

VILLE DE QUÉBEC **Le cœur de l'Amérique française**



UNION PAYSANNE
le journal

Pour faire changement!

Vol. 1 - No 7 - Avril 2004 - 3 \$

Le Journal se devait de faire son pèlerinage à La Mecque des Français d'Amérique, Québec, la ville de nos origines et de l'aventure française en Amérique. Si Montréal est un raccourci de la planète, Québec est le cœur toujours bien vivant d'une société distincte et unique dans cette Amérique impériale et dans ce Canada multiethnique. Je n'oublierai jamais ce jeune Montréalais qui découvrirait Québec pour la première fois, à la Saint-Jean, et qui s'étonnait de se sentir enfin chez soi, dans une ville où tout le monde parle français et où les étrangers sont des visiteurs.

Québec, c'est beau et c'est impressionnant. Site du patrimoine mondial, seule ville fortifiée en Amérique, joyau d'histoire et de qualité de vie, destination touristique de réputation mondiale.

C'est bien sûr le lieu des grands symboles québécois : l'Assemblée nationale, où convergent toutes les demandes, le Vieux Québec, le Château Frontenac, la rue Saint-Jean, les murs et les portes fortifiées, les Plaines d'Abraham, témoins de la défaite, le cap Diamant, le pont de Québec, la traverse, les chutes Montmorency, l'île d'Orléans.

Mais c'est aussi la basse-ville, les quartiers populaires ouvriers, Saint-Sauveur, Saint-Jean-Baptiste, Limoilou, décrits par tant d'auteurs, des Plouffe à Gaz bar blues, d'où sont sortis tant de mouvements populaires dont témoignent encore aujourd'hui le Collectif contre la pauvreté, les banques alimentaires, cuisines collectives et jardins communautaires réunis dans La Moisson, les Amis de la terre, les divers plateaux d'activités du Centre de jeunes Jacques-Cartier, les boutiques alimentaires spécialisées, les musées populaires, etc.

Ville moderne de 500 000 habitants, qui étonne par son urbanisme progressif, son recyclage économique dans la haute technologie, son projet d'agriculture périurbaine, son rayonnement mondial, son maire-citoyen respecté de tous.

Québec n'est plus un gros village de province, comme on disait autrefois. C'est un retour aux sources et un projet d'avenir qui fait du bien! 🌻

Dans ce numéro

Le pays
La ville de Québec : le cœur de l'Amérique française **1**

L'événement
Françoise Gauthier, E (pour échec) **1**

Les coalitions trompeuses de l'UPA • L'agriculture périurbaine à Québec • La commission Coulombe sur la gestion de la forêt • Souveraineté et agriculture • Les grainetiers québécois

Paysannerie
Luttes paysannes et luttes urbaines à Québec **5**

Reportage
La sécurité alimentaire **8**

Chroniques
La tête à Papineau **12**
Chronique d'un boulanger récalcitrant **16**

Paysans du monde
La souveraineté alimentaire et l'Union européenne **13**
Un barrage dévastateur au Costa Rica

Le Marché paysan
La route des saveurs paysannes **14**
Formations offertes par le Centre paysan **15**

Françoise Gauthier
E (pour échec)

La ministre de l'Agriculture Françoise Gauthier a échoué le test.

Roméo Bouchard



Un député libéral qui a été l'artisan du programme du Parti libéral en agroalimentaire – et qui moisit dans un cabinet – me disait, peu après la nomination de Françoise Gauthier à l'Agriculture : « Avec le programme qu'elle a entre les mains, Françoise Gauthier pourrait devenir une ministre de l'Agriculture historique ».

Il avait en bonne partie raison, mais la preuve est maintenant faite, il n'en sera rien. Elle a échoué le test sur toute la ligne et devrait être recalée. Comme la plupart de ses collègues et Patapouf lui-même, elle tourne en rond sans vision plutôt que de s'attaquer aux problèmes.

La reine du statu quo

Sans doute parce qu'elle n'a pas la force de s'opposer à l'UPA et parce qu'elle n'a aucune vision d'ensemble de la crise agricole actuelle et du rôle de l'agriculture, elle a dit non sans réfléchir à l'accréditation de l'Union paysanne, non aux états généraux de l'agriculture proposés par l'Union paysanne. Elle a sciemment refusé d'intervenir

dans le sirop d'érable : les preuves, les solutions et les pouvoirs législatifs étaient là, mais elle a trahi tout le monde en riflant en coulisse la patate chaude à un fonctionnaire spécialisé dans les tâches de chirurgie plastique, Normand Bolduc, qu'elle n'a même pas eu le courage de mandater elle-même. Elle l'a fait mandater par une table filière où tous les membres craignent l'UPA, pour proposer d'ici juin, quand la saison des sucres sera finie, des accommodements aux irritants d'un système imposé par l'UPA et dont la majorité des producteurs ne veulent plus parce qu'il les mène à la ruine.

Elle se traîne les pieds dans le dossier des appellations et des outils de mise en marché locale, dans les dossiers des abattoirs, dont l'importance est remise en lumière par la crise du bœuf, de la protection du territoire agricole, des OGM, des recommandations du BAPE sur l'industrie porcine, de l'écoconditionnalité des aides gouvernementales. L'agriculture ne figure nulle part dans le bilan de l'An 1 du gouvernement.

De l'argent, pas de changements

Elle préfère les mesures de secours à la pièce pour calmer les crises et faire taire l'UPA : de l'argent pour les producteurs de bœuf, encore de l'argent pour les producteurs de bœuf, de l'argent pour les apiculteurs, des miettes pour la relève, un commissaire pour noyer le poisson dans la crise du sirop d'érable.

Mais elle ne règle rien. La crise agricole grossit. Les frontières sont toujours fermées, et la mise en marché locale du bœuf demeure impossible. La situation risque de se reproduire dans le poulet (grippe aviaire) et dans le porc (droits compensatoires américains en perspective). Les producteurs de lait étouffent sous le prix des quotas, des terres et des taxes. Les producteurs de moutons refusent de payer pour la traçabilité. Les producteurs de fruits refusent de se faire dicter leur production par des plans conjoints totalitaires. Les consommateurs veulent manger santé et local, mais doivent se contenter d'Olymel et d'Agropur. Les abus

🌻 Suite en page 3

Zonage agricole et gestion de l'offre Des coalitions de l'UPA pour le moins ambiguës

L'Union paysanne tient à mettre en garde les dirigeants de la société civile qui sont présentement sollicités par l'Union des producteurs agricoles pour se joindre à des coalitions dont le but est de défendre une application plus rigide du zonage agricole et le maintien des mécanismes de gestion de l'offre dans la mise en marché des produits agricoles.

L'UPA est passée maître dans l'art de ne pas tout dire pour obtenir des consensus « officiels », mais non moins trompeurs pour autant. Dans le cas présent, l'Union paysanne doute que les dirigeants syndicaux, les députés et la ministre de l'Agriculture elle-même, qui ont appuyé l'une ou l'autre de ces coalitions, soient vraiment au courant des intentions de l'UPA et de l'utilisation dont ils sont l'objet.

La zone agricole

Si tout le monde est d'accord pour protéger les terres agricoles, particulièrement contre un étalement urbain et routier mal planifié, nul ne devrait ignorer que dans les régions rurales périphériques, le zonage agricole tel qu'appliqué présentement bloque inutilement l'établissement de nouveaux paysans et de nouveaux résidents dans des zones impropres ou peu propices à l'agriculture et qui ne sont pas susceptibles de nuire à l'agriculture. Il contribue ainsi lourdement à la dévitalisation des communautés rurales.

Le militantisme de l'UPA, qui contrôle abusivement l'application de la loi avec les droits d'avis et de veto que lui confère la loi, est souvent motivé moins par le désir de protéger les terres que de garantir l'impunité aux agriculteurs dans une sorte de parc industriel fermé. D'ailleurs, en forçant les gens à s'établir dans la zone blanche, on augmente la pression du périmètre urbain sur les terres voisines, qui sont généralement les meilleures.

Si les syndicats veulent en remettre contre le gouvernement Charest, ils feraient mieux d'exiger qu'on redonne aux MRC la capacité de planifier efficacement l'utilisation de la zone agricole en fonction de tous et non d'un seul groupe d'intérêt.

La gestion de l'offre

Dans la mesure où la gestion de l'offre peut assurer des prix équi-

tables à tous les agriculteurs, on ne peut que la souhaiter. Mais dans le contexte de la mondialisation, c'est de moins en moins le cas.

Il est de plus en plus difficile de fixer des prix plus élevés à l'interne que sur les marchés libres. Les prix et prélevés à payer pour les quotas en marché libre sont de plus en plus prohibitifs pour les fermes familiales et la relève. Enfin, les agences centralisées de mise en marché contrôlées par l'UPA éliminent rapidement la transformation et la mise en marché régionale et locale au profit d'une industrie agroalimentaire centralisée et standardisée.

Sans une profonde remise en question de la façon de gérer les plans conjoints – ce à quoi s'oppose l'UPA – ils risquent d'être abolis brutalement par les ententes de libre-échange et d'accélérer la disparition des fermes familiales et de la diversité alimentaire de plus en plus exigée par les consommateurs.

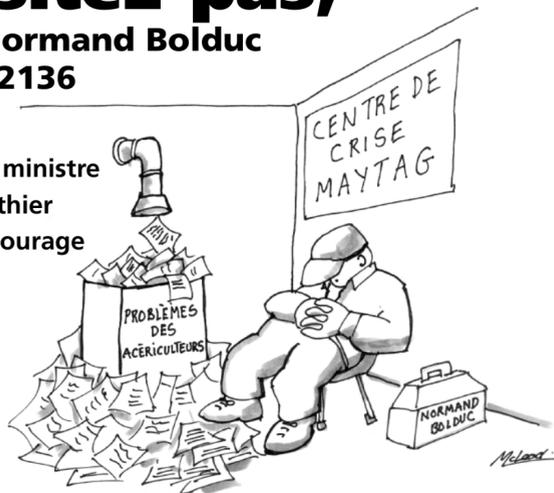
L'Union paysanne estime qu'il est imprudent et irresponsable de signer un chèque en blanc à l'UPA en appuyant les coalitions concernées sans en évaluer la portée réelle. ☘

Avis aux acériculteurs!

Si vous avez des problèmes avec l'Agence de vente, si la Fédération vous poursuit, si vous avez des problèmes de quota, si vous n'avez pas été payés par la Fédération, si les agents de Siropro ont tenté de vous voler vos marchés en racontant n'importe quoi, si vous craignez pour votre sirop entreposé à Saint-Antoine, si la Fédération ou la Régie exigent de voir votre rapport d'impôt,

**N'hésitez pas,
Appelez Normand Bolduc
(418) 380-2136**

**Il va régler
tout ce que la ministre
Françoise Gauthier
n'a pas eu le courage
de régler!**



(Si vous croyez au Père Noël... ou au réparateur Maytag!)

À la ville de Québec Une agriculture périurbaine

Union paysanne

À la suite des débats qui avaient entraîné l'abandon du projet de porcherie à Val-Bélair en 2001, la nouvelle ville de Québec unifiée a constitué une table de concertation agricole et invité l'Union paysanne à y participer. Éric Pinet et Stéphane Dubé, qui avaient animé le comité de citoyens de Val-Bélair, ont siégé à cette table dès sa création en mars 2002, le premier comme représentant de l'Union paysanne, le second comme représentant du Conseil régional de l'environnement. Les autres membres proviennent de l'UPA, des services d'aménagement et de développement de la

ville, et de présidents d'arrondissements plus particulièrement concernés, auxquels se sont ajoutés des représentants des MRC, CLD et de la Chambre de commerce du territoire. Une table infiniment plus représentative que les comités consultatifs agricoles (CCA), dominés par l'UPA et imposés par la loi dans chaque MRC.

Mettre en valeur la zone agricole périurbaine

Dès le départ, cette table a cherché à définir un projet original d'agriculture et de foresterie périurbaine, qui concilie la mise en valeur du potentiel agricole et forestier avec la cohabitation et les besoins particuliers des urbains à proximité. Ce projet va plus loin que tout ce qui a été fait ailleurs, dans la Communauté métropolitaine de Montréal notamment.

« Bien qu'il compte plus de 500 000 habitants, lit-on dans le cadre de travail de la Table, nous rappelons que près de 25% du territoire de la ville de Québec est inclus dans la zone agricole permanente... Par ailleurs, plus de 60% du territoire de la nouvelle ville a un caractère rural où l'agriculture et la forêt dominent. Indépendamment de certaines problématiques reliées à la cohabitation des usages et au maintien nécessaire d'une cohésion sociale, ce territoire recèle de forts potentiels. Dans la mesure où un développement durable, respectueux de l'environnement et de la cohabitation des usages, y prendra place, il permettra une diversification économique intéressante... Il peut même constituer un excellent moyen de limiter l'implantation d'usages urbains en dehors des secteurs desservis par les infrastructures (égouts, aqueduc, transport) et d'utiliser de façon rationnelle l'espace. »

Une agriculture différente

Les principales interventions envisagées par la Table en vue d'arriver à un plan d'aménagement et de développement sont un exemple remarquable d'aménagement adapté de la zone agricole, dont même les municipalités rurales pourraient s'inspirer dans bien des cas :

☘ planifier l'occupation de la zone agricole en tenant

N'oubliez pas vos grainetiers québécois!

Les catalogues de grainetiers étrangers sont omniprésents pour une raison que beaucoup ignorent. C'est que les Américains interdisent l'entrée des graines en provenance du Canada, mais le Canada laisse rentrer librement les graines en provenance des États-Unis. C'est ce qu'on appelle le libre-échange!

