



JE CULTIVE, TU MANGES, NOUS PARTAGEONS :

COLLOQUE SUR L'AGRICULTURE
SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ

Actes



Sous la direction d'Équiterre

COORDINATION :

Sara Mayo, Frédéric Paré

RÉDACTION DES RÉSUMÉS DES ATELIERS ET CONFÉRENCES :

France Arnaud, Caroline Baron, Josée Baron, Claude Beauregard, Lucie Bouffard,
Karen Campbell, Hilary Chop, Marjorie Forsyth, Isabelle Joncas, Isabelle Lesage, Delphine Marot,
Marie-Claude Rose, Véronique St-Onge. Karine Triolet, Kevin Walsh, Chris Yoder

TRADUCTION :

Peter Feldstein, Tony Kwan, Samantha McGavin, Raymond Robitaille

CORRECTION :

Christine Otis

MISE EN PAGE :

Valérie Leblanc, Michel Tétu et Sébastien-Philippe Fortin

© Équiterre
2177 rue Masson,
Montréal, Québec,
H2H 1B1
www.equiterre.qc.ca

Dépot légal - 3^e trimestre 2002
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN 2-922563-03-0

2 INTRODUCTION

CONFÉRENCES PRINCIPALES

- 3 **Mener votre ASC vers les prochaines générations**
Elizabeth Henderson
- 11 **La terre n'est pas à vendre :
à l'encontre de l'agriculture productiviste**
José Bové

ATELIERS / WORKSHOPS

PRODUCTION

- 17 **Défis du démarrage en ASC**
Yanilou Plante, fermière, Jardin des Anges
- 18 **« Lundi, des patates » : le défi de la planification
d'une production diversifiée**
Nicole Rousselle, fermière, Ferme Samson et fils
Michel Jetté, fermier, Les Serres Michel Jetté et
Réjeanne Huot
- 20 **« Pas d'OGM dans mon assiette ! »**
Marcel Roy, agronome, Répondant en agriculture
biologique, MAPAQ.

RELATIONS AVEC PARTENAIRES

- 22 **Combien vaut un panier ?
Stratégies d'établissement de prix de la part**
Elizabeth Henderson, fermière,
Peacework Organic farm
- 24 **Communication entre partenaires et fermiers :
un élément essentiel à la réussite**
Joscelyne Charbonneau, Jardins de la montagne
- 26 **Les groupes-noyaux :
les partenaires au cœur d'un projet ASC**
Elizabeth Henderson, fermière,
Peacework Organic farm
- 27 **Les pieds sur la terre :
le travail des partenaires sur la ferme**
Elizabeth Henderson, fermière, Peacework Organic
farmFrédéric Fournier, partenaire de la ferme
Cadet-Roussel
- 29 **Le partenaire passionné :
pour une fidélité entre les partenaires et leur ferme**
Robert St-Arnaud, propriétaire de la ferme Campanipol,
à Ste-Genivière

AU-DELÀ DU PANIER : MODÈLES INNOVATEURS

- 31 **Stratégies innovatrices de distribution**
Jim Sluyter, fermier, Five Springs Farm, Michigan.
Tara Lindsay, coordonnatrice des projets d'ASC,
LifeCycles, C-B
Scott Chaskey, fermier,
Quil Hill Farm/Peconic Land Trust, NY
- 33 **Jumelage de groupes communautaires
ou d'entreprises avec les projets d'ASC**
Shana Berger, coordonnatrice ASC, Just Food, New York
Moïra O'Reilly, ancienne copropriétaire du magasin
Le Petit Prince.
- 35 **Le bio pour tous et toutes ;
faire une place aux personnes à faible revenu**
Shana Berger, Just food, NY
Jamie Quinn, fermier la Ferme Terre Bleue
- 37 **Les stages à la ferme :
pour un apprentissage valorisant**
Dylan Lafrénière, ex-stagiaire à plusieurs fermes
Geneviève Chagnon, directrice, Carrefour
bio-local-emploi

L'ASC DANS SON CONTEXTE

- 39 **Dans l'ombre du supermarché global :
l'ASC et la mondialisation**
Guy Debailleul, professeur, Université Laval
Mireille Audet, Organisatrice communautaire
et militante, Opération SalAMI
- 41 **Rôle éducatif des projets d'ASC**
Madeleine Roussel, fermière, ferme Cadet-Roussel
Mike Ambach, étudiant à la maîtrise en éducation
- 42 **Quel futur pour les ASC au Québec ?
Discussion sur l'évaluation du réseau**
Elizabeth Hunter, coordonnatrice des projets agricoles,
Équiterre



I POÈME

De retour de ce colloque
 Mon cœur et tout mon être,
 Sont remplis de riches impressions.
 Vous toutes et tous, qui êtes venus
 Partager votre amour de la terre et de la Terre,
 Est un bouquet fleuri dans cette mer d'agri-business mondiale sans âme.
 Envers et contre tous ces courants,
 Votre courage et votre engagement à produire des aliments sains
 Par des méthodes de culture respectant
 La dignité de notre hôte, notre planète,
 Sont le signe de votre intégrité.
 Dans ma compréhension des Lois de la Nature,
 Vous serez, dans un demain pas si lointain,
 Ceux qui nourriront la majorité des humains.
 La Nature est loin d'avoir dit son dernier mot.
 Il est clair pour moi qu'il y aura du brasse camarade,
 Car, en tant qu'humanité, nous n'avons pas semé que du bon grain.
 Dans les difficultés à venir, ne vous découragez pas.
 Si le chemin à suivre n'est pas clair, écoutez... de l'intérieur.
 Tout comme dans la diversité de la Nature,
 Nous avons chacun notre talent,
 Avec le mien, je vous aiderai du mieux que je peux.
 Être paysan est la tâche la plus noble,
 Si nous la faisons dans le respect de la Vie.

Marcel Roy, Agronome
 Conseiller en agriculture biologique
 Participant au colloque

Introduction



En novembre 2000, à la fin d'une saison agricole difficile, marquée par une des pluies trop abondantes et un soleil trop souvent caché par les nuages, plus de 200 personnes se sont réunies pour un événement unique : le premier colloque québécois et canadien sur l'agriculture soutenue par la communauté, tenu dans un petit village des Laurentides, au Québec, à Lac Supérieur. Les participants et conférenciers du colloque étaient des gens impliqués directement dans l'ASC ou simplement intéressés à en savoir plus sur ce mode d'agriculture qui prend de l'ampleur depuis les dernières années.

Bien qu'elle ait adopté divers contours, la formule de l'agriculture soutenue par la communauté existe depuis les années 70 et est maintenant répandue en Europe, aux États-Unis, au Japon et au Canada. Ici au Québec, l'ASC est devenue une solution de rechange pour les plus de 5000 consommateurs qui recherchent une agriculture plus solidaire et écologique. Après cinq ans d'implication directe dans la croissance de ce mouvement au Québec, Équiterre a vu la nécessité d'organiser un colloque qui serait un lieu d'échange et de formation pour alimenter le mouvement de nouvelles idées, de nouvelles inspirations, et de nouvelles énergies.

En attirant des conférenciers et participants du Québec, de l'Ontario, de la Colombie-Britannique et de plusieurs états américains, plusieurs modèles ASC ont été discutés. Même si la formule ASC varie d'une région à l'autre, les projets d'ASC ont tous des éléments semblables : un fermier biologique ou en transition en lien direct avec des consommateurs (appelés partenaires ou membres), de la région, qui s'engagent financièrement envers leur ferme, pour la saison.

Comme ce colloque a été une expérience unique et que plusieurs personnes n'ont pas pu y participer, nous avons pensé produire un document qui résumerait le contenu des réunions. Ce document est un peu différent des actes de colloque traditionnels. Les résumés des ateliers ont été écrits par des participants, au lieu de donner cette charge aux conférenciers (par contre tous les conférenciers ont donné leur approbation au texte final du résumé de leur présentation). Le style de rédaction reflète le style des ateliers : présentation de un ou deux

conférenciers suivis d'une discussion entre les participants. Par manque d'espace, nous avons choisi les ateliers qui seraient les plus appropriés pour un public varié. Les résumés des ateliers touchent plusieurs aspects de l'ASC : la production, les relations avec les partenaires, les modèles innovateurs en ASC, et le développement de l'ASC.

Avant les ateliers, vous pouvez lire les présentations de deux des conférenciers principaux : Elizabeth Henderson et José Bové. Le texte d'Elizabeth Henderson, qui a ouvert le colloque, a donné un élan stimulant aux discussions à venir. Sa présentation est très personnelle, nous décrivant les peines et les joies qui ont marqué son chemin en ASC durant les 10 dernières années.

Le colloque a été clôturé par la présentation de José Bové, fermier et militant français, président de la Confédération Paysanne. La présentation de M. Bové donne un aperçu des enjeux mondiaux dans lesquels l'ASC se situe. Son texte retrace le parcours du mouvement pour une agriculture paysanne en France qui a débuté dans les années 1970. Il note également les effets néfastes des institutions de la mondialisation, telles que l'OMC, sur les petits producteurs. Sa présentation se termine sur une note militante, encourageant les participants à utiliser leur pouvoir politique pour faire changer les choses.

Et les choses changent ! Depuis le colloque, Équiterre et le Réseau des projets d'ASC au Québec ont finalisé un processus d'évaluation et avancé un plan stratégique pour la consolidation et le développement du réseau ASC. Les fermes faisant déjà l'ASC continuent à se développer et des nouvelles fermes en ASC démarrent à chaque année. Le Réseau aurait sans doute encore une nouvelle dynamique lors du prochain colloque sur l'ASC au Québec... en 2005 ?

Bonne lecture !

Sara Mayo
Organisatrice du colloque

Isabelle Joncas
Coordonnatrice du Réseau
des projets d'ASC

Une des pionnières du mouvement de l'ASC aux États-Unis, Elizabeth Henderson est productrice pour des projets ASC depuis 12 ans. Sa ferme, Peaceworks Organic Farm, dans l'état de New York produit 238 paniers par semaine et met l'accent sur une participation active des partenaires. Elle est l'auteur du livre « Sharing the Harvest » qui est à la fois un guide à l'ASC et une compilation de l'histoire de centaines de projets ASC aux États-Unis.



MENER VOTRE ASC VERS LES PROCHAINES GÉNÉRATIONS

Elizabeth Henderson

Je viens tout juste de savourer la chaleur du souper de fin de saison de notre groupe d'ASC et d'endurer le froid cinglant de la récolte de jeudi dernier. Notre souper est devenu une tradition annuelle; c'est un immense souper-partage, composé de plats préparés avec les aliments de notre ferme, auquel participent chaque année de plus en plus de gens – cette année, nous avions de la place pour près de 200 personnes. La chaleur et l'appréciation de notre communauté compensent largement l'inconfort des matins comme celui d'hier.

Le système alimentaire mondial

Le système alimentaire de l'avenir existe déjà aujourd'hui dans les grandes villes des États-Unis. Les détaillants constituent le centre nerveux de la distribution alimentaire. Les secteurs dominants de la production et de la distribution alimentaires suivent la voie de l'industrialisation jusqu'à sa conclusion logique, en se métamorphosant en systèmes traitant les données recueillies sur les habitudes d'achat des clients afin de programmer leurs livraisons au moment adéquat. Chaque année, 27 000 nouveaux produits alimentaires éblouissent et séduisent le consommateur. Grâce à la communication, aux alliances stratégiques d'entreprises et aux réseaux de transport qui s'étendent aux quatre coins du globe, les saisons ne déterminent plus ce qui est en vente. L'approvisionnement est mondial et l'offre, illimitée, pour ceux qui ont les moyens de payer.

Pour le consommateur américain, plus besoin de savoir comment cuire ou même laver les aliments. Les restaurations rapides, les services alimentaires en milieu de travail, les dépanneurs et les distributeurs automatiques fournissent 60 % des repas consommés au pays. La moitié de la population prend son déjeuner dans l'auto, en route pour le travail. Alors que la ménagère traditionnelle devient une espèce en voie de disparition, les magasins d'alimentation ressemblent de plus en plus à des comptoirs de mets à emporter, avec leurs repas cuisinés ou semi-cuits que l'on peut manger à la maison. Mon beau-père, qui vit en banlieue de New York, où une grande partie des résidents fait la navette quotidienne au travail, m'a confié que, chaque soir, une nuée de banlieusards se rendent en auto de la station de train au supermarché pour se procurer des dîners cuisinés avant de rentrer à toute vitesse à leur foyer pour la nuit. Dans la section des produits congelés, parmi les repas préparés, on trouve aussi des repas gastronomiques. Grâce aux améliorations apportées aux emballages, les salades pré-coupées emballées constituent un secteur en croissance de l'industrie des fruits et légumes frais. On a vendu pour 1,09 milliards \$ de ces produits en 1997, soit une augmentation de 20 pour cent par rapport à 1996. Les ventes totales de tous les types de produits « fraîchement coupés », y compris les « bébé » carottes (des carottes ordinaires taillées au tour pour prendre la forme d'une jeune carotte tendre), les fruits, les mélanges à plat sauté à la chinoise et les salades, ont

atteint 6 milliards \$ en 1997, soit 10 pour cent des ventes totales de fruits et légumes. Certaines publications de l'industrie prévoient que leurs ventes atteindront 19 milliards \$ en 2003. Les consommateurs américains payeront de 2 à 3 fois plus que ce que coûtent les ingrédients non préparés pour avoir des carottes pelées, des pommes sans trognon et tranchées et de la laitue lavée et coupée.

Dans les sondages, ces mêmes consommateurs s'inquiètent de plus en plus de leur santé et de leur nutrition. Les supermarchés se font concurrence dans la qualité de leurs rayons de fruits et légumes, car les études de marché montrent que c'est ce qui attire le plus les clients.

Mais, alors que les Américains mangent plus de fruits et de légumes, on assisterait à une diminution de la valeur nutritive de ces aliments. Par rapport aux données de 1975, les tables de composition des aliments publiées en 1997 par l'USDA (ministère de l'agriculture des États-Unis) montrent une diminution, à des taux variant de 15 à plus de 50 pour cent, de la teneur de presque chaque vitamine et minéral. Par exemple, la quantité de calcium dans 100 grammes de brocoli est passée de 103 mg à 48 mg. La teneur moyenne en vitamine A de la carotte, qui a augmenté de 155,7 pour cent, constitue une exception, même si ses teneurs en vitamine C, en calcium et en fer ont diminué. Selon les spécialistes du laboratoire Nutrient Data Lab de l'USDA, les changements s'expliqueraient en partie par l'adoption de méthodes plus précises, mais seraient aussi causés par la mutation des variétés disponibles sur le marché. En tant que productrice agricole, j'ai observé que les qualités déterminantes de la plupart des variétés commerciales de fruits et légumes offertes sont leur capacité à être cueillies à la machine, leur conservabilité à l'étalage et leur adaptabilité au transport, et non leur valeur nutritionnelle. Les catalogues de planteurs de légumes que j'ai pu examiner vantent des qualités comme la longueur du tronc des nouvelles variétés de brocoli, afin d'en faciliter la cueillette, ou l'uniformité et la douceur de la peau des carottes, pour en rendre le pelage et le découpage plus économiques et rapides.

Dans sa ruée incessante pour de nouveaux produits, l'industrie alimentaire garde l'œil sur ses profits et son image. Les besoins des consommateurs n'entrent pas en ligne de compte. Pendant quelques années, alors que ma famille traversait une période difficile, ma mère travailla à l'Institute for Motivational Research, une entreprise de commercialisation dont l'unique objectif était de trouver des façons d'induire les consommateurs

à acheter des produits, peu importe s'ils en avaient besoin. Comme les vitamines et les suppléments vitaminiques se vendent bien, les entreprises de transformation s'activent maintenant à fabriquer des « nutraceutiques » et à inventer des aliments « fonctionnels ». Pourtant, je croyais que tous les aliments étaient fonctionnels et contribuaient à la nutrition humaine; cela démontre simplement à quel point je peux être naïve. Par ailleurs, on mène des recherches pour accroître les substances anti-cancérogènes dans les raisins, les oignons, l'ail et d'autres légumes.

