

En route vers la Gaspésie

La rédaction



UNION PAYSANNE le journal

Pour faire changement!

Vol. 1 - No 9 - Été 2004 - 3 \$

Roméo Bouchard quitte la présidence de l'Union paysanne

Maxime Laplante prend la relève

Les fondateurs d'un mouvement de l'importance sociale et politique de l'Union paysanne ont forcément une importance stratégique. Heureusement, l'Union paysanne a deux fondateurs indissociables et complémentaires.

Union paysanne

Pour ce journal d'été, nous avons nous aussi pris la route de la Gaspésie. La Gaspésie est sans contredit, avec la Côte-Nord, la plus belle région du Québec. Le Québec maritime, des vrais noms de lieu, le bleu marine sans fond de la mer, les falaises, l'incroyable Rocher Percé ancré là comme un immense navire, les villages de pêcheurs, les fruits de mer – ou ce qu'il en reste!

« Un paradis encore vierge où on peut tout créer », nous dit-on, une nature grandiose peu touchée par la modernité, qui ressemble encore à ce qui s'est offert au regard de Jacques Cartier quand il s'est pointé dans le golfe.

Mais un paradis « magané » quand même, un peu à l'envers et un peu négligé. Une région sinistrée aussi, vidée de ses ressources vitales, ses poissons, ses arbres, ses fermes et même ses touristes, appauvrie, réduite aux prestations de toutes sortes pour survivre.

Un lieu où se côtoient les ravages d'une certaine idée du progrès et du développement économique d'une part, et les prémisses d'un retour à l'idée de tribu et de nature d'autre part. Un musée des erreurs du passé et un laboratoire de l'avenir.

Pour la paysannerie, c'est un grand « Val d'Espoir » qui remet en question toutes les notions reçues sur la rentabilité des fermes industrielles et sur les politiques de développement économique. En effet, ces nouveaux paysans créent des emplois avec 20 000\$ d'investissement sur moins d'un hectare alors qu'il en coûte jusqu'à un million par emploi dans les « grosses entreprises rentables » qui dévastent des cantons complets.

Quant aux saveurs paysannes qui jalonnent la route vers la Gaspésie, à vous d'en profiter!

Dans ce numéro

Le pays

- En route vers la Gaspésie 1
- La Gaspésie entre le développement et l'utopie 16

L'événement

- Roméo Bouchard quitte la présidence;
- Maxime Laplante prend la relève 2
- Moratoire porcin et loi 54 • La crise du revenu agricole • Le rapport Bolduc pour le sirop • Kruger montre patte blanche à l'Île René-Levasseur • Les fêtes d'été • Les Bic

Paysannerie

- Les nouveaux paysans de la Gaspésie 6 (jardins, fromages, miel, herbes, Natur-bœuf...)

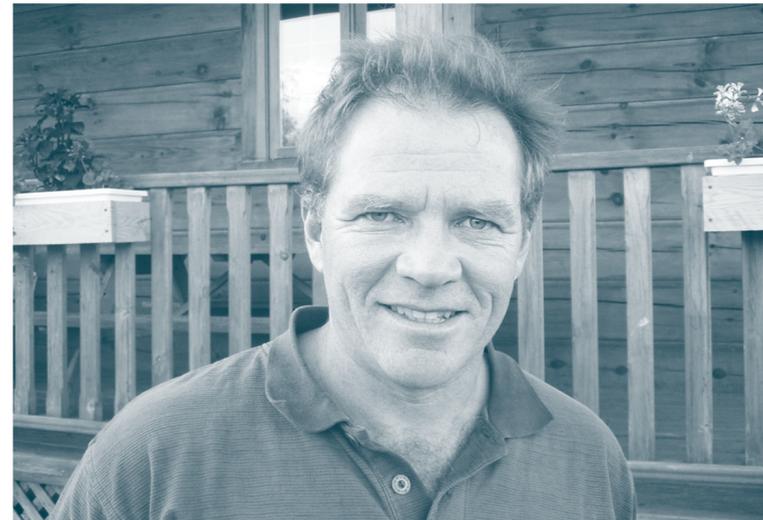
Cahier spécial

- Les saveurs paysannes de l'Est du Québec 8

Chroniques

- La Tête à Papineau : Thom Hartmann et Michèle Foreman 14

- Le Marché paysan 15



Le départ du premier,

Roméo Bouchard, ne laisse pas le mouvement orphelin. Il s'apparente davantage à un changement de garde ou de commandement, et à un réaménagement des ressources. Après trois ans au front, le président sortant cède sa place au gouvernail : il ne quitte pas le navire. L'Union paysanne est désormais un mouvement dont les structures, le discours, le membership et la nécessité ont subi l'épreuve.

Maxime Laplante lui apportera la force de son âge, 43 ans. La solidité de sa formation et de son expérience d'agronome aussi bien dans le contexte européen que québécois. La générosité d'un père de famille de 5 enfants. Son expérience agricole et municipale aussi, au cœur d'une région où l'agriculture est en pleine révolution industrielle et

porcine, Lotbinière, dans Chaudière-Appalaches.

Il peut maintenant compter sur une solide équipe de direction, sur des responsables de mieux en mieux formés et de plus en plus solidaires à tous les points de vue, sur une culture politique paysanne dans le mouvement qui rejoint celle des mouvements paysans à travers le monde.

L'Union paysanne est désormais un outil indispensable de changement au Québec, tant pour le monde rural et agricole que pour les citoyens et les urbains. Il appartient maintenant aux agriculteurs et aux citoyens concernés de lui faire confiance et de l'investir sans tarder pour créer le rapport de forces requis pour briser le monopole de l'UPA et le modèle unique d'agriculture qu'il impose.

Surtout, il faut que les appuis se concrétisent en adhésions, ce qui semble particulièrement difficile à une époque où la télévision crée facilement l'illusion que le débat à l'écran tient lieu de réalité et d'engagement. ☀



Un petit coup à donner

J'imagine que dans les circonstances, je succède à Roméo Bouchard plutôt que je ne le remplace. Ayant participé à la conception et à la construction de l'Union paysanne, je dois d'abord souligner l'incroyable énergie que Roméo Bouchard a déployée dans cette aventure que nous qualifions souvent de « petit coup à donner ».

Depuis ses débuts, l'Union paysanne a entrepris le défi incroyable de repenser l'agriculture québécoise, de la réorienter vers sa véritable vocation, soit de produire en quantité et en qualité pour sa propre population, de protéger les ressources indispensables à la production et d'occuper le territoire.

L'agriculture industrielle a failli dans tous ces mandats. Elle a concentré ses efforts sur quelques denrées d'exportation alors qu'il nous faut importer le reste de notre alimentation, les ressources ne tiendront pas le coup longtemps devant le désert du maïs et la population rurale évacue le territoire, traitée en parasite indésirable. Et pour comble, en pleine zone verte agricole, il est plus difficile de s'approvisionner en aliments sains qu'en plein cœur de Montréal.

Après avoir subi une formation d'agronome et vécu en Europe, j'ai eu amplement l'occasion d'assister à la dévastation qu'entraîne l'agriculture industrielle, que ce soit en Russie, en Allemagne, en Angleterre ou ici. Partout les mêmes promesses de prospérité pour les agriculteurs et les populations rurales et partout les mêmes mensonges. Et partout aussi la naissance de mouvements organisés pour donner un souffle nouveau à la paysannerie : Via Campesina, Confédération paysanne en France, ABL en Allemagne, FSPI en Asie, NFU ailleurs au Canada. Non pas une volonté de retour en arrière mais plutôt de combiner agriculture durable et modernisme. Ces groupes ont compris que le véritable progrès

se passe plus par la vitalité des populations rurales que par la grosseur des tracteurs et l'accroissement de l'endettement des fermes.

Autre point commun de tous ces groupes, c'est l'organisation en réseau et le travail d'équipe. L'Union paysanne a acquis ses lettres de noblesse en sortant les individus de leur isolement, en forçant un débat public. À ma connaissance, les meilleurs experts dans les dossiers agricoles ont la plupart du temps été des agriculteurs pris dans la tourmente ou des citoyens victimes du productivisme. Si un expert vous dit que c'est trop compliqué pour vous, c'est probablement parce qu'il n'a pas compris lui-même! Comme si on était trop bête pour comprendre un plan de fertilisation ou calculer un volume de lisier alors qu'on est assez intelligent pour en payer la facture.

Personnellement, j'ai fait le choix de nourrir ma famille avec les produits de la ferme, en bonne partie parce que la qualité et le choix des denrées disponibles en milieu rural laissent fortement à désirer. J'ai fait ce choix et plusieurs autres pour vivre à la ferme avec ma femme et mes enfants, leur faire goûter les joies et les malheurs de l'agriculture, d'apprendre à travailler par tous les temps, mais surtout de vivre pleinement la diversité, l'autonomie et la créativité. Situation d'autant plus difficile à supporter lorsqu'on réalise que les agriculteurs sortant du cadre industriel sont en voie de devenir des criminels : interdiction de vendre du lait directement, interdiction de vendre son propre sirop d'érable, interdiction d'appartenir à un autre syndicat, marginalisation des agriculteurs à temps partiel comme n'étant pas de « vrais fermiers », voire gérant des « fermettes ». Comment une société soi-disant démocratique et ouverte est-elle devenue aussi sectaire dans le domaine agricole? Après avoir vécu le totalitarisme est-allemand des années 80, qui pourtant permettait la

vente libre des produits agricoles en marge des plans quinquennaux, comment tolérer au Québec une telle mainmise sur la production agricole que celle exercée par l'industrie agricole et l'UPA? Les prochains mois seront marquants pour le monde agricole du Québec alors que les problèmes éclatent : vache folle, baisse du revenu des agriculteurs, ras-le-bol généralisé de l'industrie porcine, main basse sur les produits de l'érable, etc. Si on veut éviter que l'UPA s'en tire encore avec de nouvelles subventions qui ne vont que nous enfoncer plus profondément dans la crise, il n'appartient qu'à nous de nous faire entendre pour changer de cap. À nous et à personne d'autre.

Ce que tous les mouvements paysans ont également en commun, c'est d'avoir compris que le changement doit sortir des discussions de salon. Le manque d'argent et de ressources est certes commun aussi mais l'action se passe en public. L'agriculture industrielle ne tolère pas la concurrence et ne fait pas de cadeau. Et aucune organisation



Raphaëlle, Geysa, David, Anika, Rébecca, Maxime et au premier plan, Gregory, autant de bonnes raisons de changer les choses.

événements récents nous donnent raison. En prenant la présidence de l'Union paysanne, je tiens surtout à souligner pour moi l'importance des équipes : l'équipe du conseil de coordination, l'équipe des représentants régionaux, les équipes régionales et locales, les équipes sectorielles. Ce n'est pas une tâche pour un seul individu, pas seulement parce que c'est trop mais surtout parce que l'agriculture, c'est l'affaire de tous. J'imagine qu'on peut appeler ça un « petit coup à donner »!

Je quitte la présidence, mais je ne quitte pas l'Union paysanne

Le Journal sera de retour en septembre

Notre journal termine sa première année avec ce numéro. Il vous reviendra en septembre, probablement aux deux mois.

Le journal est très bien reçu et perçu dans tous les milieux. Il correspond assez bien aux objectifs visés. Le ton et le contenu font presque l'unanimité, ce qui n'est pas peu dire. Il permet de plus en plus d'approfondir le message de l'Union paysanne.

Cependant, le rythme d'implantation reste long. Le monde est habitué à l'information gratuite. Le rythme des abonnements, des ventes et de la publicité nous oblige à ralentir le rythme de production. Les ressources pour la production demeurent réduites : il faut en tenir compte.

La meilleure façon de supporter le journal, selon nos estimés, est de vendre des abonnements, surtout dans les régions moins peuplées, où la distribution en kiosque est déficitaire.

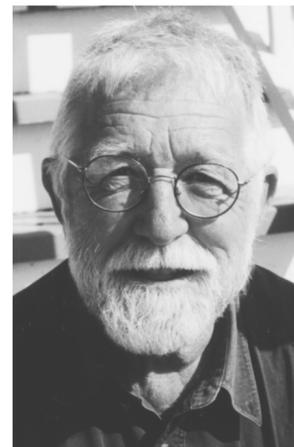
Agents d'abonnement accrédités

Tout le monde peut vendre des abonnements, mais si vous voulez devenir agent accrédité pour vendre des abonnements à commission, nous vous invitons à vous engager avec nous pour ce faire. La commission envisagée est de 10\$ l'abonnement vendu. Nous disposons de numéros antérieurs qui peuvent être utilisés comme échantillons.

L'information libre n'est pas gratuite... Mais l'information gratuite est moins libre, sinon achetée... ou vendue!

