

Bio Terre

ÉDITION PRINTEMPS
VOLUME 13 - MARS 2011



Faire plus, faire mieux

La croissance du marché bio ralentit à l'échelle mondiale. Pour prendre sa place, les producteurs québécois doivent s'inspirer des meilleurs et innover.

Un cahier détachable de 12 pages

Place à une croissance raisonnée et réfléchie



ARCHIVESTON

Deux grandes questions hantent les producteurs biologiques à chaque début d'année : que vais-je produire et où vais-je le vendre? L'expérience, les conseillers et l'agronomie permettent de répondre à la première question. La seconde s'avère cependant plus complexe et revient au cœur de l'actualité depuis quelques semaines.

Gérard Bouchard, président
Fédération de l'agriculture biologique du Québec

Après une croissance soutenue sur plus d'une décennie, les producteurs biologiques se questionnent. Comment puis-je mieux vendre mon produit? Comment puis-je mettre de l'avant sa valeur ajoutée et ses qualités intrinsèques? Comment puis-je tirer un meilleur revenu du marché?

Avec son projet de chambre de coordination et de développement (CCD), la FABQ anticipait ce débat. Dès 2008, la Fédération voyait certains signes précurseurs d'un ralentissement des marchés. C'est pourquoi la CCD visait à assurer la concordance de l'offre à la demande. C'était un des défis qui motivaient la mise en œuvre d'une chambre de coordination. Rappelons que la loi donne à une CCD le pouvoir de prendre toute mesure pour promouvoir, améliorer, coordonner et développer la mise en marché d'un produit agricole.

Depuis peu, on constate que d'autres intervenants s'inquiètent de la mise en marché des produits biologiques. Lors d'un récent colloque, Denis Lafrance, une sommité québécoise en agriculture biologique, parlait de « gros problèmes de mise en marché dans les grains et le sirop bio ». Dans le lait et les tomates de serre, M. Lafrance utilisait le terme « difficultés » pour qualifier la mise en marché. Il concluait en soulignant qu'on « peut bien augmenter la production, il faut quelqu'un pour l'acheter ». Cet expert reconnu ne pouvait viser plus juste.

La suite des choses m'apparaît à la fois simple et complexe. Les producteurs biologiques doivent collectivement réfléchir et surtout orienter la croissance de leur secteur. Plusieurs solutions nous apparaissent d'une évidence :

- Stimuler la croissance par une sensibilisation accrue du consommateur.

- Connaître les besoins des transformateurs en matière d'approvisionnement en produits biologiques québécois.

- Regrouper l'offre afin de mieux répondre à de nouvelles demandes.

- Identifier les secteurs de production présentant le plus fort potentiel.

La poursuite de la croissance de l'agriculture biologique passe donc impérativement par ces quatre piliers.

Au cours des prochains mois, la FABQ accentuera son expertise en mise en marché. Avec de solides partenariats avec les fédérations concernées, nous croyons qu'il est possible de se donner une stratégie gagnante. Et la mesure de la réussite demeurera de rendre plus accessibles les marchés pour les producteurs biologiques.

Cette question de croissance dépasse les secteurs des céréales et du sirop d'érable, pourtant les plus touchés présentement. Orienter la croissance permettra de rassurer une relève biologique dynamique, mais inquiète. Une réflexion sur la croissance aidera également les 1000 producteurs biologiques actuels. Nous partirons du principe que les consommateurs québécois souhaitent retrouver du bio local de qualité dans leur assiette. Ça tombe bien, les producteurs biologiques en ont à offrir!



BEATRIZ SALAS/TON

Le bilan de l'année

Voici un bref bilan des diverses activités réalisées par les syndicats affiliés à la FABQ au cours de la dernière année.



Syndicat des producteurs de grains biologiques du Québec

- Organisation d'une journée d'information sur la mise en marché réunissant une centaine de

producteurs et d'acheteurs.

- Publication de deux *Info-prix* en collaboration avec la Fédération des producteurs de cultures commerciales. Cet outil fait état des prix des divers grains et céréales.

- Organisation d'une journée à la ferme Agri-Fusion avec visites aux champs.

Situation des marchés en 2010

- Baisse de la demande, notamment sur les marchés d'exportation.

- Intérêt plus limité des acheteurs envers les grains biologiques en raison de stocks importants encore en inventaire.

Syndicat des producteurs de lait biologique du Québec

- Réalisation d'une mission d'étude en Angleterre afin de mieux comprendre cette filière.



BEATRIZ SALAS/TON

- Élaboration de quelques pistes de solution en vue d'accompagner les producteurs laitiers se retrouvant sur une liste d'attente pour la prime biologique.

- Participation à des projets de recherche sur la qualité du lait et l'utilisation de produits homéopathiques.

Situation des marchés en 2010

- 100 producteurs reçoivent une prime biologique.

- 11 producteurs se retrouvent sur une liste d'attente.

- Environ 80 % du lait biologique produit est valorisé.

Les normes : une préoccupation constante

Dans moins de quatre mois, la norme biologique canadienne s'appliquera d'un océan à l'autre. À moins d'un revirement, l'ensemble des producteurs biologiques québécois devra s'y conformer.

Secrétariat de la FABQ

Or, le processus d'harmonisation entre la norme canadienne et la norme québécoise n'est pas encore complété. Certains points restent en litige. Dans ce contexte, de nombreux producteurs biologiques expriment leurs inquiétudes. Petit tour d'horizon des principaux points en litige...

Production laitière

Plus de 80 % des fermes laitières biologiques québécoises ne seraient pas totalement conformes à la norme biologique canadienne.

La norme biologique canadienne exige que la liberté de mouvement des animaux soit assurée en tout temps. Cette exigence pose problème pour les producteurs laitiers québécois qui n'ont pas les installations nécessaires pour permettre aux animaux de circuler librement dans les bâtiments. Cette situation s'explique par la forte présence d'étables à stabulation entravée dans le paysage québécois.

La norme canadienne exige aussi l'accès à l'extérieur tout au long de l'année. Lorsque la température le permet, cette norme est applicable au Québec, même en hiver. Les producteurs doivent toutefois aménager des espaces



Pour la production acéricole, on note des différences notables entre les normes canadienne et américaine.

connexes aux bâtiments de manière à abriter les animaux et à assurer leur sécurité.

