

VIVRE EN SANTÉ

ALIMENTAIRE, MA CHÈRE!

Division dans les paniers bio



STÉPHANIE BÉRUBÉ

ALIMENTATION

Union paysanne a officiellement inauguré sa coopérative de distribution de paniers hebdomadaires certifiés 100 % biologiques.

Le concept existe déjà ailleurs, précise le site du regroupement paysan. En France et au Japon, notamment.

C'est oublier un peu vite que le concept existe déjà ici aussi. Depuis plus d'une douzaine d'années, Équiterre gère l'agriculture soutenue par la communauté – les fameux paniers bio ASC. Pourquoi avoir «oublié» de le mentionner? Pour protéger les susceptibilités, répond Benoît Girouard, porte-parole de l'Union paysanne. Car ce nouveau réseau cache (bien mal) la division qui existe dans le monde agricole entre les petits producteurs qui acceptent de travailler avec l'Union des producteurs agricoles et ceux qui sont formellement opposés au syndicat.

«Nous ne refuserons pas de participer à des initiatives parce que l'UPA est assise à la table», estime Isabelle Joncas, responsable du dossier des paniers ASC à Équiterre.

Techniquement, au moins une autre question divise les deux groupes: peut-on utiliser des produits importés dans les paniers de l'agriculture soutenue par la communauté?



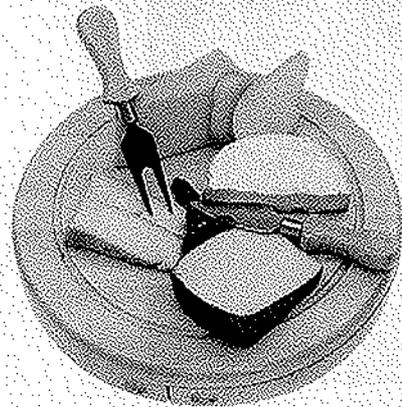
«C'est important d'être cohérent avec nos valeurs, répond Isabelle Joncas. Si on soutient l'agriculture, c'est l'agriculture d'ici qu'on veut soutenir.» Les fermes participantes peuvent offrir des bananes bio si elles le veulent, mais à l'extérieur du programme ASC. Le système de l'Union paysanne, lui, permettra aux fermes participantes de compléter leurs paniers avec des aliments importés. Cela permettra d'en diversifier le contenu, surtout en hiver, souligne Benoît Girouard. Le regroupement paysan permet un maximum de 15 % de produits importés.

COURRIER

Pour joindre notre journaliste
sberube@lapresse.ca

FROMAGE

Lait cru, lait chauffé, même goût?



Certains fromagers québécois cessent d'utiliser le lait cru pour faire leur fromage. Au goût, y a-t-il une différence? Oui, car en chauffant le lait, on perd une

partie de ses caractéristiques, disent-ils. «Les fromages représentent une partie du terroir, explique Simon-Pierre Bolduc, de la Fromagerie La Station de Compton. Nos fromageries se trouvent dans des rangs de campagne. Si on chauffe notre lait, c'est comme si on faisait du fromage dans n'importe quel parc industriel.»

Le principe de la thermisation et de la pasteurisation est de se débarrasser des bactéries du lait et avec elles, malheureusement, de ses arômes spécifiques. «Nous travaillons fort pour mettre en valeur le goût de notre lait, explique Jean Morin, producteur laitier depuis 22 ans. On ne peut pas perdre ses qualités en le chauffant.» Il y a quelques années, précisément pour mettre en valeur son lait bio, Jean Morin a fondé la Fromagerie du Presbytère. Son Bleu d'Élisabeth

est fait de lait cru. Impossible de faire le même fromage avec du lait pasteurisé, dit-il. Il n'aurait pas le même goût. La fromagerie du Presbytère s'apprête à lancer deux nouveaux fromages de lait cru.

Tant mieux. Car dans la foulée de la crise de la listériose, certains fromages ont disparu du marché. Des artisans ont abandonné le lait cru parce que la multiplication des inspections leur crée un stress insoutenable. Ils refusent d'essayer de reproduire leurs fromages avec du lait traité. Jacob Lehmann, de la fromagerie qui porte son nom, affirme lui aussi que la différence de goût entre un fromage de lait cru et un de lait pasteurisé est évidente. Pour cette raison, la mort dans l'âme, il a décidé de laisser tomber son Valbert. Alors si vous tombez sur des pointes de Valbert au marché, sautez dessus. Ce sont les dernières.

BIO

Un nouveau logo canadien

Le gouvernement canadien vient de dévoiler un nouveau logo pour les produits biologiques et une appellation uniforme plutôt surprenante: bio-régime Canada. Les produits biologiques canadiens pourront l'arborer fièrement, mais aussi les produits certifiés qui viennent de l'étranger. Cela, bien évidemment, déplaît aux producteurs d'ici, car les critères de certification à l'étranger peuvent être différents des nôtres, plaide la Fédération d'agriculture biologique du Québec.

Autre point de discorde: bien que le pays d'origine doive être indiqué sur l'aliment, le logo canadien, avec sa feuille d'érable, peut porter à confusion. «On aurait souhaité un logo plus neutre», dit Geneviève Blain, de la Fédération québécoise. Selon elle, il est fort probable que des consommateurs se fient à la feuille d'érable et croient, à tort, qu'ils ont entre les mains un produit local. Un peu comme la mention «Canada de fantaisie» sur une boîte de conserve, dit-elle, qui ne dit rien sur la provenance de l'aliment, mais qui entretient la confusion. Avait-on besoin de compliquer davantage l'étiquetage à l'épicerie?

FRUITS

Le bleuets est vraiment le roi du Québec

Au Canada, les agriculteurs de deux provinces, le Québec et l'Ontario, sont responsables de plus de 80 % des ventes de légumes. Le Québec fournit aussi près du quart des fruits du pays. Et surtout des bleuets, car ils occupent pratiquement la moitié de toutes les superficies consacrées aux fruits du pays. Au Québec, le bleuets a même changé la donne l'année dernière, nous apprend Statistique Canada dans son rapport annuel sur la production de fruits et légumes au pays. La valeur des ventes de fruits dans la province a augmenté de 19 % en 2008. Une excellente année pour les producteurs québécois. «L'augmentation s'explique par l'accroissement de la production de bleuets et de canneberges, mais également par le prix du marché obtenu par les producteurs de pommes», précise Serge DesRoches, analyste à Statistique Canada.