☘ **Mycoflor, Stanstead**
mycoflor@sympatico.ca

☘ **La Société des plantes**
Kamouraska
lasociétédesplantes@globetrotter.net

☘ **Les Jardins du Grand-Portage**
Saint-Didace
colloidales@pandore.qc.ca

☘ **Les Semences SOS**
Île Perrot, (450) 453-9757

☘ **Ferme Pointe-du-Moulin**
Île Perrot
windmillfarmorganics@qc.ain.com

Sans prétendre à une liste exhaustive, mentionnons nos grainetiers biologiques les plus connus :

☘ **Moissons dorées**
Compton
m.godro@sympatico.ca

☘ **De notre jardin écologique**
Huberdeau, (819) 687-9816

☘ **Eternal Seeds**
Farrelton, (819) 827-8881

☘ **Semences laurentiennes**
Laval
semenceslaurentiennes@hotmail.com

☘ **Jardin des semenciers**
Saint-Gérard-des-Laurentides
(819) 539-6050

☘ **Ferme de Bullion**
Saint-André-d'Argenteuil
debullion@sympatico.ca

☘ **Programme Semenciers du patrimoine Canada**
responsable au Québec
Diane Joubert, (450) 672-9367

Une agriculture périurbaine (suite)



☘ compte des besoins prévisibles du développement urbain, des plans d'urbanisme, des productions agricoles possibles et conciliables, des érablières, des paysages et milieux boisés ou humides à protéger et à mettre en valeur;

☘ mettre à contribution, par l'organisation d'un colloque, tous les acteurs concernés par l'aménagement des domaines agricoles et forestiers du territoire de la Ville;

☘ prévoir une exploitation appropriée des boisés privés, non uniquement comme une source de matière ligneuse, mais pour des usages recherchés par les citoyens (paysages, écotourisme, ressources en eau, bois de chauffage, érablières ouvertes au public, etc.);

☘ favoriser en zone agricole l'agrotourisme axé sur les environnements ruraux;

☘ faciliter la pratique de l'agriculture à temps partiel pour permettre à des citoyens de

pratiquer des activités agricoles de petite envergure aidant à maintenir un milieu agricole actif et à stabiliser le milieu rural;

☘ remettre en valeur les terres en friche (près de 700 hectares) en taxant au besoin leur défaut d'utilisation;

☘ soutenir la relève pour les exploitations agricoles de la zone;

☘ encourager la mise en marché locale des produits agroalimentaires de cette zone, notamment en multipliant les marchés publics saisonniers;

☘ convaincre les différentes instances agricoles de la nécessité de mesures législatives spéciales pour les territoires périurbains afin de supporter le développement d'une agriculture différente pour ces milieux agrofforestiers.

Gaëtan Laliberté remplacera désormais Éric Pinet à cette table comme représentant de l'Union paysanne. Courriel : freegaet@yahoo.ca ☘

☘ *Suite de la page 1*

du monopole syndical, de la Régie des marchés, de la Financière agricole et de la Commission de protection du territoire agricole continuent. Le transfert des fermes ne se fait plus. Monsanto, Loblaw's et Cargill s'emparent du contrôle de notre alimentation.

Le seul questionnement intelligent est venu de l'initiative de la Commission parlementaire sur l'agriculture, une consultation ouverte sur la sécurité alimentaire, mais le ministère de l'Agriculture s'est bien gardé de se faire entendre.

Qui sème le vent prépare la tempête

Tous ces sinistrés vont rappliquer. De leur côté, les acériculteurs sont pour le moment occupés dans leur cabane à sucre, mais ils vont en sortir plus furieux que jamais. Qui sème le vent récolte la tempête. Qui sème la lâcheté et la trahison récolte le mépris et la révolte.

L'Union paysanne, que ce soit bien clair, entend bien continuer à proposer des solutions véritables et être au rendez-vous pour porter la résistance. ☘

Aube, un petit chef-d'œuvre de revue

Cette revue dirigée par Philippe Laramée, qui anime également l'association des éco-villages, est un petit chef-d'œuvre dans la plus pure tradition contre-culturelle des années 70, et une démonstration de plus du lien ville-campagne.

« Aube est un recueil de recherches effectués par un regroupement de personnes désirant vivre en éco-village dans les années à venir... Aube contient des pistes d'action et de réflexion pour transformer la société d'aujourd'hui vers les valeurs de demain... Aube est à la fois une revue, un livre artistique et une encyclopédie de références. Écrit de façon positive et constructive, il apporte des éléments de réponse pour un monde construit sur des valeurs de développement durable. »

En plus des informations et réflexions variées, concrètes et étonnantes, il y circule une poésie et une âme qui n'existe plus nulle



part ailleurs, une authenticité qui va du contenu jusqu'à l'écriture, la calligraphie, le dessin et le papier, un torrent de valeurs fondatrices et fondamentales parfois naïves, ou plutôt, jeunes, mais le plus souvent fort enracinées dans l'actualité et la grande tradition païenne de la nature qui survit heureusement à toutes les sectes et religions, et à tous les fondamentalismes.

Un regard neuf sur tout

Exemple, dans ce numéro sur la forêt, le début de cet article d'Héloïse Picard sur la forêt en ville : « Toutes les villes sont en fait d'anciens sites naturels ayant subi des transformations, par la créativité humaine, en centres urbains. Si la forêt originelle sur ces sites est en grande partie détruite, il reste toutefois des vestiges qu'il vaut la peine d'explorer. Afin de nous sensibiliser à cette présence de la faune et de la flore au milieu de nos rues et édifices en pierres, nous allons découvrir ensemble les espèces végétales et animales de la région forestière des basses terres du Saint-Laurent qu'on retrouve dans la ville de Montréal. »

☘ **La Terre d'abord**
(groupe d'actions directes)
laterredabord@hotmail.com

☘ **Libère Terre**
(groupe d'actions directes)
www.liberteterre.qjb.net

☘ **Les Amis de la Terre**
(418) 524-2744

☘ **Ministère des Ressources naturelles**
(418) 627-6370

☘ **Kruger inc.**
(514) 737-1131 • Fax : 343-3124



taire est un hommage à la forêt. Un vibrant et puissant MERCI à la magie, à la vie. En espérant que ce numéro thématique vous donnera l'envie d'y aller ou d'y retourner... si vous ne l'habitez pas déjà. ☘

Kruger autorisé à bûcher la forêt patrimoniale de l'île René- Levasseur

Cette très grande île en forme de cercle, située au 51^e parallèle nord, est au centre du réservoir Manicouagan. Elle est le résultat de l'impact d'un météorite il y a environ 215 millions d'années et constitue une formation géologique très rare. C'est un territoire vierge qui n'a pas été touché par le feu ni par l'homme depuis 400 ans. La forêt boréale qui s'y trouve est donc plusieurs fois centenaire. Elle est l'hôte d'une faune et d'une flore exceptionnelles, dont beaucoup d'espèces menacées (caribous, martres, carcajous, gros loups, lynx, etc.). L'île est couverte d'épinettes noires et d'un épais tapis de mousse. (Serait-ce l'île où s'est échoué Pi?...) ☘

Le ministère des Ressources naturelles a concédé la partie de l'île qui n'est pas protégée (80%) à la compagnie Kruger, grande fabricante entre autres de papier de toilette (Cotonelle, Swan, Scott...). Kruger construit présentement deux rampes d'accostage et devrait commencer à construire les routes et à couper au printemps 2004. Une quinzaine d'années seraient suffisantes pour plumer l'île. Vous voulez agir? Voici quelques bonnes adresses :

☘ **La Terre d'abord**
(groupe d'actions directes)
laterredabord@hotmail.com

☘ **Libère Terre**
(groupe d'actions directes)
www.liberteterre.qjb.net

☘ **Les Amis de la Terre**
(418) 524-2744

☘ **Ministère des Ressources naturelles**
(418) 627-6370

☘ **Kruger inc.**
(514) 737-1131 • Fax : 343-3124

Pesticides, abeilles et processus d'homologation

La catastrophe et le scandale des nouveaux pesticides neurotoxiques à base de fipronil, qui tuent les abeilles, mettent en lumière la question centrale de la fiabilité du processus d'homologation des produits utilisés en agroalimentaire. «Voici un insecticide high-tech, écrit le mensuel de la Confédération paysanne *Campagnes solidaires*, qui n'est ni plus ni moins qu'un insecticide

Il est de plus en plus clair que les procédures d'homologation sont infiltrées et asservies par le complexe universitaire-industriel, qui lui enlève toute indépendance. C'est là qu'il faut faire porter l'attaque contre le menace généralisée d'intoxication.

Voir le livre de Philippe de Villiers, Quand les abeilles meurent, les jours de l'homme sont comptés, édité chez Albin Michel. 

Commission d'enquête sur la gestion de la forêt : un virage à 180 degrés

La commission Coulombe commence ses audiences en région. Voici les coordonnées pour se renseigner sur le calendrier et la procédure : commission-foret.qc.ca/index.htm 1 866 319-7257 ou (418) 644-1902.

Gaétan Ruest, le dynamique maire d'Amqui, dans la Matapédia, a déjà donné le ton dans un texte sans détour dont voici la ligne de fond :

«L'état de la forêt publique de Matapédia est sérieusement amoché. Sinon, nous n'aurions pas eu à subir des coupures de

près de 30% dans les volumes alloués à nos scieries, et ce n'est pas fini...Et que dire de l'aspect environnemental : nous pouvons constater les désolantes coupes à blanc et leurs nombreux effets pervers en de très nombreux endroits de notre territoire... Ce que je constate, c'est un pillage accéléré d'une ressource renouvelable récoltée trop jeune. Facile à constater lorsqu'on circule près des cours à bois des scieries, où on peut voir des amoncellements d'arbres de petit diamètre qui n'ont pas eu le temps de donner leur plein volume et leur pleine qualité...

Et pourquoi la pratique du développement durable n'est-elle pas respectée? Selon moi, c'est parce que ce n'est absolument pas la préoccupation première des industriels. Ce que n'est pas une activité rentable pour eux, et qu'en fait, selon le mode de gestion actuel, ils ne sont à toutes fins pratiques pas tenus de la faire. Ils sont en affaires pour faire de l'argent, c'est clair!

Le modèle en vigueur nous donne, du moins ici, dans la Matapédia, la décroissance et l'appauvrissement collectif. Et pourtant, nous avons là une formidable richesse dite renouvelable et collective. Je suis totalement convaincu que nous sommes capables de mieux en la gérant nous-mêmes...

Pour changer cet état de choses, je préconise un virage à 180 degrés. Soit la revendication politique auprès des instances concernées de l'appropriation de la gestion collective de cette richesse collective. Soustraire celle-ci à l'autorité des industriels et en assumer nous-mêmes et ici même, dans la Matapédia, la gestion par nous-mêmes et pour nous-mêmes.

L'occasion est belle. Le Bas-Saint-Laurent s'approprie à revendiquer la mise en place, en termes d'expérience pilote, d'une commission forestière régionale (CFR), laquelle aurait comme responsabilités la consolidation de l'industrie du sciage et la planification des travaux en forêt publique, qui seraient confiées à des organisations indépendantes de l'industrie. Je suis d'avis que cette idée est bonne et qu'elle serait de beaucoup plus profitable si un tel exercice de décentralisation s'appliquait à l'échelle d'une MRC. Je suggère que la MRC de la Matapédia revendique

immédiatement la mise en place d'un projet pilote de décentralisation de la gestion de la forêt publique comprise sur son terri-

toire dans le cadre d'une commission locale de gestion forestière (CLGF). 

Opinion

Que vient faire la souveraineté nationale?

Bonjour Monsieur Bouchard,
Je viens de recevoir *Le journal* de mars 2004, que j'apprécie beaucoup, soit dit en passant. À la page 2, l'article sur le zonage et l'occupation du territoire est très intéressant, et de prime abord, je suis d'accord avec vos propos. Là, dans un encadré « out of nowhere », la charte des priorités avec comme item no 1 la souveraineté nationale???

Non seulement on vient de perdre la majorité des agriculteurs (bio, conventionnels ou autrement), mais on mélange des affaires qui sont déjà assez confuses sans en rajouter!

Moi et ma famille sommes supporteurs de l'Union paysanne, qui défend nos droit et libertés en faisant la promotion d'une agriculture de proximité à échelle humaine, mais pas pour défendre la souveraineté du Québec. Ce n'est pas le fédéralisme qui nous maintient dans un monopole syndical, qui empêche l'accréditation de l'Union paysanne, qui fait de l'intimidation. Le sentiment nationaliste a même grandement contribué à étendre le pouvoir et le contrôle quasi absolu de l'UPA. Laurent Pellerin et Lucien Bouchard s'entendaient à merveille et avaient ensemble une grande vision pour le Québec agricole. Devenir les plus grands exportateurs de porcs de la planète, avec ce que cela implique... Tous des bons souverainistes? Ou bien les dirigeants de l'UPA sont-ils de méchants souverainistes? Peut-il y avoir des méchants souverainistes?

Le traité actuel de libre-échange avec les États-Unis est ardemment défendu par la majorité des souverainistes. Celui-ci menace fondamentalement l'idée même de la souveraineté. Les plus farouches opposants à ce traité se retrouvent dans le « rest of Canada ».

Ça fait que... l'Union paysanne est mieux de ne pas entrer dans ce débat-là, sinon on risque de passer à côté des vrais objectifs.

Amicalement vôtre,
Robert Beaulieu, Melbourne

Commentaires du Rédacteur

Je partage essentiellement vos remarques sur les liens directs entre le Parti québécois, l'UPA, le libre-échange et la souveraineté comprise à leur façon. Et je suis aussi pleinement d'accord sur l'importance de ne pas mêler l'Union paysanne à ce débat.

Je constate que le texte auquel vous réferez semble malheureusement avoir créé une confusion à ce sujet et je tiens à écarter toute ambiguïté. Dans le texte en question, je tentais juste de définir cinq grands axes transversaux de notre projet de société (transversaux signifiant qu'ils doivent être présents dans toutes les politiques sectorielles). L'un de ces axes me paraît être l'autosuffisance, l'autonomie du pays réel, l'appartenance et l'identité. J'ai employé le mot souveraineté sans référence, dans mon esprit, à la souveraineté politique ou constitutionnelle, encore moins au programme du Parti québécois, mais dans le même sens qu'on parle de souveraineté alimentaire de chaque pays. Le mot souveraineté a malheureusement été galvaudé par le PQ, mais en contrepoids à la mondialisation et au libre-échange, il est important de réhabiliter le droit de chaque population à ses propres structures, et il faut bien nommer ce droit.

