POUR UNE ÉCOALIMENTATION

10 belles histoires

Sous la direction de
LUCIE SAUVÉ, NAYLA NAOUFAL et EVA AUZOU

Presses de l'Université du Québec

POUR UNE ÉCOALIMENTATION

Membre de L'ASSOCIATION NATIONALE DES ÉDITEURS DE LIVRES

Presses de l'Université du Québec
Le Delta I, 2875, boulevard Laurier, bureau 450, Québec (Québec) G1V 2M2
Téléphone : 418 657-4399 *Télécopieur :* 418 657-2096
Courriel : puq@puq.ca *Internet :* www.puq.ca

Diffusion / Distribution :

Canada Prologue inc., 1650, boulevard Lionel-Bertrand, Boisbriand (Québec) J7H 1N7
Tél. : 450 434-0306 / 1 800 363-2864

France AFPU-D – Association française des Presses d'université
Sodis, 128, avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny, 77403 Lagny, France – Tél. : 01 60 07 82 99

Belgique Patrimoine SPRL, avenue Milcamps 119, 1030 Bruxelles, Belgique – Tél. : 02 7366847

Suisse Servidis SA, Chemin des Chalets 7, 1279 Chavannes-de-Bogis, Suisse – Tél. : 022 960.95.32

DANGER
PHOTOCOPILLAGE TUE LE LIVRE

La Loi sur le droit d'auteur interdit la reproduction des œuvres sans autorisation des titulaires de droits. Or, la photocopie non autorisée – le « photocopillage » – s'est généralisée, provoquant une baisse des ventes de livres et compromettant la rédaction et la production de nouveaux ouvrages par des professionnels. L'objet du logo apparaissant ci-contre est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit le développement massif du « photocopillage ».

POUR UNE ÉCOALIMENTATION

10 belles histoires

Sous la direction de
LUCIE SAUVÉ, NAYLA NAOUFAL et EVA AUZOU

Presses de l'Université du Québec

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Vedette principale au titre :
Pour une écoalimentation : dix belles histoires
Comprend des réf. bibliogr.
ISBN 978-2-7605-3703-3

1. Alimentation – Aspect de l'environnement – Québec (Province) – Études de cas. 2. Aliments équitables – Québec (Province) – Études de cas. 3. Économie sociale – Québec (Province) – Études de cas. 4. Agriculture de proximité – Québec (Province) – Études de cas. I. Sauvé, Lucie. II. Naoufal, Nayla, 1975- . III. Auzou, Eva, 1981- .

TX360.C32Q8 2013 363.8'509714 C2013-940115-6

Les Presses de l'Université du Québec
reconnaissent l'aide financière du gouvernement du Canada
par l'entremise du Fonds du livre du Canada
et du Conseil des Arts du Canada pour leurs activités d'édition.

Elles remercient également la Société de développement
des entreprises culturelles (SODEC) pour son soutien financier.

Conception graphique
Richard Hodgson

Image de couverture
Action Communiterre

Mise en pages
Info 1000 mots

Dépôt légal : 2e trimestre 2013
› Bibliothèque et Archives nationales du Québec
› Bibliothèque et Archives Canada

© 2013 – Presses de l'Université du Québec
Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés

Imprimé au Canada

Remerciements

Pour les jardins collectifs de Montréal :

- à la Maison de quartier Villeray :
  Diane Quintal, Sanou Issiaka, Magdouda Oudjit,
  Mohand Djebrani, France Ste-Marie,
  Alain Carmel et Michel Bertelomeu ;
- à Action Communiterre : Kelly Krauter,
  Mathieu Roy, Julie Surprenant, Anna Lee-Popham,
  Patricia Cogan, Matt Trowell et Allen Lobo.

Pour les marchés de solidarité régionale :

- au MSR de Sherbrooke : André Nault
  et Étienne Doyon ;
- au Marché de proximité de Québec :
  Anick Béland-Morin ;
- à l'ÉcoMarché de Belœil : Gerardo Barrios.

Pour Crudessence :

- Mathieu Gallant, David Côté, Simon Bertrand,
  Eva Bibeau et Valérie Daigneault.

Pour la ferme pédagogique Marichel :

- Marielle Martineau, Michel Gendreau, Louise Fortin, Marie-Ève Proteau, Catherine Martel, Alexandra Gendreau-Martineau (Aya), Valérie Hébert et Séléna Hinse.

Pour le Jardin des Premières-Nations :

- Sylvie Paré, Mélissa Mollen Dupuis, Élizabeth Germain, Simon Benedict, Christian Laveau, Bérénice Mollen Dupuis et Sylvain Verreault.

Pour la coopérative La Mauve :

- Marie-Josée Trudel, Hubert Pelletier-Gilbert, Vincent Frenette, Marie Lacasse, Natacha Lambert, Sylvain Demers, France Roy, Léonidas Leblond, Sylvie Deschênes, Jacques McIsaac, Jean-Paul Breton, Robert Lebrun et Anne-Marie Poulin.

Pour le projet À la soupe ! d'Équiterre :

- Nadine Bachand, Geneviève Grossenbacher et Lova Ramanitrarivo.

Pour la coopérative de solidarité Les jardins écologiques :

- Thérèse Gaudette, Jocelyne Langlois, Rose-Marie Schneeberger, Charles Meilleur, Juliette Hutter, Suzanne Raby, Carol Ann Martin, Sylvain Bouchard et l'ensemble des bénévoles de la coopérative.

Pour les Jardins du Grand-Portage :

- Yves Gagnon, Diane Mackay et Nicole Gagnon.

Pour Héritage Vallée de la Batiscan :

- toute l'équipe régionale.

Pour leur expertise éclairante et inspirante :

- Éric Duchemin et Jean-Philippe Vermette.

Pour leur accompagnement :

- Francine Panneton et Valérie Lacourse.

Avant-propos

Lucie Sauvé

Cuisine, bouffe, potagers, marchés, paniers…, l'alimentation envahit les ondes, occupe nos écrans, toutes couleurs déployées des multiples ingrédients et des « nouvelles » espèces comestibles qu'on « découvre ». Un tel engouement caractérise-t-il un type de société plus hédoniste, plus sensible à la diversité des saveurs, des odeurs et des textures, plus soucieuse de l'esthétique de la table, plus ouverte au métissage des cultures, plus intéressée et mieux informée en matière de géo-gastronomie ? Est-il stimulé par des préoccupations de santé, de prévention ou de résilience grâce aux vertus des « alicaments », ces aliments qui soignent ? Cet intérêt résulte-t-il d'une conscience plus vive des problèmes de sécurité alimentaire, d'approvisionnement et de qualité des aliments ? Manifeste-t-il une nostalgie du rapport à la terre ou encore un sens plus aiguisé de responsabilité écologique ? Tout cela sans doute et plus encore !

Dans l'espace médiatique et dans celui de la communication sociale en particulier, on associe désormais souvent alimentation et santé. Il s'agit de manger mieux pour assurer une vie de meilleure qualité et pour favoriser la longévité : éviter les « poisons » et consommer des aliments antioxydants, par exemple. C'est encore généralement sous l'angle restreint de la santé individuelle que la

question est traitée. Mais on reconnaît de plus en plus les liens entre la santé de chacun et la santé collective, et on comprend de mieux en mieux que la santé humaine et celle des écosystèmes sont indissociables : c'est la trame de fond de ce qu'on appelle la santé environnementale. On met ainsi l'accent sur les liens entre l'alimentation et l'environnement, et on tente, entre autres, de valoriser les initiatives de production locale, biologique ou écologique. On reconnaît de plus en plus l'importance de la cohérence entre nos choix alimentaires et notre désir d'une société saine, axée sur la justice et le partage, comme elle s'exprime par exemple dans les projets d'« agriculture soutenue par la communauté », de coopératives de distribution ou de commerce équitable. L'alimentation peut jouer un rôle important dans l'essor d'une nouvelle économie.

Dans cet ouvrage, nous souhaitons contribuer à mettre en évidence les liens entre l'alimentation, l'environnement, la santé et l'équité. Nous souhaitons aussi traiter des enjeux économiques liés aux entreprises d'innovation sociale, dont celles qui relèvent de l'économie sociale, en matière d'écoalimentation.

Nous adoptons ce terme « écoalimentation », encore peu usité, afin d'exprimer les liens multiples qui existent entre l'alimentation et le rapport aux autres et au milieu de vie. Il désigne, selon nous, un mode de production, de distribution et de consommation d'aliments sains (diversifiés et sécuritaires), qui respecte les processus écologiques et se préoccupe de l'équité des rapports sociaux. Le terme écoalimentation permet de synthétiser les diverses dimensions d'un certain rapport à l'alimentation, soit les dimensions écologique, sanitaire, sociale, éthique, politique, économique, etc.

À partir d'une problématique alimentaire complexe, de plus en plus connue et reconnue, nous souhaitons surtout mettre en évidence et célébrer des initiatives porteuses en matière d'écoalimentation. Notre ouvrage s'attarde aux solutions issues de la capacité d'innovation en la matière de gens conscients, créatifs et courageux, préoccupés à la fois d'alimentation, de santé et d'environnement, solutions qui donnent envie de s'engager avec eux dans une certaine réinvention du monde.

Ce qui caractérise plus spécifiquement notre approche de la question écoalimentaire, c'est la mise en lumière de la dimension éducative des initiatives que nous avons repérées et auxquelles nous avons pu nous attarder. L'apprentissage est une dimension transversale des projets d'action collective innovante. Il s'agit d'apprendre ensemble dans la mouvance des projets qu'on développe : on construit du savoir, on le discute, on le valide. On se préoccupe ensuite de partager ce savoir, d'en poursuivre le développement dans l'interaction, en contexte d'éducation communautaire ou d'éducation populaire, par exemple.

Qu'apprend-on ensemble à propos des liens entre alimentation, santé, équité et environnement ? Comment apprend-on ? Quels sont les enjeux et les défis d'un tel apprentissage collectif ? Pour comprendre les questions vives qui agitent nos sociétés et résoudre les problèmes qui se posent, de larges pans de savoirs restent encore, en effet, à construire ou à reconstruire collectivement. Toute l'information requise ne se trouve pas sur les rayons des bibliothèques. La réalité vivante se crée et se reconstruit sans cesse dans les interactions sociales, les conversations, les discussions, l'expérimentation, les projets, les initiatives… La réalité vivante s'écrit au fil des jours, notamment dans les médias qui relayent à leur façon les événements et la parole des acteurs. Cela fait appel à une vigile critique, celle d'une citoyenneté plus consciente de son rôle de « lanceur d'alerte » et plus à l'affût de l'alternative. L'apprentissage est au cœur du vaste effort collectif pour inventer d'autres façons de vivre ici, ensemble.

Cet ouvrage témoigne de belles rencontres avec des gens novateurs, critiques et engagés, avec des Québécois et des Québécoises qui prennent racine dans leur terroir urbain ou rural. Ils nous invitent à visiter leur jardin, leur coopérative, leur marché, leur cuisine. Ils partagent leurs savoirs, leurs apprentissages. Et, au fil des pages, on peut les entendre nous raconter leurs histoires.

> Imaginons […] à semer, jardiner, cuisiner, au fil des rencontres avec des maraîchers, des éleveurs, des chefs cuisiniers et des marchands qui sèment, jardinent, cuisinent, nous serions devenus maîtres de notre assiette. Leurs savoirs, combinés à nos expériences culinaires, nous auraient rendus autonomes. Au fond, le détail de ce que nous mangeons n'est pas si important. Ce qui importe, c'est que vivent les saisons […] et que se manifestent les attentions que nous avons à l'égard de tous ces gens qui nous nourrissent, comme celle que nous avons pour la terre. Peut-être qu'en ce début de troisième millénaire, c'est ça, être bien dans son assiette. (Raymond, 2009, p. 16)

Être bien ensemble dans le partage et la conscience que nous sommes tous inscrits dans la même trame de vie, humains et autres qu'humains.

Un grand merci à tous les artisans des initiatives d'écoalimentation « racontées » dans cet ouvrage, et qui y ont généreusement contribué en partageant leurs histoires, leurs réflexions, leur parole et, dans certains cas, leur plume.

Merci aux auteurs des chapitres, collaborateurs du Centre de recherche en éducation et formation relatives à l'environnement et à l'écocitoyenneté de l'UQAM. Ils ont prêté l'oreille, ouvert leur cœur et tenu le râteau. Ils ont conçu leurs chapitres avec des allers-retours constants dans chacun des « mondes » écoalimentaires qu'ils ont eu le grand plaisir d'aborder.

Table des matières

Remerciements VII

Avant-propos IX
Lucie Sauvé

Introduction 1
Une crise de sécurité alimentaire 2
Une culture alimentaire déficiente 3
Des solutions créatives, un désir de « vivre bien » 7
Une dimension essentielle : l'éducation 8
Des initiatives inspirantes 11
De nombreux enjeux éducatifs 14
Les stratégies adoptées pour surmonter les défis 15
L'éducation, l'innovation et l'engagement social 17

1 Deux quartiers montréalais : deux expériences de jardinage collectif 21
Anne-Marie Legault

Le retour de l'agriculture urbaine 23
Montréal : une métropole potagère 25
Action Communiterre : la structure et ses acteurs 27
La Maison de quartier Villeray : la structure et ses acteurs 29
Quelques repères fondamentaux : une écoalimentation ancrée dans un projet social 31
Une éducation émancipatrice aux multiples formes 31

L'environnement : entre problème, ressource, nature, milieu de vie et engagement 33
La santé par le jardinage 34
L'alimentation au jardin : du local au global 34
Une dimension sociale incontournable : les humains et les valeurs au cœur de l'expérience 36
L'écoalimentation dans les jardins collectifs urbains montréalais 37
L'enracinement autour d'un projet collectif 38
Une diversité d'approches convergentes 38
Des stratégies et des activités complémentaires 40
Des enjeux et des défis à relever 42
Des perspectives et des pistes de développement 44
Le jardinage, ça ne change pas le monde, sauf que… 46

2 Les marchés de solidarité régionale : apprendre dans l'interaction sociale 49
Thierry Pardo

Un peu d'histoire 51
Des caractéristiques contrastées 52
Des visées, des missions et des objectifs 53
Les activités et les publics des marchés de solidarité régionale 54
Des représentations et des significations : environnement, alimentation et santé 55
Des valeurs fondamentales au cœur du MSR : solidarité, convivialité, confiance et engagement 58
La solidarité : un lien communautaire 59
La convivialité et la confiance 60
L'engagement 63
Une éducation par l'engagement et l'interaction sociale 64
Les contenus du message et les pratiques éducatives 68
Les enjeux et les défis des MSR 70
Une volonté d'agir, d'apprendre et de comprendre ensemble 71

3 Crudessence ou L'art de manger la vie 73
Eva Auzou

Crudessence : une belle trajectoire 75
L'alimentation vivante selon Crudessence 78
L'éducation : mission première de Crudessence 82
La cohérence de l'entreprise dans ses choix et dans ses pratiques 84
L'émergence d'une communauté 85
Vers un nouveau rapport à l'alimentation 86
Des enjeux et des défis 87

4 La ferme pédagogique Marichel : de la terre à l'assiette 93
Sophie Tessier

La perte du lien entre la terre et l'assiette : un terreau fertile pour des problèmes socioculturels 96
La petite histoire de la ferme pédagogique Marichel 98
L'environnement, l'alimentation, la santé et l'éducation : des thèmes au cœur des activités éducatives 102

L'environnement : une trame transversale 102
Une alimentation savourée et ludique, à la convergence de l'environnement, de la santé et des questions agricoles 104
La santé : une toile de fond liée à l'alimentation et à l'environnement 105
Une éducation expérientielle et ancrée dans le lieu 106
L'écoalimentation : un mode de vie 111

5 Le Jardin des Premières-Nations : perspectives autochtones 113
Thierry Pardo

La mission et l'orientation éducative du Jardin des Premières-Nations 116
L'éducation ou la transmission ? 117
L'apprentissage dans la rencontre 120
Un tissage serré entre alimentation, territoire et santé 121
Le défi éducatif d'une culture à partager 124

6 La coopérative La Mauve : l'expérience d'une nouvelle agriculture 127
Véronique Bouchard

L'action collective en agriculture : un terreau fertile pour l'apprentissage 129
À la rencontre de la coopérative La Mauve 131
De l'identification des problèmes au passage à l'action 131
L'apprentissage au cœur de l'action 136
L'éducation non formelle : des activités grand public à portée éducative 138
Le potentiel éducatif des projets d'innovation sociale en agriculture 139
Au bilan : une valeur ajoutée 140

7 À la soupe ! : un souffle d'inspiration écoalimentaire 143
Caroline Jodoin

Équiterre : l'écoalimentation au cœur de l'action 145
Le contexte, la structure et les actrices du projet 147
Quelques repères fondamentaux 150
Un programme d'intervention éducative 153
Les enjeux et les pistes de développement 154
Une expérience inspirante 155

8 La coopérative de solidarité Les jardins écologiques : un projet d'écodéveloppement 157
Éliane Houle

La problématique socioécologique liée aux activités de la Coop 159
Quelques repères fondamentaux : une pratique alternative québécoise 160
Des pratiques alternatives à travers le monde 160
Une solution alternative pour le Québec : une agriculture écologique et socialement responsable 163
Une description de la Coop : contexte, structure et acteurs 164
Une dynamique éducative en trois volets 168
Une communauté d'apprentissage 168

Des formations spécialisées 169
L'apprentissage de terrain 172
Les défis, les enjeux et les perspectives 174
La viabilité environnementale 174
La viabilité sociale 174
La viabilité économique 175
L'enjeu de la motivation des acteurs 175

9 L'écologie, le jardinage, l'alimentation et la politique : perspectives éducatives sur les Jardins du Grand-Portage 177
Yves Gagnon et Tom Berryman

L'éducation aux Jardins du Grand-Portage : retour sur une trajectoire empirique singulière 179
Une histoire de vie et d'apprentissage 179
Le caractère singulier des formations offertes aux Jardins du Grand-Portage 184
Le Grand-Portage : une allégorie et des métaphores… porteuses 185
Des savoirs à emporter 186
Des savoirs de pratiques incarnées, enracinées 187
Des savoirs théoriques, des savoirs savants, des pratiques théorisées 187
Une formation et des lieux porteurs de savoirs expérientiels 188
Des savoirs critiques 189
Une éducation par la formation pratique 189
L'expérience d'être porté par la terre, par le monde de la vie, par une sensation de réciprocité, un sentiment de parenté 190
Un grand portage dans l'espoir 193

10 Manger local, ça s'apprend ! 195
Johane Germain

Pour mémoire… 197
Héritage Vallée de la Batiscan : une valorisation régionale 200
Sa mission 200
Sa mise en œuvre 201
Un tourisme alternatif 202
Une ère nouvelle 203

Références bibliographiques 205

Notices biographiques 211

Introduction

Depuis quelques années émergent des formes de solidarité, des expériences qui ne partent pas d'un modèle économique ou politique, comme c'était le cas pour la contestation classique. Elles poussent au quotidien, là où elles peuvent, sans volonté de centralité, ce qui les rend presque invisibles à nos yeux habitués à une militance tout en drapeaux et trompettes. Dans cette mouvance, le terme « projet » est souvent opposé à celui de « programme », désignant ainsi une pratique qui part d'une exigence concrète […], *une exigence de la situation, exigence parfois désespérée. Mais habiter le présent est la seule possibilité que nous ayons : c'est là où nous sommes, que nous sommes vivants* […].

