

Mémoire

présenté par

Le Regroupement des Citoyens de St-Charles-sur-Richelieu

à la Commission du BAPE
sur le développement durable
de l'industrie porcine au Québec *

9 mai 2003

Robert Daigle, Président

* Madame Anne-Marie Gaulin, coordonnatrice
Secrétariat de la Commission sur le développement
durable de la production porcine au Québec
575, rue Saint-Amable, bureau 2.10
Québec (Québec) G1R 6A6

CONTENU

| | PAGE |
|--|--------|
| Présentation du Regroupement des Citoyens de St-Charles-sur-Richelieu et particularités de la municipalité | 3 |
| Volet # 1 : L'évolution du secteur agricole à St-Charles | 4 |
| Volet # 2 : Les problèmes de cohabitation appréhendés | 5 |
| Volet # 3 : Les interventions envisageables localement | 6 |
| RECOMMANDATIONS | 7 |
| ANNEXES | 8 - 17 |

Le Regroupement des Citoyens de St-Charles-sur-Richelieu

Devant le projet d'implantation de nouvelles porcheries sur le territoire de St-Charles au printemps 2002, les citoyens se sont unis pour créer le Regroupement des Citoyens de St-Charles-sur-Richelieu (RCSC) afin de faire entendre la volonté populaire de s'opposer à l'implantation de porcheries créant de la pollution, des nuisances et des odeurs et pouvant avoir des répercussions négatives sur la santé publique et la qualité de vie des citoyens.

Le RCSC :

- ✓ regroupe à ce jour environ 400 membres adultes (alors que la population globale à St-Charles est de 1736 habitants);
- ✓ a obtenu environ 600 signatures sur une pétition demandant le blocage de tels projets;
- ✓ a multiplié les interventions et les communiqués d'information :
 - entre autres, le 12 juin 2002, le RCSC a organisé une soirée d'information qui fut l'objet de reportages d'un océan à l'autre sur la chaîne de Radio-Canada, le moratoire sur la production porcine fut décrété par le gouvernement le lendemain;
- ✓ a fondé, de concert avec les autres regroupements de citoyens à travers la province aux prises avec les problèmes de porcherie, la « Coalition citoyenne » pour une intervention politique au niveau provincial.

Mentionnons qu'il y a eu plusieurs autres cas d'opposition à la réalisation de tels projets agricoles dans la région : St-Antoine-sur-Richelieu, Contre-cœur, St-Ours, Sainte-Victoire-de-Sorel, Saint-Marc-sur-Richelieu, etc.

Particularités de St-Charles-sur-Richelieu :

- ✓ Une des plus anciennes municipalités du Québec, St-Charles-sur-Richelieu est reconnue pour la qualité de son agriculture, sa qualité de vie et son secteur récréotouristique.
- ✓ Situé en bordure de la Rivière Richelieu, le Chemin des Patriotes comporte des attraits panoramiques et historiques incontestables dont ses nombreuses maisons ancestrales datant pour certaines du 17^{ième} siècle.
- ✓ **Sa richesse incommensurable et son cadre de vie exceptionnel sont donc de nature à accentuer les risques de conflits de cohabitation et d'harmonisation des usages.**

L'évolution du secteur agricole à St-Charles s'inscrit sur un fond de mutation d'ordre planétaire du monde agricole et non agricole. Constats de base :

- la survie des fermes familiales est menacée par un système dominant qui prône la production spécialisée et intensive dans un contexte de mondialisation
- l'agriculture apparaît comme une des principales activités polluantes (aux États-unis, elle est la principale source de pollution de l'eau)
- le large consensus social sur lequel s'est édifié le développement de l'agriculture dite conventionnelle est en train de s'effriter au point où les agriculteurs se voient confrontés à un ensemble de législations et de normes de plus en plus restrictives et draconiennes – une situation qui rend encore plus vulnérable les exploitations de petite taille
- la population générale est de plus en plus consciente de la relation entre la santé et l'environnement, ce qui force les marchés à s'adapter dans la direction d'une pratique agricole respectueuse de l'environnement, des animaux et des humains; le principe est simple : « nous sommes l'air que nous respirons, l'eau que nous buvons, la terre et ses produits que nous mangeons ».

Paradoxe : La production alimentaire prodigieuse du dernier siècle est devenue l'ennemi au plan environnemental, social et médical.