Que ce soit bien clair, l'Union paysanne ne flirte ni avec le PQ ni avec les Libéraux. L'aventure que nous venons de vivre dans le dossier du sirop d'érable a plutôt de quoi nous décourager face aux politiciens, de quelque côté qu'ils soient, qui semblent avoir en commun d'être incapables de se tenir debout devant l'UPA et devant l'industrie, ce qui est très inquiétant pour notre mouvement et bien d'autres.

Roméo Bouchard
rédacteur du Journal et président l'Union paysanne

À Québec Luttes urbaines et luttes paysannes

L'Union paysanne a fait le pari que citoyens et agriculteurs, au-delà de leurs intérêts étroits de groupe, se rejoignent dans le besoin fondamental de se nourrir de la terre et de s'approprier son territoire, de vivre forts et heureux dans leur milieu et leur communauté. Cette visite rapide de quelques groupes dynamiques rencontrés à Québec en témoigne profondément.

Les Ateliers de la Terre L'autosuffisance alimentaire

Les Ateliers de la Terre sont un des plateaux du Centre Jacques-Cartier qui ne cesse de multiplier les activités prises en charge par des jeunes : le restaurant TAM TAM, l'école de cirque, l'école d'ébénisterie, un libre-service, des projets d'habitation, le projet de murales, un groupe d'aide alimentaire nommé Baba a faim, de la bouffe pas des bombes, et d'autres encore.

Les Ateliers de la Terre se déroulent sur un hectare de terre prêté par la ferme SMA (ancienne ferme de l'hôpital psychiatrique Saint-Michel-Archange, propriété des Sœurs de la Charité, aujourd'hui Robert-Giffard). La ferme, étant coincée en ville, doit chercher d'autres moyens de se rentabiliser. Elle a choisi de s'orienter vers l'agrotourisme, d'autant plus qu'elle possède déjà une



fromagerie. Sur la parcelle prêtée aux Ateliers, on fait la démonstration du bio. Depuis 7 ans, des jeunes y vivent des activités de formation de mai à novembre, où ils expérimentent en groupe la culture biologique et la préparation d'un projet de vie. Les jardins permettent d'offrir des paniers de type ASC et alimenteront cet été un kiosque à la ferme. On y organise une fête des Semences et des Moissons. De plus, une qua-

rantaine de familles participent à des jardins collectifs et ont accès à des ateliers sur la planification alimentaire, les semences, les germinations, la biodiversité, etc. « L'esprit qui anime tout cela, nous explique l'animateur Vincent Frenette, c'est l'éducation à l'autosuffisance alimentaire vue non comme un

retour en arrière, mais comme une reprise de contrôle face à la mondialisation. Réapprendre à consommer naturel, local. Créer des réseaux alternatifs de production et de distribution. »

Le projet reçoit l'appui financier de la Fondation Brontfman, de la Santé publique, du Centre local d'emploi, de la commission scolaire et des communautés religieuses.

Ateliers_terre@globetrotter.net, tél. : (418) 523-4580

La Mauve Coopérative de solidarité en développement durable de Bellechasse

Vincent Frenette participe aussi dans son village à une expérience de prise en charge collective de l'alimentation peu banale. Vingt-deux producteurs agricoles (dont cinq dans un collectif sur une terre louée) et 115 citoyens se sont réunis pour s'assurer une mise en marché et une alimentation locale, auto-



Vincent Frenette,
nome, de qualité et équitable. La souveraineté alimentaire et le commerce équitable à domicile!

Ils ont repris une boucherie locale pour centraliser l'entreposage des viandes et autres aliments, et servir de magasin. « Nous cherchons à établir les bases d'un commerce local, équitable, biologique et durable. » Dans une grande proportion, les aliments proviennent des producteurs membres : Herb'ouvert, Aliments Trigone, Ferme La Maria, Les Frigos pleins, Nagua, Moulin des Abénakis, Huiles Orphée, maraîchers et éleveurs de la région, etc. La liste des produits disponibles est de près de 400.

La Mauve est réputée pour sa Fête des semences, qui a réuni cette année plus de 1000 personnes venues acheter et échanger des semences. Il y a aussi une fête des Moissons.

lamauve@globetrotter.net, tél. : (418) 884-2888

Les Amis de la Terre Le blé transgénique

Animés par Michel Leclerc et Anne-Marie Turmel, ils sont de toutes les luttes urbaines : défense de la forêt de l'escarpement menacée par le prolongement de l'autoroute Du Vallon; défense de la forêt de l'Île René-Levasseur, un joyau du patrimoine québécois; opposition à l'incinérateur et revendication d'un plan de gestion responsable des matières résiduelles; lutte contre les pesticides en milieu urbain et les OGM, plus particulièrement le blé transgénique; défense de l'eau et du fleuve, etc.

Le 4 mai prochain, en collaboration avec le Conseil des Canadiens et simultanément dans une quinzième de grandes villes canadiennes, une dénonciation publique des tentatives d'implanter le blé transgénique sera proclamée. Les citoyens seront invités à envoyer une carte postale avec une tranche de pain à Paul Martin avec l'inscription : nous voulons notre pain sans OGM.

Les Amis de la Terre soutiennent des groupes de citoyens, organisent des conférences, organisent des équipes d'action sur des dossiers d'intérêt, réalisent depuis 9 ans une émission hebdomadaire à la radio communautaire, Radio-Terre, mènent des campagnes, tout cela dans un esprit convivial et une éthique sociale et communautaire en gestation.

Un facteur qui a favorisé la grande souplesse d'action du mouvement, c'est qu'il est financé par le biais du Secrétariat pour l'action communautaire autonome, en collaboration avec tous les autres groupes de défense des droits. Une enveloppe d'ensemble leur permet d'éviter les pièges du financement par projets et par programmes.

Ils tiennent à leur autonomie.

Atquebec@clic.net
(418) 524-2744 

Agenda

17 avril : journée internationale des luttes paysannes

23 avril : L'Union acéricole paysanne se défend devant la Régie des marchés et demande de clarifier le droit d'exporter directement du sirop sans passer par l'Agence de vente (Québec)

25 avril : Dîner paysan et assemblée publique d'information sur l'Union paysanne pour les agriculteurs et les citoyens du Bas-Saint-Laurent (Saint-Germain-de-Kamouraska)

1^{er} et 2 mai : Salon Manger santé, à Québec

4 mai : Interventions à Québec (Amis de la Terre, Union paysanne, etc.) et dans 15 grandes villes canadiennes pour protester contre l'autorisation éventuelle du blé transgénique

5 mai : Forum régional (Bas-Saint-Laurent) sur les paysages, organisé par Ruralyx, sur le thème Paysages et qualité du cadre de vie en milieu rural (La Pocatière), (418) 856-6251

12 mai : À Montréal, soirée conférence et dégustation sur le sirop d'érable. Contacter Nicolas Capuano : n_capuano@yahoo.fr

30-31 juillet : Éco-fête à Trois-Pistoles

28-29 août : Fête paysanne nationale à Saint-Maurice, en Mauricie.

Benoît Girouard, coordonnateur



UNION PAYSANNE
biologique
syndicat agricole

15118, rue St-Joseph, Saint-Augustin-Mirabel (Québec) J7N 1Z3
Téléphone : 450.475.6800 • Courriel : amiral.bio@videotron.ca

Ferme Le Brayon
Légumes certifiés biologiques
Panier bio livré à domicile
Inscription entre le 15 mars et le 1^{er} mai 2004
Région de Kamouraska
Simon : (418) 894-1157
simonallain@yahoo.ca

Agriculture biologique



152.A0 Culture biologique des fruits et des légumes
Le seul DEC au Québec en culture biologique

Cégep de Victoriaville
475 Notre-Dame Est
Victoriaville - G6P 4B3

Pour information :
(819) 758-6401,
poste 2586



agriculture@cegpvicto.qc.ca

Le Collectif contre la pauvreté Une lutte à continuer

Avec le Collectif contre la pauvreté de Québec, Viviane Labrie personnifiée depuis 1997 à travers tout le Québec la longue démarche populaire qui a conduit à proposer au gouvernement une loi anti-pauvreté dans le but d'éliminer progressivement la pauvreté.

Les moyens proposés allaient des réformes urgentes (barème plancher à l'aide sociale, salaire minimum décent, gratuité des médicaments, etc.) jusqu'à des solutions plus globales comme la fiscalité, le revenu garanti ou l'allocation de citoyenneté pour remplacer le fouillis coûteux et dévalorisant de nos multiples programmes sociaux, de l'assurance-chômage aux allocations familiales en passant par le programme des prêts et bourses.

Comme pour bien d'autres initiatives populaires, on peut se demander ce qu'il en reste après que le projet a traversé l'entonnoir de l'Assemblée nationale.

Le Parti québécois avait fini par voter une loi affaiblie en bout de course, avant les élections, mais sans plan d'action et sans le comité consultatif chargé de fixer les cibles. Ce plan d'action vient d'être rendu public par le gouvernement Charest. L'entonnoir rétrécit encore, bien sûr, mais Viviane Labrie souligne que si on n'avait pas eu la loi, on aurait risqué des reculs importants, et que plusieurs mesures du plan d'action vont dans le sens de l'objectif et nous démarquent nettement des politiques nord-américaines.

Les mesures annoncées ne s'appliqueront pour la plupart que dans un an ou deux. Le barème plancher est établi, mais il demeure à 533\$ et ne sera indexé que l'an prochain pour les incapables au travail, alors qu'on calcule qu'il devrait être aux alentours de 800\$ pour couvrir les besoins essentiels. Le salaire minimum atteindra 7,60\$

l'an prochain, mais il devrait être de près de 10\$ si on calcule qu'il faut aujourd'hui près de 20 000\$ à un individu pour sortir de la pauvreté. La gratuité des médicaments est reportée à une politique du médicament à venir. Les pénalités pour les gens aptes au travail, par contre, sont remplacées (à condition qu'ils trouvent un travail) par l'incitatif de primes au travail qui s'adressent à tous ceux dont le revenu de travail ne dépasse pas 15 000\$ pour une personne seule et 40 000\$ pour une famille avec deux enfants, ce qui est encore en deçà du seuil de la pauvreté comme on vient de le voir. Les allocations familiales viendront corriger en partie la fiscalité défavorable pour les familles, mais les personnes seules sont encore laissées pour compte.

Quant au revenu garanti ou à l'allocation de citoyenneté, même si certaines mesures annoncées en sont les préliminaires obligés (fiscalité, prime au travail, salaire minimum), on se garde bien d'en parler et on préfère continuer à jouer aux échecs avec les programmes sociaux, pour sauver la face et de l'argent : plus d'allocations familiales, moins de prêts, plus de bourses, plus de garderies privées, moins pour les personnes seules, plus pour les familles, etc. Aucune vision et aucun projet d'avenir pour diminuer sérieusement l'écart croissant entre les riches et les pauvres dans nos sociétés mondialisées.

Doit-on se réjouir des gains « dans la bonne directionsd » ou se demander si on s'est fait avoir une fois de plus? Viviane Labrie pense qu'il faut se servir de ces acquis et obliger le gouvernement à fixer les cibles à atteindre pour couvrir les besoins essentiels et pour sortir le gens de la pauvreté, mais qu'il faut aussi mettre en place des réformes fiscales et sociales pour permettre une répartition plus équitable de la richesse. 

« La sécurité financière n'est qu'un aspect de notre qualité de vie! »

J'appuie l'UNION PAYSANNE et ses efforts pour améliorer la qualité de vie dans nos communautés



Jean-Pierre Amirault, B.Sc. (Agr.Eng)
Conseiller en sécurité financière
Représentant en épargne collective
jean-pierre.amirault@groupeinvestors.com
Grand Montréal, Montérégie, Centre-du-Québec

Groupe Investors
DES SOLUTIONS À VOTRE MESURE!
LES SERVICES INVESTISSEMENT
CARRIÈRE DE SERVICES FINANCIERS
sans frais : 1-866-733-1796

® Marques de commerce de Groupe Investors Inc. Utilisation sous licence par les sociétés affiliées.

Des boutiques alimentaires de qualité

La Carotte joyeuse et le CRAC

Bernard Houle, le propriétaire, nous reçoit. L'entreprise a 30 ans. Elle fournit fruits et légumes, bio quand c'est possible, et l'épicerie fine. Depuis 5 ans, il note une augmentation de l'intérêt. Les fonctionnaires et les gens de la banlieue viennent de plus en plus. Mais aussi des personnes à faible revenu qui croient à l'im-



portance de l'alimentation saine. Il s'approvisionne chez des producteurs des régions avoisinantes : L'Islet, La Durantaye, La Pérade. « En hiver, on dépend beaucoup des États-Unis, et les fournisseurs sont de plus en plus intégrés. Ce n'est pas facile. Il est question d'exiger la certification

bio de l'entreprise pour 2005 : ce sont des exigences supplémentaires. »

Je lis au mur : « Notre mission est de favoriser une saine alimentation en offrant des produits sélectionnés avant tout en regard de leur qualité réelle. Nous ne souscrivons pas à cette approche marketing où l'apparence prime sur la qualité, où l'ignorance nourrit l'illusion. Nous donnons priorité aux produits de la plus haute qualité, de culture biologique lorsque possible, et nous excluons tout produit qui ne nous semble pas apte à maintenir la santé. Ceci est notre engagement. »

Tél. : (418) 6476881



Bernard Houle

La Boule Miche

Une boulangerie, pâtisserie, restaurant, à base de farines biologiques et de levain. Des produits merveilleux. Quarante pour cent de la production est vendue sur place, le reste dans le réseau des Jardins mobiles.

Une vocation tardive pour son propriétaire, Pierre Morin, un philosophe. Il note un plafonnement des ventes depuis un an : la compétition est plus grande. Les boulangeries artisanales se multiplient. *Small is beautiful!*

Tél. : (418) 688-7538



Pierre Morin



Les Fils de la liberté

Produits artisanaux de sanglier
Vente à la ferme

1327, rang Saint-Antoine, Saint-Ferréol-des-Neiges
(418) 826-9962
nicolelandry@hotmail.com

FERME DES MONTS

Marais varié • culture plein champ
Mini légumes • Fines herbes

Vente à la ferme • Visite libre possible
128, Ruisseau des Frênes
La Malbaie
Tél. : (418) 439-2706
Courriel : cerfeuil@sympatico.ca



Nos fromages sont fabriqués selon les normes A.O.C. (selles-sur-cher, crottin de chavignol).

