UNION PAYSANNE
le journal
Pour faire changement !
Vol. 1 - No 8 - Mai 2004 - 3 $

Abitibi, pays boréal

Repartir à neuf

Voyage au nord, vers l'Abitibi, à plus de 1000 kilomètres de Kamouraska!

La rédaction

Pour les étrangers, l'Abitibi est encore une sorte de terre de Caïn et d'exil, avec ses kilomètres de petites épinettes boréales, ses trous de mines éventrées, ses chantiers de barrages dans la toundra, ses vestiges de colonisation du temps de la crise, qu'on revoit à Télé-Québec dans les documentaires de l'abbé Proulx et que nous raconte Félix-Antoine Savard dans son Abatis.

Pour la génération des années 70, c'est La Bitte à Tibi, chantée par Raoul Duguay, et pour les Québécois d'aujourd'hui, c'est la forêt boréale dévastée de Richard Desjardins, dont la poésie et le combat rejoignent, à l'autre bout du pays, le long de la côte, notre autre grand poète et prophète, Gilles Vigneault.

Pour les gens de l'Abitibi, c'est tout autre chose.

Sans doute parce qu'ils ont décidé un jour, il n'y a même pas cent ans, de tout laisser pour aller repartir à neuf, loin de tout, en pleine nature boréale, où tout est à faire et à inventer, ils ont un sens unique de l'autosuffisance et de l'innovation, et une confiance en l'avenir à vous faire honte. Ils sont fiers de leurs ressources : leurs forêts, leurs lacs, leur gibier, leurs terres, leurs élevages, leurs métaux précieux, l'eau pure de leurs eskers en tête de la ligne de partage des eaux nord-sud. Conscients du fait qu'ils sont loin des espaces de grande compétition, ils ont à cœur de se positionner avec des productions et des entreprises de créneau. Ils ont le sens de l'avenir.

C'est un plaisir de les entendre, un devoir de les écouter, un encouragement à les suivre.

Dans ce numéro

Le pays
Abitibi-Témiscamingue, repartir à neuf 1
De Savard à Desjardins 11
Au pays des mines 11

L'événement
Non à la levée du moratoire 2
Je veux mon pain sans OGM • Y a-t-il encore de l'espoir dans le sirop d'érable? • Changement de cap à l'UPA • Rivière Trois-Pistoles

Paysannerie
Le retour des paysans en Abitibi 5

Reportage
Commission Coulombe :
confier la gestion de la forêt aux communautés locales 8

Chroniques
La tête à Papineau : José Bové et Yves Gagnon 12
Chronique d'un boulanger récalcitrant 16

Paysans du monde
Journal de voyage à Mexico pour Via Campesina.
Via Cosa nostra. 13

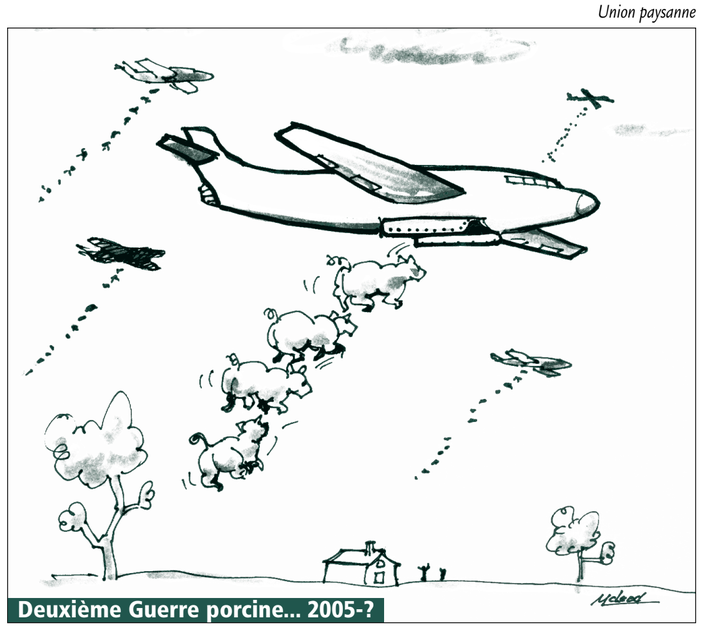
Le Marché paysan 15

Industrie porcine

Non à la levée du moratoire!

Les mesures annoncées ne justifient pas la levée du moratoire parce que rien dans ces mesures ne permettra de freiner l'expansion de l'industrie porcine dans sa forme actuelle. Et dans sa forme actuelle, cette industrie est une menace non seulement pour l'environnement, mais avant tout pour l'agriculture elle-même, pour l'autonomie des agriculteurs et pour l'équilibre des productions et des cultures.

Union paysanne



Deuxième Guerre porcine... 2005-?

Nous avons atteint

dans cette industrie un niveau de surproduction avec tous les problèmes de déséquilibre qui en découle : sur-fertilisation, monoculture de maïs et appauvrissement des sols, spéculation sur le prix des terres, déboisement, disparition des fermes familiales autonomes au profit d'intégrateurs, détournement des budgets publics de l'agriculture vers les barons de l'industrie porcine, l'exportation et les traitements de lisiers, conflits d'usage dans les communautés rurales.

Un modèle inchangé

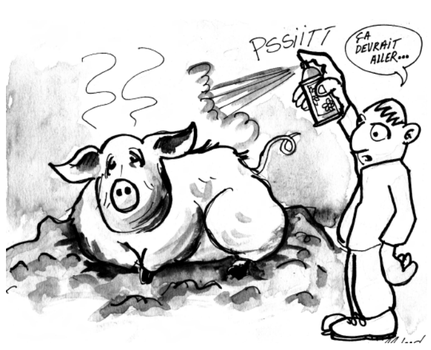
Or, rien dans les nouvelles mesures ne vient limiter l'expansion ni changer le modèle de cette industrie. On ne touche pas à la gestion liquide des fumiers, qui pose des problèmes insolubles. Au contraire, on promet de financer les traitements de lisiers et on encourage l'exportation du lisier dans les régions non saturées. On ne touche pas aux élevages hors-sol en n'exigeant pas la propriété des terres d'épandage. Contrairement à la recommandation du BAPE, on maintient le financement des promoteurs et des intégrateurs au volume de production. On ne remet pas en cause l'exportation, qu'on subventionne de cette façon.

Les seules contraintes nouvelles (qui en suppriment d'autres, d'ailleurs) sont l'application de la norme phosphore au niveau du bassin versant, et des mécanismes de consultation au plan municipal et de contingentement au plan des MRC. Mais l'effet de ces contraintes sera tout simplement de diriger les promoteurs vers des régions non saturées en phosphore.

Ces nouvelles contraintes sont d'ailleurs largement un leurre.

Suite en page 2

Non à la levée du moratoire



Contrôle environnemental

La norme phosphore et les plans de fertilisation retenus comme seuls outils de contrôle environnemental demeurent des méthodes discutables, incomplètes et coûteuses, élaborées par des fonctionnaires et gérées par des agronomes à la solde des promoteurs. Elles doivent être remplacées ou complétées par une norme objective simple, comme un nombre d'unités animales à l'hectare. Le calcul de la capacité de support au niveau du milieu et non de la ferme uniquement existait déjà avant le récent règlement qui a introduit le « ferme par ferme », mais il risque de rester très peu efficace dans l'état actuel de la gestion par bassin versant dans la plupart des régions. D'ailleurs, on reste silencieux sur le contrôle direct de la qualité des cours d'eau. D'autre part, l'écoconditionnalité dont il est question se limite à soumettre l'accès au financement public au respect des lois et règlements, c'est-à-dire à la légalité. En aucune façon il ne s'agit de l'écoconditionnalité qu'on commence à appliquer en Europe, laquelle découple l'aide de la production et module l'aide publique aux entreprises agricoles en fonction de leur taille et de leurs pratiques d'agriculture durable, comme les rotations, la gestion des fumiers, l'entretien des bandes riveraines, le bien-être animal, l'accès des animaux à l'extérieur, la préservation des boisés et des milieux humides, la couverture végétale des sols, etc.

Le contrôle social

Quant aux mécanismes de consultation et de contingentement au plan municipal, qui constituent l'essentiel des mesures annoncées, c'est une victoire qui ne dépasse guère le mythe de la concertation sociale. On permet aux citoyens d'être informés du projet et consultés sur les mesures de mitigation des odeurs, mais on ne leur permet pas de discuter sur le fond du projet qui aura déjà été jugé conforme par le ministère de l'Environnement, et on ne leur permet pas de décider par référendum. Quant au pouvoir de planification et de contingentement de l'industrie porcine par la MRC sur son territoire, il est évident qu'il sera encadré par des orientations gouvernementales et se limitera lui aussi essentiellement à des mesures de mitigation pour des pratiques foncièrement inacceptables. La Fédération des municipalités, qui avait applaudi à cette mesure, vient d'ailleurs de déchanter en constatant que les interventions des citoyens et des autorités municipales ne devront pas compromettre la rentabilité des projets. Si on en doutait encore, la charge de l'UPA contre cet élargissement des pouvoirs municipaux, qu'on avait réussi à faire disparaître entièrement avec la loi 184, nous indique déjà les limitations auxquelles il faut s'attendre.

On ne laissera jamais les municipalités remettre en cause la priorité aux activités agricoles en zone agricole (droit de produire) – même s'il s'agit d'usines à cochons qui ravagent la vraie agriculture – ni décider seules des politiques agricoles sur leur territoire.

Exiger des vrais changements

Dans ces conditions, il est clair qu'il faut s'opposer à la levée du moratoire, puisque nous allons assister à une relance sans précédent de centaines de projets porcins et de conflits locaux, tout à fait semblables à ceux d'avant le moratoire, sinon plus gros et plus inquiétants. La politique de la terre brûlée va gagner les régions non saturées, le Bas-Saint-Laurent, la Gaspésie, le Saguenay/Lac-Saint-Jean, l'Abitibi, même la Côte-Nord. Dynaco, la coopérative de la Côte-Sud promotrice d'élevages porcins, fait de la prospection jusqu'à Longue-Rive, sur la Côte-Nord. Les promoteurs porcins, réunis dans l'AQINAC, se sont montrés d'ailleurs tout à fait satisfaits et prêts à fonctionner dans le cadre annoncé.

Il faut reprendre la pression sur le gouvernement pour qu'il refasse ses devoirs avant de lever le moratoire, en s'attaquant sérieusement à la gestion liquide des fumiers, au financement public des promoteurs et des intégrateurs, au contrôle de la pollution et de la dégradation agricole, et à la restauration d'une véritable démocratie locale. Le rapport du BAPE avait des lacunes à ces chapitres, mais au moins, il avait de la vision, tandis que les mesures annoncées ne sont guère plus qu'un bricolage vicieux de fonctionnaires qui cache mal le refus d'un gouvernement de faire le virage qui s'impose en agriculture.

Appel aux mouvements écologiques

Il faut aussi presser les groupes environnementaux, comme l'UQCN, les CRE et d'autres, qui, dans un premier temps, ont jugé les mesures rassurantes et ne se sont pas opposés fermement à la levée du moratoire, de revoir leur position. Ils n'ont sans doute pas réalisé que l'expansion de l'industrie porcine vers les régions non saturées en phosphore, dans une forme à peu près inchangée, signifie l'expansion des monocultures de maïs, des épandages de lisiers vides de matière organique mais saturés d'azote et de phosphore solubles, le multiplication d'agriculteurs liés à des intégrateurs, le détournement croissant des budgets publics de l'agriculture vers les barons de l'industrie porcine, l'exportation et les traitements de lisiers, l'escalade du prix des terres et du déboisement, la concentration accrue de la production au détriment des unités familiales de production, la hausse des dangers d'épizooties, le retour des conflits sociaux dans les communautés rurales.

Le lien entre l'environnement et l'agriculture va plus loin que la norme phosphore. D'autre part, les rituels de concertation et d'acceptabilité sociales à la mode ne peuvent tenir lieu de véritables mécanismes démocratiques ni de véritables politiques agricoles.

Changement de cap à l'UPA

L'UPA ne peut pas repenser toute seule l'agriculture québécoise

Union paysanne

Les journaux font état d'un changement de cap de l'UPA sur la question des OGM et de la ferme familiale. Il s'agit pour le moment de projets de discussion, non de propositions fermes. Sur les OGM, on semble alimenter encore le mythe que l'usage d'OGM diminue l'utilisation de pesticides, ce qui est contredit par les derniers rapports américains, soit parce les semences OGM résistantes aux herbicides requièrent l'usage d'herbicides, soit que les herbes ou insectes visés développent une résistance.

On ne peut que se réjouir du fait que l'UPA semble commencer à comprendre que la crise de confiance envers les agriculteurs n'est pas qu'une affaire de mauvaise perception des pratiques agricoles modernes, mais qu'il est nécessaire de remettre en question ces pratiques elles-mêmes : l'invasion des OGM, la concentration des fermes et leur contrôle par des intégrateurs industriels, le déclin de la ferme familiale et de la relève, l'adaptation nécessaire de la gestion de l'offre, etc.

L'UPA reprend ainsi une fois de plus, mot pour mot, les problèmes que soulève l'Union paysanne depuis sa fondation. L'Union paysanne souhaite que cette conversion impromptue de l'UPA aille plus loin que les paroles et ne soit pas une manœuvre de plus pour refaire son image et garder le contrôle de la mise à jour pressentie. Elle aura d'ailleurs de l'ouvrage, car ses propres producteurs en croissance n'ont pas tardé à lui reprocher de vouloir les empêcher de grossir et de les forcer à retourner en arrière : du déjà entendu!

L'opération annoncée par l'UPA serait plus crédible si cette réévaluation de nos politiques et de nos pratiques agricoles était ouverte à tous les intervenants concernés, comme le propose l'Union paysanne avec l'organisation d'états généraux de l'agriculture. Pour l'Union paysanne, il est clair que l'UPA ne peut et ne doit pas faire cet exercice seule. Sur les OGM, notamment, et sur la mise en marché, l'expertise de plusieurs groupes québécois doit être consultée.

On lit que la proposition de l'UPA « encourage les agriculteurs à définir un nouveau contrat social liant les producteurs agricoles, les contribuables, les consommateurs et l'État ». Un contrat social se négocie avec tous les contractants, notamment dans des états généraux. Doivent y prendre par les producteurs, leurs organisations diverses, les consommateurs, les représentants de l'État, mais aussi les municipalités, les professionnels et les industries de l'agroalimentaire, les responsables de l'environnement, de la santé et du développement régional et rural, etc.

Il y a encore loin de la coupe aux lèvres!

Benoît Girouard, coordonnateur

UNION PAYSANNE
biologique
syndicat agricole
15118, rue St-Joseph, Saint-Augustin-Mirabel (Québec) J7N 1Z3
Téléphone : 450.475.1119 • Courriel : amiral.bio@videotron.ca

L'Union paysanne le journal... Pour faire changement!