Roméo Bouchard, rédacteur, (419) 492-7692

Je quitte la présidence, pas l'Union paysanne



Roméo Bouchard

Mon intention de quitter la présidence était connue depuis l'an dernier. C'est après avoir consulté le mouvement que j'avais décidé de terminer mon mandat de trois ans. Il m'a semblé que de quitter quelques mois avant le congrès de novembre prochain, qui élira un nouveau président pour un mandat de deux ans, permettrait une période de transition progressive, utile pour évaluer les ajustements à faire et pour donner le temps au prochain président de préparer le programme à faire approuver par le congrès.

Je quitte la présidence, mais je ne quitte pas l'Union paysanne

Avec l'accord du conseil de coordination, je vais continuer à assurer la rédaction du Journal ainsi que la direction du secrétariat de Saint-Germain. Je serai également disponible pour travailler à divers dossiers, notamment ceux du sirop d'érable, de l'industrie porcine et des états généraux, à la convenance et sous la direction du conseil de coordination.

Dans un mouvement comme le nôtre, où les ressources humaines et financières disponibles sont peu nombreuses, la transition est délicate et prendra la forme d'un réaménagement des tâches et des ressources plutôt que d'un changement d'équipe. Le changement, loin de nuire au mouvement, doit lui permettre de continuer son combat avec de nouvelles énergies.

Après trois ans, le mouvement s'est enraciné, a formé des responsables qui sont en mesure d'assurer la relève à tous les niveaux. Il n'est pas bon de prendre pour acquis que certaines personnes vont tenir le mouvement. Il faut que tous réalisent que si nous ne voulons pas rater le virage que prône l'Union paysanne, tous doivent s'impliquer et prendre des responsabilités. Ces changements doivent nous donner le goût de relancer la lutte. Les appuis doivent se concrétiser en adhésions et en engagement.

Pour ce qui me concerne, je crois avoir fait ce que j'avais à faire au meilleur de ma connaissance, pas toujours de façon parfaite ou satisfaisante pour tous, j'en con-

viens également. La tâche est lourde et le combat très exigeant. J'ai maintenant 68 ans, et l'heure est venue pour moi de ralentir l'effort et de laisser l'avant-scène à de nouvelles énergies.

Je ne quitte pas non plus parce que ça va mal à l'Union paysanne

Contrairement à ce que les journalistes ont pu laisser croire, rien ne me pousse vers la porte.

Les dissidences que nous avons connues ont été résolues par nos instances démocratiques de façon remarquable. Je ne quitte pas en raison de contestations internes ni d'un découragement quelconque.

Au contraire. Si le nombre de nos membres a diminué – 2265 inscrits, 1380 en règle – c'est que les appuis enthousiastes et « cosmopolites » du début font place progressivement à des producteurs et à des citoyens intéressés à une action à long terme sur les structures de l'agriculture et de l'alimentation. La courbe du membership ne rend pas compte de l'impact que nous exerçons auprès des producteurs, des dirigeants politiques et des citoyens. Après trois ans, alors qu'au départ tout le monde à peu près ignorait l'existence même d'un monopole syndical en agriculture, le monopole de l'UPA et son modèle agro-industriel sont profondément remis en question partout, y compris à l'intérieur de l'UPA, qui est forcée de récupérer notre langage et nos problématiques sous la pression des événements et de ses propres producteurs. Le combat de l'Union paysanne demeure un combat audacieux dont l'issue est impossible à prévoir, mais c'est un rendez-vous nécessaire et essentiel si nous ne voulons pas abandonner le contrôle de notre territoire, de notre agriculture et de notre alimentation à des firmes industrielles qui n'ont que leur profit en tête.

L'Union paysanne a mûri. Elle est maintenant reconnue dans tous les milieux. Elle est un mouvement dont la structure et les objectifs se sont révélés solides et crédibles. Elle est devenue une force collective de changement. Tout particulièrement, notre déclara-

Une plaie pour la société!

Lors de la Commission parlementaire sur la loi 54, M. Laurent Pellerin, en réponse à une intervention de la ministre de l'Agriculture qui référerait à M. Bouchard, a protesté violemment, disant qu'il ne voulait « aucune comparaison avec ce genre d'individus-là qui ne sont que des plaies dans une société ».



ration de principe, nos statuts et nos règles démocratiques de représentation ont subi l'épreuve et se sont avérés justes au-delà de toute attente. Ils demeurent les meilleures balises contre une contestation tous azimuts et une action anarchique qui ne permettraient pas à ce mouvement de représenter démocratiquement des producteurs et de négocier des changements aux politiques agricoles et alimentaires.

Merci!

Au cours de ces trois ans, j'ai eu l'occasion inestimable de visiter tous les coins du Québec, de rencontrer et d'établir des liens avec des centaines de producteurs courageux et innovateurs, de discuter avec des dirigeants à tous les niveaux, d'apprendre et de comprendre un tas de choses, de me voir remercier et encourager par des centaines de personnes, le plus souvent totalement inconnues, pour le travail indispensable que nous accomplissons et l'espoir que nous incarnons.

Vous m'avez donné plus encore que je ne vous ai apporté. Je vous en remercie et je vous conjure de continuer et de mener à terme le combat que nous avons entrepris, pour le plaisir et le mieux-être de tous ceux qui cultivent la terre et de tous nos concitoyens qui se nourrissent de ses fruits et de sa beauté.

Cette façon de traiter les gens et les mouvements qui ne sont pas de son avis est inacceptable et fait la preuve qu'un monopole comme celui de l'UPA conduit à l'absolutisme et à l'intolérance.

Au cours de la même intervention, M. Pellerin a tenté à plusieurs reprises de discréditer l'ensemble des interventions des citoyens aux audiences nationales du BAPE en prétendant que seule une poignée d'individus, toujours les mêmes, s'étaient déplacés d'une audience à l'autre. Si cela est partiellement vrai pour une équipe de citoyens réunis dans la Coalition citoyenne au cours de la première tournée d'information de la Commission, ce n'est aucunement le cas pour la deuxième tournée et pour la tournée des mémoires, où la participation des citoyens a été essentiellement régionale et diversifiée.

Au total, 382 mémoires, dont 280 par des citoyens individuels et plus d'une cinquantaine par des comités de citoyens locaux et régionaux. Pour sa part, l'Union paysanne a présenté un mémoire national à Québec, plusieurs de ses équipes régionales sont intervenues régionalelement, et son président a été invité comme personne-ressource à la séance d'information sur le développement durable, à Chicoutimi. Rien qui puisse prêter à des accusations de nouyutage.

Tenter de disqualifier ainsi une des consultations publiques les plus larges et les plus importantes des dernières années relève d'une mauvaise foi évidente...



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. Caricaturiste : Pierre McLeod. Cahier spécial : Michel Lemay. Impression : Transcontinental Rimouski

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

Ont collaboré à ce numéro : Mireille Crépeau, Diane Dupuis, Bob Eichenberger, Richard et Ginette Étiement, Richard Favreau, John Forest, Benoît Girouard, Jean Guilbert, Manon Houle, Maxime Laplante, Richard et Hélène Major, Monique Michaud, J.-Clément Ouellet, Jean-François Pepin, Ian Seghers, François Tremblay, Martin et Marie-Ève Wallden, Jacqueline White, et tous ceux qu'on oublie.

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

La crise du revenu des agriculteurs

L'Union paysanne conteste l'analyse de l'UPA

Sous la pression de ses membres, l'UPA a tenu un congrès spécial pour chercher des solutions à la chute dramatique du revenu net des agriculteurs et à la disparition des fermes familiales. Entre 1995 et 2000, seules les fermes ayant des revenus bruts de 250 000\$ et plus ont vu leur nombre s'accroître, et au cours des 20 dernières années, le nombre de fermes a diminué au Québec de 33%, comparativement à 22% au Canada.

L'UPA est la première responsable de la crise

Nul ne peut contester les faits : les prix que les agriculteurs obtiennent pour leurs produits ne leur permettent plus de couvrir leurs coûts de production, et la concentration des fermes sous le contrôle de grandes industries de production, d'intrants, de transformation et de distribution est rapide. Le Québec est en train de perdre le contrôle de son agriculture!

Pour l'UPA, les responsables sont les intermédiaires qui accaparent l'argent, et la solution réside dans des prix plancher et une aide supplémentaire du gouvernement.

Si l'Union paysanne partage le constat, elle ne partage ni cette analyse des causes, ni les solutions proposées. L'UPA, selon l'Union paysanne, doit assumer une grande part de responsabilité dans cet échec, qui est le résultat de ses propres choix; les solutions sont dans la remise en question des politiques agricoles que l'UPA a imposées au gouvernement et aux agriculteurs.

M. Pellerin, il n'y a pas si longtemps, se vantait sur toutes les tribunes de la prétention que l'UPA avait permis d'offrir aux Québécois le panier de provisions le moins cher en Amérique du Nord, mais il aurait dû savoir que l'agriculteur qui fournit le panier le moins cher en Amérique du Nord risque fort d'être aussi l'agriculteur le moins bien payé d'Amérique du Nord.

L'échec de la conquête des marchés

M. Pellerin a applaudi à deux mains lors du sommet des décideurs agroalimentaires de Saint-Hyacinthe, en 1998 (on l'a tous vu dans le film Bacon), lorsqu'on a décidé de doubler les exportations et de lancer notre agriculture vers l'exportation au détriment de la souveraineté alimentaire et de la consolidation de nos réseaux de mise en marché intérieurs, locaux et régionaux. Mais M. Pellerin aurait dû savoir qu'il allait ainsi fragiliser nos agriculteurs et les condamner à subir des prix à la baisse sous la pression des marchés mondiaux. Il avoue d'ailleurs maintenant que l'exportation n'a rien rapporté aux agriculteurs. Il demande où va l'argent. La réponse est simple :

aux firmes agroalimentaires qui contrôlent la production et le commerce mondial.

Le financement agricole au volume de production

En dictant les règles des assurances agricoles, de la Financière agricole, de la Commission de protection du territoire agricole, l'UPA aurait dû savoir qu'en subventionnant les volumes de production sans plafond et en exigeant 100 hectares de terre et des volumes industriels de production pour avoir accès aux programmes agricoles, elle condamnait à l'avance les fermes familiales et la relève agricole à ne pouvoir faire face à la compétition.

L'utilisation irresponsable de la gestion de l'offre

Enfin, et surtout, en utilisant la gestion de l'offre de la façon dont elle le fait présentement, l'UPA devrait savoir qu'elle la rend inapte à garantir aux fermes familiales des prix qui couvrent leurs coûts de production. En ne posant aucune limite au prix des quotas en marché libre (30 000\$ pour une vache, 125\$ pour une poule), en multipliant les prélevés et les pénalités aux agriculteurs privés de toute marge de manœuvre dans leur mise en marché (plus de 400 millions par année), l'UPA, en plus de fermer la porte à la mise en marché locale ou à la ferme, fait grimper abusivement les coûts de production et oblige les fermes familiales et la relève à démissionner. Les prix ne peuvent plus suivre sans risquer de compromettre la rentabilité des transformateurs soumis aux marchés mondiaux.

L'administration des plans conjoints par un syndicat unique, sans véritable contrôle gouvernemental, sans compte à rendre à personne, est devenue un formidable empire lucratif pour l'UPA sur le dos des agriculteurs. S'il est plus que jamais souhaitable que les agriculteurs s'unissent pour obtenir des prix justes pour leurs produits et s'assurent d'un contrôle de l'offre pour y parvenir, il serait odieux d'imposer aux gouvernements et aux autres pays de défendre la gestion de l'offre telle qu'utilisée par un syndicat unique et tout-puissant comme l'UPA.

La solution n'est pas dans l'argent

Pendant ce temps, l'agriculture biologique et des centaines de petits producteurs font la preuve, même en l'absence d'un soutien public auquel ils auraient droit, qu'il est possible de vivre et de créer des emplois avec quelques hectares de terre et quelques milliers de dollars d'investissement.

Moratoire sur l'industrie porcine Le gouvernement doit revoir l'ensemble de son plan d'action

À la suite d'une commission parlementaire de dernière minute, où les parlementaires ont fait preuve d'une rare incompétence dans le dossier, le gouvernement a amendé les articles du projet de loi 54 concernant l'appropriation municipale des projets d'élevage porcin. Tous les intervenants avaient relevé les incohérences et les imprécisions de ce projet de loi improvisé, qui avait « oublié » l'article principal sur le pouvoir de contingentement des élevages par les MRC et qui avait visiblement pour objectif de lever le moratoire au plus tôt sans rien changer au modèle dénoncé. Les amendements corrigent en partie ce dernier point, en redonnant aux MRC et aux municipalités les pouvoirs de zonage que leur avait enlevé la loi 184, mais pour le reste, elles n'apportent que des précisions de détail.