De tels aménagements représentent des investissements importants pour les producteurs laitiers biologiques de l'Ontario et du Québec. Ils demanderont sous peu un délai pour adapter leurs installations en vue de se conformer à la norme de référence biologique canadienne.

Production en serre

Pour la production en serre, la norme de référence canadienne autorise la culture en contenant mais interdit la culture hydroponique. Le Québec a récemment adopté une définition du milieu de culture pour la production en contenant en régie biologique.

Il faut mentionner qu'en production biolo-

gique, il est préconisé que le milieu de culture contribue constamment à l'apport nutritif des plantes. Le milieu de culture pour la production en contenant, tel que défini dans la norme canadienne, laisse place à interprétation. De surcroît, celle-ci permet l'usage de matières qui ne rencontrent pas les objectifs de la production biologique, selon de nombreux intervenants. Le secteur entend donc recommander qu'on ajoute la définition du milieu de culture pour la production en contenant, récemment adoptée au Québec.

Production acéricole

Le cahier des charges du Québec, repris par la réglementation fédérale, inclut plusieurs exigences spécifiques à l'acériculture, notamment sur l'entailage, l'équipement utilisé et



l'aménagement forestier. Les normes en vigueur aux États-Unis ne couvrent pas tous ces aspects et sont donc moins exigeantes que les normes canadiennes.

Actuellement, l'entente portant sur l'équivalence des normes Canada-EU ne mentionne pas que le sirop d'érable biologique en provenance des États-Unis doit rencontrer les exigences des normes canadiennes. L'entente d'équivalence crée donc une concurrence déloyale pour les producteurs québécois.

D'autres éléments se retrouveront au cœur des discussions concernant les normes biologiques. Le gouvernement du Canada négocie actuellement le renouvellement de l'équivalence des normes bio avec le gouvernement américain. De telles discussions se poursuivent également avec l'Union européenne.

Dans ce contexte d'harmonisation des normes où quelques points restent en litige, la FABQ entend revendiquer le prolongement de l'équivalence de la norme québécoise avec celle du Canada. Ce *statu quo* permettra de finaliser l'harmonisation des normes à la satisfaction des producteurs biologiques québécois. De plus, ce processus offrirait une meilleure lisibilité sur les changements à apporter aux installations et aux méthodes culturales.



Syndicat des acériculteurs biologiques du Québec

- Suivi des négociations sur le renouvellement de la convention de mise en marché, laquelle établit le niveau de la prime biologique.
- Réflexion sur l'adéquation entre l'offre et la demande dans un contexte de ralentissement des marchés.

Situation des marchés en 2010

- 20 % de la production 2010 de sirop d'érable est certifiée biologique.
- 40 % de la production biologique 2010 reste en inventaire.
- 421 producteurs acéricoles détiennent une certification biologique.

Syndicat des producteurs de viandes biologiques du Québec

- Participation à la consolidation du canal de mise en marché des bovins de réforme biologiques.
- Réflexion sur la poursuite de ce projet en mettant l'emphase sur la dernière phase de la commercialisation : la vente au détail.

Situation des marchés en 2010

- 58 fermes inscrites au canal de mise en marché du bovin de réforme biologique.
- 227 bovins de réforme biologiques commercialisés par le canal.



Comité horticole biologique

Publication de quatre éditions d'un *Info-prix* en collaboration avec le Conseil québécois de l'horticulture. Ce bulletin fait état du prix des légumes biologiques.

Suivi de la possible révision du programme d'assurance récolte pour les producteurs maraîchers biologiques.

Situation des marchés en 2010

- Des prix et des rendements relativement stables.

La croissance du marché bio ralentit

La croissance du marché biologique dans le monde n'est plus aussi rapide qu'auparavant et les producteurs se doivent donc d'innover davantage dans leur mise en marché.

Thierry Larivière

VICTORIAVILLE – C'est un peu le constat de base de la récente conférence sur l'innovation dans la mise en marché bio organisée par le CETAB + les 25 et 26 janvier dernier. Le spécialiste d'origine allemande Burkhard Schaer, de la firme spécialisée en mise en marché Ecozept, était le conférencier-vedette. Son entreprise est active dans sept pays européens et a participé à plus de 90 projets de mise en marché, dont plusieurs dans le secteur biologique.

Motivation des consommateurs européens

« Le bio est la seule forme d'agriculture durable compréhensible par le consommateur », estime Burkhard Schaer, qui semble assez découragé des années d'éducation au bio effectuées en Europe et qui laissent peu de traces pour une majorité de consommateurs. L'agriculture durable, qui affirme utiliser pas plus de pesticides ou d'engrais que nécessaire, suscite plus de questions que d'autres choses, estime le spécialiste. Il y a peu de grands consommateurs de bio. M. Schaer a cité l'exem-



THIERRY LARIVIÈRE/TCN

Burkhard Schaer, de l'entreprise européenne Ecozept, estime que le marché du bio est « généralement prometteur, mais rencontre parfois des aléas de croissance ». Il était conférencier invité par le CETAB + les 25 et 26 janvier dernier. Cent dix-sept personnes ont assisté à l'évènement sur place et à distance.

ple de l'Allemagne où 15 % des consommateurs de produits biologiques effectuent 68 % de tous les achats. Plusieurs consommateurs n'ont donc pas un grand engagement envers le bio et font des achats plus sporadiques, souvent même en ignorant ce que signifie précisément de cultiver biologique. « Le consommateur ne voit aucune contradiction entre l'achat de produits bio pour la fin de semaine et acheter les produits du reste de

la semaine au magasin de *discount* », affirme M. Schaer, qui illustre que même des gens en moyens qui possèdent une voiture BMW font ce genre de choix. Certains achètent des œufs bio de poules en liberté, mais ne font pas de cas si leur viande de poulet est conventionnelle. En fait, les consommateurs engagés qui pensent pouvoir changer le monde représenteraient entre 5 % à 8 % du total, tandis que 8 % à 12 % sont sensi-

bles au discours du bio. Il vaudrait donc mieux éviter les arguments « moralement tueurs » qui visent à dénoncer les produits conventionnels.

« Les consommateurs acceptent en général un écart de prix de 30 % avec les produits de base de bonne qualité », résume le conférencier.