Éditeur : Union paysanne, 453, Principale, Saint-Germain-de-Kamouraska, G0L 3G0, Tél. : (418) 492-7692, Téléc. : (418) 492-6029
Courriel : journal@unionpaysanne.com
Site web : www.unionpaysanne.com

Directeur : Roméo Bouchard, bouchard@unionpaysanne.com
Rédacteur : Raynald Laflamme, journal@unionpaysanne.com
Caricaturiste : Pierre McLeod

Mise en marché (publicité, distribution, abonnement) : Michel Lemay et Carol Langevin, journal@unionpaysanne.com
Graphisme : Éliane Vincent, Studio Sigma, ssigma@globetrotter.qc.ca

Impression : Impression des Associés, Pointe-au-Père

Collaborateurs pour ce numéro : Léandre Bergeron, Bruno Bussières, Daniel Carle, Lise Chartrand, Véronique Côté, Cindy et Louis Philippe Dénommé, Roger Éthier, Josée Gagné, Gilles Gagnon, David Martineau, Claude et Esther Mayrand, Yves Parent, Jean-Yves Poitras, Hériot Sabourin. Pour le reportage sur Québec, le mois dernier, Suzie Lapointe.

Abonnement : 34,50 $ pour 10 parutions (taxes incl.) (17,25 $ pour les membres de l'Union paysanne)
Prix d'un numéro : 3 $ + taxes

Tombée de la rédaction : Le 20 de chaque mois

Tirage régulier : 10 000
Convention de poste publication #40826096

Je veux mon pain sans OGM... et le reste aussi!

Union paysanne

Avec l'argent du gouvernement canadien, Monsanto avait mis au point, pour le Canada et les États-Unis, un blé transgénique résistant au Round up, lequel pourrait ainsi être épandu sur les champs de blé d'un océan à l'autre. Mais personne n'en voulait. Monsanto a donc suspendu le projet au Canada jusqu'à de meilleurs jours. Il vient également de suspendre son canola transgénique en Australie, pays qui n'en voulait plus. Mais Monsanto continue la recherche sur le blé, le maïs, le soja, le canola, le coton. À chaque fois qu'un pays interdit les OGM, il se positionne sur le marché spécialisé des produits sans OGM et peut ainsi gruger les marchés de ceux qui produisent avec OGM.

La victoire est venue de la population et des agriculteurs. En s'attaquant à l'aliment de base de l'Occident depuis des millénaires juste pour pouvoir lui appliquer son Round up, Monsanto a fait la preuve qu'il ne reculera devant rien pour faire de l'argent et contrôler les ressources alimentaires. Et en se faisant le promoteur et le complice d'un tel projet, le gouvernement canadien a fait la preuve de son irresponsabilité envers la santé publique (sa priorité!) et envers ses agriculteurs, grands producteurs de blé, qui risquaient d'y laisser leur autonomie et leurs marchés étrangers, en plus d'être astreints à acheter à gros prix le blé Round up ready de Monsanto ou à en payer le brevet, comme Schmeiser, en raison de la contamination par pollinisation. Les juges l'ont dit en effet : qu'il soit arrivé n'importe comment dans votre champ, s'il y a du blé Monsanto parmi votre blé, il faut payer le brevet de Monsanto pour toute votre récolte. La Cour suprême est sur le point de dire ce qu'elle en pense.

L'heure de vérité sur les OGM

Comment avons-nous pu, en Amérique et au Québec, laisser s'implanter un tel esclavage? Peut-être nous fallait-il cette atteinte à notre pain quotidien pour nous faire réaliser l'ampleur de la dépossession et l'urgence de réagir.

L'escroquerie dépasse celle des commandites : il faut le dire à Martin et à tous ses aspirants députés dans la campagne électorale qui s'amorce.

Il nous incombe à tous de faire comprendre aux agriculteurs qu'ils se font leurrer une fois de plus et qu'ils seront les grands perdants de cette invasion transgénique.

Il ne faut surtout pas trop compter sur Laurent Pellerin, même s'il courtise l'opinion publique ces temps-ci en laissant croire qu'ils vont en débattre à l'UPA, entre eux, bien sûr. Et surtout pas à Denis Couture, le président de la Fédération des producteurs de cultures commerciales de l'UPA, qui a qualifié la nouvelle sur le blé de mauvaise nouvelle pour les agriculteurs et qui laisse entendre que les OGM leur font économiser des millions dans les cultures de soya, de canola et de maïs, et que si on les interdit, il faudra compenser!

Les millions peut-être qu'ils préfèrent donner à Monsanto!

Sirop d'érable

Y a-t-il encore de l'espoir?

Union acéricole paysanne

À la suite des pressions exercées depuis deux ans et des négociations menées avec le MAPAQ depuis la manifestation du 8 décembre dernier, les acériculteurs étaient en droit de penser que la ministre de l'agriculture avait compris le problème et qu'elle était sur le point de suspendre en pratique l'application de l'Agence de vente et des quotas ainsi que les procédures abusives intentées par la Fédération contre des centaines de producteurs soupçonnés de délinquance.

Malheureusement, de puissantes pressions ont de toute évidence forcé le MAPAQ à reculer et à renvoyer le problème à un fonctionnaire chargé par la Table filière de faire enquête et de remettre un rapport vers le 15 juin, M. André Bolduc.

En conséquence, le problème reste entier : l'Agence de vente est toujours obligatoire, même si elle ne réussit pas à vendre et à payer le sirop convenablement; des quotas réduits ont été imposés; de nombreux producteurs sont forcés de passer à côté de l'Agence et des quotas ou n'ont carrément pas de quotas; des inspecteurs et des mises en demeure de la Fédération tentent d'attraper des « coupables »; le mécontentement des producteurs est de plus en plus généralisé.

Que faire?

Même s'il y a peu ou rien à attendre du rapport Bolduc en juin, d'ici là, il est certain que le gouvernement refusera de bouger. Il est donc peu utile d'organiser des actions de contestation. Mais il faut mettre en place une nouvelle offensive.

Au MAPAQ et au bureau de M. Bolduc, on conseille à tous les producteurs d'attendre cette date avant d'agir, car on semble de plus en plus conscient que le problème est plus sérieux que jamais. Les producteurs doivent donc saisir toutes les occasions de faire valoir leur mécontentement auprès des députés et des dirigeants. Un grand rassemblement sera bientôt annoncé pour faire le point sur la situation et confirmer cette volonté de changement de la part des producteurs, mais aussi des autres intervenants dans l'industrie.

D'ici ces changements, beaucoup de producteurs n'auront pas d'autre choix que de vendre hors de l'Agence leur sirop produit hors-quota. Ils doivent savoir qu'ils ne sont pas tenus de laisser pénétrer des inspecteurs de la Fédération chez eux, à moins que ceux-ci ne soient munis d'un mandat légal de la Cour et accompagnés de la Sûreté du Québec ou de la Gendarmerie royale. Un jugement récent a d'ailleurs rappelé qu'il appartient à la Fédération de prouver que le producteur a triché, et non l'inverse. On ne peut forcer un accusé à témoigner contre lui-même.

Une pression qui est de première importance est celle qui vise à démontrer noir sur blanc que la majorité des producteurs sont désormais opposés à l'Agence de vente et aux quotas ainsi qu'au monopole de la Fédération. Pour ce faire, il faut ou bien obtenir un référendum, ou bien faire signer systématiquement une pétition auprès des acériculteurs à travers tout le Québec. Le texte de la pétition se lira comme suit :

Je suis contre l'obligation de livrer mon sirop à la Fédération aux conditions de paiement de l'Agence de vente, et je demande la tenue d'un référendum officiel sur l'Agence de vente.

Tu as soif de beauté?

L'ARMOIRE AUX HERBES
t'attend cet été dans ses superbes jardins biodynamiques pour d'inoubliables

· visites libres : Tous les jours sauf les lundis.
Du 1er juin au 5 septembre.
Sans réservations.

· visites guidées : aux thèmes variés.
Sur réservations seulement.

Toutes les visites sont de 13h à 16h30.

Coût: 11$ par personne

Téléphoner ou écrire pour le feuillet détaillé:

L'Armoire aux Herbes, inc.
375 rang des Chutes, Ham Nord (Qc) G0P 1A0
Tél : (819)344-2080 Fax : (819)344-2002
Courriel : armoire@ivic.qc.ca

Lise Chartrand

Deux victoires écologiques pour l'Abitibi

Photo : Un air paysanne

Lise Chartrand, de Rollet au Témiscamingue, a dirigé les troupes du côté de l'Abitibi, pour deux luttes majeures pour la qualité de vie et de l'environnement de la région : la lutte contre le projet d'incinérateur Bennett à Kirklandlake et la lutte contre le projet de site d'enfouissement pour les déchets de Toronto dans la mine désaffecté Adams.

Elle considère qu'il s'agissait de légitime défense. « C'est l'Ontario qui a parti la bataille : nous les avons appuyés. »

Dans le cas de l'incinérateur Bennett (qu'on retrouve maintenant à Belledune, dans la Baie des Chaleurs), les citoyens ont demandé une révision de l'étude de base et on a découvert plusieurs problèmes non résolus : les boues, les cendres, les distances, les droits des Amérindiens. Et le reste a suivi. « C'est pourquoi nous encourageons les gens de Belledune : ils peuvent obtenir une révision. »

Dans le cas de la mine Adams, c'est l'eau qui était menacée. Il s'agissait de 3000 tonnes de déchets par jour. Tout le monde était contre de notre côté, toutes les municipalités. Quand au gouvernement du Québec, il n'avait pas juridiction, et le Fédéral, c'est dur à bouger. Mais la coalition avec les citoyens de l'Ontario a obtenu l'abandon du projet par Toronto qui a décidé qu'à l'avenir on ne ferait pas de projet de site d'enfouissement de plus d'un hectare et s'est obligée à atteindre un taux de 60% de recyclage des déchets domestiques.

La collaboration d'experts reconnus a été déterminante. Deux experts américains sont venus nous aider contre l'incinérateur et ont notamment fait valoir que des alternatives existaient et étaient utilisées en Australie et en Amérique du Sud.

Dans le cas de la mine Adams, nous avons eu l'aide de l'expert qui avait été engagé à Walkerton.

En Abitibi, les gens sont conscients de la qualité de l'eau et ils considèrent leur eau exceptionnelle comme un tremplin pour leur développement futur.

Barrage sur la rivière Trois-Pistoles

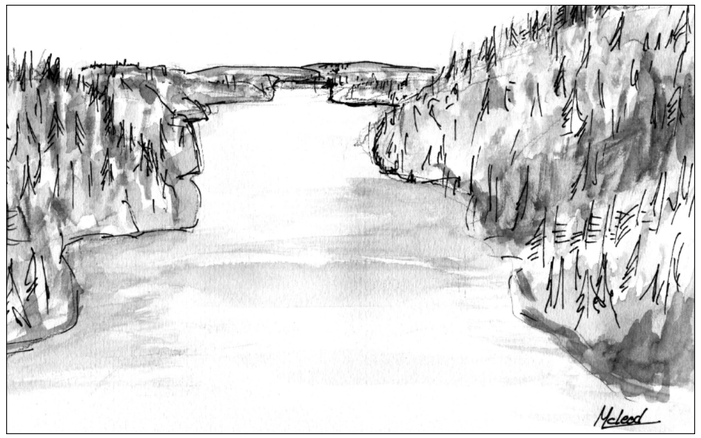
Un référendum à saveur de scandale

Le préfet de la MRC des Basques, André Leblond, est tout fier de faire une première au Québec avec un référendum au niveau de la MRC pour avoir l'accord de la population pour un nouveau projet de mini-barrage sur la Rivière Trois-Pistoles. Il a obtenu à cette fin que toutes les municipalités de la MRC lui délègue leurs pouvoirs.

Sauf que le gouvernement québécois, avant les élections de 2003, suite aux protestations des Amis de la rivière Trois-Pistoles et des actions spectaculaires de Michael Rioux au-dessus de la rivière et à la remise des prix d'héroïsme à Québec, avait acheté légalement la rivière au coût de 250 000$, avec une clause où il s'engageait à ne jamais permettre l'utilisation de ses ressources hydroélectriques, et avait payé 3,3 millions$ à Jean-Marc Carpentier et ses partenaires pour les dédommager pour les plans du mini-barrage qu'ils avaient commencé à réaliser.

Or voici qu'un nouveau projet est présenté à la population, par la MRC des Basques en partenariat avec une nouvelle compagnie privée, Gestion-conseil SCP, et c'est sur ce projet que porte le référendum. Après quelques recherches, le groupe des Amis de la rivières Trois-Pistoles vient de découvrir que les actionnaires de Gestion-conseil SCP sont essentiellement les mêmes que ceux qui ont déjà reçu 3,3 M$ pour l'arrêt du premier projet (GRADE Trois-Pistoles). Ce sont tous des gens, y compris Carpentier, reliés à Hydro Québec, et comme par hasard, Gestion-conseil SCP est précisément la firme qui avait profité du rachat du premier projet.

On comprend pourquoi les Amis de la rivière Trois-Pistoles boudent le référendum annoncé et demandent au gouvernement du Québec d'ordonner l'arrêt immédiat du projet et du référendum. La rivière est maintenant une propriété chèrement payée des Québecois, et il n'est pas question de laisser ceux qui ont déjà honteusement profité une première fois de son rachat spolier les Québécois de ce joyau pour en arriver à leurs fins. Il est bien difficile de comprendre et d'accepter le comportement du préfet Leblond dans cette affaire.



Le parti vert dans les élections fédérales

Certains de nos confrères, comme Bob Eichenberger et d'autres, ont décidé de briguer les suffrages pour le Parti vert aux prochaines élections fédérales. Dans notre système électoral, et confédéral, il n'est pas facile pour des Verts de tirer leur épingle du jeu, mais on ne peut qu'admirer ceux qui veulent y travailler. Voici la position du Parti vert sur l'agriculture, d'après un de leurs communiqués :

Le Parti vert appuie une réforme des marchés agricoles, le renforcement des économies agroalimentaires locales et le développement de l'agriculture biologique. Le plan du Parti vert appuiera un système de mise en marché et de distribution qui donne au fermier sa juste part de chaque dollar dépensé en nourriture par le consommateur. Nous devons réorienter la recherche et les décisions politiques actuellement axées sur le développement technologique et l'exportation à bon marché et prioriser une production alimentaire viable et le remplacement des denrées importées. La plateforme met en lumière le besoin d'un système de transformation agroalimentaire qui prends sa source dans la communauté. Au cours des cinquante dernières années, les politiques fédérales et les subventions ont encouragé la production et l'exportation de denrées alimentaires à faible prix au détriment bien souvent des familles agricoles, de l'environnement et de la survie des communautés rurales. Le Parti vert est en faveur de la gestion de l'offre en tant qu'outil pour assurer la stabilité et la viabilité des exploitations agricoles familiales mais il apportera des améliorations au système de gestion de l'offre et encouragera la nouvelle génération de jeunes producteurs et les nouveaux fermiers qui n'ont pas les ressources financières requises pour participer dans les secteurs contrôlés.