Réaction des intervenants

Il demeure que tous les groupes ont jugé prématuré et inapproprié de légiférer sur le seul volet municipal des mesures annoncées et rappelé que la consultation et les pouvoirs municipaux à venir ne pouvaient être mis en œuvre sans établir préalablement les règles et les outils permettant de garantir le respect intégral de la capacité de support du milieu et des bassins versants concernés. La consultation populaire n'en demeure pas moins bidon et risquée parce qu'elle survient alors que le projet est déjà autorisé par l'Environnement, ne peut porter

L'Union paysanne considère que la solution à la crise du revenu des agriculteurs n'est pas dans de l'argent public supplémentaire, mais dans des politiques agricoles qui réorientent notre agriculture vers nos marchés intérieurs et restructurent le financement agricole et la gestion de l'offre de façon à donner la priorité à la ferme familiale, à la mise en marché locale, aux pratiques agricoles

durables et à la rémunération de la multifonctionnalité de l'agriculture. L'Union paysanne estime que, de façon générale, il appartient au syndicat de négociateur des conventions de mise en marché et de favoriser les coopératives de mise en marché, et non de contrôler la mise en marché ni de se substituer à l'industrie et au gouvernement.



que sur des mesures de mitigation des odeurs sans nuire au développement des activités agricoles et laisse la décision finale à des conseils municipaux souvent en conflit d'intérêt.

Réaction de l'Union paysanne et des mouvements citoyens



Photo: Union paysanne

Contrairement à la plupart des intervenants qui ont limité leurs demandes à des correctifs, l'Union paysanne et les mouvements de citoyens qui vivent le problème sur le terrain, restent formellement opposés à la levée du moratoire sans un nouveau plan d'intervention du gouvernement d'avantage fidèle aux principales recommandations du BAPE. Ce plan doit garantir le respect de la capacité de support des milieux autrement que par les seuls bilans de phosphore, une réorientation de la gestion des fumiers vers le fumier solide composté, une véritable

L'Union paysanne et les groupes citoyens estiment que lever le moratoire sans rien changer au modèle en vigueur, c'est trahir les consultations du BAPE et se diriger rapidement vers les mêmes problèmes environnementaux, agricoles et sociaux qu'avant le moratoire. L'empressement actuel des promoteurs à s'assurer des sites dans la Bas-Saint-Laurent, la Côte nord, le Saguenay/Lac-Saint-Jean, Chapais et ailleurs sonne déjà l'alarme. Côte-Paquette aurait acheté 16 000 acres de terre au Saguenay/Lac-Saint-Jean! ☀

Union paysanne

Sirop d'érable En attendant le rapport Bolduc

En l'absence évidente d'une volonté d'intervenir de la part de la Ministre Gauthier, qui est meilleure pour faire la morale que pour régler les problèmes, les acériculteurs n'ont pas le choix de reporter leur attente sur le rapport d'enquête que le président de la table filière, Normand Bolduc, doit déposer le 29 juin, deux semaines plus tard que prévu.

Le pauvre, depuis le début de son enquête, il en a vu de toutes les couleurs et il a été forcé de se rendre compte de la gravité de la situation : des inventaires énormes et inquiétants, des producteurs au bord de la faillite parce que mal payés et poursuivis de toutes part pour des montants et des contrôles abusifs, la Régie des marchés qui ferme les yeux, la dégradation de la qualité du sirop, des procédés démocratiques contestables à la Fédération, le manque de transparence dans la gestion par la Fédération de sommes astronomiques provenant de la Financière et des producteurs, etc.

Sa dernière surprise, ce sont des lettres que lui a adressé La Fédération lui enjoignant de ne pas publier ce qu'il y aurait dans son rapport –la Fédération a évidemment droit à des avant-premières que nous n'avons pas– sinon, il risquait des poursuites et des injonctions.

La pression monte de plus en plus, et la Ministre se retrouvera bientôt avec la patate chaude qu'elle avait reflé à M. Bolduc. Mais là, ils sont tous partis en vacances prématurément. Entre temps, les producteurs sont dans l'eau bouillante.

Sécurité alimentaire Un rapport progressif

Les députés de la commission parlementaire de l'agriculture ont produit un rapport progressif suite aux consultations sur la sécurité alimentaire. Ils ne sont pas allés jusqu'à remettre en question les pratiques de culture, d'élevage et de transformation



qui conditionnent la qualité de nos aliments, mais ils ont souhaité le renforcement de l'appellation biologique, un meilleur contrôle des médicaments vétérinaires et surtout, l'étiquetage obligatoire des OGM selon la norme européenne et invité le gouvernement québécois à procéder sans attendre Ottawa et à faire pression sur eux, qui s'en

tiennent à l'étiquetage volontaire selon une tolérance de 5% au lieu du 0.9% de la communauté européenne.

Même si tout cela était écrit dans le programme des libéraux, on sait maintenant que ce gouvernement a renié ce programme et refuse de s'opposer à tout ce qui risque de provoquer une opposition des gros lobbies, notamment celui de l'UPA. Et le responsable du dossier à l'UPA, Denis Couture, est clairement en faveur des OGM.

Les Brigades d'information citoyenne (BIC)

Attac-Québec, et tous ceux qui s'opposent à la mondialisation sauvage, viennent de mettre sur pied un projet d'envergure. La création de Brigades d'information citoyenne (une dizaine de personnes) qui feront connaître dans tous les milieux la menace que fait peser le néo-libéralisme sur nos acquis démocratiques.

Le coup d'envoi a été donné lors d'une rencontre de 150 personnes au Parc du Bic où on a présenté la trousse d'information de base, qui contient quatorze brochures traitant des effets du néolibéralisme dans différents domaines : santé, éducation, culture, agriculture, etc.

Les citoyens intéressés à agir dans ce sens peuvent donc former une brigade dans leur milieu.

Informations : Robert Jasmin
418-876-2831 ☀

THÉS KUSMI
LE THÉ DES TSARS!

KOUSHMICHOFF
SAINT-PÉTERSBOURG

DES THÉS DE GRANDE QUALITÉ
AUX AROMES SUBTILS

Tél. : 1 877 245-2247
Pour les points de vente, consultez le site internet www.aubergedesglacis.com

Érablière
Bois Francs

Les produits de l'érable des Bois-Francs inc.
André Lamotte, président
616, Principale
Saint-Etienne-des-Grès (Québec) G0X 2P0
Tél. : (819) 372-3369
Fax : (819) 373-3539
Cell. : (418) 335-1675

Forestier G.S.
Travaux forestiers

4312, rang Juliaville
Saint-Édouard-de-Lotbinière (Québec)
G0S 1Y0

418.796.3149

Coups sur l'île René-Levasseur

Kruger montre patte blanche

Nous souhaitons par la présente rectifier les affirmations présentées dans l'article traitant des activités de Kruger à l'île René-Levasseur, publié dans votre édition d'avril dernier.

En premier lieu, il importe de signaler que l'île n'en est une que depuis les années 60, lors de la mise en eau du barrage Daniel-Johnson. La forêt y est identique à celle qu'on retrouve dans la région et n'est pas considérée comme une forêt exceptionnelle par le ministère de l'Environnement du Québec.

Il est faux de prétendre que l'île n'a pas été touchée par le feu depuis 400 ans. Les études réalisées sur l'île ont démontré la présence de feux il y a 170 ans. De plus, un feu couvrant 2000 hectares est survenu à l'été 2002. Il a rapidement été contrôlé grâce à la vigilance de Kruger et de la Société de protection des forêts contre le feu. En raison de la présence des travailleurs forestiers sur le territoire et, conséquemment, de la rapidité d'exécution lors d'un début d'incendie, l'aménagement forestier est d'ailleurs considéré comme une stratégie efficace pour contrôler les feux de forêt.

Il est donc incorrect d'affirmer que les forêts de l'île René-Levasseur sont plusieurs fois centenaires. Selon le ministère de l'Environnement, pour être considérée comme ancienne, une forêt située dans la région de la Côte-Nord doit être une forêt d'épinettes noires et de sapins baumiers âgée de plus de 200 ans et doit présenter une structure inéquienne. Or, l'analyse du ministère des Ressources naturelles indique que les forêts de l'île sont âgées en moyenne de 160 ans et qu'elles présentent une structure équienne. De plus, elles ont été régénérées dans le passé, à la suite du passage de grands feux.

L'île n'abrite en outre ni flore ni faune exceptionnelle. À ce dernier sujet, Kruger s'est engagée auprès du gouvernement à préserver toutes les forêts ou habitats exceptionnels, si jamais de tels sites étaient découverts. Par ailleurs, l'inventaire aérien réalisé par la Société de la faune a révélé que le territoire de l'île était habité par l'original et non le caribou. Kruger effectue donc de la coupe en mosaïque sur l'ensemble du territoire, tel que recommandé par la Société de la faune, afin de favoriser le maintien de l'habitat de l'original.

Enfin, il est erroné de laisser entendre que Kruger va « plumer l'île ». La stratégie d'aménagement forestier mise de l'avant repose sur l'utilisation de techniques sylvicoles adaptées aux forêts nord-côtières et qui favorisent la protection de la régénération ainsi que le maintien de la structure naturelle des peuplements. Les techniques sylvicoles utilisées protègent la régénération forestière. Cette régénération naturelle, d'une hauteur variant de un à sept mètres après récolte, est abondante dans les forêts nord-côtières et permet à de nouveaux peuplements de se former rapidement.

Enfin, en juillet 2002, Kruger a proposé qu'une partie des allocations forestières qui lui sont accordées par le ministère des Ressources naturelles sur l'île soit soustraite à l'activité forestière. Cette contribution a permis de doubler la superficie de l'aire protégée existante, soit la Réserve écologique Louis-Babel qui, avec ses 24 540 hectares, est la plus importante au Québec. Grâce à cette initiative, 23% de l'île sera désormais protégé.

Nous respectons l'Union paysanne et sa mission. Nous estimons toutefois qu'un engagement social ou politique critique et constructif doit reposer sur l'intégrité intellectuelle et le respect des faits. Or, l'article que vous avez publié au sujet de nos activités sur l'île René-Levasseur ne respecte aucune de ces exigences.

Jean Maheu, vice-président aux affaires publiques, Kruger inc.

NDLR Il se peut qu'il y ait des inexactitudes dans le bref texte commis, mais elles n'invalident pas le bien-fondé de l'opposition. Pour mieux en juger, vous pouvez participer au Grand rassemblement à l'île René-Levasseur organisé par divers groupes citoyens le mardi 20 juillet. Le rendez-vous est en matinée au barrage Daniel-Johnson de Manic 5, à 250 kilomètres au nord de Baie-Comeau, en bordure de la route 389 Nord.

Pour le covoiturage, contactez moblevasseur@safe-mail.net

Pour information : soslevasseur.org, liberterre.cjb.net, laterredabord.org

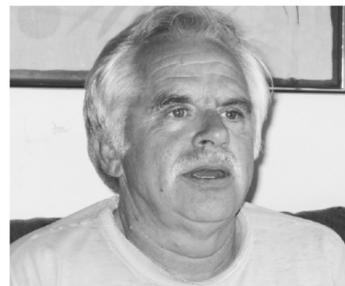
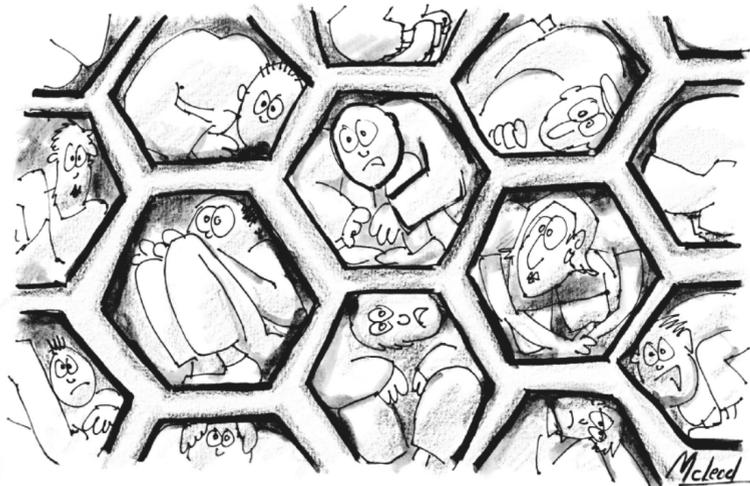
Mise en marché sauvage du miel au Québec Les apiculteurs paysans protestent

John Forest et son jeune collègue Jean-François Pepin en ont assez de voir la production du miel au Québec malmenée de toutes parts.