Nous avons le Cap Rond, un fromage cendré à pâte semi-ferme, à croûte naturelle et vieilli 20 jours, et le Bouquetin de Portneuf, un crottin à pâte ferme affiné 10 jours.

Ferme de 30 chèvres laitières et fromagerie artisanale

Boutique offrant des produits du terroir ouverte de mai à décembre du vendredi au dimanche.

1541 rang Notre-Dame
Saint-Raymond-de-Portneuf
(418) 337-2876 • www.fermetourilli.com



Mycoflor

Tout pour le jardin écologique
400 variétés de plantes et de produits horticoles

Catalogue 3,00 \$, incluant coupon-rabais de 3,00 \$

7850, chemin Stage, Stanstead, Québec J0B 3E0
Tél. : 819.876.5972 • Fax : 819.876.1077
Courriel : mycoflor@sympatico.ca

La Rosalie



La Rosalie

Au cœur de Sillery, près du village Maguire, le propriétaire Julien Lepoutre nous reçoit en avalant son cous-cous. Un magasin qui s'est démarqué par ses fruits et légumes bio frais. De plus en plus de viandes biologiques, congelées et fraîches. Il s'approvisionne auprès des producteurs directement ou par Distribue-Vie et Proorganics, les deux distributeurs bio les plus importants au Québec,

qui viennent d'être achetés par une compagnie américaine. « On savait que ça viendrait, mais ça s'est fait plus vite qu'on pensait. » Le magasin est aussi un point de chute pour

les paniers ASC.

« Ce qui amène de plus en plus de gens à l'alimentation santé, ce sont les maladies. Les gens réalisent que c'est la nourriture industrielle qui les rend malades. Notre meilleur promoteur actuellement, c'est le docteur Schreiber. Il est crédible. Il constate des choses. Mes ventes d'oméga-3 sont passées de 12 pots à 600 pots. »

Et pourquoi Rosalie? « Nos premiers locaux étaient peints en rose, et ma première belle-mère, très impliquée dans le projet, s'appelait Rosalie! »

Tél. : (418) 683-1936



Julien Lepoutre

Aliksir inc.

Huiles essentielles thérapeutiques et produits associés
Vente à la ferme, gros et détail
Économusée : aromathérapie et herboristerie, plantes indigènes du Québec

1040, route 138
Grondines, Québec
(418) 268-3406
Courriel : aliksir@globetrotter.net



Du côté des étudiants en agronomie à Laval

Dès mon apparition dans la salle commune des étudiants, on m'assaille d'objections sur la position de l'Union paysanne dans le sirop d'érable. Félix Ross est passé avant moi. « L'Union paysanne est contre tout et prend des positions radicales sur tout... Ça promet!

Une fois assis tranquille avec Laurent Dionne et Nicolas Parenteau, les responsables du journal des étudiants en agronomie, L'AGRAL, et Catherine Avard, du groupe étudiant Via Agro-écologie, la conversation s'amorce.

Laurent et Nicolas avouent qu'ils n'ont pas eu beaucoup de succès avec le travail sur l'Union paysanne et le monopole syndical en agriculture qu'ils ont présenté au professeur Michel Morisset, l'historien de l'agriculture familiale au Québec, un de ceux qui a choisi de « voir grand », selon l'expression de Lucien Bouchard au Sommet de Saint-Hyacinthe en 1998. Cependant, ils se réjouissent de voir qu'il y a de plus en plus de débats sur l'agro-environnement, les OGM, l'industrie porcine. Grâce en bonne partie au groupe Via Agro-écologie, qui est très dynamique. Un cours en agriculture biologique a finalement été intégré, mais c'est un étudiant qui y croyait fort qui a fait la bataille et qui donne le cours, un très bon cours. Le cours est un succès : 60 élèves.

Via Agro-écologie remporte aussi un franc succès avec son groupe des Agritellers, qui permet à des étudiants d'aller rencontrer les enfants d'écoles primaires pour leur parler de l'origine des aliments, de la culture de la terre, de la vie des animaux, du système agricole, dans le but de leur donner une meilleure idée de l'origine des aliments qu'ils consomment et de leur responsabilité comme consommateurs, tout cela en évitant le plus possible de dévaloriser les pratiques agricoles actuelles. C'est ici que la marge est mince entre l'éducation et la propagande. Tout cela impressionne les autorités de la Faculté. Mais quand il s'agit d'introduire de nouveaux cours sur des approches nouvelles, comme sur la permaculture par exemple, ils sont plus réticents et refusent.

L'Agrial : (418) 656-2131, poste 12282
Via Agro-écologie et les Agritellers : (418) 656-2131, poste 12533, www.viaagro.org



Les responsables du journal L'Agrial, Laurent Dionne et Nicolas Parenteau



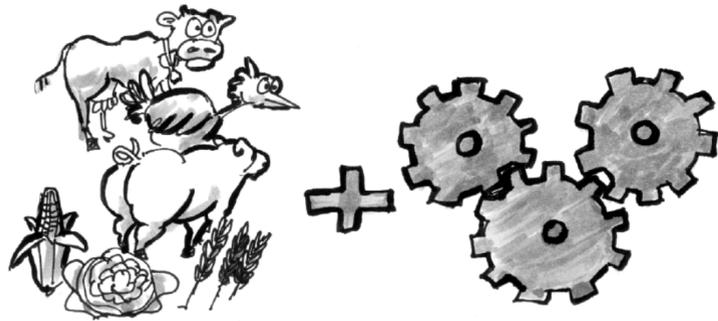
Catherine Avard, de Via Agro-écologie

L'inspection et la traçabilité

La très grande majorité des mémoires présentés à la Commission sur la sécurité alimentaire s'entendent pour dire que la sécurité alimentaire n'est pas d'abord une question d'inspection et de traçabilité, mais une question de pratiques industrielles dans la production, la transformation et la mise en marché des aliments. Il faut bien sûr des normes de salubrité,

mais les certifications HACCP, ISO et les mesures de traçabilité ne changent rien à la nature intrinsèque des aliments ni aux pratiques qui sont à la source des maladies, contaminations et altérations des aliments. Les processus d'homologation des produits chimiques utilisés dans ces processus ne sont pas une garantie suffisante non plus puisqu'ils obéissent ouvertement

aux études et aux pressions effectuées par les compagnies qui les produisent, et que les chercheurs universitaires eux-mêmes sont de plus en plus financés par ces mêmes compagnies. Le cercle vicieux est complet. Toutes ces mesures de plus en plus coûteuses visent avant tout à rassurer les acheteurs. 



Les pratiques non sécuritaires

Force nous est d'admettre que depuis 50 ans, notre nourriture a été substantiellement modifiée. Et à mesure qu'on remonte la filière de l'industrialisation du secteur agricole et alimentaire, on identifie de mieux en mieux ces pratiques non sécuritaires dont les effets et les procédés d'approbation sont en grande partie inconnus. Les engrais chimiques et solubles qui donnent des sols carencés, les pesticides qui s'accumulent dans la chaîne alimentaire, les mutations transgéniques sur les plan-

tes et les animaux, l'utilisation d'antibiotiques et d'hormones de croissance, l'utilisation de farines carnées, l'élevage des animaux en captivité, la circulation de plus en plus longue des animaux et des aliments, les procédés de transformation, les agents de conservation, les additifs innombrables et les ruses de marketing dans les aliments transformés, l'extrême concentration des entreprises de production, de transformation et de distribution. C'est la fiabilité de l'ensemble de la chaîne qui est remise en question par les objectifs purement

économiques qui la définissent désormais. Ces pratiques, dont on ne connaît pas clairement les effets, sont des bombes à retardement qui menacent la survie même de notre espèce soumise à une intoxication sournoise et généralisée. Une intervention est nécessaire pour assainir progressivement ces pratiques. Et il appartient aux citoyens, et non aux industries ou aux scientifiques à leur solde, d'exiger les précautions et le degré de sécurité qu'ils jugent nécessaires et souhaitables. 

À tort ou à raison, les citoyens ont tendance à penser que les risques ne sont pas suffisamment bien gérés

Entretien avec Mme Fatima Houda-Pepin, députée libérale de Brossard, présidente de la Commission parlementaire de l'Agriculture, qui a tenu la consultation récente sur la sécurité alimentaire. Mme Houda-Pepin est diplômée en sciences politiques. Elle est originaire du Maroc.

UNION PAYSANNE, LE JOURNAL Le programme libéral insistait sur la sécurité alimentaire. Mais d'où vient l'idée d'une commission sur la sécurité alimentaire?

Mme Fatima Houda-Pepin Les commissions parlementaires, en dehors de leurs mandats statutaires ou spéciaux, ont la possibilité de se choisir un mandat d'initiative de leur choix. J'ai travaillé dans plusieurs commissions, et quand je suis arrivée à la commission sur l'Agriculture, j'ai cherché quel sujet permettrait d'établir un lien entre les producteurs et les consommateurs. De plus en plus de gens s'interrogent sur ce qu'ils mangent. J'ai pensé que le thème de la sécurité alimentaire permettrait d'intégrer les agriculteurs dans l'ensemble des préoccupations de la société. Les membres de la Commission ont donné leur accord le 16 juillet.

Je vous fais remarquer qu'il s'agit d'une initiative des parlementaires, non du gouvernement lui-même, et donc indépendante, consensuelle, libre des lignes de parti.

Nous avons insisté pour que le document de réflexion soit purement « factuel » et cible principalement trois enjeux : l'inspection, la traçabilité et les OGM.

Bien que les délais fussent très courts, à notre grande surprise, 80 mémoires ont été déposés, en provenance de tous les intervenants de la chaîne alimentaire. De plus, 110 personnes ou groupes ont répondu au questionnaire proposé sur internet.

UPJ Avez-vous observé une rupture de confiance face aux pratiques agroalimentaires actuelles?

FHP Dans l'ensemble, les intervenants jugent notre système d'inspection correct. Mais en même temps, ils signalent un ensemble de pratiques à corriger pour le rendre fiable. Ils ont tendance à penser, à tort ou à raison, que les risques liés au système actuel de production et de transformation ne sont pas suffisamment bien gérés. D'une part, les citoyens ont de moins en moins de liens avec le monde rural et n'ont pas une idée précise de la façon dont on produit les aliments. De plus, la complexité et le manque d'homogénéité des étiquetages ne les aident guère. Par ailleurs, les crises alimentaires qui se sont multipliées mettent en question tout le processus de production devenu très complexe et opaque. De sorte que la relation de confiance est atteinte avec l'ensemble de la chaîne. Les inter-



La présidente de la Commission parlementaire de l'agriculture, madame Fatima Houda-Pépin.

venants ont proposé une panoplie de solutions, que la Commission évalue présentement.

UPJ Quelle tendance s'est dégagée relativement aux OGM?

FHP Plusieurs tendances : étiquetage obligatoire, on ne connaît pas les risques, on n'a pas démontré que c'est dangereux. Il est utile et nécessaire que ce débat se fasse, au niveau parlementaire non partisan, parce que le problème interpelle les politiciens, qui seront forcément appelés à légiférer à ce sujet. Pour ma part, je reste marquée par le commentaire fait devant la Com-

mission par les biologistes, qui sont des scientifiques de la vie justement. Ils ont dit : « On ne peut pas présentement dire quels sont les effets des OGM; or, dans le doute, mieux vaut s'abstenir ».

UPJ Même si ce n'était pas ciblé par la consultation, beaucoup d'intervenants ont fait état du problème de l'accès pour tous à la nourriture et à une nourriture de qualité. Qu'en est-il?

FHP Cet aspect social du dossier de la sécurité alimentaire avait été effectivement exclu du mandat de la Commission. Nous avons accepté d'entendre les gens qui voulaient traiter de cette question, mais nous avons transmis ces représentations au ministère de la Sécurité et Solidarité sociale, car c'est de leur ressort.

UPJ Que pouvons-nous attendre de cette consultation, et quand?

FHP La Commission produira son rapport d'ici la fin de la session, soit vers la mi-juin. Et ce rapport contiendra des recommandations précises pour toutes les autorités concernées : gouvernements du Québec et du Canada, entreprises privées, dirigeants agricoles, etc. 

L'accès à la nourriture

Tous et chacun doivent pouvoir manger, bien manger et manger santé. L'accès à une nourriture saine et nutritive, de qualité et équilibrée, ne doit pas être réservé à une élite qui a l'argent et la culture pour ce faire, mais il doit être possible pour tous. C'est la première fonction de l'agriculture dans un pays, une région, et c'est pour cela que nous la subventionnons. L'agriculture ne peut régler à elle seule le problème de la pauvreté et du

manque d'éducation alimentaire, mais le financement de l'agriculture, contrairement à ce qui se fait présentement, doit permettre aux produits d'agriculture biologique, paysanne et durable de se développer et de se vendre à prix compétitif. L'alimentation saine ne peut être une simple question de choix du consommateur averti et en moyens. Sur ce point, le discours de l'Union paysanne s'est toujours démarqué du discours « manger-

De plus, des politiques sociales doivent s'ajouter si on veut s'attaquer au problème de pauvreté et d'éducation qui est sous-jacent au problème de l'alimentation à deux vitesses et de l'alimentation sauvage. C'est en particulier ce que soulignait le mémoire de l'Union paysanne à la Commission parlementaire sur la loi pour lutter contre la pauvreté. 



Manger local

La grande leçon de cette longue dérive de l'alimentation, c'est l'urgence de revenir à une agriculture alimentaire, de proximité. Les barons de la malbouffe ont dépouillé l'alimentation de son sens, de son rapport à la terre et à la vie, de sa fonction sociale. Il faut rétablir le lien direct entre le producteur et le consommateur. Plus la distance entre eux deux est courte, moins il y a d'altération de l'aliment. Il faut retourner à l'origine des aliments, à leur vitalité, au repas comme fête, à la raison pour laquelle nous avons faim. Il faut réintégrer l'agriculture à la communauté.