Les tendances du marché bio

Le marché bio en Allemagne, par exemple, occupait 3,4 % de part de marché dans le pays, et on a constaté une légère baisse des ventes qui sont passées de 5,85 à 5,80 milliards d'euros de 2008 à 2009. Selon l'Agence Bio, en France, la croissance mondiale du marché biologique est continue et a atteint environ 5 G\$ US entre 2009 et 2010 pour un total mondial de 60 G\$. Il faut dire cependant que la croissance annuelle a déjà été plus rapide tant en dollars qu'en pourcentage. On parle maintenant d'une augmentation d'un peu plus de 9 % par an mondialement. Les chiffres doivent d'ailleurs être mis en perspective puisque les achats de produits bio par habitant ne dépassent pas 184 \$ par an au Danemark, soit le pays qui en consomme le plus, devant la Suisse (175 \$ par an), l'Allemagne (94 \$), ou la France (62 \$). Bref, on parle de moins d'un chariot d'épicerie plein par an! Le potentiel de croissance est sans doute encore là puisque le Danemark, par exemple, consacre 6,7 % de ses dépenses alimentaires au bio. Il y a cependant encore loin de la coupe aux lèvres pour atteindre des objectifs ambitieux comme 20 % de bio. L'Allemagne s'était fixé cet objectif depuis plusieurs années, mais n'atteint toujours pas 3,5 % de part de marché. Au Canada, la part du marché biologique est d'environ 1,5 % en incluant les produits importés.

Autre tendance notée par le spécialiste allemand, qui habite maintenant à Montpellier en France, c'est la part grandissante des magasins à grande et moyenne surfaces et même des chaînes à rabais (*discount*) dans le



La chaîne d'alimentation allemande Tegut mise sur les produits bio et régionaux bien identifiés.

marché bio. Ces deux catégories s'accaparent de 57 % des ventes en Allemagne contre seulement 22 % pour les magasins bio et 6 % pour la vente directe en circuit court. Les transformateurs de produits bio doivent également conjuguer avec le fait que leurs marques sont peu connues du grand public. T.L.



Mettre en marché autrement

« C'est dans le bio qu'une bonne partie des innovations se font, c'est un peu la queue qui fait remuer le chien », lance Burkhard Schaer, spécialiste de la mise en marché des produits biologiques de la firme Ecozept.

Thierry Larivière

VICTORIANVILLE — Les associations de producteurs biologiques d'Allemagne se sont pour plusieurs dotées d'une structure de mise en marché commerciale. « Ils sont impliqués directement dans la mise en marché », affirme M. Schaer. Les producteurs biologiques vont donc investir pour engager un gérant qui va s'occuper de la société commerciale, une entité différente du syndicat lui-même. « Il y a des listes d'attente pour des produits comme le lait », indique par ailleurs le spécialiste, qui estime que la planification des conversions pour éviter les surplus a joué un rôle important. Les diverses associations ont aussi développé des marques et ont aujourd'hui plus de poids pour négocier. « Ils ont réinventé les syndicats agricoles. (...) C'est une des clés de la réussite du bio en Allemagne », affirme Burkhard Schaer. Naturland, Ecoland et Bioland sont des exemples de ces sociétés détenues par des producteurs et qui ne sont pas nécessairement des coopératives. Des producteurs misent notamment sur l'approvisionnement des restaurants de trains pour assurer une visibilité du bio auprès des voyageurs.



Boulangerie cherche producteurs bio

Hofpfisterei, une boulangerie de Munich, approvisionnée par le groupe *Naturland*, produisait deux pains bio dès 1982. Une campagne de presse est menée en 1987, on recherche alors 1900 producteurs de grains bio en Bavière. Aujourd'hui, c'est 800 agriculteurs de *Naturland* qui cultivent 3000 hectares et approvisionnent 140 boulangeries qui distribuent du pain entièrement bio dans la région bavaroise.

Laiterie en faillite convertie au bio

Un groupe de producteurs de lait bio a racheté une laiterie en faillite, en 1996, pour fonder la *Upländer Bauernmolkerei GmbH*, en Hesse. De fait, c'était la seule laiterie qui restait dans la région, et une conversion importante fait



en sorte que 130 producteurs y livrent désormais leur lait bio. Diverses personnes investissent dans l'entreprise : les producteurs, un groupe environnemental, des particuliers et des entrepreneurs régionaux. La production est passée de 1 à 32 millions de litres des débuts à 2008. Les produits laitiers sont distribués dans les grandes chaînes, dans les magasins bio et dans les écoles de la région. Autre innovation de la laiterie, le lait « équitable ». Pendant que le prix du lait se situait sous le coût de production

en Europe, le lait équitable promet que 5 cents d'euro prélevés sur chaque litre iront directement aux producteurs.

Une chaîne de 300 magasins bio

La France peut compter aujourd'hui sur la chaîne *Biocoop*, qui dispose de 300 points de vente consacrés au bio. Cette bannière possède un cahier des charges qu'elle impose à tous ses gestionnaires et qui donne priorité au bio local. Le marché des produits équitables entre le Nord et le Sud doit faire partie de l'offre, et quelque 90 % des produits doivent être alimentaires. Même si la négociation des producteurs avec *Biocoop* est parfois difficile, M. Schaer donne en exemple une entente de coopération avec des maraîchers qui font du chou-fleur. Quatre prix sont déterminés à l'avance (crise, bas, moyen, haut), et une rencontre hebdomadaire détermine lequel des prix va s'appliquer en fonction du marché.

Un partenariat de *Biocoop* avec *Biolait* (plus grand fournisseur de lait bio en France) a permis un accord sur des quantités d'achats actuelles et futures, de même qu'un supplément de prix. *Biocoop* est également impliquée dans une action foncière pour le bio avec *Terre de liens*, qui vise à sortir des terres du marché spéculatif à l'aide de dons. *Biocoop* donne aussi une aide pour la conversion de producteurs.

Un distributeur qui se lance en transformation

La chaîne de distribution allemande *Tegut* cherche à se distinguer des autres en affirmant ses valeurs de qualité, d'écologie et de responsabilité sociale. Concrètement, elle participe à la création de filiales de transformation bio dans les secteurs de la boulangerie, de l'abattage et de la transformation de la viande. *Rhöngrut*, par exemple, produit de la viande bio de qualité. Sa spécialité est le jambon séché à l'air. Quelque 40 producteurs approvisionnent l'abattoir de cette filiale avec un engagement sur le volume et une fourchette de prix prédéterminée. Quelque 30 emplois locaux ont été créés dans cette région du milieu de l'Allemagne. *Tegut* dispose les produits bio et les conventionnels côte à côte dans les rayons de ses magasins.