Sans mettre en cause le modèle conventionnel de production là où il est justifié et efficace, nous devons faire preuve d'imagination pour trouver des solutions originales à la problématique de l'agriculture locale et toute projection sur l'avenir doit être basée sur les caractéristiques d'hier et d'aujourd'hui de la communauté :

- le territoire est à plus de 90% « agricole » alors que la population est à plus de 90% « non agricole »,
- les exploitations agricoles sont de taille moyenne et privilégient la grande culture ainsi que le secteur laitier,
- la qualité des terres est classée parmi les meilleures au Québec,
- la municipalité est reconnue pour son caractère historique, sa cohabitation harmonieuse entre le monde agricole et non agricole, sa qualité de vie, sa valeur immobilière, ses attraits récréo-touristiques et culturels,
- le territoire est au centre de la vallée du Richelieu, bordé de la Rivière Richelieu et du Mont St-Hilaire (déclaré par l'UNESCO réserve naturelle mondiale de la biosphère).

Pour notre communauté, le présent moratoire sur la production porcine et le développement durable représente une occasion unique, voire même historique, de procéder à un positionnement stratégique afin d'assurer la survie et le développement de son secteur agricole :

- en fonction de l'évolution des marchés et de la demande des consommateurs
- en misant sur l'effet synergique de nos forces naturelles incluant le consensus social.

La problématique de cohabitation à St-Charles est ponctuelle et nous ramène directement à la définition des rapports des citoyens les uns avec les autres et avec leur milieu :

- pour les citoyens « non agricoles », il s'agit essentiellement de la préservation de leur environnement et de leur qualité de vie face à la menace de pollution et de nuisances multiples associée à la production agricole intensive à forte charge d'odeurs
- pour les citoyens « agricoles », il s'agit de la survie et du développement de leurs fermes dans un contexte de production spécialisée et intensive.

Au printemps 2002, le projet d'implantation d'une porcherie suivant le modèle industriel à St-Charles a engendré une véritable réaction en chaîne :

- la population a envahi la salle du conseil municipal à la première occasion afin de signifier son désaccord le plus profond et demander le gel du projet sur la base d'une pétition spontanée contre la porcherie
- l'opposition des citoyens s'est immédiatement organisée, donnant jour au RCSC
- à la demande du RCSC, un comité de réglementation sur les nuisances fut créé
- dépassé par les événements, le Conseil municipal a dû recourir aux services de firmes spécialisées pour la gestion de la crise :
 - ✓ avocat, pour la gestion des réunions municipales
 - ✓ consultants en cohabitation, pour l'établissement d'un plan d'harmonisation des activités agricoles et non agricoles
- le climat social est tendu et la paix sociale désormais menacée par l'absence de reconnaissance du consensus local par les autorités gouvernementales.

La situation n'est pas unique à St-Charles ni au Québec :

En fait, de par le monde, l'industrie porcine provoque les réactions les plus vives (pour ne pas dire la guerre) où elle s'implante parce qu'elle génère les pires aberrations du modèle agricole conventionnel : production spécialisée et intensive, gestion inadéquate des déchets, pollution globale du sol, de l'air et de l'eau, déboisement, monoculture, nuisances multiples, dénaturation du processus de production et d'élevage, utilisation d'antibiotiques, effets sur la santé humaine, dégradation des paysages, déstructuration des milieux ruraux, conflits sociaux, etc.

Résultat :

Les citoyens se sentent pris en otage au profit d'une poignée d'intégrateurs. Au surplus, ils se trouvent à subventionner ces entreprises de pollution à même leurs impôts; le tout, à des fins d'exportation. Pire encore, le pollué devient payeur pour la dépollution à assumer.

Les citoyens n'ont donc aucune autre alternative que de se défendre contre cette agression portée à l'intégrité de leur environnement et leur qualité de vie en exigeant les moyens de contrôle les plus poussés quant au zonage, la construction des bâtiments, les distances séparatrices, le mode d'épandage, les bandes riveraines, etc.

Comment réconcilier les besoins en apparence antagonistes du monde agricole avec ceux du monde non agricole : préserver l'environnement et la qualité de vie de la population (agricole et non agricole) tout en assurant la survie et le développement des exploitations agricoles locales ?

La solution réside essentiellement dans une agriculture soucieuse de préserver les écosystèmes et la survie de la communauté, soit par un positionnement stratégique du mode de production agricole local sur l'axe de la qualité plutôt que la quantité :

- un positionnement correspondant à une évolution naturelle des exploitations agricoles locales vers le secteur de l'agriculture biologique qui, d'une part, lui est de loin le plus compatible au niveau des avantages compétitifs et d'autre part, connaît la plus forte croissance en Amérique du Nord et en Europe depuis le début des années 90 - les inquiétudes des consommateurs pour leur alimentation lui ayant donné un sérieux coup de pouce :
 - ✓ Notons que le marché de l'agriculture biologique connaît une progression de 20 à 30 % par année un peu partout dans le monde. Ici comme ailleurs, l'offre est loin d'égaliser la demande, puisque 70 % des produits Bio consommés chez nous sont importés soit du reste du Canada, soit des Etats-Unis.
 - ✓ Voir la documentation fournie en annexe.