Florence Aubenas et Miguel Benasayag, 2002, p. 49.

Les questions d'alimentation, d'environnement et de santé sont au cœur de nos préoccupations quotidiennes : les liens entre ces réalités socioécologiques deviennent de plus en plus manifestes et préoccupants. Comment favoriser une alimentation saine, respectueuse des milieux de vie et de l'équité sociale ?

UNE CRISE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Au Québec, l'indice des prix à la consommation (IPC) a augmenté de 3,1 % au cours de la période de 12 mois se terminant en août 2011, en raison notamment des prix plus élevés des denrées alimentaires (Statistique Canada, 2011). Depuis juillet 2010, on observe une hausse généralisée des prix des produits agricoles sur les marchés internationaux, en particulier des céréales, des huiles et du sucre, ce qui serait dû aux mauvaises récoltes dans des pays producteurs affectés par des événements météorologiques extrêmes (FAO, 2011). Cette flambée des prix s'est atténuée dans une certaine mesure depuis mars 2011. Cependant, la faiblesse persistante du dollar étasunien, la hausse des prix du pétrole, la croissance économique importante dans divers pays dits en émergence ainsi que la demande grandissante de produits agricoles entraînent toujours une grande pression sur les prix et, par conséquent, une extrême volatilité des cours mondiaux des denrées alimentaires. La forte demande est notamment liée à la production de biocarburants. En effet, bien qu'elles soient présentées comme une mesure de lutte contre les changements climatiques[1], les cultures intensives nécessaires à la production de biogaz menacent la biodiversité et la sécurité alimentaire. En ce qui concerne plus spécifiquement les petits producteurs agricoles, la frénésie des prix décourage les investissements. Or, ceux-ci sont nécessaires pour augmenter la production et protéger les agriculteurs de la volatilité des cours internationaux des denrées alimentaires (FAO, 2011).

Selon une étude du Dispensaire diététique de Montréal sur le coût du panier à provisions nutritif (Duquette, Demers et Demers, 2005), le revenu des familles défavorisées montréalaises est trop bas – de 21 % – pour garantir leur sécurité alimentaire. Ce phénomène est aggravé par la hausse du coût des aliments. Une étude sur la consommation des Montréalais (Pouliot et Bertrand, 2009) a mis en lumière l'influence déterminante du revenu sur les choix alimentaires : à titre d'exemple, plus le revenu des Montréalais augmente, plus ces derniers sont susceptibles de manger la portion recommandée de cinq fruits et légumes par jour. La volatilité des prix est particulièrement problématique pour les ménages pauvres qui consacrent une partie importante de leur revenu à la nourriture, tant dans les pays développés que dans les pays à faible revenu et à déficit vivrier[2]. En raison de la hausse des prix agricoles en 2007-2008, 80 millions de personnes supplémentaires dans le monde ont basculé dans le camp de ceux dont les moyens de subsistance sont menacés et qui ne mangent

1. Les climatologues sont cependant sceptiques quant à l'efficacité des biocarburants en matière de lutte contre les changements climatiques (Boron, 2007).
2. Un pays à déficit vivrier n'est pas en mesure de subvenir à l'alimentation de sa population à cause de sa production agricole déficiente et du manque de ressources financières pour importer des aliments.

pas à leur faim (FAO, 2011). La montée des prix alimentaires est liée à un phénomène croissant de malnutrition, en particulier celle des enfants, tant dans les pays développés que dans les pays en développement.

La hausse des prix des denrées alimentaires et le phénomène en expansion de la malnutrition sont d'autant plus préoccupants qu'en 2050, selon les projections en matière de croissance démographique, il devrait y avoir neuf milliards de bouches à nourrir dans le monde. Cette croissance démographique nécessite donc l'augmentation de la production agricole, alors que l'érosion des terres s'aggrave dans de nombreuses régions et que les solutions mises en avant par les laboratoires de technologie et les multinationales agroalimentaires, notamment le recours aux organismes génétiquement modifiés (OGM), présentent des risques sur plusieurs plans, notamment écologiques, sociaux et sanitaires. La FAO (2012) soulève aussi la question du gaspillage de denrées alimentaires (plus de 30 % des denrées périssables sont gaspillées chaque année) et celle des changements climatiques qui exercent des pressions sur les ressources en eau et en terres.

Ainsi, non seulement les denrées alimentaires sont de plus en plus chères, mais elles sont de plus en plus problématiques pour la santé. Les scandales alimentaires et sanitaires se succèdent. On peut penser, entre autres, à la « crise des concombres espagnols » en 2011 et à la contamination mortelle de nombreuses personnes en Europe par la bactérie *E.coli* entérohémorragique : les concombres ont finalement été lavés de tout soupçon (après que la crise eut indûment affecté les maraîchers) et la source de contamination n'a jamais été identifiée. Un autre exemple de problème majeur est l'utilisation d'antibiotiques pour la production de viande, de lait, d'œufs et de volaille. Cette pratique de production industrielle entraîne la résistance des bactéries aux antibiotiques et le développement de maladies chez les humains, comme la bactérie « mangeuse de chair » ou streptocoque bêta-hémolytique (Lordon, 2011). Les aliments provenant des écosystèmes aquatiques ne sont pas non plus exempts de problèmes liés entre autres à la concentration de mercure (Santé Canada, 2004) ou de produits de synthèse, dont ceux qui influencent le système hormonal (Blaise et Gagné, 2008).

UNE CULTURE ALIMENTAIRE DÉFICIENTE

Par ailleurs, les troubles de santé liés à la suralimentation et à la malbouffe se multiplient, faisant aujourd'hui presque autant de victimes de par le monde que la sous-alimentation. Environ 80 % des décès occasionnés par les maladies cardiovasculaires, 90 % des décès provoqués par le diabète et 33 % des décès liés au cancer sont associés à une mauvaise alimentation (Hamel *et al.*, 2005, p. 33). Une étude récente (Campbell, 2011) a mis en lumière le lien entre les régimes

protéinés (à base de viande, d'œufs et de lait) et l'apparition de cancers, de diabètes et de maladies cardiovasculaires. En 2011, une équipe de chercheurs a également montré les liens entre la consommation de malbouffe et les risques de dépression (Sánchez-Villegas *et al.*, 2011). Enfin, on sait qu'une mauvaise alimentation peut entraîner diverses maladies chroniques, dont le taux pourrait augmenter mondialement d'ici à 2020 selon l'Organisation mondiale de la santé (Pouliot et Bertrand, 2009, p. 7). Dans son ouvrage *Notre poison quotidien*, Marie-Monique Robin (2011) a bien mis en évidence « la responsabilité de l'industrie chimique dans l'épidémie de maladies chroniques » liées à l'agroalimentaire.

Or, malgré ces risques et ces problèmes, on constate le renforcement d'une « culture de la malbouffe ». Souvent seuls devant leur télévision ou leur ordinateur, les gens tendent de plus en plus à manger des préparations industrielles, de la cuisine rapide et des plats préparés, réchauffés au four à micro-ondes. Par ailleurs, au Québec, les personnes dépensent 28 % de leur budget alimentaire pour les repas au restaurant (Vallée, 2005). La consommation des préparations alimentaires précuites a augmenté de 700 % entre 1996 et 2001, comme le souligne Jean-Philippe Vermette, directeur général du Marché solidaire Frontenac et de l'organisme Rencontres-cuisines[3] :

> *Une enquête a montré que la plupart des Québécois ne cuisinent que sept repas (sur quatorze) dans la semaine. Cela signifie qu'ils consomment plus de 50 % de repas conditionnés. Les gens aiment la cuisine, mais ne se l'approprient pas dans leur vie. Ils mangent des repas surgelés en regardant Ricardo à la télévision cuisiner de bonnes papillotes au saumon ! Il faut donc travailler pour que les gens se réapproprient leur cuisine et prennent le temps de manger des repas équilibrés.*

En général, la population québécoise ne mange pas assez de fruits, de légumes et de fibres, et consomme trop de gras, de sucre et de sodium. Seuls 30 % des Montréalais mangent cinq portions quotidiennes et plus de légumes et de fruits et il semble qu'il y ait une perte de savoir-faire en matière d'alimentation qui touche toutes les catégories socioculturelles à Montréal (Pouliot et Bertrand, 2009, p. 9 et p. 21). Il faut noter que dans la métropole cette perte est liée à la disparité géographique en matière d'accès aux aliments, notamment les fruits et légumes :

> Les grandes surfaces s'installent là où l'espace et la clientèle assurent leur rentabilité, tandis que les commerces spécialisés se concentrent à certains endroits ; pour le reste, c'est le règne du dépanneur. Un tel aménagement,

3. Une entrevue avec Jean-Philippe Vermette a permis de valider et de compléter les idées de ce texte introductif.

> sans planification, exerce une influence sur les habitudes d'achat. Les ménages sans voiture sont les plus touchés par ces disparités. (Pouliot et Bertrand, 2009, p. 21)

La disparité géographique en matière d'accès aux aliments – qui affecte particulièrement les milieux défavorisés – est liée à l'absence de la prise en compte de l'alimentation dans l'aménagement urbain. Éric Duchemin[4] met en évidence les effets négatifs de ce phénomène sur le développement de l'agriculture urbaine :

> *L'alimentation n'est pas prise en considération dans l'aménagement de la ville, notamment dans le Plan métropolitain d'aménagement et de développement* [PMAD] *de la Communauté métropolitaine de Montréal où le mot alimentation est absent. Or, l'aménagement est central non seulement pour l'agriculture urbaine, mais aussi pour l'accès aux aliments, avec l'existence de déserts alimentaires. Au CRAPAUD (Collectif de recherche en aménagement paysager et agriculture urbaine durable), nous avons présenté récemment un mémoire sur l'agriculture dans la ville à la consultation sur le PMAD. Ce mémoire*[5] *demande notamment la promotion de la diversité des sources d'alimentation et l'inclusion de l'agriculture urbaine dans la planification territoriale de la Communauté métropolitaine de Montréal, en vue de la mise en place de systèmes agricoles alternatifs comme les jardins communautaires et collectifs.*

On observe aussi des transformations relatives aux comportements et aux conduites alimentaires en ce qui concerne la planification, la préparation et le partage des repas. Selon le projet de recherche *Tout le monde à table*[6], 44 % des familles québécoises ne savent pas ce qu'elles vont manger au souper en fin d'après-midi, au moins trois fois par semaine. Quatre enfants sur dix assistent à la préparation des repas, contre huit sur dix il y a quelques générations. Cependant, quatre jeunes sur cinq souhaiteraient cuisiner davantage avec leurs parents. Au moment des repas, seulement une famille sur deux au Québec déclare manger le soir en famille, sans regarder la télévision. On rapporte que 45 % des enfants et des jeunes disent regarder la télévision à l'occasion du souper, témoignant ainsi d'une certaine dévalorisation du repas familial

4. Une entrevue avec Éric Duchemin, coordonnateur de l'École d'été sur l'agriculture urbaine et professeur associé à l'Institut des sciences de l'environnement de l'Université du Québec à Montréal, a également permis de valider et de compléter le contenu de cette introduction.

5. <http://www.crapaud.uqam.ca/wp-content/uploads/2011/10/MémoirePMAD_Crapaud_ISE.pdf>.

6. Dans le cadre de ce projet réalisé à l'Université de Montréal, l'équipe de recherche est allée à la rencontre des familles – tant des enfants que des parents – dans 76 villes québécoises en vue d'explorer leurs habitudes de planification, de préparation et de partage des repas, <http://www.toutlemondeatable.org>.

comme moment de convivialité et d'interaction. Enfin, selon les résultats de cette recherche, la majorité des participants souhaite que soit instauré un cours d'économie familiale à l'école.

En quelques générations à peine, la culture alimentaire a été bouleversée. Fondamentalement, cela résulte de la rupture entre l'agriculture industrielle et l'environnement physique et, bien souvent, social. Ce manque d'ancrage réel ou symbolique vient transformer la conception même de ce qu'est l'agriculture, pourtant riche de plus de 10 000 ans d'histoire. Le lien qui unit les aliments consommés à la terre qui les a produits s'est complexifié et estompé avec l'industrialisation de l'agriculture, l'apparition des usines de transformation et la concentration de la distribution alimentaire au profit de quelques grandes chaînes de supermarchés. À titre d'exemple, le Québec a connu à l'été 2011 une pénurie de produits maraîchers, résultant de l'industrialisation de l'agriculture. Les terres agricoles sont également « suralimentées » de produits chimiques (fertilisants, herbicides, pesticides, etc.), ce qui entraîne la pollution des cours d'eau et des sols. Selon Jean-Philippe Vermette, deux secteurs agroalimentaires sont particulièrement préoccupants : la production et la distribution.

> *Tout d'abord, la production agricole est confrontée à des enjeux majeurs. On importe de plus en plus de produits, et le nombre de fermes québécoises diminue à un rythme fulgurant. En ce qui concerne la distribution, elle est essentiellement contrôlée par trois grandes bannières alimentaires (Sobeys, Metro, Loblaws). On peut y acheter des fraises en hiver parfois moins cher que des fraises de saison en été. On a perdu le sens des saisons, le rythme des choses au détriment de l'abondance perpétuelle.*

L'agriculture biologique, présentée comme l'une des solutions au problème de la culture intensive, est confrontée, pour sa part, aux lourdes exigences de la certification, déplore également Jean-Philippe Vermette :

> *On devrait plutôt mettre l'accent sur l'étiquetage obligatoire de produits comportant des éléments pouvant être nocifs pour la santé humaine et environnementale, ou simplement respecter le principe de précaution comme dans le cas des OGM. La filière biologique ne devrait pas assumer seule le coût de l'éthique qui sous-tend ses modes de production.*

En plus de la complexité et de l'ampleur de la problématique, il signale aussi une diminution, un grignotement des milieux ruraux, avec la disparition d'un nombre croissant de fermes :

> *La question des conflits d'usage sur le territoire agricole est devenue très problématique. Le territoire agricole, qui ne représente que 2 % au Québec, est de plus en plus grignoté chaque année par l'étalement urbain. L'industrie invasive du gaz de schiste vise aussi des terres agricoles.*

DES SOLUTIONS CRÉATIVES, UN DÉSIR DE « VIVRE BIEN[7] »

Pesticides, mercure, OGM, malbouffe, obésité, cancers, « faim dans le monde »…, ces mots ou ces expressions se retrouvent ainsi désormais partout dans l'espace médiatique et imprègnent le discours social. À la recherche de solutions et en réponse au désir fondamental de vivre de façon plus intègre et intégrale, un nombre croissant de personnes et de groupes sociaux manifestent leur intérêt non seulement pour la sécurité alimentaire, mais également pour la souveraineté alimentaire, l'agriculture locale, l'agriculture écologique, la nourriture bio, les cuisines collectives, la consommation solidaire, pour le commerce équitable… Jean-Philippe Vermette souligne qu'à l'origine des initiatives de changement de pratiques écoalimentaires il n'y a pas que la réaction aux problèmes qui se posent. Il y a le « *désir de moralité, d'intégrité, une soif de gros bon sens, une intuition, un amour de la vie. Pour beaucoup, c'est davantage un désir d'action que de réaction.* »

En lien avec sa dimension écologique (qualité de l'eau, de l'air, des sols, des paysages, etc.), la dimension sociale de l'alimentation (notamment les aspects politiques, économiques, sanitaires et culturels) est mise en évidence, tant à l'échelle de la vie quotidienne qu'à celle des chaînes complexes de production et de distribution[8]. On se rend compte que la problématique agroalimentaire et l'élan fondamental qui anime les « artisans du changement » font appel non seulement à la recherche et à l'innovation technologique, mais aussi à l'innovation sociale. Cela implique des changements *éco*-nomiques majeurs, c'est-à-dire des changements relatifs à la gestion de cette maison de vie partagée (*oikos*) : il s'agit d'envisager une transformation de nos rapports à l'environnement – plus spécifiquement à la terre, à la vie –, mais aussi des changements relatifs à nos modes d'interaction sociale, vers diverses formes de solidarité.

Dans cette perspective, un important mouvement de transformation des mentalités et des pratiques voit le jour, à l'initiative d'acteurs sociaux visionnaires ou intuitifs, créatifs et courageux, œuvrant le plus souvent à l'échelle locale et expérimentale, dans un contexte de précarité. Au Québec,

7. En référence au concept de *Vivir bien* au fondement de nouvelles législations dans certains pays d'Amérique latine : une façon de vivre en harmonie dans et avec la nature, associant les droits des personnes et des sociétés à ceux de la nature. Par exemple, en Bolivie, la *Ley de Derechos de la Madre Tierra* (Estado Plurinacional de Bolivia, 2010) définit la Terre comme « un système vivant dynamique formé de la communauté indivisible de tous les systèmes de vie et des êtres vivants, interreliés, interdépendants et complémentaires, qui partagent une destinée commune ».

8. On trouve une abondante littérature sur ces questions. Mentionnons, entre autres, Robin (2011) ; Waridel (2011) ; Nicolino (2009) ; Proulx et Sauvé (2007). Le site Web de notre projet *Éducation relative à l'écoalimentation* comporte une ample bibliographie commentée : <http://www.eco-alimentation.uqam.ca/categories/bibliographie.html>.

les initiatives qui s'intéressent aux liens entre l'alimentation, l'environnement et la santé sont de plus en plus nombreuses et variées. Parmi celles-ci, on retrouve des jardins communautaires ou collectifs, des groupes d'achat, des coopératives, des marchés de solidarité, des tables champêtres, des initiatives de permaculture, le fameux « panier bio » dans le cadre du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) mis en place par Équiterre, etc.

En particulier, il importe de souligner l'essor des jardins communautaires et collectifs au Québec et dans diverses parties du monde : en Amérique latine, en Europe, au Sénégal, au Ghana, au Maroc, en Palestine, à Taïwan, à Hong Kong, en Inde, au Japon, etc. On les retrouve dans divers lieux et contextes : à l'école, dans des universités, dans des camps de réfugiés, dans des hôpitaux, dans des prisons… Selon le *Répertoire des initiatives en agriculture urbaine à Montréal* (CRAPAUD, 2010), il existe 98 jardins communautaires, plus de 75 jardins collectifs, près d'une dizaine de jardins institutionnels, sans compter tous les jardins maraîchers dans les arrière-cours et diverses autres initiatives.