Cela suppose une remise en question de tous nos systèmes de production, de mise en marché et de distribution de façon à donner la priorité à la souveraineté alimentaire, au marché intérieur, à la production diversifiée, à la transformation et à la mise en marché locales, à l'agriculture biologique et durable, à la ferme à dimension humaine, à la relève agricole. Présentement, toutes nos politiques agricoles vont dans le sens inverse. L'objectif n'est pas la souveraineté alimentaire, mais la conquête des marchés. Notre financement agricole est conditionnel aux volumes de production plutôt qu'à

la taille et aux pratiques de la ferme, favorisant ainsi la concentration des fermes. Notre système de mise en marché privilégie les agences de vente uniques et obligatoires, qui laissent peu de place pour la transformation et la mise en marché locales, pour les produits personnalisés. La distribution des aliments est concentrée dans trois grandes chaînes d'épicerie qui boudent de plus en plus les produits régionaux et même québécois. Notre réglementation sanitaire pour la production artisanale est la même que pour la production industrielle même si les risques sont différents. 

De la sécurité alimentaire à la souveraineté alimentaire

Reportage réalisé à Québec par Roméo Bouchard

Quel sujet peut mieux rejoindre citoyens et agriculteurs que la sécurité alimentaire? Au moment où de plus en plus de gens se précipitent dans les Maxi, les Wal-Mart, les Subway, qui ont balayé en quelques années nos épiceries et restaurants locaux, où les mets prêts à consommer ont remplacé les plats cuisinés familiaux, on découvre avec inquiétude que nos aliments ne sont plus sécuritaires et que nous n'avons plus aucun contrôle sur leur qualité et leur nature véritable. Les épidémies qui se succèdent chez les éleveurs (vache folle, tremblante du mouton, grippe aviaire, peste porcine) et les maladies en émergence chez les humains (cancer, allergies, troubles d'immunité, dégénérescence du système nerveux, infertilité, obésité) n'ont rien pour nous rassurer. Nous pensions être à l'abri avec tous les experts qui surveillent et inspectent l'industrie agricole et agroalimentaire, mais il semble bien qu'on ne peut plus guère s'y fier puisque ce sont de grandes compagnies qui mènent désormais le jeu d'un bout à l'autre de la chaîne, pour le bénéfice de milliers d'actionnaires anonymes. Si au moins cette industrie agroalimentaire, qui bouscule partout dans le monde des millions de paysans et de trop petits agriculteurs, arrivait à nourrir tout le monde comme elle le promettait... Mais la faim est présente partout dans le monde, même parmi nous.

Souveraineté alimentaire

Au plan politique comme au plan personnel, la sécurité alimentaire nous conduit à la souveraineté alimentaire. Au plan collectif comme au plan individuel, nous sommes invités à nous réapproprier notre agriculture et notre alimentation, à partir des modes de production jusqu'à soi, jusqu'à nos besoins corporels. Cultiver, jardiner, cuisiner, manger, vivre en santé. Réveiller le paysan qui sommeille en chacun de nous, en

chaque citoyen comme en chaque agriculteur. « Au fond, il faut se demander pourquoi on a faim, s'écrit Anne-Marie Turmel, des Amis de la Terre. En y répondant, on va sans doute se demander pourquoi on se nourrit encore de tous ces restants. » N'est-ce pas là le fil conducteur de toutes ces luttes actuelles contre les OGM, la malbouffe, Monsanto, le blé transgénique? De toutes ces banques alimentaires, cuisines collectives, jar-

dins collectifs, agricultures soutenues par la communauté? De toutes ces actions pour développer l'agriculture biologique, l'agriculture paysanne, l'agriculture périurbaine, l'agriculture urbaine? Il s'agit bien désormais d'une œuvre de civilisation, car l'industrie agroalimentaire nous a conduits au seuil de la barbarie et de la mort. 

De la bonne bouffe pour tout le monde

Sommes-nous en train de créer une alimentation à deux vitesses ?

Il y a « sécurité alimentaire » et « sécurité alimentaire ». Il y a aussi « paysannerie » et « paysannerie ». D'une part, deux problèmes différents liés au fonctionnement du système agroalimentaire. D'autre part, deux groupes d'artisans d'une agriculture non industrielle, qui s'attribuent le même titre, qui se rejoignent dans de nombreuses revendications. Pourtant, il faut admettre que ces deux groupes de « paysans » vivent des expériences assez différentes par rapport à la « sécurité alimentaire », en des points éloignés de ce vaste monde. Ce qui les distingue? La finalité de leur activité. Autrement dit, pourquoi et pour qui ils produisent ce qu'ils produisent, et dans quel contexte social ils le font. C'est toute la question cruciale de l'alimentation à deux vitesses. Et il faut accepter de l'aborder, si on prétend développer l'agriculture paysanne du Québec comme une véritable alternative à l'agriculture industrielle.

Sécurité sanitaire ou sécurité alimentaire?

La Commission parlementaire de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, qui a tenu des audiences publiques en février dernier, a privilégié un seul des deux sens de la « sécurité alimentaire ». En fait, il a été plutôt question de « sécurité sanitaire des aliments ». On a surtout parlé de traçabilité, d'inspection et d'étiquetage des aliments. On s'est donc inquiété des risques pour la santé qui pouvaient découler des modes de production, de transformation et de distribution des aliments. Une démarche tout à fait pertinente, et cohérente avec les préoccupations croissantes des consommateurs à l'égard du contenu de leur assiette, en cette époque de grippe aviaire, de vache folle, d'OGM et d'autres calamités associées au fonctionnement de notre système agroalimentaire. Cette époque qui est d'ailleurs toujours dominée par l'agriculture industrielle, les monocultures et la concentration des élevages, l'utilisation massive d'engrais et de pesticides chimiques dans les cultures, sans compter l'emploi

généralisé d'hormones et d'antibiotiques dans les élevages et l'ajout de farines carnées dans l'alimentation d'herbivores.

Malgré les orientations très claires de la Commission parlementaire, quelques-uns des organismes qui ont présenté des mémoires lors de ces audiences publiques ont quand même abordé l'autre sens de la « sécurité alimentaire », qui est en fait son sens premier. Ainsi, Équiterre, l'Union des consommateurs, l'Union paysanne de Lanaudière et la Direction de santé publique et d'évaluation de Lanaudière ont soulevé la question de l'accès pour tous à des aliments sains et nutritifs en quantité suffisante et à coût raisonnable. Une question de plus en plus préoccupante à l'échelle mondiale, jugée prioritaire par l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Une préoccupation fondamentale, quand on sait que l'alimentation est reconnue comme un droit, et que les aliments ne constituent pas des marchandises comme les autres, mais un élément essentiel à la vie.

Une nouvelle géographie de la faim

Auparavant, la majorité des paysans des pays en voie de développement pratiquaient une agriculture vivrière ou de subsistance, et vendaient leurs surplus sur les marchés locaux. L'agriculture à laquelle ils participent maintenant, comme ouvriers agricoles sous-payés, est dominée par les compagnies multinationales qui produisent à grande échelle des aliments destinés aux grandes chaînes de distribution alimentaire des pays développés du Nord. Les consommateurs de ces pays – dont fait partie le Québec – apprécient généralement les prix abordables qu'ils retrouvent dans les épiceries de grandes surfaces, comme celles de Loblaw, Sobeys et Métro, mais paradoxalement, les paysans sont de plus en plus affamés un peu partout dans le monde, y compris chez nous.

L'agriculture québécoise n'est pas imperméable à l'emprise qu'exercent les multinationales de l'agroalimentaire et les grandes chaînes d'alimentation. Les agriculteurs québécois sont aussi plutôt désavantagés par le climat. Il est souvent plus avantageux pour les gros acheteurs qui dominent le marché de se tourner vers les producteurs de régions plus clémentes comme l'Ontario, capables de fournir de façon plus constante un important volume de production.

Les marchés de « créneau »

Pour échapper au modèle industriel et survivre économiquement, beaucoup de petits agriculteurs québécois ont opté pour des productions à valeur ajoutée. Se sont développés ainsi depuis plus d'une vingtaine d'années : productions animales n'exigeant pas de quotas (chèvres, lapins, etc.) ou carrément exotiques (bisons, sangliers, émeus et autruches, etc.), fromages et autres produits transformés artisanalement à la ferme (produits d'érable, marinades, boissons alcoolisées, charcuteries, etc.), toute la gamme des produits régionaux et du terroir et, bien sûr, les produits biologiques. Au cours des dernières années, l'agrotourisme et l'agriculture soutenue par la communauté (ASC) ont aussi gagné du terrain. De nombreux citadins y ont trouvé une façon de renouer avec la terre et avec des racines rurales oubliées. Ils se sont rassurés sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments achetés directement aux fermiers, dont ils ont pu vérifier le mode de production sur le terrain. Toute une série d'appellations contrôlées, de certifications et de cahiers des charges a aussi été élaborée pour garantir aux consommateurs l'authenticité des produits à labels (du terroir, bio, fermiers, etc.) achetés par l'entremise de commerces.

L'Union paysanne et le marché alimentaire

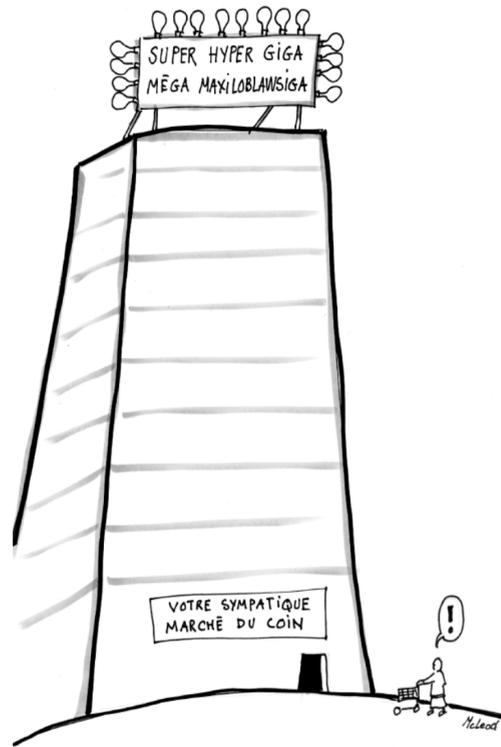
Toute cette évolution a pris place avant la fondation de l'Union paysanne et avant que de petits agriculteurs québécois choisissent de se nommer « paysans ». Déjà, au sein de l'UPA, leurs productions marginales ont été considérées comme des « créneaux

de marché », l'agriculture biologique y compris. Avec cette approche économique, les différentes certifications défendues par les producteurs ont contribué à assurer la viabilité de plusieurs entreprises. La région de Charlevoix s'est notamment distinguée à ce chapitre, et on y trouve maintenant des « paysans haut de gamme », calquant un certain modèle de paysannerie française. Aujourd'hui, au sein de l'Union paysanne, une union sectorielle soutient à sa façon le développement de l'agriculture biologique, mais sans remettre en question son appartenance à un créneau de marché. L'élaboration d'une nouvelle certification en deux volets, « paysanne » et « bio-paysanne », ne semble pas se démarquer fondamentalement de cette approche basée sur une vision de l'aliment comme une marchandise distincte par sa qualité et pour laquelle on se sent légitimé de revendiquer le meilleur prix. En vertu de la Déclaration de principe de l'Union paysanne, on peut se demander si la surcertification est vraiment le meilleur moyen d'assurer le salut des fermes paysannes à échelle humaine, exerçant « une agriculture axée sur l'autosuffisance alimentaire, en vue de procurer à notre population une nourriture saine et diversifiée, dans le respect de la nature, des sols, des animaux, de l'environnement et des communautés ».

L'alimentation de luxe

Les produits de créneau, par définition, sont des produits de luxe destinés à une classe privilégiée de la population. Le fait est qu'au Québec, seule une petite tranche de la population est en mesure de se procurer des aliments de ce type, certifiés, biologiques ou autres (selon Équiterre, le bio occupe à peine 1,5% du marché). La majorité des Québécois s'approvisionnent principalement dans les grandes chaînes, où ils se procurent des aliments produits industriellement, et en partie seulement au Québec. Enfin, une proportion non négligeable de la population québécoise (8,9% en 1996, selon Statistique Canada, vit dans l'extrême pauvreté et aspire surtout à manger quelque chose de façon régulière. Une situation qui ne s'observe pas uniquement en zone urbaine.

Dans Lanaudière, par exemple, une région rurale où l'agriculture est une activité importante, c'était plus de 25 000 personnes qui étaient considérées comme vivant dans l'extrême pauvreté en 1996, car leurs revenus ne dépassaient pas 50% du seuil de faible revenu. En 2000-2001, aussi, l'insécurité alimentaire a



touché 13,5% des Lanaudois de 12 ans et plus, c'est-à-dire environ 40 000 personnes. Pour leur venir en aide, une centaine d'organismes (communautaires, charitables ou publics) de la région ont mis sur pied des activités d'aide alimentaire prenant la forme de dépannage, de cuisines collectives, d'ateliers d'éducation populaire, etc. Mais Marie Laurin et Véronique Matteau, coordonatrices de deux de ces organismes (le Groupe d'entraide En toute amitié, de Berthierville, et La manne quotidienne, de Joliette), voient l'agriculture paysanne et les personnes démunies connaissant l'insécurité alimentaire comme deux univers parallèles. Celui de l'agriculture paysanne, qui elles arrivent mal à distinguer de l'agriculture bio, leur apparaît comme un idéal dont les produits demeurent peu accessibles, même pour elles qui ont un emploi rémunéré. Selon Marie Laurin : « Les mères pauvres sont des personnes soucieuses de la qualité de la nourriture, qui souhaitent donner de bonnes choses à leurs enfants. Mais t'as beau vouloir, des fois, tu peux pas. Être pauvre, c'est ne pas pouvoir se payer la qualité ». Par contre, Véronique Matteau affirme que les usagers de son organisme ne sont pas informés sur la qualité des aliments, qu'ils ne savent pas cuisiner les fruits et légumes frais et qu'ils ont tendance à préférer les mets transformés, comme les pizzas.