Au niveau du gouvernement et de l'UPA, la démonstration peut être faite que le développement durable et viable des exploitations agricoles à St-Charles passe par la protection globale du territoire à des fins compatibles avec la production biologique :

- il ne s'agit pas de s'immiscer dans le domaine agricole mais plutôt de choisir *pendant qu'il en est encore possible* entre deux modes de production fondamentalement antagonistes sur un même territoire : le mode conventionnel-intensif ou le mode écologique-biologique.

En faisant le pont entre le monde agricole et non agricole, ce projet de « municipalité BIO » devient positif et mobilisateur pour l'ensemble de la population locale. Il ne s'agit pas seulement de préserver « l'image » de marque de St-Charles autant que de s'en servir comme levier économique. Les terres seront recherchées pour la qualité de leur sol et de leur entourage plutôt que pour leur capacité à accueillir des déchets.

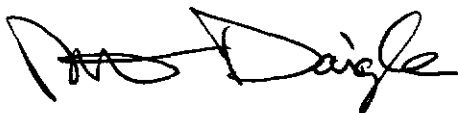
Éviter la pollution agricole industrielle : plus qu'un objectif, un déterminant environnemental incontournable pour l'ensemble de la communauté (agricole et non agricole) de St-Charles-sur-Richelieu.

RECOMMANDATIONS

Sur la base du respect de la démocratie locale et du principe de précaution, le RCSC demande que le Gouvernement du Québec :

- 1) prolonge l'échéance du moratoire sur les porcheries jusqu'à ce que les règlements adéquats soient promulgués et que les actions en découlant soient mises en oeuvre pour assurer la gestion écologique de telles activités;
- 2) apporte dans les plus brefs délais des amendements à la Loi afin de redonner aux municipalités, aux MRC et aux régions le pouvoir de réglementer l'entreposage, l'épandage et la disposition des lisiers, ainsi que l'implantation d'élevages industriels sur leur territoire, incluant les zones agricoles, en ce qui concerne leurs effets sur la santé publique, la pollution, les nuisances, les odeurs et sur la qualité de vie des citoyens;
- 3) promulgue immédiatement, mette en application et fasse respecter tous règlements nécessaires visant à s'assurer que de tels entreposages, épandages et dispositions de lisier, ainsi que l'exploitation des porcheries ne produiront aucun effet sur la santé publique, la pollution, les nuisances, les odeurs et sur la qualité de vie des citoyens, notamment en exigeant toutes études d'impact des promoteurs incluant des études hydrogéologiques;
- 4) encourage de façon pro-active la production agricole de type « écologique-biologique » pour un développement durable et équilibré de l'agriculture au Québec en harmonie avec les autres usages du territoire.

En toute collaboration,



Robert Daigle, Président
Regroupement des Citoyens de St-Charles-sur-Richelieu
1871 Grand Rang, St-Charles-sur-Richelieu, J0H 2G0
9 mai 2003

ANNEXES

| | PAGE |
|--|-------|
| Les producteurs d'aliments biologiques ne suffisent plus à la demande..... | 9 |
| L'UPA et la Fédération d'agriculture biologique s'unissent..... | 10-11 |
| Maxime Arseneau soutient l'agriculture BIO | 12 |
| Faut-il manger bio? | 13-14 |
| Fraîcheur, goût, qualité, vitalité ! | 15 |
| Pourquoi nous intéressons-nous à l'agriculture dite "bio"? | 16 |
| L'agriculture bio et ses vertus..... | 17 |

Les producteurs d'aliments biologiques ne suffisent plus à la demande

Laura-Julie Perreault

Fièvre aphteuse et craintes face aux aliments transgéniques aidant, la demande pour les aliments biologiques explose au Québec.

À un point tel que les quelque 300 producteurs biologiques de la province ne savent plus où donner de la tête et que plus de 85 % des produits bio consommés ici sont importés.

« Les chiffres de vente de produits bio au Québec atteignent 70 millions par année. Sur ce montant, la vente à la ferme représente 9 millions », exposait hier Pierre Gaudet, président de la Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ).

La popularité toute récente de ces aliments cultivés notamment sans l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides, fait rire Pierre Gaudet dans sa barbe. Il y a 20 ans, quand il parlait de sa ferme biologique d'Aston Jonction, on le traitait de fou, se rappelle-t-il.

Hier, il regardait avec satisfaction les milliers de Montréalais qui circulaient entre les 100 kiosques de la première Bio-Fête, qui a pris son envol dans la matinée. « Pour la première fois, les producteurs bio ont leur vitrine dans un marché commercial », s'enthousiasmait-il, lui qui pensait que tout juste 30 producteurs allaient donner à son invitation.

Pour M. Gaudet, cette Bio-Fête, qui se poursuit aujourd'hui, est un premier pas dans le plan de développement que la Fédération qu'il dirige est en train de peaufiner.