D'après une entrevue avec John Forest, Rucher des Framboisiers, et Jean-François Pepin, jeune apiculteur, Maria, Baie des Chaleurs

Installé au bord de la rivière Cascapédia depuis 1977, sur des terrains qu'il a pour ainsi dire défrichés, John Forest a commencé avec six ruches et des framboisiers. Il en avait 1000 l'automne dernier. Il lui en reste 750 après les maladies de l'hiver. Il est certifié bio. Il produit un excellent

La varoa et les maladies nombreuses qui atteignent les abeilles servent aux plus gros pour faire disparaître les plus petits. Il ne serait pas étonnant que certains aient même transmis délibérément la maladie aux plus petits, sachant qu'ils ne s'en remettraient pas. La présence croissante de pesticides dans les champs et les boisés atteint de plus en plus les abeilles, mais on



John Forest et Jean-François Pépin ont à cœur l'avenir de l'apiculture au Québec

hydromel et d'autres produits dérivés qui sont disponibles dans sa boutique. Son rucher est aussi un centre d'interprétation. Il met en valeur la flore de sa région : framboise, épilobe, centaurée, cerise à grappe, verge d'or, bleuet et sarrasin. Grâce à ses abeilles et à son esprit vivant et imaginaire, il est connu dans toute la Baie des Chaleurs.

La disparition des apiculteurs paysans

« Au début, nous explique-t-il, il y avait plus d'une quinzaine d'apiculteurs dans la région ; on reste deux ou trois. »

Les difficultés se multiplient pour les petits apiculteurs. En plus des maladies qui frappent fort, le prix du miel n'est pas suffisant. Le Québec ne produit que 20% de ses besoins. Au lieu de favoriser le développement de nouveaux ruchers, on importe librement du miel de Chine, d'Amérique du Sud et d'ailleurs, à bon marché, même s'il contient des résidus d'un antibiotique dangereux pour les humains. En plus, on autorise un pourcentage important de mélange de miel importé avec le miel d'ici, et on n'exige pas la mention de la provenance, ce qui n'est ni spécialement rassurant pour les consommateurs, ni valorisant pour nos producteurs paysans.

Quant à la relève, elle est à toutes fins pratiques inexistante. Il faut encore un minimum de 35 ruches pour avoir droit à l'assurance. Au MAPAQ et à la Financière, surtout depuis les épidémies, on doute facilement de la rentabilité de l'apiculture, qu'on connaît d'ailleurs assez mal. Jean-François Pepin, un mordu de l'apiculture, a fait au moins 12 plans d'affaires pour tenter d'obtenir une aide de 30 000\$: il attend toujours. On ne fait pas tant d'histoires pour prêter à des producteurs de lait pour leur permettre d'acheter des quotas à 30 000\$ qui ne vaudront peut-être plus rien dans quelques années.

L'apiculture est un métier d'artisan et un métier noble. Le miel est un aliment presque sacré. Il ne faut pas perdre cela. Les procédés industriels dans le miel sont de plus en plus suspects. Le miel biologique devrait être encouragé. Dans des conditions normales, il faudrait 200 ruches à un apiculteur pour vivre, c'est-à-dire un investissement de 100 000\$, sans compter l'équipement et les bâtiments.

Une union apicole paysanne

John Forest fait appel à tous les apiculteurs indépendants, bio ou non, pour former une union à l'intérieur de l'Union paysanne afin de défendre les apiculteurs québécois. Les revendications ne manquent pas pour se regrouper :

- ☞ combattre la concentration dans cette production qui élimine des apiculteurs et facilite la transmission des maladies;
- ☞ valoriser les méthodes de production de miel de qualité, bio ou paysan, et encourager les appellations régionales ou artisanales;
- ☞ réclamer la nomination d'un vrai répondant au MAPAQ;
- ☞ réclamer un programme de soutien au démarrage;
- ☞ proposer un programme de relève visant l'établissement annuel de dix nouveaux jeunes apiculteurs de moins de 30 ans;
- ☞ augmenter l'autosuffisance du Québec et contrôler les importations qui nuisent à nos producteurs;
- ☞ vulgariser les façons naturelles de combattre les maladies comme la varoa.

Contactez John Forest Rucher des Framboisiers 1059, Dimok Creek, Maria, GOC 1Y0 (418) 759-3027

Il existe au MAPAQ une table filière pour l'apiculture. Son président est Gilles Gagné, le représentant du MAPAQ : (418) 643-7611. Jocelyn Marceau en est le secrétaire-coordonnateur : (418) 643-7255. Un site à consulter est la section apiculture sur Agri-Réseau (agrireseau.qc.ca). Le travail du MAPAQ porte principalement sur la recherche concernant la santé des abeilles. Mais les programmes de soutien sont rares... et les politiques d'autosuffisance encore plus. ☀



Le Natur'bœuf de la Matapédia Une bœuf de qualité mis en marché localement

D'après une entrevue avec J.-Clément Ouellet, agriculteur et maire de Saint-Gabriel-de-Rimouski

Natur'bœuf, ce n'est pas le projet de bœuf naturel d'Abitibi. Ce n'est pas non plus du bœuf certifié biologique.

C'est un exemple peu banal d'agriculteurs qui ont décidé de miser sur la qualité et la commercialisation locale pour rentabiliser leur élevage, et cela, avant même la crise de la vache folle.

« L'idée était de produire un bœuf selon un cahier des charges du sevrage à l'abattage (moins de 18 mois), sans hormones de croissance, avec une ration totale de bon fourrage, sans maïs et au plus 50% d'orge de la région pour un maximum d'oméga-3, avec traçabilité complète, en vue de le commercialiser dans les marchés régionaux.

À ce moment-là, on vendait encore 1000\$ les veaux au sevrage. La plupart des éleveurs de la région ne voyaient pas l'utilité de faire de la finition pour l'abattage. On est restés cinq éleveurs à s'impliquer dans le projet. On a travaillé avec la chaîne d'épicerie GP, une chaîne indépendante établie dans l'est et qui ne compte que 14 supermarchés. Ils ont investi 250 000\$ dans le projet. On n'a eu que des miettes de l'UPA et des organismes régionaux de développement. GP a l'exclusivité. Ils sont responsables du cahier des charges à partir de l'abattage : découpe, présentation, mise en marché. À nous, ça rapporte une prime de 250\$ par tête environ. Les animaux sont abattus à Luceville, selon notre cahier des charges, et le service nous satisfait. C'est faux de prétendre qu'on pense à avoir notre propre abattoir. Présentement, nous livrons environ 1500 têtes par année. Dans 5 ans, on prévoit être en mesure d'en fournir 2500. »

Voilà un modèle qui illustre parfaitement l'agriculture que l'Union paysanne préconise et qui devrait, selon elle, faire l'objet d'un soutien prioritaire du gouvernement. ☀



LES PLUS BEAUX VILLAGES DU QUÉBEC

Les artisans

Moulin de Beaumont

Farine de blé entier moulue sur meules de pierre, des pains, des muffins et autres produits maison
2, route du Fleuve
Beaumont
(418) 833-1867

Boulangerie artisanale la Sainte-Miche

De belles miches artisanales...
168, route 132 Est
Saint-Michel-de-Bellechasse

Vin artisanal Le Ricaneux

Apéritifs de fraises et framboises
5540 rang Sud-est
Saint-Charles-de-Bellechasse

Boulangerie artisanale « La levée du jour »

Le levain de la vie
344, rue Principale
Saint-Vallier-de-Bellechasse

La Fromagerie Bellechasse

L'ancêtre des fromageries de la Côte-du-Sud
585, route 132
Saint-Vallier-de-Bellechasse

Vergers Corriveau

Un arrêt s'impose...
318 Principale
Saint-Vallier-de-Bellechasse

Érablière MDF

L'érable transformé en délices...
265, Saint-Marcel
Saint-Marcel
(418) 356-2705

Le Joyeux Pétrin

Des mains magiques pour pétrir le pain
37 Principale Est
Berthier-sur-Mer

La Fromagerie de l'Isle-aux-Grues

Des cheddars vieilliss, un Mi-Carême savoureux, Riopelle sur votre table
210 Chemin du Roi
Isle-aux-Grues

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. GOR 3G0
(418) 598-7890



Si quelqu'un doutait encore de l'existence d'une agriculture paysanne au Québec, ce premier répertoire paysan de l'Est du Québec, sans être complet, en fait la preuve et plaide en faveur d'un appui concret à la production paysanne.

Nous comptons sur vous pour nous aider à bâtir un répertoire complet qui fasse autorité dans tout le Québec.

Cidrerie La Pomme du Saint-Laurent

505, chemin Bellevue Ouest
Cap-Saint-Ignace

Potager de la Nouvelle-France

Légumes, variétés anciennes ou rares
515, chemin du Moulin
Saint-Jean-Port-Joli
(418) 598-7225

Seigneurie des Aulnaies

Saint-Roch-des-Aulnaies
1-877-354-2800

Les comptoirs gourmands

Coopérative La Mauve

Un modèle de solidarité
348, rue Principale
Saint-Vallier de Bellechasse
(418) 884-2888

Noosphère

Tout au naturel
1238, chemin de la Seigneurie (132)
Saint-Roch-des-Aulnaies
(418) 354-2027

Les bonnes tables

Le Manoir des Érables

220, boulevard Taché Est
Montmagny
(418) 248-0100

La Coureuse des Grèves

300, route de l'Église (204)
Saint-Jean-Port-Joli
(418) 598-9111



UN DOUX PAYS...

Les artisans

Le mouton blanc

Un élevage de brebis laitières sur un site enchanteur.
Fromages fermiers sur place.
176, route 230 Ouest
La Pocatière
(418) 856-6627

La Framboisière des 3

Découvrez des apéros hors de l'ordinaire : le Pacôme et le Pier-O
17, du Domaine
Saint-Pacôme
(418) 852-2999

Léo-Paul Thibeau

Les délices d'un artisan de l'érable
105, chemin de l'Éventail
Rivière-Ouelle
(418) 856-2283

Site d'interprétation de l'anguille

Germaine Madore a été la première femme acceptée comme « pêcheur côtier »...
205, avenue Morel
Kamouraska
(418) 492-3935

La Fée Gourmande

De succulents chocolats
167 avenue Morel
Kamouraska

La Société des plantes

Jardin potager exceptionnel.
Visites commentées à partir du 15 juillet, sur réservation.
207 rang de l'Embaras
Kamouraska
(418) 492-2493

La Boulangerie Niemand

De bons pains de tradition allemande dans une magnifique demeure victorienne...
82, avenue Morel
Kamouraska
(418) 492-1236

Le Quai des Bulles

Des savons de la mer et de la terre fabriqués à partir de produits régionaux.
66-A avenue Morel
Kamouraska
(418) 492-9673

La Poissonnerie Lauzier

Un artisan de la mer qui perpétue la tradition familiale et le fumage à l'ancienne.
57, avenue Morel
Kamouraska
(418) 492-7988

Les Pêcheries Ouellet

Produits de la mer et fumoir.
38-A, avenue Morel
Kamouraska
(418) 492-1872

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

La Boucanerie

Une boucanerie artisanale...
111, rue Principale
Saint-André-de-Kamouraska
(418) 493-2929

Le Jardin des Pellerins

Tout du potager aux fines herbes...
190, route 132 Est
Saint-André-de-Kamouraska
(418) 493-1063

Simon Alain

Des légumes frais et bio chez-vous
125, rue Harton
La Pocatière
(418) 894-1157

La Maison de la Prune

160 ans d'histoire de la prune au Kamouraska.
129, route 132 Est
Saint-André-de-Kamouraska
(418) 493-2616

Ferme Charles Marois

Viandes biologiques certifiées Demeter
199, route 132 Est
Saint-André-de-Kamouraska
(418) 862-2279

Le Myosotis

Le miel au naturel
942, route 230
Saint-Alexandre-de-Kamouraska
(418) 495-1172

Les bonnes tables

Café Azimut

Des mets nature dans une résidence magnifique
309, 4e Avenue
La Pocatière
(418) 856-1556

Auberge Comme au premier jour

Le bonheur tranquille
224, boulevard Bégin
Saint-Pacôme
(418) 852-1377

Au Relais de Kamouraska

Fine cuisine et tradition
253, avenue Morel
Kamouraska
(418) 492-6246

Auberge des Îles

Les saveurs du fleuve
198, avenue Morel
Kamouraska
(418) 492-7561

Café du clocher

Nature et léger
88, avenue Morel
Kamouraska
(418) 492-7561

La Maison Ronde

Le goût du terroir
183, rang Mississipi
Saint-Germain-de-Kamouraska
(418) 492-3036

Auberge La Solaillerie
Saveurs de Saint-André
112, Rue Principale
Saint-André-de-Kamouraska
(418) 493-2914
www.aubergelasolaillerie.com

Le Vieux Rafiot

Un goût du Bas-du-Fleuve
111, Rue Principale
Saint-André-de-Kamouraska
(418) 493-2929

Auberge des Aboiteaux

Une vue splendide pour déguster
280, route 132 Ouest
Saint-André-de-Kamouraska
(418) 493-2495

Les comptoirs gourmands

Marché des Caburons

Toutes les saveurs du Kamouraska au même endroit
496, route 132
La Pocatière
(418) 856-5885

