

Le partenaire

BULLETIN DE LIAISON DES PARTENAIRES DES FERMES EN AGRICULTURE SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ • VOL.3 NO.1 / JUIN 2004

L'Agriculture soutenue par la communauté (ASC), pour l'environnement, votre santé et la vitalité économique

Bienvenue à vous, que vous soyez partenaire ASC de longue date ou à votre première expérience avec une ferme en ASC ! Saviez-vous qu'en devenant partenaire d'une ferme biologique et locale, vous posez un geste important ayant des impacts à trois niveaux ? Pour votre santé, pour l'environnement, pour l'économie locale !



En général, on note que les producteurs biologiques ont très peu accès au financement public, que ce soit lors de l'établissement de la ferme ou pour la continuité des opérations. L'assurance-récolte, une compensation financière en cas de perte d'une partie de la récolte, demeure très difficile à obtenir pour les fermes biologiques vu la diversité et la faible superficie de terre qu'occupe chaque légume qu'elles cultivent. De là l'importance de votre rôle, puisqu'en payant votre part de récolte au début de l'année, vous permettez à l'agriculteur d'opérer sans s'endetter. Ce montant lui offre donc une sécurité financière et lui permet de planifier sa saison. C'est également en quelque sorte une assurance-récolte pour l'agriculteur, car en tant que partenaire d'une ferme en ASC, vous partagez les risques et bénéfices liés à l'agriculture bio (climat, insectes, etc.). Donc, si la saison s'avérait difficile, le principe veut que les partenaires offrent leur

solidarité en recevant des paniers peut-être moins garnis. Si elle est très bonne, les partenaires en reçoivent plus.

L'ASC en région ; l'Abitibi

Détrompez-vous, on ne trouve pas seulement des points de chute à Montréal et dans ses banlieues, mais bien dans 14 régions du Québec ! Lors de chaque édition du bulletin Le Partenaire, nous vous informerons sur le Réseau québécois des projets d'ASC dans une région particulière. Aujourd'hui, l'Abitibi est à l'honneur, région particulière pour la culture maraîchère : un maximum de 90 à 100 jours sans gel !

À la frontière de l'Abitibi et du Témiscamingue, plus précisément à Rémigny, au cœur d'une splendide forêt mixte, on trouve Le Jardin de la Carotte Croche. L'agriculteur, David Martineau, jeune fermier ayant débuté en ASC en 2002, s'est joint au réseau d'Équiterre en 2003. Propriétaire d'une terre de 230 acres, il y cultive plus de deux acres de légumes. Deux ou trois autres sont en rotation et en partie consacrées à la culture de petits fruits. Il y a déniché une variété de tomate fort appréciée, la Moskvich, laquelle s'adapte bien aux conditions abitibiennes. Cette année, 40 familles sont partenaires de sa ferme !

Le rôle d'Équiterre dans l'ASC

Équiterre chapeaute le Réseau québécois des projets d'ASC au Québec depuis 1996. En plus de soutenir les fermes dans l'organisation de leur projet, l'organisme sensibilise le public à cette formule novatrice de partenariat. Pour ce faire, Équiterre publie la liste des fermes et diffuse de l'information auprès de divers médias. L'organisme offre également des ateliers sur divers thèmes touchant la production agricole en ASC et facilite le partage des connaissances entre les fermes du Réseau. Si vous avez des questions ou commentaires en cours de saison au sujet de votre ferme, de son fonctionnement et de ses produits, nous vous encourageons à communiquer directement avec le producteur.

ÉQUITERRE EN BREF

Randonnée à vélo Libre comme l'air 2004

Envirez-vous d'air pur, de paysages bucoliques et de plaisirs gourmands biologiques, locaux et équitables en prenant part à la randonnée à vélo Libre comme l'air.

Quand : Du 13 au 15 août 2004

Où : Région des Bois-Francs et de l'Estrie

Coûts : À partir de 155 \$, incluant les sept repas, le transport des bagages, les emplacements pour dormir, l'encadrement technique et les visites touristiques.

Inscription :

www.equiterre.qc.ca/transport/randonnee/index.html, (514) 522-2000 # 238.

Changer le monde Un geste à la fois

Un geste à la fois est une vaste campagne de sensibilisation qui invite les Québécoises et les Québécois à poser de 1 à 12 petits gestes concrets en faveur de l'environnement et du développement d'une société juste et équitable. Le public est invité à choisir, dans le site Internet de la campagne : www.equiterre.org/12gestes, les gestes qu'il désire poser, ou encore à partager ceux qu'il fait déjà. Pour en obtenir ou pour plus d'information, contactez Geneviève Dorais au (514) 522-2000, poste 247, ou à gdorais@equiterre.qc.ca.



Et la viande bio !

À ses débuts, en 1996, le Réseau québécois des projets d'ASC ne comptait qu'une ferme offrant de la viande, Le Crépuscule. Aujourd'hui, bon nombre de fermes d'élevage en font partie. Elles offrent une grande diversité de coupes et de produits tels du bœuf, du veau, de l'agneau, du porc, du lapin, du poulet, de la dinde, du faisan, de la pintade, de la perdrix, de l'oie et du canard. Ces délicieux produits sont livrés dans presque toutes les régions du Québec.

