La bio des grands hivers

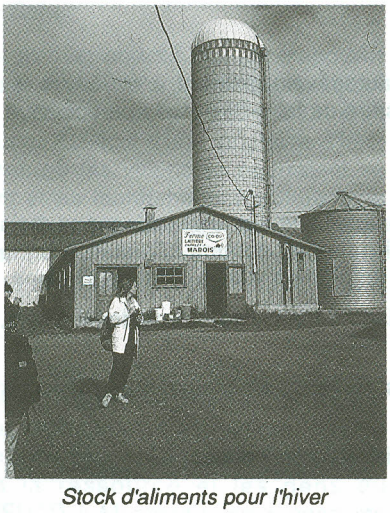
Blaise LECLERC *(ITAB)*

Lait, roses, légumes en climat continental, voire boréal. Nos cousins d'Amérique cultivent aussi bio, aussi bien, mais bien à leur façon.

Notes d'un voyage d'étude cet été sur le développement rural au Québec, à l'initiative du Civam Bio du Gard. Trois fermes en agriculture biologique ont été visitées.

Charles Marois, ferme laitière extensive...

En 1989, le couple s'inscrit à une initiation à l'agriculture biologique, donnée à l'ITA de la Pocatière à raison de 100 heures la première année, puis 180 la seconde : cours théoriques en salle mais, surtout, visites de terrain chez les stagiaires ("*partir de ce qu'on a*") et visites de fermes déjà en biologie.



Stock d'aliments pour l'hiver

Aujourd'hui, leur ferme est certifiée Demeter. La réussite de leur reconversion se mesure plus à leurs sourires et à quelques indices révélateurs ("*pas vu le vétérinaire depuis trois ans, sauf pour castrer le cheval*") qu'à des chiffres sur les résultats agronomiques et économiques. Il y a d'ailleurs peu de chiffres, et ceux-ci ne nous diraient sans doute pas grand chose : au Québec, on doit "négocier" avant tout avec le climat et pas avec les surfaces. Cette année, les céréales ont été semées fin mai, juste après les dernières neiges, et seront moissonnées fin septembre début octobre, juste avant les premières neiges... Et les animaux ne sortent que 4 mois dans l'année (juin à septembre).

Ferme Marois, quelques données techniques

- 65 bovins dont 25 vaches laitières.

- 146 ha dont 87 ha en culture.

- Fourrage entièrement autoproduit, mélange de 13 variétés, stockage en balles rondes car ne cassent pas les herbes (plus de feuilles, moins de piquants).

- Les céréales sont également semées en mélange, avec deux légumineuses : seigle, sarrazin, avoine nue, blé, orge, pois, fève. Avant d'être distribuées aux animaux, les graines de ce mélange ne sont pas aplaties mais moulues. Outre l'intérêt nutritif, le semis mélangé est une technique de lutte contre les adventices (bonne couverture du sol) car les moyens mécaniques sont impossibles ici, les terrains trop humides ne permettant pas le passage d'une herse ou d'une bineuse. En hiver, une partie de ce mélange est donné pré-germé (72 heures de trempage), et divers compléments sont incorporés à la ration : algues, argile, sels minéraux, charbon de bois. L'éleveur a le soucis d'amener une alimentation la plus variée possible.

- La moyenne de production laitière est de 5000 kg/vache/an plus le lait donné au veau pendant 5 mois. L'âge moyen du troupeau est de 5,5 ans ("*j'aimerais monter à 7 ans, l'âge moyen des troupeaux est de 3 ans au Québec...*"). Il n'y a pas de contrôle laitier, la qualité du lait produit est mal connue.

Les résultats économiques se mesurent à la baisse d'achat des intrants : pas d'achat de fertilisant, pas d'achat d'alimentation animale (sauf les minéraux et vitamines). Aucune plus-value n'est tirée de la qualité biologique : le lait part dans le circuit classique. Un projet de fromagerie bio avait été étudiée, mais sur les 13 producteurs intéressés (par la plus-value...) 2 seulement étaient certifiés.

Lorsqu'on a demandé à Charles qu'est-ce qu'il conseillerait à un agriculteur qui veut se reconvertir, sa réponse a été catégorique : "*Le compost. Les deux premières années, tu changes rien, tu mets seulement du compost*".

Réjean Anctil, roses en bio intensif...

Au Québec, l'étendue des surfaces agricoles disponibles et la rigueur du climat ne poussent pas à l'intensification, mais si l'on passe à l'intérieur, sous serre, il devient indispensable d'intensifier au maximum pour valoriser au mieux le microclimat tempéré créé artificiellement au beau milieu d'un climat quasi-boréal. La chaudière de M. Anctil fonctionne en effet 12 mois sur 12, ne serait-ce que pour chauffer l'eau d'arrosage, trop froide pour les roses, même en été... M. Anctil n'habite pas très loin de la ferme Marois, mais encore un peu plus vers le Nord, et surtout un peu plus



haut en altitude, ferme isolée à une demi-heure du plus proche arrêt d'autocar. Le lendemain de notre visite, la ferme fêtait son dixième anniversaire de passage à l'agriculture biologique.