L'Églantier

Le naturel du Kamouraska
641, Taché
Saint-Pascal-de-Kamouraska
(418) 492-1414

Magasin Général

Un peu du terroir québécois
98 Morel
Kamouraska
(418) 492-2882

Les bonnes tables

Saveurs paysannes

Rivière-du-Loup

LE PARADIS DU FAST-FOOD

Les artisans

Microboulangerie La Seigneurie

Succombez aux odeurs de pains chauds...
290, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup
(418) 860-3331

Saponaria

Un jardin de savons...
420 rue Lafontaine
Rivière-du-Loup
(418) 862-7276

La manne rouge

Une manne...de plaisirs
318, rue Beaubien
Rivière-du-Loup
(418) 867-2727

Les Glaces Alibaba

Les meilleures au Québec...
521, route 132 Est
Cacouna
(418) 862-1976

Boulangerie de Cacouna

La bonne odeur du pain artisanal
205 Principale Ouest
Cacouna
(418) 862-3745

Les bonnes tables

Pantagruel

Une bonne cuisine végétarienne
416, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup
(418) 868-1190

Restaurant chez Antoine

433, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup
(418) 862-6936

O'Gentilleries

De vrais déjeuners fraîcheur...
183, rue Fraser
Rivière-du-Loup
(418) 860-4419

Les comptoirs gourmands

Terroir d'ici et d'ailleurs

302, rue Lafontaine
Rivière-du-Loup
(418) 867-4499

Les bonnes tables

Saveurs paysannes

Les Basques

AU PAYS DE VICTOR-LÉVY

Les artisans

Ferme Marie-Rosaline

De l'ail, toujours de l'ail...
379, route 132 Est
L'Isle-Verte
(418) 898-3514

Marc Bergère

Agneau de pré-salé
L'Isle-Verte

La fromagerie des Basques

La tradition se perpétue...
69, route 138 Ouest
Trois-Pistoles
(418) 851-2189

Légende caprine du Bas-du-fleuve

Fromages de la Chèvrerie du Cap
24, rue Principale
Saint-Clément
(418) 963-3330

Miel naturel Saint-Paul-de-la-Croix

Nectar exquis...
201, rang 3 Ouest
Saint-Paul-de-la-Croix
(418) 898-2545

Terr'Soleil

Fines herbes transformées
Saint-Cyprien

Les bonnes tables

Café Resto L'Ensoleillé

138, Notre-Dame Ouest
Trois-Pistoles
(418) 851-2889

Auberge Saint-Simon

18, rue Principale
Saint-Simon
(418) 738-2971

Les comptoirs gourmands

La Maison du Notaire

168 rue Notre-Dame Est
Trois-Pistoles

Les bonnes tables

Saveurs paysannes

Témiscouata

LE PAYS DES LACS...

Les artisans

Domaine Acer

Économusée de l'érablé
65, route du Vieux-Moulin
Auclair
(418) 899-2825

Érablière du Toulidou
Un produit régional certifié biologique!

938, rang St-Grégoire Nord
Auclair (QC) G0L 1A0
(418) 899-2415
www.toulidou.qc.ca

CERTIFIÉ BIOLOGIQUE
OCIA

Fromagerie le Détour
Un Clandestin au lait cru...
8100, route Transcanadienne
Notre-Dame-du-Lac
(418) 899-7000

Viv-Herbes

Des herbes bio pour le corps
35, rang 2
Lejeune
(418) 855-2731

Les bonnes tables

Auberge du Chemin Faisant

12, rue du Vieux Chemin
Cabano
(418) 854-9342

Restaurant Bistro Due

159, Commerciale
Cabano
(418) 854-3734

Les bonnes tables

Saveurs paysannes

Rimouski-Neigette

OÙ LE FLEUVE DEVIENT LA MER

Les artisans

Ferme Val-aux-Vents

Multiples fraîcheurs bio pour les artisans-chefs
Saint-Valérien
rfavreau@globetrotter.net

Folles farines

Odeurs exquises...
113, rue Saint-Jean-Baptiste
Le Bic
(418) 736-8181

Les baguettes en l'air

La bonne odeur du pain paysan...
3, rue Saint-Paul
Rimouski
(418) 723-7246

Fromagerie de Lavoye

Au lait cru...
224, route 132
Sainte-Luce-sur-Mer
(418) 739-4116

Les Aliments Symbiose

Bio, frais et transformé
Daniel Proulx et Jeannette Chouinard
Saint-Narcisse

Jardins du Saroit

Ail, fleur d'ail, fraise bleuets framboises biologiques
400, rue Principale
Saint-Gabriel-de-Rimouski
(418) 798-8394

Ferme Bio-Rousseau

Porc et agneau biologiques
Jenny l'Italien
Saint-Gabriel

Ferme écologique de Baie-des-Sables

Pommes de terres et carottes biologiques
Marjolaine Dubé et Sylvain Barrette

Thierry Tripaux

Miel biologique
Baie-des-Sables

Fraisière de Baie-des-Sables

Fraises biologiques
Renée Dumontier et René-Paul Rousseau
Baie-des-Sables

Les Jardins de l'Orme

Savons fermiers et fraîcheurs pour les chefs
Caroline Durette et David Porlier
1584, Grand-Détour
Matane
(418) 562-1048

Les bonnes tables

Auberge du Mangé Grenouille

148, rue Sainte-Cécile
Le Bic
(418) 736-5656

Auberge de la Veille Maison

35, Saint-Germain Est
Rimouski
(418) 723-6010

Auberge du Grand Fleuve

47, rue Principale
Métis-sur-Mer
(418) 936-3332

Auberge La Marée douce

1329, boulevard Sainte-Anne
Pointe-au-Père
(418) 722-0822

Café Bistro l'Anse aux coques

31, route du Fleuve Ouest
Sainte-Luce-sur-Mer
(418) 739-4815

Chez Saint-Pierre - Café-Bistro

Colombe Saint-Pierre
129, du Mont Saint-Louis
Le Bic
(418) 736-5051

Hôtel Belle Plage

1310, Matane-sur-mer
Matane
(418) 562-2323

La Rose des Vents

430 route de la Mer
Sainte-Flavie
(418) 775-7330

Maison de bouche

Richard Duchesneau, chef
Rue de la Cathédrale, Rimouski

Restaurant chez Serge Pouilly

284, rue Saint-Germain Est
Rimouski
(418) 723-3038

Restaurant La Folie bergère

170 avenue du Mont-Comi
Saint-Donat (Québec)
(418) 739-5566

Restaurant La Seigneurie

225, boulevard René-Lepage Est
Rimouski
(418) 725-5000

Les bonnes tables

Coop Alina

99, Saint-Germain
Rimouski

Les bonnes tables

Saveurs paysannes

Haute Gaspésie

ENTRE LA MER ET LA FALAISE

Les artisans

Atkins et Frères

Fumoir de viandes et de produits marins.
Interprétation des techniques de fumage.
1, Chanoine-Richard
Mont-Louis
(418) 797-5059

Les Jardins Gaspésiens

Le paradis de la mosaiculture
Anse-Pleureuse

Les bonnes tables

Le Fleur de Lys

184, route 132 Est
Cap-Chat
(418) 786-5518

Gîtes du Mont-Albert

2001, route du Parc
Sainte-Anne-des-Monts
(418) 763-2288

Auberge des belles-sœurs

Resto L'Eau à la bouche
24, 1^{re} Avenue Est
Mont-Louis
(418) 797-5000

Les comptoirs gourmands

Les Fumoirs Atkins et Frères

Fumoir de viandes et de produits marins.
Interprétation des techniques de fumage.
1, Chanoine-Richard
Mont-Louis
(418) 797-5059

Les bonnes tables

Saveurs paysannes

Pointe de la Gaspésie

LE PAYS DE JACQUES-CARTIER

Les artisans

Les Jardins de la Seigneurie

Petits fruits, légumes et fines herbes
98, de la Rivière
Grande-Vallée
(418) 393-2053

Le Parc des Beaucefrs inc.

Ferme d'élevage de cerfs rouges, venaison,
capsules de bois de velours
125A, Renard Ouest
Rivière-au-Renard
(418) 269-5270

Les Pêcheries Marinard Itée

Poissons et crustacés frais, moules,
truite ombre de fontaine, pâtés aux fruits de mer, caviars de lompe
41, de l'Entrepôt
Rivière-au-Renard
(418) 269-3381

Les Fumoirs de Gaspé

Fumaison du saumon de l'atlantique
6-A rue du Chantier Maritime
Gaspé
(418) 368-3829

Ferme Chimo

Fromage et yogourt de chèvre, framboises
1705, boul. Douglas
Douglastown
(418) 368-4102

La Fermette d'Antan

Plantes médicinales, produits d'herboristerie,
fines herbes, légumes, fleurs comestibles, petits fruits, miel.
556, rang de l'Irlande
Percé
(418) 782-2348

Poissonnerie Fumoir Rocher-Percé inc.

Saumon fumé au bois d'érablé et poisson frais
50, route 132
Percé
(418) 782-2298

Charcuterie à l'orange et vin blanc

Charcuterie artisanale et produits du terroir, frais du jour.
Saumon fumé maison.
258, route 132 Ouest
Percé (Québec)
(418) 782-2191

Coop de solidarité Rocher Percé

Les Bio-Jardins, les Jardins thématiques, l'agroécologie...
397 route des Pères
Val d'Espoir
(418) 782-2777

Sushi Fougou

Sushi frais sous vide et surgelé, produits de l'érablé
964, 2^e rang Est du Cap-d'Espoir
L'Anse-à-Beaufils
(418) 782-5825

Lelièvre, Lelièvre et Lemoignan Itée

Économusée, poisson salé et séché à la gaspésienne,
poissonnerie, poisson frais et congelé, crabe et homard.
52, rue des Vigneaux
Sainte-Thérèse-de-Gaspé
(418)385-3310

Les bonnes tables

Café des Artistes

249, boulevard Gaspé
Gaspé
(418) 368-2255

Bistro le Brise Bise

135, rue de la Reine et 2, côte Carter
Gaspé
(418) 368-1456

Micro-brasserie Breughel

Kamour est une bière brassée artisanalement et refermentée en bouteille.

Toutes les bières Kamour sont sans bentonite, silicate, sel, agents correcteurs, additifs ou ajusteurs de pH.

La brasserie est située au 68, route 132
Saint-Germain-de-Kamouraska
Québec G0L 3G0
Téléphone : (418) 492-3695

Restaurant Marée Soleil

815, montée Sandy Beach
Gaspé
(418) 368-0013

Auberge Fort-Prével

2053, boulevard Douglas
Gaspé
(418) 368-2281

Restaurant Biard

99, route 132
Percé
(418) 782-2873

Restaurant La Maison du Pêcheur

et le Café de l'Atlantique
155, Place du Quai
Percé
(418) 782-5331

Resto Café le Récif

119, route 132
Percé
(418) 782-5622

Hôtel Manoir de Percé

212, route 132
Percé
(418) 782-2022

Hôtel La Normandie

221, route 132 Ouest
Percé
(418) 782-2112

Auberge Château Dubuc

87, rue de la Plage
Chandler
(418) 689-4618

Les comptoirs gourmands

Marché des Saveurs de Gaspésie

Boutique d'aliments naturels
119, rue de la Reine
Gaspé
(418) 368-7705

Boutique le Marché du Terroir

La Vieille Usine
397 route des Pères
Val d'Espoir
(418) 782-2777

Poissonnerie A. Lelièvre

53, boul. Pabos
Chandler
(418) 689-4242



BERCÉE PAR LA MER...

Les artisans

Caviars Emerance inc.

Caviars de lompe, saumon, corégone, esturgeon, caplan et saumon fumé
80, boul. Gérard-D.-Lévesque Ouest
Paspébiac (Québec)

Ferme Au trèfle mûr

Production ovine, service-traiteur pour méchoui.
297, route 132 Est
Bonaventure
(418) 534-4193

Lucie Paquet

Des herbes, encore des herbes
175, Mercier
Saint-Elzéar-de-Bonaventure
(418) 534-2316

Les Gaijardins

198, route Bourdages
Bonaventure
(418) 534-4976

Seigneurie de l'Émeu

Émeu, terrine, pâté de campagne, saucisse, tourtière, viande fumée, huile d'émeu
113, avenue Louisbourg
Bonaventure
(418) 534-3573

Ferme R. Bourdage et fils inc.

Fraises, framboises, maïs sucré, légumes variés, confitures, coulis, tartes, pâte à la viande, pain
253, rue du Viaduc
Saint-Siméon
(418) 534-2700

Ferme Paquet et fils inc.

