 3

Production de semences biologiques
et de légumes anciens

- Marc Bérubé, producteur biologique
La ferme des Monts, La Malbaie
- Christian Contat, membre
Programme Semencier du patrimoine
du Canada
- Diane Joubert,
représentante régionale
Programme Semencier du Canada

C'est une journée à ne pas manquer!

Le coût de l'inscription est de:

30\$ / personne • 20\$ / étudiant

Le coût sans repas est de: 10\$ / personne

Pour toute information, contactez Sarra Atti
450.971.5110, poste 222
ou visitez le site web:
www.agrireseau.qc.ca/agriculturebiologique
et cliquez sur Événements

Les fermes biologiques du rang Saint-Joseph Ouest

Saint-Alban, Comté de Portneuf
à mi-chemin (1 hr) entre Québec et Trois-Rivières



Élevage de bisons certifié
Québec Vrai et Demeter.



Ferme Caprice de Paysans



Élevage certifié biologique
par GarantieBio-Ecocert.



Le bison: viande délicieuse faible en gras,
riche en protéines et minéraux.

Vente à la ferme et dans quelques
magasins de la région.

François Bertrand et
Francine Boissonnault
524, rang St-Joseph O
St-Alban (Qc)
Tél.: (418) 268-5588
alton@globetrotter.net

Poulets de grains et viande de porc bio,
plantes médicinales cultivées
de façon biodynamique. Vente
à la ferme et à la coopérative
AlimenTerre de Pont Rouge.

Carole Veilleux et Robert Girard
650, rang St-Joseph O
St-Alban (Qc)
Tél.: (418) 268-6536
nosve@globetrotter.net

Veau «sous la mère» et porc biologique.

Vente à la ferme et livraison à
différents points de chute
(groupe d'achats).

N'hésitez pas à nous contacter!

Emilie Savard et Christian Caron
574, rang St-Joseph O
St-Alban (Qc)
Tél.: (418) 268-8802
fermest-joseph@globetrotter.net

QUÉBEC

l'avenir à inventer



DES OCCASIONS DE DÉVELOPPEMENT

PAR MARTINE CÔTÉ, AGRONOME
RÉPONDANTE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DIRECTION DE LA CAPITALE NATIONALE, MAPAQ

LA RÉGION de la Capitale nationale se situe au septième rang sur les 14 régions agricoles pour ce qui est du nombre de fermes certifiées biologiques.

Le marché de la restauration, les marchés publics, les kiosques à la ferme ainsi que le réseau de l'agriculture soutenue par la communauté (paniers d'aliments biologiques) sont les principaux choix de mise en marché des productrices et producteurs d'ici.

La nouvelle ville de Québec est bien pourvue en commerces de détail spécialisés en aliments biologiques. Les grandes chaînes offrent aussi, en quantité variable, des produits certifiés.

Selon le répertoire informatisé des entreprises de transformation du Québec, trois entreprises de la Capitale nationale sur 95 au Québec transforment et mettent en marché des produits biologiques. Il existe probablement des entreprises qui ne sont pas répertoriées ici.

La région de la Capitale nationale se distingue par la grande diversité de ses productions agricoles animales et végétales. C'est aussi vrai en agriculture biologique. Les entreprises certifiées pionnières sont dispersées de Portneuf à Charlevoix, en passant par la Jacques-Cartier et l'île d'Orléans.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) souhaite s'impliquer dans le soutien au développement de nouvelles entreprises certifiées et dans la transition d'entreprises conventionnelles vers la production biologique.

Dans les prochaines années, l'horticulture biologique certifiée sera probablement le domaine qui prendra le plus d'ampleur dans la région compte tenu du savoir-faire horticole, de la demande croissante pour ces produits et de la qualité du réseau de distribution régional. ♦

Nombre de fermes certifiées biologiques	Québec Capitale nationale	Province de Québec
Productions animales*	6	124
Acériculture	15	423
Maraîcher, légumes	8	152
Petits fruits et fruits	1	35
Céréales et grandes cultures	7	129
Plantes médicinales	1	14
Serres	-	129
Miel	-	14
Champignons	-	1
TOTAL	38	898

* Les productions animales comprennent : lait, porc, bœuf, ovine, caprin, poulet, œufs et autres élevages.
Données tirées d'une compilation des répondants du MAPAQ - 2003

La Rosalie

É p i c e r i e s a n t é

Fruits et légumes biologiques
Viande et poisson bio
Suppléments et cosmétiques

1646 «C», chemin Saint-Louis, Sillery (Québec) G1S 1G8
Téléphone : (418) 683-1936 • Télécopieur : (418) 683-7976

Découvrez nos produits québécois !

Nous vous offrons:

- ★ Huiles essentielles pures et Hydrolats BIO du Québec
- ★ Huiles essentielles pures et Hydrolats d'importation
- ★ Vaste gamme de produits préparés de qualité exceptionnelle : mélanges pour le diffuseur & produits de Bonté, huiles à massage & parfums naturels.

Bref de tout sous un même toit pour joindre l'utile à l'agréable !
commandez directement en téléphonant : 1.866.596.3406
et via notre site web : www.aliksir.com



Aliksir inc.
Économusée de l'herboristerie :
Huile Essentielle





QUÉBEC l'avenir à inventer

LA FERME ÉBOULMONTAISE LA NAISSANCE D'UN LABEL

En 1989, l'UNESCO¹ attribuait à la région de Charlevoix le statut de Réserve mondiale de la biosphère. Cela signifie concrètement que ce coin de pays porte en lui-même des lieux privilégiés où la conservation de la nature et la protection de l'environnement doivent être favorisées et valorisées. Malgré ce statut internationalement reconnu, cette région semble avoir de la difficulté à faciliter le développement de l'agriculture biologique. Pourtant, plusieurs agriculteurs croient aux valeurs associées à cette forme d'agriculture. Vital Gagnon et Lucie Cadieux, de la Ferme Éboulmontaise, en font partie...

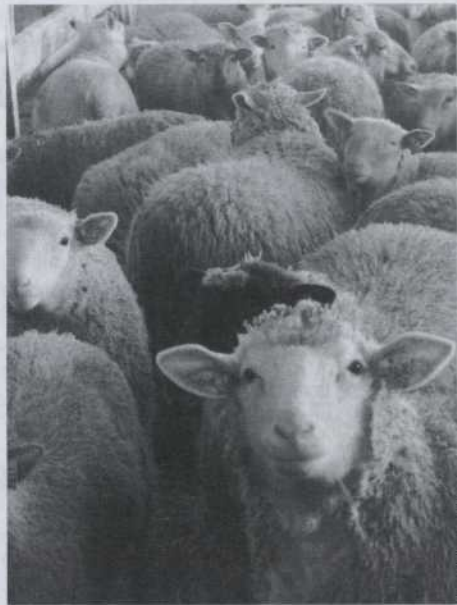
PAR DAVID LONGUÉE, RÉDACTION

IL Y A 15 ANS, ce couple d'agronomes décide d'acheter une terre dans le village des Éboulements. Natif du coin, Vital connaît bien les terres et le potentiel touristique de la région. L'agriculteur a été professeur à l'ITA (campus de Saint-Hyacinthe) pendant quinze ans, emploi qu'il a dû garder les premières années de son établissement à la campagne pendant que sa conjointe Lucie gardait le fort tout en élevant trois jeunes enfants. Une production maraîchère cultivée en régie biologique se développe ainsi qu'un élevage d'agneaux. « Notre intention de départ était d'élever quelques moutons

pour s'assurer un apport en fumier sur nos terres, explique Vital. Notre première idée était de développer la production maraîchère biologique. »

LA DIFFICULTÉ D'ÊTRE BIO DANS CHARLEVOIX

C'est un retour aux sources qui s'opère pour Vital et son épouse, tant au point de vue du développement de leurs produits que des valeurs qu'ils veulent véhiculer dans la région. « Le bio dans Charlevoix est très peu développé, explique l'agriculteur. Les politiques gouvernementales n'aident pas les petits producteurs à investir dans le durable. Des sommes d'argent énormes sont dépensées pour les parcs des Hautes-Gorges ou des Grands-Jardins; même le Casino a bénéficié d'une aide financière pour son développement. Mais il n'y a aucun investissement pour que les habitants de Charlevoix puissent bénéficier de projets de développement local et durable », poursuit Vital. La grande partie de l'argent dépensée par l'État est en effet axée sur le développement du tourisme. En contrepartie, nombre d'habitants de la région ont des emplois saisonniers et peu qualifiés. « Les gens de la région ne sont pas très éduqués à consommer des légumes; alors l'agriculture biologique, c'est vraiment une affaire de convictions », raconte l'éleveur. La Ferme Éboulmontaise fait des paniers ASC pour le marché local, ce qui va bien avec les convictions de développement de l'économie de proximité de Vital, qui s'exclame: « Pour moi, consommer de l'essence pour transporter des légumes biologiques est un non-sens ».