"Les serres les grands vents" sont une véritable entreprise de transformation, avec beaucoup d'intrants (combustible, engrais organiques, plants, auxiliaires biologiques et produits de traitements), beaucoup d'investissements (18 000 m^2 de serre), pour produire de la qualité valorisée au maximum avec le label bio. Mais pourquoi des roses bio ? Ca ne se mange pas, les roses... Mais si ! ça se mange : gelée, cuisine exotique, et pas question de manger des roses produites en conventionnel, celles-là ne devant pas être comestibles étant donné la dose de produits chimiques qu'elles peuvent recevoir. Bio aussi pour entrer dans des gammes cosmétiques, qui doivent être exemptes de produits allergènes (comme certains produits de traitement). Il y a donc un marché pour la rose biologique, d'autant plus intéressant qu'il permet de valoriser les qualités 2 et 3, c'est-à-dire les roses trop ouvertes (qualité 2, pour l'alimentation) ou les pétales (qualité 3, pour les cosmétiques). Les roses de qualité 1 (en bouton) "ne sont biologiques..." que pour la vue, mais aussi pour la santé des serristes, l'environnement de la serre, et les clients pourront les manger une fois fanées, et qui sait, elles sentent peut-être meilleur ?

La lutte biologique est utilisée avec succès (achats à Koppert ou Duclos selon les prédateurs) mais la fertilisation pose problème, bien que pour l'azote le nitrate de soude du Chili puisse encore entrer dans la composition des engrais organiques autorisés en agriculture biologique Outre-Atlantique.

Le conseil technique n'est pas toujours facile à obtenir : le milieu des producteurs de fleurs ne connaît pas l'agriculture biologique... et l'agriculture biologique ne sait pas faire pousser les roses de manière intensive.

Une partie des roses est livrée directement, une autre partie est sous-traitée, notamment en faisant appel au réseau de courtiers qui visitent quotidiennement les caisses locales de la banque rurale régionale, un exemple original de transport en zone rurale en voie de désertification !

M. Anctil ne cultive pas que les roses. Il essaie actuellement le fraisia, une fleur qui peut se plaire aux "grands vents", car elle aime les sols froids... Il cultive aussi des tomates, également en bio évidemment, qu'il vend aux Etats-Unis. Elles sont expédiées le mercredi après-midi, le vendredi matin elles sont vendues à New York. Elles lui sont achetées 32 % plus chères que si elles étaient vendues au Québec, et cette exportation contribue à maintenir des prix intérieurs plus élevés...

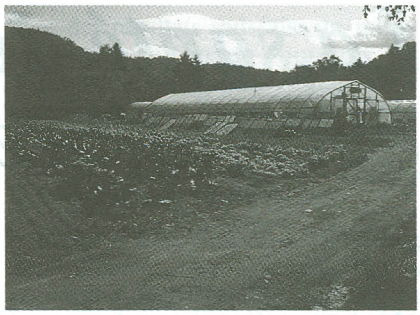
M. Anctil a une affaire qui tourne, il gagnerait probablement beaucoup plus d'argent à côté d'un centre urbain comme Montréal, étant beaucoup plus près d'une clientèle nombreuse et aisée. Mais il a choisi de rester au pays. Vivre au pays, c'est sans doute ce qui le rapproche le plus de la ferme des Marois. La qualité du produit biologique devient un moyen pour accéder à, ou conserver, une certaine qualité de vie rurale.

... Légumes bio près du fjord

Les "serres des Plateaux" : encore des serres, de légumes cette fois-ci, mais encore plus au Nord, plus isolées. France, Claire et Regina nous montrent leurs légumes à l'intérieur et à l'extérieur, le compost, les purins de plantes, l'engrais vert. Une grande partie des légumes est auto-consommée mais il en reste suffisamment pour la vente, ce qui permet l'obtention d'un revenu qui donnera droit au chômage en hiver (57 % du salaire) Un hiver très long, qui arrive un mois avant Montréal, et repart un mois plus tard.

Il y a 18 ans, la vie ici était organisée en communauté, dissoute depuis, mais dont plusieurs membres sont restés sur place, chacun chez soi. Les premières serres ont 11 ans, les productions sont certifiées depuis 5 ans, Demeter.

Les "serres des plateaux" sont situées près d'un petit village de la côte Sud du fjord du Saguenay, un fjord de 100 km de long sur 2 km de large, à environ 200 km au nord de



Les serres des Plateaux

Québec. Une région essentiellement couverte de forêts, quelques villages avec 3-4 agriculteurs par village, éleveurs de bovins. Pour l'équilibre de la ferme, les "serres des plateaux" recherchent d'ailleurs un associé pour élever quelques vaches laitières. Il y a de la place, mais pas question de vouloir venir ici pour faire fortune : seul le style de vie "loin de tout" doit être recherché avec toutefois des paradoxes dues aux lois "urbaines", qu'elles soient fédérales (Canada) ou gouvernementales (Québec) comme l'impossibilité de transformer le lait auto-produit en fromage (chasse "nord-américaine" aux microbes oblige...).

Le principal problème technique sont les adventices. Un brûleur thermique à dos a été acheté cette année pour réduire le temps de désherbage manuel.

Les serres sont valorisées dès le milieu de l'hiver pour la production de plants, aussi bien de légumes que de fleurs, qui sont commercialisés dans toute la région. Des rencontres entre biodynamistes ont lieu quatre fois par an, aux solstices et aux équinoxes. Avec les collègues agrobiologiques les plus proches, les rencontres sont plutôt rares : ils ne sont que 5-6 dans la région du Saguenay lac Saint-Jean, l'équivalent d'une de nos plus grande région française (en surface et du point de vue administratif)... En tout cas, avec une température moyenne de -20° C en janvier-février (pas minimale, moyenne...), bravo les maraîchères, et souhaitons leur un ou une associé(e) qui permettra au domaine d'être mieux valorisé et autosuffisant en fumier.

Si vous désirez en découvrir plus sur ce voyage d'étude, ouvrez le numéro d'octobre de la revue "Transrural Initiatives".