Fruits et légumes variés, maïs, chocolat, pâtisseries, viande, salle de découpe d'emballage et d'entreposage.
287, boulevard Perron Ouest
Saint-Siméon
(418) 534-3212

Les entreprises de la Ferme Chimo

Ferme Simalex; Boeuf et veau en découpe, certifié biologique
65, rang 2 Est
Caplan
(418) 388-2751

Ferme Clément Arsenault

Miel, vinaigre de miel, vinaigre de fruits, moutarde à l'ancienne au miel et à l'éradable.
45, rang 2 Est
Caplan
(418) 388-5085

Le Potager

Asperges, fines herbes, légumes frais du jardin sans pesticides, transformation artisanale
179, rang 3 Ouest
Caplan
(418) 388-5165

Conserverie de la Baie

Confitures, gelées, ketchup, marinades, framboises, tomates de serre, légumes
144, rang 4 Ouest
New Richmond
(418) 392-6752

Serres Jardins Nature

Tomates de serre. Production certifiée biologique
200, boulevard Perron Est
New Richmond
(418) 392-2000

Fumoir Cascapedia Smokehouse

Fumoir de produits marins et viandes. Procédé de fumage traditionnel et artisanal.
70, rue Gallagher
Cascapédia-Saint-Jules
(418) 392-6207

Le Rucher des Framboisiers

Centre d'interprétation des produits de l'abeille, miel, hydromel, chandelles, certifié biologique.
1059, Dimock Creek
Maria
(418) 759-3027

Le potager Végéterre

Un potager à découvrir...
73, route Droken
Maria
(418) 759-8040

Boulangerie pâtisserie La Mie Véritable

578A, boul. Perron
Carleton
(418) 364-6662

Les Civets de la Nature

Poissons et viandes en conserve, produits haut de gamme
84, rue de la Gare
Carleton
(418) 364-3333

Érablière la Chouette Coulée

Produits de l'éradable, vente à l'année, certifié biologique
118, route Leblanc
Saint-Omer
(418) 364-3321

Les bonnes tables

Hôtel Francis

210, Pandiac
New-Richmond
(418) 392-4485

Le Manoir Belle Plage

474, boul. Perron
Carleton
(418) 364-3388

Restaurant La Rochelle

536, boulevard Perron
Carleton
(418) 364-3611

Restaurant Le Marin d'eau douce

215, route du Quai
Carleton
(418) 364-7602

Hostellerie Baie Bleue

482, boulevard Perron
Carleton
(418) 364-3355
www.carletonsummer.com

Les comptoirs gourmands

L'intégral

Aliments naturels
104-C, chemin Cyr
New-Richmond
(418) 392-4100



LE PAYS DU SAUMON

Les artisans

Un potager dans la vallée

Davy Boudreault
Causapsal

Jardins naturellement Bio

Légumes biologiques, volailles rares
Gaston Bélanger et Mélanie Laprise
Amqui

Les bonnes tables

Restaurant La Coulée Douce

21, Boudreau
Causapsal
(888) 756-5270 (sans frais)

Restaurant La Romance

801, de l'Anse Saint-Jean
Amqui
(418) 629-5331



Les nouveaux paysans de Gaspésie

Entrevues de Roméo Bouchard

Partout en Gaspésie, on rencontre ces nouvelles entreprises paysannes ou artisanales.

Elles réoccupent le territoire négligé et les terres laissées en friche. Presque toutes sont dirigées par des Québécois venus d'ailleurs, de la région de Montréal principalement, et par des femmes qui n'ont pas peur de se servir de la pelle et du marteau. Le biologique, et même la biodynamie ou la permaculture, y sont à la mode. On cherche à recréer des milieux qui intègrent les écosystèmes, la santé, la communauté, le contact avec la terre et l'autosuffisance.



« La Gaspésie, c'est un paradis encore vierge, un lieu de survie, où on peut tout créer. »
Diane Dupuis

Anse-Pleureuse Le collectif du Ruisseau Flétan

Ginette Migneault et Richard Élément sont des pionniers de cette vague. Ils sont arrivés en 1973. Ils ont défriché une petite ferme, entre les rochers, le long du ruisseau Flétan.



Ginette Migneault et Richard Élément et leur petite fromagerie. Claude Therrien et ses masques.

Ils ont tout construit, la maison, l'étable pour les chèvres et les animaux, la petite fromagerie. Puis des chalets qu'ils louent aux vilégiateurs dans le décor grandiose des falaises de la région (Mont Saint-Pierre, Mont-Louis, Anse-Pleureuse).

Un ami passé en 1976, Claude Therrien, n'est jamais retourné à Montréal et s'est mis à la sculpture sur bois, qu'il offre aux visiteurs. Un autre, informaticien, branche le coin et anime un café Internet pour les jeunes.

Ginette est maintenant agente de développement rural pour le Ralliement gaspésien. Et pour leur retraite, ils travaillent depuis 15 ans à la construction d'un super-bateau. ☀

(418) 497-5427

Anse-Pleureuse Les jardins gaspésiens

Diane Dupuis a quitté Montréal pour la Gaspésie il y a 27 ans. À l'époque, elle était ingénieure du son pour le Jazz libre du Québec. Elle est une magnifique survivante des années 70. Après avoir défriché et bâti un premier site à Percé (rang d'Irlande) et travaillé plusieurs années comme consultante en gestion, elle est venue redémarrer une sorte de lieu global et total, sur un plateau isolé qui domine la mer, où s'intègrent la nature, l'art, la communauté, l'artisanat, l'autosuffisance et la spiritualité. Une sorte d'écovillage inspiré de l'anthroposophie et de la biodynamie de Steiner, ou de la tribu de Hartmann.

Elle a connu tous les courants et assimilé tous les savoirs. Elle a une maison-fleur pleine de lumière et des sites d'installation un peu partout sur le terrain pour les Woofers (Workers on organic farms) qui se joignent à elle, des sites de jeu, de travail. Les jardins sont en mosaiculture. L'an dernier, selon la symbolique celtique, cette année, amérindienne. Ils fournissent « ce que ça prend pour nourrir tout le monde ». Elle y développe diverses formes d'artisanat : vitrail, mosaïque, bois. On sent que le travail est rigoureux. Elle a été aussi conseillère municipale.

Je pense qu'elle est une sorte de shaman qui aime bien être fondue dans son milieu et sa communauté. C'est elle qui nous a dit que la Gaspésie est un paradis vierge et un lieu de survie où on peut tout créer. C'est elle aussi qui m'a fait découvrir *Les dernières heures du soleil ancestral*, un livre phare qu'on vous présente plus loin dans ce journal. ☀

(418) 797-2612

Sainte-Anne-des-Monts La Framboisière à Constant

En entrant à Sainte-Anne-des-Monts, il y a un vrai patriote gaspésien, Constant Lepage, qui, avec un terrain sablonneux en friche de 30 arpents, a fait une magnifique framboisière biologique, avec aussi des bleuets et des mûres. Ce qui ne l'empêche pas de vouloir faire faire demi-tour aux camions de bois de son pays qui s'en vont se faire scier ailleurs et reviennent en deux par quatre. ☀

(418) 763-5141



Sainte-Anne-des-Monts La Brigade potagère

On me raconte qu'à Sainte-Anne-des-Monts, le carrefour Jeunesse Emploi, dont un des directeurs, Michel Rioux, a organisé l'an dernier la Grande séduction gaspésienne et recruté plusieurs centaines de jeunes étudiants qui se sont engagés à venir s'installer en Gaspésie, a mis sur pied la Brigade potagère et le marché du Faubourg, qui offrent des serres et des jardins bio. ☀

Mont-Louis Le fumoir Atkins

Du poisson fumé haut de gamme, qu'on retrouve sur les tables gastronomiques des grandes villes. Des artisans reconus. Des frères rassembleurs. Ils viennent de diriger une réorganisation du Circuit des saveurs de la Gaspésie en remplaçant le label « Au bon goût de la Gaspésie », contrôlé par l'UPA, par un nouveau réseau indépendant nommé « Gaspésie gourmande ». ☀

(418) 797-5059

Diane Dupuis et sa maison-fleur

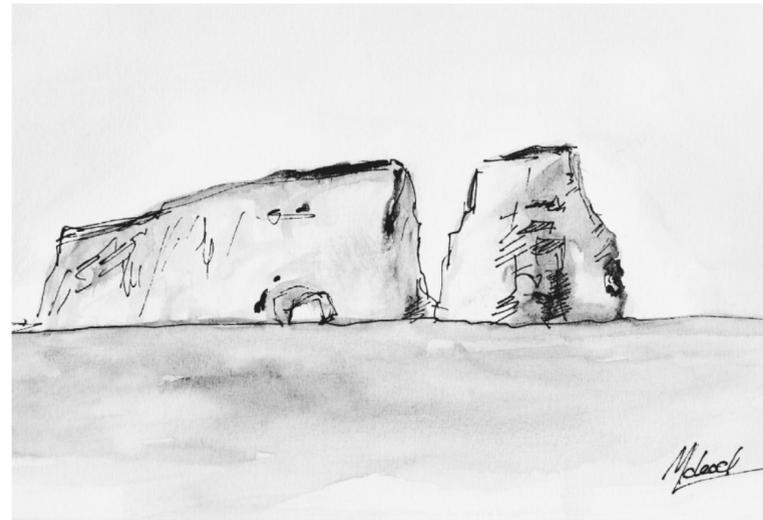


Percé

La Fermette d'Antan

À Percé, Manon Houle tente de développer un lieu où on produit, en serre et en jardin, avec sentier d'interprétation, des herbes médicinales, des fleurs comestibles, des médicaments naturels, des plantes rares, des gelées et confitures ainsi que du miel. Plus de 300 variétés de plantes. Les herboristes sont nombreuses en Gaspésie. Lucie Paquet en est une autre bien connue à Saint-Elzéar. Gaspésie, terre de survie! 

(418) 782-2348



Val d'espoir

Coopérative de solidarité de Val d'espoir



Voilà un endroit qui porte bien son nom, dans ce pays qui est le seul à avoir des vrais noms de lieu. Et ça change tout.

C'est presque trop beau pour être vrai. Un rêve comme il n'y en a qu'en Gaspésie.

Trois femmes, Aline (herboriste), Mireille (acupunctrice) et une troisième qui ne fait plus partie du groupe maintenant, ont décidé en 2000 de faire collectivement ce qu'elles rêvaient de faire chacune de leur côté. Se souvenant que Val d'espoir avait été, avec son école d'agriculture dirigée par les Clercs de Saint-Viateur, la capitale agricole de la Gaspésie, avant que le BAEQ ferme les villages et les fermes, elles ont créé la

coopérative de solidarité du Rocher Percé à Val d'espoir. Val d'espoir est un village reconnu pour sa solidarité. L'hiver dernier, tout le village est venu reconstruire la serre détruite par le verglas.

La coopérative a pu profiter des terres et de la réputation de l'ancienne école d'agriculture. Une quarantaine d'acres de terre en culture et des boisés. 20 acres sont déjà en légumes, un dizaine d'autres en plantes médicinales et ornementales. Les boisés sont aménagés et ouverts aux activités de plein air. Une serre impeccable approvisionne les jardins et la population avoisinante. On démarre l'apiculture. On donne des formations pour toute la région sur l'agriculture biologique et l'agroécologie. Les visiteurs sont accueillis à un centre d'interprétation en agroécologie et ont accès sur place à un marché où sont offerts les produits de la ferme (Les Bio-Jardin Rocher-Percé) et les produits du terroir. On met au point la production d'herbes salées artisanales. On projette une installation éolienne pour fournir l'énergie. La production est certifiée bio et respecte en grande partie les méthodes et l'esprit de Steiner.

26 personnes y travaillent en saison. Les jardins fournissent des paniers de provisions à 100 familles, à des épiceries et des restaurants. La Vieille usine de l'Anse-à-Beaufils, une autre réalisation étonnante et appréciée, est aussi un point de chute important.

« Tout le monde a collabré, explique Mireille. Ici, les gens savent tout faire. Les Entreprises agricoles et forestières de Percé ont donné la terre. Les organismes de développement, le Centre d'emploi et le MAPAQ, tout le monde a mis la main à la pâte. Malgré tout, pour tout ce qu'il y a maintenant, c'est un investissement d'à peine 400 000\$ ».

Ici, développement rime avec aménagement. 

(418) 782-2777

Douglstown

Ferme et fromagerie Chimo

Bernard Major et Hélène Morin sont venus de Maniwaki et de Montmagny en 1980, dans le village anglophone de Douglstown près de Percé, sur une petite terre de 7 acres à peine. Ils ont d'abord fait des légumes et



des framboises. Puis, en 1988, ils ont développé un troupeau de chèvres et une fromagerie, une des premières, malgré les agronomes. Les pâturages sont intensifs et le foin est acheté à Matane. La fromagerie emploie 3 personnes. Les fromages, 8 variétés, sont connus et distribués à travers tout le Québec.