Les entreprises de semences offrent aux producteurs le choix entre des « intrants technologiquement habilités » (les cultures résistantes à l'herbicide Round-up par exemple) et les « extrants technologiquement habilités » (les cultures à identité préservée), mais aucun choix quant à l'utilisation ou non de semences génétiquement modifiées. Pour acheter ces semences, les producteurs sont tenus de signer des contrats avec les entreprises de semences détentrices de brevets, lesquelles, comme par hasard, sont liées aux entreprises de transformation qui fabriquent le produit final. De plus en plus de fermiers éleveurs de bétail et planteurs de légumes transformés

DANS SA RUÉE INCESSANTE
POUR DE NOUVEAUX PRODUITS,
L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE GARDE L'ŒIL
SUR SES PROFITS ET SON IMAGE.
LES BESOINS DES CONSOMMATEURS
N'ENTRENT PAS EN LIGNE DE COMPTE.

vendent leurs récoltes sous contrat à des sociétés intégratives jouissant d'un pouvoir économique incommensurablement supérieur à celui des fermiers. Dans mon comté, Mott est la grande société de transformation agro-industrielle

qui, chaque automne, fixe le prix des pommes à jus. Les planteurs de pommes n'osent pas contrarier Mott en vendant à un autre transformateur ou en contestant son prix car Mott prend rapidement sa revanche en achetant ses pommes d'autres planteurs. Chaque producteur est isolé et ne dispose d'aucun recours. En raison de l'important afflux de jus de pomme concentré chinois, le prix des pommes à jus est passé de 8 à 3 cents la livre. À ce prix-là, les fermiers préfèrent laisser leurs pommes pourrir sur leurs terres.

Les promoteurs du système alimentaire et agricole américain ne cessent de nous dire que « Nous avons les réserves alimentaires les plus sûres, abordables et abondantes au monde ». Si je l'ai entendu une fois, je l'ai entendu mille fois : les fermiers des États-Unis alimentent non seulement la population croissante de notre pays, mais empêchent aussi le reste de la planète de crever de faim.

La situation alimentaire des États-Unis

Il n'y a aucun doute qu'aux États-Unis, la nourriture est facilement disponible à ceux qui ont les moyens de l'acheter. L'alimentation y occupe un pourcentage plus

petit du budget des familles de classe moyenne que dans d'autres pays développés – de 10,5 à 15 pour cent, selon les auteurs. Cependant, cette disponibilité n'équivaut pas à une véritable sécurité alimentaire pour l'ensemble de la population. Bien que les magasins soient bien approvisionnés en denrées et ne souffrent pas de pénuries évidentes, les stocks disponibles dans les villes du nord-est des États-Unis ne dureraient que treize jours si une urgence devait survenir. Un rapport de l'USDA basé sur un sondage réalisé en avril 1995 dans 45000 foyers indique que 11 940 000 foyers américains vivent dans « l'insécurité alimentaire », y compris 820 000 souffrant de faim aiguë. Aux États-Unis, le nombre de banques alimentaires – des entrepôts communautaires qui distribuent des aliments récupérés ou donnés à des services d'alimentation d'urgence – est passé de 75 en 1980 à 225 en 1990 et le nombre de livres de denrées distribuées est passé de 25 millions en 1980 à 811,3 millions en 1995. Second Harvest (le réseau national de banques alimentaires) rapporte que presque 26 millions de personnes dépendent des programmes d'alimentation d'urgence desservis par son réseau. En guise de réponse à ces besoins croissants, le Congrès américain a décidé de réduire le financement du programme des « Food Stamps », un programme qui fournit une importante aide alimentaire aux familles à faible revenu.

Disparition des fermes, diminution des prix de vente des producteurs, valeur nutritive réduite des aliments, contrôle croissant des multinationales, faim douloureuse – les perspectives sont sombres. Peut-être devrions-nous tous rentrer chez nous et abandonner la lutte. Y a-t-il des gens qui veulent partir maintenant ? Personne ?

Alors, que pouvons-nous faire pour changer la situation ? Nous ne pouvons prendre d'assaut les sièges sociaux des grandes sociétés, ni vendre nos produits moins cher que les supermarchés. Comme le dit mon ami Gill Gillespie : « Nous pouvons créer des espaces protégés afin que les gens comprennent, améliorent et pratiquent des alternatives en vue de la prochaine révolution. » Ou, comme je préfère le dire, nous pouvons créer des territoires libérés sur nos fermes, dans nos jardins et nos coopératives alimentaires où, en tant que producteurs et consommateurs, nous nous transformerons.

Le mouvement d'agriculture soutenue par la communauté fait partie d'une réponse à cette situation complexe. En Amérique du Nord, l'ASC n'est qu'un adolescent de 15 ans. Les gens me considèrent comme une ancienne parce que notre groupe d'ASC fonctionne

depuis 12 ans. Personne ne sait exactement combien il y a de groupes d'ASC – ils sont passés de 2 en 1986 à environ 1000 aujourd'hui. Au printemps 2000, les gens du réseau SAN à l'USDA et le Robyn Van En Centre for CSA ont distribué un questionnaire à 1 019 groupes d'ASC et 356 d'entre eux ont répondu. Dan Lass, un professeur d'économie à l'Université du Massachusetts qui analyse les données recueillies, m'a gentiment fourni

QUE SIGNIFIE L'ASC ?
APRÈS AVOIR ÉCRIT UN LIVRE COMPLET SUR LE
SUJET, SHARING THE HARVEST : A GUIDE TO
COMMUNITY SUPPORTED AGRICULTURE, MA
DÉFINITION CONTINUE D'ÉVOLUER À MESURE
QUE J'ACQUIERS PLUS D'EXPÉRIENCE.

quelques conclusions préliminaires. Les 356 groupes qui ont répondu fonctionnent en moyenne depuis 5,3 années; la superficie moyenne cultivée est de sept acres, alors que la superficie médiane est de

3 acres; en d'autres mots, la superficie varie énormément. Le nombre moyen de parts par groupe est de 52 (et le nombre médian, 27). Ceci signifie que de 50 000 à 100 000 personnes sont partenaires de groupes d'ASC. 88 % des fermes pratiquent l'agriculture biologique parmi lesquelles la moitié sont certifiées biologiques. 34 fermes sont biodynamiques. Des 356 fermes sondées, 211 sont des entreprises individuelles, 40 sont des entreprises en partenariat, 36 sont des entreprises incorporées (la plupart sont la propriété d'une famille), 36 sont des organismes sans but lucratif et 4 sont des coopératives.

Que signifie l'ASC ? Après avoir écrit un livre complet sur le sujet, *Sharing the Harvest : A Guide to Community Supported Agriculture*, ma définition continue d'évoluer à mesure que j'acquiers plus d'expérience. En 1988, lorsque je songeais à démarrer un projet d'ASC sur ma ferme, je pensais que ce serait un moyen ingénieux de vendre notre production. À l'époque, nous cultivions 15 acres de légumes et de petits fruits certifiés biologiques que nous vendions aux coopératives alimentaires, aux magasins d'aliments naturels et aux supermarchés situés à moins d'une heure de route de la ferme. Même si nous touchions toujours une prime appréciable pour les légumes biologiques dans les marchés de détail américains, je voyais que la demande croissante stimulerait la croissance de la production sur les grandes fermes de la Californie et du Colorado. Ce n'était qu'une question de temps avant que les producteurs biologiques à petite échelle du nord-est se trouvent dans la même situation que les petits producteurs conventionnels : submergés par les importations moins dispendieuses de l'Ouest. Pour survivre, notre ferme devait trouver une autre stratégie de mise en marché. Notre ferme était trop isolée pour monter un kiosque sur le bord de la route et, au marché maraîcher du comté, une bonne matinée de vente ne rapportait que 100 \$. Aux dires de mon amie Robyn Van En, l'ASC

constituait une alternative intéressante et, en 1977, durant un séjour en France, j'achetais chaque semaine une boîte de légumes d'un projet d'ASC maoïste français sur lequel j'étais tombée par hasard.

J'ai gardé cette idée en tête et, une fois déménagée à Rose Valley en 1988, j'ai proposé à David, mon conjoint, d'essayer de monter un projet d'ASC. Au cours de l'hiver 1988-89, David et moi, nous avons rencontré Alison Clarke, fondatrice et employée du Peace and Justice Education Center (PJEC, aujourd'hui connu sous le nom de Politics of Food) à Rochester, NY, et Jim Marks, un ingénieur chez Xerox et membre du PJEC. Nous nous sommes mis d'accord sur les grandes lignes du projet et avons décidé d'imprimer un dépliant invitant la population à une rencontre d'organisation. Selon les critères

d'aujourd'hui, le dépliant était assez rudimentaire, à moitié dactylographié, avec les titres écrits à la main, mais il attira tout de même 24 personnes. À la rencontre, nous avons insisté

sur le fait qu'il s'agissait d'une expérience. Pour que le projet fonctionne, tout le monde devait faire preuve de flexibilité, vouloir participer et être prêt à s'adapter. Chacune des 24 familles s'est inscrite et s'est engagée à faire sa part des travaux. En réalité, quelques partenaires, sensibles aux produits chimiques, étaient trop malades pour faire plus que quelques appels téléphoniques occasionnels. Les participants ont rempli des formulaires de commande de légumes afin de nous permettre de déterminer le contenu des paniers hebdomadaires. Comme quelques foyers végétariens avaient décidé d'acheter deux parts ou plus, nous avons un total de 31 paniers à préparer. Nous avons convenu que chaque famille recevrait la même sélection, sauf les partenaires suivant un régime macrobiotique qui pourraient remplacer les tomates et les aubergines par des feuilles de navet et des choux rosette. Le prix du panier hebdomadaire, distribué durant 25 semaines, fut fixé selon une échelle mobile variant de 5 à 7 \$, une somme modeste, mais, à la demande des partenaires, nos paniers étaient beaucoup plus petits que ceux de la plupart des autres projets d'ASC. Nous avons conçu une « unité d'aliments » pour un foyer de deux personnes vivant en ville. Plutôt que d'exiger un paiement unique au début de la saison, nous avons demandé des paiements mensuels dans l'espoir de rendre l'ASC abordable pour les partenaires à faible revenu. La justice sociale a toujours été un élément important du programme de Politics of Food, un engagement partagé par les participants à notre assemblée de fondation.

NOUS AVONS ÉGALEMENT ORGANISÉ UN DÎNER POUR CÉLÉBRER LA FIN DE LA SAISON, LEQUEL DEVINT UN MERVEILLEUX RITUEL ANNUEL. LES PARTENAIRES PRÉSENTS AU SOUPER ONT CONVENU QUE, MALGRÉ LES QUELQUES FAIBLESSES ORGANISATIONNELLES, L'EXPÉRIENCE VALAIT LA PEINE D'ÊTRE RÉPÉTÉE. TOUTES LES FAMILLES, SAUF TROIS, SE SONT ENGAGÉES POUR LA DEUXIÈME ANNÉE.

Nous avons beaucoup appris de nos erreurs durant la première saison. La distribution des denrées était notre plus grand défi. Le jour de la récolte hebdomadaire, les partenaires venus travailler à la ferme ramenaient les denrées à la ville à une heure de distance où vivaient la plupart des partenaires et les entreposaient dans les glacières d'une église. À six heures du soir, deux partenaires désignés venaient à l'église et divisaient les denrées en parts. Même avec une affiche décrivant la procédure jusqu'au moindre détail, laquelle aurait fait l'envie de n'importe quel rédacteur technique, la distribution ne fonctionnait pas toujours rondement. Nous avons alors conclu qu'il nous fallait un coordinateur formé pour se charger de la distribution. Jamie Whitbeck se chargea d'établir le calendrier de travail de chacun des

partenaires pour toute la saison. Jamie fit un travail extrêmement consciencieux et s'épuisa à la tâche. De cet événement, nous avons appris qu'il fallait partager entre plusieurs les travaux importants. Jan Cox, la

comptable-trésorière du projet, parvint en fin de compte à percevoir tout l'argent dû, mais non sans remettre aux retardataires de multiples avis et fiches et faire de nombreux appels téléphoniques. L'année suivante, nous avons mis en place un contrat assorti d'un engagement à payer des droits hebdomadaires fixes selon un calendrier de paiement clair. Nous avons aussi cessé de permettre aux partenaires d'annuler leurs parts s'ils partaient pour une semaine ou deux, pour éviter que le nombre de parts varie d'une semaine à l'autre.

Nous avons également organisé un dîner pour célébrer la fin de la saison, lequel devint un merveilleux rituel annuel. Les partenaires présents au souper ont convenu que, malgré les quelques faiblesses organisationnelles, l'expérience valait la peine d'être répétée. Toutes les familles, sauf trois, se sont engagées pour la deuxième année.

Neuf ans durant, le projet d'ASC biologique Genessee Valley Organic CSA (GVOCSA) a grandi et s'est consolidé à la ferme Rose Valley. Au cours de ces neuf années, chacun des partenaires a effectué le voyage de 40 milles de Rochester jusqu'à la ferme trois fois par saison pour donner un coup de main dans les travaux. Lors de l'évaluation à la fin de chaque année, les partenaires déclaraient que le plaisir de travailler sur la ferme était tout aussi important que la qualité des légumes.

Au cours de notre cinquième année d'existence, un coup d'État feutré s'est produit au sein du comité de

coordination. Depuis la fondation du GVOCSA, j'avais agi à titre de présidente et d'animatrice des réunions de coordination mensuelles. Avec environ 35 années d'expérience en organisation, je suis devenue une experte pour animer dans la joie des groupes devant passer au travers d'un long ordre du jour; aussi, les gens me laissent souvent faire ce travail. Dans ma tête, les membres du comité de coordination abattaient une quantité énorme de boulot sur ma ferme, mais celle-ci m'appartenait. Ironie étrange de la vie, à moins d'un mois d'intervalle, je présentai le chapitre du livre *The Resource Manual for a Living Revolution* portant sur l'animation de réunions à une réunion du conseil de direction de NOFA (Association d'agriculture biologique du Nord-Est), et Dennis Lehmann, le trésorier de GVOCSA, distribua ce même chapitre à une réunion de notre comité de coordination ! À sa façon à la fois douce et ferme, il suggéra que nous animions les réunions chacun à notre tour, que nous fixions l'ordre du jour en groupe et que nous déterminions la durée de chaque point. Le comité de coordination en vint à un consensus rapide sur sa proposition : la ferme m'appartenait peut-être, mais le projet d'ASC était devenu collectif.

Si j'aimais collaborer étroitement avec les partenaires de notre groupe d'ASC, c'était tout le contraire pour mon conjoint David. Notre relation se détériorait et en 1997, à la fin de notre neuvième saison, j'ai dû quitter la ferme. Le comité de coordination du GVOCSA envoya une délégation pour rencontrer David et lui demander s'il voulait continuer à leur fournir des paniers hebdomadaires. Il répondit non. Le GVOCSA était contraint de se dissoudre ou de trouver une façon de continuer sans la ferme de David. Le comité de coordination me dit qu'il m'appuierait si je pouvais trouver une façon de continuer à produire leur nourriture. J'ai alors pris 2 mois pour réfléchir à ce que je voulais faire. À 55 ans, beaucoup de gens prennent leur retraite. J'avais le choix entre plusieurs emplois où j'aurais pu mettre à profit mes talents d'écrivaine et d'organisatrice, ainsi que plusieurs postes de gérante de ferme. J'ai dressé un tableau des avantages et des désavantages de chaque choix et, durant le congé de Noël 1997, j'ai passé une journée à réviser le tableau en compagnie de mon fils (qui avait 26 ans à l'époque) et d'un ami proche. Mon fils me connaît mieux que quiconque, alors il m'a aidé beaucoup lorsqu'il me dit à propos des emplois de bureau : « Maman, tu sais que tu ne veux pas faire ce type de travail ! » J'ai donc décidé de continuer à cultiver la terre, consciente de la quantité de travail qu'exige la mise sur pied d'une nouvelle ferme. Je savais qu'au cours des deux années suivantes, j'aurais à travailler plus fort que jamais dans ma vie.

NOTRE PROJET D'ASC NOUS PERMET
D'AJOUTER DE LA VALEUR À NOS
RÉCOLTES EN FOURNISSANT DES
SERVICES, DE LA QUALITÉ ET
DES ACTIVITÉS D'ÉDUCATION.

L'hiver précédent, j'avais participé à un atelier sur la gestion holistique des ressources qui m'avait aidée à clarifier mes valeurs personnelles. J'ai rédigé les objectifs pour la ferme que j'espérais créer et les ai divisés en trois groupes :

Qualité de vie :

- Air frais.
- Proximité de la nature.
- Travail étroit avec d'autres personnes.
- Indépendance (pas de dette politique, financière ou psychologique).
- Du temps pour ma famille, la culture, la politique, pour apprendre et croître spirituellement.
- Relations humaines basées sur le respect mutuel.

Forme de production :

- Ferme maraîchère biologique aussi autosuffisante que possible, ayant des liens régionaux d'interdépendance avec d'autres fermes.
- Qualité excellente, sens de l'ordre et calme.
- Mécanisation optimale.

Base de ressources pour l'avenir :

- Régénération de la terre.
- Sols en santé.
- Biodiversité dans et au-dessus du sol.
- Beaucoup de faune et de flore et pas trop de voisins à proximité.

Mon objectif premier était d'approvisionner de 100 à 200 familles participantes au maximum l'année durant en légumes frais et entreposés les plus vivants possibles et, dans un délai de dix ans, me faire remplacer complètement dans le rôle de fermière-organisatrice. En janvier 1998, je retournai au comité de coordination du GVOCSA avec mon engagement à continuer à produire des légumes pour eux, à la condition de trouver une ferme.