L'agneau de Charlevoix... unique et irrésistible.

VERS UN LABEL LOCAL

Pourtant, sa femme et lui ne peuvent pas compter seulement sur le marché local pour vivre de leur ferme. Ils doivent trouver d'autres débouchés. Leur projet: créer un label propre à leur élevage d'agneaux. Nous sommes dans les années 90, et le Québec s'ouvre de plus en plus à la notion de produit de terroir. Vital décide de se lancer dans la production ovine. C'est une viande blanche, maigre et qui, selon lui, correspond bien à la réalité régionale. Les terres de Charlevoix sont en grande majorité des terres pauvres, acides et pierreuses, dont le rendement est plus favorable à une agriculture extensive qu'intensive. Seules les terres de Baie-Saint-Paul et de La Malbaie sont argileuses. Il prend contact avec le MAPAQ et tente de faire avaliser le label « Agneau de Charlevoix ». Il essuie un refus, car il est seul à déposer une demande pour ce nom, et le Ministère ne peut offrir un concept régional à un seul producteur. Vital s'affaira donc à convaincre les autres éleveurs d'agneaux de la région de s'embarquer avec lui dans l'aventure d'un produit de terroir. Après plusieurs années de recherche, de réflexion et de discussion autour de ce projet, l'« Agneau de Charlevoix » voit le jour. L'élevage est encadré d'un rigoureux cahier des charges. L'animal doit être né et élevé dans la région, nourri exclusivement par des fourrages et des grains de Charlevoix. Il est tué à huit mois et doit être abattu dans la région. L'agneau est exclusivement nourri sous la mère. Malgré ses convictions biologiques, Vital ne peut – ni ne souhaite – convaincre les autres éleveurs de faire cer-



Vital Gagnon et ses moutons, ou le bonheur partagé

¹ Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture

QUÉBEC

Pavenir à inventer



tifier la viande biologique. Peu d'agriculteurs de cette région semblent convaincus du bien-fondé du mode d'agriculture biologique. Pour la plupart des professionnels, le bio semble être vu comme une agriculture tournée vers le passé. Qu'à cela ne tienne, les conditions d'accréditation du cahier des charges sont suffisamment rigoureuses pour que la viande d'agneau soit une viande de qualité, servie sur les meilleures tables de la région. Même s'il n'est pas encore reconnu de manière officielle, l'« Agneau de Charlevoix » est en effet devenu un des produits de référence de la table agrotouristique de la région et fait une concurrence sérieuse à l'« Agneau du Québec », seul label reconnu jusqu'à présent. Vital soulève d'ailleurs le problème des certifications pour les produits qui ne sont pas bio mais d'appellation d'origine contrôlée. « Aucun organisme n'est actuellement accrédité pour effectuer cette reconnaissance. Si l'on n'y prend garde, cela peut amener beaucoup de confusion autour de la notion de produit de terroir. »

Vital et Lucie ont gagné leur pari d'aller vers un respect plus grand de leur environnement, tout en n'occultant pas les réalités du territoire auquel ils appartiennent. Les démarches pour permettre l'accréditation de l'agneau de Charlevoix sont un de leurs grands mandats. Ces éleveurs ne désespèrent pas de le rendre biologique un jour. « L'État devrait aider davantage les petits producteurs à aller vers une agriculture respectueuse de l'environnement, dit Vital. Cela serait plus conforme à l'image de Charlevoix, réserve mondiale de la biosphère ». ♦

VERS DES TABLES D'HÔTE BIO...

Lorsqu'ils achètent leur ferme en 1973, Marc Bérubé et Louise Gagnon souhaitent cultiver leur terre d'abord pour subvenir à leurs besoins. Progressivement, ils développeront une variété de légumes bio dignes des plus grandes tables des régions de Charlevoix et de Québec!

PAR DAVID LONGUÉEPE, RÉDACTION

SITUÉE À SAINTE AGNÈS, à quelques encablures du parc des Hautes-Gorges, la Ferme des Monts s'étend sur 20 hectares, le tout d'un seul tenant. Dix-huit hectares de boisé composent la majeure partie du domaine; les terres cultivables s'étalant sur 1,33 hectare, la ferme et un petit lac creusé pour les besoins d'irrigation se partagent la surface restante. Établis à la campagne dans un esprit de retour aux sources, les propriétaires ont, dès le début, pris la décision de cheminer vers un mode d'agriculture biologique. Une expérience va les marquer lors d'une visite à la Coopérative agricole de Clermont. L'agriculteur raconte : « Des têtes de mort étaient sur tous les contenants mis en vente. Cela m'a fait sérieusement réfléchir. Je ne pouvais pas envisager d'alimenter mon sol avec des intrants chimiques nocifs, explique Marc. Cela ne cadrait absolument pas avec mes valeurs. » À partir de là, les amendements apportés au sol se limiteront à du fumier acheté à la ferme voisine. L'expertise technique du jeune couple se développera au fil des lectures, des rencontres et des essais au champ. Ils décident d'aller chercher leur fumier chez des voisins, petits fermiers qui étaient restés dans l'esprit d'une agriculture de subsistance. Les premières années à la ferme seront exigeantes puisque les propriétaires doivent cumuler différents métiers pour réussir à gagner leur vie et élever leurs deux enfants. Restés fidèles à des valeurs communautaires, ils vendent ou troquent une partie de leurs récoltes en échange de menus services.

LE SAUT EN AGRICULTURE BIO

En 1989, les propriétaires décident d'opter pour la certification, une décision qui n'a pas été facile à prendre. « Nous étions hésitants à l'idée de faire certifier notre ferme, précise Marc. Nous voulions vendre nos produits sans nécessairement nous sentir obligés de grossir notre volume de production. En fait, je me demandais si l'investissement en valait réellement la peine. » Quelques mois plus tard, un acheteur se pointera à la ferme. Il s'agit d'un distributeur de légumes pour magasin d'aliments naturels qui, sachant que la ferme est certifiée en bonne et



Marc Bérubé et Louise Gagnon, fidèles à leurs valeurs...

due forme, leur offre d'acheter leurs carottes. « Il était prêt à payer 25\$ pour une poche de 25 livres, se souvient le maraîcher. J'ai évidemment dit oui sans hésiter. » C'était, à cette époque, le prix des carottes bio vendues sur les marchés de Montréal et de Québec. Aujourd'hui, un même volume de carottes se vend aux environs de 60\$. « Ce premier acheteur m'a fait comprendre que je pouvais exiger un prix plus élevé pour mes produits et donc pouvoir espérer un jour faire vivre ma famille sans nécessairement augmenter ma superficie de production. »

La vente aux restaurants gastronomiques va se faire presque par hasard. « En cherchant de nouveaux débouchés, je décide bien simplement et sans attente d'offrir mes cassis à un chef réputé de La Malbaie, Éric Bertrand, des Trois Canards. Non seulement il les a achetés, mais il m'a aussi demandé si je pouvais lui offrir des mini-carottes. » Marc et Louise utilisaient déjà ces carottes pour nourrir leurs poules. « Nous ne savions pas qu'elles étaient aussi savoureuses. » Au fil de leurs ventes et de leurs échanges avec des chefs cuisiniers, les maraîchers découvriront toute une gamme de légumes dont ils ne soupçonnaient pas l'existence, tels la rabiole, la betterave ronde jaune, le pourpier, la pimprenelle et une multitude de fines herbes inconnues, comme la menthe bonbon ou l'estragon français.

CIDRERIE



Domaine Steinbach



Terrasse, dégustations, tables champêtres
(groupes sur réservation 20 à 50 personnes)



Cidre de glace, vinaigres, moutards
Pâté de canard et confits d'oignons

tél.: 418 828-0000

2205, CHEMIN ROYAL, SAINT-PIERRE
www.domainesteinbach.com



QUÉBEC

L'avenir à inventer

Tout en un
**100%
BIO**



Misobio vous procure de façon naturelle tous les nutriments et éléments essentiels dont votre organisme a besoin quotidiennement:

- protéines, acides aminés essentiels, plus d'une 50 d'enzymes...
- vitamines du complexe B; riboflavine, B6, B12....
- minéraux, zinc, manganèse, fer, cuivre, calcium, potassium, phosphore...
- une grande quantité d'isoflavones...
- une source importante de phytostérols, d'acide gras oméga-3 (acide linoléique) et de lécithine...
- probiotiques, lactobacilles et autres micro-organismes...