On aimerait bien qu'il précise les améliorations qu'il prévoit apporter au système de gestion de l'offre et qu'il mette à son programme le rétablissement du pluralisme syndical au Québec comme partout ailleurs au Canada et fasse pression sur Québec à ce sujet.

Opinion

On est tannés de se faire tasser

Je demeure en zone verte (mon terrain est en zone blanche) et je me propose, à ma manière, de lutter contre l'agriculture industrielle expansive. Je suis tanné de vivre dans une zone industrielle agricole. Je fais le calcul suivant : il y a dans mon village 1500 citoyens qui décident de 2% du territoire, contre 8 citoyens industriels qui en contrôlent 98%.

Nous sommes tannés de reculer ou de nous faire tasser pour laisser passer un tracteur qui prend les deux voies. Nous sommes tannés tout court de nous faire tasser. On croirait revenu le temps des propriétaires terriens du Far West!

Je me propose de créer une association des résidants en milieu agricole. Pourriez-vous me conseiller, s.v.p.?

Michel Rioux, Montérégie
chant@distributel.net

Abitibi-Témiscamingue

Le retour des paysans...

Beaucoup des colons parachutés en Abitibi lors de la crise des années 30 se sont vite recyclés en forestiers, en mineurs ou en ouvriers du nord. Les terres les meilleures et les mieux situées ont formé peu à peu des fermes modernes. Les autres ont été reboisées ou plus ou moins abandonnées. Quelques vieilles granges en sont parfois les seuls vestiges.

Mais on assiste maintenant à une deuxième vague de colonisation, où l'on voit des jeunes, des urbains et des agriculteurs conventionnels déçus s'installer sur des terres parfois un peu en retrait, pour démarrer, à dimension humaine, des productions alimentaires originales et diversifiées ou des projets éco-forestiers, et commercialiser leurs produits auprès des citadins. De vrais paysans. Nous en avons rencontré quelques-uns, mais il y en a beaucoup d'autres, non moins intéressants. Les projets originaux poussent jusque dans les coins les plus inattendus. Il paraît que l'Abitibi est encore le meilleur endroit pour repartir à neuf et dans le sens de l'avenir.

Claude Mayrand et Esther Aubin, Bellecombe

« Nous avons choisi de faire quelque chose qu'on aime. »

Ce choix, c'est la culture en serre. Claude et Esther ont d'abord eu une ferme laitière au Témiscaminque pendant dix ans. Puis, ils ont eu le goût de se rapprocher de leur famille et de faire quelque chose de plus valorisant. Ils ont acheté une grande terre de 700 acres à Bellecombe, un de ces villages défrichés au milieu du bois, qui est maintenant un peu une banlieue de villégiature pour les gens de Rouyn-Noranda. Ils cultivent des tomates en serre (variété Canella), des concombres, des fleurs, des plants pour jardins et parterres. Ils cultivent aussi des carottes (Nelson) en champ. Ils écoulent tout à leur kiosque, dans un réseau de 16 familles et à La Semence, à Rouyn-Noranda, le magasin d'aliments naturels. Leurs tomates sont recherchées. Leur prix est fixe : 2,10$ pour 500 grammes. Ils travaillent avec leurs quatre enfants : leur aînée, étudiante à l'ITA de Saint-Hyacinthe, le jeune garçon à qui ils font eux-mêmes la classe, et deux autres jeunes. Une particularité de leur serre : elle est chauffée au bois. On utilise le bois de peuplier faux tremble, abondant sur la terre, pour alimenter une énorme fournaise à bois qui chauffe l'eau qui chauffe les serres.

Ils adorent ce qu'ils font. Tout est lumière, verdure, douceur, sens et contact humain. Ça remplit leur vie. « On n'est dans rien d'autre, dit Esther. On n'a pas le temps et on n'a pas besoin de rien d'autre. » Le contact avec la nature, la famille et les clients, c'est immense.

David Martineau, Rémigny

Les jardins de la carotte croche

« Le potentiel et les clients sont là : il faut juste pas faire d'erreur. »

Quand on débouche chez David, à Rémigny, à la limite de l'Abitibi et du Témiscamingue, dans une éclaircie, après s'être enfoncé dans le bois, on se demande un peu comment on peut faire pour vivre et cultiver aussi loin.

Pour David, c'est pourtant simple. « Ici, c'est pas cher. 25 000$ pour 230 acres et une maison solide. Plus le même montant en investissement. Il y a de l'espace, des lacs, du bois, du gibier. Moi, je suis un homme de forêt. Ici, tout est à faire. Il s'agit d'entreprendre. J'ai pas besoin de beaucoup de monde autour. Je vois mon monde en ville. Je viens de Rouyn et j'y ai tenu un restaurant avec des amis pendant 5 ans, L'Amusegueule. Après 5 ans, j'ai eu le goût de faire autre chose. Je trouvais que l'agriculture ne se prenait pas assez en main en Abitibi, pour fournir à notre monde des aliments de qualité. C'est ce que je fais. J'apprends à le faire. J'apprends à connaître le potentiel de la terre et de la forêt que j'ai ici, le système d'eau, le rôle des digues de castors sur mon terrain. J'apprends à composer avec le climat : un maximum de 90 à 100 jours sans gel. Je cultive des légumes sur un hectare et j'en prépare deux ou trois autres pour pouvoir faire des rotations et des petits fruits. Je cultive une tomate nordique d'origine russe qui est fort appréciée, la Moskvich. Je prépare une nouvelle serre. L'an dernier, j'ai fourni 40 familles et 2 restaurants. Je vise des ventes de 30 000$ par année. Le potentiel et les clients sont là : il faut juste pas faire d'erreurs. On est quelques-uns dans le coin et on collabore : certains font aussi des légumes, du bœuf, de la foresterie. »

David et sa compagne, Danielle, qui continue à enseigner, ont aussi adopté deux jeunes, frère et sœur, qui réapprennent à être heureux dans ce milieu naturel et humain. Quand on les quitte, on ne se demande plus ce qu'ils font aussi loin… On se demande plutôt ce qu'on fout dans le trafic et les champs de maïs du sud!

Lorraine
Viandes de qualité
Quality meat

Des viandes naturelles et une production animale en harmonie avec le milieu.

584, Rang VII Nord, C.P. 430
Lorrainville, Québec J0Z 2R0
(819) 625-2233
les.viandes.lorraine@sympatico.ca

Le Mouton NOIR, journal d'opinion et d'information, plus mordant que le loup...

Le Mouton NOIR

o Individus: 20 $ou soutien ____$
o Organismes sans but lucratif: 25 $ou soutien ____$
o Entreprises/institutions: 40 $ou soutien ____$
o Abonnement cadeau: 20 $ou soutien ____$
Groupe d'âge: o 19 à 25 ans o 26 à 35 ans o 36 à 49 ans o 50 à 64 ans o 65 ans et +

Nom
Adresse
Code postal ____ Téléphone
Courriel

Faites votre chèque à l'ordre des
Éditions du Berger Blanc
C.P. 113 Rimouski (Québec) G5L 7B7

Gilles Gagnon, Saint-Mathieu

« C'est pas vrai qu'on va empêcher les gens de choisir leur nourriture! »

Gilles Gagnon est professeur d'éducation physique et éleveur d'autruches.

On peut dire qu'il n'est pas chanceux. Poursuivi et saisi de salaire une première fois par l'UPA, qui avait encaissé sa cotisation et lui en réclamait d'autres même s'il n'avait jamais commercialisé une autruche pour la bonne raison qu'il n'y avait aucun abattoir pour les abattre, il est de nouveau harcelé à ce sujet. Surtout, l'absence d'abattoir et le sabotage du projet d'abattage à la ferme mis au point par la Coopérative des viandes fines d'Abitibi dont il faisait partie, ont fait en sorte qu'il n'a jamais pu encore, après 13 ans, mettre en opération le projet de commercialisation des produits de l'autruche dont il avait rêvé pour contribuer à sa façon au développement régional. Ajoutez à cela que le marché de l'autruche a chuté dramatiquement. Une autruche vaut aujourd'hui environ 500$.

« Ce n'est pas grave! nous lance ce petit homme souriant. Pour ce qui est de l'UPA, cette fois-ci, je vais me défendre. Pour ce qui est des autruches, je ne regrette rien, car je suis bien avec cet animal. C'est un oiseau sensible et affectueux. Après 13 ans, j'en apprends encore d'elles et sur elles. C'est un élevage qui offre des possibilités immenses. La viande d'autruche est une viande peu grasse, tendre et profitable. Il y a peu de perte. Un oiseau de 150 livres donne 100 livres de viande. C'est l'avantage d'un animal à deux pattes et à petite tête. Et le prix est maintenant semblable à celui d'une bonne pièce de bœuf. Et ça mange beaucoup moins. Et il y a tous les autres produits qui sont très recherchés : plumes, peau, etc. »

Gilles a tout l'équipement pour couver les œufs et élever des centaines de jeunes. Mais il reste le problème de la commercialisation. Il faut passer par l'abattoir pour que la viande soit inspectée et puisse être commercialisée. Aucun abattoir ne pouvait fournir le service en Abitibi. Et le problème était le même pour plusieurs éleveurs de viandes sauvages, cerfs, daims, sanglier, etc. réunis en coopérative. La Coopérative des viandes fines d'Abitibi avait mis au point un projet d'« abatterie » à la ferme. C'était trop simple. Le ministère de l'Agriculture a refusé d'adapter ses normes et il s'est rabattu sur le projet d'abattoir mobile présentement en plan, beaucoup plus coûteux et pas assuré de pouvoir se rentabiliser.

« Avec le temps, plusieurs ont abandonné leurs élevages faute de pouvoir commercialiser. Il reste à vrai dire les 2000 cerfs rouges de Sylvio Lussier, qui n'en peut plus de les nourrir, car les bêtes se multiplient et mangent depuis des années sans qu'il puisse en faire abattre. Aussi, un élevage de 500 daims. Je crois qu'il faut chercher des façons de commercialiser nous-mêmes nos animaux, sans passer par la filière commerciale. Il y place pour un rapport direct entre le producteur et le consommateur. Les vrais maîtres d'un éleveur, c'est ceux qui ont faim, ceux qui veulent manger ce que tu produis. C'est pas vrai qu'on va empêcher les gens de choisir leur nourriture. »

Il nous quitte pour voir au souper de ses deux jeunes adolescents et pour aller rattraper une autruche qui s'est échappée lors du transport.

Pierre Trahan et Josée Gagné, Rouyn

« Equibar, une nouvelle génération de barres tendres »

Une première dans la transformation biologique : une barre composée uniquement de nourriture certifiée biologique et qui ne contient aucun supplément artificiel. Cinq saveurs : amandes, amandes et caroube, beurre d'arachide et caroube, abricots, figues.

Des ingrédients sans gluten choisis pour leurs propriétés santé : le sirop de riz brun, les graines de chanvre, poudre de caroube non irradiée, écorce d'orme rouge, herbe de blé, beurre d'arachide, riz soufflé, raisins-figues-abricots séchés, amandes naturelles, millet soufflé, épeautre-kamut-seigle germés. La présentation est impeccable. Même l'emballage est sans aluminium et fait de matières recyclées. Elles sont un peu partout, sur des présentoirs remarquables, notamment dans les pharmacies Jean Coutu. Le prix : autour de 2$.

Bioétik, sous la direction de Pierre Trahan et Josée Gagné, est la compagnie qui la produit et la commercialise, avec une équipe de 6 employés. Mais c'est sans doute toute l'expérience biologique patiente et persévérante de l'Abitibi qui nous vaut ce beau et bon produit. Son succès déborde déjà les frontières. Du travail de haute qualité.

Il paraît qu'elles sont plus nourrissantes que les autres. Entre 130 et 200 calories par barre. Gras et glucides dosés. Vitamines sélectionnées : les amandes pour la E, les fruits pour la A et C. Du fer dans toutes.

THÉS KUSMI
LE THÉ DES TSARS!
KOUSMICHOFF
SAINT-PÉTERSBOURG
DES THÉS DE GRANDE QUALITÉ AUX ARÔMES SUBTILS
Tél. : 1 877 245-2247
Pour les points de vente, consultez les site internet
www.aubergedesglacis.com

Maisons écologiques
CD d'archives (quelque mille articles)
et répertoire de fournisseurs verts
www.21esiecle.qc.ca
1 800 667-4444
La Maison du 21e siècle
Le magazine de la maison saine

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

Bœuf naturel

Le secret de l'herbe nordique

Entrevue avec Daniel Carle, producteur de bœuf de Roquemaure

Daniel Carle dirige le groupe d'une cinquantaine de producteurs de bœuf qui ont reçu récemment 3 millions du fédéral pour mettre au point la production d'un bœuf naturel. L'idée n'a rien de farfelu et d'improvisé quand on connaît son promoteur. Daniel Carle est agronome, et sa compagne est spécialisée en élevage. Après avoir travaillé comme conseiller agricole du MAPAQ pour les producteurs de la région, il a choisi de s'établir sur une ferme dans ce qu'il considère comme la région bovine d'Abitibi, la région de Lasarre. Le Témiscamingue est davantage selon lui une région laitière et céréalière; Amos une région pour l'agriculture biologique et marginale. Avec les terres qu'il loue, il a remis plus de 50 000 acres en culture, fait pâturer 500 vaches à bœuf : un total de 300 kilomètres de clôture!

La richesse de l'herbe nordique

« La richesse de la région, Roquemaure et alentours, c'est l'herbe nordique, de quoi, si on sait travailler, produire un bœuf à l'herbe de qualité, un peu comme le bœuf à l'herbe d'Argentine ou de Nouvelle Zélande. Un bœuf naturel. Le bœuf de l'ouest ou de Carghil, c'est le bœuf des céréaliers, mais un bœuf est d'abord un ruminant destiné à manger de l'herbe dans les champs.

Les Suisses ont fait leur réputation avec le Gruyère, fromage provenant de vaches nourries à l'herbe de montagne. Ici, l'herbe est aussi spéciale, et on a accès aux champs avec les machines, car le terrain est plat. Nous avons la terre et le climat pour produire une herbe sans égale. Même le chiendent, s'il est bien utilisé, est une herbe excellente : il a l'énergie du maïs d'ensilage et les protéines de la luzerne. »

Le bœuf naturel

Daniel Carle a dirigé plusieurs années une coopérative bovine qui a aidé au financement de plus de 70 fermes bovines. Avec ce groupe de producteurs, il pense qu'il est possible maintenant d'aller plus loin vers un bœuf à l'herbe de créneau. Il est en contact depuis 15 ans avec des agriculteurs français qui ont instauré le premier bœuf de créneau au monde à Coutances, dans le Périgord. Les animaux sont brossés, et leur nourriture est agrémentée de bière. La lecture de Shreiber (Guérir soi-même) l'a beaucoup impressionné. Ce qui l'intéresse, c'est d'arriver à produire une viande qui ait une valeur nutraceutique unique. C'est-à-dire une viande qui, en plus de ses qualités gustatives et gastronomiques, ait des propriétés diététiques particulières : forte teneur en oméga 3 et oméga 6, qualité du gras, etc. Il faut donc entreprendre une longue recherche sur le type d'animaux, les aptitudes propres des mâles et des femelles, le type d'herbe et d'ensilage. Comment faire passer dans le bœuf l'oméga 3 qui est dans l'herbe.