Le comité a alors mis sur pied un comité de « survie » comportant deux groupes de travail, un pour les activités à court terme, afin d'assurer l'approvisionnement en légumes du groupe d'ASC pour la saison à venir, et l'autre pour les plans à long terme, pour m'aider

à trouver une place où je pourrais me consacrer à l'agriculture. Le comité à court terme en vint à une entente avec quatre autres fermes biologiques pour l'achat de légumes. Un des partenaires de notre groupe d'ASC se chargea

de recevoir les télécopies hebdomadaires des quatre fermes comportant une liste des produits disponibles et des prix, et de passer les commandes pour les paniers

hebdomadaires. Le comité de coordination décida de ne pas recruter de nouveaux partenaires, de se contenter de servir les quelque 100 familles qui renouvelèrent leur adhésion et de fixer le prix de la part à 12 \$ par semaine. Ce système fonctionna assez bien. Seulement une des quatre fermes voulait que les partenaires de notre groupe d'ASC les aident dans la cueillette des fruits et légumes. Le comité a donc décidé que les partenaires feraient aussi leurs corvées sur la nouvelle ferme.

Le comité de travail à long terme m'a aidé à trouver et à examiner 20 propriétés agricoles différentes, allant d'un flanc de colline dénudé appartenant à de proches amis à une section de 60 acres des derniers 400 acres de terres agricoles dans le territoire de la ville de Rochester. Un site intéressant était une ancienne ferme de 7 acres appartenant aux Sœurs de Saint Joseph, adjacente au campus du collège Nazareth dans la banlieue de la ville. Cependant, il aurait fallu y construire une clôture à chevreuils haute de 15 pieds. Il fallait aussi tenir compte d'un autre point important : la disponibilité de Greg Palmer, qui avait commencé en 1992 comme apprenti à la ferme Rose Valley et avait travaillé avec moi durant 6 ans. Il était prêt à devenir mon partenaire agricole à la condition que nous trouvions une terre assez proche de sa résidence pour qu'il puisse faire la navette tous les jours. Deux des membres du comité de coordination de notre groupe d'ASC enseignaient à l'école Montessori où travaillait aussi Rebecca Kraai. Elles lui ont fait part de notre quête. C'est ainsi que la famille Kraai nous a invité, Greg et moi, à envisager la location d'une section de la ferme Crowfield. Depuis qu'ils avaient acheté cette ferme de 600 acres en 1983, les Kraai n'avaient pas répandu de produits chimiques sur ses sols limoneux. Leur offre incluait la location d'une étable et l'utilisation d'équipement agricole. Lorsqu'ils acceptèrent l'idée d'un bail continu de cinq ans, nous avons décidé qu'il s'agissait là de la meilleure proposition.

Le printemps venu, à la session d'inscription au GVOCSA, Greg et moi avons présenté une liste des tâches à faire pour convertir les 15 acres de champs de foin et la vieille étable des Kraai en ce que nous avons décidé d'appeler la ferme biologique Peacework Organic Farm. Les partenaires se sont inscrits pour des tâches aussi diverses que la conception de la serre, l'aménagement du terrain, la conception du système d'eau, la rédaction du bail et de contrats, la construction de la serre, de la couche sourde et du hangar d'emballage, l'installation du câblage électrique, la plomberie, la préparation de plates-bandes et

le déménagement de mes effets personnels à ma nouvelle demeure. Dès que le manuscrit de mon livre *Sharing the Harvest* fut expédié le 1er juin 1998, Greg et moi avons commencé à travailler sur la nouvelle ferme.

...

Pour moi, en tant que productrice, fournir des aliments à des gens que je connais et avec qui je communique régulièrement en personne et par mes écrits dans le bulletin d'ASC me satisfait beaucoup plus que la vente aux magasins et aux restaurants. La charge de travail est mieux répartie d'une semaine à l'autre. Lorsque nous produisons pour les marchés de gros, nous récoltions et vendions plus de la moitié de nos cultures en septembre et en octobre. Ces mois passaient comme un brouillard stressant ponctué d'appels téléphoniques aux clients et rempli d'activités de cueillette, d'emballage et de livraison. Je sens toujours de la pression à vouloir fournir des denrées chaque semaine durant 26 semaines, mais après 20 années d'agriculture, je suis assez confiante d'arriver à remplir la commande, à moins que ne survienne un désastre. À quelques reprises, nous avons mis à l'épreuve la promesse de nos partenaires de partager les risques

NOS FERMES PEUVENT SERVIR DE LABORATOIRE DANS
LEQUEL LES GENS APPRENNENT CONCRÈTEMENT
À PARTAGER LE POUVOIR ET LES RESPONSABILITÉS
PAR RAPPORT AUX ÉLÉMENTS FONDAMENTAUX
DE NOTRE VIE – NOTRE ALIMENTATION, NOTRE TRAVAIL,
NOTRE ÉDUCATION ET NOTRE ENVIRONNEMENT.

avec nous. En 1992, une bonne partie de notre ferme fut inondée durant plusieurs semaines. Après que cinq pouces de pluie soient tombés sur des champs déjà saturés d'eau, nous avons proposé au groupe de coordination de fermer pour le reste de la saison et de rembourser les partenaires. Le groupe de coordination tint sa promesse de partager les risques de l'agriculture avec nous et déclara que si nous pouvions leur fournir seulement un item par semaine, ils seraient satisfaits. Les partenaires s'inquiétaient plus pour nous que de la quantité d'aliments qu'ils recevaient. Leur soutien moral – et leurs offres d'argent – nous ont permis de survivre à cette terrible saison. Ils ont avancé avec obstination avec nous dans la boue et, au souper de fin de saison, ils nous ont donné quelque chose que les agriculteurs reçoivent rarement de leurs clients – une ovation debout.

Au cours des deux premières années à notre nouvelle ferme, nous avons subi la pire sécheresse depuis des décennies et, cette année qui s'achève, un été humide et froid. Nous avons commencé cette année deux semaines plus tôt que d'habitude en plantant les deux premières récoltes de laitue et de feuilles asiatiques dans une structure à cerceau de 22 par 96 pieds. Lorsque vint le temps de récolter les plantes semées à l'extérieur, nous n'avions que des radis. Après nous être

longuement tordu les mains de désespoir, pour la première fois en 12 ans, nous avons annulé les parts d'une semaine. Nos partenaires ont répondu par des messages comme : « Ne vous inquiétez pas si les parts sont faibles, - la qualité est excellente (particulièrement les feuilles incroyables), et avec la quantité de pluie que nous avons eue, ce serait un miracle si quelque chose poussait bien !!! Je vous remercie pour votre travail extraordinaire, comme toujours. » « Je sais que vous vous êtes probablement beaucoup énervés en raison de toute la pluie et parce que vous avez dû sauter une semaine de distribution. Alors je voulais vous dire que même si les légumes vont me manquer, je suis en fait content de subir une conséquence du temps qu'il fait. Je viens de recommencer à faire du jardinage après quelques années sans jardin et je travaille exclusivement à l'intérieur. Alors, je célèbre le fait que les variations du temps signifient quelque chose de concret pour moi, même si je n'aurai pas d'épinards. »

Notre projet d'ASC nous permet d'ajouter de la valeur à nos récoltes en fournissant des services, de la qualité et des activités d'éducation. La participation des partenaires contribue définitivement à développer la fidélité envers la ferme. Les gens se sentent bien en tant que partenaires : cela leur donne un sentiment de rectitude morale sans qu'ils n'aient à participer à de nombreuses réunions – ils font quelque chose pour la planète rien qu'en mangeant de la bonne nourriture. J'ai parcouru les réponses de nos partenaires à notre sondage de fin d'année où nous leur demandions de nous dire ce qu'ils avaient aimé et détesté et s'ils songeaient à participer l'année suivante. Le grief le plus courant est que la ferme se trouve si loin de la ville que les partenaires ne peuvent y passer tout le temps qu'ils voudraient. J'ai constaté un niveau élevé d'appréciation dans des commentaires comme : « Notre projet d'ASC devient de plus en plus important pour moi et l'admiration (et le respect) que j'ai pour nos producteurs et nos partenaires dévoués du comité de coordination s'est accru. », « Je suis fière d'être une partenaire. J'en parle aux gens autour de moi tout le temps. C'est bon pour l'âme. J'en suis tellement reconnaissante. » Dans leurs réponses, les partenaires mentionnent souvent l'occasion que le projet d'ASC donne à leurs enfants d'apprendre d'où vient leur nourriture : « C'est un plaisir de pouvoir être partenaire du projet d'ASC. Notre famille adore l'expérience d'être sur une ferme et de participer à apporter notre nourriture de la terre à la table. »

Cette saison, nous avons augmenté le nombre de partenaire de 165 à 240 familles afin d'avoir les moyens d'engager Ammie, la femme de Greg. Nous ne voulons pas devenir plus gros. Nous ne pouvons plus grandir sans perdre l'intimité que nous aimons partager avec nos

partenaires. Nous voulons nous concentrer sur un travail de grande qualité dans l'approvisionnement de ce nombre de paniers et dans l'exploitation de notre ferme collective. Nos principes d'affaires sont peut-être l'aspect le plus radical de notre agriculture. Le dogme de l'entreprise américaine est « crois ou meurs ». Nous visons à établir un équilibre dynamique basé sur la capacité de notre terre et de nos énergies vitales. Chaque année, nous espérons devenir encore plus enracinés dans notre travail qui a pour objectif de contribuer à la sécurité alimentaire locale. L'année dernière, un programme de traitement de toxicomanes qui gère une maison pour 20 femmes et sept enfants a adhéré à notre projet d'ASC. L'année prochaine, une résidence communautaire pour personnes handicapées par un retard de développement adhérera à notre projet. Et toute denrée qui n'est pas ramassée par les partenaires sert à nourrir les personnes sans abri.

L'hiver dernier, le projet d'ASC a organisé une retraite. Tous les travailleurs de la ferme, y compris les Kraai, et 14 partenaires ont passé la journée à réfléchir sur ce que nous avons réalisé ensemble et voulions faire dans l'avenir. Nos visions se sont fusionnées dans les grandes lignes d'un centre d'éducation sur la terre, basé sur la protection à perpétuité de l'ensemble de la ferme en vertu d'une propriété bénéficiaire. En incorporant les thèmes partagés par tous et toutes à la retraite, nous avons écrit cet énoncé des perspectives d'avenir :

« Nous imaginons la création d'une communauté basée sur la terre, composée de gens de divers âges, milieux et niveaux de revenu, d'agriculteurs et de non-agriculteurs, engagés à créer l'amour, la justice, l'égalité, la démocratie et la coopération, et qui respectent la valeur intrinsèque de la nature, du travail et de la nourriture. Les membres de cette communauté travailleront ensemble avec douceur pour apprendre et pour enseigner à d'autres à vivre de manière durable, dans le sens le plus large du terme, pour le mieux-être de tous les êtres vivants et de la planète. Nous pratiquerons une agriculture qui soutient une communauté entière, saine, durable et aimante. »

Nous disposons de multiples ressources et de nombreuses personnes douées et qualifiées – ce sera intéressant de suivre l'évolution de ce projet.

Plusieurs des projets d'ASC les plus solides aux États-Unis évoluent aussi dans ce sens. Angelic Organics a créé un programme éducatif sans but lucratif. Silver Creek offre des visites guidées de la ferme et des programmes agricoles pour les enfants des quartiers pauvres de la ville. Le Hartford Food System CSA fournit la moitié de sa production aux organisations communautaires de la ville d'Hartford et mène de vigoureuses campagnes de

collecte de fonds afin de pouvoir amener les enfants des quartiers pauvres à la ferme.

Les projets d'ASC constituent une petite partie d'un mouvement croissant aux États-Unis pour un système alimentaire et des communautés durables. La National Campaign for Sustainable Agriculture (campagne nationale pour une agriculture durable), créée pour influencer sur la loi agricole de 1990, a reçu l'appui de 5000 groupes et organismes de toutes grandeurs allant de projets d'ASC de 30 partenaires à la National Farmers Union, forte de 300000 membres, et au Humane Society qui en compte 1 million. L'ASC joue un rôle particulier au sein de ce mouvement. Nos fermes peuvent servir de laboratoire dans lequel les gens apprennent concrètement à partager le pouvoir et les responsabilités par rapport aux éléments fondamentaux de notre vie – notre alimentation, notre travail, notre éducation et notre environnement. En 1999, à la conférence d'ASC du Nord-Est, Marty Strange, un des fondateurs du Center for Rural Affairs et l'auteur de *The Family Farm*, a parlé de l'ASC en termes de partenariat transformateur. Il n'y a pas de fin à la lutte pour redéfinir ce partenariat, pour le rendre positif pour les gens et leurs liens à la terre. En tant qu'économiste, Strange considère que le partage des risques liés à la production constitue l'avantage compétitif de l'ASC. Il nous a mis au défi de résister aux forces du marché qui poussent les projets d'ASC vers une approche basée sur l'abonnement. Ainsi, nous pourrions

libérer le mouvement d'agriculture biologique de son rôle de fournisseur de nourriture des nantis. Les sept principes des coopératives nous fournissent un guide utile pour nos organisations :

1. Membership ouvert,
2. Contrôle démocratique,
3. Retour des surplus aux partenaires,
4. Taux de rendement du capital limité,
5. Croyance dans l'éducation,
6. Coopération entre les coopératives, et
7. Travail pour la durabilité.

Je vous avais demandé plus tôt de regarder autour de vous et de vous présenter à quelqu'un que vous ne connaissiez pas. Lorsque nous sommes seuls sur nos fermes ou dans nos jardins, c'est facile de déprimer. Les forces du supermarché mondial semblent si extraordinairement puissantes. Mais regardez : nous sommes ici réunis. Nous avons d'incroyables pouvoirs de vision et de créativité ainsi qu'une capacité à travailler fort. Gandhi dit une fois : « Vous devez être le changement que vous désirez voir se réaliser dans le monde. » En développant nos projets d'ASC, nous avons l'occasion stimulante d'apprendre ensemble à établir un équilibre entre l'environnement, l'économie et le social, à nous habiliter à créer le territoire libéré qui survivra cette ère de globalisation et nous mènera à un monde de paix où, au lieu des bombes et des missiles, les gens s'échangeront des semences et des recettes.

José Bové est un éleveur français de brebis et militant de La Confédération paysanne, vouée à la promotion de « l'agriculture paysanne ». Leur philosophie : être proche des préoccupations des consommateurs et explorer de nouvelles façons de produire qui créent des emplois pour les fermiers et protègent l'environnement. M. Bové était le représentant de La Confédération paysanne à la réunion de l'Organisation mondiale de commerce à Seattle et est actif dans l'Alliance écologistes-paysans-consommateurs. Son dernier livre s'intitule « Le monde n'est pas une marchandise: des paysans contre la malbouffe ».



LA TERRE N'EST PAS À VENDRE : À L'ENCONTRE DE L'AGRICULTURE PRODUCTIVISTE

José Bové

Tout d'abord, on n'emploie jamais le terme d'agriculteur chez-nous, on utilise plutôt le terme de paysan. Ce terme a été choisi au début des années 1970 en réaction au terme d'agriculteur, de chef d'exploitation, qui, lui, faisait référence à un mode de production, à un statut particulier de chef d'exploitation détenant un capital et qui, à partir de là, avait comme objectif de faire fructifier son capital. Le paysan, par opposition, est celui qui habite sur un territoire et qui, à partir sa façon de travailler, fait vivre ce territoire et ensuite transmet cet outil de travail à sa succession ou à d'autres générations.

Donc, dès le début des années 1970, deux mouvements paysans ont vu le jour, de manière assez convergente et pas du tout concertée. Il y a eu d'un côté le mouvement des paysans du Larzac, qui a démarré en 1971. Ce mouvement, les gens l'ont appelé les Paysans du Larzac pour bien montrer leur enracinement sur un territoire et que c'était ce territoire qu'ils défendaient contre l'agression de l'État qui voulait les en chasser. Et en parallèle, un autre mouvement est né dans une région complètement opposée de la France, à l'ouest, dans les régions de Loire et de Bretagne. Ce mouvement s'appelait les Paysans Travailleurs et est né de paysans et de chefs d'exploitations qui ont compris que le système dans lequel ils fonctionnaient allait les broyer, qu'ils allaient être éliminés et que ce système allait entraîner des catastrophes à la fois pour les agriculteurs, pour l'environnement et pour les consommateurs. Donc, la même chose s'est passée à peu près en même temps et dans

deux endroits avec des réalités agricoles différentes. Ainsi, les gens se sont levés d'un côté pour dire non à un projet de l'État qui voulait décider de leur vie sans leur accord alors que de l'autre côté, des gens se sont rendu compte que la politique agricole européenne qui avait démarré une dizaine d'années auparavant, était déjà sur la mauvaise pente et que si on laissait le processus continuer ainsi ça allait être une véritable catastrophe autant pour les paysans que pour les consommateurs.