« Pour les cinq prochaines années, la production biologique va augmenter de 30% par année », assure-t-il. Ce bond de géant annuel est nécessaire pour qu'un jour, les aliments bio représentent 30 % du marché global de l'alimentation au Québec. Aujourd'hui, ils ne comptent que pour 4 % de ce même marché.

Afin d'atteindre le but annoncé, plusieurs producteurs devront accroître leur production alors que de nouveaux fermiers devront rejoindre les rangs de l'armée bio.

L'an dernier, la production de lait bio a fait l'objet d'une entente entre les producteurs de lait du Québec et la FABQ. Résultat : la production a grimpé de 2 millions à 15 millions de litres en un an.

De plus, pour favoriser la formation de nouveaux agriculteurs qui choisiront l'option verte, le gouvernement fédéral a octroyé le mois dernier un subvention de 850 000 \$ au Collège d'agriculture de la Nouvelle-Écosse, pour que les gestionnaires y aménagent le premier Centre d'agriculture biologique du Canada.

Fromages, sirop d'érable, viandes, lait de soya, épices, paniers de légumes : tout l'éventail des produits certifiés biologiques sont au rendez-vous sous les grandes tentes blanches de la Bio-Fête. Les exposants se sont armés de courage pour répondre 1000 fois à la même question. « C'est quoi l'avantage de payer plus cher pour acheter bio ? »

« En général, le goût est plus marqué, mais ça dépend. La santé du fruit ou du légume est supérieure à ce qui se fait dans l'agriculture industrielle, car les pesticides causent souvent l'épuisement des plantes. Il y a aussi un aspect social et écologique à cultiver de manière biologique. Les terres qui sont ainsi exploitées ne seront pas polluées dans 20 ans », explique Anik Leroux du Jardin des Anges.

Si l'agriculture biologique est encore à ses balbutiements au Québec, elle devenue une industrie de masse chez nos voisins du Sud, avec un chiffre d'affaires annuel qui frise 8 milliards.

ACTUALITÉS

La Presse, Montréal, Dimanche 26 Août 2001

A l'attention du directeur de l'information:

L'UPA et la Fédération d'agriculture biologique s'unissent

LONGUEUIL, le 3 sept. /CNW/ - C'est à l'unanimité et dans l'enthousiasme que le Conseil général de l'Union des producteurs agricoles (UPA) vient d'entériner officiellement l'affiliation de la Fédération d'agriculture biologique du Québec (FABQ) et de ses 200 membres ont fait savoir le président de l'UPA, monsieur Laurent Pellerin, et celui de la FABQ, monsieur Pierre Gaudette.

"En s'affiliant à l'UPA, de commenter M. Pellerin, les producteurs et productrices biologiques ont bien senti -- préoccupation fondamentale pour eux -- qu'ils rejoignaient un forum pleinement démocratique et ouvert, où les discussions, les échanges et la confrontation des idées étaient possibles, sans sacrifier à leur identité, à celle de leur production et à leur autonomie en tant que groupe organisé."

Le président de la fédération, monsieur Pierre Gaudette, abonde dans le même sens et se dit persuadé que le développement des produits biologiques et leur mise en marché passent par une collaboration étroite avec les gens de la profession agricole au sein même de l'UPA, ajoutant que "la Fédération contribuera, dans cette organisation, à la défense de la diversité agricole, à la réflexion agro-environnementale entreprise il y a plusieurs années de même qu'au développement des marchés de produits de créneaux."

"Cette alliance, s'entendent à dire messieurs Pellerin et Gaudette, va effectivement au-delà des différences et rejoint ce qui nous unit d'abord et avant tout : la profession agricole. "Producteur" Bio et "Producteur" conventionnel, poursuivent-ils, ont en commun des problématiques et des intérêts qui se recoupent et qui expliquent leurs besoins de se regrouper et d'interagir."

C'est en février dernier que les producteurs et productrices agricoles membres de la FABQ avaient donné le mandat à leur fédération de faire les démarches nécessaires pour s'affilier à l'UPA après quelque dix ans de longue fréquentation. Pour eux, le temps est venu de "passer du jardin au champ" pour mieux permettre à l'agriculture biologique de prendre sa place au soleil.

Tant monsieur Pellerin que monsieur Gaudette sont convaincus : il ne fait aucun doute à leurs yeux que l'agriculture dite conventionnelle et l'agriculture biologique sont complémentaires. Ils citent en exemple la reconnaissance de la "filière" du LaitBio à l'intérieur même du plan conjoint des producteurs et productrices de lait du Québec.

Il y a un marché pour l'agriculture biologique, expliquent-ils, un marché de créneau qui réclame des produits avec cette plus-value caractéristique que leurs confère le label "Bio". En misant sur l'organisation et l'expertise des canaux "conventionnels" les producteurs Bio veulent justement une synergie qui permettra à leurs produits d'occuper ces fameux créneaux.