Les fonds alloués sont précisément pour la recherche, qui sera effectuée par l'équipe de chercheurs en agroalimentaire de l'Université du Québec à Rouyn-Noranda. Le projet n'est qu'embryonnaire et va exiger une rigueur qui n'est pas familière à nos agriculteurs, qui ont le plus souvent été maintenus dans l'ignorance et dans une compétition futile, plutôt que dans l'apprentissage des choses de la terre et de la gestion d'une ferme.

« Le projet va s'appeler Bovinar et vise une production d'environ 25 000 têtes, ou à maturité, ou à l'état de bouvillons de 800 à 900 livres. Il faudra voir le goût et la tendreté de la viande. Si on obtient la qualité d'herbe voulue, on devrait pouvoir engraisser et finir ces animaux sans céréales, en tous cas sans maïs. Au pâturage et en liberté, les animaux n'ont guère besoin de médicaments : mes vaches vêlent dehors, 25 vêlages en moyenne par jour, et nous n'avons eu que deux problèmes l'an dernier. Ce n'est pas du bio, car nous utilisons encore des engrais chimiques et des vaccins. Va rester aussi à étudier l'abattage et la commercialisation. C'est un projet de longue haleine. »

Un produit du terroir pour l'avenir

« Mon rêve, d'est de laisser aux générations à venir de ma région un produit du terroir durable, une spécialité, quelque chose sur quoi les agriculteurs d'ici vont pouvoir mettre leur nom. Je n'ai pas besoin de ça pour vivre. Je le fais pour apporter ma contribution contre les maladies dégénératives en particulier. Mon père est alzheimer, et je considère ces maladies comme des catastrophes. »

Cindy Cotten et Louis-Philippe Dénommé

Le mérite forestier à La ferme de la vache qui scie

C'est un jeune couple d'urbains établis sur une ferme forestière à Angliers, au Témiscamingue, qui a obtenu le mérite forestier de l'Abitibi-Témiscamingue pour la qualité de l'aménagement durable fait dans leur forêt privée. Cindy Cotten, propriétaire, et son compagnon, technicien forestier, qui agit comme son gérant forestier, ont acheté il y a cinq ans une terre de 584 acres, dont 500 en boisé. Ils ont réaménagé toutes les parcelles inactives. Ils travaillent avec une mécanique légère.

Ils ont aussi 10 vaches à bœuf et sont en instance de certification biologique. Ils font abattre leurs animaux dans un abattoir ontarien voisin et vendent à des particuliers. Ils préfèrent produire moins en nombre et plus en qualité. Ils espèrent pouvoir en vivre le plus tôt possible. Leur méritas démontre magistralement le bien-fondé du projet d'agriculture et de foresterie paysanne.

Érablière Bois Francs
Les produits de l'érable des Bois-Francs inc.
André Lamothe, président
615, Principale
Saint-Étienne-des-Grès (Québec) G0X 2P0
Tél. : (819) 372-3369
Fax : (819) 378-3589
Cell. : (418) 335-1615

Auberge des Glacis
«RELAIS GOURMAND»
UN SITE EXCEPTIONNEL ET UNE TABLE GASTRONOMIQUE DE PRODUITS DU TERROIR
Tél. : 1 877 245-2247
Site web : www.aubergedesglacis.com

« Vous déployez beaucoup d'efforts à bâtir votre entreprise... Protégez l'actif le plus précieux... vous! »
Produits d'assurance adaptés à vos besoins.
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 INVESTORS LIMITÉE CABINET DE SERVICES FINANCIERS
sans frais : 1-866-733-1796
MC Marques de commerce de Groupe Investors Inc. Utilisation sous licence par les sociétés affiliées.

Confier la gestion de la forêt aux communautés locales

La forêt est-elle surexploitée? Depuis que Richard Desjardins a lancé son cri d'alarme, et malgré les efforts du gouvernement et de l'industrie pour rassurer la population et améliorer les pratiques forestières, le doute s'est installé dans la population québécoise quant à la gestion de nos forêts. C'est ce qui a donné naissance à la Commission Coulombe, qui n'a cependant pas les pouvoirs d'enquête réclamés par les citoyens.

Reportage de Roméo Bouchard

Le doute

On croit généralement qu'elle est surexploitée, que le calcul des possibilités forestières est inexact et gonflé, que les méthodes de coupe et de sylviculture sont inaptes à assurer la préservation et le renouvellement de la ressource, que les populations régionales et le Québec en général ne retirent pas les retombées en emplois, redevances et diversification économique auxquelles ils auraient droit, que les ressources autres que la matière ligneuse sont négligées, ignorées ou même massacrées, que les forêts privées sont réduites à s'ajuster à la concurrence déloyale des maîtres de la forêt publique, que les travailleurs forestiers, dont les emplois sont précaires et saisonniers, continuent à être traités comme du cheap labor.

La preuve

Les faits semblent confirmer dramatiquement ces soupçons. Depuis quelques années, on est forcé de réduire les approvisionnements consentis aux industriels de plus de 30% dans certaines régions, faute de bois. Le bois recueilli l'est de plus en plus loin et il est de plus en plus petit. Les dommages causés à la régénération, aux habitats fauniques, aux cours d'eau, aux sols, aux écosystèmes forestiers sont ressentis un peu partout, jusque dans la population en périphérie de la forêt (état des rivières et de l'eau potable, notamment). La réglementation ne cesse de se multiplier pour contrer l'irresponsabilité et la délinquance des industries exploitantes, alors que ces mêmes industries agissent tout autrement dans les forêts qui leur appartiennent en privé. Enfin, paradoxe incroyable, pour la première fois cette année, les redevances que retire l'État québécois de concessions forestières, dont le chiffre d'affaires s'élève à 20 milliards$, sont négatives : « On paie pour leur donner notre bois », constate Desjardins, ce qui en dit long sur l'efficacité du régime actuel. C'est d'ailleurs le prétexte qu'invoquent les Américains pour imposer des droits compensatoires sur notre bois d'œuvre.

Force est de constater que la gestion des forêts publiques par les papetières est un échec.

La solution

La conclusion s'impose de plus en plus. Si on veut changer les pratiques forestières, il faut enlever la gestion de la forêt et son exploitation aux entreprises détentrices de CAAF (contrat d'approvisionnement et d'aménagement forestier) et les confier aux communautés locales sous la coordination de l'État et de la gouvernance locale. En somme, reprendre le contrôle de nos forêts et de la commercialisation de leurs ressources vers les usines de transformation. « Briser le monopole des papetières en séparant la forêt de l'usine », selon le nouveau paradigme proposé par Solidarité rurale.

Cette formule permettrait la constitution d'une variété d'organismes d'exploitation allant de regroupements territoriaux de gestion intégrée des ressources jusqu'aux fermes forestières consolidées et aux forêts habitées, en passant par les coopératives, les regroupements forestiers et les agences régionales de mise en valeur de la forêt privée.

La forêt retrouverait ainsi sa fonction de levier économique et social des communautés régionales qui auraient, elles, tout intérêt à l'exploiter selon les principes d'une éco-foresterie durable.

C'est dans ce sens que vont les revendications de la CRE du Bas-Saint-Laurent (création d'une commission forestière régionale) et de la MRC de Matapédia (création d'une commission locale de gestion forestière). Également la Côte-Nord, qui veut gérer elle-même toute la forêt feuillue. Par ailleurs, l'expérience des GIR (gestion intégrée des ressources), nés en Abitibi et de plus en plus exportés, va aussi dans ce sens, bien qu'elle se limite, dans le cadre légal actuel, à un exercice de concertation. Les expériences de forêts habitées et de forêts privées aménagées fournissent également des modèles intéressants.

Même l'industrie se rend compte qu'elle ne peut plus assumer la responsabilité et l'imputabilité du calcul des possibilités forestières et de la confection des plans d'approvisionnement et d'aménagement. Devant la Commission Coulombe, elle se montre disposée à ce que ces plans soient confiés à un chef forestier indépendant, relevant de l'État, et dont l'équipe pourrait assurer la continuité des plans sans être en conflit d'intérêt.

On n'en est pas encore à réclamer l'abolition du régime de concession de la gestion et de l'exploitation de la forêt publique aux industries forestières (CAAF), mais ce sont des indications claires que le moment est venu de permettre aux véritables propriétaires de la forêt, la population québécoise et l'État, d'en faire une gestion durable, responsable, intégrée et territoriale.

C'est la seule façon d'atteindre tous les beaux objectifs énoncées dans les documents et consultations des dernières années, et de répondre aux revendications des groupes citoyens et régionaux.

La Commission Coulombe à l'œuvre

Nous l'avons vue à l'œuvre à Amos, le soir où elle entendait Domtar, l'Action boréale, les groupes GIR (gestion intégrée des ressources), les professionnels forestiers, l'Association forestière d'Abitibi-Témiscamingue, la nouvelle Conférence des élus de la région.

L'Action boréale ne fait pas confiance à cette commission, sans pouvoir d'enquête, pour établir le portrait véritable de nos ressources forestières. D'autant plus que cette tâche était jusqu'ici confiée aux chiffres et experts suspects de compagnies exploitantes soumises à aucun contrôle sérieux, environnemental ou autre, contrairement aux autres industries. Tout indique que la réalité est catastrophique. Sans ce portrait et cette évaluation publique, comment pouvons-nous proposer des solutions réalistes?

Photo : Oscar Jacques

Avec Henri Jacob, président de L'action boréale, après la présentation de leur mémoire à la Commission Coulombe.

Guy Coulombe, le président de la commission, a fait la preuve de ses talents dans tous les grands dossiers québécois (développement régional, Hydro-Québec, Sûreté du Québec, dossier autochtone, etc.). Il n'a pas nié qu'on avait réduit le mandat de la commission promise par Charest, mais il a assuré les participants que la commission met tout en branle pour arriver à des résultats clairs touchant la possibilité forestière, c'est-à-dire le portrait de la ressource et l'estimé des rendements, également sur la rentabilité des travaux sylvicoles et de la forêt en général.

« On en est là dans la prise de conscience. Il y a 30 ans, le portrait n'existait même pas au gouvernement – dans les compagnies, oui, mais pas au gouvernement. L'inventaire est encore imparfait. Il faut faire un pas de plus, mais on ne peut pas tout arrêter pour faire un portrait qui ne sera d'ailleurs jamais définitif. Le chiffre final sera toujours sujet à discussion. Mais la façon de voir évolue. »

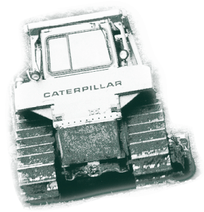
Tout le monde semble d'accord sur la nécessité de gérer de façon intégrée les usages multiples de la forêt, de pratiquer une foresterie durable, de rétablir le contrôle de l'État et des autorités territoriales tout en laissant les marges nécessaires aux professionnels et aux industriels.

Tout en partageant les inquiétudes écologiques, les dirigeants du milieu et de l'industrie cherchent des solutions à la diminution tragique des approvisionnements : transformation, multi-usages, intensification de l'aménagement dans certaines parties du territoire, etc.

Audiences à venir

25-26-27 mai : Saguenay/Lac-Saint-Jean (Saint-Félicien)
1-2 juin : Gaspésie (Maria, Sainte-Anne-des-Monts)
8-9 juin : Lanaudière (Saint-Jean-de-Matha)
10-11 juin : Montérégie, Estrie, Centre-du-Québec (Orford)
15 juin : Côte-Nord (Baie-Comeau)
17 juin : Nord du Québec (Chibougamau)

Durant l'été, à Québec et Montréal, mémoires des organismes nationaux.
L'Union paysanne présentera un mémoire durant l'été.



Mémoire de Solidarité rurale

Séparer la forêt de l'usine

Extraits d'un mémoire présenté par Solidarité rurale au ministère des Ressources naturelles à l'automne 2003. Après avoir exposé les problèmes que pose le régime actuel (menace à la biodiversité, exploitation basée sur la matière première et le volume, rendement faible, faible rentabilité pour l'État, gestion à court terme, marché faussé par un lobby, mission impossible pour les forêts privées, gestion centralisée et réglementation complexe, défavorable aux usages multiples), le mémoire propose un changement de régime (de paradigme) qui permettrait d'atteindre les objectifs que le régime actuel s'est révélé incapable de respecter.