Donc, ces deux mouvements se sont rejoints en 1973, au cours de la grande marche du Larzac qui a donné lieu à un mouvement populaire où, pour la première fois en France, le mot paysan a repris un caractère qu'on pourrait qualifier de « progressiste ». C'est là que le chef paysan Bernard Langlais prononça cette phrase importante : « Jamais plus les paysans ne seront des Versaillais, jamais plus les paysans ne s'opposeront à ceux qui veulent changer la société ». Cela représenta un bouleversement dans la façon de concevoir l'agriculteur qui, jusqu'à ce jour, avait toujours été considéré comme quelqu'un de conservateur. La référence aux Versaillais est importante, car elle désigne l'armée de Tiers qui a tué la Commune en 1871. La Commune représentait alors un espoir de révolution populaire en France, et certains des soldats qui l'ont défaite étaient des agriculteurs d'origine rurale. Donc, cette phrase de Bernard Langlais, était vraiment le signe que le paysan d'aujourd'hui s'affirme comme quelqu'un qui est là pour transformer la société.

Je crois que c'est ça qui est important, c'est ce qui se passe depuis cette époque jusqu'à aujourd'hui : un long cheminement pour remettre le paysan au centre du processus de transformation sociale, pour situer le paysan en tant que véritable acteur au cœur du changement de la société. C'est quelque chose qui avait été un peu oublié, qui avait même été nié au sein des forces politiques et, notamment, celles de la gauche plus progressiste, pour qui les paysans allaient forcément à l'encontre des mouvements progressistes et pour qui la ville était le seul lieu de changement.

Or, quand on étudie toutes les luttes paysannes et tous les mouvements paysans à travers le monde, même aujourd'hui, bien on s'aperçoit qu'il y a une radicalité profonde dans leur volonté de changer les rapports de production. C'est toujours dans le monde paysan que le besoin de changer les rapports de production s'exprime de la manière la plus radicale. On voit bien, aujourd'hui, à travers l'émergence de mouvements comme le mouvement des paysans sans terre au Brésil ou celui de paysans Indiens qui luttent contre les OGM (organismes génétiquement modifiés), que le monde paysan a repris le flambeau d'une certaine radicalité qui a disparu du monde syndical ouvrier au fil des années pour devenir, pour employer un mot gentil et pas trop négatif, « réformiste ».

Donc, dans ce domaine, quelque chose s'est réellement passé. Toujours au sujet de l'agriculture paysanne, ce mouvement s'est, à ces débuts, attaqué aux conflits de la perte d'identité du paysan, à la disparition de son statut social. Ce problème s'est manifesté surtout dans ce qu'on appelle l'intégration : le producteur de porcs ou de volailles est de plus en plus limité dans son rapport à sa marchandise. Dans ce système, l'opérateur économique livre les poussins (quand c'est de la volaille) au producteur, lui apporte les aliments et, quand le poulet a grandi, il vient chercher et le producteur reçoit un certain montant par poulet pour l'avoir fait grandir. La même chose se produit au niveau des porcheries industrielles. Donc les premières bagarres ont été menées pour défendre le statut de ces paysans-là qui, en fait, ne négociaient pas collectivement avec leur fournisseur d'amont ou leur livreur d'aval. Il leur fallait donc des conventions collectives, pour que chaque personne n'ait pas à négocier individuellement. En occupant un rôle économique, nous devons aussi chercher avoir un rôle social dans la protection de nos droits et ainsi ne plus jouer un rôle passif face à ceux qui nous imposent des règles et qui nous fixent un prix pour la rémunération de notre travail.

Ça a donc été le point de départ. Petit à petit, à travers cette réflexion sur le fait que ce statut était une nécessité, la lutte est allée plus loin, la réflexion est allée plus loin pour affirmer : « Cette situation nouvelle dans laquelle retrouvent les paysans est inédite puisqu'elle est liée à une industrialisation de l'agriculture. Elle n'est pas seulement un problème social, mais un problème lié à la façon même de concevoir l'agriculture ». Nous n'en serons pas là si nous n'étions pas engagés, avec la politique agricole commune, dans un processus global d'industrialisation de l'agriculture. Et donc, peut-être que la réflexion à avoir ne se limite pas simplement à la protestation ou à la volonté d'acquiescer des droits, mais doit aussi toucher à notre façon même de produire et d'être paysan.

Ainsi, la remise en cause du productivisme en agriculture s'est étendue au-delà des questions sociales, de statut, de mode de financement en agriculture, pour aussi poser les questions suivantes : « Comment sommes-nous paysans ? Quel est notre rapport au travail ? Quel est notre rapport à la terre ? Quel est notre rapport à l'environnement ? » Et, à partir de là, pour sortir du productivisme, il faut une réponse globale à l'ensemble de ces questions. C'est ainsi qu'à partir des années 1980, il y a eu à la fois des combats et une réflexion qui s'est affinée pour aller vers une définition de ce que nous on pourrait appeler aujourd'hui à la Confédération Paysanne : l'Agriculture paysanne.

La première manifestation symbolique a été une conférence de presse où ces paysans ont expliqué devant les journalistes comment l'industrie les a menés à piquer régulièrement leurs veaux aux hormones. Ça a entraîné un gigantesque mouvement de consommateurs en

France à l'époque qui était animé par l'Union Fédérale de Consommateurs : le Boycott du veau aux hormones. Ce mouvement a entraîné d'autres mouvements dans d'autres pays d'Europe pour enfin interdire, en 1987, l'utilisation d'hormones dans l'élevage sur l'ensemble des productions animales, à part celle des cyclistes ! Et pour nous, Européens, ça a vraiment été une première victoire contre un mode de production industriel, bref, une victoire vraiment symbolique.

C'est ce qui explique qu'en 1999, donc près de vingt ans après cette conférence de presse, quand l'Organisation mondiale du commerce (OMC) décide de condamner l'Europe sur le fait qu'elle refuse d'importer du bœuf aux hormones des États-Unis, que les gens soient sensibles à ce qui se passe. D'autant plus que l'OMC a donné

C'EST AINSI QU'À PARTIR DES ANNÉES 1980,
IL Y A EU À LA FOIS DES COMBATS ET
UNE RÉFLEXION QUI S'EST AFFINÉE POUR
ALLER VERS UNE DÉFINITION DE CE
QUE NOUS ON POURRAIT APPELER
AUJOURD'HUI À LA CONFÉDÉRATION
PAYSANNE : L'AGRICULTURE PAYSANNE.

l'autorisation aux États-Unis d'utiliser son système de tourniquet pour surtaxer un certain nombre de produits pour pouvoir récupérer le manque à gagner de ces exportations. Les États-Unis, vous le savez certainement, peuvent déterminer une liste de produits qu'ils taxeront à cent pour cent, ce qui fait que, quand vous vendez un produit sur le marché européen et qu'il entre sur le marché américain, son prix de vente se trouve doublé. Par exemple, le kilo de fromage qui part à 100 francs, dès qu'il passe la frontière US, le consommateur le paye 200 francs, ce qui veut dire en fait que vous n'en vendez plus. C'est une façon de casser des marchés et c'est une façon de prendre des sanctions. Par contre, les sanctions ne se prennent pas contre l'Europe en tant qu'institution politique, mais contre les producteurs, dans l'espoir que ces producteurs ensuite se retournent sur la Communauté Européenne en disant : « Nous sommes pris en otage à cause d'une décision prise par la Communauté européenne. Donc, soyez un peu coulants afin que nous puissions continuer à vendre nos produits ».

Donc, l'OMC a pris sa décision et les États-Unis ont décidé de surtaxer certains produits. Un de ces produits surtaxé, est aussi un produit symbolique. À mon avis, cela veut dire que les gens de la CIA n'ont pas bien fait leur boulot parce qu'ils ont choisi de surtaxer le Roquefort. Le Roquefort, qui est un fromage comme vous le savez, c'est la première appellation d'origine contrôlée fromagère de France, puisqu'elle date de 1925, et, qu'avec le Champagne la même année, il y a eu deux appellations qui ont été votées au Parlement. Ce ne sont pas des décrets, ce sont des lois qui ont institué le Roquefort et le Champagne comme appellation d'origine contrôlée. Donc, elles sont tout à fait symboliques, car ce sont des produits qui ne peuvent être faits que dans une zone géographique donnée, avec une race d'animaux et un cahier des charges de production donnés. Ainsi, les États-Unis n'ont rien trouvé de mieux que de surtaxer le Roquefort, symbole d'une forme d'agriculture différente dans l'imagerie, mais aussi le roi des fromages pour les Français. Enfin, historiquement, c'est quelque chose de fort comme symbole. Donc, nous nous retrouvons avec l'Europe et le Roquefort d'un côté et le bœuf aux hormones de l'autre et, entre les deux, le souvenir de cette bagarre des années 1980. Et, en plus de tout ça, il

NOUS POUVONS TRÈS BIEN AVOIR DIX PRODUCTEURS
QUI FOURNISSENT 100 000 LITRES DE LAIT PLUTÔT
QU'EN AVOIR UN QUI PRODUIT 1 MILLION DE LITRES
DE LAIT, PEU IMPORTE SI LE LAIT EST BIO, C'EST PAREIL.
EN TERMES DE PRODUCTION, LE RÉSULTAT SERA LE MÊME.
PAR CONTRE, SOCIALEMENT, CE NE SERA PAS PAREIL
PARCE QUE À TRAVERS L'ACTE DE PRODUCTION,
À TRAVERS L'EMPLOI, À TRAVERS LA FAÇON DONT LES
FERMES SONT STRUCTURÉES DANS LE PAYS, NOUS AVONS
UN IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT, SUR LE PAYSAGE.

se trouve que le bassin de production du Roquefort, c'est justement le Larzac, là où on s'était battu pendant dix ans contre l'armée. Comme quoi, il n'y a pas de hasard entre les histoires !

Tout ça pour dire que ce qui s'est passé en 1999, ce n'est pas arrivé comme ça en l'air. C'est quelque chose qui s'est inscrit dans une lutte qui dure depuis des années avec des gens qui se sont organisés en réseau et qui ont créé de petites organisations paysannes dès 1980 avec, d'un côté, les travailleurs paysans et, de l'autre, les syndicats paysans. C'est la fusion de ces deux groupes, en 1987, qui est à la base de la Confédération Paysanne. Le but étant alors d'organiser le monde paysan sur d'autres bases que celle du syndicat unique. J'ai appris ici que vous êtes sur la loi du syndicat unique, que cela vous rassure, en France aussi nous étions sous cette loi et nous n'avons pas obtenu le premier décret qui reconnaît qu'il y a un pluralisme dans le syndicalisme agricole qu'en 1989 et ce n'est entré dans la loi qu'en 1999. Donc, on n'a pas beaucoup d'avance sur le Québec, donc vous avez encore toutes vos chances pour avancer dans l'histoire et toutes façons, on ne peut jamais aller contre le pluralisme. Ça fait partie des débats que nous pouvons avoir tout à l'heure sur la nécessité pour les paysans de s'organiser eux-mêmes et de ne pas accepter la logique d'un mouvement de défense, soi-disant unique, comme s'il n'y avait qu'une sorte de paysan. Ceux qui disent qu'il n'y a qu'une sorte de paysan, sont ceux qui veulent rester sur le reste et qui sont prêts à éliminer tous les autres, mais, cela, vous le savez encore mieux que moi : vous vivez ici et le débat que j'ai vu plus tôt avec le ministre de l'agriculture était assez évocateur à ce sujet.

Nous avons donc créé la Confédération Paysanne en 1987 et, à partir de là, est née une réflexion sur la finalité du métier de paysan et ce nous pouvions définir comme alternative, comme contre-projet à l'agriculture industrielle productiviste. Nous avons délibérément employé ce terme d'agriculture paysanne, ce qui peut paraître un peu bizarre car, théoriquement, ça pourrait presque dire la même chose, mais nous avons voulu choisir un terme qui permettait de regrouper quelque chose de beaucoup plus large que simplement un mode de production. Le mouvement de l'agriculture biologique existait déjà en France depuis plus de vingt trente ans, mais nous nous sommes dits : « L'agriculture paysanne pour nous, c'est plus que simplement

l'agriculture biologique ». Je vais m'expliquer : l'agriculture biologique, c'est un travail sur le mode de production avec un lien à l'environnement avec une façon de concevoir le travail du sol, les amendements, bref, la pratique agricole au quotidien. L'agriculture biologique fait partie de l'agriculture paysanne, mais l'agriculture paysanne ne peut pas simplement se résumer au mode de production, même si c'est fondamental, même si c'est à partir du mode de production que les consommateurs vont avoir des produits de qualité. Donc, les paysans de chez-nous peuvent réclamer faire de l'agriculture paysanne sans faire de l'agriculture biologique. Il y a ensuite cette chose qui nous paraît très importante : le lien au travail. C'est le fait de dire que notre métier de paysan, il est là pour faire des produits de qualité, pour nourrir les gens en quantité évidemment suffisante, mais il est là aussi aujourd'hui pour donner un statut, un revenu au paysan et pour faire en sorte qu'il y ait un maximum de paysans qui puissent vivre de leur travail. Donc, pour nous, il y a aussi les dimensions de société et d'emploi qui comptent. En affirmant cela, nous voulons mettre en relief le fait que ce n'est pas seulement la quantité qui est produite qui compte, même en agriculture biologique, mais le fait que cette quantité soit produite par un maximum de paysans. Pour y arriver, nous passons par une répartition de la production et par la résistance face à toute concentration de la production, même bio. Nous pouvons très bien avoir dix producteurs qui fournissent 100 000 litres de lait plutôt qu'en avoir un qui produit 1 million de litres de lait, peu importe si le lait est bio, c'est pareil. En termes de production, le résultat sera le même. Par contre, socialement, ce ne sera pas pareil parce que à travers l'acte de production, à travers l'emploi, à travers la façon dont les fermes sont structurées dans le pays, nous avons un impact sur l'environnement, sur le paysage qui est construit donc, sur un ensemble beaucoup plus large que simplement l'aspect environnemental au niveau sanitaire.

Le métier de paysan a une fonction multiple et c'est à travers notre réflexion, à la Confédération Paysanne, qu'est née cette notion de multi-fonctionnalité qui ensuite a été reprise par différents états européens. Mais au départ, nous ne parlions pas de multi-fonctionnalité, nous affirmions surtout qu'à travers l'acte de production d'un bien, le paysan n'effectue pas simplement un acte marchand d'échange économique, il occupe aussi des fonctions non-marchandes. Ainsi, le travail sur l'environnement, sur l'espace, le travail qu'il peut y avoir éventuellement sur l'accueil des gens qui viennent de la ville, ça fait partie des fonctions non-marchandes du

paysan qui sont liés à sa façon de travailler et cela lui est payé à travers le prix de son produit agricole. Donc, la rémunération du travail du paysan doit intégrer l'ensemble des activités. Alors que dans le système industriel, le prix est bas, c'est la production de masse qui essaie de sortir un revenu et ensuite la collectivité répare tous les dégâts co-latéraux de l'agriculture industrielle.

Donc, on est sur deux schémas complètement différents et maintenant cette notion est en train de faire du chemin et je pense que vous allez la voir réapparaître ici au niveau du Québec. Je pense que c'est quelque chose qui est en train d'être compris, même si ce n'est pas expliqué de la même manière que nous. Ça veut dire qu'on reconnaît au métier de paysan, pas simplement une notion de production mais une notion beaucoup plus globale et qui a aujourd'hui nécessité de prendre en compte la globalité de l'activité du paysan. C'est un travail auquel on a réfléchi, il y a donc l'aspect environnement, l'aspect social-emploi, l'aspect production-qualité, il y a aussi l'aspect qui pour nous est fondamental, l'aspect transmission de l'outil. C'est-à-dire que pour nous, c'est vrai que dans les années 1970, le slogan était : « La terre est un outil de travail », mais à partir de ce moment-là, il faut savoir comment on le transmet.

Il faut réfléchir sur le statut du foncier. Tout à leur j'ai vu qu'on évoquait la question du foncier, la question de la location de la terre. C'est évident que si aujourd'hui, on veut installer des jeunes, surtout des jeunes qui ne viennent pas du milieu paysan, la seule façon de le faire sans qu'ils s'endettent, c'est qu'ils puissent être locataires. Il faut donc mettre en place une façon de concevoir la location de la terre. On a parlé toute à l'heure de financement collectif, ça peut aussi être la mise en place d'un statut réel du fermage, de la location des terres qui semble faire défaut ici qui permettrait à des agriculteurs d'avoir accès à une garantie sur toutes leurs activités professionnelles pendant vingt ou trente ans et de pouvoir rester sans être chassés tous les ans éventuellement. Donc, ça fait partie des réformes de fond sur le statut du foncier : que le foncier ne soit pas uniquement du domaine de la propriété mais que l'outil du travail c'est la gestion d'un usage. Quel usage fera-t-on du foncier ? Et l'agriculture, c'est un de ces usages et donc la transmission du foncier, ça fait partie des choses fondamentales que nous intégrons dans l'agriculture paysanne parce que c'est ce qui va conditionner la possibilité pour des jeunes de s'installer, que ce soient les enfants des paysans en place, que ce soient des jeunes venant de l'extérieur. On rejoint à travers cette notion-là, la question d'agriculture durable parce que durable, ce n'est

pas que préserver les sols, ça veut aussi dire qu'il faut qu'il y ait encore des paysans. Préserver le sol s'il n'y a plus de paysans, ce sera bien pour ceux qui aiment bien les espèces rares, mais en termes d'intérêt social, ça va manquer de sérieux.