Outre l'importance écologique, sanitaire et sociale de telles pratiques, Jean-Philippe Vermette met en évidence leur avantage économique :

> *La « commercialisation en circuit court » offre la possibilité de réduire les intermédiaires en mettant en lien direct les producteurs avec les consommateurs, comme c'est le cas des marchés de solidarité régionale, de l'Agriculture soutenue par la communauté ou encore des marchés fermiers. Il y a donc en ce sens des possibilités d'action pour sortir des chemins tracés par les grandes compagnies de distribution et ainsi accéder à des produits plus frais et plus écologiques. C'est aussi un soutien aux petits producteurs qui tentent de survivre face à la production agricole intensive.*

UNE DIMENSION ESSENTIELLE : L'ÉDUCATION

Par ailleurs, plusieurs organisations œuvrant dans le domaine de l'agro-alimentaire – surtout des ONG et des entreprises d'économie sociale – ont saisi l'importance d'intégrer une dimension éducative à leurs activités. Ces organisations font preuve non seulement d'innovation sociale – souvent à dimension économique –, mais aussi d'innovation éducative, développant des stratégies appropriées à leur contexte d'intervention. Elles occupent ainsi un « espace laissé vacant » tant par l'économie marchande (Bouchard, 2007) que par l'institution éducative et contribuent à enrichir la sphère de la vie domestique d'une dimension politique, exerçant ainsi – à partir de l'acte essentiel et quotidien de s'alimenter – une fonction de critique sociale et de transformation.

Ces diverses pratiques éducatives concernant les liens entre l'alimentation, l'environnement et la santé méritent d'être répertoriées, étudiées, mieux reconnues, mises en valeur et soutenues. En effet, l'éducation peut jouer un rôle majeur tant pour favoriser une approche critique de notre rapport à l'agriculture et à l'alimentation que pour stimuler le repérage, l'analyse et le transfert de pratiques agroalimentaires écologiques, et pour soutenir l'émergence de projets créateurs visant à promouvoir une alimentation respectueuse des processus écologiques et de l'équité sociale. Éric Duchemin insiste : « *Peut-on apprendre à vivre ensemble sans éducation ? L'éducation est un élément essentiel de l'agriculture urbaine et de l'alimentation. Elle permet de sortir des ornières actuelles, en formant des citoyens, des professionnels, des journalistes…* » À son tour, Jean-Philippe Vermette met en évidence le rôle social majeur de l'éducation :

> *L'éducation a un rôle d'avant-garde et de renouvellement des idées. L'éducation scolaire, bien sûr, mais il ne faut pas non plus négliger le rôle de l'éducation non formelle et populaire, qui a pour objectif d'inviter les gens à apprendre, à se prendre en charge et à se mobiliser. L'éducation doit être une éducation critique et engagée. Selon moi, la neutralité ou la relativité en éducation est un leurre. Il est nécessaire de prendre position. Il est nécessaire que l'éducation ne se contente pas seulement d'une vision négative, de trouver le coupable dans une logique catastrophiste. Elle doit participer à la coconstruction d'alternatives au modèle actuel qui s'avère désuet.*

Le secteur de l'éducation non formelle – éducation populaire et communautaire – se retrouve ici particulièrement interpelé. Il importe en effet de compléter les apports, certes croissants mais encore insuffisants, du secteur de l'éducation formelle (en contexte scolaire) qui n'accorde pas toute l'importance requise à cette dimension pourtant fondamentale de nos sociétés, soit le rapport à l'alimentation en lien avec l'environnement et la santé.

C'est ainsi que nous avons entrepris, de 2006 à 2011, une vaste enquête[9] visant, entre autres, à repérer les initiatives des acteurs de l'éducation non formelle – ceux qui œuvrent en dehors du cadre scolaire – en matière d'éducation relative à l'écoalimentation. Nous définissons celle-ci comme une éducation visant à favoriser un cheminement individuel et collectif vers une saine alimentation (diversifiée et sécuritaire), produite, distribuée et consommée

9. Financée par le Conseil de recherche en sciences humaines du Canada (CRSH), cette recherche intitulée « Éducation relative à la santé environnementale : fondements et pratiques liés à la problématique de l'alimentation en contexte d'éducation populaire et communautaire », a été réalisée par l'équipe de la Chaire de recherche du Canada en éducation relative à l'environnement (Chaire ERE-UQAM) de l'Université du Québec à Montréal (<http://www.eco-alimentation.uqam.ca>). Cette équipe travaille maintenant dans le cadre du Centre de recherche en éducation et formation relatives à l'environnement et à l'écocitoyenneté ou Centr'ERE (<http://www.centrere.uqam.ca>).

dans le respect des processus écologiques et de l'équité des rapports sociaux. L'éducation relative à l'écoalimentation se préoccupe à la fois du rapport à l'alimentation et à l'environnement (dont elle prend en compte les dimensions socioéconomiques et politiques), et elle s'intéresse aux enjeux de santé environnementale. Les pratiques d'agriculture écologique[10] y sont tout autant considérées que celles d'agriculture biologique, car elles permettent aux producteurs d'adopter une démarche écoalimentaire même s'ils n'ont pas nécessairement les moyens d'entreprendre un processus de certification biologique.

Nous avons tenté de cerner les fondements, les pratiques, les réussites, les difficultés et les pistes de développement de l'éducation relative à l'écoalimentation au Québec en milieu non formel, soit en contexte d'éducation populaire ou d'éducation communautaire, menée par des structures associatives, d'autres types d'organisations ou d'entreprises. Notre démarche vise essentiellement la valorisation, l'amélioration et le soutien des pratiques éducatives en matière d'écoalimentation. Pour y parvenir, nous avons privilégié, il va sans dire, une approche collaborative avec les acteurs engagés dans ce domaine.

Nous avons d'abord élaboré un répertoire descriptif des initiatives québécoises en écoalimentation. Ce répertoire a ceci de particulier qu'il présente des organisations, des entreprises et des projets qui ont toutes et tous une préoccupation éducative. Un tel outil stratégique propose aux enseignants et autres éducateurs (animateurs, interprètes, communicateurs, etc.) des sources d'inspiration et des ressources pédagogiques. Il peut également aider à identifier des partenaires pour une action éducative concertée et favoriser le réseautage entre les acteurs dans le domaine de l'écoalimentation.

Globalement, ce répertoire permet de mettre en lumière la grande richesse et la diversité du « territoire » actuel de l'éducation relative à l'écoalimentation au Québec[11]. Parmi les types d'initiatives concernées (plus de cent organisations, entreprises et projets), on trouve des associations, des centres d'interprétation, des fermes éducatives, des musées, des jardins communautaires ou collectifs, des jardins muséologiques, des groupes d'achat, des coopératives, des marchés de solidarité, des tables champêtres, etc. Nous avons identifié aussi plusieurs organisations qui collaborent avec le milieu scolaire.

10. L'agriculture écologique n'est pas toujours certifiée « biologique ». Elle est toutefois respectueuse des processus écologiques ; elle n'a pas recours aux pesticides, aux engrais et autres produits chimiques.

11. <http://www.eco-alimentation.uqam.ca/categories/resultats.html>.

DES INITIATIVES INSPIRANTES

L'enquête que nous avons menée pour élaborer le répertoire nous a permis d'identifier des initiatives particulièrement pertinentes, caractérisées par une action éducative structurée et nourrie par une expérience réflexive en matière d'éducation relative à l'écoalimentation. Nous avons entrepris des études de cas portant sur dix de ces organismes, programmes ou projets, en collaboration avec leurs acteurs.

Ces études de cas nous ont permis d'approfondir les fondements, les pratiques, les possibilités et les enjeux de l'action éducative en écoalimentation, dans le but de valoriser et de stimuler le déploiement d'une éducation relative à l'écoalimentation au Québec comme ailleurs.

Des jardins collectifs urbains
(Montréal)

Situé dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce (NDG), **Action Communiterre** a été, en 1997, le premier organisme montréalais à introduire le jardinage collectif dans la métropole. Organisé aujourd'hui autour du Réseau des jardins de la Victoire, il gère plusieurs potagers collectifs aux quatre coins du quartier. En offrant aux résidents la possibilité de cultiver des aliments frais et biologiques en pleine ville, il encourage une plus grande autonomie alimentaire et contribue à réduire la dépendance au système alimentaire actuel qui est perçu comme non viable. Pour sa part, la **Maison de quartier Villeray**, située en plein cœur du quartier du même nom sur l'île de Montréal, compte aujourd'hui plus d'une quinzaine de parcelles potagères cultivées collectivement. Implantés dans les cours d'école, sur les terrains d'église, dans des cours privées ou perchés sur des balcons, les jardins collectifs de cette initiative offrent des lieux d'apprentissage privilégiés. Bien au-delà des aspects techniques du jardinage, ces petits potagers urbains sont perçus comme des écosociosystèmes complexes ayant une vocation sociale incontournable.

Les marchés de solidarité régionale ou MSR
(Sherbrooke, Québec et Belœil)

Un tel type de marché se caractérise par une solidarité de proximité entre des producteurs et des consommateurs qui souhaitent vitaliser l'activité agricole et l'élevage à l'échelle locale, tout en profitant d'une certaine qualité de produits naturels et respectueux de l'environnement. Nous nous sommes intéressés à trois MSR : ceux de Sherbrooke, de Québec et de Belœil. En se réappropriant une activité agricole de type

écologique, les producteurs et les consommateurs bâtissent une véritable communauté alimentaire s'appuyant sur des valeurs qui favorisent une meilleure santé de l'environnement, une meilleure santé de la population et une plus grande harmonie sociale.

Crudessence
(Montréal)

Crudessence est une entreprise certifiée biologique par Québec Vrai qui offre un service de livraison de boîtes à lunch et de buffets composés d'aliments biologiques, vivants, végétaliens et locaux. Le bar à jus est devenu une référence montréalaise en matière d'alimentation vivante. Crudessence offre des cours de cuisine sur la gastronomie vivante, utilisant des méthodes culinaires telles que la germination, la déshydratation et la fermentation, et présentant une vision écosystémique de l'alimentation où les attitudes du cuisinier et du mangeur sont de subtils ingrédients.

La ferme pédagogique Marichel
(Sainte-Agathe-de-Lotbinière, Chaudière-Appalaches)

La ferme pédagogique Marichel comporte, entre autres, un verger, des champs de soja et de céréales, une production d'agneaux certifiée biologique et une production porcine sur litière sèche. Cette ferme offre des camps de vacances et des classes à la ferme pour les enfants et les jeunes en contextes scolaire et non scolaire. Son action éducative favorise la prise de conscience des liens entre l'alimentation, l'agriculture et l'environnement, ainsi que l'exploration et la connaissance du milieu rural et agricole.

Le Jardin des Premières-Nations
(Jardin botanique de Montréal)

Ce jardin muséologique est situé en plein cœur du Jardin botanique de Montréal. D'une superficie de 2,5 hectares, il est composé de plus de 300 espèces végétales différentes. Des sentiers, des bornes d'interprétation des végétaux, des visites guidées par des animateurs autochtones ainsi que des activités éducatives offertes aux groupes scolaires permettent d'aborder les savoirs traditionnels qui vont bien au-delà des seules connaissances botaniques des peuples autochtones. Cette initiative muséale offre une perspective ethnoculturelle inspirante en éducation relative à l'écoalimentation, de nature à mieux répondre aux défis actuels de la santé en lien avec l'alimentation.

La coopérative La Mauve
(Saint-Vallier, Chaudière-Appalaches)

Fondée en 2002, la coopérative de solidarité La Mauve met en marché les produits des agriculteurs aux pratiques écologiques dans la région de Bellechasse et organise des ateliers, des formations et des événements saisonniers dans une perspective d'éducation populaire liée à l'agriculture et à l'alimentation.

Le projet d'alimentation institutionnelle responsable À la soupe ! (Équiterre, Montréal)

Équiterre est un organisme à but non lucratif qui œuvre activement dans quatre domaines : l'agriculture écologique, le commerce équitable, le transport écologique et l'efficacité énergétique. Le projet-pilote À la soupe ! d'Équiterre visait à stimuler l'approvisionnement des écoles en aliments biologiques et locaux, et à favoriser chez les élèves d'âge scolaire une alimentation saine et « citoyenne ». L'histoire de ce projet reste inspirante.

La coopérative de solidarité Les jardins écologiques
(Prévost, Laurentides)

Créée en janvier 2006, la coopérative de solidarité Les jardins écologiques est une entreprise d'économie sociale qui pratique des méthodes de culture permanente et de jardinage autofertile. La coopérative met en vente des fruits, des légumes et des fleurs comestibles certifiés biologiques et propose des formations en jardinage biologique autofertile et en cuisine biologique et santé. Ses activités visent à promouvoir une agriculture écologique, responsable et équitable, et valorisent une approche de participation collective et solidaire dans la communauté.

Les Jardins du Grand-Portage
(Saint-Didace, Lanaudière)

Parmi les pionniers en matière de culture écologique, d'autosuffisance alimentaire et de promotion de la santé, l'initiative des Jardins du Grand-Portage n'a cessé d'évoluer depuis 30 ans, à Saint-Didace dans la région de Lanaudière. Cette entreprise familiale gère un programme de production et de vente de semences certifiées biologiques. Elle propose également des visites commentées des jardins, des formations intensives en jardinage écologique et divers ateliers sur des sujets connexes, dont

les plantes médicinales. Yves Gagnon publie des livres pratiques sur la culture écologique. L'équipe des Jardins accueille les visiteurs et partage ses connaissances sur les pratiques écoalimentaires.

Héritage Vallée de la Batiscan
(Saint-Adelphe, Mauricie)

Créé en 2006, le convivium Slow Food Vallée de la Batiscan a pour objectif de créer une zone laboratoire écogastronomique et écotouristique dans la vallée de la Batiscan. En favorisant l'émergence et le soutien à la microentreprise agroalimentaire, touristique et culturelle, le convivium entretient et fait grandir le sentiment d'appartenance des citoyens à une communauté étroitement liée à son territoire du point de vue historique, social, économique et culturel.

Des rencontres, des entrevues et des conversations avec les acteurs de ces initiatives, ainsi que des moments ou des séjours d'immersion dans celles-ci, nous ont permis d'apprécier tant leur contribution à l'innovation en matière d'écoalimentation que la dimension éducative de leurs pratiques. C'est ce dont témoignent les chapitres de ce livre.

DE NOMBREUX ENJEUX ÉDUCATIFS

Mais, au-delà des succès, nous avons également été attentifs aux difficultés rencontrées. Les éducateurs de ces initiatives sont en effet confrontés à de nombreux défis, voire à des obstacles, dans leurs interventions éducatives en écoalimentation[12].

Premièrement, il n'est pas toujours facile d'intéresser le grand public : les contenus traités concernent des réalités de grande proximité certes (les repas de chaque jour), mais celles-ci sont très complexes (si l'on pense par exemple au coût énergétique des aliments), et l'éloignement des lieux de production les rend abstraites (en particulier en milieu urbain). Les « mangeurs » sont en effet de plus en plus déconnectés de la provenance des aliments et du milieu agricole. Aborder les questions d'alimentation, d'environnement et de santé requiert donc l'adoption de stratégies éducatives appropriées, adaptées à chaque public, avec des contenus bien vulgarisés, mais prenant soin d'éviter

12. Le rapport de recherche produit par Nayla Naoufal, Eva Auzou et Lucie Sauvé (dir.) (2011) présente ces résultats plus en détail : <http://www.eco-alimentation.uqam.ca/categories/resultats.html>.

des simplifications abusives. Par ailleurs, le traitement adéquat de ces questions requiert l'accès à de l'information complète et valide, alors que ces mêmes questions se retrouvent au cœur de débats marqués par de l'incertitude et des jeux de pouvoir (Albe, 2009).

Deuxièmement, le défi de favoriser la mobilisation et le changement des habitudes de consommation d'aliments est considérable. Entre autres, la conjoncture économique actuelle ne favorise pas l'accès aux produits biologiques ou issus du commerce équitable pour les consommateurs à petit budget. De quel commerce équitable s'agit-il, s'il n'offre pas l'équité au Nord comme au Sud ?

Troisièmement, les acteurs soulignent largement la difficulté de répondre à une demande sociale grandissante pour une « pédagogie de l'alimentation » en l'absence de ressources adéquates et d'appuis politiques et institutionnels. La plupart des organisations répertoriées dans cette recherche sont de type « sans but lucratif » et font nécessairement appel à des bénévoles. La dimension éducative de leur activité est souvent transversale ou ponctuelle et dépend d'un financement résiduel, le plus souvent maigre ou inexistant. Or, comment éduquer et œuvrer pour un changement culturel majeur si on doit se limiter à des interventions trop souvent ponctuelles, isolées et à court terme ? De plus, le manque de moyens financiers empêche les organisations de constituer une équipe suffisamment nombreuse et permanente pour répondre à la demande sociale, de développer des projets d'action éducative et d'entreprendre des démarches pour obtenir des subventions.

Enfin, plusieurs des organisations qui mènent des actions éducatives en écoalimentation interagissent avec le milieu scolaire d'où émane une demande de collaboration. Cependant, les acteurs de ces organisations observent que le milieu scolaire ne favorise pas l'intégration d'activités qui ne sont pas explicitement inscrites au programme : les créneaux horaires sont cloisonnés ; les enseignants manquent de temps ; il est difficile d'envisager des sorties à l'extérieur de l'école et les ressources financières sont rares.

LES STRATÉGIES ADOPTÉES POUR SURMONTER LES DÉFIS

En butte à ces diverses difficultés, les éducateurs en écoalimentation mettent cependant en avant les points forts de leur action, leur capacité de résilience et leurs réussites. Pour développer et optimiser l'intervention éducative, ils diversifient les approches et les stratégies pédagogiques, s'adaptent aux caractéristiques des publics et à leurs besoins, font un grand effort de vulgarisation, recourent à des experts si nécessaire, ancrent l'éducation dans un lieu (ferme,

potager ou cuisine) ou dans un projet d'action sociale, adoptent une approche collaborative avec le public et renforcent l'approche critique des réalités. Ils développent aussi des ressources pédagogiques à partir de leur expérience, constituant ainsi « une mémoire de leur intervention éducative ».

Pour ne pas décourager les publics, surtout les enfants et les jeunes, les éducateurs évitent d'être moralisateurs et proposent des solutions concrètes. En réponse à la rupture du lien entre les personnes et la provenance des aliments qu'elles consomment, qui peut mener tant à une aseptisation et à une artificialisation de la nourriture qu'à une déresponsabilisation, les éducateurs, notamment au sein des fermes pédagogiques, proposent une immersion dans la réalité agricole ou un itinéraire environnemental qui va « de la terre à l'assiette », en passant par les soins à donner aux animaux et jusqu'à faire les foins.

Les éducateurs réalisent aussi des activités conviviales et festives qui célèbrent l'écoalimentation. Ces activités sont parfois l'occasion d'initiatives interculturelles, comme un souper où chacun enseigne la cuisine de son pays d'origine et présente ce dernier, en faisant ressortir les problématiques socio-écologiques, agronomiques, politiques, etc. Il s'agit d'aller à la rencontre de l'autre par une pratique de l'écoalimentation, vecteur de partage, comme en témoigne le projet de la ferme pédagogique Marichel qui emmène des jeunes vivre un certain temps dans une communauté paysanne au Costa Rica afin de participer aux travaux agricoles. Éric Duchemin apporte un autre exemple, celui des jardins communautaires, lieu de rencontre des cultures et de divers groupes sociaux :

> *Il y a une grande diversité culturelle dans les jardins communautaires, un rapprochement qui permet de démystifier certaines choses. Une Québécoise qui discute avec une Nigérienne de la culture du cari, c'est de l'éducation. Cela change leur rapport aux autres communautés. Par ailleurs, il est important qu'un jardin réunisse des personnes moins favorisées et des personnes disposant de plus de ressources. Par exemple, c'est valorisant pour les personnes moins scolarisées qui se voient aussi capables que d'autres plus diplômées. C'est un contexte d'*empowerment.