Un duopole en Suisse

La situation de duopole de la distribution alimentaire en Suisse a étonnement permis de créer une place de choix pour le bio. Un des deux joueurs, *Coop*, décide de miser sur le bio et la marque *Naturaplan*, qui offre aujourd'hui 1600 produits bio avec un même label privé du « bourgeon bio ». *Naturaplan* regroupe 1800 producteurs suisses. Peu après, le compétiteur, *Migros*, décide de rivaliser avec *Coop* sur la question du biologique. Aujourd'hui, le bio c'est 4,5 % du secteur alimentaire suisse, et *Naturaplan* a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 790 M\$ en 2009, soit près de la moitié du bio en Suisse. L'arrivée de compétiteurs (*Aldi* et *Lidl*), en 2009, représente toutefois un nouveau défi puisqu'il s'agit de magasins à rabais (*discount*) qui offrent aussi du bio, mais à moins cher.

L'impulsion donnée par la politique française

La politique française donne un exemple de signal positif pour l'agriculture biologique depuis les rencontres du Grenelle de l'environnement. La France a alors fixé un objectif de 20 % de produits biologiques dans les cuisines de l'État (écoles, hôpitaux, cantines). C'est également en France que les élus de quatre communes ont fondé *Biovallée*, en Drôme, où on compte maintenant 17 % d'agriculture bio. La région se donne un objectif de 50 % de superficies bio en 2015 et 80 % d'alimentation bio. On mise aussi sur 20 % d'énergie renouvelable d'ici 2020. Bref, le gouvernement national et certaines instances régionales fixent des cibles précises pour le secteur biologique. T.L.



Ferme Les Fardoques

Le sirop d'érable biologique, pour le respect de la terre



JOSIANNE HASPECK

Plusieurs investissements ont été réalisés au cours des dernières années, dont ce bâtiment qui abrite l'évaporateur, la cuisine, la salle de réception et la boutique.

Michel Rodier a les deux pieds dans les fardoques, depuis quelques jours, occupé à entailler ses érables. Rencontré avant le début du temps des sucres, l'acériculteur de la ferme Les Fardoques s'inquiétait du redoux de la mi-février... « L'an passé, les érables ont commencé à couler presque trois semaines plus tôt qu'à l'habitude, et nous n'étions pas prêts », se rappelle-t-il.

Josianne Haspeck
collaboration spéciale

des ostryers, des chênes, des cerisiers et des hêtres, ce qui permet de garder un équilibre naturel. L'écureuil va peut-être arrêter de gruger la tubulure s'il y a telle sorte d'arbres. Ces espèces vont attirer différents oiseaux qui vont réduire les infestations d'insectes », explique-t-il.

Autre norme : l'utilisation d'instruments de production et de cuisine qui assure la sécurité alimentaire, ainsi que l'emploi de produits nettoyants non chimiques. Le nombre d'entaillages par arbre, selon sa circonférence et son diamètre, est également surveillé.

En 2007, les propriétaires ont acheté un terrain de 3600 entaillages supplémentaires où ils ont installé de la tubulure. Malgré cette acquisition, l'acériculteur ne produit pas suffisamment de sirop d'érable pour en vendre à la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, et ce n'est pas dans son objectif de le faire. Il récolte en moyenne 625 gallons de sirop d'érable par année qu'il offre à sa boutique et dans les marchés publics. Il se sent donc peu concerné par les surplus de sirop d'érable biologique. Selon lui, les consommateurs de produits bios préfèrent effectuer leurs achats directement du producteur et accordent une importance au lien qu'ils peuvent créer avec celui-ci. « Je pense que la production de sirop biologique peut être aussi performante que la méthode traditionnelle. Seuls les frais de certification biologique peuvent faire une différence financière selon l'importance de l'entreprise. Il y a également plus de "paperasse" étant donné qu'il faut remplir ses cahiers des charges et ses registres », estime M. Rodier.

Depuis l'achat du terrain de 3600 entaillages, l'acériculteur avait délaissé l'exploitation de l'autre érablière. Ayant manqué de sirop l'an dernier, il entend entailler quelques centaines d'érables de cette dernière. « Je veux également devenir acheteur de sirop pour subvenir

MIRABEL — Le producteur de sirop d'érable biologique raconte qu'il était analyste financier avant d'acquiescer, avec sa conjointe Ghyslaine Allard, une érablière entaillée à la chaudière (1100 entaillages) en 1998. Deux ans après, il entamait le processus de certification biologique de sa culture par l'organisme Québec Vrai, qu'il obtient en 2001. « Nous avons un intérêt pour l'agriculture biologique avant d'acheter la terre. Par fierté, nous voulions faire connaître aux gens notre façon de travailler », indique-t-il.

M. Rodier souligne que ce qui différencie la production biologique, c'est l'aménagement de l'érablière. « Au moins 15 % du boisé doit être des espèces compagnes à l'érable afin d'en assurer sa pérennité. Par exemple, ici on trouve



L'acériculteur Michel Rodier au travail. La ferme produit plus de 600 gallons de sirop d'érable chaque année.

Goûter à la formation continue

Agriculture biologique
MICROPROGRAMME

Quatre cours sur Internet
www.fsaa.ulaval.ca/agribio.html

Dates limites d'inscription

Automne 2011 : 5 août 2011
Hiver 2012 : 2 décembre 2011

Contactez-nous

Secrétariat
(418) 656-3145
1 877 785-2825, poste 3145
fsaa@fsaa.ulaval.ca

CABC Nova Scotia Agricultural College
Développé avec la collaboration du gouvernement du Canada



Michel Rodier à l'œuvre dans son érablière.

à nos besoins », fait-il savoir.

Car, s'il ne compte pas devenir un important producteur de sirop d'érable, il souhaite continuer à développer des produits transformés à base d'érable. D'autant plus que, ce printemps, l'entreprise accueille pour la première fois de petits groupes. Un menu traditionnel est offert, auquel une attention particulière a été portée au choix des ingrédients. Comme pour ses marinades, ses confitures et ses autres plats prêts à manger, 80 % des intrants sont biologiques. La ferme mirabelloise cultive quelques petits fruits et tend à trouver des fournisseurs biologiques, comme Les Viandes

biologiques de Charlevoix.