C'est pour ça qu'à la Confédération Paysanne, l'agriculture paysanne est souvent représentée par une fleur, une pâquerette avec plein de petits pétales autour et qu'en fait, l'installation, le statut social, le foncier... Tout ça fait partie du concept et que notre objectif, c'est d'être cohérent sur l'ensemble de ces points. Cela ne veut pas dire que dans chaque situation, on est au « top » sur tous mais il faut essayer de tendre vers cette cohérence dans la conception de notre métier de paysan.

Bien sûr, il faut remettre ça dans un contexte économique et aujourd'hui le paysan n'est pas seul perdu au milieu de la planète face au consommateur. Son métier, il l'exerce en même temps avec l'état et, chez-nous, avec la Communauté Européenne. Donc, notre métier est complètement dicté par la conception agricole de l'état français mais surtout de plus en plus par la Communauté Européenne et par la politique agricole commune. Depuis quelques années, le conflit devient de plus en plus dur parce qu'avec l'intégration de l'agriculture dans le GATT et ensuite, à partir de 1995, avec la création de l'OMC et la signature des accords de Marrakech, la politique agricole européenne a été réformée une première fois en 1992 puis une deuxième fois en 1999 pour s'intégrer de plus en plus dans la logique de l'Organisation Mondiale du Commerce. Donc, nos revendications paysannes se trouvent aujourd'hui à s'affronter de manière de plus en plus forte à la logique de la politique européenne qui elle est en train d'aller vers la baisse des prix et vers un découplage entre le prix à la production et les aides directes et donc, de plus en plus de producteurs ont leur revenu non plus de leur production mais des aides versées par la Communauté Européenne. Ce qui pose un problème de fond sur la légitimité du métier et sur la possibilité de transmettre ce métier à d'autres générations parce que c'est rare que les gens ont envie d'entrer dans une profession pour toucher des subventions, la logique même est relativement perverse. Aujourd'hui nous sommes donc confrontés à cela, à la logique de l'OMC, à la logique de la politique agricole commune parce que les aides distribuées par la politique agricole commune appuient de manière très forte sur le modèle

agricole. En Europe, 80 % des aides à l'agriculture vont à moins de 20 % des paysans et c'est évidemment le modèle productiviste qui est mis en-avant. Ce sont ceux qui font les excédents de céréales, de lait ou de viandes blanches et de viande rouge qui bénéficient à fond de ces subventions européennes et donc, il y a là une vraie perversion dans la logique.

Je vous donne un exemple dans le mode de production : un producteur qui fait un hectare de maïs pour l'ensilage pour nourrir ses vaches touche trois millions de francs français de l'hectare pour faire ce maïs, s'il fait de l'herbe parce qu'il veut être dans un autre processus agricole, avec un équilibre cohérent sur son exploitation, pas d'engrais etc., il touche trois cents francs de l'hectare. Donc, à travers la façon dont les subventions sont distribuées, les choix politiques qui sont faits, bien, on favorise un processus plutôt qu'un autre. Un autre exemple lié, celui-ci, à la vache folle : à la fin des années 1950, début des années 1960, lors de la création de l'Union Européenne, les États-Unis ont fait de fortes pressions auprès de l'Europe en disant : « On accepte que vous vous lanciez dans la politique agricole commune, simplement vous nous garantissez l'entrée du soya sans taxe sur le territoire européen ». Et donc, le soya américain est entré sans taxe sur le territoire européen. Ce qui

DIRE QUE L'ON VEUT FAIRE
UNE L'AGRICULTURE PAYSANNE,
DIRE QUE L'ON VEUT FAVORISER UN
CERTAIN NOMBRE D'EXPLOITATIONS,
UNE CERTAINE FAÇON DE PRODUIRE,
CE SONT DES CHOIX POLITIQUES.

explique que depuis le début des années 1960, tout le pourtour de l'Europe, que ce soit la Hollande, que ce soit la Bretagne, que ce soit le Danemark est farci de porcheries industrielles parce que toutes les porcheries sont à côté des ports. Toutes ces zones aujourd'hui sont

des zones détruites au niveau environnemental. En Hollande, la surface nécessaire pour nourrir les porcs est égale à six fois la surface totale de la Hollande en plantations de soya. Il y a quelque part quelque chose qui ne fonctionne pas. Ça, c'est la logique qui a été négociée avec les États-Unis.

En 1993, dans le cadre de la préparation de l'OMC, il y a eu l'accord de Blairhouse entre les États-Unis et l'Europe et qui a de manière très claire dit que l'Europe n'a pas le droit de faire plus de cinq millions d'hectares de protéines végétales. Tout le reste, l'Europe devra l'acheter de l'extérieur, ce qui fait que l'Europe aujourd'hui achète 70 % de ses protéines végétales, ce qui est complètement aberrant. En même temps, l'Europe produit plus de quatre millions d'hectares de céréales d'excédent qu'elle balance sur le marché extérieur à des prix de

« dumping ». Donc, on est dans une situation folle et en plus, l'Europe gèle deux ou trois millions d'hectares pour soi-disant maîtriser la production. Nous nous retrouvons donc avec une situation où les consommateurs, suite à l'affaire de la vache folle, demandent des garanties sur les productions, et où l'Europe, coincée dans ses accords de l'OMC, n'a pas le courage de dire : « Nous avons sept à huit millions d'hectares que nous pouvons transformer aujourd'hui pour produire des protéines végétales et nous dénonçons les accords de Blairhouse, nous réeuropéénisons notre production agricole et nous allons rompre avec la logique dans laquelle nous sommes entrés à Marrakech ». Il y a des choix politiques à faire, je vais en arrêter là, dire que l'on veut faire une agriculture paysanne, dire que l'on veut favoriser un certain nombre d'exploitations, une certaine façon de produire, ce sont des choix politiques. Et pour qu'il y ait ces choix politiques, il faut d'abord qu'il y ait des contre-pouvoirs. Ces contre-pouvoirs, ce sont d'abord des organisations paysannes qui sont sur ce projet-là, ce sont aussi des organisations citoyennes qui sont en lien avec les paysans et le mouvement que vous représentez va dans ce sens, mais il n'a de sens que si les paysans sont aussi organisés. À partir de là, on peut faire pression sur les états ou les structures plus larges que les états, on peut faire pression pour dire : « Voilà ce qu'il faut faire ».

Quand un ministre comme celui qu'on a vu cet après-midi dire je suis impuissant, je ne peux pas faire grand chose, évidemment c'est facile pour lui dans la mesure où il n'a pas de pressions derrière. Mais si vous êtes organisés et que vous êtes capables de vraiment représenter une force de contre-pouvoir qui peut en même temps même avoir un impact en termes politiques un jour ou l'autre parce que si vous restez à la maison au lieu d'aller voter dans le bon sens, ça peut leur coûter cher aussi. Donc, là aussi, il y a une force du mouvement social, il faut passer à l'action, revendiquer et obliger les hommes politiques à faire des choix. C'est comme cela qu'on pourra développer des formes d'agriculture qui seraient celles que veulent les consommateurs parce qu'on sait qu'aujourd'hui, globalement, si on faisait un sondage, effectivement les consommateurs sont avec nous et ces consommateurs veulent cette forme d'agriculture. Mais les lobbies agro-industriels, agrochimiques, les lobbies pharmaceutiques, tous ceux qui tiennent aujourd'hui le système, ont évidemment un pouvoir colossal aussi, font un travail énorme sur les cabinets ministériels, sur les états, sur les institutions internationales pour surtout pas que ça bouge. Donc, il faut qu'on reprenne la mobilisation à la base et qu'à partir de là, on puisse changer le rapport de force. C'est un peu la force de tous les mouvements qui sont en train de naître aujourd'hui et dont vous faites partie. Voilà - merci !



DÉFIS DU DÉMARRAGE EN ASC

Yanilou Plante, fermière, Jardin des Anges

Présentation de Yanilou Plante

Yanilou Plante nous a raconté les difficultés rencontrées lors de son récent démarrage en ASC. Ensuite, elle nous a fait part de recommandations issues de son expérience.

Vers l'âge de 30 ans, voulant réaliser son rêve d'acquérir une ferme, cette bachelière en économie est retournée aux études au Centre de formation de Mirabel. Avec un DEP en culture maraîchère écologique en poche, elle est allée cogner à la porte de la Société de financement agricole (SFA). On a refusé de la financer, alléguant son manque d'expérience, sa situation personnelle et un plan d'affaires déficient. Elle est retournée alors sur les bancs d'école compléter un programme de gestion d'entreprise agricole, espérant obtenir de surcroît une prime à l'établissement plus substantielle. Cette fois-là, elle s'est présentée à la SFA avec un plan d'affaires exceptionnel (d'ailleurs primé lors d'un concours). Pourtant, Yanilou a encore fait face à un mur d'incompréhension. Il n'existait pas de références économiques valables concernant l'agriculture biologique dans les données de la SFA. On lui a conseillé de refaire (encore !) ses devoirs et de faire ses preuves.

Nullement découragée, Yanilou Plante a trouvé une solution à chaque problème rencontré. N'ayant pas les moyens d'acheter une ferme, la location était la seule porte de sortie possible. Le concept d'ASC a remplacé une marge de crédit refusée. Mme Plante a aussi été la première « cliente » de l'incubateur d'entreprises agroali-

mentaires de Mirabel, qui lui a donné un sérieux coup de pouce sous la forme de soutien technique. Astucieuse, elle a occupé pendant six mois le poste de réceptionniste chez un grossiste afin de tout connaître sur le marché bio. Finalement, la livraison à domicile de 150 paniers à des clients réguliers et, ensuite, de 38 paniers en ASC, ont marqué les débuts de son entreprise.

Les conseils de Yanilou Plante :

- Faire un projet ASC.
- Établir un plan d'action à long terme qui soit réaliste.
- Être bien préparé (formation, plan d'affaires).
- Prévoir un coussin financier.
- Chercher le support de tous (famille, partenaires, État).
- Être appuyé par un conjoint et/ou un associé sûr.
- Prendre de l'expérience ailleurs.
- Prévoir une période de démarrage d'environ 5 ans, au cours de laquelle les remises en question seront nombreuses.
- Recourir aux services des institutions d'enseignement.
- Rendre obligatoire la première rencontre avec les partenaires afin d'éviter tout malentendu.
- Se doter d'un site Internet.
- Être ouvert à la présence des partenaires sur la ferme.

« LUNDI, DES PATATES » : LE DÉFI DE LA PLANIFICATION D'UNE PRODUCTION DIVERSIFIÉE

Nicole Rousselle, fermière, Ferme Samson et fils,
Michel Jetté, fermier, Les Serres Michel Jetté et Réjeanne Huot

Présentation de Nicole Rousselle

Nicole Rousselle a débuté son projet d'ASC en 1997 avec 20 paniers. Au cours de la saison 2000, elle a distribué 80 paniers, tous de la même taille, à un seul point de chute pendant 18 semaines. La diversité des légumes offerts en ASC représente un défi de gestion pour Madame Rousselle. Il est très important de faire un bon calendrier de semis successifs et de repiquage. Elle élabore cet échéancier avec le calendrier de biodynamie. La ferme Samson et fils cultive 30 variétés de légumes. De plus, elle travaille en collaboration avec deux autres fermes pour augmenter la diversité des produits offerts (échange de produits entre les fermes) et ainsi diminuer la complexité de gestion qu'entraîne une culture diversifiée.

Présentation de Michel Jetté

Michel Jetté a un projet d'ASC depuis 5 ans. Il a débuté avec 35 paniers et produit maintenant environ 180 paniers d'été et 65 paniers d'hiver (offerts jusqu'en février). Il distribue ses paniers d'été dans six points de chute différents pendant 25 semaines. Il cultive 45 variétés de légumes en champs ainsi que des tomates et concombres de serre (destinés surtout à des ventes aux grossistes). La grande diversité de légumes cultivés en ASC représente aussi un défi pour Monsieur Jetté. Pour diminuer la charge de travail, l'entreprise de Michel Jetté fait partie du Biogroupe qui favorise l'échange de produits entre producteurs biologiques d'une même région. Il est très important aussi de noter toutes les informations pertinentes dans un cahier (problèmes encourus dans la saison, quels légumes ont été livrés à quelle période, etc.), car il est impossible de conserver en mémoire ces informations pour l'année suivante. Enfin, la composition des paniers est différente d'un point de chute à l'autre, ce qui facilite grandement la gestion de la production (il n'est pas absolument nécessaire de produire une grande qualité d'une même variété de légume à chaque semaine).

Points de discussion

- Une augmentation de la diversité des produits offerts entraîne généralement une augmentation des coûts de production, car la machinerie peut être différente pour chaque catégorie de légumes. De plus, on remarque que la quantité de pertes augmente. Il est donc très important de bien gérer la quantité nécessaire de légumes produits.
- L'échange entre les fermes simplifie grandement la gestion, car il est possible de ne pas cultiver toutes les variétés de légumes et/ou de combler une production insuffisante.
- Les paniers d'hiver n'entraînent pas nécessairement une augmentation de la diversité des produits offerts étant donné qu'il s'agit généralement de légumes que l'on retrouve à la fin de la saison d'été. Il faut toutefois en prévoir une grande quantité et avoir un espace d'entreposage suffisant.
- Il est impossible de combler tous les désirs de tous les partenaires. Il faut savoir où s'arrêter dans le nombre de variétés produites.

Conclusion

- Une grande diversité de légumes offerts entraîne un défi de taille au niveau de la gestion pour les projets d'ASC.
- Les échanges entre les fermes simplifient grandement la gestion de la production et diminuent les risques d'une production insuffisante.



« PAS D'OGM DANS MON ASSIETTE ! »

Marcel Roy, agronome, Répondant en agriculture biologique, MAPAQ.

Agronome au MAPAQ dans le secteur Québec et Beauce, M. Marcel Roy est un fier militant depuis 32 ans, il écrit régulièrement dans le magazine « BioBulle » sur des questions touchant l'agriculture biologique. Il prépare aussi un livre sur le même sujet.

Présentation de M. Roy

Le développement technologique permet aujourd'hui à l'homme de transférer des informations génétiques d'un organisme vivant à un autre organisme vivant quel que soit son règne, animal ou végétal. Ce pouvoir technologique permet donc de transgresser les barrières que la nature s'est données pour préserver la diversité et surtout l'authenticité de chaque organisme vivant après avoir suivi chacun son chemin d'évolution depuis leur apparition sur notre Terre.

L'humanité pressent bien l'importance et surtout la gravité de ce qui se passe présentement. L'agriculture que l'on appelle biologique a, de par sa définition même, pris position en regard de cette biotechnologie. De là d'ailleurs le titre de cet atelier « Pas d'OGM dans mon assiette ». Cette forme d'agriculture étant tout

simplement l'application pratique d'une notion qui veut respecter les lois de la Nature. Ces lois de la Nature sont ce qu'il y a de plus méconnu de la part de l'humanité présentement, qu'il s'agisse de l'homme de la rue, de chacun des peuples ou de la communauté scientifique. Mais c'est cette dernière, avec l'aide du pouvoir de l'argent, qui se permet de jouer au créateur d'organismes nouveaux ou rectificateur d'organismes existants sous prétexte que ceux que la Nature a créés ne sont pas assez... ceci, ou trop... cela, ou pas résistants à..., ou ne contient pas assez tel élément, etc.

Au point où en est rendu le développement des OGM, ... ce n'est plus un phénomène que l'on peut arrêter, c'est un phénomène mis en place, c'est quelque chose qui est semé, qui est nourri par ceux qui l'ont semé. Il a germé et est en pleine croissance, c'est exactement le même phénomène que ce que l'on connaît et accepte dans le cas d'une culture. C'est un phénomène pourtant si simple mais si mal compris. Et en ces moments de contestation, l'inquiétude de l'humanité est à juste titre : quelles seront les conséquences de ce phénomène, ou, en terme agricole, quelle sera la récolte ?