Les organisations qui travaillent avec le milieu scolaire associent les enseignants au développement de leur action éducative, leur offrant des formations, des programmes et des ressources pédagogiques, tout en s'assurant que les interventions proposées s'intègrent au quotidien et ne surchargent pas les tâches.

Pour contourner les obstacles financiers et institutionnels, les associations et les autres structures mettent en place des mécanismes de concertation, voire des partenariats : il s'agit de se prêter main-forte et de ne pas réinventer la roue. Les associations décentralisent les actions et choisissent d'avoir recours

à des éducateurs locaux ou régionaux pour favoriser la contextualisation et diminuer l'empreinte écologique du transport. Elles cherchent à occuper une niche particulière pour leur action ; elles s'ouvrent à la communauté et impliquent cette dernière. Enfin, certaines organisations regroupent plusieurs services liés à l'alimentation : jardin, cuisine, épicerie, distribution de repas aux personnes défavorisées, etc.

L'ÉDUCATION, L'INNOVATION ET L'ENGAGEMENT SOCIAL

Nous avons pu constater que les initiatives d'éducation relative à l'écoalimentation adoptent souvent des formules d'animation créatives et qu'elles sont fréquemment associées à des formes multiples d'innovation sociale (de type agronomique, économique, de gestion d'entreprise, de vie communautaire, de loisirs, etc.). Globalement, on observe l'émergence d'une culture écoalimentaire, qui constitue en elle-même une innovation sociale. Ici, non seulement l'éducation est-elle souvent étroitement associée à l'action socioécologique, mais elle devient une telle forme d'action. Notre enquête a permis de mettre en lumière le caractère novateur, à contre-courant, généreux, courageux et résilient des initiatives qui ont trait à l'écoalimentation et qui intègrent une dimension éducative.

Nous sommes également conscients que la dynamique d'enquête collaborative que nous avons adoptée correspond elle aussi, finalement, à une forme d'action sociale, inscrite dans l'innovation. Cette démarche permet de comprendre, de valoriser, de soutenir, d'éclairer et de stimuler l'action citoyenne – au sein des organisations, des entreprises, des communautés – en matière d'éducation relative à l'écoalimentation dont elle vise à renforcer, entre autres, la pertinence et l'efficacité. Elle peut également mettre en lumière et appuyer la dimension politique d'une telle action éducative en contribuant à la construction d'un argumentaire visant à la promouvoir et au développement professionnel des acteurs engagés dans la recherche.

L'une des observations intéressantes issues de cette enquête concerne précisément l'engagement des acteurs des organisations et des initiatives que nous avons répertoriées. Il nous importe de célébrer cet engagement à l'égard de l'environnement et de l'alimentation, qui se retrouve au cœur de leurs parcours et de leurs choix de vie, tant personnels que professionnels. Leurs pratiques personnelles et citoyennes, bénévoles ou professionnelles, sont généralement liées entre elles, en toute cohérence. Leurs histoires de vie personnelles croisent leurs cheminements professionnels.

Conformément à un tel engagement social, on observe que les actions éducatives en écoalimentation visent généralement à faire de l'alimentation une responsabilité et un cheminement collectifs, dans le respect de l'environnement et en solidarité avec les agriculteurs. Il s'agit de jardiner ensemble, de cuisiner ensemble, de manger ensemble. Il s'agit aussi de jardiner et de cuisiner pour autrui, moins favorisé que soi. On apprend à partager les talents et les savoirs dans un atelier de fabrication du pain, par exemple. On apprend également à s'approvisionner collectivement par l'expérience de groupes d'achat, de coopératives et de marchés de solidarité régionale. On participe à un jardin collectif. On partage les avantages et les coûts de la production alimentaire avec un agriculteur en s'inscrivant à un programme de livraison de paniers biologiques. L'action éducative en écoalimentation est ancrée dans une reprise en charge individuelle et collective de l'alimentation en tenant compte de ses effets sur l'environnement, sur la santé et sur les questions sociales, dont les aspects économiques et politiques.

On constate enfin l'existence d'un réseau informel d'acteurs du domaine de l'écoalimentation, soit une « famille de l'écoalimentation ». Ces acteurs ont, entre autres, des connexions interpersonnelles, amicales, parfois familiales, communautaires, éducationnelles, professionnelles. Plusieurs sont impliqués dans différentes organisations à la fois et de diverses manières. Leurs liens leur permettent de s'inspirer les uns des autres, de s'entraider, de s'appuyer mutuellement ; ils favorisent une cohérence et une complémentarité des diverses initiatives. Ce réseau informel écoalimentaire est un formidable levier pédagogique et contribue à l'enrichissement progressif d'une culture écoalimentaire. Éric Duchemin souligne bien l'émergence d'une telle culture de collaboration :

> *Ce qui me frappe particulièrement comme solution aux problématiques d'écoalimentation, c'est la cohérence dans le développement des initiatives en agriculture urbaine. Auparavant, il y avait plusieurs petites initiatives cloisonnées. Maintenant, il y a un mouvement d'initiatives qui prend de l'ampleur. Le CRAPAUD n'est pas étranger à cela, grâce à l'école d'été. On observe une cohésion, une volonté à la fois de discours commun et de diversification. Les jardins communautaires ont élaboré une pétition, ce qui aurait été impensable auparavant. Même les jardins communautaires qui sont caractérisés par une grande indépendance et une autogestion par leurs bénévoles sont devenus plus conscientisés quant à la nécessité d'une cohésion et se soucient d'un impact plus large de l'agriculture urbaine.*

Cet ouvrage vise à rendre hommage aux artisans de l'écoalimentation et à mettre en évidence la dimension éducative de leurs initiatives, comme une valeur ajoutée, comme une contribution au changement social. L'adoption de nouvelles pratiques ou d'autres façons de faire en matière d'alimentation remet en question le rapport à la terre, à l'autre, aux systèmes de vie. Au fil des

chapitres, le lecteur trouvera une célébration de la créativité et du courage de ces gens qui contribuent à réinventer le rapport au monde, du champ ou du jardin, celui de la campagne ou de la ville, jusqu'à l'assiette.

> *L'éthique de l'impossible existe comme un lien commun entre toutes les situations (de résistance). Dans l'alternative aujourd'hui, apparaît cette molécule commune à la sphère sociale et à la sphère privée* […] *: ne pas céder sur l'impossible. Cette recherche de sens est la seule source de tous les possibles à venir.*
>
> Florence Aubenas et Miguel Benasayag, 2002, p. 91.

1 Deux quartiers montréalais

Deux expériences de jardinage collectif

Anne-Marie Legault

Source : Action Communiterre

Personne n'éduque autrui, personne ne s'éduque seul,
les hommes s'éduquent ensemble par l'intermédiaire du monde.

PAULO FREIRE

Le but du jardinage collectif, c'est de lutter contre l'insécurité alimentaire
et d'apprendre des manières de s'alimenter en légumes
et en fruits biologiques et, surtout, frais et locaux.

MATHIEU ROY, Action Communiterre

La meilleure manière d'apprendre, c'est d'apprendre en travaillant,
en jouant, en faisant quelque chose […] *Le jardin,*
c'est le meilleur endroit pour apprendre, c'est la meilleure école.

MOHAND DJEBRANI, Maison de quartier Villeray

Action Communiterre et la Maison de quartier Villeray sont deux organismes communautaires montréalais porteurs d'initiatives de jardinage collectif urbain. Malgré les réalités contrastées des milieux dans lesquels ils sont ancrés, ces organismes ont en commun l'intérêt de considérer le potager collectif comme un lieu privilégié pour repenser la relation à l'alimentation, à l'environnement, à la santé et à la communauté.

Nous nous intéressons ici à ces initiatives d'agriculture urbaine en groupe, plus particulièrement en ce qui concerne leur potentiel éducatif. Afin de saisir et de pénétrer leurs réalités en profondeur, j'ai eu le plaisir de discuter avec quelques acteurs d'Action Communiterre et de la Maison de quartier Villeray (MQV) au cours de rencontres individuelles et collectives très animées. Chez Action Communiterre, j'ai rencontré Kelly, la directrice de l'organisme ; Mathieu, alors coordonnateur technique ; Anna, animatrice du jardin Thymes ; Julie, animatrice du jardin Rosemary et coordonnatrice de l'animation ; Patricia, gestionnaire ; Matt et Allen, tous deux jardiniers. À la Maison de quartier Villeray, j'ai rencontré Diane, ancienne gestionnaire ; Sanou, coordonnateur et animateur ; Maggy, coordonnatrice et animatrice ; Mohand, animateur ; France, jardinière impliquée depuis plusieurs années et qui anime, au sein de l'organisme, des ateliers sur les liens entre santé et alimentation ; Michel et Alain, jardiniers. Ces acteurs nous ont expliqué leurs objectifs, leurs projets, leurs désirs, leurs défis et leurs réussites. Afin de compléter certaines informations, nous avons également observé des activités, pris part à des sessions de jardinage et analysé les documents fondateurs et les ressources pédagogiques des deux organismes.

LE RETOUR DE L'AGRICULTURE URBAINE

Pratiquée depuis des millénaires, l'agriculture urbaine (AU) semble revenir à la mode depuis quelques années. Le concept d'agriculture urbaine, dans sa définition la plus large, englobe une diversité d'activités prenant place dans les limites des agglomérations urbaines. La production de légumes, de fruits, d'herbes, de fleurs et de champignons, l'élevage de porcs, de cochons d'Inde, de chèvres et de volaille, l'aquiculture, l'apiculture, les activités de production forestière et même, parfois, la transformation et la vente des produits de ces activités dans les villes sont considérés comme des activités d'agriculture urbaine (Egziabher, 1994, p. 86).

La production alimentaire en ville n'a jamais été aussi populaire depuis l'appel des jardins de la Victoire[1], une campagne de publicité mise en place durant les deux guerres mondiales et qui invitait les ménages du Canada, des États-Unis, de la Grande-Bretagne et de l'Australie à cultiver leurs propres légumes comme contribution à l'effort de guerre. Nourrir les citadins devient une préoccupation urgente alors que les zones urbaines grossissent, comptant aujourd'hui plus de la moitié des habitants de la planète[2], et que, parallèlement, la réserve de terres arables en bordure des villes disparaît en raison, notamment, de l'étalement urbain.

Selon les plus récentes statistiques, 800 millions de personnes s'adonneraient à l'agriculture urbaine à travers le monde (Smit, Ratta et Nasr, 1996), produisant environ 15 % des denrées alimentaires consommées sur la planète (Duchemin, Wegmuller et Legault, 2009). Dans plusieurs pays du Sud dits « en développement », le phénomène est souvent une question de survie et les citoyens ont depuis longtemps recours à différentes pratiques de culture potagère ou animalière en ville pour améliorer leur subsistance. Dans les pays industrialisés du Nord, ces pratiques ont souvent été abandonnées il y a quelques générations. Pour les quelques adeptes restants, le jardinage urbain est souvent relégué au rang de loisir. Le savoir-faire agricole, essentiel à l'autoproduction de nourriture et qui était jusque-là transmis par la famille ou par les proches, a été remplacé par l'approvisionnement dans des centres spécialisés ou des supermarchés.

Néanmoins, en raison de la récente hausse des coûts de la nourriture et du malaise grandissant à l'égard des problèmes inhérents au système alimentaire mondial, de plus en plus d'urbains remettent les mains dans la terre : le jardinage, sous toutes ses formes, semble revenir au goût du jour. Que ce soit sur les balcons, les toits, en sol, dans des micro-fermes urbaines, par la plantation d'arbres fruitiers, le jardinage individuel ou collectif, les initiatives de culture potagère urbaine se multiplient dans la plupart des grandes villes du monde. Perçue par certains comme faisant partie d'un mouvement plus large de reconquête citoyenne de l'espace urbain, l'agriculture urbaine devient ainsi une porte d'entrée privilégiée pour entamer une réflexion et repenser

1. Durant les deux guerres mondiales, de nombreux pays combattants ont dû faire face à des problèmes de pénurie alimentaire. Les gouvernements lancèrent un appel à leurs citoyens afin de les inciter à cultiver leurs propres légumes comme contribution à l'effort de guerre. Avec des slogans comme « Les armées de jardins » ou *Dig for Victory* (Creusez pour la victoire), les jardins de la Victoire sont devenus une partie importante du front intérieur. On estime que ces efforts de promotion se sont traduits par plus de cinq millions de nouveaux jardins et une hausse de 1,2 milliard de dollars en production alimentaire durant la Première Guerre mondiale seulement (Pack, 1919, p. 15 ; McKernan, 1995).
2. Dans des pays industrialisés comme le Canada, le taux d'urbanisation se situe même autour de 80 % (Polèse et Shearmur, 2002).

notre relation à l'environnement et à la santé globale par l'alimentation. Selon cette vision, le jardin urbain constitue un terreau d'apprentissage très fertile permettant, entre autres, le développement du savoir-être, du savoir-faire, du vouloir et du pouvoir-agir nécessaires à un virage vers un système écoalimentaire « ré-enraciné » dans les besoins des communautés, entraînant, par le fait même, une refonte des relations personnes-environnement-société.

MONTRÉAL : UNE MÉTROPOLE POTAGÈRE

Suivant la tendance mondiale, les initiatives de jardinage urbain s'immiscent dans tous les interstices de la ville de Montréal depuis quelques années. Des projets de serres urbaines, des potagers « guérilla[3] », des plantations d'arbres fruitiers, du jardinage dans des arrière-cours, des jardins sur les toits et des balcons potagers voient le jour régulièrement dans la métropole. Perçue comme un modèle grâce à son programme public de jardinage communautaire mis en place au milieu des années 1970, Montréal compte aujourd'hui plus de 8 459 parcelles d'environ 2 m², cultivables individuellement ou en famille ; de 12 000 à 15 000 jardiniers profiteraient aujourd'hui de ce service (Duchemin, Wegmuller et Legault, 2009).

Alors que le nombre de jardinets communautaires (un ensemble de parcelles gérées individuellement) a eu tendance à stagner et même à diminuer au cours des dernières années[4], nous assistons depuis peu à la multiplication d'initiatives appelées « jardins collectifs » dans la métropole. Contrairement à leurs homologues communautaires, les jardins collectifs sont organisés autour d'une parcelle unique, cultivée collectivement par un groupe de jardiniers. L'ensemble des tâches liées à l'entretien du jardin s'effectue en groupe, et la récolte est divisée entre les participants. Une partie de cette dernière est habituellement distribuée à une banque alimentaire ou à tout autre organisme, selon les besoins du quartier dans lequel est ancré le projet. Ce type d'initiative est généralement soutenu par un organisme communautaire, lui donnant

3. Le *guerilla gardening* ou jardinage de guérilla est un acte écomilitant qui consiste à reverdir les centres-villes. Ce mouvement, né il y a 25 ans à New York, connaît une seconde jeunesse depuis que le Londonien Richard Reynolds a créé, il y a quatre ans, le blogue <http://www.guerrillagardening.org/> et a publié le livre *On Guerilla Gardening* (2008).

4. Bhatt et Kongshaug (2005) font l'analyse de l'évolution du programme de jardinage communautaire de la Ville de Montréal en trois phases. Ils situent la première phase durant la crise pétrolière des années 1970 où la motivation première du programme était la sécurité alimentaire. La deuxième phase a eu lieu au milieu des années 1980 lorsque la Ville décida de revoir la mission des jardins communautaires afin de les intégrer au Service des sports, des loisirs et du développement social. La troisième phase, en cours depuis 1997, est caractérisée par une stagnation, puis une diminution du nombre de jardins.

une mission sociale qui peut varier selon la réalité du milieu. Le jardin urbain devient ainsi un moyen d'atteindre différents objectifs propres aux besoins du quartier dans lequel il est aménagé. Un animateur sociohorticole représentant l'organisme est souvent présent lors des séances de jardinage de groupe afin d'aider au bon déroulement de l'expérience et à l'atteinte des objectifs fixés par l'organisme (Courville, 2008).

Une étude (Lebedeva, 2008) a relevé un minimum de 9 réseaux sur l'île de Montréal, regroupant 42 jardins collectifs. Plus de 2 000 personnes y jardinent annuellement, et ce nombre est en augmentation constante (Duchemin, Wegmuller et Legault, 2009). Même si l'éducation est au cœur de la mission de nombreux organismes porteurs de projets de jardins collectifs urbains, très peu de recherches ont étudié jusqu'à présent le potentiel éducatif de ces projets. Ces initiatives restent donc très peu systématisées et sont nourries principalement par l'expérience et l'intuition. Dès lors, nous avons tenté d'examiner plus en profondeur et de mieux comprendre la dynamique éducative au sein des jardins collectifs : quels sont les fondements, les pratiques, les enjeux et la dimension politique de l'expérience éducative axée sur l'écoalimentation dans les jardins collectifs urbains ?

Nous avons centré notre étude sur l'action éducative de deux organismes de jardinage situés dans des quartiers aux réalités sociodémographiques contrastées de l'île de Montréal, soit les secteurs Villeray et Notre-Dame-de-Grâce (NDG). Le fait d'avoir examiné deux initiatives éducatives pionnières, bien ancrées dans leurs quartiers respectifs, nous a permis de mettre en lumière des possibilités d'intervention pédagogique fort pertinentes, transférables à des contextes semblables.

Nous avons pu constater que la dynamique éducative au cœur de ces projets va bien au-delà des apprentissages techniques de l'expérience, comme le souligne l'ancien coordonnateur technique d'Action Communiterre à Notre-Dame-de-Grâce :

Mathieu *Beaucoup viennent au départ pour apprendre le jardinage écologique, mais reviennent chaque année alors qu'ils ont finalement appris à jardiner. Ils viennent donc aussi pour d'autres raisons, comme rencontrer des personnes du quartier, récolter de la nourriture de qualité, ou passer du temps dehors à s'activer en bonne compagnie. Par l'animation, le partage et le rassemblement, les gens échangent des informations sur l'alimentation, les aliments, la conservation des aliments, le compostage, l'importance des habitudes de vie, etc.*

Ainsi, le jardin collectif urbain devient un projet multidimensionnel dans lequel le processus éducatif est transversal, continu et en constante évolution. Ancré dans le lieu et dans l'action, invitant les participants à s'impliquer directement dans un projet d'écoalimentation, le jardin collectif urbain permet de revisiter notre relation au monde.

ACTION COMMUNITERRE : LA STRUCTURE ET SES ACTEURS

Situé dans le quartier cosmopolite de Notre-Dame-de-Grâce (NDG) au sud-ouest de l'île de Montréal, Action Communiterre est le premier organisme communautaire à introduire le jardinage collectif dans la métropole, en 1997. Son premier projet de jardin, Cantaloup, voit le jour grâce à un partenariat innovateur avec l'organisme NDG Food Depot et le YMCA du quartier. Obtenant un succès instantané, il double sa production dès l'année suivante. En 1999, trois nouveaux jardins collectifs jumelés à une serre voient le jour. Intégré aujourd'hui au Réseau des jardins de la Victoire, l'organisme gère maintenant 11 potagers collectifs (5 grands jardins collectifs, 5 jardins partagés et le toit de la structure de son bâtiment) situés aux quatre coins du quartier. Grâce à une équipe permanente de trois employés (une coordonnatrice générale, un coordonnateur technique et une coordonnatrice de l'animation) et pouvant compter sur l'aide de 10 à 12 personnes travaillant à temps partiel durant l'été, Action Communiterre encadre plus d'une centaine de participants d'avril à octobre.

