

# JMF, Équiterre, les paniers bio, le commerce local et l'agriculture durable

Guy Boissé

Bonjour

J'aimerais apporter des commentaires d'abord au sujet du livre de Jean-Martin Fortier : « Le jardinier maraîcher. Manuel d'agriculture biologique sur petite surface. ». Ensuite, sur les différents concepts mis de l'avant par Équiterre (paniers de légumes biologiques produits en ASC, achat local, fermier de famille, etc.). Jean-Martin Fortier fait partie d'Équiterre.

D'entrée de jeu, disons que la situation socio-économico-culturelle dans laquelle ce producteur se trouve est bien différente de celle de la génération précédente.

L'agriculture industrielle à grande échelle, qui s'est graduellement installée dans nos campagnes après la 2<sup>e</sup> guerre mondiale, est en faillite partout en occident. La relève agricole ne vient plus des campagnes mais des villes. On cherche un nouveau modèle de production autant pour s'installer en agriculture que pour pouvoir poursuivre. La seule forme d'agriculture qui prend de l'expansion actuellement en occident est l'agriculture à petite échelle.

Les clients demandent des produits agricoles d'une qualité supérieure, biologiques. Les filets sociaux des différentes sociétés, acquis durant les années '60 et '70, ne cessent de s'étioler depuis le début des années '80. Le coût de la vie a littéralement doublé au cours des 20 dernières années. Le prix des terres a explosé durant la même période.

Je dirais que JMF fait partie de la 2<sup>e</sup> génération de producteurs biologiques au Québec.

Les préoccupations des producteurs bio de la première génération ('70) visaient l'autosuffisance, à se distancer par rapport au système déjà en place. Se libérer du joug qui s'était créé face aux multinationales. On redécouvrait les manières de faire des paysans traditionnels qui se préoccupaient d'être en phase avec

la nature, d'aller avec ses lois plutôt que de la mater, la soumettre.

**Le jardinier maraîcher, le livre et l'auteur.**

Bravo!

C'est un livre très bien fait, bien écrit, facile à comprendre qui donne les bases pour opérer en agriculture maraîchère à petite échelle. Les informations techniques qu'on y trouve sont pertinentes. Le type de ferme qu'il développe révolutionne la manière qu'on a, en occident, de considérer la viabilité des entreprises en agriculture par la grosseur de la ferme. Il s'inscrit donc dans ce mouvement mondial qui démontre que l'avenir de l'agriculture se trouve non plus dans le modèle à grande échelle mais à une échelle petite et locale.

J'admire et j'encourage son sens du partage de ses idées. Trop souvent les gens sont compétitifs et ne veulent pas partager leurs informations, surtout si elles sont gagnantes. J'apprécie sa volonté de développer une agriculture à petite échelle viable. En ce sens, JMF contribue à sa façon à changer le monde.

Je constate qu'il a été avisé de faire des stages dans différentes fermes et de voyager pour voir ce qui se passait ailleurs dans le domaine. Il a fait ses classes.

**Le bio intensif**

JMF pratique une méthode de production qu'on nomme « bio intensif ». C'est quoi? L'expression le dit : c'est de l'agriculture industrielle à micro échelle. On reste donc dans la même façon de voir, la même logique que l'agriculture conventionnelle industrielle qu'on qualifie aussi d'intensive et de productiviste. On met l'accent sur la capacité de produire beaucoup. Ici, on produit au maximum sur un très petit carré de terre. On « exploite » au maximum la capacité de la terre. Par contre, tant mieux si on la nourrit en conséquence. Mais quels seront les effets d'une telle pratique à long terme? Personnellement, je n'ai jamais vu d'organisme vivant (le sol en est un) qui

## JMF, Équiterre, les paniers bio, le commerce local et l'agriculture durable (suite)

fonctionne continuellement au maximum sans en payer le prix en santé tôt ou tard. Agriculture durable?

### Ferme spécialisée

Le type de ferme opérée par JMF est hyper spécialisée. C'est la caractéristique de l'industrialisation. Oui, il y a plusieurs variétés de légumes : excellent! D'accord, et bravo, les travaux sont exécutés manuellement avec un minimum d'emploi de pétrole. Mais on est très loin de la ferme familiale diversifiée sur laquelle on rencontre des animaux (vaches donc lait, fromage, kéfir, yogourt, viande, cochons donc viande et fumier, lapins donc viande et fumier, volaille donc ponte, chair, fumier, plumes), boisé pour le chauffage, le papier, la construction, le déroulage et le sucre. Même si on est établi sur petite surface (1-3-5-7 ha), il est très facile de diversifier davantage. Ça prend un abri sommaire et un tout petit clos pour garder une vache qui nous donne fumier, lait, viande. Encore moins d'espace pour la volaille et les lapins. Si on achète le compost à l'extérieur, on peut tout aussi bien acheter le foin qu'on ne produit pas.