Vers une agriculture « qui supporte » la communauté

Bref, il y a beaucoup d'univers parallèles où les multiples aspects de la paysannerie, de la sécurité alimentaire, de la consommation et de la faim s'entrecroisent. Ainsi, il est assez paradoxal de voir les « paysans » du Sud affa-

Moisson Québec Manger d'abord et apprendre à bien manger

Les banques alimentaires sont plus importantes que jamais. Les gens qui ont besoin d'aide alimentaire sont toujours aussi nombreux, même si le visage de la pauvreté a changé et s'est diversifié : 50% des utilisateurs ont moins de 30 ans; on y rencontre des étudiants, des sans-emploi, des petits travailleurs, des assistés sociaux qui n'arrivent pas avec 533\$ par mois, et des gens de tous les milieux. Pour tous les gens à faible revenu, la nourriture est un des seuls postes du budget sur lesquels on peut couper. Les préjugés sur la vraie nature de la pauvreté sont d'autant plus nombreux et difficiles à combattre.



Parce que la faim justifie les moyens!

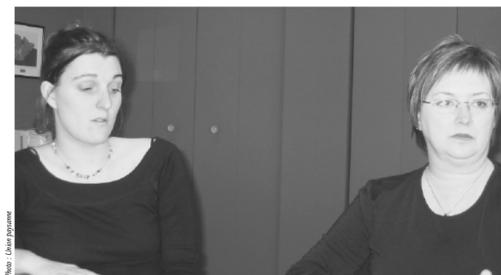
une valeur de 14 millions de dollars par année. Il compte 10 employés permanents, une soixantaine de personnes en insertion ou en travaux compensatoires, une centaine de bénévoles, un entrepôt moderne qui répond à toutes les exigences de salubrité. Environ 150 entreprises agroalimentaires participent à la récupération.

coup d'autres volets qui visent à responsabiliser les gens face à leur alimentation.

Maude Roy-Chabot, chargée des pratiques alternatives, nous énumère les étonnantes réalisations de Moisson dans ce sens, qui ont de quoi faire l'envie de bien des milieux aisés : 160 groupes de cuisine collective (un jour par mois) et 13 groupes d'achat de 20 personnes, où chacun apprend à planifier son alimentation, à cuisiner et à se prendre en charge. Les objectifs sont impressionnants : économiser, varier et améliorer notre alimentation, échanger des connaissances, briser l'isolement social, construire l'autonomie et l'estime de soi, etc.

Il y a aussi les jardins collectifs, où des familles peuvent apprendre à jardiner, s'approvisionner, partager des récoltes. Contrairement aux jardins communautaires, où des citoyens jardinent chacun leur propre lot, dans le jardin collectif, tout le monde cultive ensemble le même lopin de terre, ce qui ajoute une dimension sociale et éducative.

« L'accès aux terrains n'est pas facile, nous dit Maude. Les terrains vacants sont souvent contaminés. Il faut sensibiliser les gens à l'importance de l'origine des aliments. La personne doit rester le centre de ces activités : permettre à chacun d'améliorer ses compétences, de travailler avec d'autres, de retrouver la fierté de faire par soi-même. Et ne jamais perdre de vue que pour beaucoup, le besoin essentiel est de manger. Cultiver et cuisiner viennent ensuite. »



Maude Roy-Chabot et Hélène Vézina

Nourrir 30 000 personnes par mois

Mme Hélène Vézina, qui travaille à Moisson Québec depuis 6 ans, nous explique l'ampleur de l'organisation. Moisson Québec existe depuis 1987. Le réseau des Moissons à travers le Québec permet un partage plus équitable des approvisionnements selon les régions. Les aliments recueillis, complétés par des achats rendus possibles par les collectes de fonds, permettent d'assurer un panier de provision de base complet et de qualité comparable à celui de l'épicerie. L'organisme donne de la nourriture à plus de 30 000 personnes par mois, pour

Prendre en main son alimentation

Mais les banques alimentaires évoluent rapidement.

La distribution de nourriture et la lutte à la pauvreté demeurent bien sûr la première préoccupation. Cela veut dire la recherche de financement, la collecte des denrées et de fonds, l'organisation de l'aide directe, le travail avec 165 organismes accrédités pour fournir de l'aide alimentaire dans des conditions de salubrité et de dignité, la sensibilisation du public.

Mais de plus en plus, on ne se contente pas de distribuer des aliments. On développe beau-

Normand Castonguay (450) 675-3848
 Kathleen Chartrand (514) 993-4888
 LES AGENTS DOUBLES VOUS ASSURENT UN SOUTIEN CONTINU L'IMMOBILIER RURAL DES BASSES LAURENTIDES SUR
 WWW.CENTREEQUESTRE.CA WWW.FERMETTE.CA
 TERRE DE 33 ARPENTS À BLAINVILLE à voir sur WWW.ACHATIMMO.COM

Érablière
 Bois Francs
 Les produits de l'érable des Bois-Francs inc.
 André Lamotte, président
 615, Principale
 Saint-Sauveur-des-Sœurs (Québec) G0X 2P0
 Tél. : (819) 372-3369
 Fax : (819) 373-3539
 Cell. : (418) 335-1615

La Tête à Papineau

Dehors Monsanto

Vandana Shiva, Le terrorisme alimentaire, comment les multinationales affament le Tiers-Monde, Fayard, 2001, 197 pages

Vandana Shiva est la grande voix d'Asie contre la mondialisation et la destruction de la biodiversité par les multinationales agroalimentaires. Ses luttes contre la destruction de la forêt, la pêche industrielle et les brevets de Monsanto, ses banques de semences pour sauver la biodiversité en Indes, redonnent espoir à tous ceux qui croient encore à la nature et aux paysans.

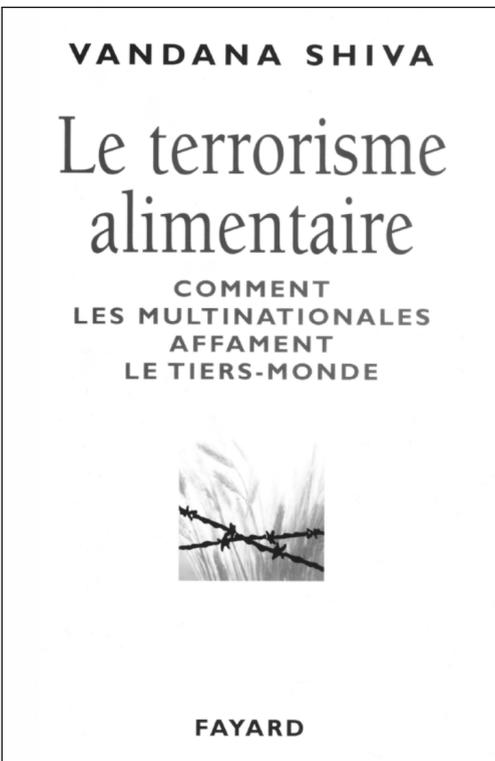
La très grande majorité des citoyennes et des citoyens d'ici vivent en contexte urbain et n'ont pas conscience de la provenance de leurs aliments.

Mais de plus en plus, les gens comprennent que manger, ce n'est pas seulement se remplir le ventre à satiété... C'est aussi traverser des frontières. La frontière entre l'aliment et notre corps d'abord, puisque l'aliment avec tout ce qu'il contient finit par faire complètement partie de notre personne. Nous sommes constitués de ce que nous ingérons. Mais aussi la frontière qui existe entre le lieu et le mode de production des aliments et leur lieu et mode de consommation. Pour bien en saisir l'importance, il faut absolument lire l'ouvrage de Vandana Shiva, *Le terrorisme alimentaire*. Comment les multinationales affament le tiers-monde.

La plus importante des leçons que nous donne Vandana Shiva, c'est celle de son engagement à défendre la vie, l'environnement, la démocratie alimentaire et les économies locales. Son livre traite de la «brevetabilité du vivant», une notion des plus paradoxales, de même que de la paysannerie et de son importance comme mode de production alimentaire de l'avenir (et non comme mode de production du passé, comme on voudrait souvent nous le faire croire). Pour Vandana Shiva, il importe de dénoncer la mesquinerie et l'esprit purement capitaliste et intéressé qui mène les multinationales de l'alimentation et particulièrement celles, comme Monsanto, qui font la promotion des biotechnologies.

La terre qui nourrit

Les paysans du tiers-monde entretiennent une relation totale avec la terre qui les nourrit. Vivre de la terre, c'est établir un lien étroit entre l'humain et son environnement; c'est considérer l'humain comme un élément d'une série de relations qui forment un tout indivisible. Vandana Shiva nous explique dans un langage clair et concis de quelle façon les



paysans indiens ont, depuis des temps anciens, développé des cultivars adaptés à la diversité des milieux et comment ils ont réussi à pratiquer une agriculture autosuffisante. Dans un tel contexte, la plante, la vache et le paysan forment une alliance tripartite, non hiérarchisée, où chacun contribue au maintien du cycle de la vie et profite du même coup des fruits de ce cycle. La terre, elle, agit comme médiatrice. C'est grâce à elle que le cycle de la vie est rendu possible.

L'ère de mondialisation à laquelle nous participons en ce moment est en train de faire croire à ces paysans que faire partie d'un cycle de vie n'est pas profitable, que la prospérité d'une société se définit nécessairement en termes économiques. En détruisant sournoisement le mode de production de toutes ces populations de paysans pour implanter les monocultures, les technologies et les produits d'ailleurs, ces multinationales affament et menacent consciemment les sociétés du tiers-monde (et aussi la nôtre) afin de maximiser les profits. Auparavant, ces profits étaient ceux d'États; maintenant, ce sont ceux d'entreprises gigantesques, dont les actions sont légitimées par des États et des organisations comme l'OMC. Vandana Shiva multiplie les exemples concrets. Par exemple, comment les multinationales ont contaminé les cultures de moutarde qui fournissaient traditionnellement une huile domestique de qualité aux familles indiennes pour imposer

ressources, les capacités du terroir et les besoins humains. De plus, en considérant la nature et les autres êtres vivants comme des contributeurs du bien-être humain, et non comme des machines à produire, les Indiens se sont assurés le maintien de la biodiversité. L'agriculture, les pêches, tout cela représentait et représente encore le gagne-pain d'une majorité d'Indiens, qui sont davantage producteurs que consommateurs, à l'inverse de ce qui se passe chez nous.

Sous le couvert, entre autres, d'une mission humanitaire, où les avancées technologiques devaient permettre de nourrir tous les êtres humains, les multinationales telles Monsanto ou Novartis sont en train de mondialiser les principes de la monoculture et de l'élevage intensif et de les conjuguer aux biotechnologies; le développement d'un tel modèle agricole est sans aucun doute très lucratif pour ces firmes, mais générateur de problèmes graves comme les épidémies animales, l'épandage accru d'herbicides, le prix élevé des semences transgéniques, des herbicides et insecticides qu'ils n'utilisaient pas auparavant, la disparition des réseaux traditionnels d'échange de semences (que rend impossible l'utilisation de semences transgéniques), des changements d'habitudes alimentaires et de pratiques sociales reliées à l'alimentation et la destruction des écosystèmes.

le soya transgénique américain qu'elles ne pouvaient plus vendre en Europe, un aliment nocif à bien des égards en raison de sa haute teneur en œstrogènes.

La main qui affame

Les multinationales des biotechnologies ont trouvé, dans les pays du tiers-monde, un terreau fertile pour l'augmentation de leurs profits. Par suite de machinations extrêmement inquiétantes, les entreprises de biotechnologies, dont plusieurs sont à prime abord des compagnies fabricantes de pesticides ou d'autres agents chimiques, brevètent des espèces traditionnelles de l'Inde et d'autres pays du tiers-monde pour ensuite obliger les paysans à leur payer des redevances sur ce qu'elles considèrent comme des variétés « originales ». En Inde, ce sont ainsi tous les secteurs de l'alimentation qui sont attaqués; par le fait même, les activités économiques locales, qui permettaient aux Indiens de vivre, sont en train de s'effondrer, laissant à la disponibilité des multinationales des terres, des écosystèmes et des populations qui subiront toutes les conséquences écologiques, sanitaires, sociales et économiques de telles pratiques.

L'Inde, comme plusieurs autres pays, avait réussi à instaurer un système d'autosuffisance alimentaire, malgré une population au nombre impressionnant, parce qu'elle avait su maintenir un équilibre entre l'utilisation des

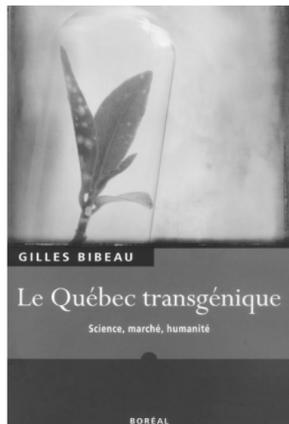
Se nourrir, c'est plus que manger

Il apparaît clairement que l'alimentation, ce n'est pas seulement manger. L'alimentation, pour une grande proportion de la population mondiale, c'est aussi travailler, créer des réseaux d'échange, s'exprimer culturellement, habiter un territoire et vivre en interrelation avec celui-ci. L'alimentation, c'est aussi le nerf d'une guerre qui se joue en coulisses, plus dangereuse que celle des armes parce que moins perceptible, plus difficile à saisir et plus insidieuse. À la lecture du livre de Vandana Shiva, on saisit mieux toute l'importance de nos choix alimentaires en tant que consommateurs. Comme citoyennes et citoyens, nous pouvons choisir nos aliments, en fonction de leur provenance et de leur mode de production, soutenir une agriculture qui n'alimentent pas ces multinationales qui affament les tiers-monde. Nous pouvons résister à ces pratiques, les dénoncer et agir sur elles, parce que dans une économie comme la nôtre, basée sur la productivité et la consommation, tout est fonction du consommateur. C'est pour lui que tout cela est fait, parce que c'est par lui qu'on empêche les profits. 