Pour les présidents des deux organisations, en unissant leurs forces dans un même forum, la FABQ et l'UPA sont la preuve que porter la bannière de l'UPA, c'est avant tout logique à l'enseigne de l'agriculture, du travail de la terre et d'une même passion, comme l'a particulièrement bien illustré le succès de la récente Biofête au marché Atwater, organisée sous l'égide de la FABQ, conjointement avec l'UPA.

Mentionnons que le marché de l'agriculture biologique connaît une progression de 20 à 30 % par année un peu partout dans le monde. Le Québec n'y échappe pas. Ici comme ailleurs, l'offre est loin d'égaliser la demande, puisque 70 % des produits Bio consommés chez nous sont importés soit du reste du Canada, soit des Etats-Unis. Le contexte actuel n'a jamais été aussi favorable au développement de ce secteur.

Signalons qu'après l'affiliation du Syndicat professionnel de l'Association des aquaculteurs du Québec (en novembre dernier), la FABQ devient la 39e fédération de la grande famille de l'UPA, qui compte désormais 16 fédérations régionales et 23 fédérations et syndicats provinciaux spécialisés, réunissant 44 000 membres.

-30-

Renseignements: Sylvie Marier, Directrice des communications,
Union des producteurs agricoles, Cellulaire : (514) 946-0520
Union des producteurs agricoles has 116 releases in this database.

Mai 2002

Actualités

Maxime Arseneau soutient l'agriculture BIO

par Raynald Laflamme

Bio-Bulle

Février 2002

Si les détails du programme d'aide ne sont pas encore connus, le ministre Maxime Arseneau n'en a pas moins tiré les grandes lignes alors qu'il était l'invité de la Fédération d'agriculture biologique, du Québec (FABQ), réunie en assemblée générale le 14 février. Le Centre d'accréditation du Québec, dont la mission première est d'accréditer les organismes de certification et de surveiller l'appellation biologique, sera le premier bénéficiaire de cette enveloppe d'argent neuf. Le programme lui permettra d'assurer l'intégrité de l'appellation biologique en soutenant une certification fiable et adéquate de façon à rassurer les consommateurs sur le label BIO. " Il en va de la crédibilité de tout le système ", a déclaré le ministre.

Le MAPAQ n'entend pas mettre en place un programme d'aide directe à la transition pour les agriculteurs qui désirent passer à la production biologique. Il favorisa plutôt le transfert du savoir-faire dans les fermes via l'appui à la création de clubs-conseils auxquels les producteurs sont appelés à contribuer financièrement. Avant même l'annonce du ministre, quelques clubs, notamment dans le lait bio, avaient déjà fait leur apparition. Leur nombre devrait se multiplier dans les prochaines années.

Le troisième volet du programme de soutien vise à structurer et à organiser la mise en marché des produits biologiques dont la consommation maintient une croissance annuelle de près de 30 pour cent dans les pays industrialisés. Le Québec n'échappe pas à cette tendance. Les producteurs biologiques ne peuvent pour l'instant satisfaire cette demande intra-territoriale, permettant ainsi aux produits d'importation de combler 70 pour cent de la demande.

En plus de la mise en place de ce nouveau programme, le ministre Arseneau a annoncé son intention d'adapter la réglementation de même que les programmes de soutien financier du MAPAQ et de la Financière agricole du Québec aux réalités du secteur biologique. Des travaux seront également entrepris afin d'assurer un meilleur accès à la capitalisation pour les entreprises exerçant des activités dans ce domaine. Le comité d'orientation des politiques de développement de l'agriculture biologique, dont les premières recommandations ont reçu l'aval du ministre, sera donc à nouveau mis à contribution.

Faut-il manger bio?

Les aliments biologiques, hier encore lubie des granolas, envahissent les supermarchés, promettant au prix fort qualité et meilleur goût. Mais qu'y a-t-il au juste sous l'étiquette?

par Julie Barlow

Rayonnante de santé, Hélène Gariépy pose fièrement devant son stand à la deuxième Bio-Fête du marché Maisonneuve, à Montréal. «Nos poulets sont élevés au grand air. Ils courent. Ils mangent de l'herbe et des insectes», dit la jeune agricultrice aux joues écarlates en me montrant la photo des enclos de la Ferme de la Colline, à Labelle, dans les Laurentides. Ses présentoirs débordent de cuisses de poulet et de gigots d'agneau biologiques. Sur leurs 40 hectares de terre, elle et son mari cultivent 60 variétés de légumes sans pesticides ni engrais chimiques, élèvent 3 000 poulets et une centaine d'agneaux sans antibiotiques. «Les gens s'intéressent à nos produits parce qu'ils se soucient de leur santé, dit-elle, mais ils les achètent pour leur goût!» Hélène Gariépy n'est pas la seule à vanter la valeur nutritive de ses aliments biologiques. Une cinquantaine d'agriculteurs — éleveurs, maraîchers, acériculteurs — sont venus, en août dernier, à la Bio-Fête pour vendre dindes, oies, canards, veau, tomates, carottes, oignons, maïs, courgettes, melons, sirop d'érable, et même des purées de légumes bio pour bébé. L'ambiance est franchement hippie, mais les producteurs et les organisateurs ont des objectifs plus terre-à-terre: sortir le bio des milieux parallèles et convaincre le grand public que l'alimentation biologique, «c'est pour tout le monde».