Ici, on a fait le choix de produire des légumes et de dépendre de l'extérieur pour les engrais. On a la charrette mais on n'a pas le cheval. En agriculture, cette situation n'est jamais bonne!

La ferme familiale traditionnelle diversifiée québécoise était plus autarcique parce qu'elle produisait le fumier qu'elle consommait. En ce sens, on peut parler de « souveraineté compostique ». Plus on est dépendant, moins on contrôle sa vie. Moins on est libre.

### Pratiques culturelles éco-responsables?

Composter, c'est simplement activer le processus naturel de la vie. Balance carbone-azote, humide-sec ... et un peu d'air. C'est un processus aérobique. Si on est bon composteur, le processus de décomposition se fait en 2 mois. Si on est moins bon, on peut le faire en 6 mois. Il s'agit de tourner le tas régulièrement et voir à ce qu'il ait la quantité d'eau nécessaire.

JMF composte bien des résidus de jardins. Mais, comme il ne prend pas le temps de le retourner régulièrement pour que le

processus naturel se fasse, il inocule son tas de certaines bactéries, ce qui permet aux ingrédients de se décomposer dans des conditions anaérobiques. On pratique l'agro-biochimie. On force donc la nature, on n'a pas de temps à perdre puisque le temps, c'est de l'argent. On adopte les méthodes de l'agro-business chimique. L'esprit aussi.

Pour faire image et comparer avec la médecine, on pratique une agriculture allopathique plutôt que holistique.

On ne produit pas non plus les bactéries utilisées. On est encore ici dépendant de l'extérieur et dans l'obligation de générer des revenus pour se procurer cet item. Par conséquent, il faut produire plus de paniers pour boucler le budget.

Chaque pouce carré de jardin est utilisé au maximum, doit produire toujours à pleine capacité. JMF dit lui-même qu'une parcelle en jachère ne rapporte pas. On sème ce qui rapporte le plus à un moment précis de l'année. On fait fi de certaines règles de base de l'agriculture traditionnelle, en phase avec les lois de la nature (v.g. semer en lune croissante ce qui se développe hors du sol). On est loin de la bio-dynamie qui respecte les phases planétaires!

Je ne serais pas étonné, qu'à moyen et long terme, ce type d'agriculture rencontre des problèmes similaires à l'agriculture industrielle intensive quant aux insectes, aux moisissures et aux maladies.

Pour amender sa terre, JMF utilise du fumier de poules granulaire commercial. Il ne provient pas nécessairement d'un élevage bio.

Je ne suis pas certain que ce fumier soit exempt d'antibiotiques et des « effets collatéraux » des OGM dont on nourrit les animaux. Ici, on utilise ce type de fumier à profusion.

### Une serre « écologique »

Dans la tradition québécoise, nos mères, l'automne, « cannaient » les légumes pour les consommer l'hiver. On avait des chambres froides qui ne consommaient aucune énergie pour conserver d'autres légumes durant la saison morte.

## JMF, Équiterre, les paniers bio, le commerce local et l'agriculture durable (suite)

Avec l'avènement de la technique, on a développé les serres. On construit une structure qu'on enveloppe de plastique, ou de verre dans le meilleur des cas, et on chauffe le tout pour garder une température favorable à la croissance des plantes même à moins 30 à l'extérieur.

La source d'énergie pour chauffer ce bâtiment peut être l'électricité, le bois, le mazout ou le gaz naturel.

Chauffé un espace de plusieurs milliers de mètres cubes, non isolé, est une aberration écologique. Ça produit beaucoup de pollution, de gaz à effet de serre en plus de coûter une fortune ... qu'on doit payer en produisant plus de légumes, en faisant plus de paniers. Pourquoi une serre? En gros, pour qu'on puisse manger des tomates et des concombres un petit peu plus tôt et/ou tard en saison.

JMF a modifié le carburateur de son camion de livraison pour le faire fonctionner à l'huile d'arachide de récupération. C'est bien. Mais il est fort possible que le gain environnemental (empreinte écologique) qu'il réalise de cette façon soit complètement perdu (et plus) par l'opération d'une serre.