Vient de paraître

Gilles Bibeau, Le Québec transgénique, Montréal, Boréal, 2004

Une brique de 450 pages qui nous initie à toute l'activité des biotechnologies et de la génétique chez nous, dans nos universités, nos laboratoires, nos industries, nos gouvernements. Et le tableau est troublant car il dévoile comment nos dirigeants et nos chercheurs sont en train de se transformer en valets des bio-industries, un immense complexe qui se constitue grâce à l'argent des contribuables sans que n'ait lieu de véritable débat. 



La souveraineté alimentaire au cœur de la constitution de l'Union européenne

« Intégrer la question de la souveraineté alimentaire dans le prochain traité constitutionnel de l'Union européenne est le défi que se donne la Confédération paysanne. L'enjeu est majeur puisqu'en cas d'échec, le droit des populations européennes à réguler leurs marchés agricoles serait frappé d'anticonstitutionnalisme. En affirmant dans son article II-69 que l'Union européenne doit se conformer au principe d'une économie de marché ouverte et où la concurrence est libre, en ajoutant que l'intérêt commun est la suppression progressive des restrictions aux échanges internationaux et investissements étrangers, le projet de constitution veut inscrire dans le marbre l'idéologie libérale. Et pour bien verrouiller le dogme, la règle de l'unanimité sera requise pour toute modification de cette constitution. Alors que les agriculteurs européens traversent une crise inédite et violente liée aux effets de la dérégulation, le cap du grand large est réaffirmé. Foin aussi des millions d'emplois industriels détruits pour cause de compétition inégale. Joseph Stiglitz, prix Nobel d'économie en 2001, accuse pourtant « la grande désillusion » d'une mondialisation qui ne marche ni pour les pauvres, ni pour l'environnement, ni pour la stabilité de l'économie mondiale.



Parce que l'alimentation des populations n'est pas une marchandise comme les autres, parce que la faim augmente et frappe 850 millions de pauvres, dont 600 millions de paysans, le droit politique de protéger ses producteurs et consommateurs devient un droit essentiel. Il est un enjeu pour le devenir de l'humanité » Chritian Boisgontier, dans *Campagnes solidaires*, mensuel de la Confédération paysanne.

Europe sociale ou Europe mercantile?

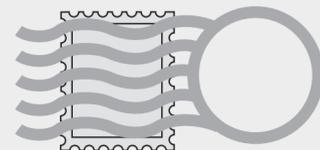
La Confédération paysanne s'oppose également à la section de la constitution qui définit le but de la politique agricole commune. Non pas « accroître la productivité de l'agriculture en développant le progrès technique », mais « assurer une alimentation saine et suffisante à l'ensemble de la population de l'Union européenne en respectant les

particularités locales ». Au niveau des moyens, la Confédération souligne le développement de l'emploi agricole par une activité agricole diversifiée sur l'ensemble du territoire, un revenu comparable, une organisation de la mise en marché qui garantit la maîtrise des productions, des pratiques agricoles non préjudiciables à l'environnement, le respect de l'ensemble des paysans de la planète. Pourquoi? « parce que l'agriculture et l'alimentation sont des nécessités vitales qui ne peuvent être régulées par les simples lois du marché. » 

Pour s'abonner à Campagnes solidaires (46 euros pour 11 numéros) : 104, rue Robespierre, 93170 Bagnolet, France, Téléc. : 011-33-1-49-72-05-01, courriel : campsol@confederationpaysanne.fr

Sirop d'érable

S.O.S.



L'équipe de l'Union paysanne propose aux citoyens d'envoyer une carte postale à la Ministre François Gauthier, dont voici la teneur :

Mme Françoise Gauthier, ministre Ministère de l'Agriculture 200, Chemin Ste-Foy, 12^e étage, Québec, G1R 4X6.

Le secteur acéricole, fleuron de notre agriculture et de notre patrimoine, traverse de grands bouleversements qui me préoccupent. J'apprécie les produits de l'érable, mais je veux aussi que les acériculteurs, surtout les petits, réussissent à bien gagner leur vie, et ce durablement. Or, en 2001, pour régler un problème complexe et récurrent de mise en marché du sirop d'érable, une partie des acériculteurs québécois a voté en faveur de l'imposition à tout le secteur d'une agence de vente obligatoire.

Cette agence fait l'objet d'une remise en question grandissante, pour plusieurs raisons : elle interdit aux producteurs de vendre leur sirop à qui ils veulent (sauf en petits contenants à des particuliers); elle impose des frais de gestion élevés; elle n'est pas plus efficace pour écouler les lourds surplus des dernières années; elle fragilise le revenu des acériculteurs par ses longs délais de paiement; et, comble de l'aberration, elle leur donne des avances de paiement garanties par une hypothèque sur leur propre sirop!

Résultat : de nombreux petits producteurs sont menacés de disparition.

L'Agence étant loin de faire l'unanimité, je vous demande respectueusement de considérer la demande légitime de l'Union acéricole paysanne et d'intervenir en imposant un moratoire de 2 ans sur l'Agence et les quotas. Le temps d'enquêter sérieusement et de discuter des vrais moyens pour solutionner durablement la problématique acéricole. Merci de l'attention que vous porterez à cette demande. 

Boruca, Costa Rica

Un barrage dévastateur

Extrait d'un manifeste des occupants

NOUS, les descendants directs des premiers habitants des territoires indigènes du sud du Costa Rica, considérant que :

- L'État costaricain, à travers de l'Institut costaricain de l'électricité est en train de mener une série d'actions et d'études visant la construction du barrage hydroélectrique de Boruca, lequel, s'il est réalisé, serait le plus grand barrage hydroélectrique de l'Amérique centrale.

- La construction du barrage hydroélectrique de Boruca inondera 25 000 hectares des territoires ancestraux des peuples brunca.

- La symbiose entre le peuple brunca d'hier et d'aujourd'hui, si proche et si plein de symboles, très riche en expressions culturelles millénaires se reflétant des ses arts, sa danse, son artisanat, sa cuisine, sa langue, disparaîtra pour toujours sous la surface des eaux. La mémoire historique gardée dans ses nombreux tombeaux et ses villes archéologiques situés au bord de la rivière Terraba sera effacée de la même manière.

- Nous les Brunca, avons une histoire vieille de 3000 ans. Nous sommes les héritiers d'une grandeur culturelle qui reste à découvrir, maintenue par une interaction spirituelle, et qu'il faut retrouver et transmettre aux générations à venir comme emblème des connaissances indigènes costaricaines.

- Nous les Brunca, avons une histoire vieille de 3000 ans. Nous sommes les héritiers d'une grandeur culturelle qui reste à découvrir, maintenue par une interaction spirituelle, et qu'il faut retrouver et transmettre aux générations à venir comme emblème des connaissances indigènes costaricaines.

Informations : 514-933-6797 america@s-j-c.net



Qu'entend-t-on par « Saveurs paysannes » ?

Le concept repose sur le développement d'un réseau paysan à saveur gastronomique et artisanale, regroupant les producteurs de bonne bouffe, les transformateurs et les chefs qui utilisent leurs produits, et les comptoirs de vente qui en font la promotion.

Pourquoi créer les Saveurs paysannes ?

Pour promouvoir les produits paysans auprès des consommateurs et des chefs tout en favorisant la transformation et la vente de produits directement à la ferme ou dans des comptoirs locaux ou régionaux.

Les Saveurs paysannes sont-elles différentes des routes et des circuits existant déjà au Québec ?

Les Saveurs paysannes constituent un réseau qui couvre l'ensemble du Québec, contrairement aux circuits existants, qui



sont généralement restreints à une région ou à une sous-région. Les Saveurs paysannes sont aussi réservées aux fermes paysannes et aux entreprises artisanales, et ne correspondent à aucun des circuits strictement commerciaux ou touristiques qui font parfois la promotion de grosses entreprises industrielles.

Les Saveurs paysannes valoriseront-elles l'appartenance régionale ?

Bien que le circuit des Saveurs paysannes couvre toutes les régions du Québec, chaque région gardera son identité propre et possèdera :

- ♥ son propre espace dans le Cahier des Saveurs paysannes;
- ♥ son propre dépliant des Saveurs paysannes régionales;
- ♥ son propre espace sur le site internet des Saveurs paysannes.

Un réseau et un circuit de mise en marché paysan La route des Saveurs paysannes

L'Union paysanne, le Journal prend l'initiative de mettre sur pied un nouveau circuit national de promotion et de mise en marché des produits paysans. Le Journal et les équipes régionales de l'Union paysanne sont des outils qui rendent l'opération possible. Mais celle-ci est ouverte à tous les producteurs et distributeurs paysans.

Michel Lemay, responsable du réseau
journal@unionpaysanne.com



Quelles seront les régions couvertes, et de quelle façon ?

Le circuit des Saveurs paysannes est avant tout un réseau, et celui-ci couvrira progressivement toutes les régions qui correspondent aux différents « pays » qui composent le Québec :

- ♥ l'Est du Québec : la Côte-du-Sud, le Kamouraska, le Témiscouata, le Bas-Saint-Laurent, la Côte de la Gaspésie, la Baie-des-Chaleurs;

Le Centre-du-Québec : la Beauce, les Bois-Francis, Lotbinière, Mégantic;

Le Sud du Québec : la Métropole, Valleyfield et le lac Saint-François, le Richelieu, Saint-Hyacinthe, Brome-Missisquoi, Memphrémagog, le Haut-Saint-François;

Les Laurentides : les Basses-Laurentides, Lanaudière, les Pays-d'en-Haut, l'Outaouais;

La Rive Nord : la Mauricie, Portneuf, la Capitale, Charlevoix, la Côte-Nord;

Le Saguenay/Lac-Saint-Jean : le Royaume du Saguenay, le Lac;

Le Nord-Ouest : l'Abitibi et le Témiscamingue.

Qui peut devenir membre des Saveurs paysannes ?

En attendant une certification paysanne, le circuit des Saveurs paysannes est ouvert à tous les producteurs, chefs, transformateurs et comptoirs de produits régionaux qui produisent, utilisent ou vendent les produits du terroir et les produits régionaux, et qui s'engagent à les mettre en valeur. Les principaux critères de sélection des membres sont :



♥ faire la promotion du circuit auprès du public en fournissant aux chroniqueurs des grands quotidiens les ressources nécessaires à la diffusion de reportages sur nos circuits régionaux. Chaque membre sera libre d'acquiescer sa facture en 2 ou 3 versements, selon sa capacité financière.

Comment créer un réseau régional des Saveurs paysannes ?

Voici les principales démarches de création d'un réseau régional :

- ♥ L'Union paysanne, le journal fera parvenir de l'information sur les Saveurs paysannes à chaque conseil régional;
- ♥ selon son agenda, L'Union paysanne, le journal fera parvenir de l'information à chaque membre producteur d'une région donnée;
- ♥ un Conseil régional intéressé au concept devra en faire la promotion auprès de ses membres et des entreprises qui utilisent leurs produits; le



Quels sont les coûts pour faire partie du circuit des Saveurs paysannes ?

- ♥ la production, l'utilisation ou la vente de produits sains, naturels ou biologiques provenant d'une ferme paysanne ou d'une entreprise artisanale;
- ♥ la provenance régionale des produits (sauf s'il est impossible de les produire au Québec);
- ♥ des méthodes de production respectueuses de l'environnement;
- ♥ la volonté d'ouvrir votre établissement au grand public et de faire partie d'un réseau.

Le coût initial d'adhésion est de 150\$ et servira essentiellement à :

- ♥ faire la conception graphique du dépliant des Saveurs paysannes régionales;
- ♥ faire la conception graphique du Cahier des Saveurs paysannes;
- ♥ faire la conception graphique du site web;
- ♥ rédiger les textes pour chacun des outils de promotion.

Le coût annuel est de 150\$ et servira essentiellement à :

- ♥ imprimer et distribuer dans chaque région de 2000 à 4000 copies du dépliant des Saveurs paysannes régionales;
- ♥ imprimer et distribuer à l'intérieur d'un numéro du journal le Cahier des Saveurs paysannes;
- ♥ faire les mises à jour du site web;
- ♥ faire les mises à jour des textes pour chacun des outils de promotion;



Conseil devra surtout être en mesure d'identifier le réseau d'affaires de ses membres;

- ♥ chaque membre intéressé devra contacter le journal et son Conseil régional pour les informer de son intention de participer aux Saveurs paysannes;
- ♥ le Conseil régional tiendra une réunion d'information et d'adhésion, à laquelle participeront les membres intéressés au concept et un représentant du journal;
- ♥ lors de cette réunion, chaque participant qui décidera d'adhérer au circuit devra remplir une fiche de présentation de son entreprise et recevra une liste des documents à fournir ultérieurement (carte d'affaires, logo, photo, etc.);
- ♥ par la suite, chaque membre sera contacté individuellement pour la suite des choses.