Le nouveau paradigme consiste à créer un marché libre entre les grandes entreprises consommatrices de bois et les exploitations forestières. Il s'agit, en quelque sorte, de généraliser le rapport qu'ont déjà ces entreprises avec les propriétaires de boisés privés. Toutefois, ce modèle n'implique pas de privatiser la forêt publique. Il consiste plutôt à favoriser l'émergence de nouvelles entités, comme des petites entreprises, des coopératives, des corporations de développement ou autres, ayant des racines dans les communautés locales et redevables envers ces communautés, aptes à assumer une exploitation multiple et pérenne de la forêt, suivant les principes du développement durable. Ces entités auront intérêt à tirer avantage des différents usages de la forêt et à faire en sorte que ces avantages se perpétuent. Elles bénéficieraient de baux de très longue durée qui ne pourraient être remis en cause, sauf en cas de violation d'une réglementation visant à protéger la forêt (et non à en définir des modes d'exploitation spécifiques). La concurrence sur un marché libre permettrait de maintenir les prix à un niveau acceptable tout en donnant l'occasion aux entités efficaces de réaliser des profits. Les grandes entreprises, quant à elles, seraient débarrassées du fardeau de la complexité réglementaire…

Dans le cadre de ce nouveau paradigme, […] la protection de la biodiversité ainsi que la perpétuation de la ressource participent d'une même stratégie où la variété et la qualité des produits se substituent à une approche axée sur la production massive d'une matière première, […] la complexité réglementaire et la gestion centralisée seront atténuées par le manque de pertinence face à des acteurs locaux responsables et convaincus de la nécessité de protéger la forêt, des acteurs qui favorisent une utilisation polyvalente, écosystémique et intégrée des différentes productions. Ces activités permettront le développement d'une économie territorialisée où les ressources humaines et naturelles se conjugueront… Solidarité rurale croit fermement que l'orientation qu'elle propose contribuerait mieux que le *statu quo* à l'atteinte des six objectifs proposés par la Loi sur les forêts…

Cette idée n'a d'ailleurs rien de nouveau ni de révolutionnaire. Ressources naturelles Canada n'hésite pas à déclarer : « À l'avenir, il faudra que les forêts du Canada soient aménagées de manière globale, en tenant compte des valeurs ligneuses et non ligneuses. Pour ce faire, il faudra confier la responsabilité de l'aménagement de certaines forêts – qui l'était jusqu'ici à des scieries ou à des usines de transformation – à des organismes polyvalents qui surveilleront à la fois les ressources ligneuses et celles non ligneuses. D'autres usagers et intervenants des forêts pourront directement prendre part aux travaux de ces organismes en tant qu'intervenants ou partenaires, ou en vertu de contrats ou d'accords quelconques, définis en fonction du contexte forestier d'une région ou province. »

Cette prise en charge par les personnes et les collectivités locales peut prendre différentes formes. Il peut s'agir de fermes forestières, de coopératives, d'entreprises privées, de forêts habitées, d'entreprises familiales ou d'organismes de foresterie communautaire, suivant le modèle américain des Community-Based Forestry…

Un tel changement de paradigme est-il pensable dès aujourd'hui? Sur le plan de la loi et de la réglementation, sa possibilité existe déjà. D'abord, au-delà des CAAF, les CvAF (convention d'aménagement forestier) et les CtAF (contrat d'aménagement forestier) donnent aux autorités les outils nécessaires pour amorcer un virage en ce sens. Dans la documentation remise lors de la consultation d'automne, le Ministère nous dit clairement que cette possibilité existe :

« Les propriétaires d'usines de transformation du bois ne sont pas les seules personnes à qui le ministre peut confier l'aménagement de territoires forestiers et qu'il peut autoriser à y récolter des volumes de bois. Les municipalités, les communautés autochtones, les coopératives forestières et d'autres organismes peuvent aussi bénéficier de contrats ou de conventions d'aménagement forestier. Ils peuvent ainsi récolter des bois, les vendre aux usines intéressées à les transformer et effectuer des travaux de remise en production des aires de coupe. Ces bénéficiaires concourent donc aussi à l'aménagement polyvalent et intégré du milieu forestier, tout en garantissant que les populations profitent des retombées économiques de la mise en valeur de ces territoires. »

Il n'y a donc pas d'obstacles fondamentaux au mouvement permettant la séparation progressive de l'usine et de la forêt. Encore faudra-t-il une volonté politique qui fasse preuve de clairvoyance et qui sache résister aux pressions de ceux pour qui le *statu quo* est avantageux.

Références

Forêt privée : 130 000 propriétaires, dont 40 000 ont le statut de producteur forestier, avec 50 hectares en moyenne, constituant 11% de la forêt productive et 20% de l'approvisionnement des usines de transformation, principalement dans les régions du Bas-Saint-Laurent (17%), de l'Estrie (13%), de Québec (12%), et de la Beauce (8%).

Ministère des Ressources naturelles
(418) 627-8600 • www.mrnfp.gouv.qc.ca

Société de protection des forêts contre le feu
1 800 463-FEUX

Société de protection des forêts contre les insectes et les maladies
(418) 681-3381

Union des producteurs agricoles
Fédération des producteurs de bois de l'UPA
Les 15 offices de producteurs de bois (15 plans conjoints)
(450) 679-0530

Régie des marchés agricoles
(514) 873-4024 • rmaaq.gouv.qc.ca

Regroupement des sociétés d'aménagement forestier du Québec
Les groupements forestiers
(418) 877-1344 • www.resam.org/index.html

Association canadienne des producteurs de pâtes et papiers
(613) 232-6616

Conseil de l'industrie forestière du Québec
(418) 657-7916

Conseil de la recherche forestière du Québec
(418) 656-6041

Les 17 agences de mise en valeur de la forêt privée
www.mrnfp.gouv.qc.ca

Forest stewarship council (FSC) (certification)
www.fscoax.org/

Viandes Lorraine du Témiscamingue

Un abattoir pour viandes de créneau

Entrevue avec Roger Éthier et Hériot Sabourin

L'abattoir

Les Viandes Lorraine fait parler de lui depuis un moment déjà. D'abord, parce ses propriétaires depuis quelques années, Roger Éthier et Hériot Sabourin, ne sont pas des hommes d'affaires à courte vue. Ensuite, parce que justement ils ont réussi à faire ouvrir le dossier d'une usine de prosciutto de type San Daniele, exigeant la production par année de près de 50 000 porcs élevés dans des conditions particulières, et cela, en plein milieu du moratoire sur l'industrie porcine. Depuis, le projet, qui exige des investissements majeurs, n'a pas encore pris son envol et souffre comme bien d'autres de l'avènement d'un gouvernement où l'autre défait le lendemain ce que l'un a approuvé hier.

Des viandes de créneau

« Nous avons acheté Viandes Lorraine, avec l'appui d'Innovatech, pour réaliser le projet Prosciutto, pour commercialiser des viandes de créneau, parce que nous pensons que c'est là qu'est l'avenir, surtout dans des régions éloignées comme l'Abitibi où il n'est pas facile de produire des gros volumes. C'est pourquoi des projets d'abattoir comme celui de Fugèreville en ce moment, qui vise l'abattage de 2500 porcs par semaine alors que les six autres abattoirs de porcs au Québec suffisent amplement, sont problématiques. De plus, les productions de créneau permettent, contrairement aux productions de masse, de mieux payer le producteur grâce à des ententes sur les modes de production et des prix fixes en fonction des coûts de production. Par ailleurs, nous sommes convaincus que les consommateurs vont de plus en plus rechercher la qualité, car ils sont de plus en plus inquiets de la provenance des aliments. Les grandes surfaces vont rester, mais la polarisation va se faire de plus en plus entre les produits commerciaux et les produits artisanaux. Il est important de réapprendre à commercialiser à l'intérieur, à travers un réseau de boutiques alimentaires, ce qui implique de modifier les habitudes alimentaires, les coupes de viande, etc. Les projets d'abattoir collectif proposés aux producteurs par l'UPA pour contrer la baisse du prix du bœuf risquent de ne rien faire d'autre que de les rendre captifs d'un monopole de plus. Les facilités d'abattage, ce n'est pas tout, il faut commercialiser la viande abattue, y compris les parties moins populaires.

Depuis un bon moment, on a produit pour produire sans s'occuper de commercialiser. Course au volume sans valeur ajoutée, course à la rentabilité, course au plus gros, tout cela encouragé par des analystes de projets asservis à la logique des marchés.

Gagner la course de la qualité

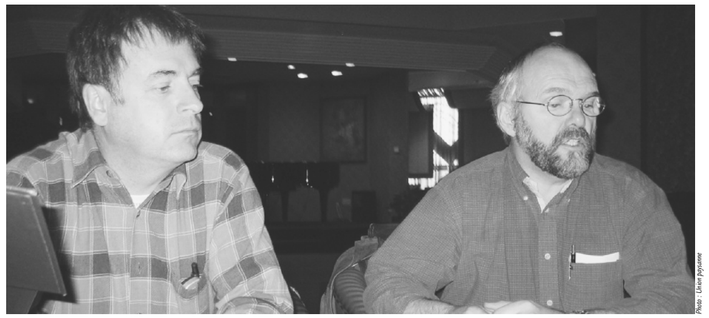
Il faut maintenant gagner la course à la qualité et reconquérir nos marchés intérieurs. Il faut protéger notre agriculture de l'invasion de l'alimentation commerciale, sinon nous serons complètement dépendants.

Le projet Prosciutto, c'est un projet de qualité, un produit unique en Amérique. Le projet est exigeant. Il faut des porcs spéciaux. Il faut 18 mois de séchage des jambons avant d'en vendre un seul. Malgré toutes les pressions, depuis quatre ans, nous n'avons fait aucun compromis. Le projet a été autorisé avec comme condition l'application de normes d'élevage (unités de 450 places) et d'environnement très élevées, trop élevées au goût de l'UPA, qui ne fait pas de place dans sa mise en marché collective pour les produits de créneau.

En attendant le démarrage de la production prosciutto, notre abattoir développe de l'abattage et de la commercialisation de viandes de créneau. Ayant perdu une partie de l'approvisionnement de départ en porcs, nous nous sommes tournés vers l'agneau. Nous en abattons 200 par semaine, nous avons négocié un prix fixe basé sur des normes de qualité unifiées et sur les coûts de production. Nous travaillons avec les producteurs à privilégier des races et des méthodes d'élevage qui produisent un agneau différent, moins gras, qui deviendra peut-être l'agneau d'Abitibi. Nous commençons à faire de même avec des porcs élevés différemment dans la région de Drummondville, sans farine et sans gras animal, sans OGM ni antibiotique autant que possible, certifiés HACCP et ISO, en petites unités de 200 ou 300 truies. Nous développons les marchés pour ces viandes spécialisées. »

Sans aucun doute, des hommes et des projets qui ont de la vision, qui ouvrent des voies.

Malheureusement, il n'est pas sûr que nous ayons en ce moment des dirigeants politiques et agricoles qui en ont autant et sont prêts à y mettre le prix. Pour qui n'a pas de vision, de tels dossiers ne sont « pas évidents », et ils préfèrent le plus souvent ce qui est évident et ne déplaît pas aux maîtres du moment.



Pour Roger Éthier et Hériot Sabourin, propriétaires de Viandes Lorraine, il faut gagner la course à la qualité.

Pour commercialiser les viandes non conventionnelles

Un abattoir mobile, un centre de coupe et un réseau de comptoirs

Entrevue avec Jean-Yves Poitras, commissaire industriel de Val-d'Or

En Abitibi plus encore qu'ailleurs au Québec, c'est presque impossible de commercialiser des viandes non conventionnelles, de qualité, de créneau.

Après le sabotage du projet d'abattage à la ferme par le ministère de l'Agriculture et ses inspecteurs, le projet d'abattoir mobile, qui avait été jugé irréaliste par la Coopérative de viandes fines, est réapparu à la Corporation de développement de Val-d'Or qui, grâce à la fusion, venait d'hériter d'une zone agricole. Le monde est petit, en région!

Le commissaire industriel Jean-Yves Poitras de Val-d'Or ayant pris contact avec les producteurs de la Coopérative de viandes fines laissés en plan par le refus du projet d'abatteries, avec le MAPAQ et avec le Conseil régional de développement, en vint à la conclusion que le seul consensus possible pour le moment était autour d'un projet élargi d'abattoir mobile. Élargi, en ce sens qu'il s'intégrerait à un réseau comportant cinq maillons : la production, l'abattage, la coupe, l'utilisation des viandes orphelines, la mise en marché. En somme, une entreprise et un réseau complet de commercialisation des viandes non conventionnelles.

On a donc créé une entreprise privée avec comme actionnaires une douzaine de producteurs, transformateurs et commerçants, qui ont contribué chacun 500$.

Puis, difficilement, on a réussi à négocier avec les ministères de l'Agriculture et de l'Environnement un protocole sur des normes adaptées au projet, lequel devrait être adopté à ce jour. Le MAPAQ accepte d'investir 500 000$; le CLD et d'autres organismes vont aussi contribuer. C'est un projet-pilote de trois ans.

Le réseau initial de producteurs existe : 2000 cerfs rouges chez M. Sylvio Lussier, des daims, des autruches, des chèvres, des élevages bio, etc. Et le projet suscitera normalement d'autres mises en production.

L'abattoir mobile devrait être en opération à la fin de l'été : le financement devrait permettre d'acheter le camion d'ici la fin mai.

Le Centre de coupe est déjà en opération à Val-d'Or. Il se nomme Au grenier des saveurs. Avec des viandes orphelines provenant d'autres abattoirs pour le moment, il a commencé à fabriquer des charcuteries. C'est M. Serge Grenier, le président du groupe, qui l'opère.

Un réseau de comptoirs de vente, indépendant des épiceries commerciales, se met en place. Il s'agit de comptoirs de produits locaux ou de boutiques alimentaires spécialisées, comme une poissonnerie. Les viandes abattues à l'abattoir mobile sont estampillées et peuvent aussi rester à la ferme si le fermier préfère les commercialiser lui-même. Il faudra sans doute développer aussi un marché à l'extérieur de la région.

Les coûts d'un tel système, selon M. Poitras, ne devraient pas être plus élevés que dans les abattoirs conventionnels. Pour se déplacer, l'abattoir mobile charge l'équivalent du coût de transport des animaux vers l'abattoir conventionnel. Le coût de l'abattage est le même que dans un abattoir comme celui de Saint-André-Avelin.

« L'intérêt et le défi du projet, c'est qu'il touche à l'ensemble de la commercialisation. Ce n'est pas tout d'abattre l'animal. Il faut vendre la viande, y compris les parties de l'animal qui sont moins populaires et qu'il faut transformer. »

Et réussir à rassembler les énergies et les intervenants concernés, au-delà des blessures et des intérêts particuliers, et malgré l'opposition sourde de tous les grands réseaux conventionnels.

Et les abatteries?

Cependant, l'abattoir mobile, à supposer qu'il fonctionne, ne résout pas tout. Du point de vue paysan, la possibilité d'abattre et de vendre à la ferme, surtout quand il s'agit d'élevages diversifiés ou de petits animaux comme le lapin, la volaille, l'agneau, constitue la méthode la plus naturelle, la plus économique et la plus sécuritaire, et demeure une condition essentielle pour la mise en marché des produits paysans. Au-delà de tous les mythes de la ferme-usine aseptisée et standardisée, il ne faut pas hésiter à revaloriser et recréer la ferme paysanne et toute la sagesse qu'elle incarne. La boucherie à la ferme en fait partie, n'en déplaise aux inspecteurs du MAPAQ et aux barons de la viande.

Grandeur et misère des mines en Abitibi

Rencontre avec Bruno Bussières, chercheur en génie minier à l'UQAT.

Photo : Union paysanne

Bruno Bussières fait partie de l'équipe de chercheurs du département de Sciences appliquées de l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue, où se retrouvent des spécialistes en génie minier, en foresterie, en agroalimentaire, qui mènent des études sur le terrain et dirigent des étudiants des 2e et 3e cycles provenant du monde entier, particulièrement dans le secteur minier. Bruno Bussières est spécialiste en écologie minière (restauration des sites, traitement des résidus, etc.).

Tout le monde

a en tête la phrase brutale de Bernard Landry : « Quand on ouvre une mine, la seule chose dont on est sûr, c'est qu'elle va fermer un jour ».

Le sort des régions minières

Bien sûr, les mines sont une ressource non renouvelable. Les gisements ont pris forme il y a des millions d'années, et quand on l'aura exploité, le trou va rester vide. C'est le drame des villes minières. Mais pour assurer une durée aux communautés qui se forment autour des mines en exploitation, il est important de diversifier l'activité en développant des entreprises de transformation, des entreprises de services et surtout peut-être une expertise qui va continuer à rayonner dans le monde même quand le gisement ne sera plus là.