### Le fermier de famille

JMF fait partie d'Équiterre, un organisme qui développe le concept de « fermier de famille ». C'est quoi? C'est une façon de voir le commerce de produits maraîchers à travers laquelle on essaie de rapprocher le producteur du consommateur. On veut que les 2 se rencontrent régulièrement durant la saison de production pour qu'une relation humaine se développe. Le consommateur urbain a ainsi la chance de voir - et d'évaluer - celui ou celle qui travaille pour le nourrir. Il s'inscrit et achète un panier de légumes par semaine, les saisons chaudes durant. Ainsi, les familles peuvent compter sur un fermier pour lui fournir ses légumes la saison durant.

C'est une manière de développer le commerce local. Une variation du concept de marché public, quoi!

C'est une excellente chose. Dans une grande surface, ce qu'on achète peut provenir de Chine, du Chili, des USA, etc. sans qu'on le sache (à moins d'y prêter

attention). L'argent dépensé ne circule plus en circuit fermé et ne contribue plus à enrichir le pays où le légume est produit et consommé mais à emplir les poches d'une personne « morale »(?!?) étrangère.

JMF dit qu'il produit l'équivalent de 200 paniers par semaines en plus de fournir quelques restos et certains détaillants de grandes surfaces près de chez lui.

200 paniers, c'est comme une norme, un étalon dans beaucoup d'entreprises du genre inscrite dans le programme ASC d'Équiterre.

Disons qu'un panier nourrit trois-quatre personnes.  $200 \times 3-4 = 600-800$  personnes.

600 personnes, c'est plus de 2 fois la population d'un village voisin ici (300 habitants). C'est 60-80 % de la population de mon village.

À mon avis, à 200 paniers par semaine, on n'est plus un fermier de famille mais un fermier de village!

J'ai fait une petite recherche sur Internet pour savoir comment fonctionne le travail sur les fermes qui produisent 200 paniers par semaine.

Grosso, en saison, le personnel requis pour arriver à fournir autant de personnes c'est 4 permanents à temps plein et 6-8 personnes à temps partiel. 10-12 personnes donc, soit 5-6 fois le nombre de propriétaires qui mettent la main à la pâte (ici, 2).

Considérant la grosseur des familles québécoises, on n'est plus ici dans une ferme familiale, mais plutôt dans le « Inc. », c'est-à-dire au même endroit où on en est rendu l'agriculture conventionnelle industrielle au Québec. Des compagnies qui engagent du personnel pour réussir à effectuer tous les travaux de la ferme. On favorise donc encore ici la prolétarianisation de l'agriculture

Ce qui était une ferme familiale au Québec, c'était le père, la mère et les enfants en bas âge. Il n'y avait pas de salaires versés aux enfants. Aucun employé. Quand le jeune était rendu assez vieux, s'il voulait continuer en agriculture, il partait sa propre ferme.

J'ai une collègue ici qui, avec son seul travail manuel à elle, fournit en paniers 4

## JMF, Équiterre, les paniers bio, le commerce local et l'agriculture durable (suite)

familles autour de chez elle. Ça, c'est vraiment une fermière de famille!

### Une ferme « locale » ?

Il y a local, régional, national et international.

Il n'y a pas de crabes, de poissons, de crevettes, d'algues à St-Armand où est située la ferme de JMF. Or, JMF achète des engrais à base de ces animaux et plantes. Corrigez-moi si je me trompe, mais je ne crois pas qu'il y ait une firme québécoise qui produise ce type d'engrais. Et s'il y en avait une, elle serait située très loin de St-Armand. Dans une région très éloignée de sa ferme.

Même chose pour le fumier de poules granulé. D'abord, il vient d'une production industrielle de poules. Sont-elles seulement bio? Où se situe l'usine de production? Dans la localité (village) de la ferme? Dans le village voisin? Aux USA? Qu'en est-il des autres intrants comme la chaux?

Pour avoir fait une petite recherche via Internet afin de savoir comment opère ce genre d'entreprise, je me suis rendu compte que beaucoup de ces fermes achètent leurs semences ... aux USA et au Canada! Alors qu'elles prônent l'achat local ... Ici, on veut le beurre et l'argent du beurre. On fait le contraire de ce qu'on prône. Et l'intégrité, comment vit-on avec? Pourquoi ne pas tendre à produire ses propres semences (souveraineté semencière)?