Points de discussion :

- Centre de semences alternatives pour préserver la biodiversité versus la bio piraterie des firmes et de certains gouvernements. Il y a nécessité de faire un débat plus approfondi.
- Une agriculture biologique et une autre plus conventionnel (industriel et OGM) peuvent-ils survivent ensemble ? D'abord des constats : difficile de trouver un coin 100 % Bio, ensuite impossible d'éviter des catastrophes écologiques, enfin augmentation des maladies des plantes alors que les insectes et les organismes vivants ont acquis des résistances dont l'humain est dépourvu.
- Le danger réel de récupération des aliments Bio par l'industrie (ce qui risque de tuer l'âme et l'esprit bio). Pour éviter de retomber dans le même piège productiviste, on doit promouvoir une écologie qui englobe le tout, notre environnement ainsi que notre conscience.
- Nécessité de connaître notre ennemi mais faire autrement de manière plus éthique.

Conclusion

Il est essentiel de s'informer et de comprendre le système actuel pour désarmer dans nos têtes cette vision bornée du productivisme (à regarder le film « Mains basses sur les gènes »). Ensuite commencer à tisser des liens avec d'autres, à manger bio pour créer une alternative viable. La pire chose qui puisse arriver c'est l'inconscience.

COMBIEN VAUT UN PANIER ? STRATÉGIES D'ÉTABLISSEMENT DE PRIX DE LA PART

Elizabeth Henderson, fermière, Peacework Organic farm

Présentation d'Elizabeth Henderson

Pour déterminer le prix d'une part d'un projet d'ASC, il faut prendre en considération une multitude de facteurs. Comme il existe de nombreuses façons d'aborder le projet d'ASC, il n'y a pas de recettes toutes faites pour réaliser ce processus. Il faut que le producteur définisse ses objectifs personnels afin de connaître les énergies qu'il est prêt à consacrer à la ferme; s'il poursuit d'autres objectifs qui ne sont pas liés à la ferme, il doit en tenir compte. Si la ferme doit être sa seule source de revenus, elle devra être assez grande pour lui assurer un revenu raisonnable : de 100 à 150 parts. Si le fermier a d'autres objectifs, il devra veiller à ce que le projet d'ASC soit assez modeste pour lui permettre de mener une vie équilibrée. Elizabeth estime qu'une acre de terre peut produire de 20 à 40 parts; par conséquent, 5 acres sont suffisantes pour subvenir aux besoins d'une famille si celle-ci exploite un grand projet d'ASC comptant de 150 à 200 partenaires.

Voici quelques méthodes permettant d'établir le prix d'un panier ou d'une part qui ont été abordées lors de la présentation :

- Méthode basée sur le prix de marché du panier. Pour déterminer le prix, additionner le prix moyen d'un panier au printemps, d'un en été et d'un à l'automne et diviser le tout par trois.
- Méthode de souscription. Cette méthode, également basée sur le prix de marché des légumes, consiste à assigner, en début de saison, une valeur monétaire aux paniers à livrer et à déduire de celle-ci la valeur

des vivres remis au partenaire de semaine en semaine. La saison se termine lorsque le crédit fixé en début de saison est épuisé.

- Méthode basée sur le budget de la ferme. Cette méthode est applicable lorsque les partenaires étudient et adoptent le budget du projet d'ASC. Ce scénario offre deux choix : les partenaires du projet d'ASC peuvent soit présenter des offres d'achat de parts jusqu'à ce que le budget proposé soit atteint, ou encore s'engager à vendre autant de parts qu'il faut pour combler le budget. Le choix entre ces deux approches constitue un point clé de la discussion car, pour fonctionner, celles-ci exigent la participation d'un groupe noyau.

La participation des partenaires développe la fidélité vis-à-vis le projet et renforce les liens entre le consommateur, le producteur agricole et la terre qui les nourrit. Le groupe noyau de la ferme Peacework compte 9 membres. Ceux-ci travaillent de près avec Elizabeth pour connaître leurs compétences et déterminer leur contribution; ils sont ensuite affectés à une tâche clairement spécifiée pour la saison. Ils reçoivent une description de leur tâche et un aperçu de ce qui les attend, y compris leur horaire. On leur donne avant tout une responsabilité et la possibilité d'être créatifs dans leur tâche. Les tâches vont de l'organisation du site Web au travail de trésorier : toutes les tâches administratives sont prises en charge par le groupe noyau. Ce niveau élevé d'efficacité réduit grandement le nombre d'heures de travail d'Elizabeth et de ses associés de sorte qu'ils peuvent concentrer leurs énergies sur la production agricole. Chaque partenaire

travaille pour le projet. Les partenaires ordinaires de l'ASC sont tenus de travailler 17 heures, 12 sur la ferme et 5 dans la distribution, ou encore 3 jours de travail sur la ferme. Un feuillet est remis aux partenaires pour leur expliquer comment se rendre à la ferme. La ferme dispose aussi de gants et de bottes supplémentaires.

Le fonds de soutien constitue un autre élément clé de ce projet d'ASC. Les partenaires contribuent à un fonds d'investissement qui sert aux achats importants de la ferme et aussi à financer le fonds de soutien. Les partenaires qui traversent une période de difficultés économiques ont accès à ce fonds. Ils peuvent profiter du fonds durant toute la saison ou seulement pour quelques semaines. Par ailleurs, Elizabeth et David Stern ont écrit un livre de recettes pour l'ASC. Pour chaque livre vendu, 2 \$ sont versés au fonds de soutien.

Discussion

Elizabeth et ses associés appliquent une approche appelée gestion holistique des ressources (« Holistic Resource Management ») pour définir leur stratégie de développement de la ferme et orienter toutes leurs démarches de prise de décision. Cette approche, développée au Nouveau-Mexique, tient compte des aspects économique, personnel et spirituel de la vie. Comme tout le monde poursuit des objectifs à chacun de ces niveaux, l'approche leur permet de revoir ces objectifs régulièrement. On peut obtenir plus d'informations à ce sujet sur le site Web du Peacework Organic Farm au www.gvocsa.org.

Les gros paniers de nourriture contiennent de 8 à 12 articles, alors que les demi-parts en contiennent de 5 à 7. Le choix des légumes inclus dans le panier tient compte des goûts variés des partenaires : certains d'entre eux aiment les légumes verts alors que d'autres préfèrent les autres types de légumes. Chaque semaine, les partenaires peuvent aussi acheter des légumes verts supplémentaires ainsi que des poulets, des œufs et de la viande de bison.

Le groupe noyau organise plusieurs événements tout au long de la saison agricole. Une fête du Premier mai est organisée chaque printemps, quelques activités sociales ont lieu au point de chute après la distribution des paniers et un souper-partage annuel est organisé à la fin de chaque saison.

Conclusion

Le groupe noyau est réellement le joyau de ce projet d'ASC. Non seulement les projets ayant un groupe noyau ont-ils des revenus moyens supérieurs de 10 000 \$ à ceux qui n'en ont pas, ils sont généralement plus efficaces et, année après année, l'engagement de leurs partenaires s'approfondit. Cette forme d'ASC ne convient pas à tout le monde, mais, si elle est établie, la communauté et le groupe noyau qui se développent enrichissent profondément et de manière particulière la vie du projet tant pour le producteur agricole que pour le consommateur. La ferme Peacework en constitue un exemple probant.

LA COMMUNICATION ENTRE PARTENAIRES ET FERMIERS : UN ÉLÉMENT ESSENTIEL À LA RÉUSSITE

Joscelyne Charbonneau, Jardins de la montagne

Joscelyne Charbonneau (maraîchère des Jardins de la montagne à Rougemont) est fermière depuis 18 ans. Depuis 4 ans, elle cultive sa terre en biologique et participe au réseau des projets d'ASC avec Équiterre depuis 3 ans. En 1999, 192 paniers ont été réalisés à sa ferme pour l'ensemble de ses partenaires.

Les motivations de l'ensemble des participants à cet atelier étaient de deux ordres :

- Où se situent les problèmes de communication avec les partenaires ?
- Comment donner les informations adéquates pour éduquer et sensibiliser les partenaires à l'agriculture biologique ?

Points de discussion

Les qualités d'une bonne communication :

Clarté, précision, expressivité, chaleur, concision, respect et accueil.

Attention aux longs discours et aux imprécisions.

Les différentes étapes de la communication :

1. La réunion de démarrage de la saison : présentation de la ferme, des produits et du fonctionnement durant la saison. La présentation de photographies est très appréciée. Expliquer le mode de relation entre la ferme et les partenaires : la notion de partage des risques fait dans le respect. Parler aussi des produits, de leurs atouts et de leurs limites (caprices de Mère Nature, fragilité de certaines espèces, etc.)

Difficultés : Éviter d'avoir à dire non, d'où l'importance d'être clair dès le départ. Connaître ses limites et celles des partenaires : ne pas dépasser les limites de la concentration de chacun.

Faire attention à ne pas prendre le « partenaire en otage » : en cas de mauvaises récoltes, les partenaires ne sont pas les seuls à assumer les risques.

2. Communications écrites : D'une part, pour ceux qui n'ont pas assisté à la réunion de démarrage, préparer des informations concises en mettant les points importants en gras et soulignés si nécessaire. Une prise de contact par téléphone permet de clarifier les informations importantes : date du premier panier, lieu du point de chute et l'heure. D'autre part, les bulletins d'informations sont une bonne manière d'avoir un contact avec le partenaire et de l'aider à cuisiner les nouveaux légumes de son panier.

À noter : Bien insister sur le fait que les partenaires de la ferme quittent le statut de « client » et veiller à les considérer en conséquence en les impliquant au maximum dans le projet (favoriser la participation en donnant une bonne information). Ne pas omettre les avantages et les inconvénients de certains légumes peu connus : fournir des idées pour les cuisiner...

3. Au point de chute : Accueillir les partenaires dans la bonne humeur. S'efforcer de connaître les prénoms de chacun et de préparer un communiqué chaque semaine : par exemple, « Le melon et la courge ont besoin de 110 jours de chaleur ». Donner des infor-

mations sur la conservation : « Les patates aiment être au noir et les tomates ne sont jamais à mettre au réfrigérateur, car elles perdent toute saveur et contenu vitaminique ». Avoir toujours un bouquet de fines herbes dans les paniers et faciliter l'échange d'idées culinaires. La recette de la semaine suggérée dans le communiqué doit être facile à exécuter et tous ses ingrédients doivent être dans le panier. Être à l'écoute des partenaires pour savoir ce dont ils ont besoin comme information.

À noter : Ne pas avoir peur de parler de ses limites : « Si je suis clair avec eux, ils sont clairs avec moi. » Respecter leur façon de voir la vie et répondre le plus possible à leurs besoins. En cas de mésentente, ne pas hésiter à redonner le chèque. Un client insatisfait peut vous faire perdre votre bonne humeur, élément important dans les relations avec les partenaires.

4. Visite à la ferme : À la première visite des partenaires à la ferme, ne pas les faire travailler : privilégier la formule des « jardins ouverts », juste pour faire visiter la ferme. Cette formule présente l'avantage de faire revenir les partenaires plus facilement à la ferme. D'une manière générale : respecter leurs besoins et leurs rythmes.

À noter : Le prix du panier peut être révisé à la baisse pour les partenaires qui participent aux activités du projet : travail à la ferme, au point de chute ou téléphone aux partenaires. La révision du prix du panier est effectuée comme un surplus et non comme un rabais : il est possible, par exemple, que les participants payent 50 \$ de plus s'ils ne participent pas activement (travail à la ferme, au point de chute, etc.) au projet.

LES GROUPES-NOYAUX : LES PARTENAIRES AU CŒUR D'UN PROJET ASC

Elizabeth Henderson, fermière, Peacework Organic Farm, État de New York

Présentation d'Elizabeth Henderson

Elizabeth Henderson et ses deux associés de la ferme Peacework Organic Farm, dans l'État de New York, fournissent 240 paniers de légumes biologiques chaque semaine aux partenaires de leur projet d'agriculture soutenue par la communauté (ASC). Lorsqu'elle a été fondée, cette deuxième ferme d'ASC d'Elizabeth Henderson comptait 31 partenaires (dont un groupe noyau de 4 personnes formé de 2 producteurs et de 2 partenaires) et s'est développée en un système de distribution actif deux jours par semaine doté d'un groupe noyau de 24 personnes et comptant environ 500 partenaires détenant un total de 240 parts. Tous les partenaires du projet d'ASC de Peacework Organic Farm, sauf les membres du groupe noyau, sont tenus de travailler 12 heures sur la ferme, d'où ils transportent les produits au point de chute en ville. Chaque partenaire est aussi tenu de consacrer 5 heures pour aider à la distribution hebdomadaire des aliments, une fois durant la saison.

Les membres du groupe noyau, un élément vital de Peacework Organic Farm, remplissent plusieurs tâches dont la coordination de la distribution des vivres, le recrutement des nouveaux partenaires, les finances, l'inscription des partenaires (liste d'envoi), les commandes spéciales (poulets, œufs, bison, jus de raisin, vin, etc.), l'organisation d'activités sociales (banquet de fin d'année), la coordination du jumelage des nouveaux partenaires, la publication du bulletin de liaison, les téléphones et la production d'affiches. Étant responsable d'une part non négligeable des tâches du projet d'ASC,

le groupe noyau est plus qu'un groupe consultatif. Les membres du groupe noyau s'inscrivent au début de la saison et se réunissent chaque mois de l'année, sauf en décembre. Comme chaque responsabilité est clairement décrite, les membres du groupe noyau savent à l'avance dans quoi ils s'embarquent. Au début de la saison, les autres partenaires du projet s'inscrivent à des corvées agricoles et de distribution.

Peacework Organic Farm établit d'abord son budget annuel et détermine ensuite le nombre de parts qu'elle peut fournir en fonction de son budget. La ferme a créé un fonds de soutien avec une partie des revenus de la vente du livre *The Food Book* d'Elizabeth Henderson (qui comporte des illustrations et présente l'histoire, la conservation, la valeur nutritive et des recettes de légumes), afin de permettre aux familles traversant une période économique difficile de continuer de participer au groupe d'ASC. Le prix du panier hebdomadaire payé par le partenaire varie entre 11 \$, 14 \$ et 17 \$, en fonction de sa situation économique. À ce jour, ce système a miraculeusement permis de boucler le budget de la ferme chaque année.

On peut consulter le site Web de Peacework Organic Farm au : www.gvocsa.org.

LES PIEDS SUR LA TERRE : LE TRAVAIL DES PARTENAIRES SUR LA FERME

Elizabeth Henderson, fermière, Peaceworks Organic Farm

Frédéric Fournier, partenaire de la ferme Cadet-Roussel

Présentation d'Elizabeth Henderson

« Les fermiers ne devraient pas avoir peur de demander aux partenaires de travailler à la ferme », nous a dit d'emblée Elizabeth Henderson. À la ferme Peaceworks où elle travaille, les partenaires s'engagent à travailler trois fois durant la saison, à raison de 4 heures par jour. Cette entente fait partie du contrat de partenariat signé en début de saison. Il suffit d'être bien organisé et d'expliquer clairement nos attentes. Dans le cas de Peaceworks, on établit un horaire (distribué au début de la saison) spécifiant les jours de travail à la ferme ou au point de chute pour chacun des partenaires. Quelques recommandations concernant la présence des enfants sur la ferme ou le travail lui-même (par exemple, comment s'habiller, les insectes, les collations, etc.) sont également communiquées par écrit. C'est le groupe-noyau qui gère en grande partie l'implication des partenaires au travail à la ferme. Ses membres font les coups de fil et sont responsables de groupes de travail supplémentaires pour la fermière. Les partenaires font une heure de trajet pour se rendre à la ferme et l'on prévoit pour eux un travail bien défini et facile à superviser pour le fermier ou ses apprentis : désherber, planter, récolter, enlever les pierres au champ, etc. Le fermier, d'une part, y trouve sa tâche allégée, un support moral ainsi qu'une occasion d'éduquer les gens sur l'agriculture. D'autre part, les partenaires disent se sentir très satisfaits d'eux-mêmes et partagent une véritable responsabilité avec la fermière. On ne parle donc plus de « bénévoles », mais de réels partenaires et la ferme devient alors celle de tous.

Présentation de Frédéric Fournier

À la ferme Cadet-Roussel, les partenaires sont invités à collaborer au projet ASC pour un maximum de 8 heures pour la saison. S'ils ne peuvent le faire, on leur demande de payer un 50\$ additionnel qui s'ajoute au montant de leur part. La récolte des carottes et des poireaux constitue les deux grands moments de participation où plus de cent partenaires sont présents sur la ferme. Le tout se terminant par une grande fête des récoltes avec un repas communautaire. La plupart des partenaires ont accepté de venir aider à la ferme et tous sont contents de renouer avec la terre et les animaux en famille.

Points de discussion

- Il existe une crainte chez les fermiers qui, semble-t-il, ont peur de trop en demander à leurs partenaires et craignent que la présence de ceux-ci sur la ferme soit une entrave au bon déroulement des opérations.
- On s'intéresse beaucoup au rôle du groupe noyau au sein de l'ASC.
- Il ne faut plus voir la participation des partenaires comme étant du bénévolat, mais plutôt comme étant inhérente à leur engagement dans l'ASC.