**Tous ces éléments
contenus dans MisoBio aident:**

à soutenir le système immunitaire,
les os, les vaisseaux sanguins...

à réduire le mauvais cholestérol...

à protéger contre les maladies
cardiovasculaires...

à éliminer les radicaux libres,
métaux lourds, toxines;

à prévenir certains cancers: sein,
estomac, prostate, peau, foie...

à atténuer les effets désagréables
de la ménopause...

à réduire les problèmes digestifs,
d'élimination, les intolérances
et allergies alimentaires

POUR EN SAVOIR PLUS, LISEZ:

Un aliment aux mille vertus... Le miso

**MisoBio est disponible dans les magasins
de produits naturels et biologiques.**



Photo: Nathalie Noël

Charlevoix, un paradis plein de défis.

LÉGUMES, FINES HERBES, VERDURETTES

La superficie cultivée est-elle appelée à augmenter d'ici les prochaines années? Cela reste à voir... Pour le moment, on parle d'une régie assez exigeante puisque seules la préparation du terrain et la fumure sont effectuées mécaniquement. Le reste du travail, comme les semences et les récoltes, se fait à la main. Cela permet de maximiser la surface cultivée puisque les espaces entre les rangs nécessaires au passage des roues de tracteur sont supprimés. Marc est le seul à travailler à temps plein sur la ferme. Il est secondé par Louise, qui par ailleurs cumule également un emploi à mi-temps comme massothérapeute. Un ouvrier agricole est à l'emploi durant six mois ainsi que quelques stagiaires d'été. L'élaboration du plan de culture est un véritable casse-tête pour Marc. « Chaque année, c'est plus de 35 variétés de légumes, 30 sortes de fines herbes, 15 espèces de verdurettes et 10 variétés de fleurs comestibles qui sont plantées, ceci répété sur plusieurs semis », précise l'agriculteur. Cela nécessite une bonne organisation et la tenue d'un journal de bord quotidien. Une observation pointue des événements climatiques et animaliers a amené Marc à découvrir des phénomènes de convergence. « Je me suis aperçu qu'au moment de la floraison des pommiers tardifs, il était temps pour moi de semer les fèves. Je pourrais mentionner plusieurs événements qui sont corrélatifs et qui m'aident dans mes cultures », raconte le maraîcher.

UNE MISE EN MARCHÉ EXCLUSIVEMENT TOURNÉE VERS LA FINE CUISINE

L'offre et la variété de leurs produits sont dictées par la demande de leurs clients. Actuellement, la Ferme des Monts approvisionne 15 restaurants haut de gamme, dont le Château Frontenac et le Laurier-Raphaël, à Québec, le Manoir Richelieu et la Pinsonnière (relais et châteaux), à La Malbaie. Sept sont situés à La Malbaie et ne sont ouverts que durant la période estivale, et huit autres, situés à Québec, reçoivent une clientèle annuelle et imposent à Marc une gestion étalée de ses produits. Ainsi dispose-t-il d'une chambre froide et de caveaux souterrains situés à 12 pieds dans la terre, lesquels lui permettent de conserver ses légumes longtemps après la dernière récolte. « Il est important de pouvoir fournir les restaurants en quantité raisonnable et rapidement, souligne Marc. Un jour, le

chef du Château Frontenac m'a appelé en catastrophe pour me demander 100 laitues bio pour un groupe de congressistes. Depuis, il sait qu'il peut compter sur moi. » Les ventes se font presque exclusivement auprès de ces restaurants. Ce qui n'empêche pas une petite partie des légumes de trouver place sur les étals du CRAC et de la Giroflée, deux magasins d'aliments naturels situés dans la ville de Québec. Certaines familles aisées de la région viennent elles aussi s'approvisionner directement à la ferme. Il est intéressant toutefois de constater que malgré l'augmentation de la demande pour les aliments bio au sein des restaurants de fine cuisine, les chefs cuisiniers s'approvisionnent surtout auprès des agriculteurs non bio. L'impossibilité de produire des légumes frais à l'année est un handicap, de même que l'éducation des chefs au bio, qui est parfois à conforter.

Pour Marc, Charlevoix est une région aux atouts indéniables en régie bio, mais dans des secteurs très spécialisés. Les petits fruits et les fruits hors-norme sont un domaine qui reste à découvrir. Le secteur des produits transformés peut également être à développer. Mais le faible bassin de population est un inconvénient pour qui souhaiterait développer les paniers ASC. Marc et sa famille sont heureux d'avoir pu concilier leur amour de la terre et des convictions de vie basées sur un respect de celle-ci. Pour lui, « le paysan nourrit les gens avec sa bêche et avec les pensées qu'il a au moment où il bêche ». ♦



LES VIANDES BIO DE CHARLEVOIX

UNE RÉPUTATION SOLIDE ET BONNE POUR LA RÉGION

Connue à travers le monde pour son symposium international de peinture, la ville de Baie-Saint-Paul fait également parler d'elle par l'entremise d'une ferme bien spéciale : Les Viandes bio de Charlevoix. Des cochons et du poulet bio y sont minutieusement élevés pour ensuite être vendus un peu partout au Québec.

PAR DAVID LONGUÉE, RÉDACTION

LA VIE D'AGRICULTEUR dans Charlevoix est souvent une histoire de famille comme celle de Damien, quatrième génération à cultiver une terre ancestrale de 50 acres. Enfant, Damien suit son père dans les champs, à l'étable et même dans le bois. Entre 1984 et 1987, il quittera l'entreprise afin de poursuivre des études d'agronomie au Campus MacDonald de l'Université McGill. L'enseignement de l'époque est principalement axé sur une agriculture productiviste. Toutefois, un centre de documentation et d'information bio se met en place, et Damien en fera partie.

Ses études achevées, il va travailler trois ans à l'extérieur de la ferme comme agronome, puis revient dans Charlevoix pour s'installer définitivement sur la propriété familiale. En 1993, le troupeau de vaches est vendu, et le jeune agronome décide de se lancer dans la production d'arbres en pépinière. Quatre ans plus tard, un élevage de porcs et de poulets prendra place dans les anciennes étables. Le cheptel sera certifié bio par Garantie Bio Écocert en 2001.

UN ÉLEVAGE DE PORCS BIO

Le très populaire film *Bacon* aura fait couler beaucoup d'encre à l'époque en dénonçant sous forme de documentaire le scandale des méga-porcheries



Litière solide, de l'espace, une maman pour se nourrir, des porcelets heureux pour une viande savoureuse et une terre en santé.

dans le paysage québécois. La même année, Damien Girard choisira pour sa part de maintenir son élevage à une dimension humaine. Le troupeau est composé d'un verrat et de 50 truies. Sa ferme est de type naisseur-finisserie. Cela signifie qu'il élève ses sujets

de reproduction ainsi que la progéniture. Par année, le troupeau offre entre 700 et 800 porcelets, qui seront engraisés et vendus lorsqu'ils auront atteint entre 7 à 8 mois d'âge. L'élevage est conduit sur litière solide, permettant la fabrication d'un compost d'excellente qualité et plus nutritif pour les terres. Précisons ici que la majorité des élevages porcins conventionnels se font sur des plancher de béton latté, favorisant l'accumulation d'un lisier liquide à plus faible valeur nutritive. Lorsqu'il est épandu au champ, le fumier composté issu de matière solide reste en surface, alors que le lisier liquide se lessive plus facilement vers les cours d'eau ou encore s'enfonce dans la terre et atteint les nappes phréatiques.

UNE CROISSANCE LENTE

Les porcelets sont divisés en quatre groupes bien distincts, correspondant chacun à une période de la croissance de l'animal. Après leur naissance, ils restent près de leur mère pour une période de 28 jours et sont sevrés lorsque leur poids atteint entre 25 et 30 livres. L'étape du sevrage qui suit est cruciale, car c'est le passage d'une alimentation essentiellement liquide à une alimentation solide, ce qui crée un stress pour l'animal, qui doit adapter son système digestif. Une période de 15 jours est donc nécessaire avec l'absorption d'un gruaux fait de



Le CRAC
Aliments sains

Épicerie
d'aliments naturels et biologiques
(fruits, légumes, viandes, etc.),
suppléments, naturopathie...