### Agriculture productiviste

Je ne suis pas surpris que le gouvernement capitaliste du Québec (via la Financière agricole et la CPTAQ) ait donné son accord à ce type de petite ferme : c'est une entreprise industrielle à bas volume, à petite échelle.

La vision, les méthodes de culture et de management restent dans la même mouvance : productivisme. On a besoin du libre échange pour les intrants (ce dont on nourrit le sol) et les semences.

On pratique l'agriculture industrielle intensive à micro échelle pour les légumes. On a toujours besoin de soutirer le maximum de ce que la terre peut donner et non l'optimum (le plus au lieu du mieux).

En fait, le système récupère cette proposition qu'on veut voir « durable ».

### En conclusion

Le livre est à considérer quant à l'établissement et au développement de l'agriculture maraîchère au Québec.

Il avait déjà été démontré que plus une ferme est petite, plus elle est rentable. Cependant, JMF fait cette démonstration en ce qui concerne le maraîchage. Il a le mérite de faire réfléchir les bonzes qui contrôlent le secteur agricole au Québec

Bien que rentable et offrant une solution nouvelle aux problèmes de pollution des sols et de l'eau ainsi qu'une alternative à l'emploi d'une machinerie coûteuse à l'achat et à son utilisation, le modèle de ferme de JMF possède des caractéristiques de la production industrielle productiviste typique :

- ferme hyper spécialisée. Contraire d'une ferme diversifiée.
- dépendance extérieure quant aux intrants (compost et autres amendements), aux semences.
- obligation d'avoir un gros volume (nombre de paniers, restos, détaillants grande surface) pour rentabiliser les opérations et tirer un revenu convenable.
- obligation d'aller loin pour écouler sa production (niveau régional). Dans l'esprit de la conquête des marchés si chère aux néo-libéraux.

- modèle de ferme qui requiert l'emploi de plusieurs personnes extérieures à la famille. Ce n'est pas ce qu'on peut appeler une ferme familiale mais une société anonyme.

Bref, par rapport à ce que l'agriculture québécoise est depuis 1972, la forme change, mais le fond reste le même.

Ce modèle de ferme et de production représente une nouvelle vague, une nouvelle mouture de l'agriculture industrielle qui nous a menés dans un gouffre.

Plus on dépend de l'extérieur pour les intrants (engrais et autres amendements pour le sol), moins on est souverain. Moins on contrôle son destin. Plus on se soumet aux diktats de l'autre.

Sous un look branché, grano-écologique, on perpétue le système économique et

## JMF, Équiterre, les paniers bio, le commerce local et l'agriculture durable (suite)

idéologique qui a démontré son inefficacité à long terme.

Je doute que le modèle proposé par JMF soit durable.

Équiterre, dont fait partie JMF et bon nombre (sinon la totalité) de producteurs de paniers de légumes biologiques, n'accepte pas de faire la promotion des producteurs biologiques non certifiés.

Beaucoup de producteurs choisissent de ne pas certifier leur production pour différentes raisons, notamment parce que les normes des certificateurs sont trop laxistes (v.g. autorisation de l'emploi de fumier de poules provenant d'un élevage conventionnel industriel). En Californie, ces producteurs se qualifient de « beyond organic » qu'on pourrait traduire par « plus que bio ».

Bien que le label « Equiterre » soit correct, il n'est donc pas une norme absolue en ce qui a trait à la promotion d'une agriculture éco-responsable, biologique et favorisant la santé.

En fait, comme il est démontré dans les lignes précédentes, elle fait strictement la promotion d'une production maraîchère industrielle à petite échelle.

Elle n'est donc pas aussi « équi » et démocratique qu'on puisse le penser.

### Épilogue

Le concept de vente de paniers de légumes biologiques en ASC nous vient du Japon. Il a pris forme dès 1971. Des associations de mères voulaient des légumes biologiques pour nourrir leurs familles. Elles ont alors contacté des fermiers pour qu'ils les fournissent.

Un couple, Yoshinori et Tomoko Kaneko, est considéré comme des pionniers dans le domaine des tekei (paniers de légumes en ASC).

Ils pratiquent l'agriculture depuis 40 ans dans une ville de 40,000 habitants, Ogawa, à 60 km de Tokyo (37,000,000 hab.).

Ils sont totalement autonomes, autant pour les moyens de production que pour la vente des produits. L'autosuffisance est le maître mot de leur travail.

