

Saint-Valentin, Québec  
Le 6 mars 2003

Secrétariat du BAPE  
575 rue Saint-Amable Bureau 2.10  
QUÉBEC (Québec)  
G1R 6A6

A l'attention de : Madame Anne-Marie Gaulin, coordonnatrice  
Secrétariat de la Commission sur le développement  
durable de la production porcine au Québec

**OBJET : Dépôt du mémoire sur la production porcine.**

Madame,

Nous vous acheminons ci-annexé à la présente une copie de notre mémoire (6 pages) dans le cadre de la consultation publique sur la production porcine au Québec.

Anticipant que la Commission prendra en considération les préoccupations que nous avons exposées dans ce mémoire.

Veillez agréer, Madame, l'expression de nos sentiments distingués.

**Luc Van Velzen,  
Sylvie Deschênes,  
Producteurs biologiques**

P.j.

**MÉMOIRE PERSONNEL  
D'AGRICULTEURS BIOLOGIQUES  
PRÉSENTÉ AUX AUDIENCES PUBLIQUES  
DU BAPE  
SUR LA PRODUCTION PORCINE**

Une autre porcherie à St-Valentin

Nous sommes une famille de producteurs agricoles domiciliés à St-Valentin, Capitale Québécoise de l'Amour. Notre village est jumelée à Sakuto-Cho, au Japon, pour promouvoir l'Amour à l'échelle internationalement.

Dans le quotidien de notre vie familiale, promouvoir l'Amour, c'est prendre soin de nos quatre enfants âgés entre 5 et 12 ans. C'est leur offrir une alimentation de plus en plus biologique. Cette attention que nous donnons à leur alimentation se reflète dans nos champs. Nous sommes des producteurs en grandes cultures biologiques et depuis deux ans, nous nous initions au maraîcher en permaculture.

J'ai travaillé quinze ans comme infirmière dans le milieu hospitalier, et mon mari a étudié en enseignement primaire avant de prendre la relève de son père. Voyant notre difficulté à trouver une main-d'œuvre stable, je suis retournée aux études en gestion de l'entreprise agricole. Depuis, j'ai quitté mon emploi et

j'apprends à prendre soin de la terre, car une terre en santé donnera une meilleure santé à ceux qu'elle nourrit. Nous nous impliquons beaucoup au niveau communautaire, car nous croyons que la vie est dans l'action, et nous avons eu l'exemple de nos parents, nos grands-parents, qui nous ont guidés.

Voici l'histoire de notre prise de conscience familiale, nous voulons vous la partager pour vous aider à vous situer dans ce débat qui touche la santé de la Terre, pas la terre que nous avons héritée de nos parents mais celle que nous empruntons de nos enfants.

Une semaine avant l'ouverture de cette audience du BAPE, ma famille mangeait du porc pour la première fois depuis 1996. **POURQUOI DES PRODUCTEURS AGRICOLES CESSENT-ILS DE MANGER DU PORC PENDANT PLUS DE 6 ANS?**

À l'été 1996, nos taures de 2 ans se mettent à mourir une après l'autre. Sept sont mortes avant de pouvoir trouver la cause. Une dose importante d'un antibiotique/hormone de croissance est trouvée dans leur moulée. Un restant de poche de concentré devant aller dans une porcherie a été mêlé à leur ration par inadvertance. Après concertation de la famille, on décide de ne plus manger de porc ... à moins qu'il ait grandi sur notre ferme et qu'on sache d'où viennent ses géniteurs. C'est ainsi que BACON et CÔTELETTE qui venaient d'une ferme en biodynamie sont devenus nos cochons pendant deux ans soit jusqu'au début d'octobre dernier. Cette erreur humaine, en plus de nous enlever le goût du porc, est le début de notre cheminement dans le dossier de l'industrie porcine. L'usage d'antibiotiques, d'hormones de croissance et de produits antistress est généralisé. Les résidus de ces produits se retrouvent dans le lisier. Et l'utilisation d'antibiotique serait propice à l'apparition de résistance parmi les

populations bactériennes agricoles, lesquelles pourraient être transmises aux humains. Dans les hôpitaux, nous rencontrons de plus en plus de gens ayant des infections bactériennes résistantes à tous les antibiotiques.

Au printemps dernier, nous suivons de près, la situation des porcheries industrielles, surtout qu'on parle d'en implanter des nouvelles. Et cette fois, derrière l'entreprise laitière de nos voisins.

201 électeurs de Saint-Valentin pour une population de 479 (enfants compris) ont signé pour une prolongation de moratoire. Le moratoire accordé, chacun pense qu'il n'y aura plus de nouvelles porcheries jusqu'à la fin de l'étude environnementale. Mais, le certificat d'autorisation a été accordé avant le début du moratoire, la future construction n'est donc pas touchée par le moratoire.