Service-conseil sur place

690, St-Jean
Québec (Québec) G1R 1P8
Tél. : 418.647.6881
Télec. : 418.647.3953
Courriel : lecrac@mblink.net

Ferme des Monts

Marc Bérubé

*Mini-légumes variés,
fines herbes et fleurs comestibles*

*Fournisseur des restaurants gastronomiques
de Charlevoix et de Québec*

**128, Ruisseau des Frênes, La Malbaie
418.439.2706**



QUÉBEC

L'avenir à inventer

moulée et d'eau chaude. « Depuis l'introduction de ce gruau dans leur alimentation, précise l'éleveur, les animaux s'alimentent mieux et sont en meilleure santé. Avant, un certain nombre, environ 25% du cheptel, cessaient tout simplement de s'alimenter. ». La période d'engraissement dure entre cinq et six mois, jusqu'à ce que l'animal atteigne aux environs de 240 livres. Selon l'éleveur, le porc n'est considéré apte à la consommation humaine qu'au bout de sept à huit mois de croissance seulement, ce qui est un temps beaucoup plus long comparativement à ceux qui sont élevés de manière conventionnelle.

LES CONDITIONS PHYSIQUES DE L'ENGRASSEMENT

« Ce qui nous différencie le plus de l'élevage conventionnel, c'est le respect que nous avons pour nos bêtes, souligne l'agriculteur, Celles-ci disposent d'un espace variant entre 15 à 25 pieds carrés par animal, comparé à 7 pieds carrés dans le conventionnel. » De plus, cet espace peut s'agrandir quand vient l'été puisque les porcs sont alors envoyés au pâturage, ce qui permet à chaque cochon de disposer d'un espace de 80 m². Moment important pour les animaux puisque leur viande s'enrichit de nombreux éléments trouvés au hasard de leur recherche. Les porcs sont malgré tout ramenés dans leur parc pour le dernier mois d'engraissement, car leur prise de poids est ralentie lorsqu'ils sont trop à l'extérieur.

UN ÉLEVAGE DE POULETS RESPECTUEUX DES RYTHMES DE CROISSANCE

S'ajoute à la ferme un élevage de poulets de grain. Toutes les trois semaines, 4000 poussins arrivent à la ferme pour suivre un cycle de production de 12 semaines. Entre la 9^e et la 11^e semaine, tous les poulets de ce cycle sont vendus, la 12^e semaine servant au nettoyage du poulailler. « Le poulet bio est moins uniforme que le poulet conventionnel, souligne Damien. C'est d'ailleurs pour cette raison que nos ventes s'étalent sur une période de trois semaines. Les plus gourmands partent les premiers, ce qui laisse aux suivants une ou deux semaines pour atteindre leur poids de vente », raconte l'agriculteur. Les conditions d'élevage sont elles aussi plus confortables puisque, hormis la nourriture très différente, les oiseaux disposent d'environ 2 pieds carrés chacun pour se déplacer (les normes conventionnelles imposent 0,7 pied par oiseau). Ils sont également exposés à la lumière du jour puisque le poulailler dispose de fenêtres.

L'ALIMENTATION SUIVIE AU PEIGNE FIN

Pour mieux contrôler la qualité de ses viandes, Damien devait pouvoir vérifier la provenance de l'alimentation de ses bêtes. « Plus qu'une question de coût, je voulais pouvoir être certain de la source des aliments donnés à mes animaux. C'est une question de respect pour mes clients et pour moi-même », explique l'éleveur, qui l'année dernière a décidé de se lancer dans la production de céréales (blé, orge, avoine, pois) dans le but de fabriquer une partie de ses moulées. Le maïs et les sources de protéines, tels le lin, le tourteau et le soya, sont achetés à des producteurs certifiés que Damien connaît personnellement. Pour le maïs et le soya, la région ne dispose pas d'assez d'unités thermiques pour permettre la pousse de ces plantes. Les autres variétés sont achetées à des producteurs de la région. « J'ai une grande méfiance pour les certifications qui viennent des États-Unis, commente l'agriculteur. Elles sont souvent moins sévères qu'ici. »

LE DÉFI DE LA DISTRIBUTION

Le problème de la distribution est souvent majeur pour un agriculteur bio. Il ne dispose pas de l'assurance stabilisation pour sa récolte et souvent ne peut – ni ne veut – passer par les circuits traditionnels de vente. Les Viandes bio de Charlevoix n'échappent pas à cette règle, mais à force d'un travail acharné, Damien a réussi à se constituer une clientèle solide qui se développe en grande partie grâce au bouche à oreille. Chaque lundi matin, c'est environ



Tous les employés chez Les Viandes bio de Charlevoix partagent le même goût du bonheur pour leur petits pensionnaires.

1500 poulets qui sont abattus à l'abattoir de la ferme d'Orléans, tandis que 15 porcs sont amenés à l'abattoir de Sainte-Élusine, en Beauce. Les animaux, une fois découpés, sont réunis dans le même camion, qui file alors sur Montréal, où se font 80% des ventes de la ferme. La Boucherie Saint-Vincent, à Atwater, la Boucherie du Marché, à Jean-Talon, la Boucherie des Halles, de Québec, vendent les produits des Viandes bio de Charlevoix. Ces enseignes très connues ont été approchées en 2001 par Damien lorsque celui-ci s'est lancé sur la route pendant 6 mois à la recherche de clients. « Le gros problème au Québec dans le bio, c'est la distribution. Les mois de prospection ont été difficiles, mais je voulais être libre et ne pas trop m'éloigner du consommateur en multipliant les intermédiaires », raconte Damien. Aujourd'hui, c'est sa femme Natacha qui s'occupe de toute la partie administrative : prise des commandes, réponse aux clients, tenue des comptes. Damien, lui, fait tourner la ferme avec deux employés à temps plein.

Paradoxalement, c'est dans sa région natale que Damien a mis le plus de temps à se faire connaître. Les touristes de Montréal et de Québec ont fait venir à lui des chefs qui ignoraient la saveur particulière de ses viandes, Le manoir Richelieu et La Pinsonnière comptent parmi ses principaux clients dans Charlevoix, une région que Damien souhaite voir plus bio, notamment dans le secteur céréalier, où il estime qu'il y a beaucoup de place à prendre. ♦

Produits laitiers

certifiés biologiques

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

**FROMAGERIE
L'Ancêtre**

1615, boul. Port-Royal
Bécancour (Qc) G9H 1X7
Tél. : 819.233.9157
Fax : 819.233.9158
fromagerie.ancetre@videotron.ca

QUÉBEC l'avenir à inventer



Photo : Vergers Steinbach

C'est l'amour de la Belle Province qui a amené un couple de Belges, Philippe et Claire Steinbach, et leurs trois enfants à quitter leur pays d'origine en 1995 pour s'établir sur l'un des plus beaux joyaux du Québec, l'île d'Orléans. Portrait de pomiculteurs bio bien enracinés chez nous.

PAR DAVID LONGUÉE, RÉDACTION

quarante-deux milles de choses tranquilles DONT UN VERGER BIO

COMME BEAUCOUP d'immigrants européens, c'est la beauté naturelle du Québec et ses immenses espaces qui ont séduit Claire et Philippe. C'est également une magnifique maison datant de la Nouvelle-France, pour laquelle ils vont avoir le coup de foudre et qui les amènera à élire domicile à l'île d'Orléans. Les deux époux sont alors immigrants d'affaires, et totalement novices en agriculture. Le seul contact avec le biologique dont ils pouvaient se targuer était leur passé de consommateurs au pays de Tintin. « Ce qui est dommage avec le bio, c'est souvent l'étiquette de granola qui vous colle à la peau dès que vous affirmez vos convictions. Un peu comme si, aux yeux du grand public, la population sensible aux idées d'une alimentation biologique était nécessairement du genre hippy. » Ces gens sont loin de cette image, et la maestria avec laquelle ils ont élaboré leur plan d'affaires démontre clairement qu'on peut être bio dans ses convictions et à l'aise avec les affaires.



Photo : Vergers Steinbach

Aux Vergers Steinbach, toute la famille travaille fort.

L'AVENTURE BIOLOGIQUE

Claire, la première, va convaincre son conjoint de se lancer en agriculture biologique. Le domaine qu'ils viennent d'acquérir se prête à merveille à leur projet puisqu'il se compose d'une ferme ancestrale et d'un verger de 4000 pommiers à l'abandon depuis 15 ans. Cela facilite la transition vers l'agriculture biologique. Les deux époux, qui ne connaissent à peu près rien en agriculture, vont alors suivre des sessions de formation à l'ITA de la Pocatière : un cours sur les insectes et un autre sur les pulvérisations. « Ce cours m'a réellement dégoûté, se rappelle Philippe. Lorsque j'ai terminé la formation, je me suis juré de ne jamais toucher aux produits chimiques! »

L'île d'Orléans est peuplée alors de beaucoup d'agriculteurs à la mentalité assez conservatrice qui se transmettent les fermes de génération en génération. Leur

verger biologique n'est pas accueilli avec beaucoup de chaleur par leurs voisins. Pour certains agriculteurs, les techniques propres à la régie bio révolutionnent leur conception de l'agriculture. Plusieurs ont même eu peur pour leurs propres cultures. En 1993, alors que la majorité des pomiculteurs privilégiaient l'arrosage par avion, les Steinbach amorcent une gestion technique de leur verger en régie bio. La prévention et l'utilisation de la biodiversité du milieu sont privilégiés comme moyens de contrôle, de même que l'utilisation de produits biologiques reconnus pour leur efficacité de lutte contre les insectes et la tavelure.