Et la population est réceptive. Car, outre la controverse qui perdure à propos des organismes génétiquement modifiés, des nouvelles indigestes ont secoué le secteur agroalimentaire ces derniers temps: découverte d'un agent cancérigène dans la cire qu'on applique sur les pommes pour les faire briller, étude-choc sur le taux de dioxines dans les œufs et la viande...

Résultat? De plus en plus de Québécois optent pour les aliments biologiques, jugés «sains» et «sûrs». En retard sur la Colombie-Britannique et l'Ontario, le Québec est donc en plein rattrapage: selon le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, la consommation de produits biologiques augmente annuellement de 25% au Québec depuis la fin des années 1990, comparativement à une hausse de 20% dans l'ensemble du pays. Cela fait longtemps que le «bio», ce n'est plus seulement pour les granos. Aux traditionnels brocolis, carottes, tomates et café s'ajoutent désormais des pâtes, de la confiture, des préparations pour macaroni au fromage et même de la racinette (root beer) — vendue notamment à l'épicerie Le Végétarien, à Sherbrooke. Et alors que la vente de ces produits se limitait aux traditionnels magasins d'aliments naturels, les grandes chaînes de distribution alimentaire leur ont emboîté le pas il y a trois ans, au moment où l'Europe était aux prises avec la maladie de la vache folle.

Au supermarché Provigo situé à l'angle de la rue Sherbrooke et de l'avenue du Parc, à Montréal, les grands classiques de l'agroalimentaire sont désormais offerts en version biologique: biscuits aux brisures de chocolat, céréales Corn Pops, bretzels. Même la bonne vieille lasagne surgelée s'est convertie! Un présentoir de cinq mètres est réservé aux fruits et légumes bio: pommes, bananes, oignons, tomates, poivrons, pommes de terre, choux-fleurs,

céleris, alouette! Et le Métro de la rue Sherbrooke, dans l'arrondissement de Westmount, consacre le dixième de sa surface aux produits biologiques et «naturels». Tout y est: céréales, pâtes, huiles, épices, aliments pour bébé, lait, yogourt, fromage, lait de soya. «On vient de recevoir de la relish et des cornichons biologiques, dit Peter Stolovitch, responsable du rayon bio. On me demande tous les jours si d'autres produits seront bientôt en vente.»

L'attrait est tellement fort que les consommateurs ne semblent nullement rebutés par le prix, élevé, de ces aliments: deux, trois et même quatre fois celui des denrées «ordinaires». «Jamais personne ne m'a posé de question à ce sujet», dit Peter Stolovitch, de Métro. Au Provigo, choux-fleurs et céleris biologiques coûtent 40% plus cher et certaines pommes de terre bio se vendent le double du prix des variétés en vrac! Dans les rayons d'épicerie sèche, le prix des boîtes de céréales et de riz bio est à peine plus élevé, mais les formats sont jusqu'à 25% plus petits! Selon Pierre Gaudet, président de la Fédération d'agriculture biologique du Québec, «les produits biologiques devraient, si on veut en rentabiliser la production, se vendre 40% plus cher que les autres. Mais certains commerces se réservent une plus grande marge de profit et l'écart peut alors grimper à 400%.»

Les aliments bio ne seraient-ils donc qu'une nourriture de riches? On pourrait le croire. Car, si on en trouve partout, c'est dans les magasins des quartiers aisés que l'éventail des produits est le plus grand. Qui, en effet, peut se permettre de payer un litre de lait 2,39\$ au lieu de 1,49\$? Mais le profil du client type change, selon les producteurs qui vendent eux-mêmes des paniers de légumes et de la viande bio directement aux consommateurs. «Seulement la moitié de mes clients sont aisés», dit Nadia Dumas, propriétaire de la ferme Peace Valley, en Estrie, en voie de certification Québec Vrai. «Il y a beaucoup de couples avec de jeunes enfants, mais de plus en plus de personnes âgées aussi. Ils en ont assez de l'alimentation industrialisée et veulent savoir ce qu'ils mangent.»

