

Je crois en ce que je fais.

J'habite une petite ferme. Je produis mes légumes pour l'autosuffisance. Je vends principalement des petits fruits. Je récolte mes semences. J'effectue des échanges.

Je réponds aux vingt questions très brièvement qui ont parues dans les journaux.

Sur la santé et les préoccupations des consommateurs

1. il faut chercher la qualité et s'informer.
2. encourager les transformateurs, le faire soi-même et croire aux caractéristiques positives.
3. déjà, de choisir une façon simple, cohérente et crédible est une preuve des valeurs aux bons endroits.

Sur le fonctionnement du secteur agricole et agroalimentaire

4. il faut bien vendre nos produits.
5. la biodiversité, cultiver écologiquement, faire des échanges valorisant et encore une fois pouvoir vendre.
6. la communication entre les gens répond au transfert des fermes entre générations. Le résident doit avoir un salaire qui permet de payer les comptes courants.
7. notre forces en transformations, c'est de favoriser l'écologique. Il y a une valeur d'ici. Améliorer la compétitivité et offrir du BIO sans endommager l'écologie.
8. nos produits, nous avons besoins d'aide pour les vendre. Il faut nous encourager et nous féliciter la vie avec notre produit.
9. communiquer pour le dire ce que nous pouvons produire et vendre.
10. les investissements consentis, la veille technologique et la production de nouveaux savoirs, c'est une bonne direction à prendre et à continuer d'élaborer.
11. faciliter les acheteurs directement par une mise en marché collective des produits agricoles qui n'existe pas partout.

Sur les besoins des gens d'ici et d'ailleurs

12. il faut devenir BIO et biodiversité, connaître la qualité de notre produit québécois. En faire profiter les gens d'ici pour en connaître les bienfaits.
13. le marché extérieur sert à se prouver que notre produit est bon. Il nous restre à le faire vivre.
14. l'accroissement mondial n'endommage pas l'écologie de notre milieu. Les gens se déplacent pour voir la progression de notre environnement écologique. Ceci n'a plus de frontière : L'ÉCOLOGIE et le réchauffement de la planète.

Sur la protection de l'environnement

15. les secteurs d'activités doivent s'associer pour le compostage, le recyclage. C'est important pour tous. Le partenariat
16. bien situer les installations de traitements, s'il y a lieu : pour l'hydrologie.
17. encourager les techniques moins polluantes en effectuant un travail réfléchi et en vérifier le coût par la suite. Le système CAPITALISTE en sera gagnant. Les dépenses seront faites sur le terrain et non dans l'administration. La valeur et le résultat seront au bon endroit. C'est un merveilleux point de départ. Il est peut être temps que ce soit ainsi!

Sur la ruralité et le développement régional

18. faire participer les gens qui sont déjà là. Ils sont les premiers à savoir ce qui a été fait jusqu'à maintenant. L'effort agricole est immédiat. Les prévisions sont aussi incertains que la nature. La nature est la seule qui a raison.

19. il nous faut réduire le transport de marchandises et avoir de plus petites entreprises qui nous permettent de bien vivre. La qualité fera une place à la diversité et la biodiversité. L'employabilité sera possible.
20. le compagnonnage, le temps et y croire fermement. Il nous faudra créer des réseaux de transport qui s'allient tout; l'agriculture et la culture...

mon texte qui suit, ce veut plus personnel qu'administratif!

Les humains sont des êtres d'émotions. Tout nous influence. Le sujet de notre avenir dans l'alimentation, l'agriculture et la transformation; c'est la qualité. Les émotions face à de bons aliments, sont dans l'erreur; puisque la valeur que nous apporte la qualité, se constate avec le temps et non à la première occasion. Le mélange des produits chimiques inutiles, ne se goûte pas. C'est facile de constater que TOUS s'entend à dire que le BIO est bon pour l'environnement POINT. Mais ceux qui consomment pas de BIO ne savent pas pourquoi tout à coup, les allergies se développent, et le cancer et les maladies s'en mêlent. Le jour où ces preuves arrivent, il est trop tard.