Animé par un véritable intérêt pour tout ce qui est bio, M. Rodier le fait d'abord parce qu'il est préoccupé par sa santé, et dans un souci du respect de l'environnement. D'ailleurs, il est notamment parmi les 62 agriculteurs de Mirabel investis dans le projet du bassin versant de la rivière Saint-Pierre, un projet-pilote sélectionné par la Fondation de la faune du Québec et l'Union des producteurs agricoles, lancé dans le cadre du Programme pour la biodiversité des cours d'eau en milieu agricole. « Nous aimons poser des actions pour le maintien des espèces en danger », mentionne-t-il.



BEATRIZ SALAS/TCN




 LES ENGRAIS NATURELS
McINNES

depuis 1989
Stanstead (Québec)

(819) 876-7555

Fax: (819) 876-1166

www.biobiz.ca • engrais@biobiz.ca

Bio-gazon
(8-2-3)

Bio-jardin
(4-3-6)

Bio-roche
(amendement, basalte)

Os fossile
(phosphate de roche, 0-13-0)

Mica
(amendement)

Farine de plume
(13-0-0)

Gluten de maïs
(10-0-0)

Sul-Po-Mag - Gypse

Rencontres maraîchères captivantes

La Bio-Terre participait le 13 août dernier à une journée de rencontre avec les propriétaires de deux fermes maraîchères biologiques : la Ferme de la Berceuse, à Wickham, et l'entreprise la Récolte d'Osiris, à Saint-Marcel-de-Richelieu.

Hubert Brochard
Collaboration spéciale

Cette activité de formation destinée aux conseillers agricoles était organisée par le Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité (CETAB+) du Cégep de Victoriaville. Voici un aperçu de deux rencontres captivantes.

La Ferme de la Berceuse

La Ferme de la Berceuse de Robin Fortin et Réjean Forget occupe la terre reboisée d'une ancienne ferme laitière, à Wickham. Elle produit depuis 13 ans plus de 20 espèces de légumes, fruits et fines herbes, toutes certifiées biologiques : tomates, framboises, aubergines, carottes, asperges, pommes de terre de spécialité, melons, etc. Les propriétaires vendent leur récolte par le biais des paniers bio et dans les marchés, notamment à Drummondville. Les quelque cinq hectares de jardins et la petite pommeraie de variétés anciennes sont bordés de boisés et ornés d'étangs, pour attirer libellules, grenouilles, etc., qui adorent les insectes s'attaquant aux cultures.

Les légumes démarrés en serre sont repiqués dans les champs et, depuis 2009, sous six grands tunnels. Ces installations abritent aussi tomates et concombres pendant la saison de production.

Dans les champs, le sarcléur à roues munies de doigts pour désherber près du



Robin Fortin, dans l'un des grands tunnels de la Ferme de la Berceuse, décrit son système de tuteurage avec tiges de bambou.

rang, et la herse-étrille (« peigne ») ont fait économiser beaucoup en main-d'œuvre, explique M. Fortin. Le peigne désherbe très bien dans les pommes de terre, les oignons et les poireaux, notamment. Les sarcléurs de la ferme travaillent souvent les 10 à 13 premiers centimètres de leur sol. Mais le passage occasionnel du cultivateur à dents en C à une profondeur de 15 à 18 cm donne de bons résultats. « Comme si l'on allait chercher d'autres nutriments dans le garde-manger », suggère-t-il. « Les céréaliculteurs tendent à faire un travail superficiel, surtout au printemps, mais les légumes exigent un sol plus meuble que les céréales », note Denis La France, animateur de la rencontre.

La ferme utilise aussi un pyrodésherbeur alimenté au propane, qui brûle les mauvaises

herbes. Fabriqué au coût de 200 \$, ce modèle maison sarclé à merveille les carottes.

Les champs sont fertilisés avec du fumier de poulet en granulés et selon les besoins, du sulfate de potassium et de magnésium, du calcium, du molybdène, etc.

Les immenses tunnels de 80 m sur 8,5 m prolongent la récolte des tomates, constate l'horticulteur. Ces hautes « chapelles » de polyéthylène apportent aussi d'excellents résultats pour d'autres cultures, comme le basilic. « Nous sommes en apprentissage : il y a très peu de données sur la culture en grands tunnels au Québec, précise M. Fortin. Et nous devons consolider les nôtres contre les forts vents du sud-ouest. »

Plus loin, de l'autre côté du champ de tomates italiennes, le savoureux melon cha-

rentais partagé avec les conseillers prouve que la Ferme de la Berceuse en connaît déjà pas mal!

La Récolte d'Osiris

Danielle Turpin et Daniel Bigras dirigent depuis 1995 la Récolte d'Osiris, une ferme certifiée biologique. Après avoir cultivé des légumes et des fines herbes pour les paniers bio ainsi que des fleurs coupées, le couple s'est lancé dans la production de fines herbes et de légumes déshydratés. Persil, coriandre, aneth, menthe, oignons, ciboulette, poireaux, carottes, piments et autres poussent en une trentaine de variétés. Les produits sont séchés et embouteillés à la ferme. Un exemple de leurs créations : du céleri salé (et non pas du sel de céleri) produit avec le pied plu-



Daniel Bigras et Danielle Turpin, qui produisent des fines herbes et des légumes biologiques déshydratés, échangent avec le spécialiste Denis La France et des participants.



Daniel Bigras et Danielle Turpin produisent des fines herbes et des légumes biologiques déshydratés d'une couleur et d'une saveur étonnantes.



Des champs propres et des légumes de qualité.



tôt qu'avec les graines de cette plante, et avec beaucoup moins de sel. La production est vendue dans plusieurs supermarchés et magasins d'alimentation naturelle du Québec et par Internet.

Dans cette ferme de Saint-Marcel-de-Richelieu, le coup d'œil est agréable : de longues parcelles couvertes de légumes et de fines herbes, les serres, les mille couleurs du potager familial, une haie d'arbres et des boisés tout autour.