L'enthousiasme des consommateurs indiquerait-il que le Québec est prêt à s'engager dans une révolution biologique? D'après le Conseil d'accréditation du Québec, organisme gouvernemental qui régleme la certification des aliments biologiques, le nombre de commerces qui vendent ces produits est passé d'environ 400 à la fin des années 1980 à plus de 3 000 en 2002. Et selon la Fédération d'agriculture biologique, le nombre de fermes bio — on en compte actuellement 900 — fera plus que tripler d'ici 2007. Principalement concentrées dans la région de Montréal, elles commencent d'ailleurs à pousser un peu partout en région, même au Saguenay. Les consommateurs de Sept-Îles, de Rouyn-Noranda et de Gaspé peuvent désormais acheter bio.

Pour lire cet article en entier, procurez-vous le dernier numéro de L'actualité, disponible partout. Pour en savoir plus L'encyclopédie virtuelle

L'excellente encyclopédie virtuelle de L'Agora, réalisée à Sherbrooke, propose un dossier étoffé sur ce phénomène. Une foule de textes (parfois très critiques), de documents audio et vidéo ainsi que des hyperliens permettent d'alimenter la réflexion de l'internaute, «grano» ou pas.

http://agora.qc.ca/mot.nsf/Dossiers/Agriculture_biologique

Centre d'agriculture biologique

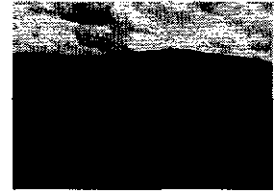
Cet organisme a pour mission d'encourager le développement de l'agriculture biologique au Québec. <http://www.cab.qc.ca/biobulle.htm>

fraîcheur, goût, qualité, vitalité !

Les aliments certifiés biologiques, frais ou transformés, sont produits avec le plus grand respect pour l'environnement. Le producteur qui choisit l'agriculture biologique, choisit de préserver la qualité et la santé du sol et de minimiser la pollution issue des activités agricoles. Le transformateur d'aliments biologiques lui, utilise des méthodes qui préservent l'environnement et l'intégrité des aliments.

L'agriculture biologique n'utilise ni engrais et fertilisants chimiques ou de synthèse, ni pesticides. En agriculture biologique, on nourrit le sol afin que ce dernier puisse nous nourrir à son tour.

En ce qui concerne les produits animaux, les bêtes doivent être nourries de grains biologiques, ne doivent pas recevoir d'antibiotiques ou d'hormones de croissance, doivent avoir suffisamment d'espace pour vivre, ne doivent pas subir de stress avant l'abattage, etc. La viande "bio" est évidemment plus difficile à se procurer que les autres aliments certifiés...



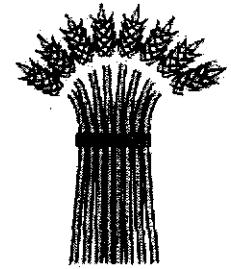
Les aliments certifiés biologiques ne contiennent pas d'additifs ou d'agents de conservation chimiques ou de synthèse, ni d'organismes génétiquement modifiés. De plus, ils n'ont pas subi de procédés de transformation tels l'irradiation.

La garantie "BIO"

Comment obtenir la certitude que les producteurs et les transformateurs alimentaires nous offrent un produit "biologique" qui rencontre normes et exigences???

Eh bien, au Québec, un produit peut se prétendre **biologique** que s'il est **certifié par un organisme reconnu**. La **certification garantit aux consommateurs l'intégrité biologique** de l'aliment en question. Le Conseil d'accréditation du Québec s'assure des **organismes de certification** qu'ils se conforment aux normes. Ces organismes émettent la certification "biologique" pour les produits. Producteurs et transformateurs doivent respecter un cahier des charges, se soumettant ainsi aux règles et procédures de l'agriculture biologique. Les organismes de certification procèdent régulièrement à des inspections afin de vérifier si les producteurs et transformateurs respectent ces règles.

La mention "biologique" ou "organic" sur l'emballage d'un aliment ne suffit pas pour garantir que cet aliment est bel et bien "BIO". "Naturel" ou "santé" non plus ne signifie pas grand-chose à cet effet... Il faut que le **nom de l'agence de certification** soit identifié sur l'emballage.



Pourquoi nous intéressons-nous à l'agriculture dite "bio"?

Outre le facteur purement gustatif, mais non négligeable, que les produits alimentaires bio ont tout simplement meilleur goût, L'agriculture bio présente des avantages - nous devrions dire: évite des désavantages - sur d'autres plans:

Sur le plan **santé**, il est à noter que jamais le corps humain n'a du supporter autant de pesticides, d'herbicides, et d'autres produits chimiques, souvent cancérigènes, utilisés dans l'agriculture conventionnelle que de nos jours. De plus, sur le plan nutritionnel, les produits alimentaires biologiques offriraient plus de vitamines et de minéraux nécessaires au bon fonctionnement de notre organisme.

Consommer bio, c'est consommer moins de ces poisons.

Cultiver bio, c'est aussi être moins exposé aux risques liés à l'utilisation de ces pesticides.