LA BOULE MICHE BOULANGERIE

PAIN AU LEVAIN SANS GRAS NI SUCRE
PÂTISSERIES TRADITIONNELLES ET NOUVELLES

Partagez nos chocolats maison
avec votre Valentin(e)...
Ils sont faits à la main, avec amour;
vous craquerez pour eux!

PRODUIT BIOLOGIQUE CERTIFIÉ
QUÉBEC Vrai

Entreprise certifiée biologique
par Québec Vrai

1483, chemin Sainte-Foy, Québec • 688-7538
OUVERT 7 JOURS / 7



QUÉBEC

l'avenir à inventer

UN CALENDRIER TRÈS CHARGÉ

La vie de pomiculteur biologique dans une région aussi touristique que l'île d'Orléans impose un calendrier très chargé que Philippe, Claire et leurs enfants ont appris à respecter minutieusement. Le début des travaux commence en février avec la taille des pommiers, laquelle dure parfois jusqu'à trois mois. Le mois de mars amène l'ouverture du domaine aux visiteurs durant les fins de semaine. Les agriculteurs ne se sont pas contentés d'être des producteurs de pommes biologiques, ils ont aussi adjoint à leur manoir une dimension historique, permettant aux touristes de se replonger dans l'atmosphère des maisons de la Nouvelle-France. Leur domaine, appuyé par un site internet accueillant et une bonne visibilité dans les guides touristiques, reçoit une clientèle anglophone très nombreuse. En même temps que débute l'accueil des touristes se fait l'embouteillage du cidre et du vinaigre, travail essentiel puisqu'il est l'aboutissement des longs mois de préparation et de maturation des produits de leur ferme. Avec les premiers beaux jours de mai, la ferme ouvre ses portes tous les jours de la semaine. C'est aussi le temps des pulvérisations dans les vergers pour éloigner les insectes nuisibles. Les canards, qui font eux aussi partie de la renommée de la ferme Steinbach, commencent à être élevés pour leur chair et leur foie. Il s'agit d'un élevage à l'essai. Compte tenu de la faible demande pour ces produits, ils ne sont pas certifiés bio pour le moment. Les mois d'été sont des périodes d'activité intense. Les tâches sont partagées entre les visites des touristes aux vergers et au manoir, et la vente des produits. L'accueil se fait en costume d'époque et s'inscrit dans une logique d'éducation et de divertissement. La fin de l'été amène la période des récoltes et de la presse des pommes. Un temps où l'équipe s'enrichit d'ouvriers agricoles qui viennent pour quelques semaines prêter main forte à l'équipe déjà en place.

UNE QUESTION D'ÉDUCATION

La vente des produits se fait presque exclusivement à la ferme. Seuls Les Aliments santé Laurier et l'Épicerie Moisan, de Québec, distribuent eux aussi les produits du Domaine Steinbach. Ceci permet une plus grande adaptabilité des vergers par rapport à leur clientèle. Claire estime que c'est par l'éducation et la sensibilisation que les consommateurs chemineront vers le bio. « C'est par conviction personnelle que nous avons accepté de poursuivre, pendant toutes ces années, l'expérience de l'agriculture biologique », estime Claire. Il faut être profondément convaincu, car actuellement, le développement de cette forme d'agriculture ne semble pas faire partie des priorités gouvernementales. ♦

LES ÉLIXIRS D'ALIKSIR

Bien qu'il existe des millions de plantes sur la planète, seules 4000 d'entre elles sont considérées comme aromatiques. Le nombre de plantes que nous apprécions sous forme de parfums ou d'aromates est encore moins important puisque seules 300 espèces de végétaux se retrouvent utilisées pour les besoins et plaisirs humains.

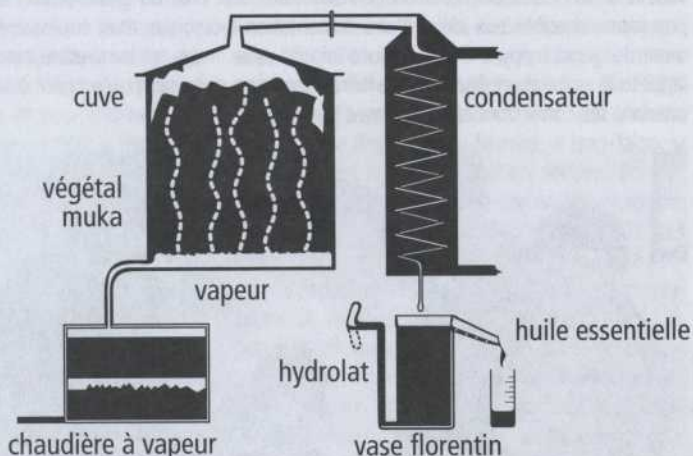
PAR DAVID LONGUÉE, RÉDACTION

LE DOMAINE D'ALIKSIR est situé à Grondines, modeste municipalité rurale du comté de Portneuf bordant le fleuve Saint-Laurent. Il s'agit d'une petite entreprise familiale qui s'est constituée autour de Lucie et Pierre Mainguy en 1988. Dès l'origine, le domaine fut certifié biologique, car la terre n'avait jamais été utilisée à des fins de culture conventionnelle. C'est une certitude de longue date pour Lucie et son conjoint que la terre porte en elle-même tout ce dont elle a besoin pour être productive. À condition d'en respecter les rythmes. Lucie, dont la formation initiale d'architecte ne la prédestinait pas forcément à la culture des plantes, va donner libre cours à sa passion de l'aromathérapie et développer avec Aliksir une compagnie multidisciplinaire vouée à la promotion de l'utilisation des plantes dans le domaine paramédical. À venir jusqu'à maintenant, l'entreprise Aliksir fabrique une quarantaine d'huiles issues d'herbes et de plantes, dont la menthe poivrée chocolatée et l'épinette noire. La moitié des huiles sont produites directement à la ferme. Pour compléter leur gamme de produits, les propriétaires s'approvisionnent auprès de quelques autres fermes de la province pour l'achat des plantes qui servent à leurs préparations. À leurs produits maison vendus à la ferme ou par catalogue s'ajoutent diverses autres huiles importées de France, qui sont distribuées par les mêmes canaux.

Comme elles sont toutes destinées à l'aromathérapie, les huiles d'Aliksir doivent être certifiées bio pour respecter les principes mêmes de cette discipline et pour permettre leur utilisation dans des produits transformés. Pour compléter le tout, un magnifique économusée a été aménagé, expliquant aux visiteurs tout le processus de fabrication des huiles et aromates issus des plantes.

À LA DÉCOUVERTE DE L'AROMATHÉRAPIE

L'aromathérapie est une discipline récente, issue de l'herboristerie et qui utilise des principes alchimiques permettant de concentrer et de dynamiser le pouvoir curatif des plantes. En effet, c'est par la synergie des quatre éléments – l'eau, la terre, l'air et le feu – que l'aromathérapeute va capter l'énergie et l'esprit de la plante. On reconnaît généralement que les huiles essentielles font partie du système de défense de la plante, ce qui explique leur rôle thérapeutique important. Les conifères, par exemple, fabriquent davantage d'huile à l'automne pour pouvoir conserver leurs épines et se défendre du froid qui les agresse. Cela les différencie des arbres feuillus, qui, eux, perdent leurs feuilles dans une incandescence de couleurs.



Malgré leur supériorité naturelle, dans le domaine médicamenteux, les produits issus des plantes ne peuvent satisfaire aux conditions d'homologation de la santé publique, car l'investissement ne peut être breveté donc protégé. En effet, au Canada, le vivant ne se brevète pas, ce qui empêche les compagnies pharmaceutiques de prendre le monopole des végétaux. Cela rend donc accessible à tous la possibilité de bénéficier du pouvoir curatif des plantes, à condition, bien sûr, d'avoir les connaissances adéquates. Du même coup, l'industrie pharmaceutique se désintéresse de la plante à l'état naturel, car il y a plus d'argent à perdre qu'à gagner dans cette discipline. Lucie précise : « Les plantes ont un pouvoir extraordinaire

QUÉBEC l'avenir à inventer



COMMENT ÇA VA, LE BIO?...