Ici, la plupart des cultures se font maintenant sur paillis de plastique. Celui-ci est déposé au sol avec une dérouleuse fabriquée par

M. Bigras. « Le plastique aide à prévenir les maladies, note Mme Turpin. Mais attention à ne pas faire un trou trop gros à la plantation. » Grâce au plastique, les plantes sont aussi plus propres, ce qui facilite la transformation. Sur le sarcléur qui désherbe entre les planches de culture, M. Bigras a installé des disques amovibles qui entrent les bords du paillis de plastique, où la terre a tendance à s'amincir au fil des sarclages. Les planches sont irriguées avec un système goutte à goutte, sans excès. « Nos cultures développent ainsi des racines très profondes et ont peu de maladies », explique le maraîcher.

Auparavant, les propriétaires de la ferme fertilisaient leurs cultures avec du compost. Ils ont plutôt recours aujourd'hui aux engrais verts de sarrasin ou de soya. « À la plantation, sous chacun des plants démarrés en multicellules, on applique beaucoup de farine de crabe et des algues marines diluées dans l'eau », dit la productrice. Certains légumes reçoivent du fumier de poule en granulés, à la plantation. Des émulsions de poisson et d'algues marines servent d'engrais foliaire. Le paprika cultivé à la Récolte d'Osiris a séduit un client originaire de Hongrie, où l'on adore ce piment. « Il est meilleur que le nôtre », leur avait-il dit, les larmes aux yeux!



Votre partenaire depuis 15 ans.

Ecocert Canada vous offre
un **service professionnel personnalisé**
pour une certification biologique qui répond
aux exigences de vos marchés.

Une pépinière pour la relève agricole

Dans l'Outaouais, la plate-forme agricole de L'Ange-Gardien constitue une pépinière de choix pour les agriculteurs en herbe, qui peuvent y mettre en terre leur projet, le développer et prendre le temps de trouver un endroit pour bien l'enraciner.

Julie Mercier



Contrairement à plusieurs municipalités, L'Ange-Gardien a choisi d'investir dans sa zone verte. Sur la photo; le maire, Robert Goulet, la coordonnatrice de la plate-forme agricole, Ann Lévesque, l'un de ses membres, James Thompson, et le directeur général de la municipalité, Alain Descarreaux.

BEATRIZ SALASTON



GRACIEUSITÉ DE MIKE BEEDELL

En démarrant leur production à la plate-forme agricole de L'Ange-Gardien, les agriculteurs de la relève peuvent entièrement se consacrer au développement de leur entreprise pendant leurs premières années d'opération.

L'ANGE-GARDIEN (OUTAOUAIS) — L'idée d'une plate-forme agricole, une ferme où les entreprises de la relève pourraient s'établir durant leur démarrage, germe au cours de l'été 2008 au Centre de recherche et de développement technologique agricole de l'Outaouais (CREDETAO). Peu de temps après, la plate-forme est présentée au Centre local de développement (CLD). À l'époque, Robert Goulet est conseiller municipal à L'Ange-Gardien. Séduit par l'idée, il ne fait ni une ni deux et propose sa municipalité. À proximité des grands centres et avec des terres fertiles situées aux abords de la rivière du Lièvre, L'Ange-Gardien est finalement l'heureuse élue. « On cherchait une municipalité proactive », spécifie la coordonnatrice de la plate-forme, Ann Lévesque. « C'était difficile de voir nos terres en friche et nos bâtiments agricoles s'écrouler. Pour nous, c'était désolant. Nous voulions essayer de revitaliser tout ça », explique le maire. « De 40 à 50 % de notre territoire est zoné agricole. Ce sont les meilleures terres de l'Outaouais », renchérit le directeur général de la Ville, Alain Descarreaux. Pour assurer la pérennité du projet, la municipalité se porte donc acquéreur d'une ancienne prairie. « C'est dans la vision de L'Ange-Gardien de conserver son agriculture. On n'a aucun appétit pour des demandes de dézonage. Pour nous, l'agriculture, c'est sacré », assure le maire Goulet. La Ville a d'ailleurs impliqué toute sa communauté dans le projet, en organisant un 5 à 7 pour que ses résidents rencontrent les artisans de la plate-forme. « Il y avait une certaine fierté », raconte le maire. « Il y en a qui vont chercher leur miel et leurs légumes à la plate-forme », poursuit Ann Lévesque. La plate-forme dispose d'une soixantaine d'acres certifiées biologiques et d'un bâtiment multifonctionnel, d'anciens conteneurs maritimes recyclés qui abritent une chambre froide, une salle de lavage et des locaux d'entreposage. Les infrastructures comprennent aussi un abri pour la machinerie, une serre chauffée, trois tunnels froids, un système d'irrigation central, toute une brochette d'équipements pour travailler le sol de même que l'accès à l'eau potable, à certains engrais verts biologiques et à de la main-d'œuvre à forfait. Les apprentis producteurs qui veulent se greffer à la plate-forme

doivent s'engager pour cinq ans. De plus, ils doivent payer des frais d'adhésion de 400 \$/année ainsi que de frais d'exploitation de 120 \$/acre.

Portrait de famille

Les premières cultures ont été mises en terre à l'automne 2009. C'est toutefois au printemps 2010 que la première cohorte de cinq entreprises a pris d'assaut la plate-forme. Christian et Julie produisent de l'ail et du sureau, Jean-François traite ses courges aux petits oignons, Om se consacre à la culture du millet et du sorgho sucrés, Talusier et Geneviève sont apiculteurs, Charlotte et Richard de même que Todd sont dévoués aux paniers de légumes, tandis que Sonia, Nathalie et Cécile cultivent de l'ail. La plate-forme est aussi appelée à devenir un petit labo à ciel ouvert. « La plate-forme est là pour soutenir d'aplomb la relève, mais aussi pour susciter de nouvelles productions. On a des terres, de la relève. Ça prend juste des idées », affirme Ann Lévesque. Cette année, la petite communauté accueillera James Thompson et sa conjointe