Sur le plan **écologique**, l'agriculture bio contribue à la préservation de la qualité de l'eau - n'oublions pas que l'eau représente deux tiers de la masse de notre corps! L'agriculture bio ne pollue pas les nappes phréatiques dans lesquelles sont déposés des tonnes et des tonnes de pesticides cancérigènes - et non dégradables.

De plus, l'agriculture bio économise de l'énergie (pétrole, électricité nucléaire), car elle est plus intensive en travail et moins en utilisation de machines ou de produits chimiques (la production desquels nécessite également de l'énergie), et elle a tendance à faire moins de chemin entre son lieu de production et la table du consommateur.

Enfin, contrairement à la monoculture pratiquée par les agro-industriels, qui appauvrit les terres en même temps que la flore et la faune des champs (si elle ne les tue pas directement par les pesticides et les herbicides), l'agriculture bio préserve la biodiversité et enrichit la fertilité des sols.

Ceux qui, connaissant ces arguments, ne se disent toujours pas convaincus, se plaignent sûrement des prix exorbitants des produits alimentaires "bio". Ces prix élevés ne sont pas toujours dus à l'effet de mode du label "bio". Le fait est que ces prix sont simplement réels, alors que les prix des produits agro-alimentaires conventionnels ne reflètent pas leurs coûts véritables, qui sont cachés sous forme de subventions offertes à l'agro-industrie, sous forme de recherche agro-chimique ou encore de réparations de dégâts environnementaux, tout ça payé par le contribuable, et sans compter les coûts inestimables de la destruction irréversible de notre santé et de notre environnement.

L'agriculture bio et ses vertus Par Christian Hins

La santé des gens est-elle mieux servi par l'agriculture bio ?

L'agriculture bio a comme but d'être saine pour l'environnement et la santé des êtres vivants. Pour y arriver, les antibiotiques et les compléments alimentaires sont proscrits de la production de viande et de volaille, de même que les pesticides et les engrais chimiques pour la culture maraîchère. Nous verrons les engrais verts : leurs utilités et leur nomenclature. Ensuite, les méfaits quand on utilise les herbicides, et pour terminer les parasites : leur nomenclature et quelques moyens pour s'en débarrasser.

Les engrais verts sont très intéressants, car ils visent à récupérer les minéraux lessivables et à éliminer les mauvaises herbes par la compétition. Il faut savoir deux choses primordiales : que certaines plantes viennent au secours des autres lorsqu'elles sont cultivées ensemble; que le jardin est habité par plusieurs insectes utiles qu'il faut connaître et protéger en n'utilisant pas d'insecticide.

Voici la nomenclature de quelques engrais verts. Les légumineuses (le pois, le lupin, la vesce velu, la féverole) sont très intéressantes en culture maraîchère à cause de leur coût. Les céréales (l'avoine, le seigle, l'orge) sont des engrais bon marché auxquels le maraîcher peut combiner les pois ou les féveroles.

L'utilisation des herbicides fait miroiter l'idée qu'il est facile et rapide de redonner à un sol dégradé ou une culture en prairie infestée de mauvaises herbes sa vitalité et sa richesse d'origine. On connaît les risques probables et réels de ces produits sur l'environnement : résidus persistants dans le sol, possibilité de contamination des nappes d'eau, désagrément pour le voisin dû aux dérivés.

Maintenant, voici quelques sortes de parasites : le puceron, les mouches piqueuses (maringouin et mouche noire), la fourmi charpentière, la punaise, la coquerelle, le ver gris, le perce-oreille, la livrée d'Amérique, la tipule des prairies, la puce, la souris et le rat, le lépisme, la guêpe jaune, les mauvaises herbes de gazon, le ver blanc. Les moyens pour s'en débarrasser. Il faut savoir que chaque légume possède des parasites particuliers, donc faire la rotation des cultures annuellement pour ne pas favoriser la multiplication des parasites. Attirer leurs prédateurs, par exemple, les oiseaux tels que la mésange qui consomme plusieurs fois son poids en pucerons et vers, tous nuisibles pour les arbres fruitiers. Enfin les insectes tels que les coccinelles, syrphes et punaises dévorent d'autres insectes nuisibles.

Pour conclure, la santé des gens est-elle mieux servi par l'agriculture bio ? Puisqu'il y a quelquefois des événements chocs dans la chaîne alimentaire : vaches folles, salmonellose, OGM, veaux aux hormones. Le bio est en progression, de plus en plus de terres cultivables sont récupérées au profit de l'agriculture bio. Car ça prend environ trois ans pour qu'un sol bourré d'engrais et de produits chimiques soit prêt à la culture bio, après avoir été purgé. Une autre question persiste, il s'agit de l'eau d'arrosage, car on ne peut arroser les sols voués au bio avec de l'eau polluée.