BIENVENUE DANS LE RANG SAINT-JOSEPH OUEST!

L'entretien s'est déroulé autour d'un repas pris à la bonne franquette, au lendemain de la première tempête de l'hiver. Nous sommes dans la région de Saint-Alban, dans le rang Saint-Joseph Ouest. L'hôtesse Francine nous a permis ainsi de goûter un excellent pâté de bison. Étaient présents ce jour-là sept agriculteurs qui, en plus de cultiver en régie bio, ont la chance d'être voisins. De leur propre gré, ils se sont regroupés pour partager un repas et répondre bien simplement à nos questions...

PAR DAVID LONGUÉPÉE, RÉDACTION

Bio-bulle Avez-vous expérimenté l'agriculture conventionnelle avant d'aller vers la production biologique?

Ranch D'Alton (François) Je viens d'une famille d'agriculteurs; mon arrière-grand-père a construit la maison en 1913. J'ai étudié à l'ITA de la Pocatière, dans le cours d'exploitants agricoles. Je me souviens d'un cours où on étudiait les mauvaises herbes. Nous n'étions pas intéressés par la plante en elle-même, mais juste à trouver le bon herbicide. C'est ainsi que l'on enseignait l'agriculture dans les années 80.

Terra Sativa (Sophie) C'est notre première ferme à tous. Noémie et Richard ont étudié en gestion et exploitation agricole au collégial; Guillaume et Jean-François ont étudié en horticulture à Mont-Joli; Guillaume et Jean-François (absents ce jour-là) ont fait une AEC pour devenir agents de certification, ce qui leur permet d'être engagés à contrat par les organismes de certification (surtout Garantie Bio); François, lui, a étudié en foresterie; quant à moi, c'est le mode de vie qui m'a attirée vers l'agriculture, car j'ai fait mes études en design de mode.

Ferme Saint-Joseph (Emilie) J'ai fait des études de graphisme. Je suis née à Saint-Alban, dans un paysage agricole. Lorsque j'étais enfant, j'accompagnais mon père fréquemment puisqu'il travaillait sur la ferme laitière de son oncle. J'ai connu et pris goût à l'agriculture grâce à cette expérience.

Ferme Saint-Joseph (Christian) J'ai étudié en aménagement de la faune. Je suis également copropriétaire, avec mon cousin, d'une érablière qui est accréditée biologique depuis 1999. J'ai toujours travaillé dans le domaine de l'environnement et désiré vivre de l'agriculture.

qui ne sera jamais mis de l'avant par les compagnies pharmaceutiques, car cela va à l'encontre de leurs principes de rentabilité et de profit maximum. »

DES CONCURRENTS FÉROCES

Par ses connaissances acquises au fil des années, Lucie s'est rendu compte que la loi du silence régnait sur l'aromathérapie, entretenue par les pouvoirs publics et les compagnies pharmaceutiques. « Le public devrait exiger que des fonds publics soient consacrés à la recherche dans le domaine de l'aromathérapie, car c'est entièrement naturel, peu coûteux, et les plantes ont depuis longtemps prouvé leur efficacité dans les sociétés traditionnelles », soutient l'aromathérapeute. Pourtant, le système fiscal actuel permet au contraire des dégrèvements massifs d'impôt pour les investissements dans la recherche pharmaceutique, lesquels seront ensuite utilisés pour le profit unique de ces mêmes compagnies.

Par exemple, des quatre millions de dollars nécessaires au développement d'un nouveau médicament, au moins deux millions viennent directement des

poches des contribuables sous la forme de crédits d'impôt à la recherche. Les profits futurs de la compagnie ne seront pas aussi équitablement partagés.

Dans un tel contexte, peu propice au développement de l'aromathérapie, le fait que les plantes ne puissent être brevetées constitue un bel îlot de liberté qui empêche la mainmise de l'industrie pharmaceutique sur celles-ci. De plus, l'agricultrice amène un argument important en faveur des crédits pour l'agriculture biologique: « Quand on fait de l'agriculture biologique, on expérimente sans cesse pour améliorer notre production, on fait de la recherche directement sur le terrain, dit-elle. Aussi, c'est très intéressant pour le développement du domaine de se prévaloir des crédits d'impôt au



Chez Alikis, l'économusée nous prouve que ce n'est pas d'hier que l'humain se soigne par les plantes.

développement et à la recherche. » Souhaitons que des oreilles attentives et bien placées aient vent de cette suggestion qui amènerait un peu de baume au cœur de ces apôtres de la bonne santé. ♦



QUÉBEC

l'avenir à inventer

Breve présentation des fermes

RANCH D'ALTON ÉLEVAGE DE BISONS

François Bertrand et Francine Boissart sont les deux propriétaires du ranch qu'ils occupent depuis 1987. À l'origine, la ferme est laitière conventionnelle, mais la volonté du couple de se tourner vers l'agrotourisme va entraîner l'abandon de la production de lait et la vente du troupeau en 1992. Il était difficile de concilier les deux activités. Les champs sont certifiés Déméter puis Québec-Vrai depuis 1995. La ferme produit aujourd'hui quelques poulets de grain et s'est spécialisée dans l'élevage de bisons.



Photo: Ranch D'Alton

FERME SAINT-JOSEPH ÉLEVAGE DE BŒUFS

C'est en octobre 2002 que Christian Caron et Émilie Savard ont fait l'acquisition de leur ferme pour se lancer dans l'élevage de bovins de boucherie (50 têtes).



Photo Ferme Saint-Joseph

CAPRICE DE PAYSANS ÉLEVAGE D'ANIMAUX DE BASSE-COUR

Carole Veilleux et Robert Girard sont des banlieusards de la rive sud, passionnés de longue date par la vie à la campagne. En octobre 2003, ils font l'acquisition d'une ferme à Saint-Alban, laquelle est certifiée Québec-Vrai depuis novembre 2003. L'environnement naturel et biologique a été déterminant dans leur choix.

TERRA SATIVA PRODUCTION DE LÉGUMES

Ils sont six amis de longue date. En août dernier, ils décident d'acheter une terre et de la cultiver ensemble. Le domaine est en pré-certification Garantie Bio. Malgré que les compagnons soient issus de la ville, l'expérience n'est pas une lubie de citadins, mais un projet mûri de longue date. Plutôt inusité et alternatif comme manière de s'établir à la campagne!

Caprice de Paysan (Carole) Je passais mes étés chez ma grand-mère. Parvenue à l'âge adulte, je mangeais bio par principe. J'ai toujours cultivé l'art de garder mon petit coin de terre bio, un peu comme pour exprimer un sentiment d'appartenance à la terre. Je prend actuellement des cours d'agriculture en serre bio et je suis sensible à la biodynamie.

BB Pourquoi avez-vous cheminé vers le bio?

Ranch D'Alton (Francine)

J'étais bio avant l'heure. En épousant François, j'épousais un agriculteur. Quand je lui ai parlé de mes convictions, il n'était pas fermé à la question.

Ranch D'Alton (François) J'ai saisi l'opportunité d'un cours qui était offert pour cheminer tranquillement vers le bio. Une rencontre avec Daniel Lapointe, un expert en biodynamie, a fait le reste, car il nous a ouvert les yeux sur la nécessité d'être bio pour respecter la terre. Pour ma part, je suis favorable au principe de laisser la nature équilibrer le sol et de se servir des plantes pour favoriser ce processus.

Terra Sativa (Noémie) Richard et moi avons prolongé nos études agricoles par des cours en agriculture biologique. Nous étions tous dans le début de notre vingtaine, quand des grands débats sur la bioéthique, le clonage et les OGM sont arrivés. Cela nous a interpellés, car nous estimions que les interventions sur le vivant ne pouvaient pas être sans conséquence.

Terra Sativa (Sophie) Cela s'inscrivait dans notre façon d'être. Nous voulions déjà cultiver la terre de façon saine et écologique, pour les gens autour de nous. L'agriculture soutenue par la communauté (ASC) et la certification biologique représentaient pour nous une voie logique, une façon de répondre à nos préoccupations sur la santé humaine, environnementale et économique.

Caprice de Paysans (Carole) Pour une question de santé. J'éleve des animaux pour ma consommation personnelle et une partie pour la revente. Cette année, j'ai eu deux cochons, des poulets de grains, des dindons sauvages et un veau. Mes animaux sont nourris biologiquement et traités à l'homéopathie au besoin. Ainsi, je connais très bien ce que je mange.

Ferme Saint-Joseph (Émilie) Je suis d'accord avec Carole; j'ajouterais que la nature me tient à cœur. Pour moi, les valeurs du bio sont en lien direct avec la protection de l'environnement. C'est donc un choix logique pour nous, qui va de soi, naturellement.