Conclusion

La participation des partenaires au travail de la ferme est une composante importante de ce que représente l'ASC à la base. Pour que l'ASC joue pleinement son rôle, c'est-à-dire mettre en contact les fermiers et les gens, il serait peut-être profitable pour tous d'impliquer les partenaires de façon officielle lors de la signature du contrat en début de saison.

LE PARTENAIRE PASSIONNÉ : POUR UNE FIDÉLITÉ ENTRE LES PARTENAIRES ET LEUR FERME

Robert St-Arnaud, propriétaire de la ferme Campanipol, Ste-Geneviève

Présentation de Robert St-Arnaud

La ferme Campanipol était l'une des premières au Québec à faire des paniers, donc bien avant la formation du réseau ASC. Elle livre maintenant 300 paniers toutes les deux semaines. L'intérêt de ce projet est né du fait qu'il est difficile de faire une agriculture diversifiée lorsqu'on vend à des distributeurs. Il faut donc aller chercher des partenaires, ce qui est une étape difficile et nécessite une facturation quotidienne des légumes pour les rassurer.

Depuis deux ans, la ferme Campanipol conserve 85 % de ses partenaires d'année en année et, lors de leur dernier sondage en 1998, 95 % des gens étaient satisfaits. Les méthodes utilisées pour satisfaire leurs partenaires sont variées. En premier lieu, si le légume ne se classe pas pour le magasin, il n'ira pas dans le panier. Au niveau de la présentation, les légumes sont emballés et mis dans un panier identifié et déposés au point de chute, puisque personne n'y est présent durant la cueillette des paniers. Une diversité de produits est aussi offerte en plus de l'assurance d'une régularité des légumes standards à chaque deux semaines. La saison est régulière, soit de 22 à 24 semaines.

La communication avec les gens étant une priorité, un mot est glissé dans chaque panier indiquant des nouvelles de la ferme, de l'information sur les légumes et, à l'occasion, des recettes. En plus, deux réunions annuelles où tous les partenaires sont conviés, permettent de faire le bilan (taux de participation de 20 %). Comme

l'endroit n'est pas accessible à tous, un contact avec la ferme est assuré continuellement par téléphone, télécopieur ou courriel. Pour les intéressés, deux journées à la ferme sont prévues pour cueillir des patates et des fraises. En plus de tout ça, des services d'appoint sont offerts, c'est-à-dire un état de compte mensuel (les gens paient à chaque mois) et la possibilité de faire des retraits ou des ajouts de produits régionaux (poulet congelé, fromage, produits de l'érable, etc.), le tout étant proposé à des prix attrayants.

Malgré sa satisfaction face à l'ASC, M. St-Arnaud mentionne l'envers de la médaille. Le travail de préparation des paniers et le suivi administratif est exigeant. Aussi, il est difficile de développer un réel partenariat avec les gens qui ne comprennent pas exactement le concept. Tout cela entraînant une rentabilité chancelante. Il y aura donc des ajustements à faire au niveau du prix des paniers, pour renforcer l'aspect partenariat et, bien sûr, continuer à améliorer la qualité de la production, des techniques de travail et des services.



Discussion

Daniel Lass a réalisé une étude sur 50 projets d'ASC dans le Nord-Est des États-Unis et ses conclusions préliminaires montrent que la plupart des fermes d'ASC vendent leurs paniers à un prix trop faible et que le revenu moyen des fermes ayant un groupe noyau est d'environ 10 000 \$ supérieur à celui des autres fermes en raison de la meilleure organisation que les groupes noyaux leur procurent.

Le centre Robyn Van En Center for CSAs <www.csacenter.org> offre un appui technique aux projets d'ASC : consultations téléphoniques gratuites et consultations chez le producteur à raison de 20 \$ l'heure. Le centre

offre aussi des diaporamas et loue une vidéo de formation. Elizabeth Henderson invite les participants à lui soumettre des textes intéressants tirés des bulletins de liaison des projets d'ASC pour un livre qu'elle compte publier pour aider à financer ce centre d'ASC.

Peacework Organic Farm envisage de s'intégrer à un projet communautaire urbain de Rochester dirigé par le Northeast Neighbourhood Association, lequel a embauché, l'été dernier, sept adolescents qui font de l'horticulture sur une terre de 2,5 acres et ont vendu leurs légumes dans un kiosque. Ce jardin deviendrait un groupe d'ASC pour lequel Peacework Organic Farm produirait une partie des produits.

STRATÉGIES INNOVATRICES DE DISTRIBUTION

Jim Sluyter, fermier, Five Springs Farm, Michigan.

Tara Lindsay, CSA coordinatrice, LifeCycles, Colombie-Britannique.

Scott Chaskey, fermier, Quail Hill Farm/Peconic Land Trust, État de New York.

Présentation de Jim Sluyter

Distribution style marché

Les partenaires de la ferme Five Springs Farm vivent pour la plupart à moins de 30 kilomètres de la ferme et s'y rendent chaque semaine pour ramasser leurs parts. Les légumes y sont étalés comme au marché et les partenaires ont beaucoup de choix : par exemple, ils peuvent choisir entre des betteraves ou des bettes à carde. Le système part du principe que, plus le choix de légumes est varié, plus les partenaires seront satisfaits. Les quantités de légumes sont mesurées à l'unité ou au poids. Les gens sont généralement très conservateurs lorsqu'ils prennent les produits, car ils ne veulent pas prendre plus que leur part et, à la fin de la distribution, il y a généralement des restants que les retardataires sont encouragés de prendre avec eux. Quelques partenaires préfèrent venir tôt pour avoir le meilleur choix alors que d'autres viennent tard pour obtenir de plus grandes quantités.

D'autres producteurs agricoles utilisent un « système à débit » dans lequel une valeur est assignée à chaque légume, chaque partenaire disposant d'un « crédit » total qu'il épuise à mesure qu'il choisit les légumes qu'il apportera chez lui.

Présentation de Tara Lindsay

Système de paniers

Le programme de LifeCycles est essentiellement un projet d'ASC regroupant quatre petites fermes de la région de Victoria ayant chacune une superficie inférieure à une acre. Chaque semaine, les fermiers apportent leurs produits au bureau de LifeCycles et, à tour de rôle, l'un d'entre eux est responsable de la division des produits en parts. LifeCycles reçoit 20 % du revenu total du projet d'ASC, pour couvrir les frais de personnel, alors que les 80 % restants vont aux fermiers. Le projet subit actuellement la concurrence d'un important programme de boîtes de produits biologiques qui achète la majeure partie de ses légumes en Californie (bien qu'il prétende utiliser les produits locaux « lorsque c'est possible »). Malheureusement, la plupart des gens de Victoria ne se rendent pas compte de la différence entre les programmes de boîtes d'aliments et les projets d'ASC. Des visites et des équipes de travail sont organisées sur chaque ferme à tour de rôle.

La plupart des paniers sont ramassés directement par les partenaires aux bureaux de LifeCycles. Cependant, de nombreux paniers sont livrés à l'aide d'une bicyclette munie d'une remorque qui peut contenir jusqu'à seize paniers. La remorque, que LifeCycles a achetée au prix de 1 600 \$, est aussi louée à un service de livraison à bicyclette de Victoria.

Présentation de Scott Chaskey

Récolte par les partenaires

À la ferme Quail Hill Farm, il n'y a pas de distribution : les partenaires cueillent eux-mêmes leurs légumes à la ferme. La ferme compte actuellement 150 partenaires qui vivent tous dans un rayon de vingt-cinq kilomètres de celle-ci. Les partenaires peuvent venir le samedi ou le mardi, de 8 h à 17 h 30. Une table d'accueil, située près de l'aire de stationnement, indique aux partenaires les produits prêts à récolter et l'endroit où ils se trouvent sur la ferme. Au début de la saison, les nouveaux partenaires sont tenus d'effectuer une visite guidée d'une durée de 1 heure et demie, accompagnés du fermier, afin de leur permettre de se familiariser avec le fonctionnement de la ferme. Les légumes en vrac, comme les patates, sont récoltés par les fermiers et les stagiaires, puis transportés dans un endroit facile d'accès de la ferme. Les aires de culture sont assez dispersées, certains champs se trouvant à une distance pouvant atteindre huit kilomètres.

La récolte par les partenaires permet à la ferme d'économiser de 1,5 à 2 jours-personnes de travail par semaine. Mais l'objectif premier de ce système est de développer des liens plus étroits entre les partenaires et la terre. Ce système illustre aussi « l'ouverture » de la ferme par opposition au fonctionnement « fermé » et privé de la plupart des exploitations agricoles.

Un des défis de ce système consiste à s'assurer que les produits en demande ne soient pas sur-récoltés ou récoltés trop tôt, comme les piments rouges (avant qu'ils ne changent de couleur) ou les oignons. Ces légumes sont parfois cultivés dans des champs séparés, mais, en général, les partenaires ne sur-récoltent pas : « Les partenaires maintiennent l'ordre eux-mêmes. » Il faut aussi planter les légumes et aménager la ferme de manière à faciliter la récolte manuelle par des personnes qui ne sont pas habituées à le faire.



JUMELAGE DE GROUPES COMMUNAUTAIRES OU D'ENTREPRISES AVEC LES PROJETS D'ASC

Shana Berger, coordonnatrice ASC, Just Food, New York < www.justfood.org >

Moïra O'Reilly, ancienne copropriétaire du magasin Le Petit Prince.

Présentation de Shana Berger

Just Food a été fondé en 1995 pour s'attaquer aux problèmes de l'accès à la nourriture, de l'ignorance concernant le système d'alimentation et de la disparition de l'agriculture locale dans la région de la ville de New York. En plus d'œuvrer dans les jardins communautaires et au développement de stratégies de mise en marché pour les producteurs agricoles, Just Food appuie le développement de 13 projets d'ASC auxquels participent des fermes situées dans un rayon de 2 à 3 heures de route de New York. En 1999, Just Food s'est aperçu que les participants à ses projets d'ASC provenaient principalement des secteurs aisés de la population new-yorkaise et que les projets ne contribuaient pas à favoriser l'accès à l'alimentation. Il a donc élaboré une stratégie visant à intégrer aux projets d'ASC des groupes communautaires travaillant dans des milieux où il existe des problèmes d'accès à une alimentation saine, notamment des centres sociaux pour les nouveaux immigrants et les réfugiés, des groupes de jeunes, des centres culturels, des groupes de défense des assistés sociaux et des centres communautaires. Aujourd'hui, 13 producteurs agricoles, 20 groupes et 2 100 partenaires participent aux projets d'ASC.

« Lorsque le projet fonctionne, il fonctionne bien ». Le succès réside dans l'intégration du projet d'ASC aux autres services offerts par le groupe communautaire. Parmi les défis à relever, il y a l'insuffisance de fonds (chaque groupe communautaire doit fournir un « coordonnateur d'ASC » travaillant de 20 à 30 heures par

semaine) et la priorité est accordée aux résultats de vente au détriment de l'aspect éducatif du projet.

Présentation de Moïra O'Reilly

Bien que les projets d'ASC visent en partie à « éliminer les intermédiaires », les petits commerçants peuvent en fait jouer un rôle d'appui à ceux-ci. Ces détaillants pourraient jouer le rôle traditionnel du magasin général en tant que lieu d'interaction, d'éducation et de développement communautaires. L'hébergement et l'administration d'un projet d'ASC dans un petit magasin peuvent procurer des avantages tant aux producteurs, qu'aux consommateurs et aux détaillants.

Pour les producteurs agricoles :

- le transfert des tâches administratives au détaillant (pas besoin d'avoir un groupe noyau);
- un point de chute bien situé.

Pour le petit commerce :

- l'augmentation tant de l'achalandage que des ventes (au cours de la première année du projet d'ASC au magasin Le Petit Prince, les ventes de fruits et de légumes ont doublé).

Pour les partenaires de l'ASC :

- la possibilité d'acheter d'autres produits qui ne sont généralement pas inclus dans un projet d'ASC, mais qui sont disponibles au magasin d'alimentation.

Cette solution doit relever plusieurs défis dont la tendance actuelle au sein de l'industrie des aliments de santé à favoriser les « nutraceutiques » et les techno-aliments.

Points de discussion

- Il existe un danger permanent que l'économie de marché récupère les projets d'ASC.
- Il faut faire attention lorsque l'on répond aux demandes des consommateurs de manière à ne pas délaiss-er les principes originaux de l'ASC, notamment l'édu-cation et la sécurité du producteur agricole.
- La présence d'organisations intermédiaires comme les groupes communautaires ou les petits commerces peut parfois mettre en péril le contact direct entre le producteur et le partenaire. Il faut prendre un soin particulier pour conserver ce type de lien, par exem-ple, en organisant des soupers-partage et des visites guidées de la ferme où les partenaires et les produc-teurs peuvent se rencontrer.
- Les organismes communautaires et les petits com-merces constituent d'excellents véhicules pour dif-fuser les concepts de l'ASC parmi les gens qui, en temps normal, n'en entendraient jamais parler.
- Si le point de chute d'un projet d'ASC se trouve dans un mail linéaire, beaucoup de consommateurs s'ar-rêteront spontanément pour savoir ce qui se passe.
- De nombreux groupes communautaires travaillent déjà avec des groupes sociaux qui ont des problèmes d'accès à la nourriture.
- De nombreux réseaux de développement commu-nautaire existent déjà et, souvent, les coordinateurs des organisations-cadres représentent d'excellentes personnes-ressources pour trouver des groupes communautaires ayant l'infrastructure requise pour organiser et mettre en marche un projet d'ASC. Par exemple, grâce à un employé du réseau d'éducation alternative de New York, Just Food a trouvé plusieurs groupes scolaires intéressés à organiser un projet d'ASC.

LE BIO POUR TOUS ET TOUTES ; FAIRE UNE PLACE AUX PERSONNES À FAIBLE REVENU

Shana Berger, Coordonnatrice ASC, Just Food, New York

Jamie Quinn, fermier, la Ferme Terre Bleue

Présentation de Shana Berger

Shana coordonne Just Food, un organisme à but non lucratif qui se consacre au développement d'un système d'alimentation durable dans la région de New York. L'organisme encourage la création de partenariats entre les producteurs agricoles et les groupes communautaires spécialisés de la ville. Le projet de jumelage ville-ferme a été fondé en 1997 avec 4 fermiers et compte maintenant 17 projets d'ASC appuyés par Just Food à New York pour un total d'environ 1100 parts.

Just Food anime les échanges initiaux et crée le partenariat entre le groupe communautaire et la ferme. Pour participer au programme, l'organisation doit présenter une demande. Par la suite, une ou plusieurs fermes appropriées sont choisies. Shana explique que la clé du succès du programme réside dans le jumelage judicieux : par exemple, Just Food ne jumelle jamais un nouveau fermier avec un nouveau groupe communautaire. Pour établir des liens durables, il faut évaluer le jumelage avec soin.

Le prix annuel de la part est déterminé selon une échelle mobile qui va de 300 \$ à 350 \$ ou à 400 \$. Le système est basé sur la confiance mutuelle. Les partenaires ont le choix de plusieurs plans de paiement : un montant forfaitaire en janvier, trois versements mensuels ou un versement chaque mois de la saison accompagné d'un versement initial. Just Food est aussi habilité à accepter les coupons alimentaires.

Présentation de Jamie Quinn

Jamie et son épouse ont développé un moyen intéressant afin de rendre les parts de leur projet d'ASC disponibles aux familles à faible revenu ou aux partenaires du projet qui connaissent soudainement des difficultés financières. Ce mécanisme ressemble à ce qu'Elizabeth Henderson appelle un fonds de soutien. Dans leur dépliant, ils proposent aux partenaires de faire un don de 10 \$ ou plus au fonds. Il va sans dire que certains de ceux-ci contribuent et d'autres non. Dans l'ensemble, la réponse a été positive : l'année dernière, le groupe a reçu pour 500 \$ de contributions. L'organisme n'a pas de groupe noyau et tous les partenaires savent que le fonds existe et est disponible : ils n'ont qu'à en faire la demande. Jamie rencontre les partenaires chaque semaine au point de chute de sorte qu'il a une bonne idée de leur situation et leur rappelle que le fonds est disponible s'ils croient en avoir besoin.

Discussion

Les fermiers ont accès à un fonds de crédit renouvelable. Il s'agit d'un prêt sur droit de propriété que Just Food signe conjointement avec le fermier au début de la saison agricole et que le fermier paye tout au long de la saison. Pour de plus amples informations, consulter le NOFA au Vermont.

L'atelier a aussi parlé du fonds Farm Share. Farm Share achète des parts de projets d'ASC et les distribue ensuite à des familles à faible revenu.