Ils vivent sur 3 ha et en cultivent 2. Sur cette surface ils ont 60 espèces végétales

différentes dont 100 légumes et des fruits. Ils produisent également du riz, des céréales et des oléagineux.

Le fumier de leurs 3 vaches qu'ils traient à la main constitue la base de leur compost.

Le tracteur de ferme fonctionne aux huiles usées.

Ils produisent 30 paniers qu'ils distribuent 2 fois la semaine à des familles d'Ogawa et de Tokyo.

On peut voir la ferme et le travail de ce couple à la fin du documentaire dont l'adresse électronique figure ici.

[http://www.youtube.com/watch?feature=player\\_embedded&v=qg8J7H3UGAU](http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=qg8J7H3UGAU)

Il est intéressant de noter que ce couple est totalement autosuffisant et ne produit que 30 paniers par semaine alors qu'ils se trouvent aux portes de Tokyo, la plus grande ville du monde.

### Ce que je propose : une agriculture sociale

JMF vit dans un système politico-socio-économique qui le contraint. Il serait bon de se poser la question à savoir s'il agirait autrement s'il en avait la possibilité?

Aussi, si on changeait son environnement intellectuel (lire idéologique), peut-être en viendrait-il à imaginer, penser et agir autrement.

C'est bien difficile, au Québec, dans une situation de monopole autant syndical (politique) que de pensée (idéologie) de faire avancer de réelles nouvelles façons d'imaginer, de voir et de pratiquer l'agriculture.

Par conséquent, il faut que s'institue un pluralisme syndical en agriculture.

Ce que je propose : une agriculture sociale i.e. une agriculture qui privilégie d'abord les humains, ensuite la finance. Qui travaille à l'occupation réelle, dynamique et démocratique du territoire ainsi qu'à la souveraineté alimentaire et à la préservation de la biodiversité et du patrimoine animalier du Québec.

Au Québec, on subventionne la production porcine à la hauteur de \$275-300M par an. Or, il a été établi que cette

## JMF, Équiterre, les paniers bio, le commerce local et l'agriculture durable (suite)

industrie est moribonde. En fait, le ministère de l'agriculture la tient artificiellement en vie. Prenons cet argent et distribuons-le autrement.

- S'il faut subventionner l'agriculture, n'oublions surtout pas les petits. Ce sont eux qui prennent les risques alors que les gros sont censés, à ce qu'on nous dit, être rentables. Aidons les petits minimalement dans la même proportion qu'on aide les gros.
- À l'heure actuelle, au Québec, on subventionne à la production et non à la ferme. Faisons le contraire.
- Permettons, mettons en place un système dans lequel plus de gens s'installent en agriculture en donnant accès facilement à la terre à la relève, en augmentant les revenus des agriculteurs et en créant des moyens pour qu'ils accèdent facilement à la propriété. Par exemple, au lieu d'avoir une ferme qui produit 200 paniers, qui requiert 4 personnes à temps plein et qui a recours à 8 travailleurs à temps partiel, en avoir 5 qui produisent 40 paniers et qui peuvent être exploitées uniquement par une vraie famille i.e. le père, la mère et, éventuellement, les enfants s'ils le désirent. En favorisant que les gens deviennent propriétaires, on s'enrichit collectivement et on contre la prolétarianisation de l'agriculture. Pays de propriétaires plutôt que d'ouvriers. Fini les porteurs d'eau.
- Payer les fermiers pour garder des poules Chantecler, des vaches Canadiennes, des chevaux Canadiens comme on le fait en Suisse à seule fin de préserver les races du patrimoine. En plus d'inciter les gens à en garder, ils auront de ce fait même du fumier dont ils pourront disposer (souveraineté « compostique »). On favorisera du coup l'abattage d'animaux, ce qui pourrait être un facteur d'implantation d'abattoirs locaux auxquels on annexerait de petites usines de transformation de sous-produits d'abattage, notamment le sang, les os et les plumes (amendements).
- Les marchés publics sont des moteurs d'activité économique. Ils contribuent à animer une localité, une région. Ils créent un mouvement de capitaux, ils favorisent les échanges d'idées et les rencontres entre les habitants du pays. Au lieu de demander des rétributions aux agriculteurs pour avoir un espace dans les marchés publics, payons les producteurs pour qu'ils soient présents dans ces marchés. Ce serait une bonne façon de développer une agriculture et un commerce local.

Guy Boissé  
Charrette  
28 janvier 2013.