BB Comment s'est faite l'acquisition de votre terre?

Ranch D'Alton (François) Nous sommes certainement ceux qui ont le moins de mérite puisqu'il s'agissait de la ferme familiale.

Terra Sativa (Noémie) Nous voulions nous trouver une ferme. Nous avons fait des recherches sur Internet. Richard et moi travaillions à la ferme Cadet-Roussel, dont le propriétaire connaissait Francine et François. Il nous en a dit le plus grand bien. J'attendais mon bébé, ce qui nous amenait à devoir nous décider rapidement. Nos amis étaient en Amérique centrale à ce moment-là; nous les avons contactés. Ils ont donné leur accord de principe.

Terra Sativa (Sophie) Pour les banques, nous avions l'avantage d'être nombreux pour financer notre projet. De plus, pour le moment, nous sommes quatre à travailler à l'extérieur pendant que Noémie et Richard travaillent à temps plein sur la ferme.

Caprice de Paysans (Carole) Lors de nos recherches, mon mari et moi avons comme critère un environnement sain sur une route non passante. Après plusieurs années d'exploration, mon mari trouva la ferme sur Internet, son inscription sur le site venant tout juste d'être faite... Nous l'avons visitée, et l'achat a été finalisé en même temps.

Ferme Saint-Joseph Nous avons été élevés ici, à Saint-Alban. Nous avons tous deux un fort sentiment d'appartenance à notre merveilleux coin de pays. Nous trouvons très important de nous établir à proximité de nos contacts. Le prix des terres était encore accessible par ici, ce qui est loin d'être le cas dans plusieurs autres régions.

BB Avez-vous le sentiment d'être entendus par les pouvoirs publics?

Ranch D'Alton (François) Notre principal problème est que nous ne faisons pas partie du système de productivité. Or, toutes les subventions sont basées sur la production. Pour moi, le petit paysan n'est pas favorisé, que ce soit dans le conventionnel comme dans le bio. La certification devrait être un plus, mais elle n'apporte rien: elle est juste là pour sécuriser le consommateur.

Terra Sativa (Sophie) Nous ne ressentons que bien peu d'encouragement de la part des pouvoirs publics pour notre intérêt face à la sauvegarde des terres, des forêts, des cours d'eau. De plus, ce qui nous tient à cœur, c'est l'économie locale basée sur des produits diversifiés, pas l'exportation ni la monoculture.

Ranch D'Alton (Francine) Ce que nous déplorons, c'est que tout est fait et calculé pour favoriser le développement des grosses entreprises. L'apport des fermes familiales est trop souvent banalisé, alors

QUÉBEC

l'avenir à inventer



Photo: Ranch d'Alton

qu'elles aident grandement à la survie des campagnes.

Terra Sativa (Noémie)

Nous avons eu droit à la prime à l'établissement, mais l'assurance récolte est difficile à obtenir pour des superficies à échelle humaine. C'est une question de taille d'entreprise. Les fermes bio intéressent peu les gouvernants parce qu'elles ne produisent généralement pas en quantité industrielle.

BB Comment se fait votre mise en marché? Pensez-vous que les grandes surfaces sont une nuisance ou une opportunité pour le bio?

Ferme Saint-Joseph Étant une ferme à dimension humaine, nous ne sommes pas en mesure de fournir à la demande des magasins à grandes surfaces. Nous privilégions donc une mise en marché qui nous met en contact direct avec le client. Cette façon de faire est très appréciée et stimulante. Nous faisons partie d'un réseau, avec des producteurs maraîchers bio, et avons des points de chute où nous effectuons les livraisons. Nous vendons aussi directement à la ferme et dans quelques petits commerces locaux.

Terra Sativa Nous souhaitons faire de l'ASC, fournir les familles de notre environnement, ce qui permettra de mieux les connaître et de savoir pour qui nous produisons. C'est plus gratifiant. Les grandes surfaces sont aux antipodes de notre philosophie de vie.

Ranch d'Alton Notre production est petite, nous vendons surtout dans des magasins d'aliments bio et à la ferme. Je suis contre les grandes surfaces, qui fournissent surtout des produits qui viennent de Californie et de Floride, et qui oublient d'appuyer les productions locales. Je suis pour la revalorisation des cultures locales.

Ferme Caprice de Paysans Je suis membre, en tant que producteur, de la coopérative AlimenTerre de Pont-Rouge (Portneuf) et je vends aussi à la ferme.

BB Est-ce que vous trouvez que l'appellation « biologique » est galvaudée?

Ranch d'Alton (François) Le problème est que les certificateurs sont avant tout des agents de vérification. Ils ne sont pas là pour donner des conseils, juste pour faire la « police ». Cela enlève un côté humain important, qui était plus présent il y a quelques années. C'est dur pour des agriculteurs qui ont justement fait le choix d'humaniser leurs productions.

Terra Sativa (Sophie) Si elle est galvaudée, c'est par désinformation. Il y a des rumeurs qui courent à

ce sujet. Il serait peut-être temps de se donner un logo unique pour aider le consommateur à s'y retrouver, parce que souvent, il n'y croit pas. Les gens qui vendent le concept du bio (épiceries, revues, médias, organismes de certification) devraient se charger de rendre plus accessibles les bonnes informations à ce sujet (les normes la certification, les emballages réglementaires, les logos...). Cela donnerait de la crédibilité aux produits et aux fermiers.

Ranch d'Alton Le problème ne vient pas de la certification en soi, mais des produits qui utilisent le terme « naturel » pour faire bio. Également, la multiplication des appellations (viande « de grain », produits « du terroir » ou « paysans ») sème la confusion chez les consommateurs.

Terra Sativa En fait, c'est le trop-plein de termes qui permettent de contourner la notion de biologique et qui viennent semer le doute dans l'esprit du consommateur.

Ferme Saint-Joseph Le fait qu'il y ait plusieurs certificateurs est aussi un problème. En théorie, les organismes se ressemblent, mais les pratiques ne sont pas nécessairement les mêmes.

Terra Sativa Les certifications bio américaines viennent davantage compliquer la donne puisque certaines certifications d'États américains sont tout simplement anti-biologiques suivant les normes québécoises. Ce qui dessert l'ensemble des produits bio.

Ranch d'Alton La certification est censée, à la base, protéger le producteur et le consommateur. Or, comme il n'y a pas d'uniformisation au niveau canadien comme cela se fait en Europe, elle est plus une source de complication pour le producteur qu'autre chose.

BB Est-ce que vous vous reconnaissez dans les organisations d'agriculteurs en place?

Ranch d'Alton (François) Nous nous reconnaissons dans l'Union paysanne. Malheureusement, nous devons payer aussi la cotisation à l'UPA, car c'est obligatoire si nous voulons bénéficier du peu d'aide gouvernementale disponible, comme le remboursement des taxes foncières.

Ferme Saint-Joseph (Christian)

L'Union paysanne encourage les petites entreprises et favorise les formations à la transformation des produits, ce qui permet

d'être plus autonome. Les pouvoirs publics compliquent beaucoup la vente au détail par abus de réglementation.

Terra Sativa (Noémie) Nous nous reconnaissons davantage dans l'Union paysanne que dans l'UPA; ils sont plus aptes à comprendre nos points de vue et nos préoccupations.

Ranch d'Alton Il y a de bonnes personnes à l'UPA, mais le problème de ce syndicat est que ce sont les plus grosses compagnies qui contrôlent le pouvoir et donc le marché. Si j'avais le choix, je ne cotiserais pas à l'UPA.

Ferme Saint-Joseph Étant donné que l'Union paysanne dispose de moyens financiers beaucoup plus limités que l'UPA, ses pouvoirs en sont par conséquent limités, ce qui est très dommage.



Photo: Ferme Saint-Joseph

Ce débat a eu le mérite de faire parler les agriculteurs de terrain qui sont tous venus au bio pour des raisons différentes. Pourtant, des points importants ont été soulevés, telles une uniformisation des procédures et des cahiers des charges des certificateurs, une amélioration de leur diffusion et une meilleure écoute de la part des syndicats chargés de les défendre.

Les années à venir nous diront si leurs paroles auront été entendues en plus haut lieu.

Boucherie
Saint-Vincent
VIANDES BIOLOGIQUES CERTIFIÉES

Marché Atwater de Montréal
138, avenue Atwater, Étal No 12,
Montréal (Québec) H4C 2G3
Téléphone: (514) 937-4269 • Télécopieur: (514) 937-4260



QUÉBEC l'avenir à inventer

L'AGRICULTURE SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ (ASC)

QUÉBEC EN PLEIN ESSOR

Depuis maintenant 9 ans, les gens de la région de Québec peuvent se procurer des aliments via la formule de l'ASC. La ferme Campanipol a été l'instigatrice en 1997, livrant chaque semaine à 25 personnes. Cette année, environ 800 personnes pourront se procurer des aliments biologiques à travers la formule de l'ASC dans la grande région de Québec.