Pour Action Communiterre, le jardinage collectif urbain est un moyen de renforcer la solidarité sociale, tout en contribuant à la sécurité alimentaire des résidents du quartier. En mettant l'accent sur la participation, le renforcement du sentiment d'autonomisation (*empowerment*[5]) et le fonctionnement démocratique, on présente le jardin collectif urbain comme un lieu de transformation urbaine et sociale. Le jardin devient ainsi un espace de rencontre pouvant tout à la fois rapprocher les gens d'un même quartier, les amener à développer une diversité d'aptitudes, redonner confiance aux personnes sans ressources et verdir la ville. La dimension productive est également non négligeable. En offrant aux résidents la possibilité de cultiver des aliments frais et biologiques localement, le jardinage collectif encourage une plus grande autonomie alimentaire et contribue à réduire la dépendance au système alimentaire actuel, perçu comme non viable.

5. Le renforcement du sentiment d'autonomisation (*empowerment*) fait référence au processus par lequel une personne (re)développe son pouvoir d'action pour améliorer sa qualité de vie, son milieu et sa société (Stiegman, 2004, p. 20).

À l'image du quartier NDG, les jardiniers qui travaillent dans les jardins d'Action Communiterre sont représentatifs de la mixité socioéconomique du secteur.

Patricia *Cette communauté est très diversifiée. Il y a des personnes très riches et des personnes très pauvres. Il y a des enfants qui vont à l'école sans déjeuner, et des enfants qui ont des domestiques. C'est la même chose dans les jardins : il y a une diversité de participants.*

Selon Patricia, la mixité socioéconomique que l'on retrouve dans les jardins est dans l'intérêt de tous afin d'encourager l'ouverture et les coapprentissages.

Patricia *Nous cherchons à avoir des participants qui ont peu de revenus ou sont socialement isolés, mais nous cherchons aussi à impliquer la population en général. En effet, cela ne rime à rien de réunir uniquement des personnes socialement isolées, exclues pour diverses raisons. Nous les réunissons et elles ne se parlent pas. Par conséquent, nous devons faire appel à la fois à des personnes plus représentatives de l'ensemble de la société et à des personnes qui vivent des difficultés particulières.*

D'ores et déjà très présente dans les jardins, la dimension culturelle demeure une préoccupation pour l'organisme qui aimerait développer davantage une dynamique interculturelle en cherchant à créer plus de liens avec et entre les différentes communautés du quartier. Pour l'instant, afin de faciliter l'accès aux anglophones et aux allophones, l'animation et le travail quotidien se font en français ou en anglais, selon les besoins de la majorité des personnes présentes.

Le projet de jardinage plaît beaucoup au public : la moitié des participants reviennent chaque année. Cependant, l'abandon ne signifie pas pour autant que le public n'a pas apprécié sa participation aux activités de jardinage, nous assure Mathieu :

Mathieu *Peut-être que certains jardiniers n'ont pas aimé l'expérience et préfèrent les jardins communautaires. Mais généralement, lorsque les personnes ne reviennent pas l'année suivante, c'est à cause de déménagements ou d'autres réalités qui changent, et non pas parce qu'elles n'ont pas apprécié la participation au jardin.*

Pour Action Communiterre, le jardinage collectif en ville consiste à intervenir sur plusieurs plans. L'organisme travaille depuis plusieurs années en partenariat avec de nombreux autres acteurs du quartier et ne limite pas son interaction aux seuls jardiniers de NDG. La directrice de l'organisme, Kelly,

explique sa vision ainsi : « *Pour moi, jardiner est une façon de développer la communauté, d'impliquer les personnes dans un projet ayant plusieurs buts. Pour réaliser ces buts, les membres de la communauté travaillent ensemble.* »

LA MAISON DE QUARTIER VILLERAY : LA STRUCTURE ET SES ACTEURS

Depuis 1989, la Maison de quartier Villeray (MQV), située au cœur du quartier du même nom dans le nord de l'île de Montréal, offre une diversité d'activités et de services aux résidents du quartier qui vivent dans l'isolement social et économique. Ces activités et ces services visent, entre autres, la création de liens d'entraide et de solidarité essentiels à l'amélioration des conditions de vie des habitants. Grâce à des initiatives comme les cuisines collectives, l'épicerie économique, le jardinage collectif et la plantation d'arbres fruitiers, la Maison de quartier Villeray fait de l'alimentation une porte d'entrée privilégiée pour aider les participants à développer des stratégies et à acquérir des outils et des ressources favorisant leur autonomie et l'adoption d'une saine alimentation.

C'est en 2002 que le premier jardin collectif ouvre ses portes dans le quartier. Grâce à l'ajout de la production alimentaire aux activités déjà offertes par l'organisme, les participants ont dorénavant l'occasion de prendre conscience des étapes du cycle des aliments, du jardin à l'assiette :

Diane *Nous visons l'autonomie alimentaire pour les gens. Nous leur proposons donc une certaine éducation caractérisée par une approche collective, et permettant aux personnes de récolter de la nourriture et de pouvoir en bénéficier. Cela permet aussi de créer un intérêt et une continuité. Si jamais un jour une personne ne peut plus adhérer à un jardin collectif, elle sera en mesure de faire appel à une autre stratégie, comme les jardins sur les balcons, et de continuer dans la même direction.*

France *Il faut voir toute l'implication sociale de ce projet. Ce dernier ne se limite pas à réduire les achats à l'épicerie. Le jardinage collectif va bien au-delà de l'expérience de jardinage.*

Dans les dernières années, le concept de jardinage collectif a tellement gagné en popularité auprès des résidents du quartier Villeray que le réseau des jardins collectifs du quartier (RJCV) compte aujourd'hui plus d'une quinzaine de jardins. Que ce soit dans les cours d'école, sur les terrains d'église, dans les HLM ou sur les balcons, les jardins poussent dans tous les recoins du quartier. Plus de 150 jardiniers participent au projet chaque année. Auparavant, l'action de jardinage s'adressait surtout aux personnes caractérisées par une insécurité alimentaire, mais l'organisme a rapidement réalisé l'intérêt de diversifier son public cible.

Mohand *Au début, nous visions les gens qui subsistaient grâce au bien-être social et aux banques alimentaires. Mais nous nous sommes vite rendu compte que d'autres publics étaient intéressés par le jardinage. Les gens qui vont dans les banques alimentaires ont besoin de manger maintenant, tout de suite, alors que le jardin n'offre pas ça. Tu travailles, tu apprends et, dans un ou deux mois peut-être, tu auras des légumes. Nous nous sommes rendu compte que la plupart des gens qui avaient recours aux banques alimentaires et qui n'étaient pas très bien informés ne restaient pas. Seuls 20 % demeuraient impliqués.*

Aujourd'hui, le jardinage collectif s'adresse à toute personne désirant une meilleure qualité de vie grâce à la prise en charge de son alimentation.

Maggy *Nous nous adressons à des enfants, à des étudiants, à des personnes âgées, à des personnes à mobilité réduite, à des personnes ayant des problèmes affectifs ou des problèmes de santé physique, à des personnes qui bénéficient de l'assurance chômage, à des personnes âgées qui sont à la retraite. Donc, on dessert presque toute la population qui se trouve ici. On n'a pas de restrictions parce que chacun* […] *vient au jardin pour avoir quelque chose qui lui est propre.*

L'expérience diffère selon la composition du groupe qui participe à l'activité de jardinage. C'est à l'animateur que revient la tâche d'harmoniser le tout et de faire en sorte que cette expérience réponde tant aux attentes de chacun qu'aux objectifs de l'organisme :

Diane *C'est sûr que tout le monde a des difficultés. Ça peut être de rentrer en relation avec l'autre ou d'avoir une gêne parce qu'une personne est moins habile qu'une autre ; ça peut être de l'inquiétude aussi. Mais le collectif est tellement fort qu'il t'amène à te surpasser. Pour cela, nous avons un animateur ou une animatrice qui aide les personnes à obtenir ce qu'elles recherchent, à se surpasser, en vue d'une continuité et d'une transmission de connaissances et de savoir-faire. C'est peut-être la personne qui avait le plus de difficultés l'année dernière qui, par la suite, transmettra aux autres les savoirs et le goût de jardiner. Elle montrera qu'on peut surmonter les difficultés personnelles en travaillant ensemble.*

Ainsi, à Villeray comme dans d'autres quartiers montréalais, « *en amenant les gens de différents endroits, de différentes couches sociales, de différents âges à venir jardiner ensemble* » (Mohand), l'intervention de jardinage a fini par voir « pousser » autant d'êtres humains que de légumes. Ces espaces jouent un rôle éducatif et social indéniable au cœur des quartiers où ils sont situés.

QUELQUES REPÈRES FONDAMENTAUX : UNE ÉCOALIMENTATION ANCRÉE DANS UN PROJET SOCIAL

À la base du projet de jardin collectif urbain se retrouve, chez ses acteurs, une diversité de conceptions de l'éducation, de l'environnement, de la santé, de l'alimentation et de leurs dimensions sociales, conceptions qui constituent les fondements de l'éducation relative à l'écoalimentation au cœur de cette activité collective.

Une éducation émancipatrice aux multiples formes

L'éducation est centrale dans le projet de jardin collectif. Pour les porteurs et les promoteurs de ce type de potager urbain, l'éducation doit participer à la construction de la personne humaine, de ses savoirs et de ses habiletés, mais aussi de sa faculté de jugement et d'action. Elle doit permettre au jardinier de prendre conscience de lui-même et de son environnement, tout en l'invitant à jouer un rôle social et citoyen dans la vie du quartier. Ce projet se veut ainsi une amorce pour inciter les jardiniers à développer le savoir-agir et le vouloir-agir à la base du pouvoir-agir nécessaire à l'engagement et à la participation citoyenne :

France *Si tu te sens mieux dans ta peau, si tu as plus confiance en toi, et que tu parles à des gens à qui tu n'aurais pas parlé avant, si tu essaies de nouveaux aliments et que tu t'ouvres à d'autres choses, tu nourris automatiquement ton estime de toi. Si tu nourris ton estime de toi, un petit pas en amène un autre, qui en amène un autre. Et peut-être que cela peut permettre à des gens qui ne travaillaient pas depuis plusieurs années de trouver un travail à temps partiel. Ça peut faire boule de neige. Le jardin, c'est un projet qui, sur le long terme, peut toucher directement les gens, leur permettre de travailler, diminuer le chômage, diminuer le recours aux assistants sociaux, avoir une société plus en harmonie, plus à l'écoute des autres, plus respectueuse des coutumes des gens, avec des personnes qui apprennent à travailler. Jardiner, ça t'amène à travailler la terre pour voir le fruit de ton travail ; ça t'amène à t'engager et à te sentir valorisé.*

Ainsi, dans la perspective de Paolo Freire[6], l'éducation au cœur de ces oasis collectives urbaines a une visée émancipatrice ayant pour moteur le renforcement du sentiment de pouvoir-agir (*empowerment*) et pour objectifs

6. Paulo Freire est un pédagogue brésilien qui a marqué la pédagogie dans la seconde moitié du XX^e siècle. Il conçoit l'éducation comme un processus de conscientisation et de libération. Son livre phare est sans nul doute *Pédagogie des opprimés* (1980), qui expose ses idées relatives à l'alphabétisation, à l'éducation des adultes et à l'aspect politique de l'éducation.

la conscientisation et l'autonomie. En proposant aux participants de se prendre en charge de manière collective et accompagnée, l'action de jardinage urbain collectif vise à créer un contexte favorable au développement des consciences et à une réflexion critique qui seront transférables aux autres sphères de la relation au monde. Pour citer Michel Foucault (1967, p. 48) dans le texte de sa conférence *Des espaces autres*, le jardin devient alors « une toute petite parcelle du monde » tout en étant « un reflet de la totalité » de celui-ci. Ce microécosociosystème[7] permet à l'animateur du jardin de transmettre un ensemble de valeurs et d'atteindre des objectifs de développement social, comme nous le confirme Maggy.

Maggy *Nous essayons de transmettre certaines valeurs : l'entraide, le partage, l'écoute, etc., parce qu'en Amérique du Nord les gens sont plus individualistes. Alors, nous essayons de faire prendre conscience aux participants que, s'ils se réunissent, ils peuvent s'en sortir. En effet, dans un jardin collectif, les gens sont ensemble, ils travaillent ensemble selon leurs capacités. Par exemple, ceux qui sont assez costauds font des travaux lourds, et les personnes qui ont des contraintes physiques font des travaux légers. Et c'est ce système de collaboration que vont apprendre les gens. Chacun travaille selon ses capacités et tous partageront la même quantité de légumes lors de la récolte. Nous essayons de modifier les habitudes d'une manière permanente.*

Vécue comme un processus continu et évolutif, l'éducation au jardin n'a rien à voir avec la relation traditionnelle entre éducateur et éduqué. Elle se situe dans le creuset de nombreuses relations : entre l'animateur et les jardiniers, entre les jardiniers et le jardin, entre le jardin et l'animateur, entre les individus et le groupe, entre le groupe et la communauté élargie, etc.

Patricia *Dans le jardinage collectif, on apprend beaucoup, car on apprend des autres et avec eux, et, ce faisant, on apprend à propos de la vie des autres, ce qui est important pour eux, comment ils pensent. On apprend donc à travailler en équipe.*

Tantôt planifiée et délibérée, tantôt informelle, l'éducation par le jardinage collectif urbain est donc multiple et en construction constante.

7. Selon Louis Goffin (1999, p. 213), l'écosystème fait référence aux relations qui s'établissent, dans la nature, entre le biotope, les animaux et les végétaux, à l'intérieur d'un espace homogène. L'écosociosystème intègre les sociétés humaines.

L'environnement : entre problème, ressource, nature, milieu de vie et engagement

Lorsqu'on parle d'environnement et de potagers collectifs aux jardiniers de la MQV et d'Action Communiterre, les défis liés à l'urbanité et aux crises écologiques modernes font automatiquement surface dans le discours de ces derniers. Ainsi, c'est l'environnement-problème[8] (à résoudre ou à prévenir) qui semble préoccuper énormément les *urbainculteurs* (ou agriculteurs urbains). Ces derniers perçoivent le jardinage urbain comme une solution potentielle aux îlots de chaleur de la métropole grâce au verdissement d'espaces bétonnés, à la gestion des déchets, au compostage et à la réduction de la pollution par une diminution de la distance séparant le lieu de production de l'assiette. Ils parlent également d'environnement-ressource (à gérer ou à partager) par le biais de la gestion écologique du jardin et de l'apport de ce dernier à la biodiversité urbaine. Plusieurs d'entre eux font également référence à l'environnement-nature (à apprécier, à préserver, à respecter) grâce au lien avec la terre et au contact avec les plantes. D'autres abordent l'environnement-milieu de vie (à connaître, à aménager) en soulignant que le jardin les a amenés à s'ancrer davantage dans leur quartier et leur communauté, et à développer un sentiment d'appartenance à leur égard. Le fait de verdir des espaces de leur environnement, comme les balcons, amène certaines personnes à y passer plus de temps et à s'y sentir mieux. Nous verrons aussi que l'évocation des liens entre environnement et alimentation fait référence à une représentation d'un environnement-biosphère par une critique du système agroalimentaire mondial et des inégalités en matière d'accès à l'alimentation sur la planète.

Enfin, dans le contexte du jardinage urbain, Alain perçoit plutôt l'environnement comme un projet d'engagement communautaire :

Alain *Je vais te parler d'un projet de la Maison de quartier Villeray auquel j'ai participé et qui m'impressionne : c'est le jardin du bureau de la communauté haïtienne. Ce bureau est une ancienne école avec une cour asphaltée. Une partie était utilisée par la garderie, mais il y a une autre partie qui ne servait pas ; elle était asphaltée, barricadée et clôturée. Aujourd'hui, l'asphalte et le granit ont été remplacés par de la terre. Nous avons fait un immense jardin collectif, et il y a une partie qui servira de verger, comprenant quatre types d'arbres fruitiers différents. Une autre partie sera utilisée pour planter des fleurs et des fines herbes. C'est très motivant parce que c'est une ancienne cour d'école asphaltée qui est devenue un jardin. La nature reprend ses droits ou retrouve un droit de cité, si je peux dire. Un projet comme ça, c'est de l'éducation à*

8. Nous nous appuyons sur la typologie des représentations de l'environnement développée par Lucie Sauvé (2001, p. 298-301).

> *l'environnement pour un quartier qui est très peuplé. Connaissant les problématiques de Montréal, la pollution, le smog, j'ai donc mis mon petit grain de sel là-dedans, à ma manière et à ma portée. Ça me plaît beaucoup. Je réalise qu'il y a encore bien du chemin à faire, et que participer au recyclage et sortir son bac une fois par semaine, oui ça contribue à un effort global, mais participer aux jardins collectifs peut y contribuer encore davantage. Quand je travaillais avec mon râteau la première année, je ne réalisais pas ça.*

Ainsi, différentes représentations complémentaires et évolutives de l'environnement coexistent chez les participants des jardins collectifs urbains montréalais.

La santé par le jardinage

En abordant le rapport à la santé en lien avec le jardinage collectif urbain auprès des acteurs des jardins, nous avons constaté que ces derniers parlent beaucoup de l'aspect thérapeutique de l'expérience. Plusieurs animateurs et jardiniers ont souligné les bienfaits psychologiques et physiques du jardinage urbain. Travailler la terre, socialiser, participer à une activité positive qui donne des résultats concrets, être dehors et bouger figurent parmi les nombreuses façons de « *se refaire une santé émotive et une santé mentale* », selon les mots de France.

Le lien entre la santé et l'alimentation dans le jardin a également été mentionné à plusieurs reprises au cours des rencontres avec les acteurs. Cultiver soi-même sa nourriture de façon biologique et constater que les légumes du jardin ont beaucoup plus de goût que ceux achetés à l'épicerie soulève des questions sur ce qu'on donne à son corps et permet de prendre conscience du lien qui existe entre son alimentation et sa santé. En ce sens, « *il faut que nous participions à ce que nous mangeons. Plus nous participons à nos vies, au sens large, plus nous serons en santé* » (Allen). Parallèlement à cet appel à l'engagement, la nutrition comme pont entre la santé et l'alimentation a également été mise en avant plusieurs fois lors de nos échanges. En tant que projet collectif, le jardin permet aux participants de côtoyer des gens qui, souvent, s'intéressent à leur alimentation. Ainsi, grâce aux discussions, il est possible de faire de nombreux apprentissages et des découvertes sur le plan nutritionnel et sur les effets de nos choix alimentaires sur la santé.