Vous vous demandez peut-être ce qui différencie la viande bio de la viande conventionnelle ? Pour qu'une production animale soit certifiée biologique, elle doit tout d'abord garantir la santé et le bien-être des animaux. Plus précisément, ceux-ci doivent pouvoir se comporter comme leur espèce le prescrit. Par exemple, ils peuvent fouiner, brouter, picorer, se rouler dans la terre, battre des ailes, etc. Ils doivent avoir accès à l'extérieur, faire partie d'un troupeau de grosseur raisonnable et disposer d'un espace suffisant pour se tenir debout, se coucher et s'étirer. Les mutilations sont interdites, à moins de prescription contraire d'un vétérinaire. Les animaux sont nourris avec des moulées biologiques et aucun antibiotique, hormone, médicament ne peut être mélangé à la nourriture du troupeau. En agriculture biologique, l'animal ne reçoit d'antibiotique que s'il est souffrant. Le cas échéant, il ne peut être vendu sous l'appellation « biologique ».

Pour en connaître davantage sur les normes de certification biologique, vous pouvez consulter le site Internet du Conseil des appellations agroalimentaire du Québec : www.caqbio.org. Pour consulter la liste des fermes offrant de la viande bio dans le réseau d'Équiterre : www.equiterre.org/agriculture/paniersBios/listeFermes.html#viande.

Je désire m'impliquer davantage !

Certaines fermes offrent la possibilité aux partenaires de s'impliquer de plus près au sein du projet. La création d'un groupe noyau offre cette option. Monique Laroche, de la ferme du « Vallon des Sources », partage avec nous son expérience.

« Certaines personnes deviennent partenaires d'une ferme et veulent participer de façon plus active. Être membre du groupe noyau est une façon très intéressante pour elles. La participation de partenaires à un groupe noyau permet de développer un sentiment d'appartenance très fort chez ceux-ci et ils le communiquent aux autres lorsque ces personnes se rencontrent aux points de chute ou lors de visites à la ferme. »

Dans le passé, l'expérience que nous en avons eue s'est révélée fort enrichissante. Par exemple, en fin de saison, nous demandions aux partenaires du groupe noyau d'analyser la saison avec nous en nous servant des évaluations remplies par les partenaires. De très pertinentes suggestions nous ont été faites, ce qui nous a permis de mieux répondre

aux attentes des partenaires. Il n'est par contre pas toujours possible de répondre à tous les besoins et cela est très bien compris par les membres du groupe qui sont directement impliqués au sein de notre ferme. Ces gens, ayant une relation privilégiée avec notre ferme, comprennent mieux certaines réalités du monde agricole et de notre ferme. Nous avons aussi demandé aux membres du groupe de nous aider à organiser le pique-nique annuel de la ferme. C'est une occasion de socialiser et de développer des liens solides avec les membres du groupe ainsi qu'avec les autres partenaires.

Nous cherchons avec les membres du groupe de nouvelles formes d'implication pour eux. Il existe de nombreuses formules d'implication, dont certaines sont inspirantes, mais nous devons composer chacun avec notre réalité. Nous sommes assez éloignés de la ville, alors il est difficile pour les membres du groupe de venir à la ferme de façon régulière. Nous aurons à développer notre fonctionnement avec eux. À suivre... »

Monique Laroche,
agricultrice

Votre enfant fréquente un centre de la petite enfance (CPE) ?

Vous pouvez dorénavant télécharger le nouveau guide Pourquoi et comment devenir une garderie bio ? dans le site Internet d'Équiterre, www.equiterre.org. Conçu dans le cadre du projet pilote Garderie bio à l'intention des fermes biologiques et des CPE, le Guide vous informe des liens existant entre aliments biologiques, santé des enfants et environnement, et explique en neuf étapes comment devenir une garderie bio. Tous les CPE du Québec en recevront une copie d'ici la fin de l'année... Équiterre vous invite à le lire et à en discuter avec les responsables de la garderie de votre enfant.

Des recettes dans Internet

Vous trouverez dans le site Internet d'Équiterre un répertoire de recettes avec les légumes dans vos paniers. Vous les trouverez au : www.equiterre.org/agriculture/cuisinezBio/recettes.html.

Nous vous encourageons aussi à nous faire parvenir vos recettes préférées à infoasc@equiterre.qc.ca.

Rédaction :

Céline Clouâtre
Agente d'information

Isabelle Joncas
Chargée de projet ASC

Équiterre s'est donné pour mission de contribuer à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix individuels et collectifs à la fois écologiques et socialement équitables

Équiterre

2177, Masson, suite 317, Montréal (Québec) H2H 1B1 **Téléphone** : (514) 522-2000
Télécopieur : (514) 522-1227 **Courriel** : info@equiterre.qc.ca **Internet** : www.equiterre.org