Geneviève Grossenbacher. Le couple pourra finalement démarrer son entreprise maraîchère, Notre petite ferme, lui qui se frappait depuis quatre ans aux superficies trop importantes des terres sur le marché et à leurs prix parfois mirobolants. « C'est exceptionnel! Nous pouvons démarrer sans mise de fonds, lance James. La plate-forme donne du temps pour établir les prochaines étapes. Tu peux installer ton entreprise, puis chercher une terre. » Pour le jeune homme, la mise de fonds de 25 % exigée pour l'acquisition d'une terre brime la relève dont les liquidités sont limitées. Il propose comme antidote la mise en place d'une « assurance hypothèque » en agriculture. « Il y a quelque chose qui ne fonctionne pas. Je veux démarrer mon entreprise agricole pendant que je suis jeune, que je suis capable de faire des heures de fou ! À 40 ans, je vais vouloir passer plus de temps avec mes enfants. Il faut entrer en agriculture le plus tôt possible », insiste-t-il. Pour les cinq prochaines années, Geneviève et lui pourront au moins compter sur le « tout inclus » de la plate-forme : trois acres de terrain drainé avec une sortie d'eau en plus de

toutes les infrastructures et équipements nécessaires au roulement de leur ferme maraîchère. Les producteurs membres de la plate-forme bénéficient aussi du fait que les acteurs économiques et agroalimentaires de l'Outaouais soient assis autour de la même table. « Cette année, je vais avoir du soutien du Centre local de développement (CLD).

Tous les organismes ici travaillent comme une grande équipe pour s'assurer que les jeunes démarrent bien », témoigne James. Pour la saison à nos portes, huit membres cultiveront la plate-forme. Pour plus d'information, vous pouvez visiter le site www.demarretfermebio.com.

La plate-forme a bénéficié d'investissements totaux de plus de 400 000 \$. Outre L'Ange-Gardien, le CLD et la municipalité régionale de comté des Collines de l'Outaouais, la SADC de Papineau, la Table jeunesse de l'Outaouais, la Caisse populaire Desjardins de la Basse-Lièvre, Carrot Cache et le gouvernement du Québec (Agriculture, Développement économique et Emploi Québec) ont tous contribué.

Une fiducie foncière pour préserver l'agriculture biologique

La création de la Fiducie Protec-Terre, le 5 décembre 2011, a permis de racheter le fonds de terre de la Ferme Cadet-Roussel et de protéger sa certification biologique à perpétuité.

Thierry Larivière



Le Montréalais Hubert Lavallée, ingénieur de profession, est le président de la Fiducie Protec-Terre.

MONTRÉAL — La Fiducie a réussi à amasser quelque 250 000 \$ auprès de donateurs dont la majorité sont des clients de Cadet-Roussel et de ses paniers d'agriculture soutenue par la communauté.

« La terre ne devrait appartenir à personne et servir à nourrir les citoyens », a affirmé Hubert Lavallée, président de la Fiducie, en entrevue avec la *Terre* dans sa maison du Plateau Mont-Royal. C'est donc avant tout par conviction, pour faire un geste positif pour l'agriculture et l'environnement, que des citoyens de la région de Montréal ont acheté quelque 125 « parts sociales vertes » de 2000 \$ chacune.

Le projet peut sembler un peu complexe, mais un avocat (Paul Thibault) et un notaire du groupe ont travaillé depuis 1999 afin de peaufiner le cadre légal qui permettra de préserver la certification biologique, de faciliter la relève et de sortir la terre du marché spéculatif. Des clauses prévoient que si un prix indu est envisagé pour la vente éventuelle de la terre, la Fiducie pourra se porter acquéreur à un prix inférieur à celui déterminé par un évaluateur agréé. La terre ne peut pas être donnée en garantie à une banque, ni incluse dans une faillite.

« Un autre but est d'assurer la pleine autonomie du fermier », explique Hubert Lavallée. La seule exigence de la Fiducie est donc la continuation de la production biologique de façon suffisante pour approvisionner les membres de Protec-Terre en priorité. Chaque part sociale correspond symboliquement à une parcelle de terre nécessaire pour nourrir une famille. Ces derniers devront néanmoins continuer de payer leurs paniers chaque année comme c'était déjà le cas. La formule des paniers pourrait d'ailleurs évoluer pourvu que les membres reçoivent leur approvisionnement. La question de savoir si le droit d'être approvisionné pourra être légué en héritage n'est pas encore claire en ce qui concerne l'aspect juridique puisque ce type de cas est nouveau.

Plus de dix ans après le début de l'idée, la Fiducie procédera à sa première assemblée annuelle officielle à la fin mars 2011. L'avenir de la Fiducie sera discuté. Plusieurs façons de faire progresser la formule de fiducie foncière biologique sont sur la table. Les membres

devront décider s'ils partagent l'information utile ou s'ils cherchent plutôt à devenir maîtres d'œuvre d'autres projets similaires. En devenant plus importante, la Fiducie pourrait disposer de plus de moyens et même disposer un jour d'une permanence.

Une ferme pas comme les autres

« C'est Jean Roussel qui a démarré le projet il y a une quinzaine d'années », explique M. Lavallée, qui précise que les premiers propriétaires de la ferme, Jean Roussel et Madeleine Heurtebise, ont cédé leur terre de Mont-Saint-Grégoire, en Montérégie, à 250 000 \$, alors que la valeur marchande oscillait plutôt entre 300 000 \$ et 400 000 \$.

Jean Roussel est maintenant de retour en France pour sa retraite, et c'est sa fille Anne et son conjoint Arnaud, de même que son fils Jean-Charles, qui exploitent la terre et possèdent l'entreprise (bâtiments, équipement et clientèle). La transaction avec la Fiducie a donc permis l'établissement de la relève sans que cette dernière soit trop endettée et tout en permettant un certain fonds de retraite aux parents.

La Ferme Cadet-Roussel dispose de 30 hectares en agriculture biologique biodynamique. La terre abandonnée a été achetée en 1971 par Jean Roussel, qui venait d'émigrer de France trois ans plus tôt. En 1995, la ferme est l'une des premières à lancer le système d'agriculture soutenue par la communauté avant qu'Équiterre soit impliqué. Depuis 2009, Cadet-Roussel dispose d'un magasin à la ferme et d'un emplacement au marché public de Saint-Jean-sur-Richelieu. Le nombre de paniers de l'ASC est en diminution depuis la décision de cesser la location de terres en 2009.

CHAUX DOLOMITIQUE

100% naturelle

Maintenant disponibles...