L'alimentation au jardin : du local au global

L'alimentation est bien sûr au cœur des activités des jardins collectifs. Elle est tributaire d'un long processus de plusieurs mois de labeur, allant de la graine à la récolte. En ce sens, les participants à notre étude parlent beaucoup de

l'alimentation en termes de ressources à consommer. Le fait de produire des légumes, de les ramener à la maison, de les cuisiner et finalement de les manger est très présent dans les témoignages des personnes rencontrées. France nous confie : « *C'est valorisant parce que tu le plantes, tu le fais pousser, tu l'amènes chez toi et tu le manges.* » De plus, cela permet de mieux saisir la complexité du cycle complet de la production alimentaire. Le fait de mettre la semence en terre et d'attendre des mois avant de récolter permet de mieux saisir la valeur de la nourriture que nous consommons quotidiennement.

La dimension économique de l'autoproduction est importante pour certains jardiniers. Même si la récolte ne suffit pas toujours à répondre à tous les besoins en légumes au cours de la saison, elle réduit tout de même une partie du prix du panier d'épicerie, ce qui est un grand soulagement pour certains cultivateurs urbains. Cette dimension ouvre sur l'idée de sécurité alimentaire, une préoccupation qui est également mentionnée comme une motivation par certains participants. De plus, jardiner en groupe, choisir collectivement les légumes et partager certains repas ensemble au cours de la saison amène à découvrir de nouveaux aliments et de nouvelles recettes et, parfois, à modifier les habitudes alimentaires. Selon France, préparer, manger et goûter « *des aliments différents* » favorise l'ouverture des gens à de nouvelles expériences, à de nouvelles rencontres : « *Tu t'ouvres plus à écouter quelqu'un, à une nouvelle idée ou à une autre culture. Alors je trouve que ça fait boule de neige.* » Plusieurs participants ont aussi souligné que le choix d'un mode de production biologique témoigne de la prise en compte des liens étroits qui existent entre l'alimentation et l'environnement.

France *Je trouve que le jardinage amène une conscientisation à propos de ton environnement, parce que, si tu ne fais pas attention à ton environnement, tu ne pourras pas faire pousser tes légumes et tu n'auras rien à manger.*

Certains participants mettent aussi en évidence le lien entre la nourriture produite au jardin collectif urbain et le système de production alimentaire mondial. Pour eux, l'autoproduction de légumes dans un potager urbain représente une alternative à ce système mondialisé, à l'égard duquel ils sont très critiques.

Anna *C'est un projet très concret et assez petit, mais qui a des liens avec des problématiques globales. Je travaille beaucoup sur les défis de l'alimentation. C'est un grand enjeu à l'heure actuelle, l'impact de notre manière de nous nourrir à l'échelle globale et l'impact de la production industrielle sur notre santé et celle des écosystèmes. Le jardin collectif urbain peut permettre aux jardiniers de comprendre qu'une grande partie de notre alimentation vient de loin et comporte*

beaucoup de produits chimiques et que c'est un problème ; les jardiniers peuvent comprendre aussi que trop de personnes dans le monde ne sont pas assez nourries et que ces inégalités sont intolérables.

Cette réflexion sur les liens entre les réalités locales et mondiales permet de situer le jardinage collectif au-delà du quartier dans lequel il s'insère et de le rattacher de manière beaucoup plus large et systémique aux problématiques globales.

Une dimension sociale incontournable : les humains et les valeurs au cœur de l'expérience

Le jardin urbain est un espace créé par l'humain pour répondre à ses besoins, et cette création se fait collectivement : la dimension sociale de ce type de projet prend ainsi une importance centrale. Pour plusieurs des acteurs rencontrés, ce sont d'ailleurs la socialisation et le contact humain qui rendent cette expérience d'agriculture urbaine si enrichissante. Le mode de vie en ville, caractérisé par plusieurs comme solitaire, individualiste et principalement axé sur la recherche du profit économique et de la performance, est remis en question dans le jardinage collectif. Les propos suivants mettent en lumière les possibilités de socialisation, de plaisir, de détente et de rupture de l'isolement qui caractérisent le jardin collectif urbain :

Michel *Ici en ville, on vit en solitaire. Mais les jardins réunissent les gens. Ça fait un contact humain. Or, il y a de moins en moins de contacts humains, c'est chacun pour soi, c'est un monde de « sauvages ». Les affaires, l'argent, l'économie, ça marche. Voilà tout ce qui compte. On est devenus des robots. Les jardins permettent de réunir les gens et de faire une pause, de prendre une distance par rapport à cette vie-là. Ça devient comme un milieu familial. On oublie ses préoccupations et on s'amuse. Ça aide à redevenir humain.*

Parfois, cette dimension humaine permet même de créer des liens plus forts, et certains nous confient qu'ils ont développé de réelles amitiés avec un râteau à la main. Pour d'autres, c'est une façon de surmonter des difficultés personnelles et de s'ouvrir sur la communauté.

Matt *Sans le projet de jardinage, je ne sais pas si j'aurais pu sortir de ma coquille. Grâce au jardin, j'ai commencé à sentir que j'appartenais à une communauté. Le jardin a rompu mon isolement et m'a fait participer à ma communauté.*

Dans la même perspective, pour plusieurs des participants, c'est la dimension collective et sociale qui rend le jardin collectif urbain unique en son genre et le distingue de son cousin, le jardin communautaire. Le fait de partager les tâches, de prendre les décisions en groupe et d'apprendre à travailler en collectivité amène son lot de défis, mais aussi son lot d'avantages. Certains jardiniers associent même leurs compagnons de jardinage à une seconde famille.

S'ajoutent à cette convivialité un ensemble de valeurs sur lesquelles reposent les projets de jardinage collectif et qui semblent bonifier l'expérience : le partage, autant des récoltes, des tâches que des savoirs ; la solidarité et l'entraide entre les participants, mais également avec d'autres citoyens du quartier, en distribuant une partie de la récolte à des organismes œuvrant en sécurité alimentaire ; l'ouverture et le respect au regard des différences et de la nouveauté ; l'engagement envers soi-même, envers la pratique de jardinage et les autres membres du groupe. Ces valeurs, portées par l'organisme responsable du jardin collectif, sont incarnées par l'animateur, qui s'assure que les jardiniers les comprennent et les intègrent.

Alain *C'est beaucoup plus que du jardinage, il y a un volet social. En lien avec l'aspect collectif de ce type de jardinage, il y a tout un système de valeurs qui se consolide : l'entraide, la solidarité, le respect, la dignité et le partage. C'est important. C'est ce qui fait en sorte qu'à un moment donné, les gens s'engagent.*

L'ÉCOALIMENTATION DANS LES JARDINS COLLECTIFS URBAINS MONTRÉALAIS

En raison des liens qui existent entre éducation, environnement, santé, alimentation et questions sociales, toujours dans un contexte de jardinage collectif urbain, les acteurs soulignent le caractère multidimensionnel et global du projet.

France *Je suis capable de faire les liens entre tout. C'est pourquoi je suis très engagée dans les jardins collectifs, et je vais encourager tout le monde à s'impliquer. Je trouve que le jardinage touche tous les points : environnement, alimentation, questions sociales, santé, sur tous les plans.*

Selon d'autres participants, le jardinage collectif urbain est une stratégie clé de l'écoalimentation, puisqu'il amène les jardiniers à s'impliquer directement dans la production alimentaire en groupe. Le fait de cultiver soi-même

sa nourriture, de suivre le processus de la germination à la récolte, de cuisiner, de manger et de retourner les résidus de table au jardin, tout cela induit une réelle prise de conscience quant aux interrelations entre ces différents éléments.

Matt *Le jardinage m'a appris que tout est lié à la terre et que cette terre est vivante. Je sais que cela paraît un cliché et que cela devrait être évident, mais quand vous voyez la connexion directe entre cultiver des plantes et les manger, que vous réalisez l'effort que cela implique de produire un tout petit peu de nourriture, cela vous montre très clairement le contraste entre produire son alimentation et l'acheter. Je me sens alors très vulnérable au sein de notre système de production alimentaire, qui est insoutenable. C'est pour cela que je jardine. Je voudrais au moins être capable de me nourrir moi-même ou de nourrir les autres. Nous avons perdu tellement de savoirs et de capacités en matière de production alimentaire ! Si nous n'apprenons pas à cultiver notre nourriture, nous oublierons quelque chose d'essentiel, et cela me semble aberrant.*

L'ENRACINEMENT AUTOUR D'UN PROJET COLLECTIF

Le jardin collectif urbain permet l'acquisition d'une multitude de savoirs grâce à la réalisation d'un potager en groupe. Sa dynamique rappelle celle de la pédagogie par projets. Faisant appel à la coopération, le jardin vise l'apprentissage du vivre-ensemble, avec toute l'adaptabilité que cela requiert. Projet multidimensionnel (Legault, 2010) ou multifonctionnel (Duchemin, Wegmuller et Legault, 2009), le jardin fait appel à plusieurs approches et stratégies novatrices qui laissent une grande place à la créativité et à l'autonomie des participants pour favoriser les apprentissages.

Une diversité d'approches convergentes

De préférence, l'éducation relative à l'environnement en milieu communautaire urbain a recours au projet d'action (développer des savoirs et des savoir-faire en participant à des projets communs) et elle s'ancre dans le lieu (la réalité locale). On y retrouve une approche expérientielle, une inspiration biorégionaliste et une pédagogie du lieu (Orr, 1992). Loin des pratiques scolaires, les participants se retrouvent dans un espace « *sans murs*, *sans plafond*, *où ils sont libres d'être là et de partager ensemble* », précise Kelly.

Mohand *La meilleure manière d'apprendre est d'apprendre en travaillant, en jouant, en faisant quelque chose, pas en étudiant dans les livres. Le jardin, c'est un endroit pour respirer, pour jaser, pour travailler, pour*

apprendre, pour écouter l'autre, pour exprimer ses émotions, pour tout faire. C'est le meilleur endroit pour apprendre, c'est la meilleure école. On y apprend plein de choses.

L'approche conscientisante (Freire, 1980) est également centrale à la pratique du jardinage. Plusieurs animateurs et coordonnateurs de projets souhaitent contribuer au développement d'une réflexion critique chez les jardiniers en amorçant certaines discussions en groupe sur des enjeux socio-écologiques qui les concernent. Travailler et apprendre au jardin impliquent donc également une approche coopérative, voire participative, afin de favoriser l'appropriation du projet, l'engagement et l'autonomisation (*empowerment*) chez les participants (Bhatt et Kongshaug, 2005). Les jardiniers sont encouragés à se répartir les tâches selon leurs capacités et à s'entraider afin d'atteindre les objectifs qu'ils se sont fixés en groupe. Même si travailler collectivement comporte de nombreux défis, la plupart des participants ont souligné que cette dimension enrichit grandement l'expérience en leur permettant d'apprendre beaucoup les uns des autres et de s'ouvrir à la communauté.

Maggy *Nous essayons de créer un milieu convivial, pour que les gens qui y vivent se sentent à l'aise de travailler ensemble. Ils sont là chaque semaine et savent qu'ils verront ces mêmes personnes et devront collaborer. Ils doivent donc commencer par travailler sur eux-mêmes.*

Le fait que les jardiniers se sentent bien ensemble et au jardin apparaît comme un facteur de réussite important. Certains participants vont même jusqu'à parler du sentiment d'attachement qui se développe au cours de la saison pour cet espace qu'ils occupent et dont ils prennent soin quotidiennement.

Julie *Il y a une magie, il y a quelque chose qui se passe au jardin. Ça aurait été bien de pouvoir définir exactement cet aspect, surtout pour les bailleurs de fonds. Mais comment quantifier ou même qualifier cette magie, cette communication, cette découverte ? Quand tu crées un endroit, une activité qui fait en sorte que les gens apprennent justement à s'ouvrir, à partager… c'est magique !*

Enfin, selon les besoins du quartier et des participants de chaque jardin, d'autres approches sont adoptées, en lien avec les approches communautaire et participative : en particulier l'approche intergénérationnelle, qui favorise le travail avec des enfants ou des aînés dans le jardin, ou l'approche interculturelle, qui invite au partage de savoirs propres aux héritages culturels des participants.

Des stratégies et des activités complémentaires

L'animation joue un rôle crucial au jardin collectif urbain. Les animateurs accompagnent les jardiniers dans la prise en charge du projet, soutiennent leur engagement, assurent l'atteinte des objectifs fixés par l'organisme porteur et coordonnent la dynamique de groupe. Ils s'assurent également d'apporter une expertise en techniques de jardinage.

Diane *L'animateur doit superviser le jardin, amener les gens qui ont certains points faibles à persister jusqu'à la récolte et les gens qui ont certains points forts à s'entraider. C'est vraiment un travail collectif que tout le monde fait ensemble. L'animateur ou l'animatrice est très sensible à ces questions. Il ou elle s'occupe de mettre les gens à la bonne place, aux bonnes tâches, pour qu'ils soient aidés et se sentent valorisés.*

Afin de réussir ce tour de force, l'animateur doit avoir de solides compétences en communication. Il doit être capable d'écoute, d'attention aux autres et de patience. Il doit pouvoir intérioriser et modéliser les valeurs qu'il souhaite transmettre aux participants par l'expérience.

Maggy *Il faut être patient. Il faut aussi que les animateurs portent en eux les valeurs qu'ils veulent transmettre. Autrement, ils ne peuvent pas les expliquer ou convaincre les autres. Par exemple, si tu ne partages pas, même si tu parles de partage, tu ne pourras rejoindre les personnes à qui tu veux transmettre une valeur de partage. C'est très important pour les enfants, parce qu'ils sont habitués à prendre. Dans notre projet, on leur apprend à donner. J'ai une idéologie plutôt socialiste. Le système du jardin collectif, avec tout ce que cela implique comme valeurs, entre entièrement dans mon contexte de vie. Je mets en pratique des valeurs de partage et de solidarité dans ma vie quotidienne. Alors, en tant qu'animatrice, j'arrive à transmettre cette valeur.*

Bien que les deux projets de jardin convergent quant aux qualités demandées aux animateurs, ils diffèrent toutefois en ce qui concerne les critères d'embauche. À la Maison de quartier Villeray, on exige des animateurs qu'ils aient une formation d'agronome avec des expériences connexes en travail social ou en éducation. Chez Action Communiterre, c'est plutôt l'inverse. L'organisme embauche des animateurs ayant une formation en éducation avec des expériences parallèles en horticulture ou en production maraîchère. L'organisme compte dans son équipe un coordonnateur technique ayant une formation en agronomie et qui peut répondre aux questions des participants en cas de problèmes particuliers.

L'une des stratégies clés pour la formation des jardiniers est celle des ateliers, organisés tout au long de la saison, tant chez Action Communiterre qu'à la Maison de quartier Villeray. Les participants peuvent y acquérir quelques notions théoriques de base sur certains aspects de la pratique du jardinage biologique et sur d'autres activités complémentaires. Selon les années, on y aborde la fertilisation, le compostage, la culture en bac, les plantes médicinales, la santé, les insectes, la vie démocratique, etc. Pour choisir le sujet des ateliers, le réseau des jardins collectifs de Villeray distribue un sondage aux anciens participants à la fin de chaque saison afin de recueillir leurs suggestions sur des thèmes dont ils aimeraient entendre parler. Ces ateliers, d'une durée d'une heure et demie à deux heures environ, sont le plus souvent axés sur la pratique.

Mathieu *C'est certain que j'essaie de faire en sorte que cela soit vraiment très interactif. Dans l'atelier sur le compostage, nous faisons du compost. Dans l'atelier sur la protection des ravageurs, nous cherchons des ravageurs, les identifions et trouvons des solutions, etc.*

Comme les participants au jardin n'ont pas tous le même niveau de scolarité ni la même capacité d'attention soutenue, le fait de réaliser des activités concrètes a pour résultat qu'ils décrochent moins. France souligne l'importance de faire référence au vécu des gens pour qu'ils se sentent plus concernés. Elle fait souvent des tours de table pour que les gens puissent partager leurs expériences en lien avec le sujet abordé. Cette formule a tellement de succès que les gens voudraient doubler la longueur des ateliers pour pouvoir discuter plus longuement de ces différents sujets.

De nombreux événements sont également organisés au cours de la saison afin que les jardiniers puissent se rencontrer et partager leurs expériences. Autant à la Maison de quartier Villeray qu'à Action Communiterre, une journée portes ouvertes a lieu chaque année : on y propose une balade à vélo ou à pied pour visiter les jardins du réseau. C'est l'occasion rêvée pour les jardiniers de faire le tour du quartier et de voir des projets inspirants chez d'autres « cousins » *urbainculteurs*.

Plus tard dans la saison, la Maison de quartier Villeray organise sa fête Art-jardin où les jardiniers sont invités à venir partager avec leurs collègues leurs multiples talents cachés. Les toiles des artistes sont exposées dans le jardin, et tous les habitants du quartier sont invités à venir faire la fête autour d'un bon repas.

Maggy *De nombreux jardiniers sont peintres, certains font de la céramique, d'autres font des bijoux ou du bois. C'est donc un moment où chacun montre ce qu'il fait. C'est une journée très intéressante.*

Action Communiterre organise annuellement une sortie intergénérationnelle à la ferme. C'est l'occasion pour les familles de sortir de la ville et de voir un autre modèle de production alimentaire. Cette sortie est toujours grandement appréciée par les participants.

À la fin de chaque saison, à Action Communiterre comme à la Maison de quartier Villeray, une grande fête des récoltes a lieu afin de célébrer ce moment tant attendu avec le plus de gens possible. C'est l'occasion d'inviter des amis du quartier, la famille et les collègues, car tous sont les bienvenus.

Maggy *Nous organisons un grand dîner et il y a un orchestre à l'extérieur. Je crois que les gens aiment ça parce que c'est plein de contacts humains, comme dans les réunions de famille.*

Ces activités complémentaires au projet de jardin collectif contribuent à renforcer le tissu social et à consolider divers apprentissages.

DES ENJEUX ET DES DÉFIS À RELEVER

Malgré le succès de ces initiatives et l'engouement du public montréalais pour le jardinage collectif urbain ces dernières années, les responsables et principaux acteurs de ces projets sont confrontés à de nombreux défis et enjeux.

Sur le plan politique par exemple, même si le nombre d'adeptes du potager urbain ne cesse d'augmenter, l'agriculture urbaine reste marginale et méconnue, et n'est toujours pas intégrée aux grands plans de développement et d'aménagement urbain. Ce manque de reconnaissance a plusieurs conséquences pour les porteurs d'initiatives, en particulier des difficultés à obtenir un financement stable. Le manque de ressources occasionne souvent un roulement du personnel dû aux difficultés de garantir un emploi régulier, une précarité en matière de développement des projets (y compris les plus anciens et les plus stables) et un essoufflement des acteurs.

Julie *Nous ne savons pas, d'une année à l'autre, si certaines sources de financement seront renouvelées. Nous avons certains postes qui sont garantis chaque année grâce à notre principal bailleur de fonds, Centraide, mais toutes les autres sources de financement ne sont pas assurées d'une année à l'autre. Par exemple, pour mon poste l'été dernier, Action Communiterre a su qu'il recevrait l'argent des Œuvres du cardinal Léger alors que la saison de jardinage avait déjà commencé, vraiment à la dernière minute. C'était la même chose cet été. Nous avons demandé des fonds pour cinq postes étudiants, et nous obtiendrons une réponse la semaine précédant l'ouverture des*

jardins. C'est dommage parce que plusieurs candidats intéressants auront accepté entre-temps des emplois ailleurs. Mais on parvient à garder le sourire.