Certains producteurs, lors de l'ouverture des audiences publiques revendiquaient le droit de produire. Mais qu'advient-il du producteur laitier qui est à 500m quand le vent soufflera de l'ouest ? Voudriez-vous avoir une porcherie de type industriel derrière chez vous, sous les vents dominants? Une étude américaine a révélé un taux anormalement élevé de problèmes respiratoires dans la population résidant dans le voisinage de grandes porcheries. Deux générations de producteurs qui se sont impliquées dans leur milieu, sont prises en otage dans leur propre entreprise alors que le promoteur n'est même pas résident de Saint-Valentin.

Et, qu'en sera-t-il de la nappe phréatique environnante ? Et la rivière Richelieu qui suit son cours à près d'un kilomètre du lieu où le certificat autorise la construction?

On décrète un moratoire car plusieurs études démontrent des risques à la santé publique, risques qui pourraient s'accroître si des mesures ne sont pas entreprises. Je n'en veux nullement à toutes les familles impliquées dans l'industrie porcine. C'est le résultat d'un cheminement de société et il est vraiment temps qu'on révise les soins que l'on donne à la terre qui nous nourrit.

En 1999, nous effectuons notre transition vers la culture biologique. La production de maïs est difficile, surtout sans apport d'azote. Les déjections animales en sont la meilleure source pour un producteur biologique. Le producteur agricole, ayant déjà la gérance d'un complexe porcin à St-Valentin, nous approche pour obtenir une servitude à perpétuité pour l'épandage de lisier de porcs sur 400 arpents de notre terre. Et ajoute son conseiller, un agronome, si nous le demandons gentiment, nous devrions recevoir du lisier sur 100 de mes 400 arpents. Ce qui signifie deux choses, premièrement que nous ne pouvons plus obtenir d'autres fumiers pour ma terre, et deuxièmement, que le producteur en question déclare 400 arpents disponibles pour épandage, mais que le lisier n'y sera pas épandu, bref il sera mis plus épais chez lui.

Nous avons refusé, non pas parce que nous n'avons pas besoin de cet apport d'azote, qui est encore accepté aujourd'hui dans le cahier de charge biologique, mais parce que nous ne voulions pas épandre des résidus d'antibiotiques, d'hormones de croissance, et de produits de nettoyage qu'il peut y avoir encore dans ces lisiers, mais aussi parce que nous croyons que l'alimentation et l'agriculture biologique est ce qu'il y a de mieux pour notre famille, pour la terre, et pour la santé. Nous ne le ferons pas en encourageant un producteur de plus à construire un autre complexe porcin, qui produit contre nos principes.

Par contre, sa démarche nous a conscientisé sur le fait qu'un nouveau projet était à l'étude. Et en décembre 2001, mon mari, nouvellement élu conseiller municipal, voit passer le permis de construction. La construction n'est pas encore débuté aujourd'hui, mais ni la municipalité, ni les citoyens, qui se sont manifestés contre ce projet, ne peuvent l'en empêcher.

Nous sommes en train de tuer nos campagnes. Nous encourageons les producteurs à devenir plus gros, plus performants, et cela au détriment de la campagne, et de la terre. Aujourd'hui, il est impossible pour un jeune de partir une nouvelle entreprise agricole, les terres sont de plus en plus dispendieuse.

Désirons-nous à ce point reculer dans l'histoire, vers le système féodal, au temps où un seul homme est propriétaire de tout le territoire, et où les gens qui habitent la terre, travaille pour le seigneur, mais ne seront jamais maître chez eux. Le seul moyen de se sortir de ce cercle vicieux est d'aider l'agriculteur qui accepte une récolte moindre, et qui garde ses brises vents pour protéger l'environnement. Celui qui, conscient de l'harmonie à vivre avec la nature, recherche avec créativité et liberté de choix, le chemin qui le conduira à s'en approcher le plus possible.

La formation est à promouvoir. Elle doit être diversifiée, et doit encourager toutes les tendances, autant la permaculture que la biotechnologie, même s'il y a moins de lobbying pour l'un que pour l'autre. Nos plus grands cheminements se sont vécus pendant ma formation de trois ans en gestion de l'entreprise, nous omettons intentionnellement le terme « exploitation » quand nous parlons de notre travail, car le terme signifie aussi : « Action d'abuser à son profit », et ce n'est pas ce que l'on vit. Ma formation d'infirmière, et mes années d'expérience en milieu hospitalier ont également contribuer à notre cheminement.

Aujourd'hui, c'est toute l'énergie que nous mettrons à combattre l'installation de nouvelles porcheries, à dissuader sur la nécessité de brunir le Québec ou à vous soumettre des solutions aux problèmes de cohabitation de l'industrie porcine dans nos campagnes. À partir d'aujourd'hui, nous allons remettre toutes nos énergies dans notre production biologique, en démontrant par le fait même que la culture biologique peut être aussi rentable que les « cochonneries », et de donner ainsi le goût à d'autres producteurs d'embarquer dans cette belle aventure.

Avec Amour

Des Producteurs Biologiques, Qui y croient