C'est un peu ce que nous tentons de faire ici. Notre équipe de recherche a un large rayonnement et attire des étudiants et stagiaires de partout dans le monde. Nous essayons de créer en Abitibi un véritable pôle minier, un peu comme à Sudbury, en Ontario, qui est devenu le pôle minier dominant au Canada. C'est notre principal concurrent. À Sudbury, les compagnies ont investi dans le milieu, le gouvernement a transféré ses services sur place. Ce qui n'est pas le cas au Québec. Nous sommes le seul centre de recherche minier au Québec, avec plus d'un million de budget, et tous les services sont encore à Québec. Nous devons nous limiter aux 2e et 3e cycles parce qu'il manque d'étudiants au premier cycle. L'image de l'industrie minière est plutôt « sombre », et les sciences de la terre n'ont pas la cote. C'est pourtant une activité essentielle, entre autres si nous voulons être présents sur tout le territoire; autrement, comment prétendre partager les ressources avec les autochtones s'ils sont les seuls à vivre sur ces immenses territoires forestiers et miniers?

Présentement, la remontée du prix des métaux présents en Abitibi, l'or, l'argent, le cuivre, le zinc, permet de relancer l'exploration et la mise en opération des sites. Il n'en restait qu'un quinzaine en opération.

La pollution minière

Le problème de la pollution ne se pose pas d'abord au niveau de l'opération de la mine, où les réglementations fédérale et provinciale sont en général satisfaisantes. Les défis se posent au niveau des fonderies, dont les impacts peuvent être ressentis jusqu'à 100 kilomètres, et au niveau des fermetures de mine et des mines abandonnées, dont les propriétaires sont souvent disparus ou insolvables.

Comment restituer à leur état premier les sites miniers épuisés? Ce dont on a longtemps négligé de tenir compte, c'est que les amas de roches et de débris de l'extraction, s'ils sont laissés à l'air et à la pluie, peuvent dans certains cas, en s'acidifiant (la rouille), laisser se dégager les résidus de métaux qui s'y trouvent et qui s'écouleront dans les sols et les cours d'eau environnants. On a commencé à identifier le problème seulement depuis le début des années 80.

Le cas le plus actuel en Abitibi est celui du site Manitou, à Val-d'Or, à proximité de la rivière Bourlamaque, qui se trouve être justement un des 33 bassins versants identifiés comme prioritaires par le ministère de l'Environnement. La restauration du site est possible, mais elle est coûteuse, et il n'est pas toujours facile d'identifier les responsables.

Chaque cas est particulier, mais dans d'autres cas semblables, la décontamination a coûté entre 100 000 et 300 000$ l'hectare.

Richard Desjardins, Les Fros

Comme des lièvres qui courent la nuit!

Le cuivre

Ça fait cinquante ans aujourd'hui
Qu'les blokes sont icitte pour le cuivre.
Nous aut', un peu plus pour survivre
Comme les lièvres qui courent la nuit

Y ont demandé des ventilateurs
À cause du gaz dans le smelter :
« On veut d'l'eau chaude, on veut aussi
Un peu d'soleil avant la nuit
R'montez la cage avant cinq heures »

Les Foreigners ont pas rentré
Les cheminées s'sont arrêtées,
Qu'on a ben vu de Cléricy.
« Laissons brûler les abatis;
la mine engage, j'descends dans 'cage.
Y a pas de trou plus sombre qu'ici

Le jour où c'est qu'on m'trouvera mort
Enterrez-moi debout la tête dehors
Au soleil! »

La colonisation

À Montréal, aux Trois-Rivières, à Québec
Y rien à manger. Le monde est pas content
La misère noire c'pas drôle à voir.
Envoye dans l'bois, ça presse,
Une poche de fleur, une canne de graisse.

C'était l'Abitibaloney
Des années mil neuf cent trent'quelqu'
« Y aura du gagne pour tout'le peuple
d'l'espace, d'la liberté », qu'y ont dit,
mais tu t'habitues à penser à toi
quand la terre gèle en plein été.

Le nord

Go north, go north, young man!
J'monte à 'Baie James la s'maine prochaine.
Plus haut plus haut.
Du train qu'ça va
J't'écrirai un mot de l'Ungava

Mgr Félix-Antoine Savard

Un pays neuf, une société nouvelle

Mgr Félix-Antoine Savard a écrit* Menaud maître-draveur *de sa paroisse de Clermont dans Charlevoix, mais il a écrit* L'Abatis *à partir de son expérience avec les colons d'Abitibi dans les années 30. Voici ce qu'il en dit.

« Autour des années 35, il y avait une grande crise de chômage. À Clermont, le moulin marchait quand il y avait de l'eau, six ou sept mois. J'étais pris avec ce peuple-là, moi, que j'aimais beaucoup et qui n'avait pas de travail. À ce moment-là, le gouvernement a voté dix millions de piastres pour l'Abitibi.. C'était formidable à l'époque. Je suis donc partis avec trente-cinq de mes paroissiens, avec des gens de Charlevoix et du Saguenay. On est parti en autobus, par le train, et on est entrés dans un pays neuf. Le pays, je l'aurais mangé tout cru, avec ses grandes rivières mystérieuses. Un pays neuf, une société nouvelle. Tu comprends ce qu'il y avait d'exaltant. Nous avons travaillé avec de l'étoffe humaine : des chômeurs, des loups de bois, quelques véritables terriens. C'était une entreprise remplie de virilité tout de même. Épique. Et moi, j'étais un mélange de toutes sortes de choses à ce moment-là : passé, histoire, légende, littérature… On allait. Après un rang, un autre. Quand j'étais trop fatigué, je partais seul avec ma tente et mon canot. Je remontais la Turgeon, je dialoguais avec les morts, avec le passé et l'avenir. »

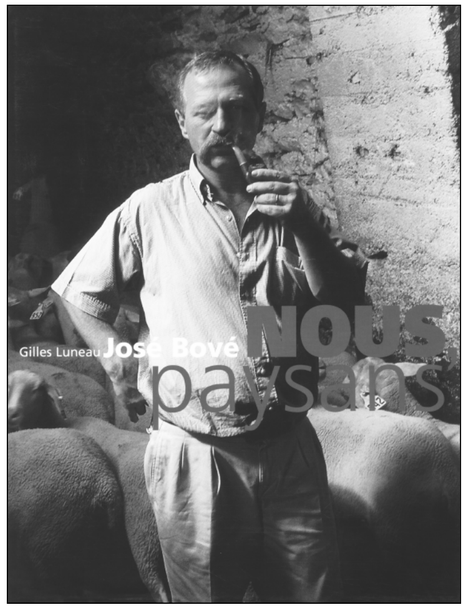
Extrait d'une entrevue avec Jean O'Neill, La Presse, *30 octobre 1965, rapporté dans André Major,* Félix-Antoine Savard, *Fides, coll. Écrivains canadiens d'aujourd'hui, 1968.*

La Tête à Papineau

Nous, paysans

José Bové et Gilles Luneau, Nous paysans, Édition du Club France Loisirs, Paris, avec l'autorisation des Éditions Hazan, 2000 (www.franceloisirs.com)

Un album de photographies, commentées par José Bové, qui retrace les grandes phases de l'évolution du monde paysan des 60 dernières années, face aux grands bouleversements technologiques et mondialistes. L'association de photos splendides, qui ont leur pendant au Québec, et d'une lecture inégalable de ces photos par José Bové permet une compréhension limpide de ce qui arrive à l'agriculture et au monde. Ces thématiques sont au cœur du combat que mène l'Union paysanne pour restaurer une agriculture vivante et sociale. Voici quelques bribes de ce bijou que je vous souhaite de dénicher quelque part… chez Renaud-Bray ou ailleurs.



Travailler ou exploiter la terre?

Labourer la terre, le parfum de la terre, la charrue, le plaisir du labour, semer, biner, planter, repiquer, arroser…

« Dans l'agriculture industrielle, tout devient support de la production de masse. L'agro-industrie n'est pas simplement une charge de mécanique, mais l'exploitation de toutes les ressources naturelles. Les gens pompent allègrement la nappe phréatique pour arroser, sans rien devoir à la collectivité et même en altérant le bien commun que sont les réserves d'eau. Il y a exploitation de la terre par tous les bouts, par en haut, par-dessous, au mépris de tous les autres usages. On standardise le dessus, on pompe le dessous et on pollue les deux. Avec l'arrosage, on s'extrait désormais des rythmes de la nature, des aléas climatiques. On ne cultive plus en fonction du sol, ni du ciel : c'est une agriculture artificielle que l'on veut contrôler de A à Z. »

Fertiliser ou stériliser?

Au départ, il y avait une seule technique de fumure; aujourd'hui, elle s'est affinée, suivant la nature du sol. Le compostage prend de plus en plus sa place, en agrobiologie bien sûr, mais aussi en agriculture paysanne. Ailleurs, on a perdu l'équilibre entre les matières organiques qui se trouvent sur une ferme et ses cultures. On a relégué la production animale comme un archaïsme. On a spécialisé : d'un côté, la ferme d'élevage; de l'autre, la ferme de culture. En agriculture productiviste, les bêtes ne nourrissent plus les terres. D'où la dérive, avec l'utilisation à outrance de la chimie, et la surexploitation des pays du Sud. On fait de l'utilisation des nitrates du Chili, des mines de phosphate, des conditions nécessaires à l'exercice agricole. Regardez le bassin parisien (traduisez montérégien) : la chimie a remplacé les troupeaux. Le sol est appauvri, car il n'y a pas de fabrication d'humus. On cherche un retour à l'équilibre d'une façon aberrante, en transportant sur des centaines de kilomètres du lisier de porc, des fientes de poule, nourris aux farines animales, bourrés d'antibiotiques et de métaux lourds… Non pas pour le bien du sol, mais parce que c'est moins cher que les produits importés. L'hélicoptère : c'est à la fois l'épandage, la grande surface, la modernité, le domptage. Il suit la guerre du Vietnam.. On passe du défoliant sur la forêt vietnamienne au traitement des champs au Round-up; produit fabriqué par la même entreprise, et avec la même base chimique qu'au Vietnam. C'est l'introduction de la guerre dans l'agriculture. »

Récolter ou rentabiliser?

« Aujourd'hui, avec l'hydroponie, le maraîchage se passe de la terre. On apporte des sucs nutritifs directement sur les racines des plantes. Les fraisiers, les tomates poussent en l'air, sur des parois, dans de petits sachets reliés à un tube…Le sol n'a plus aucune importance, il faut juste un emplacement. On cherche le mètre carré le moins cher pour implanter ces industries subventionnées. C'est une aberration économique… De plus, ce sont des fruits et des légumes standardisés, sans qualité, à vendre sans grande valorisation, uniquement pour tenter l'impossible rentabilisation, au cours le plus faible. »

« La moisson était une fête, même si c'était pénible, car elle était vécue en groupe. Personne ne pouvait moissonner tout seul : on se regroupait par village, par hameau… La moisson n'est plus un chantier collectif. Une personne suffit à conduire la machine, le plus souvent salarié d'une entreprise de travaux agricoles. Le paysan moissonne de moins en moins lui-même… La poussière ne pénètre plus maintenant dans la cabine climatisée du chauffeur, qui porte sur ses épaules une responsabilité autrefois partagée par tout un village. »

Moderniser, mondialiser

« Un bâtiment comme ça, c'est la manifestation physique d'une agriculture qui n'est plus maîtrisée. On est dans la démesure. Une architecture énorme; du volume pour stocker. C'est le Fort Knox des céréales. On stocke pour faire monter les prix. La céréale est un objet de spéculation. Aux USA, on est arrivé à nourrir non pas en fonction de la ration alimentaire de l'animal, mais en fonction du cours quotidien des céréales. Sur de gigantesques étendues de béton, on téléphone à la bourse mondiale des céréales de Chicago, ou on regarde sur Internet le cours de la céréale la plus avantageuse en coût de production. Le prix de la céréale n'est plus fixé au bout du champ, ni par le paysan, ni par l'acheteur, coopérative ou groupe privé, mais par le cours mondial. Le prix de vente imposé au paysan n'a rien à voir avec ses coûts de production. On est uniquement dans une logique boursière. »

Le maïs

Le maïs cultivé par les Amérindiens est devenu une culture généralisée à toute la planète, quelle que soit la latitude. Il est devenu l'auxiliaire indispensable de l'agriculture industrielle. Les élevages hors-sol, les vaches laitières à haut rendement tournent au maïs-soja. La façon dont on a génétiquement sélectionné, voire modifié la plante, l'a transformée en une grande dévoreuse d'eau, d'engrais, de produits chimiques. L'hiver, elle laisse les sols nus, les exposant au lessivage des pluies. C'est une gaspilleuse dont la rentabilité à long terme est loin d'être évidente si l'on prend en compte les coûts de production, les atteintes aux ressources et les dégâts environnementaux. La plante primitive a été dévoyée par l'industrialisation. »

Paysages en péril

« Sous la pression de la mécanisation, qui piétine les réalités géographiques, les habitudes culturelles et sociales, nous vivons une uniformisation du paysage quelle que soit la région. On normalise tout, suivant les mêmes critères, d'un bout à l'autre du territoire; on retrouve les mêmes races d'animaux, les mêmes bâtiments, les mêmes cultures. La photographie de ces paysages industriels peut être belle, les couleurs ne cachent pas l'uniformité du paysage : on ne saurait dire où on est. On peut faire des jolis clichés avec l'agriculture intensive, singer les à-plats de couleur de Nicolas de Staël, les abstractions des peintres. Si on ne considère que la couleur, on peut trouver une esthétique; les couleurs vont bien les unes avec les autres, ce ne sont malgré tout que des couleurs naturelles. Mais la lecture du paysage ne s'arrête pas à la couleur, elle doit s'attarder sur la construction du paysage. Alors on découvre une destruction complète du paysage, une uniformisation. Tout est rectiligne, tiré au cordeau : ça pourrait être l'Alberta canadien ou la Brie. La couleur n'est pas tout. Le paysage, c'est aussi des forces, une vie, un écosystème, ce n'est pas réductible à un support de cultures intensives. »

Élever ou cloner?