Comme toute vérité n'est pas bonne à dire, beaucoup de réalités nous est cachées. C'est bien comme cela! Il faut faire confiance aux autres. Toute la vérité ne peut pas provenir de nous-même uniquement. Avons-nous suffisamment servi de cogaye?

Tout ces produits provenant de très loin. Il ne seront jamais aussi bons que dans leurs pays d'origine. Il faut ajouter, tout les produits qui sont produits uniquement pour satisfaire le CAPITALISTE, la rentabilité, au meilleur coût, sans égard à notre santé. Quand, en tant que québécoise, pourrai-je affirmer, sans faire rire de moi, que je fais attention à ma santé en pratiquant de l'autosuffisance? La restructuration de notre production alimentaire est à la base d'une solide réorientation de notre capitale humain, pour l'employabilité, et pour les mauvaises herbes au bons endroits. Quoi de pire que : l'arrosage du champs qui permet de voir la disparition de la végétation. L'être d'émotions que nous sommes a-t-il compris? L'eau n'est plus bonne. Les légumes n'ont plus leurs véritable valeurs nutritives.

La mise en valeur de notre pays en devenir. Le Québec dans un Canada uni; commence par une base solide et une ouverture touristique de notre potentiel écologique, propre, biologique et non dommageable pour l'environnement. Ce n'est pas pour demain, mais ceux qui ont commencé en savent quelque chose. Il y a du travail valorisant, c'est un plaisir d'avoir du temps. La température grâce à la variété des plantes, par des fossés, devient plus clémente parce que l'on fait attention à la nature au lieu de détruire la nature. Rien de ce que l'on fait est à recommencer, parce qu'il y a de la valeur dans tout ce que l'on fait. Nous protégeons nos espèces. C'est un héritage qui sera laissé à notre succession. À quoi bon créer pour nos héritiers, si cela ne nous sert pas à nous avant tout? Là nous avons une preuve humaine de notre passage à donner pour l'avenir. L'héritage n'est pas désert mais indestructible. L'humain qui se nourrit bien ne peut que bien produire. Nous sommes des êtres d'émotions. La terre bien cultivée, produit bien. Finis d'être à l'essai sur nos propriétés, c'est si facile d'être propriétaire de notre réussite. Nous l'avons pourtant fait déjà, il y a si longtemps. C'est possible de devenir plus riche, le risque c'est la réussite. Reprendre en main ce qu'il y a de bon dans nos vieilles recettes. La répétition et l'amélioration ne s'en portera que mieux. Vive la fête des semences! Vive la soirée entre amis dans une nature apprivoisée. Vive la fraternité humaine, quand l'équitable est aussi pour nous! Changeons, ce qu'il y a à changer, dès maintenant! C'est à communiquer avec d'autres que les idées deviennent meilleures. Payer pour la qualité au Québec aussi!

Il y a une période de ma vie, où, si je voulais prendre en main ma santé, j'ai dû cultiver moi-même mes légumes. Pourquoi? J'ai travaillé 25 ans en soudure et mon médecin m'a expliqué les effets du plomb dans le sang. Tout mon système était encore capable de s'en débarrasser, à condition que j'arrête mon travail dans ce domaine. Un régime de nourriture de qualité BIO, des activités saines, et une orientation culturelle et intellectuelle équilibrée sont tous indispensables.