Une autre difficulté d'ordre politique est liée à la négociation de l'utilisation de l'espace urbain dont dépendent les jardins collectifs pour leur survie. Comme les espaces vacants, cultivables et non contaminés sont assez rares en milieu urbain, ils sont très convoités. Il faut donc être créatif afin de réfléchir à des espaces mixtes, où projets immobiliers et jardins urbains peuvent cohabiter.

Toujours en lien avec l'enjeu d'une reconnaissance institutionnelle, les jardins collectifs urbains luttent actuellement pour faire valoir leur caractère multidimensionnel. Même si les problématiques se complexifient et nécessitent des solutions globales et interdisciplinaires, et que de plus en plus de programmes de financement parlent d'interdisciplinarité et de gestion intégrée, plusieurs bailleurs de fonds octroient toujours des subventions sur la base de critères strictement définis en fonction de thématiques particulières. Comme les jardins collectifs se définissent comme des interventions intégrant plusieurs champs à la fois (la sécurité alimentaire, le développement durable, l'éducation, la santé, l'engagement sociocommunautaire, etc.), ils se voient souvent refuser des subventions parce que les évaluateurs jugent qu'ils ne sont pas assez spécialisés dans un domaine ou un autre.

Maggy *Dans les ministères, ils nous subventionnent principalement sous la catégorie des loisirs à l'heure actuelle. D'autres bailleurs de fonds nous donnent des subventions en sécurité alimentaire. Si, par exemple, nous voulions sortir de ces créneaux pour aller davantage vers le développement durable où il y a de l'argent actuellement, ce serait compliqué. Il n'y a personne qui voit la globalité de l'effet des jardins collectifs.*

Ce manque de reconnaissance est également palpable en ce qui concerne la dimension éducative des jardins collectifs.

Mohand *Nous ne sommes pas reconnus actuellement comme acteurs ayant une légitimité en éducation, que ce soit en matière d'alimentation, d'environnement, ou autre. Nous n'avons pas de statut jusqu'à présent. Si nous étions reconnus en tant que tels – pour notre mission propre – par les différents ministères, nous pourrions travailler en collaboration avec eux et peut-être avoir un ancrage formel dans chaque école. Nous sommes un des rares quartiers où on peut trouver autant d'écoles qui travaillent avec les jardins collectifs, mais ça reste encore très informel.*

Des enjeux liés à l'atteinte des divers objectifs fixés par les organismes porteurs de projets ont également été soulevés. Par exemple, le manque de temps dû à la surcharge de travail de certains animateurs peut parfois créer des tensions, compromettre la transmission des savoirs et le développement des compétences nécessaires au bon déroulement de l'activité collective de jardinage. Le manque de disponibilité des animateurs peut aussi affecter la motivation de certains jardiniers qui s'engagent principalement pour répondre à un désir de socialisation au sein du projet ou qui auraient eu besoin de plus d'accompagnement.

Finalement, la complexité de certains messages, plus difficiles à formuler et à transmettre, pose un défi pédagogique. La santé notamment semble un sujet difficile à aborder pour certains animateurs. Savoir ce qui intéresse réellement le public en la matière, trouver les bons mots, ne pas être moralisateur sont autant de défis à relever pour les acteurs. Certains animateurs cherchent aussi à s'affranchir des outils conventionnels comme le *Guide alimentaire canadien* dont les gens ont trop entendu parler selon eux. Pour Mohand, le manque de culture scientifique des participants constitue un obstacle :

Mohand *Par rapport à la santé, je ne trouve pas toujours les mots qu'il faut pour exprimer ce que j'ai à dire. C'est facile de dire « il faut manger moins de ceci et plus de cela ». Mais il faut aussi que le public sache de quoi je parle. J'ai l'impression que c'est une question de manque de culture scientifique. Par exemple, le cholestérol : tout le monde sait qu'il y a du bon et du mauvais cholestérol, mais ça reste vague pour eux. Ils ne savent pas ce que contient le poisson ou la viande rouge, ils ne savent pas la différence. Je crois que c'est l'école qui devrait faire quelque chose par rapport au manque de culture scientifique. La culture scientifique est importante pour faire des choix d'alimentation ou de santé appropriés. On n'a pas besoin de devenir médecin, mais d'avoir au moins un minimum de culture scientifique.*

DES PERSPECTIVES ET DES PISTES DE DÉVELOPPEMENT

Même si de nombreux défis subsistent, les jardins collectifs montréalais ont le vent dans les voiles. Ses artisans – responsables, animateurs, jardiniers – en témoignent. Les médias commencent à s'intéresser à ce type d'initiatives, les secteurs institutionnels et privés sont de plus en plus ouverts aux partenariats, et l'agriculture urbaine sous toutes ses formes a la cote. Lorsqu'on demande aux acteurs où en sera le jardinage collectif dans 5 à 10 ans, ils répondent à l'unisson : « *Il y aura plus de jardins ! Les jardins se répandront partout !* »

Autant à la Maison de quartier Villeray qu'à Action Communiterre, les acteurs espèrent une reconnaissance accrue de la dimension éducative de ce type de projets, et ce, dans une diversité de contextes.

France *On voudrait qu'il y ait des jardins en prison, des jardins dans les hôpitaux psychiatriques, des jardins dans les garderies, des jardins dans les centres d'handicapés mentaux et physiques, des jardins dans les centres de correction, etc. Il faudrait des jardins partout où il y a de la souffrance humaine. Le jardinage amène du baume aux blessures de l'être humain. Donc, il faut apprendre le jardinage aux jeunes et aux adultes, en ville et partout. Pour que cela arrive, il faut convaincre le gouvernement et les bailleurs de fonds de nous soutenir.*

En attendant, la Maison de quartier Villeray poursuit son travail en collaboration avec plusieurs écoles du quartier et a produit un guide pédagogique (Oudijt et Djebrani, 2008) visant à stimuler et soutenir l'introduction du jardinage collectif en milieu scolaire. Dans le même sens, Action Communiterre a développé des partenariats en 2009 avec des institutions dotées de serres (l'Université Concordia et une école à Richelieu en partenariat avec le Centre d'interprétation des énergies renouvelables) pour «*faire pousser des plantes et partager des apprentissages*» (Kelly).

En ce qui concerne l'éducation relative à l'écoalimentation dans les projets de jardins collectifs déjà en cours, Anna suggère la possibilité d'instaurer des séances de discussion plus formelles durant la période de jardinage sur différentes thématiques connexes, choisies par les jardiniers. Ce serait une façon de pouvoir aborder directement certains enjeux :

Anna *Bien sûr, il y a beaucoup de travail à faire au jardin et pas trop de temps pour discuter. Mais il y a certainement des possibilités d'avoir des moments clés, car ce sont des conversations importantes. Cela pourrait être intéressant également d'avoir accès à de l'information à propos de la santé et de l'environnement, pour que les gens puissent la consulter. On pourrait ensuite faire des liens avec les enjeux plus globaux et aussi avec ce qui se fait ailleurs en agriculture urbaine.*

Patricia propose de mettre en place un cycle d'activités «*Du jardin à l'assiette et de retour au jardin*» en accordant plus d'importance aux recettes et aux trucs de cuisine. Pour l'instant, l'organisme le fait de façon informelle. Avec plus de moyens, il serait possible d'élaborer un livre de recettes sur les légumes du jardin, notamment les légumes moins familiers, afin de donner des idées nouvelles aux jardiniers.

LE JARDINAGE, ÇA NE CHANGE PAS LE MONDE, SAUF QUE…

À l'heure où de plus en plus de citoyens s'interrogent sur l'avenir de Gaïa, notre seule Terre, reprendre contact avec des savoirs traditionnels comme les savoirs agricoles, essentiels aux besoins primaires de l'humanité, correspond à un désir de plus en plus répandu, même en ville. Alors que les mots agriculture et urbanité ne semblent pas s'allier naturellement, les gens sont toujours plus nombreux à participer à un retour urbain à la terre, à petite échelle, en se regroupant pour sortir le râteau et la pelle.

Alliant autoproduction alimentaire biologique et locale en ville, travail en collectivité, engagement communautaire, remise en question de notre rapport à l'environnement et à la santé, valorisation du partage, de l'entraide et de la solidarité, le jardin collectif urbain devient un projet d'éducation relative à l'écoalimentation qui contribue à revoir radicalement les relations personnes-société-environnement et à transformer notre rapport politique au monde. Le concept politique fait référence ici à la dynamique de pouvoirs au sein de notre société. Il concerne tout ce qui a trait à la cité, à ses règles de fonctionnement et à notre insertion dans cette dernière. Loin d'être limitée au fonctionnement de l'appareil représentatif pour lequel nous devons voter tous les quatre ans, l'activité politique se vit au quotidien : elle est liée à toutes nos décisions, à nos choix, à notre relation aux autres et à l'environnement.

Michel *Dans un monde capitaliste, individuel et égoïste, les jardins nous permettent d'aller à contre-courant.*

Alain *Les jardins collectifs poussent plus loin l'idée de marginalité parce que nous faisons de l'agriculture en ville, dans l'un des quartiers les plus urbanisés de Montréal. C'est déroutant et ça nous met encore un petit peu plus en marge. Mais cela ajoute à la dynamique communautaire, à la façon de penser et à la façon de faire.*

Ainsi, alors que de plus en plus de citoyens urbains s'inquiètent des effets de leurs choix alimentaires et de leur mode de vie moderne, le jardinage collectif contribue à mettre fin à des pratiques déterritorialisées pour revenir s'investir dans des projets à l'échelle locale, portés par et pour les communautés. Les témoignages que nous avons recueillis abondent dans le sens de ce dicton : « *Il pousse plus de choses dans un jardin que n'en sème le jardinier.* »

POUR EN SAVOIR PLUS
(données actualisées relatives à l'équipe,
à la structure de l'organisation et aux programmes)

Action Communiterre
<http://www.actioncommuniterre.qc.ca/fr>

La Maison de quartier Villeray
<http://www.mqv.qc.ca>

2 Les marchés de solidarité régionale

Apprendre dans l'interaction sociale

Thierry Pardo

Source : Marché de proximité de Québec

Nous provoquons la transformation des réalités, nous soutenons l'agriculture que nous voulons. Le marché de solidarité régionale est une stratégie extraordinaire de transformation sociale.

Anick Béland-Morin, Marché de proximité de Québec

Nos marchés sont respectueux des producteurs, de l'environnement et de la santé. On y trouve des produits frais, non traités, pas nécessairement biologiques, mais locaux.

Gerardo Barrios, ÉcoMarché de Belœil, Nature-Action Québec

Idéalement, le marché de solidarité régionale serait une communauté où chacun agit et interagit comme il veut, en fonction de l'engagement qu'il est prêt à fournir. Pour certains, s'engager, c'est juste acheter des produits. Pour d'autres, s'engager c'est acheter, puis participer à des activités éducatives. Pour d'autres encore, s'engager, c'est participer plus concrètement et être bénévoles dans les points de chute.

Étienne Doyon, Marché de solidarité régionale de Sherbrooke, AmiEs de la Terre de l'Estrie

L'initiative des marchés de solidarité régionale (MSR) nous mène au cœur de l'innovation en matière d'alimentation dans diverses régions du Québec. On y trouve un creuset d'inventivité écosociale. Au cours de visites et de rencontres avec les acteurs, nous avons tenté de cerner la dimension éducative des trois marchés suivants : le MSR de Sherbrooke, le Marché de proximité[1] de Québec et l'ÉcoMarché de Belœil. Nous verrons qu'au-delà de leurs caractéristiques propres, ces trois marchés participent à l'élaboration d'une alternative viable et crédible et proposent une éducation dans l'action ainsi qu'un engagement dans la communauté.

UN PEU D'HISTOIRE

Les marchés de solidarité régionale ont d'abord pris forme dans les réflexions d'André Nault qui œuvre depuis longtemps au sein des AmiEs de la Terre de l'Estrie. Son principal combat, il le mène contre la prolifération des OGM. Au fil des ans, André est devenu un spécialiste reconnu de ces questions. À la recherche de stratégies pour promouvoir une agriculture alternative, les AmiEs de la Terre de l'Estrie ont hébergé pendant quelques années l'initiative des paniers de l'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) d'Équiterre. Toutefois, après quelque temps, André a constaté que certaines caractéristiques de l'ASC (comme le manque de choix des aliments, les heures contraignantes de ramassage des paniers ou les prix fixes) limitaient l'accroissement du nombre de participants au sein du public. André a alors cherché une formule qui permette de soutenir l'agriculture locale sans imposer de contraintes majeures aux consommateurs.

Concrètement, un marché de solidarité régionale est un espace de vente de denrées alimentaires produites localement de façon écologique. Toutes les semaines, les adhérents passent leur commande par le biais d'un site Internet. Cette commande est transmise aux producteurs qui livrent leurs denrées à un même point de chute. Les adhérents viennent ensuite chercher leurs provisions. C'est de cette façon qu'a émergé à Sherbrooke le premier MSR. Appuyé et valorisé par les médias, ce marché a connu une croissance fulgurante et a inspiré des initiatives semblables à travers le Québec.

De son côté, l'organisme Nature-Action Québec, implanté à Belœil, bien connu pour son expertise environnementale, cherchait à offrir un service citoyen pour se rapprocher de la population. Un lien s'est alors créé avec le MSR de Sherbrooke. Cependant, en raison des positions sociopolitiques respectives des deux organismes, le projet de marché de Belœil a pris une couleur

1. En 2012, le MSR de Québec a pris le nom de Marché de proximité de Québec.

particulière. En effet, les AmiEs de la Terre de l'Estrie sont ancrés dans une dynamique de contestation sociopolitique et d'engagement citoyen qui favorise des solutions alternatives, alors que Nature-Action Québec s'inscrit davantage dans une perspective naturaliste et scientifique. C'est ainsi que Nature-Action Québec s'est inspiré du marché de Sherbrooke et a mis sur pied l'ÉcoMarché de Belœil, qui constitue un service citoyen à caractère pragmatique et sans vocation sociopolitique explicite.

À Québec, le projet de MSR est également né au sein des AmiEs de la Terre. Par la suite, les acteurs responsables ont choisi de faire de leur marché une entité autonome, soit un organisme sans but lucratif (OSBL) pouvant évoluer indépendamment de l'organisme fondateur (voir la figure ci-dessous).

Les liens entre les organismes
et l'initiative des marchés de solidarité régionale

DES CARACTÉRISTIQUES CONTRASTÉES

Il n'est pas étonnant que les discours et les pratiques des acteurs des MSR diffèrent selon les organismes d'ancrage, tout en présentant des points de convergence autour des valeurs de solidarité et de proximité, ainsi que des préoccupations sociales et environnementales.

Il nous a donc semblé pertinent de baser notre étude de cas de l'initiative des MSR sur les trois expériences distinctes que nous avons évoquées : le MSR de Sherbrooke présente une trajectoire pionnière et à la vaste influence ; le Marché de proximité de Québec a fait l'objet d'un travail de clarification des missions et des objectifs lors de sa constitution en tant qu'OSBL indépendant ; quant à l'ÉcoMarché de Belœil, il apporte une perspective pragmatique. Ainsi,

les trois marchés favorisent de façon complémentaire une meilleure compréhension de ce qu'est un marché de solidarité régionale, permettant de mieux saisir le potentiel éducatif du MSR en écoalimentation.

Tout au long de ce chapitre, nous citerons les propos des acteurs des MSR que j'ai eu le plaisir de rencontrer et avec qui je me suis entretenu plus longuement : à Sherbrooke, André Nault et Étienne Doyon ; au Marché de proximité de Québec, Anick Béland-Morin ; à l'ÉcoMarché de Belœil, Gerardo Barrios. Il s'agit là de gens engagés et réfléchis qui nous guident dans l'exploration de l'univers de ces marchés axés sur la solidarité biorégionale.

DES VISÉES, DES MISSIONS ET DES OBJECTIFS

Créé en 1970, Les AmiEs de la Terre constitue le premier réseau écologiste mondial. Il est aujourd'hui présent dans 72 pays et réalise des actions sur les plans local, national et international. Les diverses branches des AmiEs de la Terre sont engagées dans la protection de l'environnement depuis longtemps au Québec. Le MSR est l'une de leurs actions pour répondre aux besoins socio-écologiques jugés prioritaires. Ce projet contribue également à la pérennité du réseau. Presque surpris par le développement rapide que le MSR de Sherbrooke a connu, les AmiEs de la Terre d'autres régions ont perçu dans ce type de projet une source de revenus prometteuse, répondant à leur désir d'autosuffisance et d'autonomie. Certes, les visées des MSR dépassent largement ce désir d'autofinancement.

Gerardo *La mission du MSR, c'est de guider les personnes à faire des choix différents en environnement. Ce projet a été conçu pour lutter contre les changements climatiques. Cela fait partie de la mission essentielle, avec la promotion de l'achat local et l'encouragement de productions plus écologiques.*

Il faut noter cependant que nous n'avons pas repéré de visées explicites communes aux trois marchés. Ainsi, selon André Nault, l'acteur à l'origine de l'initiative des MSR, toute formalisation des objectifs et de la mission de ces derniers risque de s'apparenter à une dérive technocratique.

Du côté du marché de Québec, les missions et les objectifs sont toutefois explicites et formalisés. Nous présentons ici une certaine structuration de ces visées :

- Les missions du Marché de proximité de Québec
  - *a*) Favoriser l'accès à un projet d'alimentation et d'agriculture de proximité et écologique pour les citoyens de la région de Québec ;

b) Sensibiliser les membres et les citoyens aux enjeux écologiques, sociaux et économiques liés à l'agriculture et à l'alimentation.

- Les objectifs généraux du Marché de proximité de Québec

a) Par différents moyens, prendre conscience de la crise écologique mondiale, de ses causes profondes et de ses différentes solutions en vue de se transformer soi-même et de transformer la réalité sociale ;

b) Remettre en question l'ensemble des rapports de domination qui composent notre réalité : la domination des humains sur la nature, des pays riches sur les pays pauvres, des hommes sur les femmes ; le contrôle du vivant ; la culture du transport routier ; la mainmise des multinationales sur l'agriculture et l'alimentation ; le rapport consommateur/producteur ; le dogme de la croissance infinie ;

c) S'organiser collectivement pour défendre nos droits à un monde équitable, solidaire et écologiquement viable pour les générations actuelles et futures ;

d) Encourager l'implication créatrice et dynamique des membres et de la population en adoptant une structure et des rapports humains non hiérarchiques et en favorisant la démocratie participative.

On peut observer le ton engagé de ces énoncés d'objectifs, à dimension sociale et politique, qui dépassent largement la mise en place d'un système de mise en marché de denrées. C'est bien d'un projet de société qu'il est question. On remarque par ailleurs que la dimension éducative y est très présente.

