

Mont-Laurier, le 26 février 2007

En réaction à M. Jean Pronovost
Président de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois

Cher Monsieur Pronovost,

J'ai lu votre article paru dans Le Devoir du mardi 13 février et je me réjouis des différentes questions que vous soulevez d'emblée. Nous sommes fermiers et mon chum est aussi fromager. Comme vous le mentionnez, l'agriculture c'est « d'abord un mode de vie », et que « L'agriculture et l'agroalimentaire sont également au coeur de toute stratégie de protection et de promotion de la santé. Bien en amont des soins médicaux, la consommation d'aliments sains et variés est un facteur déterminant de notre santé individuelle et collective ». Voilà où le problème se situe. J'ai fait le choix de vivre sur une ferme pour profiter des ions négatifs bénéfiques de l'air de la campagne et vivre au rythme des saisons, pour boire une eau saine, pour avoir une alimentation saisonnière, qui contient très peu de produits transformés et industriels, pour réduire notre consommation de produits importés. Nous avons une ferme traditionnelle familiale qui comprend un troupeau d'une cinquantaine de brebis laitières, des chevaux de sport et de travail et quelques animaux de basse-cour. Nous planifions d'y ajouter quelques porcs de races rares comme la Berkshire ou la Tamworth, des oies Toulouse, une vache Canadienne, des poulets Chanteclerc. Nous faisons nos foins, cultivons certaines céréales et un potager. Nous compostons notre fumier. Nous voulons nourrir nos cochons avec le lactosérum de la fabrication de nos fromages fermiers plutôt que de le jeter. Nous refusons d'utiliser des engrais chimiques des herbicides et des pesticides pour augmenter nos rendements. Voilà pour la santé individuelle et pour les pratiques soucieuses de l'environnement. Pour la santé collective, l'ennui c'est que nous n'avons pas le droit de tirer un revenu du fruit de notre travail dans les conditions actuelles. Nous tirons un lait cru de très grande qualité, mais nous n'avons pas le droit d'en vendre. Nous pouvons fabriquer du beurre, de la crème, du yogourt, tous faits de lait cru, mais nous n'avons pas le droit d'en vendre. Nous pouvons affiner des fromages fermiers dans une cave suintante et bien colonisée de bonnes bactéries, mais nous n'avons pas le droit d'en vendre. Nous pouvons abattre nos cochons et fabriquer de la charcuterie sans nitrates, mais nous n'avons pas le droit d'en vendre car nous ne pouvons pas faire abattre légalement nos animaux à moins de 350 km de chez nous. Aller-retour ça fait 700 km!

J'aimerais bien savoir pourquoi on interdit toujours la vente de lait cru alors que c'est un produit nutritionnellement supérieur à celui qui a subi la pasteurisation, l'homogénéisation, l'addition de palmitate de vitamine A et de vitamine D, l'écémage et le pompage. Pourquoi les produits nutritionnellement supérieurs sont-ils illégaux dans notre pays? Les manières de faire ancestrales et plus nutritives sont inaccessibles aux

géants industriels, mais les PME que sont les petites fermes, reconnues comme pilier des emplois en région, pourraient fabriquer ces produits et pourraient les écouler sur un marché local nécessitant peu de transport et contribuant à la santé des citoyens tout autour à maints égards.

Que plusieurs s'occupent de l'avenir de l'agriculture industrielle et de sa place sur les marchés d'exportation, grand bien leur fasse, mais j'aimerais qu'on se penche un peu sur la réalité, oui, la réalité de la ferme traditionnelle familiale, celle dont on dit qu'elle est en train de disparaître, celle dont on dit qu'elle n'existe déjà plus, celle dont on dit qu'elle n'a plus de relève. De la relève, il y en a à la tonne. C'est le financement de la relève qui est inexistant. J'aimerais bien qu'il y ait aussi de la place pour la petite ferme traditionnelle familiale dans les programmes de subventions. Moi je me suis fait dire qu'une production ovine de moins de 400 têtes n'est pas rentable. Nous avons l'intention de nous arrêter entre 80 et 100 brebis sur le quai de traite... Nous avons fait le choix de faire autre chose le reste de l'année (la lactation normale d'une brebis est d'environ 6 mois).

Comment se fait-il que le prix de détail de certains produits importés soit en deçà du coût de production d'équivalents locaux ? Comment se fait-il que des céleris certifiés biologiques en Californie selon des normes qui sont bien moindres que les nôtres, ont encore le droit d'être étiquetés biologiques une fois transportés ici par camions polluants ? Comment se fait-il qu'on importe des denrées de pays où l'on a encore le droit d'utiliser des produits qui sont bannis ici depuis des décennies, comme le DDT ? Comment se fait-il que l'on maintienne un système de quotas laitiers soi-disant pour protéger nos producteurs, alors qu'on laisse entrer à la tonne des substances lactières modifiées provenant encore une fois de pays lointains, pour fabriquer toutes sortes de produits industriels nuisibles, comme ces substances gélatineuses et édulcorées qu'on ose appeler yogourt ? Comment se fait-il que l'étiquetage des produits permette qu'un concombre cultivé en Inde, mais embouteillé au Canada permette d'écrire « Produit du Canada » sur l'emballage ? Comment se fait-il que des producteurs albertains possédant plus de 40 unités animales ne soient pas obligés comme nous de se faire construire des fosses à fumier en béton étanche coûteuses, mais qu'ils aient le droit de vendre leur boeuf au Québec ? Comment se fait-il qu'une gestion d'animaux sur fumier solide, comme souhaité à l'unanimité par les élus et résidents de la MRC de Kamouraska pour toute nouvelle exploitation porcine, ne soit pas appliquée à tout élevage au pays ? Comment se fait-il que la façon normale de faire des fromages, en favorisant les bonnes bactéries, soit interdite ici alors qu'elle est encouragée ailleurs, mais que l'on consomme ces fromages d'ailleurs, et vendus moins cher que les nôtres ?

Cher Monsieur Pronovost, dans votre article publié dans Le Devoir, vous terminez en écrivant : « Nous souhaitons que les gens viennent nous parler de leurs bons coups, de leurs succès, de leurs attentes et de leurs rêves ». Je veux qu'il y ait de la place pour les deux façons de faire au Québec : l'industrielle et l' ancestrale, la grosse et la petite.

Je veux vivre de la fabrication et de la vente de mes produits artisanaux dans la légalité et avec le support de ma communauté. Je veux une place sur le marché, comme mes

consommateurs qui elles aussi trépignent d'impatience à mettre en marché les produits de leurs rêves. Je veux que des consommateurs avertis se nourrissent de mes produits. Je veux que des inspecteurs instruits et de bonne volonté contribuent à ce que mes produits soient commercialisés. Je veux que le produit québécois, même l'industriel, soit favorisé par rapport au produit importé. Je veux que les consommateurs comprennent que de payer légèrement plus cher un produit local contribue à faire travailler nos maris, nos femmes, nos oncles, nos nièces, nos enfants, notre peuple. Je veux que la majeure partie du prix d'une denrée locale ait au producteur, pas à l'agence de mise en marché obligatoire ni au distributeur ni à aucun autre intermédiaire. Je veux voir revivre les marchés publics dans chaque petite ville, où ils redeviendront un lieu de rencontre sociale et d'enrichissement communautaire. À l'avenir, je veux qu'il y ait encore des « habitants » au Québec, instruits, heureux et fiers.

Anouk Préfontaine
Fermière
Mont-Laurier