Est-il nécessaire d'ajouter un environnement propre? Et bien oui! La pollution est épouvantable! Les déchets sur le bord de la route et les fossés quand on se promène en bicyclette. Les dépotoirs improvisés dans la nature quand on retrouve en pratiquant le ski de fond . l'eau de source qui cache parfaitement le chimique. Les légumes qui ne contiennent plus toutes les valeurs nutritives qu'ils devraient contenir. Quand l'analyse des miens (mes légumes) contiennent des valeurs nutritives qu'il est impossible de retrouver au marché. Je suis un grain de sable sur une plage immense de la vie. Tant qu'à cultiver mes légumes. Je n'y mets rien de chimique dans mon jardin. J'ai arraché les mauvaises herbes haut de 3 pieds qui ont compostées en petits tas avant de

revenir en compost aux pieds des asperges. Le seul sarclage à faire c'est celui aux pieds de jeunes plans. J'ai fait appel par la suite aux nouvelles méthodes (le seigle d'automne). J'ai planté et semé des nouvelles variétés, bonnes, bizarres, et superbes dans l'assiette. J'ai allongé la saison et augmenté mes réussites grâce à une serre. J'ai obtenu des variétés de semences en serre plus difficile à obtenir en champs. J'ai mangé des tomates et des piments tard en saison. J'ai débuté mes plants tôt en serre. Vous me direz tous, que je me suis amusé, sans limite. Oui! J'ai ramassé les semences de tout ce que je pouvais trouver. Un tapis de fleurs presque sauvages, est devenu un jardin rempli de fleurs, parce que j'ai gardé et ressemé ces semences les années suivantes. Pour les légumes je m'amuse à essayer différentes sortes.

Tout les sens sont mis en oeuvre. C'est un excellent éveil intellectuel, sensoriel. C'est terminé de dire non! C'est trop cher! Les limites sont disparues. Notre coût de la vie diminue, à vivre ici, et la liberté d'action est là. Tous travaille mieux avec un oui. Nous, ici les québécois, nous recevons des produits de partout dans le monde. L'importation est importante dans nos épiceries.

D'imposer nos produits BIO et d'aller chercher des produits BIO à l'extérieur, que notre climat ne nous permet pas de produire; c'est une ouverture indispensable aux autres êtres humains. Combien de gens font attention à cela? Il y a les chercheurs et les gens du domaine agricole et alimentaire. Il faut ajouter le recyclage. Cesser de polluer notre planète qui nous nourrit. L'exploit de voir tout disparaître, seulement en arrosant, nous permet de comprendre que c'est tout qui disparaît. Il y a mieux, c'est regarder. Le respect de tout ce que l'on fait, est à la base de toutes nos émotions. Nous ces êtres d'émotions, pouvons mettre en valeur nos expériences culinaires, notre histoire et notre expression culturelle.

Le problème de la pollution dépasse nos frontières. Le clou de girofle qui n'était plus bon dans notre assiette. Il est aujourd'hui excellent en production BIO. Nous avons une place à l'international, mais oublions de cultiver le clou de girofle ici. Ce n'est pas à nous de le cultiver. Dans un pays tempéré comme le Québec, presque tout se cultive. Un très grand nombre d'animaux pourraient vivre sur litière. Cet apport de fumier, excellent à la terre. Sommes-nous le pays des étrangers? Sommes-nous les gens venus d'ailleurs? Qu'importe, finis les folies! Il n'y a rien à notre épreuve! Colonisons nos campagnes, c'est la porte des visiteurs. Il n'y a qu'à bien les recevoir. Les activités qui existent ici sont nul part ailleurs. Le Québec est irristible! Quel mal y a-t-il à investir à la base d'une société qui est l'agriculture? Il y a 400 ans, des colons défrichaient la ville de Québec. Il en n'a coulé de l'eau sous le pont depuis! Les colonisateurs et défricheurs n'ont qu'à se mettre à l'ouvrage. Il y a, à prévoir du changement quand on y gagne sa vie. Nous sommes le reflet de nos actes. Continuons à s'occuper, à de bien belles choses, comme planter des arbres. N'oublions jamais, que nous sommes des êtres d'émotions. Qu'est-ce qui nous fait réagir?

À ce prix, le prix de nos émotions, nous pourrions vivre dans notre milieu.

MERCI, LA VIE !

Diane Lecours