« Nous sommes dans une salle de traite faite dans les règles, intégrée au système industriel de transformation du lait : transferts menant le lait directement au tank à lait, caillebotis au sol, ordinateur pour les rations alimentaires différenciées en fonction des animaux. Nous sommes dans l'instrumentalisation de l'animal au service d'une production de masse sans plus-value, car c'est la quantité qui prime sur tous les autres critères. Malgré tout, ces salles de traite et la standardisation qu'elles imposent entraînent une modification du lait. Il est de plus en plus mort, sans aucune flore, au point que l'on est obligé de le réensemencer en permanence sinon il n'est plus fromageable en l'état. L'industrie laitière, coopérative ou privée, réclame moins du lait qu'une matière première la plus standardisée possible, que l'on va ensuite remodifier à demande pour faire du camembert, de l'emmental, des yaourts, du beurre, de la matière sèche. »

« Pourquoi nourrir les veaux avec des laits déshydratés et des farines? Où est l'intérêt économique de traire les vaches, d'envoyer le lait à l'usine de déshydratation, de le conditionner en sacs d'aliment, d'entretenir un réseau commercial afin que l'éleveur l'achète pour nourrir son veau, persuadé que cela revient moins cher que de le laisser téter sa mère ou de lui donner au seau du lait de sa mère? Un circuit aberrant ! Et une viande minable. »

« Le lapin est un échec majeur du productivisme. On ne résout pas les problèmes d'industrialisation de son élevage. On l'a développé sur le modèle avicole, en le présentant au paysan comme une aubaine pour compléter son revenu. Cela donne des ateliers avec 250 mères lapines, nourries aux granulés et aux farines. On va même jusqu'à les inséminer. On a forcé sur l'amélioration génétique pour réduire la durée d'engraissement des lapereaux. Face aux problèmes sanitaires, on les bourre d'antibiotiques, certains à usage humain, mais les lapins crèvent comme des mouches d'entérocolite. Le lapin réclame beaucoup d'attention, une nourriture naturelle renouvelée deux fois par jour. Il est fait pour être élevé en clapier familial. Avec la prolificité des lapines, mieux valent des clapiers familiaux chez des paysans nombreux que des industriels du lapin. »

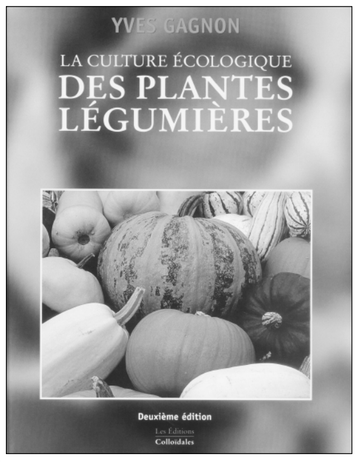
« On s'est aperçu qu'il ne restait plus que cinq variétés de poulet de chair pour l'ensemble du monde. Les dizaines d'autres, inadaptables à l'élevage en bâtiments fermés, ont été sacrifiées sur l'autel des poulaillers hors-sol et de la concentration de la production organisée par les fabricants d'aliments. Il faut au moins 90 jours pour faire un bon poulet de basse-cour, 29 jours en « batterie ». Les poulets meurent d'avoir dépassé le nombre de jours pour lesquels ils sont génétiquement sélectionnés. Un poulet industriel ne peut plus mourir de vieillesse. »

Paysans ou agri-managers?

« Le syndicalisme unique renforce l'incompréhension de ce qui est en train de se passer. Au lieu de prendre du recul sur la technique et la modernisation, le discours corporatiste demande à l'État de trouver à chaque fois une solution au problème. Il n'appartient pas au syndicat de réfléchir! À chaque colère des paysans ruinés – par les cours, par la réorganisation de la production – la FNSEA (traduisez UPA) fait descendre les petits paysans dans la rue pour défendre l'intérêt des gros. »

Du corporatisme à l'universel

« Une des manifestations les plus concrètes du non-corporatisme de notre mouvement de paysans est sa forme d'intervention préférée : amener la ferme en ville. Les citoyens peuvent mettre des visages sur l'agriculture et engager les discussions avec nous. Cela engage les paysans dans la défense de la qualité et de la diversité des aliments. Les dégâts de l'agriculture productiviste sur l'environnement, les alertes alimentaires à répétition ont rendu les consommateurs attentifs à notre combat pour l'agriculture paysanne et l'agriculture bio. Il ne leur reste qu'à prendre à leur compte, et à leur niveau (quartier, cantine, grande surface, etc.), la part de bagarre qui leur revient pour être des « consomm'acteurs ». Au regard de la part d'argent public versée à l'agriculture, les citoyens ont le droit de choisir le type d'agriculture encouragée par l'État. »



Yves Gagnon

La culture écologique des plantes légumières

2e édition, Les Éditions Colloïdales, Saint-Didace, 2004. Pour diffusion : Prologue, 1650, boul. Lionel-Bertrand, Boisbriand, J7H 1N7, 1 800 363-2864

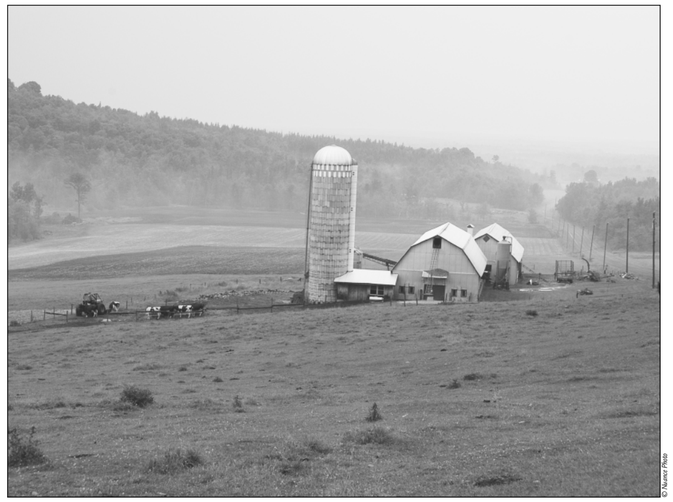
Après une troisième édition de La culture écologique pour petites et grandes surfaces, parue l'an dernier, Yves Gagnon nous livre, dans un format tout aussi splendide, la deuxième édition de La culture écologique des plantes légumières, qui traite en détail de la plupart des espèces de légumes cultivés en Occident : historique, valeur nutritive, variétés, mode de culture, maladies et insectes, conservation, semences. On y trouve les informations complètes pour le contrôle écologique des insectes et des maladies de chacun des légumes que vous ne retrouverez nulle part dans le volumineux guide d'utilisation des pesticides que se prépare à publier le ministère de l'Environnement, lequel se limite à une approche pharmaceutique : un problème, un pesticide. On y trouve également un bonne liste des meilleurs grainetiers. Un livre essentiel aussi bien pour les « jardineux » que pour les producteurs maraîchers.

L'ART DU BON PAIN
BOULANGERIE Sibuet
FABRICATION ARTISANALE
Pain au levain, épicerie fine, produits du terroir
Votre repas dans une soupe
306, route de l'Église, Saint-Jean-Port-Joli, Québec G0R 3G0
(418) 598-7890

Faire naître un paysage

Parler de paysage, c'est parler de la vie. C'est aussi parler de notre relation à la vie et, donc, de notre manière de vivre.

Yves Parent
Thérapeute et consultant en architecture de paysage
paysagesse@hotmail.com



La vie nous anime, elle crée et transforme. Elle est une force. Elle éveille la matière endormie. Elle évolue et s'élabore par cycles et spirales. La vie est aussi une pulsation, qui rythme et dynamise.

La vitalité d'un paysage peut s'exprimer selon plusieurs échelles : du code génétique de l'ADN en passant par les visages jusqu'aux grands écosystèmes planétaires. Mais peu importe l'échelle, de l'infiniment petit à l'infiniment grand, tout est ultimement interrelié. Nous voyageons dans un univers cohérent et élégant où la responsabilité de nos choix (pensées, sentiments, paroles et actes) nous rattrape tôt ou tard.

Le paysage était autrefois naturel et provenait d'un équilibre patiemment élaboré. Toutes les espèces, dont la nôtre, étaient adaptées. Le paysage supportait les besoins de chacun. Nous avions une relation symbiotique avec lui. Nous le décodions grâce à un apprentissage ritualisé et intégré; nous savions instinctivement ce qui était danger, abri, nourriture, culte, etc.

Désormais, l'espèce humaine ouvre de nouveaux territoires, et son empreinte s'immisce partout : dans l'ADN, le corps, les campagnes, les milieux naturels, les endroits inhabités comme les pôles, les écosystèmes marins, la Lune et Mars… La volonté de conquête matérielle et sociale de l'espèce humaine est en train de piller et de polluer toutes les ressources de la planète. Et ce faisant, elle détruit l'équilibre de son milieu de vie et de celui de milliers d'autres espèces qui la supportent directement ou indirectement. L'espèce humaine semble oublier l'empreinte de la nature en elle-même et le fait qu'elle ne peut aller au-delà de certaines limites sans que cessent la vie ou la joie de vivre.

Stopper la descente aux enfers

L'humanité doit retrouver la sagesse de sa présence dans l'écosystème planétaire. Elle doit retrouver sa collaboration consciente à la vie. Elle doit mettre une limite à son attitude destructrice et irresponsable, et discerner, parmi les approches possibles, celles qui lui assureront une coopération à la vie et à l'évolution – non pas la survie d'une génération, mais une pérennité pour les générations futures et l'ensemble des espèces supportant la vie.

Retrouver nos facultés créatrices

Nous pouvons influencer positivement le développement de la vie et, conséquemment, de notre propre vie par des choix éclairés. Le paysage fait appel à une notion d'interaction et de diversité qui crée naturellement de l'abondance. Le paysage est l'expression d'un lieu qui suscite en nous une émotion, un échange. Plus la qualité de cette émotion s'affine, plus elle nous rapproche de notre source et nous inspire.

Le paysage est une entité propre avec laquelle nous dialoguons constamment. Il est aussi important que les aliments que nous mangeons. Il témoigne de notre santé, mais également de la santé de nos relations : notre ouverture ou notre fermeture. Ce que nous y implantons et recueillons est le support de notre apprentissage et de notre éveil, un reflet de ce que nous sommes et voulons être.

Nous composons avec le paysage des expériences qui se veulent bénéfiques. Elles devraient aussi être respectueuses. Nous avons en nous les ressources nécessaires pour intervenir adéquatement dans cet univers riche et complexe. Nous n'avons qu'à choisir la vie, la collaboration, l'engagement et la conscience au lieu de l'ignorance, l'indifférence, la destruction et la mort.

Nous respectons ce qui nous rend plus conscients. Changeons notre regard, et la vie émergera.

Via Campesina
Journal de voyage

Véronique Côté
membre du conseil de coordination de l'Union paysanne et déléguée à la réunion de Via Campesina à Mexico.

Je suis revenue du Mexique dimanche dans la nuit.

J'étais partie mercredi dernier. Arrivée à Mexico, j'ai rencontré Annette Desmarais, de la NFU (Saskatoon) et cofondatrice de Via Campesina, Marie Hendrieken, représentante féminine (par intérim) de la coordination de l'Amérique du Nord de Via Campesina et aussi membre de la NFU, et Dena Hoff, des États-Unis, qui représentait la NFFC (National Family Farm Coalition).

Donc, nous étions quatre femmes qui représentaient le Canada et les États-Unis. Chaque groupe membre avait droit de déléguer 3 personnes de son organisation; nous étions une trentaine à participer à cette rencontre.

L'objectif était de discuter du contenu des documents officiels de Via Campesina. Cet exercice est réalisé dans les quatre régions regroupant les membres de Via Campesina. Les résultats de ces rencontres seront discutés lors de la quatrième conférence internationale de Via Campesina, au Brésil, en juin prochain.

L'organisation mexicaine UNORCA (Unión Nacionál de Organizaciones Regionales Campesinas Autonomas) était l'hôte de cette rencontre.

Jeudi

Journée de travail avec le comité des femmes de Via Campesina Amérique du Nord. Fort intéressante, nous avons, entre autres, discuté de la question des genres dans le mouvement. Pendant ce temps, la commission sur la biodiversité travaillait ses statuts et propositions dans une salle adjacente.

Vendredi

Nous avons terminé l'atelier avec le comité des femmes. Par la suite, nous avons commencé la grande rencontre de l'Amérique du Nord. Chaque groupe membre de Via Campesina s'est présenté. J'ai présenté l'Union paysanne à titre de jeune mouvement qui lutte pour briser un monopole syndical; j'ai aussi parlé des luttes particulières des nos unions sectorielles et de la conjoncture politique libérale actuelle qui prévaut aux plans provincial et fédéral, le tout en espagnol. Les groupes mexicains ont démontré un vif intérêt envers l'Union paysanne. De plus, j'avais apporté des textes en espagnol sur la situation de l'agriculture et du mouvement paysan (de l'Union paysanne) au Québec; ce document sera inséré dans le mémoire de la rencontre.

Nous avons retravaillé des textes officiels de Via Campesina, tous ensemble, le reste de la journée du vendredi et une partie de la journée du samedi.

Vendredi soir, UNORCA nous a offert une soirée mexicaine, arrosée, pour les personnes fatiguées, de café et pour les plus téméraires, de mezcal, fabriqués dans des coopératives de production membres de UNORCA.

Samedi

Après la révision des documents officiels, nous avons parlé de la conférence internationale au Brésil du 14 au 19 juin prochains. Chaque membre de Via Campesina a droit d'envoyer trois délégués à cette conférence, dont une femme, un homme et un ou une jeune. Avant la conférence se tiendront la première rencontre des jeunes de Via Campesina et la deuxième rencontre des femmes de Via Campesina.

Finalement, cette rencontre (le tout payé par Via Campesina) aura permis de faire connaître l'Union paysanne, ses luttes et ses méthodes aux membres des groupes mexicains de Via Campesina. Nous avons partagé des idées sur des problématiques communes aux trois pays, et développé un plan d'action trinational qui sera bientôt disponible. De plus, cette rencontre m'a permis de tisser des liens avec la NFU et la NFFC.

Cette dernière prendra le relais de la NFU et assurera (probablement) la coordination féminine (il faut savoir que chaque conseil de coordination régional doit être formé de deux personnes, un homme et une femme) de la région de l'Amérique du Nord pour Via Campesina. Donc, un homme de la UNORCA continuera d'assurer la coordination et une femme de la NFFC remplacera Netti, de la NFU, pour le prochain mandat.

J'ajoute que nous avons tout avantage à resserrer nos liens avec notre homologue anglophone, la NFU, ce qui nous permet de mettre de l'avant des revendications et des campagnes communes au plan fédéral.

Tous les participants ont insisté pour que nous soyons présents au Brésil. Mais je leur ai bien expliqué que nous n'avons pas les ressources financières pour régler les coûts de transport international. La NFU, et particulièrement Annette, insiste pour que nous y soyons, et nous offre de l'aide pour que nous y arrivions.

Mouvement pour une agriculture équitable
Via Cosa nostra!

Roméo Bouchard

L'UPA n'a pas fini de singer les mouvements paysans pour essayer de se maintenir en piste. Naïveté, ou perversité? Voilà que la section Développement international de l'UPA, avec une équipe renouvelée, veut créer un regroupement mondial de tous les mouvements agricoles qui défendent la souveraineté alimentaire (comme dans Via Campesina), la ferme familiale (comme dans Union paysanne), la gestion de l'offre et le zonage agricole (comme dans UPA), et même l'intégralité du territoire national (comme dans PQ). Il s'agit du MAÉ, Mouvement pour une agriculture équitable (comme dans Équiterre).