Les investissements socialement responsables et l'Association communautaire d'emprunt de Montréal (ACEM) sont des fonds de micro-crédit disponibles aux groupes d'ASC canadiens.

Conclusion

Just Food est un programme à long terme d'éducation à l'alimentation. Il reconnaît que les producteurs agricoles luttent pour survivre et que les familles à faible revenu ont besoin d'avoir accès à de la nourriture de bonne qualité. Ce programme en expansion entretient des liens permettant d'augmenter la production alimentaire et de créer une situation avantageuse pour toutes les parties.

LES STAGES À LA FERME : POUR UN APPRENTISSAGE VALORISANT

Dylan Lafrénière, agriculteur biologique, formateur pour personnes en réinsertion sociale
Geneviève Chagnon, Directrice de Carrefour BLÉ

Présentation de Geneviève Chagnon

« La ferme biologique :
peu de têtes, beaucoup de chapeaux ! »

Quelles sont les conséquences pour les stagiaires des caractéristiques du secteur de production au Québec ?

- Les fermes biologiques sont des petites fermes familiales avec une production diversifiée et peu ou pas d'employés. Les producteurs ont une diversité de tâches et de responsabilités : ils gèrent un écosystème. Ils ont de multiples compétences et, parfois, il est plus long de déléguer des tâches complexes à un stagiaire que de les faire soi-même.
- Lorsque les producteurs sont débordés et perdent le contrôle, la dimension formation a tendance à être évacuée et le stagiaire glisse du statut d'apprenti à celui d'employé. Le danger est que les stagiaires soient assimilés à une main d'œuvre motivée et bon marché. Dans ce cas, les stages sont peu valorisants et même frustrants, car le projet personnel du stagiaire n'est pas pris en compte.
- Les stagiaires sont souvent plongés dans une intimité familiale et peuvent vivre un choc culturel.
- Il est difficile pour les stagiaires de trouver un emploi suite à un stage : les fermes biologiques ne contribuent pas à créer d'emploi.
- Il est souvent difficile de mesurer les compétences acquises lors d'un stage.

Présentation de Dylan Lafrénière

Citadin reconverti à l'agriculture, Dylan a vécu des expériences de stage très positives, mais d'autres très décevantes. Il s'interroge sur « l'épineuse question des apprentissages ».

- Les profils des stagiaires : il s'agit, soit de stages professionnels (étudiants de DEC, de DEP, en stage pour quelques mois ou en alternance, personnes en réinsertion sociale), soit de démarches personnelles (bénévoles dans les WOOF, jeunes pendant l'été, partenaires ASC.). Les stagiaires de la première catégorie disposent d'outils pour assurer le suivi du stage : cahiers de suivi, devoirs, etc. Ils ont, ou devraient avoir, un mandat spécifique. Le maître de stage idéal devrait alors remplir deux fonctions : aspect philosophique et transmission de compétence.
- Un signe de malaise profond : Dylan est le seul gradué de son école d'agriculture biologique sur 12 après trois ans. Il attribue cela au fait que les maîtres de stages privilégient l'aspect « philosophie de vie » au détriment de l'aspect transmission de compétences.
- Il y a trop souvent une inadéquation entre le maître de stage et le stagiaire. Le recrutement des maîtres de stage devrait être amélioré.

Points de discussion

- Il est symptomatique de constater que ce ne sont jamais les mêmes stagiaires qui retournent à la ferme. Les producteurs bénéficient chaque année de nouveaux stagiaires qui sont subventionnés et représentent donc une main d'œuvre peu chère. En attendant, les anciens stagiaires ne trouvent pas d'emploi. Cela renvoie d'ailleurs au fait que le secteur biologique reste marginal.
- Les producteurs ne se perçoivent pas comme des entrepreneurs. Le « marché » et le « rendement » sont des sujets tabous, dont on évite de parler. Au contraire, les producteurs insistent sur les petits écosystèmes, sur le « Small is beautiful ». La contrepartie négative, c'est le manque de gestion saine. Les producteurs n'utilisent pas d'outils de gestion, la communication et les réunions font souvent défaut. Or une bonne gestion s'avère nécessaire pour la distribution aux partenaires, pour la création d'emplois et pour un bon accompagnement des stagiaires. Beaucoup de stages échouent à cause de ce manque de gestion.
- Tout en reconnaissant la pertinence d'une gestion saine, des intervenants mettent l'accent sur les dangers d'utiliser la logique entrepreneuriale pour les fermes biologiques.

Conclusion

Solutions pour l'amélioration des conditions de stage :

- Bon recrutement des maîtres de stage.
- Sélection fine des stagiaires et préparation.
- Jumelage approprié entre le stagiaire et le maître de stage.
- Utilisation d'outils de suivi de stages.
- Contrat entre les différentes parties prenantes : bien définir les objectifs et les différentes responsabilités.
- Équilibre entre la pratique et la théorie.



DANS L'OMBRE DU SUPERMARCHÉ GLOBAL : ASC ET MONDIALISATION

Guy Debailleul, professeur, l'Université Laval

Mireille Audet, organisatrice communautaire et militante, Opération SalAMI

Présentation de Guy Debailleul

De la découverte des Amériques aux temps présents, en passant par la révolution industrielle, de nombreux acteurs se sont illustrés en proposant des alternatives de société en réaction à l'ouverture croissante des échanges économiques. Dans le contexte actuel de libéralisation des marchés, le réseau d'ASC s'inscrit parmi ces mouvements sociaux par lesquels se matérialisent les espoirs d'une redéfinition de la vie en société. Cet embryon d'organisation sociale alternative autour de l'agriculture mènera-t-il à une réévaluation du statut du consommateur ? Est-il l'amorce d'un contrôle citoyen sur la mondialisation ? Restera-t-il à l'état d'utopie ? Pour que, dans nos sociétés, l'on parvienne à vivre et à consommer autrement, l'initiative de l'ASC devra s'insérer dans un projet éthique plus global, en fonction duquel le citoyen prendra conscience qu'acheter un produit ou investir dans une entreprise (via notamment les placements boursiers et les fonds de pension), c'est valider les conditions sociales et techniques dans lesquelles sont produits les biens de consommation.

Présentation de Mireille Audet

La mondialisation est un phénomène de conquête sans précédent par lequel se concentre la richesse dans les mains de quelques individus. À l'ombre du supermarché global, il y a l'insécurité alimentaire – la faim et la malnutrition sont d'abord des problèmes politiques – et le ravage des économies locales causant la perte des moyens de subsistance des petits producteurs partout

dans le monde. L'ASC est un moyen de reprendre le pouvoir sur notre alimentation en disant non aux oligopoles agroalimentaires qui décident actuellement du contenu de nos assiettes, au détriment de la santé et des producteurs locaux. Le projet d'ASC permet de soutenir la redistribution des richesses dans un groupe à dimension humaine, d'encourager une pluralité de mise en marché répondant aux caractéristiques des milieux locaux et de développer un rapport différent aux aliments, notamment par une prise de conscience du travail que suppose la production des denrées et de la responsabilité du citoyen dans ses choix de consommation. En favorisant l'échange plutôt que le marchandisage, l'ASC est une alternative au système de production alimentaire conventionnel qui, lui, favorise des conditions d'existence intolérables pour un nombre grandissant d'individus.

Points de discussion

- Le débat sur les organismes génétiquement modifiés aura donné un coup d'envoi au projet d'ASC. Certains s'interrogent cependant sur l'avenir de l'ASC et de la consommation des produits biologiques lorsque les craintes entourant les OGM se seront apaisées.
- L'ASC comporte une dimension pédagogique fondamentale. Le réseau permet de créer une ouverture d'esprit et suppose des valeurs de démocratie et d'harmonie qui sont des outils de sensibilisation pouvant éventuellement nous mener à l'idéal de vivre ensemble et autrement.

- L'ASC est une forme de marché équitable Nord-Nord qui permet de supporter nos propres gens, faire revivre l'économie locale en préservant la ruralité.
- Doit-on réserver les produits bios à des circuits alternatifs ? La commercialisation de ces produits dans les supermarchés ne risque-t-elle pas d'imposer aux producteurs biologiques les logiques dévastatrices du marché dominant ?
- Notre implication dans l'ASC est-elle cohérente avec nos autres comportements de consommation et avec l'espace de parole que nous occupons sur la scène politique ?
- Quelle est la position de nos gouvernements dans la mise en place d'une éthique se posant à l'encontre des structures économiques dominantes ?

Conclusion

- Participer à l'ASC, c'est déjà une prise de position, une action concrète par laquelle on exerce un rôle politique. Chaque échange prive une multinationale d'une partie de son profit anticipé.
- Préserver la petite ferme familiale : utopie ou véritable projet de société ? L'ASC ne sera pas suffisante pour protéger la petite ferme, nous devons aussi nous faire entendre pour que soient mises en place les conditions de sa survivance.

RÔLE ÉDUCATIF DES PROJETS D'ASC

Madeleine Roussel, fermière, ferme Cadet-Roussel

Mike Ambach, étudiant à la maîtrise en éducation

Présentation de Madeleine Roussel

À la ferme Cadet-Roussel, le rôle éducatif du projet ASC est bien évident et s'étend sur maintes dimensions de la vie. Cela commence d'abord avec les partenaires qui viennent travailler à la ferme. Ces derniers prennent alors conscience de tout ce que représente véritablement le travail de la fermière. Les jeunes des villes, pour leur part, ont la chance de découvrir un autre mode de vie (sans télé, par exemple) et surtout la provenance de la nourriture qu'ils consomment. À la ferme, on reçoit également les élèves d'une école Waldorf pour un stage de trois jours. En aidant au jardin, il se passe un échange d'information incroyable entre le fermier et les gens. En apprenant à semer, à repiquer, à transplanter, à arroser, à désherber, etc., le « bénévole » prend conscience de tout le nombre d'heures et d'étapes impliquées dans la production de légumes. C'est aussi une occasion d'éducation sur l'agriculture biologique diversifiée, sur la notion de saison de légumes et sur la vie en milieu rural (relève, endettement, etc.) L'ASC constitue un projet de développement social où tous partagent une même cause : l'environnement. Sans être officielle, la responsabilité éducative de l'ASC va presque de soi.

Présentation de Mike Ambach

Pour M. Ambach, il est intéressant de remarquer que le mot « éducation » a été mentionné à maintes reprises au cours de ce colloque sur l'ASC. En tant qu'étudiant à la maîtrise en éducation et partenaire d'un projet ASC, il s'est rendu compte de l'importance de l'impact qu'ont

et que pourront avoir les projets d'ASC. De l'aspect thérapeutique à la gestion d'une petite entreprise, de la protection de la terre à la sensibilisation au monde, l'ASC a le pouvoir de changer les valeurs de la société. Il reste à définir quels outils l'ASC va se donner pour remplir son rôle éducatif et quelles leçons seront communiquées. Comment allons-nous aussi rejoindre la masse pour l'éduquer sur ces différents volets.

Points de discussion

- On reconnaît l'importance de sensibiliser les enfants au monde de l'alimentation puisqu'ils représentent la génération future.
- L'ASC pourrait devenir un lieu de vie avec un encadrement spécifique pour les adolescents.
- Plusieurs relatent des expériences de transformation totale suite au contact avec la nature et au travail à la ferme.
- Il faut que les gens se « réveillent » et supportent toute initiative œuvrant à protéger l'environnement.

Conclusion

Bref, l'ASC a beaucoup à apporter, mais il reste à définir et à préciser plus clairement sa responsabilité éducative ainsi que les avenues à emprunter afin de rejoindre la masse à éduquer. Tous sont d'accord pour dire que l'alimentation touche à toutes les sphères de la vie et que, dans ce sens, l'ASC s'inscrit au cœur d'un changement de société prometteur.

QUEL FUTUR POUR LES ASC AU QUÉBEC ? DISCUSSION SUR L'ÉVALUATION DU RÉSEAU

Elizabeth Hunter, coordonnatrice des projets agricoles, Équiterre

Présentation par Elizabeth Hunter

L'ASC a connu une progression importante depuis sa création en 1996.

Année	Fermes	Ménages estimés
1996	7	250
1997	15	300
1998	27* (2)**	500
1999	32 (6)	1 600
2000	38 (8)	2 700

* Les fermes principales sont celles qui vendent directement aux partenaires.

**Les fermes associées (nombres entre parenthèses) sont les fermes qui se sont spécialisées dans certains produits et qui vendent par le biais des fermes principales.

Le rôle d'Équiterre est de développer et d'enraciner les projets d'ASC. Équiterre soutient le réseau par la production et la diffusion de matériel éducatif et promotionnel : liste des fermes et divers livrets d'information, kiosques etc. Équiterre coordonne les réseaux des fermes, travaille à augmenter les échanges entre les fermes, à solidifier et à clarifier les critères de départ pour les projets d'ASC : le biologique, le local, l'engagement financier des partenaires, la dimension sociale. Équiterre met donc en relation les partenaires et les fermiers, sans être un intermédiaire permanent : « Imaginez un cirque avec un clown, Équiterre, au milieu. Lorsque tout le monde commence à jouer ensemble le clown disparaît pour laisser les gens s'amuser par eux-mêmes » ajoute Jonathan, un futur adhérent.

Ce travail a connu un moment charnière en l'an 2000-2001 avec plusieurs importants projets :

- L'organisation et la réalisation du colloque ASC.
- La publication du guide L'Agriculture soutenue par la communauté : je cultive tu manges, nous partageons.
- Un processus d'évaluation des projets ASC s'effectuant aussi bien au niveau des partenaires que des fermiers et fermières du réseau.

Une évaluation générale comprenant des entretiens fait auprès des fermiers et des partenaires est en cours. Le travail d'Équiterre dans le réseau ASC est également évalué.

Dans un deuxième temps, une évaluation financière se fera en s'appuyant sur un certain nombre de fermes pour faire leur analyse financière. Le but est l'évaluation des facteurs de réussite des fermes en ASC du côté financier en fonction de sa taille, du taux de mécanisation et de la participation des partenaires.

L'objectif de l'évaluation est de juger du succès de l'ASC pour les partenaires et les fermes ainsi que du rôle d'Équiterre et du Réseau, afin d'assurer la continuation des projets d'ASC et de bien orienter la direction future du Réseau et du travail d'Équiterre.

La discussion de l'atelier se situe dans le cadre de cette évaluation, afin d'approfondir certaines des questions. Deux groupes ont donc été formés : l'un représenté par les partenaires, l'autre par les fermiers. La récapitulation s'est faite avec le groupe en entier.

Groupe des partenaires

Les raisons principales qui les motivent à faire partie d'un projet d'ASC sont d'ordre : qualitatif (le bio, la santé et la terre), social (soutien aux fermiers, solidarité et prendre soin de son prochain), local (au niveau économique et pour combattre la globalisation) et politique en termes de choix. L'aspect important pour le consommateur est de reprendre le pouvoir dans son assiette, surtout avec les nouvelles problématiques alimentaires (hormones de croissance, OGM, etc.)

Les activités des projets d'ASC qui étaient les plus importantes pour les partenaires concernent : la visite à la ferme qui permet d'effectuer un premier contact avec l'ensemble des fermiers et fermières. Ensuite, le travail à la ferme semble aussi préoccuper les partenaires, car il permet de s'oxygéner, de faire preuve d'empathie et de comprendre la réalité vécue par les fermiers. « Nous ne regardons plus les paniers de la même manière depuis que nous sommes allés aider à la ferme » constate un partenaire. Le point de chute paraît être, pour certains, un bon moyen de rencontre entre les partenaires et les fermiers pour partager expériences et savoir-faire. Quant à leur participation au bulletin, les partenaires ne savent pas quoi faire et comment le faire. Avec un bon groupe noyau, ce volet éducatif devrait prendre de l'expansion.

Faute de temps, le travail d'Équiterre n'a pas été discuté.

Groupe des fermiers

Les raisons de l'appartenance à ASC pour les agriculteurs est que ce projet répond à leurs valeurs, qu'ils ont le sentiment d'appartenance à une communauté, qu'ils ont des contacts directs avec les partenaires et l'apport d'une solidité financière.

Les fermiers étaient partagés quant à la participation des partenaires à la ferme. En ce qui concerne l'organisation, certains veulent garder leur esprit d'indépendance tandis que d'autres voient l'occasion de partager les efforts et les investissements du fermier. Le travail des partenaires à la ferme est très important pour certains et pas du tout pour d'autres.

Pour ce qui est du travail d'Équiterre, certains dépendent de l'organisme pour faire la promotion de leurs produits et d'autres seraient capables de faire fonctionner leur projet sans son aide, mais apprécient l'aspect de réseautage et de solidarité du Réseau.



JE CULTIVE, TU MANGES, NOUS PARTAGEONS



2177, rue Masson, bureau 317
Montréal, Québec
H2H 1B1

Téléphone : (514) 522-2000
Télécopieur : (514) 522-1227

www.equiterre.qc.ca
info@equiterre.qc.ca

ISBN 2-922563-03-0