« Nous reprochons à l'UPA de ne rien faire pour des agriculteurs comme nous. Nous produisons un fromage fermier, fait avec les produits de la ferme, mais on n'a pas de label « fermier » pour le



distinguer des autres industriels qui achètent le lait, comme Tournevent. Nos animaux doivent être transportés à Luceville pour être abattus. C'est 5 heures de route. Et on doit tout payer. On essaie de transformer nos viandes en saucissons et terrines mais on nous empêche de vendre à la ferme. Quant à la Gaspésie, elle va mal. Les gens se découragent. L'UPA nuit au lieu d'aider. Il a fallu se battre pour avoir droit comme ailleurs au Québec à faire payer le transport quotidien de Gaspé pour nos cueilleurs de petits fruits. »

Après toutes ces années et de si belles réalisations, Bernard et Hélène cherchent à vendre leur ferme à quelqu'un qui pourrait continuer, car ils doivent retourner en ville pour se rapprocher des soins spécialisés dont a besoin l'un d'eux. 

(418) 368-4102

POUR S'ABONNER

Par téléphone: (514) 596-1017
Par la poste: Le Couac
 CP. 222 Succ. D, MONTRÉAL (Québec) H3K 3G5
 Adressez votre chèque à: **Le Couac.**



- Abonnement d'un an : 30,42\$ + taxes = **35,00\$**
- Abonnement de deux ans : 52,15\$ + taxes = **60,00\$**
- Abonnement institutionnel et de soutien : 52,15\$ + taxes = **60,00\$**
- Abonnement de groupe d'un an (10 copies par parution): 225,98\$ + taxes = **260,00\$**
- Abonnement d'un an à l'étranger: 43,46\$ + taxes = **50,00\$**

Nom _____

Adresse _____

Code postal _____ Téléphone _____

Courriel _____

Baie des chaleurs

Et ça continue. Les Gaia-jardins de Jacqueline White à Bonaventure, où on veut aider les gens à produire leurs légumes. Le Potager végétère de Martin et Marie-Ève à Maria, le Restaurant l'Intégral à New Richmond, la boulangerie La Mie Véritable à Carleton, l'Écovillage de Saint-Louis-de-Gonzague, Plus-vert et la résistance à l'incinérateur de Belledune par la coalition Retour à l'expéditeur. Et tous ceux chez qui on n'a pas eu le temps de s'arrêter. À vous d'aller les voir et d'aller apprendre d'eux. 



La joyeuse bande de l'équipe de l'Union paysanne de la Baie des Chaleurs réunie pour tenter de soutenir les besoins et les revendications des producteurs paysans de la région.



Bob Eichenberger est de tous les combats dans la Baie des Chaleurs. Responsable de l'équipe de l'Union paysanne, candidat du Parti Vert, actif dans la coalition Retour à l'expéditeur, il vient de démarrer sa propre entreprise de service-conseil en écoforesterie. Sans oublier son moulin à scie mobile!

(418) 759-5673

La ferme Val-aux-vents L'Âme du bio dans le Bas-Saint-Laurent

Richard Favreau et sa vaillante compagnie Monique sont des paysans très influents dans tout le Bas-Saint-Laurent. Aller les visiter, c'est presque un pèlerinage, tant il est vrai que le travail de la terre a quelque chose de sacré.

Venus d'ailleurs eux aussi, ils se sont installés sur une petite terre de 4 hectares, en terrasse, plutôt rocheuse, sur les hauts plateaux de Saint-Valérien près de Rimouski, depuis moins de 10 ans. « Entre les roches, il y de la bonne terre », répète Richard. Ils y ont développé une ferme biologique, maraîchère et fruitière, remarquablement efficace, à force de bras et d'intelligence. Avec 1,3 hectare en culture, un investissement total d'environ 100 000\$, ils créent de l'emploi pour eux deux et trois autres personnes en saison. Ils fournissent des paniers à 85 familles, 30% de leur production est destinée à des restaurants et 5% est vendue sur place. Le lien personnel avec les clients est privilégié. Le travail est essentiellement manuel et artisanal et tout y est humanisé. C'est un savoir-faire considérable qu'on sent se reconstruire. On compte 177 produits et 330 cultivars différents. J'y ai mangé le meilleur jambon type-bayonne maison.



Richard Favreau, la voix du bio au Bas-Saint-Laurent et sa compagne Monique Michaud. (418) 736-5947

Ils ont aussi trouvé le temps de s'impliquer dans leur conseil municipal et les luttes contre la multiplication des porcheries autour d'eux. Richard est aussi un des dirigeants du conseil régional de l'environnement du Bas-Saint-Laurent, un des plus militants depuis la première heure sur les dossiers relatifs à l'agriculture, la forêt, le fleuve.

Avenue Bio de l'est du Québec

Mais la plus belle réalisation de Richard et Monique, c'est sans doute l'Avenue Bio, qui regroupe une trentaine de producteurs biologiques de la région, la moitié étant des producteurs maraîchers, l'autre moitié des producteurs de lait et de bovins. En 1999, ils étaient 18 certifiés dans la région : ils sont maintenant 91, dont la moitié sont des acériculteurs. L'Avenue Bio permet de représenter le bio sur les tribunes et les tables de concertation. Elle favorise les échanges sur les pratiques agricoles. Elle fait aussi la promotion du bio lors d'un colloque-exposition annuel réputé auquel s'ajoutent un Printemps des producteurs et une Fête des récoltes, dont le thème cette année sera « On récolte ce que l'on sème ». Yves Gagnon et Renée Frappier y seront les conférenciers invités.

Les producteurs bio du Bas-Saint-Laurent et de la Côte-du-Sud sont parmi les rares à participer à un Club conseil bio, le club l'envol.

Une nouvelle tradition paysanne grandit, ici comme ailleurs, sans bruit, sans subventions, sans reconnaissance officielle, sans les grosses machines et les gros systèmes de contrôle de l'UPA. « Il serait peut-être temps de l'écouter », comme chantait Harmonium. 

Lévis Un lieu et une coopérative de commerce responsable

Pour promouvoir un modèle commercial alternatif à la mondialisation néo-libérale, une première coopérative de commerce responsable est en formation à Lévis. Elle offrira une boutique, un café et une salle d'activités avec des produits issus du commerce équitable, des productions paysannes de la région et de l'économie sociale. Pour s'informer et s'inscrire : Ian Seghers, (418) 796-2602 ou Madeleine Provencher : (418) 838-9490 



Benoît Girouard, coordonnateur

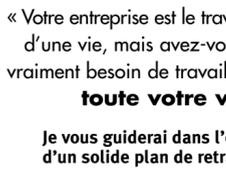
UNION PAYSANNE

biologique
syndicat agricole

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

« Votre entreprise est le travail d'une vie, mais avez-vous vraiment besoin de travailler toute votre vie? »

Je vous guiderai dans l'élaboration d'un solide plan de retraite.




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
 LES SOLUTIONS À VOTRE MESURE
 LES SERVICES INVESTISSEMENT, LAURET
 CABINET DE SERVICES FINANCIERS
 sans frais : 1-866-733-1796

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

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

La Tête à Papineau

Le retour à la tribu

Hartmann Thom, Les dernières heures du soleil ancestral, Éditions Ariane, Outremont, 1999, 360 pages.

Un grand livre qui allie spiritualité et écologie et qui, significativement, circule en Gaspésie, où un vent de contre-culture rappelant celui des années 70 souffle un peu partout. C'est une nouvelle façon de voir le rapport de l'homme à la nature et aux autres humains qui est omniprésente derrière les projets de centaines de nouveaux Gaspésiens, et ils ne sont pas les seuls à travers le Québec à penser de cette façon.

Nous sommes tous constitués de lumière solaire

Hartmann propose une interprétation de l'évolution de l'humanité dont le fil conducteur est l'utilisation de l'énergie du soleil pour permettre aux humains de se multiplier. La croissance et l'expansion des populations a amené l'organisation tribale du début, axée sur la nature et la communauté, à faire place progressivement à la cité-État, basée sur l'exploitation commerciale de la nature et une structure hiérarchique.

« Au sens littéral du terme, nous sommes tous véritablement constitués de lumière solaire... Tout ce qui vit autour de nous

n'existe que pour une seule raison : quelque part, un jour, une plante fut capable de capter la lumière du soleil et de la stocker. » (p.9)

La photosynthèse végétale est à la base de tout. Les animaux et l'homme primitif cueilleur et chasseur s'en nourrissent. Puis, cette utilisation de l'énergie solaire emmagasinée sur la Terre se raffine : apparaissent l'élevage, l'agriculture, l'utilisation des forêts, l'esclavage, le charbon, le pétrole. « Nous sommes tous faits de lumière solaire, et notre capacité à utiliser sans cesse davantage cette énergie (grâce aux combustibles fossiles) a permis l'extraordinaire accroissement de notre population au cours des siècles passés... L'esclavage re-

présente un autre moyen d'appropriation de la lumière solaire emmagasinée dans le corps d'autrui et d'exploitation au bénéfice de l'exploiteur. »

De la communauté tribale à la domination de la cité-État

En même temps, on passe de l'organisation tribale au patriarcat, à la cité-État, aux grands empires, ce qui implique un changement complet de vision du monde. L'homme cesse de se voir comme partie intégrante du grand tout de la nature et dépendant de la sécurité que lui procure sa tribu, pour se voir comme le roi de la nature, destiné à l'exploiter et à dominer la création.

La domination remplace la coopération. La structure pyramidale de l'État remplace le cercle égalitaire de la tribu. L'argent remplace l'utilisation durable des ressources locales.

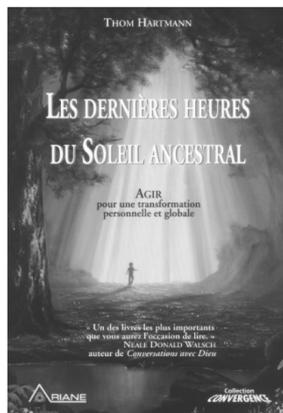
En plus de nous déconnecter progressivement de la nature, cette évolution nous conduit à la destruction de la planète : « Nous sommes tous constitués d'énergie solaire et nous nous

procurons notre énergie en dilapidant notre capital de départ (l'ancienne lumière solaire stockée dans le sous-sol et qui, peu à peu, se raréfie). De plus, nous abattons nos arbres, qui servent pourtant à maintenir l'équilibre du cycle de l'eau, à préserver notre humus et à contrôler les émissions de gaz carbonique. Par conséquent, les espèces vivantes disparaissent de plus en plus rapidement, et les changements climatiques provoquent un climat instable sans précédent qui met en danger l'humanité et la nature entière. »

Hartmann partage l'idée reçue actuellement que les réserves de pétrole, au rythme où on les utilise plutôt que de s'en servir pour préparer les alternatives, seront épuisées d'ici une cinquantaine d'années.

La tribu moderne : une communauté volontaire

La solution pour Hartmann est d'opérer un retour à la vision du monde de la tribu. Tourner le dos à la guerre sous toutes ses formes et rétablir le contact



avec la nature, le grand tout, la présence à ce qui existe ici et maintenant, le respect des autres et des autres cultures, rendre leur pouvoir aux femmes, éteindre la télévision, réinventer notre vie quotidienne et nos rituels.

La tribu moderne doit être une communauté volontaire, qui cherchera à s'établir dans des endroits où elle pourra reconstituer les éléments de base d'une autosuffisance en contact plus intime avec la Terre.

Hartmann croit à la force d'influence de l'individu conscient. C'est pourquoi son livre n'est pas que l'explication d'une vision, il est un appel à changer soi-même pour changer le monde. Il est à la fois politique, écologique et spirituel. Et il s'appuie sur des exemples concrets empruntés à l'histoire des peuples et des tribus de partout et de tous les temps. 



Le marché paysan

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

Centre du Québec Montréal

Encan de petits animaux Villeroy

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

La Sourcière

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

Bas-Saint-Laurent

A vendre

Formette, 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 boufs. 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 de la mer à l'huile de chanvre et aux algues de la Gaspésie. Savons de la terre aux argiles blanche, verte ou rouge. Barres de massage aux beurres de cacao et de karité et à l'huile d'amande douce. Boutique ouverte de juin à octobre. Pour obtenir notre catalogue, visitez notre site ou téléphonez-nous au 418-492-9673 quaidesbulles@globetrotter.net www.quaidesbulles.ca

Chaudière-Appalaches

Recherche

Personnes qui pourraient s'occuper de servir des dégustations de tire d'étable 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 télécopier après 18 heures au (418) 427-5110

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

Recherche

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

Québec



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

Saguenay/Lac-Saint-Jean

Le Jardin des Mômes

Ferme maraîchère écologique, membre du WWOOF
Tremblay Marc, propriétaire
576, Anse à Pelletier,
Saint-Fulgence, Québec, G0V 1S0
Téléphone : (418) 674-1787

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



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



Le retour aux saveurs paysannes

Foreman, Michèle, L'histoire savoureuse d'une région. Bas-Saint-Laurent, Édition Stellaire (chez l'auteur), 125 pages.