La route des Saveurs paysannes, c'est beaucoup plus qu'un concept publicitaire : c'est un outil complet de mise en marché et un réseau qui favorise la transformation et la vente de produits directement à la ferme ou dans des comptoirs locaux tout en offrant une magnifique vitrine aux chefs qui les utilisent. ☀



Le marché paysan

fruits, légumes, viandes, bonne bouffe et autres à vendre

Lacto-fermentations (40\$/1 jour)
Pain Manna, germinations...
Sirops, onguents (Teintures-mères) (40\$/1 jour)

Nancy Meigs, fromagère, formatrice depuis 10 ans
Information et inscription :
(819) 751-5151 • région Victoriaville

Abitibi

Ferme Fortin & Farrel
Veaux biologiques à vendre, tous certifiés Québec Vrai. Veaux vivants de 400 à 700 livres.
Veaux croisés, Cimental, Angus noir, Angus rouge et Hereford.
Les lundis, toute la journée et tous les soirs après 6 heures, contact madame Fortin au :
(819) 941-6435

Bas-Saint-Laurent

Quai des Bulles...
Savons artisanaux étonnants pour boutiques cadeaux, magasins d'alimentation naturelle, boutiques de lingerie fine, pharmacies, etc. Uniques de par leur beauté et leur propriétés.
Pour obtenir notre catalogue, visitez notre site ou téléphonez-nous au 418-492-9673
quaidesbulles@globetrotter.net
www.quaidesbulles.ca

Offre d'emploi
Ferme maraîchère certifiée biologique, ultradiversifiée et ultramanuelle, cherche employé-e qualifié-e (apprenti-e paysan-ne) pour la saison 2004.
Rémunération selon compétences.
Région de Rimouski
Ferme Val-aux-Vents :
rfavreau@globetrotter.net

Centre du Québec

Encan de petits animaux Villeroy
Du 1^{er} mai au 2 octobre, aux deux semaines, le samedi, à partir de 13 heures.
Direction autoroute 20, sortie 253, Villeroy. Près du restaurant Bouffonne.
Contactez Francine au (819) 385-4664

La Sourcière
Formations pratiques
Fromage (100\$/2 jours)
Cheddar, feta, pâte molle...
Boulangerie (Levain, levure, bagels, pitas, pain au fromage...) (55\$/1 jour)
Savons (40\$/jour)

Montréal

Recherche
Lot forestier, 20 acres et plus, avec possibilité de construction, entre Montréal et Gaspé, au sud du fleuve.
Budget de 30 000\$. Est-ce possible?
(514) 457-1033

Québec



Vaste choix fruits, légumes, viandes biologiques, vitamines, suppléments, cosmétiques, naturopathes en permanence, commandes spéciales, point de chute, ateliers de cuisine, livraison, atmosphère conviviale.
courriel : rosalie1@globetrotter.net
Julien Lepoutre, propriétaire

On recherche
Rechercheurs partenaires et terre agricole pour démarrer coopérative de travail, culture maraîchère écologique.
Près de Québec.
Annie Massicotte ou Sophie Savard :
(418) 529-2094

Saguenay/Lac-Saint-Jean

Le Jardin des Mômes
Ferme maraîchère écologique
Tremblay Marc, propriétaire
576, Anse à Pelletier, Saint-Fulgence, Québec, G0V 1S0
Téléphone : (418) 591-0719

Le soleil Le vent
Aliments naturels, suppléments alimentaires, fruits et légumes biologiques, futons, sandales, livres, dépliants, cours de cuisine.
2425 rue Saint-Dominique,
Jonquière, Québec, G7X 6L9
Téléphone (418) 547-6227

Garde-Manger
Aliments biologiques et équitables. Produits naturels et suppléments. Aliments sans gluten. Phytothérapie et naturopathie. Conseillers spécialisés.
La plus grande surface au Saguenay/Lac-Saint-Jean
1415 Des-Champs-Elysées
Chicoutimi, Québec
(418) 696-1597



6600, Marie-Victorin, Sainte-Croix, Québec G0S 2H0
centrepaysan@globetrotter.net • (418) 926-1362

Formation Centre paysan

Le Centre paysan vous offre une série d'activités de formation et d'ateliers pratiques au cours des mois de mai et de juin. En voici la programmation.

Formation	Date	Endroit	Tarif
Productions animales			
Élevage biologique de chèvres	14 mai 6 juin	Saint-Flavien	60\$
La vache et la chèvre familiales	13 juin	Saint-Valère	70\$
Élevage biologique du porc	4 juin	Saint-André	60\$
Soins homéopathiques pour les animaux	2 juin	Sainte-Croix	85\$
Productions végétales			
Contrôle des parasites au jardin	23 juin	Warwick	60\$
Culture sous abris	22 mai	Kamouraska	60\$
Soins des arbres fruitiers	25 juin	Saint-Antoine	60\$
Culture des petits fruits	29 juin	Warwick	60\$
Transformation			
Boulangerie	8 juin	Saint-Stanislas	60\$
Lacto-fermentation	11 juin	Sainte-Croix	60\$
Conserves de légumes et de viande	30 juin	Sainte-Croix	65\$
Fabrication maison de fromages (2 jours)	22-23 mai	Saint-Valère	110\$
Fabrication de terrine et de rillettes	20 mai 17 juin	Sainte-Croix	70\$
Divers			
Travaux aux champs avec un cheval	10 juin	Saint-Adrien	60\$
Apiculture (la formation n'a pas lieu s'il pleut)	12 ou 18 juin	Sainte-Croix	60\$
Fabrication de savon (1/2 journée)	1 ^{er} ou 26 juin	Sainte-Croix	85\$
Fabrication de savon	12 mai	Warwick	60\$
Compostage à la ferme	11 mai	Sainte-Croix	55\$
Compostage à la ferme	19 juin	La Pocatière	45\$

Un journal qui parle des vraies affaires... dans des mots que tout le monde comprend!



Les petites annonces

Services d'annonces classées, personnelles et commerciales

Dates de tombée	Dates de parution
1 mai	15 mai
1 juin	15 juin
1 août	15 août
1 septembre	15 septembre
1 octobre	15 octobre

Réservation

Union paysanne, Le Journal a/s Monsieur Michel Lemay
453 Principale
Saint-Germain-de-Kamouraska (Québec), G0L 3G0
Téléphone : (418) 492-7692
Télécopieur : (418) 492-6029
Courriel : journal@unionpaysanne.com

ABONNEMENT / ADHÉSION

Nom _____

Organisme ou entreprise (s'il y a lieu) _____

Adresse _____ Localité _____ Code postal _____

Téléphone _____ Fax _____ Courriel _____

ABONNEMENT AU JOURNAL

ADHÉSION À L'UNION PAYSANNE

ABONNEMENT NON MEMBRE (34,50\$, taxes incluses) Production _____

Catégorie de membre
 Paysan Bio Certifié biologique Carte de producteur
 Citoyen Associé Groupe sympathisant

Adhésion Renouvellement Cotisation annuelle : 60\$

Cotisations supplémentaires : Union biologique 40\$ Union acéricole 10\$

N.B. : La cotisation de 60\$ inclut l'abonnement au journal. En attendant leur renouvellement, les membres peuvent s'abonner au journal en calculant 2\$ par mois manquant.

Complétez le formulaire, joignez le paiement, pour les membres, pour les non membres, signez ci-dessous et expédiez le tout à l'Union paysanne, le Journal, 453, Principale, Saint-Germain-de-Kamouraska, Québec, G0L 3G0.

Tarifs des petites annonces selon le nombres de parutions	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Parutions										
minimum	12.00	12.00	12.00	11.00	11.00	11.00	10.00	10.00	10.00	10.00
plus de 20 mots	.50/mot	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50
caractère gras	.50/mot	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50
cadre	.50/mot	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50	.50
logo ou photo	tarifs sur demande									



Léandre Bergeron

Depuis 2002, je donne mon pain!

 *Suite du dernier numéro...*

Monsieur Bernard Landry, premier ministre

Je viens de recevoir la visite de deux inspecteurs du MAPAQ qui m'enjoignent de me conformer à l'article 1.4.4. interdisant de faire du pain dans ma cuisine parce que je le vends en gros à mon magasin d'alimentation saine La Semence, 184 rue Carter, à Rouyn-Noranda.

En effet, je fais du pain dans ma grande cuisine depuis déjà une quinzaine d'années et ai joui d'une certaine tolérance de la part de ce ministère puisqu'en 1994, après une visite d'un de vos inspecteurs, j'écrivis aux autorités et reçus une réponse plutôt conciliante (voir lettres annexées à la présente).

Ma prise de position de 1994 tient toujours.

Je vous demande donc une dérogation.

Par la même occasion, je vous fais parvenir un article du Economist qui indique clairement la supériorité de la culture biologique au point de vue rentabilité, qualité et goût.

Veillez agréer, messieurs, madame, l'expression de mes sentiments distingués.

LÉANDRE BERGERON

Je rédige également une lettre à l'intention de mes clients

Ce 15 mai 2001

Chers clients de la Semence qui achetez mon pain,

Comme vous le savez sans doute, je fais mon pain dans ma grande cuisine et ceci, depuis quinze ans. Je ne m'en suis jamais caché. Bien au contraire, j'en suis fier et votre fidélité me donne raison.

Mais vous savez sans doute aussi que cela va à l'encontre des règlements du Ministère de l'Agri-

culture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), division inspection des aliments. En 1994, une première visite de leurs inspecteurs m'avait amené à écrire au directeur général des inspections qui m'avait répondu d'une façon conciliante (lettres que vous pouvez consulter à la Semence), ce qui m'avait fait croire que je jouissais d'une certaine tolérance.

Mais voilà que ce 5 mai, je reçois la visite de deux inspecteurs qui m'enjoignent de me conformer aux règlements, c'est-à-dire faire mon pain dans une pièce distincte de ma cuisine et aménagée strictement à cette fin. On me donne deux mois pour obtempérer. Après ce délai, si je ne me suis pas conformé, ce sont les poursuites judiciaires.

Je n'ai pas l'intention de me conformer à ces règlements. S'il est un lieu approprié pour faire du pain maison, c'est bien la cuisine familiale. Imaginez-vous quelle sorte de pain je ferais si j'étais obligé de le faire dans un coqéron aseptisé? La pâte ne bénéficierait plus d'un milieu propice et le boulanger ne la pétrirait plus avec amour, ingrédient indispensable à la fabrication de bon pain.

Je compte donc écrire de nouveau au sous-ministre responsable, au ministre du MAPAQ, à notre député et au premier ministre lui-même, les enjoignant de m'accorder une dérogation, une dispense.

Je compte sur vous, clients fidèles, dans ma démarche. Écrivez à ces messieurs et dame pour leur faire part de vos sentiments à ce sujet.

Cordialement,

LÉANDRE BERGERON

J'ajoutai une lettre type pour mes clients qui n'ont pas l'habitude d'écrire à ces messieurs fonctionnaires.

Le _____ 2001

Madame, messieurs,

J'achète le pain de Monsieur Bergeron au magasin La Semence à Rouyn-Noranda. Son pain se distingue par son excellent goût, sa fraîcheur, son coût et sa grande qualité due, entre autres, à des ingrédients pour la plupart biologiques.

Je suis en désaccord avec un règlement qui lui impose de faire son pain dans une pièce stérile aménagée strictement à cette fin, car la qualité de son pain se verrait amoindrie de beaucoup par ce changement. Cela donnerait sûrement un pain commercial semblable à celui que l'on peut facilement retrouver partout. Ce qui caractérise justement le pain de Monsieur Bergeron est son goût de qualité maison.

Un pain maison ne devrait-il pas, par définition, être fait dans une maison?

J'appuie sans réserve la demande de dérogation de Monsieur Bergeron au règlement 1.4.4. et vous prie de l'étudier avec le plus grand sérieux.

Veillez agréer, Madame, Messieurs, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

La réponse du MAPAQ ne se fit pas attendre :

Monsieur,

Votre marché de produits de boulangerie de type artisanal, répond à une préoccupation grandissante des consommateurs à choisir une saine alimentation. Vous savez que les pratiques commerciales au Québec sont réglementées et encadrées dans le but de protéger la santé publique et la loyauté des ventes. La population du Québec est composée de gens soucieux de la quali-

té des aliments qu'ils consomment et informés des mesures que le gouvernement met en place pour s'assurer des lois et règlements qui contribuent à offrir à la population des produits sécuritaires.

Nous avons lu attentivement la lettre que vous nous avez adressée en mai dernier au sujet de la requête qui vous a été adressée par nos inspecteurs, à votre domicile de McWatters dans le cadre d'une visite de routine. En effet, la cuisine de votre maison est aussi le lieu où vous exercez l'activité de préparation d'aliments pour fin de vente en gros.

Le rapport d'inspection qui vous a été remis lors de cette visite fait référence à l'article 1.4.4. du règlement sur les aliments qui stipule que le lieu et les équipements utilisés pour la préparation des aliments doivent exclusivement servir à cette fin. De plus, la préparation des aliments doit plus particulièrement se faire ailleurs que dans la cuisine domestique, lorsque le produit est vendu en gros. La notion de vente en gros à laquelle nous référons ici est définie à l'article 1 de la « Loi sur les produits alimentaires » et « comme toute vente de produits faite à un acheteur pour fin de revente ». Ainsi, la notion de vente en gros ne réfère pas à une quantité de produits vendus, mais à la distribution des produits à travers un circuit commercial.

Il existe sur le territoire du Québec plusieurs petites boulangeries de type artisanal qui offrent des produits de même nature que les vôtres, qui ont pignon sur rue comme

les autres commerces d'alimentation, et qui sont enregistrés auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Ces commerçants ont généralement une clientèle très fidèle et satisfaites des produits qu'on leur sert. Le fait de régulariser cette activité commerciale ne change en rien l'intégrité des produits et ne détériore absolument pas l'aspect « naturel » du produit.

Vous comprendrez que la réglementation actuelle est prescrite et applicable à tous les commerces d'alimentation et autant pour les produits artisanaux que pour les autres types d'aliments.

Le MAPAQ a pour mission de protéger la santé des consommatrices et consommateurs d'aliments au Québec. Par ailleurs, nous avons également le souci du développement prospère des entreprises agroalimentaires québécoises. Ainsi, aussitôt que votre nouveau local sera aménagé, il nous sera possible de visiter vos installations et de vérifier que les opérations de préparation d'aliments s'effectuent dans le respect des normes.

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez contacter Mme Lynn Bourassa, conseillère en inspection des aliments de la Direction à l'appui à l'inspection des aliments au (418) 380-2100 poste 3676.

Je vous remercie de votre collaboration et je vous prie d'agréer, Monsieur, mes salutations distinguées.

Martine Dubuc, Directrice

Direction de l'appui à l'inspection des aliments

 *La suite au prochain numéro...*

À venir

Mai

Abitibi, le pays boréal
Forêt et foresterie paysanne

Juin

La route de la Gaspésie
L'occupation du territoire
La route des saveurs de l'Est du Québec

août

Montérégie-Estrie,
pays des pommes, du vin et du maïs
L'agriculture industrielle
La route des saveurs du Sud du Québec



Le pain est gratuit
Les contributions volontaires
sont acceptées.

Dimanche & Lundi
fermé

Mardi & Mercredi
de 11h à 17h30

Judi & Vendredi
de 11h à 19h30

Samedi
de 11h à 17h

135, 7^e Rue
Rouyn-Noranda, Qc J9X 1Z0
Tél.: 819 762-8918
Fax.: 819 762-8312

Heures d'ouverture



joignez

UNION PAYSANNE
les amis

www.unionpaysanne.com