Chaux magnésienne & Chaux calcique

►► TOUTES CERTIFIÉES BNQ

- Un produit 100% naturel, sans élément chimique.
- Teneur en carbonate de magnésium (MgCO), supérieure à 20%.
- Augmente les protéines dans l'alimentation animale (magnésium).
- Améliore la croissance des racines, la productivité du sol et le rendement des cultures.
- Rétablit l'équilibre naturel du sol.
- Développe un milieu favorable à la multiplication et au travail des micro-organismes du sol.

SANS
RÉSIDUS

ACHETEZ DIRECTEMENT DU FABRICANT!

LES CARRIÈRES
ST-FERDINAND

Depuis 1963

USINE 1- 345, Rang 6 Nord / Saint-Ferdinand (Québec) G0N 1N0
USINE 2- 1333, Route 263, Ste-Hélène-de-Chester

Sans frais : 1 888 428-9511

www.lescarrieresst-ferdinand.com

Le secteur bio s'oppose à la luzerne OGM

La luzerne OGM résistante à l'herbicide au glyphosate a récemment été réautorisée par les autorités américaines dès 2011, et il est probable que la semence soit disponible au Canada à partir de 2013.

Thierry Larivière

Les marchés de l'Ontario et du Québec sont ceux qui seront visés en priorité par l'entreprise Forensic Genetics International (FGI), qui est responsable de la commercialisation. La décision finale de mise en marché au Canada n'est cependant pas encore prise.

« On s'oppose fortement à la luzerne OGM », a commenté Gérard Bouchard, président de la Fédération des producteurs biologiques du Québec (FPBQ). Ce dernier craint que la luzerne Roundup Ready se croise avec des variétés de luzerne conventionnelles ou même avec des plantes indigènes de la même famille. « C'est grave, il n'y aurait alors plus de possibilité de produire bio », ajoute M. Bouchard, qui précise que c'est tolérance zéro pour les OGM dans son secteur de production. L'assemblée annuelle de la Fédération s'est d'ailleurs prononcée pour une résolution qui demande de s'opposer à la luzerne OGM et de réclamer à Ottawa les coûts liés à une éventuelle contamination. M. Bouchard estime que ce nouvel OGM soulève la question du seuil



L'introduction probable de la luzerne OGM au Canada rouvre le débat des conditions dans lesquelles le secteur bio pourra coexister avec la biotechnologie.

de tolérance que le secteur du bio pourrait devoir instaurer, étant donné qu'il devient très difficile, sinon impossible, de garantir que des semences de certaines espèces de plantes soient exemptes à 100 % d'OGM. Le seuil de 0,1 % à 0,9 % fait déjà l'objet de discussions entre producteurs bio qui se rendent compte qu'il est difficile de maintenir la règle actuelle de tolérance zéro. La Fédération exige d'ailleurs d'être consultée advenant que l'introduction d'un tel seuil soit envisagée au pays.

« Les organismes de certification pourraient demander un test des fourrages », indique Gilbert Halde, président du Syndicat des producteurs de lait bio du Québec, qui ajoute que le lait fourrager est plus important dans le secteur bio que

conventionnel. « On regarde la traçabilité des semences », explique Julie Bergeron, directrice générale du certificateur Québec Vrai. Selon cette dernière, il se fait peu ou pas de tests des lots de grains ou de luzerne pour détecter des OGM dans la filière bio. Les coûts de ces tests et l'absence de seuil de tolérance en Amérique du Nord sont sans doute les raisons de cette réticence. Une détection même infime pourrait compromettre la certification.

La question de la coexistence des OGM avec le secteur bio avait été brièvement évoquée par le secrétaire américain à l'Agriculture, Tom Vilsack, qui a par la suite autorisé la nouvelle luzerne sans restrictions de distance ou d'autre nature. L'Organic Trade Association, aux États-

Unis, a critiqué la décision de M. Vilsack et fait valoir que d'importantes questions demeuraient sans réponse quant au futur de l'agriculture sans OGM.

Interdiction au Manitoba

Le Manitoba a décidé d'interdire la luzerne OGM sur son territoire. La province a ainsi répondu à une demande du Parti vert provincial. Les risques pour la certification biologique ont directement été invoqués comme argument par le Parti. Le ministre de l'Agriculture, Stan Struthers, a décidé d'interdire la nouvelle luzerne jusqu'à nouvel ordre, même si certains producteurs réclamaient l'accès à cette technologie.

AMENDEZ INTELLIGEMMENT ...CHAULEZ NATURELLEMENT

CHOISISSEZ LA PIERRE À CHAUX NATURELLE

- C'est la meilleure solution pour corriger le pH de vos sols
- Elle peut être appliquée en tout temps, même sur le couvert végétal
- C'est un produit naturel de première qualité contribuant à la santé du sol
- Simple à utiliser. Ne nécessite pas de certificat d'autorisation du ministère de l'Environnement ou de paperasse à remplir (elle est certifiée par le B.N.Q. sous la norme NQ 0419-070/2005R)
- Économique; elle permet d'optimiser vos rendements à moindre coût

LA PIERRE À CHAUX EST VENDUE DANS LES CARRIÈRES CERTIFIÉES OU PAR LES TRANSPORTEURS-ÉPANDEURS

PRODUCTEURS DE PIERRE À CHAUX

PRODUITS ALBA

Mistassini
418 276-1538

CARRIÈRE D'ACTON VALE Ltée

Acton Vale
450 546-3201

CARRIÈRES SAINT-DOMINIQUE Ltée

Saint-Dominique
450 774-2591

CARRIÈRES SAINT-FERDINAND inc.

Saint-Ferdinand
418 428-9511

ENTREPRISES SERGE MALTAIS Ltée

(LES)
Saint-Bruno, Lac Saint-Jean
418 668-3633

GRAYMONT inc.

Bedford
450 248-3307

Joliette
450 759-8195

Marbleton
819 887-6381

Saint-Marc-des-Carrières
418 268-3584

OMYA CANADA
Saint-Armand
450 248-7972



LES PRODUCTEURS DE PIERRE À CHAUX DU QUÉBEC



TRANSPORTEURS-ÉPANDEURS DE PIERRE À CHAUX AGRICOLE DU QUÉBEC

Association des Producteurs de Pierre à chaux du Québec
Saint-Hyacinthe (Québec)
Tél. : (450) 796-3159

Association des Transporteurs-Épandeurs de Pierre à chaux agricole du Québec
Notre-Dame-de-Stanbridge (Québec)
Tél. : (450) 296-4996

www.appcq.com