ISABELLE JONCAS, COORDONNATRICE DU RÉSEAU QUÉBÉCOIS DES PROJETS D'ASC
WWW.EQUITERRE.ORG • TÉL. : 514.522.2000

UNE MISE EN MARCHÉ SOLIDAIRE

L'idée de soutenir une ferme locale pour s'approvisionner en aliments biologiques a fait son chemin dans la région de Québec. C'est ce que propose l'ASC! Depuis plusieurs années, des gens s'engagent en payant à l'avance leurs fruits et légumes pour la saison estivale. Ils reçoivent par la suite, durant une période de 12 à 20 semaines, un panier d'aliments dont la composition varie selon l'avancement de la saison. Avec cette formule, le client, devenu partenaire, partage avec son « fermier de famille » les risques et les bénéfices que représente la production agricole, tout particulièrement en régie biologique. La formule gagne en popularité tant du côté des fermes que des partenaires.

Nombreux sont ceux qui ont pris goût à la fraîcheur des aliments, à la diversité offerte dans les paniers, à la possibilité de découvrir de nouveaux aliments ou de donner un coup de main à leur « fermier de famille » et au contact qu'ils dévelop-

pent avec celui-ci. Ils sont si nombreux que les fermes approvisionnant la région de Québec ont parfois peine à répondre à la demande. Ces fermes tendent à afficher complet très tôt en saison, année après année. Bonne nouvelle, six fermes s'ajoutent aux huit déjà implantées dans la région. Certaines de ces fermes livrent à Québec, d'autres plutôt sur la rive sud.

Les amateurs de viande biologique seront ravis d'apprendre qu'il est aussi possible de se procurer de la viande biologique dans la région via le réseau d'ASC. Le fonctionnement est similaire à celui prévu pour les

paniers de légumes : on s'engage pour une période de six mois ou plus auprès du producteur et on paie au moment de l'inscription 50% du montant prévu.

Liste des fermes membres pour 2005 dans la région de Québec

Fermes maraîchères	Secteurs desservis	Téléphone
Ferme des Ruisseaux, Pintendre	Rive-Sud & Québec	418.835.1134
Ferme la Maria, Saint-Michel-de-Bellechasse	Québec	418.884.3626
Les Paniers du pays, La Durantaye	Rive-Sud & Québec	418.884.2610
Ferme Campanipol, Sainte-Geneviève-de-Batiscan	Québec	418.362.2468
Ferme maraîchère Clément Roy, Donnacona	Québec	418.285.1881
La Ferme du Château, Château-Richer	Québec	418.802.7816
Le Brayon, Sainte-Louise-des-Aulnaies	Rive-Sud	418.852.1757
Ferme maraîchère des sables, Pintendre	Rive-Sud	418.838.9717
Ferme Le Soleil levant, Joly	Québec	418.728.0010
Terra Sativa, terre de cultures, Saint-Alban	Québec	418.268.4499
Ferme du Goglu, Saint-Pierre-de-Montmagny	Rive-Sud	418.248.1486
Fermes d'élevage		
Ferme Le Crépuscule, Yamachiche	Québec	418.296.1321
Ferme Forest-Laplante, Saint-Romain	Québec	418.486.2870
Ferme Odell, Sainte-Monique-de-Nicolet	Québec	418.289.2720

VOUS AIMERIEZ DEVENIR PARTENAIRE?

Il est fort simple de participer au projet d'agriculture soutenue par la communauté (ASC). Il suffit soit de contacter directement la ferme de votre choix pour obtenir l'information, soit de visiter le site internet d'Équiterre dès le début du mois de mars pour recevoir la liste des fermes pour toute la province de Québec. Vous pouvez aussi nous téléphoner, et nous vous posterons la liste. Des rencontres d'information sont organisées par la plupart des fermes afin de permettre au public de comprendre les tenants et aboutissants de tels projets, et de faire connaissance avec leur futur « fermier de famille ». Au-delà des fruits et légumes ou de la viande, certaines fermes offrent des produits complémentaires permettant d'ajouter diversité et goût au menu. Certaines fermes continuent les livraisons durant la période hivernale (et la ferme Le Goglu ne livre que l'hiver).

VOUS AIMERIEZ DEVENIR « FERMIER DE FAMILLE »?

La mise en marché directe comme l'ASC contribue à rémunérer le producteur d'une façon plus juste, entre autres parce que 100% du dollar dépensé par le partenaire lui revient et parce qu'il est en plein contrôle de ses revenus. Vous aimeriez bénéficier du soutien d'un groupe de gens sensibles à l'agriculture que vous pratiquez? Équiterre peut vous soutenir dans cette initiative par le biais de formation, de réseautage et d'échanges, de mise en contact avec le public et par des outils d'organisation tels une veille sur les prix et un bulletin de liaison pour les partenaires. Le guide *Je cultive, tu manges, nous partageons* est un outil incontournable pour celui qui amorce sa réflexion. Contactez-nous, et nous vous ferons parvenir une trousse d'informations pertinentes au démarrage d'un projet ASC. ♦

Les Viandes Biologiques de Charlevoix



Nourriture entièrement bio,
aucun médicament
ou stimulant de croissance,
bien-être et confort des animaux...

Vous savez ce que vous voulez...
maintenant, vous savez ce que vous mangez!

280, ch. Saint-Laurent, Baie-Saint-Paul
Tél.: (418) 435-6785 • Fax : (418) 435-5067



www.viandesbiocharlevoix.com

Le réseau bio

**Conservez
toute la saveur
de vos céréales**
en vous procurant
votre propre moulin à céréales

Holbec inc. vous offre une gamme complète
de moulins à céréales reconnus pour leur qualité et leur efficacité.

Que vos opérations soient résidentielles,
commerciales ou industrielles,
vous trouverez le moulin
qui convient à vos besoins.



Visitez

notre site internet
pour connaître
toute la gamme des produits
que nous vous offrons

www.holbec.qc.ca



Holbec Inc.

Nous nous spécialisons

**dans la vente
de presses à fruits**

ainsi que dans les équipements de transformation
de vos fruits biologiques.

Visitez notre succursale
pour une meilleure évaluation de vos besoins
en matière de transformation
de vos fruits.



831, Principale
Saint-Paul-d'Abbotsford
Québec J0E 1A0
450.379.9214
holbec@holbec.qc.ca

ÉCOLO-NATURE



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

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

ÉCOLO-NATURE

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

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

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

APPROUVÉ PAR DES ORGANISMES BIOLOGIQUES
LIVRAISON DISPONIBLE PARTOUT AU QUÉBEC

Approuvé pour l'agriculture biologique par Garantie Bio-Ecocert et OMRI

ANALYSE MINIMALE GARANTIE

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

CONTACTEZ-NOUS!

LES ŒUFS D'OR INC.
34, rue Chénier
Val-d'Or (Québec) J9P 3S3
Tél: 819.824.4419
Fax: 819.824.4418
www.ecolo-nature.com

QUÉBEC

Sarclieur à céréales (peigne)

Pour un sol sain ...

Hatzenbichler

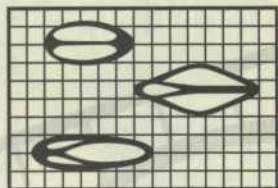
LA TECHNIQUE AGRICOLE QUI PREND SOIN DU SOL



AGRI-DISTRIBUTION J.M. inc.

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

Tél. : 450.427.2999 ☎ Fax : 450.427.7224 ☎ Cell. : 514.952.1226



Semences **RDR** PROULX INC.

❖ Semences certifiées biologiques

- Avoine AC Rigodon
- Avoine nue AC Baton
- Blé AC Barrie
- Soya AC Glengarry 2550 UTM
- Soya OAC Champion 2650 UTM

❖ Centre de séchage et de transformation certifiés biologiques

❖ Vente et achat de grains biologiques

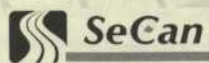
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT VOS SEMENCES

2 FAÇONS DE COMMANDER :

Par téléphone
819-293-2001

Sans frais
1-866-293-2001

ou par internet
www.semencesrdr.com



NOUVEAU

NC+Organics

Variétés maïs grain
biologique

05A18 2450 UTM

08IA2 2600 UTM

15A21 2725 UTM

17A21 2725 UTM

Bienvenue
aux détaillants