L'auteure, Michèle Foreman, est bien connue pour ses articles sur la bonne bouffe dans plusieurs publications. Elle inaugure une collection qui couvrira les principales régions du Québec. Le volume sur l'Outaouais est déjà paru. Le Bas-Saint-Laurent vient de paraître, et le prochain sera la Montérégie. La présentation est soignée et très belle. Les photos magnifiques. Après un bref portrait de la région, les ouvrages comportent plusieurs volets : les gardiens du terroir, les producteurs artisans, les cuisiniers et les aubergistes, le circuit, et plus de la moitié du volume est consacré aux recettes.

Un outil haut de gamme de mise en valeur de la production paysanne. En librairie. 

Maisons écologiques
CD d'archives (quelque mille articles) et répertoire de fournisseurs verts
www.21esiecle.qc.ca
1 800 667-4444 (abonnement)
UN NUMÉRO GRATUIT!

Le magazine de la maison saine

COOPÉRATIVE UNITEK
Fabricant de fertilisant naturel marin
Farine de crabe • N5,2 - P3 - K1 • 20kg / 75\$
Farine d'algue • N1,2 - P0,3 - K1,7 • 20 kg / 75\$
Chaux marine
Prix à la tonne pour agriculteurs
(418) 587-6513 • coopunitex@linuxmail.org

La Corporation des Fêtes Paysannes* en collaboration avec l'organisme TOHU La Cité des Arts du Cirque est fière de vous inviter à participer à la première édition de

Dans une ambiance de marché européen et de fête foraine, La Fête Bio Paysanne regroupera plus de 60 exposants : agriculteurs et transformateurs biologiques locaux, groupes environnementaux, écologistes, entreprises alternatives, etc. Cette foire prendra place sur le site de TOHU La Cité des Arts du Cirque, situé à l'angle des rues Jarry et d'Iberville à Montréal, un site enchanteur qui deviendra le deuxième plus grand parc urbain de l'île de Montréal.

samedi 4 et dimanche 5 septembre 2004 de 9h à 17h • ENTRÉE GRATUITE

M. Yves Gagnon sera le président d'honneur de La Fête Bio Paysanne. Il sera d'ailleurs sur place pour rencontrer les gens lors de l'événement.



pour info Benoit Girouard, président, 450.475.1119
Perry Bisson, vice-président, 514.640.0143
Philippe Larramée, administrateur, 514.270.5452

Merci à nos commanditaires



* La Corporation des Fêtes Paysannes est une corporation sans but lucratif qui a pour administrateurs des agriculteurs biologiques du Québec et des citoyens engagés à promouvoir avec l'Union paysanne un nouveau partenariat entre les fermiers et les consommateurs.

ABONNEMENT / ADHÉSION	
Nom _____	
Organisme ou entreprise (s'il y a lieu) _____	
Adresse _____	Localité _____ Code postal _____
Téléphone _____	Fax _____ Courriel _____
ABONNEMENT AU JOURNAL	ADHÉSION À L'UNION PAYSANNE
<input type="checkbox"/> ABONNEMENT NON MEMBRE (34,50\$, taxes incluses)	Production _____
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.	
Catégorie de membre Paysan <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/> Certifié biologique <input type="checkbox"/> Carte de producteur <input type="checkbox"/> Citoyen <input type="checkbox"/> Associé <input type="checkbox"/> Groupe sympathisant <input type="checkbox"/>	
Adhésion <input type="checkbox"/> Renouvellement <input type="checkbox"/> Cotisation annuelle : 60\$ Cotisations supplémentaires : Union biologique 40\$ Union acéricole 10\$	
Complétez le formulaire, joignez le paiement, pour les membres, pour les non membres, signez ci-dessous et expédiez le tout à l'Union paysanne, le journal, 453, Principale, Saint-Germain-de-Kamouraska, Québec, G0L 3G0.	

Tarifs des petites annonces selon le nombre 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 septembre	15 septembre
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

La Gaspésie, entre le développement et l’utopie



Roméo Bouchard

La Gaspésie est la plus gravement affectée des six régions périphériques du Québec qui sont en décroissance et en dépeuplement (Gaspésie, Bas-Saint-Laurent, Côte-Nord, Abitibi-Témiscamingue, Saguenay/Lac-Saint-Jean, Mauricie). Dans le cas des régions de l’est, de Lévis à Gaspé, les démographes parlent carrément d’un processus de désertification.

Déclin des régions périphériques

Depuis la fin des années 60, où on a commencé à prendre conscience des « disparités régionales », aucune politique sérieuse de développement régional ou d’occupation du territoire, aucune initiative citoyenne de développement local n’ont réussi à freiner ce phénomène qui a pris l’allure d’un déclin inéluctable des régions-ressources, phénomène qu’on attribue à l’évolution de l’économie mondiale.

Il ne reste même plus 100 000 personnes dans cette région qui en comptait encore près de 120 000 au début des années 70. Les jeunes de moins de 15 ans, qui formaient 43% de la population en 1970, n’en forment plus que 15% en 2003. Le revenu moyen n’atteint pas 20 000\$, c’est-à-dire le seuil réel de la pauvreté, et 50% des revenus de la région proviennent des transferts gouvernementaux (20% au Québec), dont presque 75% de la population dépend pour vivre. Le chômage se maintient au-dessus de 25%.

L’échec de la modernisation

Au départ, à la fin des années 60, le Bureau d’aménagement de l’Est du Québec, dirigé par le même Guy Coulombe qui préside aujourd’hui la Commission d’étude sur la gestion de la forêt, a accredité l’idée que la survie des régions périphériques était une question de développement économique pour des communautés devenues, avec les temps modernes, des « communautés socialement non viables et économiquement non rentables ». En encourageant vigoureusement la modernisation des secteurs économiques traditionnels (pêche, forêt, agriculture) par des fermetures de villages, de fromageries et d’usines de poisson et par des déplacements de population sans

précédent, le BAEQ, en l’absence de toute politique intégrée d’occupation du territoire, a ouvert toute grande la porte aux procédés industriels qui ont provoqué l’épuisement des ressources en moins de 30 ans. La mer a été vidée par les chalutiers, la forêt a été dévastée par les multifonctionnelles des papetières, et les terres jugées impropres à l’agriculture spécialisée ont été abandonnées ou reboisées. Le dépeuplement et l’appauvrissement qui en a résulté ont compromis en grande partie le développement du seul secteur restant, le tourisme, qui s’est lui aussi dégradé.

Pôles de croissance

Après l’échec du BAEQ et la prise en main des citoyens dans les projets de développement local, les théoriciens des pôles de croissance comme ressort du développement de la périphérie ont complété le travail de déstructuration en favorisant la centralisation des investissements et des services, annulant ainsi les efforts des réseaux régionaux et des opérations de développement local menées par les citoyens. Ces idées du rapport Higgins, Martin, Raynaud, selon lequel un investissement fait à Montréal, grâce à l’effet parapluie, profite davantage à la Gaspésie qu’un investissement fait en Gaspésie, un milieu déstructuré, sont toujours acceptées en haut lieu, contre tout bon sens.

La politique de concertation

La politique de concertation régionale (CRCD, MRC, CLD, CLE, CLÉ) et de déconcentration administrative, avec des programmes d’aide à la pièce, sans véritable vision globale d’occupation du territoire, a fini d’enfermer les régions dans une logique d’assistance et d’animation sociale qui s’avère impuissante à freiner l’exode des jeunes et de la main-d’œuvre qualifiée, la fermeture des usines, des fermes, des écoles, des services de transport et de communications, des églises, des centres culturels, et même des municipalités, qui ont fusionné pour la plupart depuis longtemps en Gaspésie.

Occupation du territoire

La population gaspésienne d’origine, dépossédée de toutes ses

ressources et de toutes ses institutions, de sa culture en somme, trouve difficilement le moyen de se relever. Sporadiquement, un grand cri de colère retentit, comme celui des Patriotes gaspésiens, celui des opposant à l’incinérateur de Belledune ou celui des ouvrier de la Gaspésia. Mais contrairement à la prophétie de Félix Leclerc (*La Gaspésie, le pays intérieur de chacun de nous, le cri qui fera peur à tout le monde, c’est d’ici qu’il viendra*), le Québec reste indifférent, comme le monde l’a été pour le génocide du Ruanda et tant d’autres malheurs. Des mouvements qui prônent la prise en charge locale par les ressources locales, comme la Coalition Urgence rurale ou le Ralliement des Gaspésiens, suscitent des initiatives qui améliorent temporairement la qualité de vie du milieu, mais ils ne suffisent pas pour susciter la création d’emplois et de dynamismes permanents. La politique de la ruralité émasculée que nous a livrée le PQ, malgré ses discours creux sur le pays, ne dépasse pas non plus la gestion de la décroissance et les soins palliatifs. N’est-ce pas triste également de voir l’Université Laval se constituer un laboratoire social avec les populations de l’Estran, une dizaine de petits villages les plus pauvres de la Haute-Gaspésie?

Seule une politique délibérée d’occupation du territoire, prête à mettre le prix qu’il faut pour redéployer la gestion territoriale, l’activité économique et les réseaux de services, pourrait permettre à cette prise en charge locale de porter fruit. Ce qui vide les régions, ce n’est pas la nouvelle économie, ce sont les politiques des ministères de l’Agriculture, des Ressources naturelles, du Transport, de l’Éducation, de la Santé, de la Culture, etc.

Le retour de Jacques Cartier

Le Québec doit redécouvrir ses régions, son territoire, sa Gaspésie. Comme les dizaines de Québécois de Montréal et d’ailleurs que nous avons rencontrés à la Ferme Chimo, à la Coopérative de solidarité de Val-d’Espoir, à l’Anse-Pleureuse, à Maria, à Saint-Louis-de-Gonzague, ils sont venus en Gaspésie il y a 30 ans, 20 ans, 10 ans, 2 ans, et ils n’en sont jamais repartis. Ils ont trouvé ce pays si beau, si grand, si inspirant qu’ils ont cru qu’on pouvait y créer des lieux d’avenir, la nouvelle économie et la nouvelle société dont rêvent tous ceux qui fuient le navire des multinationales et de leur État policier avant qu’il ne coule.



Les fêtes paysannes de l’été

21-22 août

Fête paysanne et Fête des moissons en Mauricie

La fête paysanne nationale organisée par l’Union paysanne aura lieu cette année en Mauricie conjointement avec la 8e Fête des moissons organisée chaque année à Saint-Maurice, par Jean Guilbert.

La Fête des moissons met en valeur le patrimoine lié au travail de la terre et les activités artisanales qui en découlent. Les champs et les bâtiments sont transformés pour l’occasion en lieux d’exposition et en kiosques de vente. On peut y assister aux étapes de la production de céréales, du labour aux battages, avec des outils et des machines traditionnelles actionnées par les chevaux et les hommes. C’est aussi une occasion de faire connaître les semences du patrimoine. Il y aussi des petits animaux et des artisans de tous genres.

Pour vous inscrire et vous informer des conditions de participation : Jean Guilbert, (819) 372-0414, jean.guilbert@clafleche.qc.ca

21-22 août

La Bio-fête

La Bio-fête, organisée par un comité indépendant formé de représentants des producteurs bio, se tiendra encore cette année au Marché Maisonneuve, à Montréal. Elle est une occasion unique de faire connaître le bio et vos produits.

Informations : Benoît Girouard, (450) 475-1119

4-6 septembre

La Fête bio paysanne

Dans le cadre du projet TOHU (relié au Cirque du soleil), qui se déploiera dans l’ensemble du quartier Saint-Michel, à Montréal, la nouvelle Corporation des fêtes paysannes, à laquelle participe l’Union paysanne, organise une grande fête bio paysanne qui se déroulera dans le quartier concerné avec la participation de plusieurs partenaires importants.

Pour participer et s’informer : Benoît Girouard, (450) 475-1119

18-19 septembre

L’automne en chansons à Saint-Eugène-de-Grantham

À l’intérieur de cette fête d’automne de plus en plus réputée, les producteurs biologiques tiennent un marché public non moins réputé.

Information : Benoît Girouard, (450) 475-1119

18-25 juillet

Le 11^e Symposium de peinture de Saint-Germain-de-Kamouraska

Dans le village natal de l’Union paysanne et sur le site de son siège national, ce symposium de réputation nationale, qui regroupe 100 peintres de tout le Québec pendant une semaine, est organisé par la Corporation de développement de Saint-Germain, dont le directeur est... Roméo Bouchard. C’est un rendez-vous!

Information : Marie-Michèle Plourde, (418) 492-1295

10 octobre prochain

Spectacle-bénéfice de l’Union paysanne

Au Medley, à Montréal, une grande soirée au bénéfice de l’Union paysanne avec les Zappartistes et une foule d’artistes. Il faut y être. C’est un rendez-vous pour tout le Québec.

Informations et offres de participation : Perry Bisson, (514) 640-0143 / 240-9691

À partir du 26 juin, c’est Daniel Pinard qui remplacera Joël LeBigot le samedi matin à la radio de Radio-Canada. Benoît Girouard y tiendra la chronique agro-bio-alimentaire. Invité le 26 : Roméo Bouchard