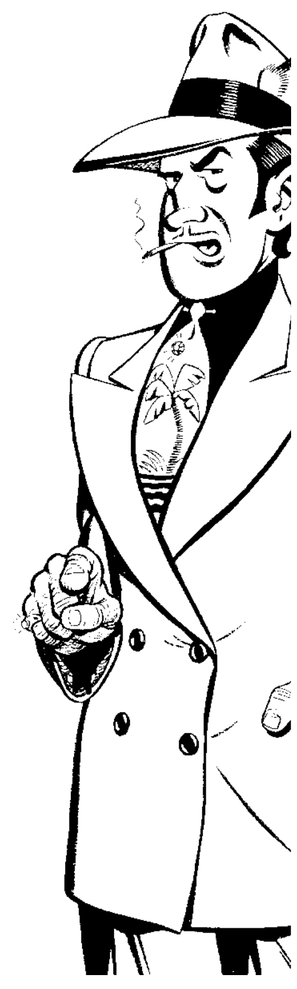
Au mieux, le MAÉ emprunte les positions de Via Campesina et de l'Union paysanne. Au pire, au lieu de se mettre à l'écoute des paysans des autres pays, des sans-terre par exemple ou des paysans indiens ou de la Confédération paysanne française, la MAÉ tente d'exporter chez eux les solutions de l'UPA. À en croire le directeur de UPA DL, André Beaudoin, la FIPA (qui regroupe les grands syndicats agricoles nationaux productivistes, dont l'UPA) et Via Campesina seraient sur le point de faire front commun pour sauver la ferme familiale.

« Tout le monde est en train de réaliser que le libéralisme économique nous empêche de couvrir nos prix de production… Plus tard, seules les multinationales seront capables de produire en agriculture. Dans une telle perspective, l'agriculture familiale va disparaître… Mais je demeure convaincu qu'on peut renverser la tendance. L'agriculture familiale n'est pas condamnée, même si elle est fortement menacée. La gestion de l'offre, approuvée et éprouvée au Canada depuis 40 ans, en fournit une démonstration éloquente. Les consommateurs paient leurs produits à coût raisonnable, les agriculteurs vont chercher leurs coûts de production en rognant sur les marges des intermédiaires. »

Il est difficile de faire pire salade. M. Beaudoin devrait commencer par convertir l'UPA et ses dirigeants, qui favorisent depuis 50 ans la concentration des fermes avec leurs politiques de financement et de mise en marché, qui privilégient systématiquement les gros. Quant aux vertus magiques de la gestion de l'offre telle que pratiquée pour couvrir les coûts de production, je ne lui conseille pas d'aller dire ça devant une assemblée d'acériculteurs, ou de producteurs laitiers, ou de producteurs bovins, ou de producteurs de lapins par les temps qui courent. Si c'est si bon que ça, pourquoi M. Pellerin crie-t-il sur tous les toits – avec raison d'ailleurs – que les revenus des agriculteurs sont en chute libre et que le gouvernement doit intervenir?

Logiquement, M. Beaudoin devrait aussi ajouter un septième point au programme du MAÉ : l'imposition du monopole syndical agricole, car sans cette dictature et tout l'argent qu'elle rapporte, les belles solutions, « les meilleures au monde », de l'UPA ne tiendraient pas longtemps.

Cette nouvelle Via Campesina risque de ressembler davantage à une Via Cosa nostra.



Le marché paysan

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

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, contacter madame Fortin au :
(819) 941-6435

Bas-Saint-Laurent

A vendre
Fermette, 4 bâtiments dont maison ancestrale agrandie et rénovée dans le style, grand jardin, boisé et arbres fruitiers sur 73 500 pieds carrés.
Possibilité de louer 4 hectares de pâturage et une grange. Le tout est situé dans un très bel environnement à 4 km de La Pocatière. 90 000$, y compris matériel et machinerie agricole. Tél. : (418) 856-4501

A vendre
7 vaches canadiennes de 3 à 10 ans de 50 à 81,25% gestantes, 1 taure gestante 87,5%, 1 génisse 75% et 3 bœufs. Prix demandé de 400 à 1200$ l'unité. Cause : départ à l'étranger. Ferme l'Écho des Montagnes
Tél. : (418) 856-4501

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 1er mai au 2 octobre, aux deux semaines, le samedi, à partir de 13 heures.
Direction autoroute 20, sortie 253, Villeroy. Près du restaurant Bouftonne.
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$/jour)
Lacto-fermentations (40$/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

Chaudière-Appalaches

Recherche
Personnes qui pourraient s'occuper de desservir des dégustations de tire d'érable sur la neige à travers le Québec, dans les provinces du Canada et aux États-Unis, et ce à l'année longue. Conditions très intéressantes. Équipement fourni ou pas (à négocier).
S'adresser à Léo Doyon par téléphone ou télécopieur après 18 heures
au (418) 427-5110

Estrie

Ferme Forest-Laplante
Veaux d'embouche biologiques (mâles et femelles) certifiés Québec Vrai. Viande de bœuf type fourrager. Coupes variées.
Vaches Hereford certifiées bio très maternelles, avec veaux du printemps.
Belles taures Hereford bio de 1 an.
Tempérament doux et excellente santé.
Viande de bœuf type fourrager.
Coupes variées.
Saint-Romain (Estrie)
Tél. : (418) 486-2870

Gaspésie

Herbothentic
Cueillette sauvage de plantes médicinales.
Vaste gamme de plantes/tisanes en vrac.
Formats 15, 30 ou 100 grammes.
Commandes postales
Visitez : Herbothentic.com
Lucie Paquet : (418) 534-2316
Saint-Elzéar de Bonaventure

Montérégie

Cherche relève
En Montérégie, ferme biodynamique, établie depuis 30 ans en cultures maraîchères, céréalières et en petits élevages diversifiés, avec vente en Agriculture Soutenue par la Communauté (300 paniers en 2004), CHERCHE RELÈVE sérieuse pour poursuivre son projet d'agriculture écologique associative avec les consommateurs et Protec-Terre.
www.fermecadetroussel.org
ou demandez Jean ou Madeleine Roussel
au (450) 346-4993

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

La Rosalie
Épicerie santé

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
Recherchons 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. Conseillères spécialisées.
La plus grande surface au Saguenay/Lac-Saint-Jean
1415 Des-Champs-Elysées
Chicoutimi, Québec
(418) 696-1597

Abonnez-vous à

UNION PAYSANNE le journal

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

Illustration : Frédéric Back

ABONNEMENT / ADHÉSION

Nom _____

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

Adresse _____ Localité _____ Code postal _____

Téléphone _____ Fax _____ Courriel _____

ABONNEMENT AU JOURNAL

○ ABONNEMENT NON MEMBRE (34,50$, taxes incluses)

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.

ADHÉSION À L'UNION PAYSANNE

Production _____

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

Adhésion ○ **Renouvellement** ○ **Cotisation annuelle : 60$**

Cotisations supplémentaires : Union biologique 40$
Union acéricole 10$

Tarifs des petites annonces selon le nombres de parutions

Parutions	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
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									

Les petites annonces

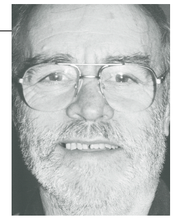
Services d'annonces classées, personnelles et commerciales

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

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

Depuis 2002, je donne mon pain!



Léandre Bergeron

Suite du dernier numéro...

À la réception de cette lettre, j'écrivis un mot à mes clients :

Mercredi 20 juin 2001

Chers clients qui achetez mon pain,

On m'a refusé ma demande de dérogation. Votre fidélité m'encourage à vous être fidèle. Je continue la production. Soyez sans crainte.

L'adversité a quelque chose de stimulant.

Léandre Bergeron

P.S. Les lettres d'appui sont très utiles à la cause. Si vous n'en n'avez pas encore envoyé, sachez qu'il n'est pas trop tard pour ce faire. L'assistante de M. Rémy Trudel se sent submergée de lettres, et c'est tant mieux.

Voici quelques lettres de mes clients adressées à ces messieurs et dames :

Rouyn-Noranda, 11 juin 2001
M. Rémy Trudel

Récemment, des inspecteurs du MPAQ ont visité la cuisine de M. Léandre Bergeron et lui ont signifié que ses pratiques n'étaient pas conformes à certaines normes du ministère. Ainsi, M. Bergeron devrait aménager une pièce spécifique et réservée à la boulangerie, sans quoi il s'expose à des poursuites judiciaires.

Nous n'avons jamais personnellement visité la cuisine de M. Bergeron. Cependant, nous achetons ses pains à La Semence de façon hebdomadaire depuis bientôt cinq ans parce qu'il s'agit de produits d'une grande qualité. Voici enfin des pains et des croissants frais et savoureux qui ont un goût et une texture de vrai pain… parce qu'ils en sont!

Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte dans la confection des produits de boulangerie. On pense, entre autres, à la qualité des ingrédients et au savoir-faire du boulanger, mais il ne faudrait pas négliger l'amour du métier de ce dernier, sans quoi tout cela ne deviendrait que simple entreprise commerciale. Or, pour M. Bergeron, l'amour du métier se conjugue avec le bonheur de travailler dans son milieu de vie. Et puisque l'activité culinaire se pratique dans une cuisine, il nous apparaît logique que notre boulanger fasse son pain dans un lieu propice : sa cuisine. Nous n'avons par ailleurs aucune crainte quant au respect des normes d'hygiène puisque nous sommes convaincus que comme tout bon artisan, notre boulanger respecte toutes les règles de l'art.

D'autre part, en achetant les pains de M. Bergeron, nous avons aussi l'impression de participer à un projet plus vaste qui consiste à favoriser le développement de notre collectivité. Acheter son pain d'un être humain dont on peut voir le sourire à chaque semaine est pour nous le signe d'une collectivité réelle et bien vivante. Cela fait partie de ces choses tangibles qui font ce que l'on appelle la qualité de vie. Et puisque cette notion de qualité de vie est un des facteurs importants dans le choix d'un lieu de résidence, nous considérons que tout ce qui vient ajouter de la valeur qualitative à notre milieu contribue à nous y faire sentir heureux. Dans le cas précis qui nous occupe aujourd'hui, la présence d'un boulanger-artisan dont on peut se procurer le pain dans un petit magasin sympathique nous rend la vie plus agréable!

L'économie de notre région périclite, l'exode des jeunes est problématique, et l'appauvrissement est parfois catastrophique… Dans le milieu rural, la situation est encore plus préoccupante. Certaines solutions sont avancées, certaines idées font leur chemin, dont celle de revaloriser l'agroalimentaire, entre autres, en misant sur la qualité des petites productions et des produits du terroir. Il s'agit selon nous d'une voie d'avenir intéressante, comme le prouve, par exemple, le succès de plusieurs régions européennes. Or, c'est précisément le créneau que tente d'occuper M. Bergeron dans sa maison bien ancrée dans le monde rural où il est actif.

Bien sûr, il s'agit d'une toute petite entreprise… Elle ne génère sûrement pas un chiffre d'affaires spectaculaire, mais elle existe assurément. Pourquoi serait-il condamnable de privilégier la qualité plutôt que la quantité et une supposée efficacité? L'avenir de nos collectivités passe aussi par la présence de ces petites entreprises qui permettent de maintenir des individus et des familles dans leur milieu de vie. Alors pourquoi tenter de mettre des bâtons dans les roues de ces petits entrepreneurs, de ces animateurs du monde rural, de ces défenseurs de la qualité des produits, de ces artisans de la qualité de vie?

Nous ne désirons pas vivre dans un monde uniformisé, standardisé et anonyme. Nous voulons continuer à privilégier des gens, des contacts et des produits qui se démarquent par leur spécificité et leur qualité. Nous souhaitons que notre collectivité et notre région reflètent aussi ces valeurs. Et nous voulons, bien sûr, continuer à déguster du bon pain cuisiné par un vrai boulanger! Voilà pourquoi nous appuyons sans réserve la demande de dérogation que compte présenter M. Léandre Bergeron.

En espérant que ces considérations puissent trouver un écho favorable, veuillez agréer, Monsieur, toutes nos salutations.

Johanne Alarie,
Pierre Labrèche

Le 21 juin 2001

Monsieur Bernard Landry,
premier ministre

Je suis étudiante à l'UQAT et cliente à La Semence (rue Carter à Rouyn-Noranda) depuis plus d'un an. J'habite Rouyn Sud, et pour me rendre à La Semence, je passe devant 3 épiceries. Cela ne m'empêche pas d'acheter mon pain à cette accueillante petite boutique d'alimentation. La raison? Simplement parce que leur pain est toujours frais, d'excellente qualité, d'un goût exquis et à très bon prix. L'épicerie la plus proche ne saurait me satisfaire autant que La Semence pour les produits de boulangerie qui sont vraiment « faits maison ». Même si ce pain est fait à la maison et non dans une pièce spécialement prévue à cette fin, je suis convaincue de la propreté de l'endroit et des méthodes de fabrication que M. Bergeron utilise depuis des années. Je sais que pour cet homme, faire son pain est plus qu'un boulot, c'est une passion; alors pourquoi douter de la propreté et de l'efficacité du lieu utilisé pour confectionner ses produits? Je serais curieuse de connaître les résultats d'analyse comparant le pain de M. Bergeron et le pain commercial en ce qui concerne la qualité de fabrication ainsi que la qualité nutritive. Travaillant moi-même dans l'alimentation, j'ai un très grand souci de propreté lors de la manipulation des aliments, et M. Bergeron a le même souci que moi sinon plus.

J'appuie donc la demande de dérogation de M. Léandre Bergeron au règlement 1.4.4 avec beaucoup de conviction.

Je vous remercie de tenir compte de cette lettre (et de toutes celles reçues et à venir) et vous transmets l'expression de mes meilleurs sentiments.

Renée Arsenault

16 juillet 2001
Monsieur Bernard Landry,
Premier ministre

L'un de mes amis, Léandre Bergeron, a décidé il y a plusieurs années de s'installer en région et de contribuer à l'amélioration de l'alimentation de la population locale en fabriquant du pain et d'autres produits de boulangerie d'une qualité exceptionnelle. Évidemment, son travail artisanal, qui est fait dans son propre domicile, ne peut entrer dans les normes que le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a jugé bon d'édicter pour l'industrie. Pour avoir moi-même visité l'installation de M. Bergeron et avoir dégusté ses produits, je puis vous assurer qu'il n'y a absolument aucun danger pour la population locale. La technique de M. Bergeron est rigoureuse, et la propreté de ses installations irréprochable. Il me semble que le gouvernement devrait encourager ce type d'initiative qui permet de maintenir et même de relancer la vie en région. En ce qui regarde la protection de la santé de la population, d'autres dossiers sont beaucoup plus importants : la pollution des rivières par l'agriculture, la pollution de l'air par des industries comme Magnolia, l'utilisation abusive des pesticides pour l'entretien des pelouses, etc.

J'espère donc, Monsieur le Premier Ministre, que vous saurez calmer les ardeurs de vos fonctionnaires pour qu'ils laissent en paix M. Bergeron et travaillent aux vraies priorités.

Serge Mongeau

La suite au prochain numéro...

À venir

Juin

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

Juillet

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