LES ACTIVITÉS ET LES PUBLICS DES MARCHÉS DE SOLIDARITÉ RÉGIONALE

Ce serait donc une erreur de croire que la seule motivation des MSR est de fournir des produits sains et issus d'une agriculture responsable, y compris dans le cas de l'ÉcoMarché de Belœil. Même si ce marché prétend offrir une alternative sans prosélytisme aux circuits agroalimentaires habituels, le soutien à l'agriculture locale, l'engagement des citoyens à promouvoir une telle agriculture et la prise de pouvoir nécessaire pour s'affranchir de la mainmise du commerce agro-industriel international sont autant de motivations qui animent de façon générale les MSR.

Signalons ici certaines stratégies explicitées par l'équipe du Marché de proximité de Québec afin de soutenir les participants du marché dans leur démarche écoalimentaire :

a) Développer et entretenir une bonne communication au sein de l'organisme ainsi qu'avec les groupes, les coalitions et les réseaux avec lesquels des affinités sont partagées ;

b) Éditer, imprimer et diffuser des revues, des journaux, des périodiques ou autres types de publications à des fins d'éducation populaire autonome ;

c) Rendre accessibles au public des documents écrits et audiovisuels relatifs à l'agriculture et à l'alimentation, et plus largement à l'environnement et à l'écologie.

Pour les MSR, le public cible est clairement la communauté rassemblée autour de préoccupations agricoles. Il s'agit donc de toute personne qui veille par son alimentation à maintenir une connexion solidaire et écologique avec les producteurs. Le public comprend également les producteurs agricoles eux-mêmes ainsi que les éleveurs et les artisans transformateurs qui souhaitent participer à cette communauté en s'engageant à produire selon certaines exigences définies dans l'entente avec les producteurs.

DES REPRÉSENTATIONS ET DES SIGNIFICATIONS : ENVIRONNEMENT, ALIMENTATION ET SANTÉ

Cette section met l'accent sur les représentations des acteurs à l'égard de l'environnement, de l'alimentation et de la santé. Certains éléments de ces représentations sont identifiés par les acteurs eux-mêmes, tandis que d'autres se retrouvent de manière implicite tout au long des discours et des activités des répondants. Les citations présentées ici permettent d'en faire ressortir les lignes de force.

Pour les acteurs du MSR de Sherbrooke, la vision de l'environnement est assez claire. Étienne[2] peut aisément identifier les représentations types qui fondent son action. D'abord, l'environnement est défini comme un projet communautaire dans lequel s'engager. Aussi, la dimension locale des MSR est portée par une vision biorégionaliste de l'environnement, soit celle d'une biorégion et, plus spécifiquement, d'un milieu de vie où la subsistance est endogène et fondée sur les ressources locales, naturelles, agricoles et humaines.

2. É. Doyon a suivi le programme court de 2e cycle en éducation relative à l'environnement à l'Université du Québec à Montréal (UQAM), et il se réfère volontiers aux catégories d'analyse qui y sont proposées (Sauvé, 2003 et 2005 ; Sauvé, Panneton et Wojciechowska, 2003).

Étienne *L'idée d'environnement est liée à celle d'une communauté qui apprend à vivre ensemble : un environnement communautaire. Les gens qui vivent ensemble dans un milieu de vie doivent apprendre à tisser des liens. Cela correspond aussi à une vision biorégionaliste.*

Cette vision est largement partagée par André, du MSR de Sherbrooke, qui insiste sur la distinction entre la disponibilité alimentaire et l'autonomie alimentaire : cette dernière correspond à la souveraineté alimentaire et ne se résume pas à l'accès à l'alimentation ; elle fait référence à une alimentation autonome et locale.

André *L'autosuffisance, ce n'est pas une balance de paiement positive ou négative. L'autonomie alimentaire ne doit pas se résumer à la disponibilité alimentaire. C'est ce que nous essayons de faire comprendre aux gens. Au marché, nous n'avons pas de produits autres que ceux de chez nous, parce que c'est important d'être autonome. Nous voulons amener les gens à réaliser qu'il y a 50 ans nous n'avions pas d'import-export et nous étions quand même capables de vivre.*

André met en lumière la dimension économique du rapport à l'environnement. L'environnement est perçu comme une ressource pour un modèle alternatif de développement :

André *Nous avons un but de développement durable. Mais pas ce type de « développement durable » accommodant où le cercle économique est disproportionné, et qui mène finalement à poursuivre la surconsommation.*

Gerardo, de l'ÉcoMarché de Belœil, se situe, quant à lui, beaucoup plus facilement dans l'acception classique du développement durable :

Gerardo *Le MSR est un projet social et écologique, de développement local et économique. Il fait référence au développement durable.*

Concrètement, il est demandé aux producteurs de s'engager dans une démarche de production qui soit écologiquement responsable. Il est à noter qu'André porte sur ses épaules le dossier des OGM dans sa région depuis plus de 10 ans. André considère que sa réussite la plus importante, au-delà du succès du MSR de Sherbrooke, est justement la non-prolifération des OGM en Estrie :

André *Nous préférons nettement encourager une agricultrice respectueuse de l'environnement, qui produit par exemple du poulet au sarrasin sans OGM. C'est ce qu'on cherche à obtenir.*

Étienne *Sans être certifiés biologiques, au moins nos producteurs n'utilisent pas de moulée animale ni d'antibiotiques.*

Chez les acteurs des MSR, la vision de l'environnement et les liens entre l'environnement et l'agriculture sont fortement imprégnés par une conscience de l'importance du lien social. Celui-ci fait en sorte qu'il n'est pas nécessaire d'exiger des labels de certification. Ainsi, le label biologique n'est pas exigé tant que le lien social entre producteurs et consommateurs permet une forme de contrôle et de garantie.

Étienne *Certains producteurs ont arrêté de payer pour avoir la certification biologique. Si les gens font tous de l'achat direct, a-t-on vraiment besoin de la certification ? Si je ne connais pas la personne, je ne peux pas me renseigner sur la qualité des produits, le type de production, alors le label est utile. Mais si j'achète en direct, je n'ai pas besoin que quelqu'un d'autre vérifie, je n'ai qu'à poser des questions aux producteurs. La garantie de qualité ne va pas passer nécessairement par la certification biologique mais par un lien de confiance. Il faut que les gens comprennent ce qu'est la réalité de l'agriculture locale et qu'ils décident ensuite de s'engager pour la faire vivre. Nous avons complètement perdu avec les années la connexion avec les réalités agricoles locales, à cause de notre modèle agroalimentaire basé sur l'exportation et l'importation. Le lien entre la ville et la campagne est complètement brisé et nous voulons travailler à le reconstruire.*

André *Pour nous, la certification bio n'est pas nécessaire, parce que les gens ne sont pas tournés vers l'exportation. Pour nous, à la base, ce sont les relations interpersonnelles qui priment. C'est tellement important les liens de confiance. Nous sommes arrivés à développer ces liens entre les producteurs et les consommateurs. Les gens nous font confiance, nous faisons confiance aux gens. Jusqu'ici, 19 000 commandes nous ont été acheminées et une seule commande nous est restée dans les mains.*

Gerardo *S'ils ne sont pas tous formellement certifiés, nos producteurs ont fait un cheminement vers la certification. Pour les producteurs de viande, on a des principes très clairs : pas d'hormones de croissance ni de grains OGM dans la nourriture des animaux.*

Nous reviendrons un peu plus loin sur ce lien de confiance entre producteurs et consommateurs qui est au cœur même de l'initiative des MSR.

Bien que le thème de la santé ne soit pas abordé directement, celui-ci apparaît comme une préoccupation très présente et transversale dans la vision et l'action des MSR. Il n'est pas question ici de médecine, ni de la dimension politique de la santé. La santé est toujours présentée en lien étroit avec la qualité de l'alimentation. En effet, on trouve une volonté de produire une alimentation plus saine, comme dans l'exemple suivant sur les additifs alimentaires.

Étienne *Nous avons beaucoup travaillé sur les additifs alimentaires avec nos producteurs. Nous avons travaillé avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec et les producteurs. Avec un charcutier, nous sommes en train de monter une équipe de suivi sur Internet pour accompagner les producteurs… C'est pratico-pratique. Nous abordons la santé globale à travers la réduction des transports et la santé individuelle à travers celle des additifs alimentaires.*

Même si les préoccupations ayant trait à la santé ne sont pas à l'origine de la création des MSR, elles ne demeurent pas moins un pilier implicite de leur action. La notion de santé doit être comprise ici au sens large, incluant la santé des personnes, du tissu social et de l'environnement.

DES VALEURS FONDAMENTALES AU CŒUR DU MSR : SOLIDARITÉ, CONVIVIALITÉ, CONFIANCE ET ENGAGEMENT

Il faut reconnaître toutefois que la particularité des MSR, notamment ceux de Sherbrooke et de Québec, n'est pas seulement de promouvoir l'alimentation écologique, ni de favoriser un environnement sain et un meilleur rapport à la santé. Ce qui distingue avant tout cette initiative, c'est le creuset sociopolitique de son action. C'est également l'exigence de son engagement social et écologique. Les acteurs des MSR ne sont pas des épiciers écologiques : ils se veulent des acteurs de la critique sociétale et de l'inventivité écosociale.

André *Ce qui compte, c'est l'action que tu poses. Il y a un proverbe qui dit que la brute qui marche ira toujours plus loin que l'intellectuel assis. Alors, pour moi, c'est très important de poser un geste, une action. La réflexion doit mener à l'action* […].

Michel Jurdant[3] *dit qu'il y a quatre éléments à la base d'une communauté : autonomie, démocratie, diversité et équité. Donc, nous avons développé le marché en nous assurant de respecter ces quatre piliers pour un véritable développement. Est-ce que tel ou tel choix de consommation alimentaire favorise l'autonomie des gens ou leur dépendance ? Est-ce que les gens peuvent changer les choses ? On trouve ici l'idée de démocratie. Et puis, pourquoi est-ce que nous n'avons pas seulement des produits biologiques au Marché de solidarité régionale ? Parce que nous considérons que c'est important de maintenir la diversité agricole au Québec. Ainsi, si nous faisions un ghetto bio, ça attirerait seulement du monde prêt à payer pour ça.*

3. Michel Jurdant (1988) est l'un des pionniers de la pensée écologiste au Québec.

La pensée de Michel Jurdant a également inspiré la stratégie interne du fonctionnement du MSR de Sherbrooke : la relation avec les adhérents est non contraignante et basée sur la confiance.

André *Toute la dimension du projet est centrée sur l'humain. Dans son livre* Le défi écologiste, *Michel Jurdant souligne qu'il y a quatre voies contre-productives : l'exploitation abusive de nos richesses naturelles, la dégradation de la vie humaine, l'augmentation des inégalités entre les humains et la croissance du pouvoir technocratique. C'est pour ça que nous avons voulu nous dissocier du pouvoir technocratique.*

Anick met en lumière le projet politique que représente le Marché de proximité de Québec :

Anick *C'est un mélange entre écologie sociale et écologie politique. Nous nous organisons nous-mêmes à l'intérieur de la société, nous ne dépendons de personne. Nous allons soutenir une agriculture, un projet d'occupation du territoire viable, écologiste, qui a une portée sociale et politique.*

La solidarité : un lien communautaire

La solidarité désigne « des relations entre personnes ayant conscience d'une communauté d'intérêts, qui entraîne pour les unes l'obligation morale de ne pas desservir les autres » (Rey-Debove et Rey, 2007, p. 2390). La solidarité sociale, théorisée au début du XX^e^ siècle par Charles Gide et l'école de Nîmes, va plus loin. Elle repose sur des fondements naturels, sociologiques et politiques qui ont permis d'engendrer une doctrine : le solidarisme. Constatant que l'interdépendance entre les membres d'un groupe ne suffit pas à créer entre eux des liens de justice, la doctrine solidariste s'appuie sur le principe du « quasi-contrat » : une sorte de convention morale qui oblige les membres d'un groupe à veiller à la juste répartition des avantages reçus ou acquis.

> [La dette doit donc être payée par] tous ceux qui ont bénéficié du fait de la solidarité naturelle, par tous ceux qui ont fait fortune et dont la fortune n'a pu être faite que grâce à mille coopérateurs anonymes, passés et présents. Tous ceux-là ont touché plus que leur part. (Gide et Rist, 2000, p. 622)

Si les MSR n'épousent pas explicitement ces thèses que certains pourraient trouver radicales, ils sont néanmoins les héritiers d'une certaine conscience sociale à l'égard d'une plus juste répartition des ressources. Une communauté vivante s'appuie sans doute fortement sur la solidarité de ses membres :

Étienne *On aimerait que le marché devienne une communauté de producteurs et de consommateurs, afin de recréer une vraie appartenance à la terre, de tisser un lien avec les gens qui les nourrissent, pour que les consommateurs comprennent leur réalité et qu'ils les soutiennent davantage. On aide les producteurs et les consommateurs à tisser de meilleurs liens. Généralement, si un consommateur n'est pas satisfait, il va arrêter d'acheter. Ici, on va plus loin. On veut créer des liens entre producteurs et consommateurs pour aider à la compréhension et faire circuler l'information qui va influencer la production. Ceci va permettre au producteur de s'améliorer et de mieux répondre aux services. Quand on dit que notre vision, c'est de créer une communauté, c'est que l'on souhaite qu'il n'y ait plus de différenciation entre adhérent et producteur, que tout le monde se mette ensemble. Et cela fonctionne si bien que des producteurs nous ont dit : « J'ai 150 acres et j'en utilise 15, alors si quelqu'un veut expérimenter, je pourrai en garder une partie pour que des gens viennent cultiver. »*

Les MSR visent ainsi à créer des liens réciproques, mutuels et interdépendants de partage, de confiance et de solidarité entre les producteurs et les consommateurs.

André *Hubert Reeves disait que si le XXIe siècle n'est pas un siècle de collaboration, de coopération et de vie communautaire, il n'y aura pas de XXIIe pour l'humain. Tout le système économique actuel est voué à l'échec. On a donc lancé ce système de solidarité parce qu'on sait qu'un jour, l'autre système – de compétition – ne fonctionnera plus. Donc, il faut retrouver nos liens humains de base, en particulier en agriculture. Ce sont des liens de partage.*

Gerardo *À chaque distribution, il y a un producteur ici au point de distribution. Il parle avec le public. Les membres peuvent se rencontrer. Les gens qui s'intéressent au projet du marché sont des personnes qui ont envie de nouvelles choses et qui ont une conscience. Ils s'intéressent aussi au fait que les producteurs ont les mêmes principes qu'eux. On est aussi solidaires avec les consommateurs en coupant la chaîne de commercialisation à grande échelle. Les produits sont moins chers qu'ailleurs et de meilleure qualité.*

La convivialité et la confiance

Aux MSR, faire son épicerie peut devenir un moment de convivialité. La convivialité désigne « le rapport positif entre personnes au sein de la société ; elle fait référence aux convives qui ont plaisir à manger ensemble » (Rey-Debove et Rey, 2007, p. 536). À la base, la convivialité désigne des rapports sociaux positifs et festifs qui naissent autour de l'alimentation. Par extension, la notion

de convivialité est entrée dans le langage courant pour désigner les rapports harmonieux qu'entretiennent les personnes entre elles, pas seulement autour d'un repas mais dans leurs relations en général.

Ivan Illich (2004) propose la notion d'outil convivial en faisant la distinction entre un outil industriel – selon lequel la personne n'est qu'un rouage du fonctionnement global dans lequel les rapports sociaux s'atrophient – et un outil convivial mis au service d'une réalisation technique qui ne nuit pas aux rapports sociaux. Ainsi, personne ne devrait être dépendant d'un outil (hétéronome) pour être autonome. « Conviviale est la société où l'homme contrôle l'outil » (Illich, 2004). On pense ici également à la « convivialité » d'un programme informatique, qui est alors facile d'utilisation et efficace.

Le concept de convivialité fait donc référence à trois champs de signification : le plaisir partagé autour de l'alimentation ; les rapports sociaux harmonieux entre les personnes au sein d'une communauté ; la qualité des outils qui facilitent les tâches, sans réduire l'autonomie des acteurs d'une société.

Les MSR semblent être très imprégnés de l'idée de convivialité, que ce soit d'un point de vue étymologique, puisqu'il s'agit de se rencontrer avec plaisir autour de l'alimentation, ou dans une perspective plus générale puisqu'il s'agit de renforcer les liens sociaux. Cela rejoint aussi la vision d'Illich, car au sein du MSR on voit une communauté prendre en main certaines composantes de son autonomie alimentaire et créer un outil (informatique) capable de répondre à ses aspirations.

Analyser le fonctionnement des MSR à travers le prisme de la convivialité dans la rencontre, dans la participation (visite de fermes, participation aux travaux agricoles) ou dans la réflexion (ateliers, conférences) apparaît donc particulièrement pertinent.

André *Aux AmiEs de la Terre de l'Estrie, nous avons réduit la charte des règlements que personne n'appliquait à trois règlements de base et nous fonctionnons suivant ces principes : les bénévoles sont les membres ; il faut penser autrement et agir différemment ; il faut le moins de paperasse possible. Nous voulons nous départir des règlements pour rencontrer des personnes et avoir du contact humain, car il faut discuter. Tout le fondement du développement n'est pas économique mais humain. L'économie est une vue de l'esprit ; si nous remplissons nos besoins humains, cela suffit. Les autres besoins sont des besoins de compétition. Nous n'avons pas de contrat légal avec les participants. L'engagement est moral, et les liens sont des liens de confiance. Cela amène chacun des participants à vérifier s'il est en accord avec la philosophie d'une autonomie alimentaire.* […]

Il n'y a aucun contrat signé avec un producteur, on se base sur une relation de confiance. Le 12 février 2006, je rencontre un producteur d'agneau, je ne sais pas où le marché s'en va, lui non plus ne sait pas. Je lui dis : « Êtes-vous prêt à embarquer même si on ne sait pas où on s'en va ? » Il me dit oui, on se serre la main. Son fils me demande si on signe un contrat. Je lui ai dit : « On vient de le faire. » Et j'ai vu dans les yeux du père que je pouvais lui faire confiance.

Tous les acteurs interrogés s'accordent à dire qu'au-delà d'une certaine taille un MSR perd de sa cohérence, car la rencontre entre les acteurs devient improbable. La solution pour garantir le lien de convivialité est donc de limiter ses activités et de se concentrer sur des partenaires et une clientèle locale.

Étienne *Pour moi, l'avenir, ce sera des minimarchés autonomes. À Sherbrooke, nous avons atteint quasiment la taille critique. D'après moi, nous allons grandir un peu, puis ouvrir un autre marché dans un autre quartier, supervisé par les AmiEs de la Terre. Cependant, chaque marché aura son autonomie et sa couleur ; les adhérents pourront choisir de s'impliquer et de développer un marché particulier. Puis, chaque marché n'aura pas nécessairement les mêmes types de producteurs : certains marchés auront des producteurs plus petits.*

André *Quand j'ai lancé le marché, je ne voulais pas engager toute la ville dans le processus. Notre seuil critique pour ne pas perdre la communication, c'est environ 115 commandes. C'est la limite de la convivialité… Donc, nous ne fonctionnons pas comme les autres commerces. Si nous commençons à perdre le contact entre les personnes, nous allons ouvrir un autre marché. Quand les gens de Waterloo et de Magog ont appelé pour faire partie du marché, nous leur avons dit de mettre en place un nouveau MSR.*

Par ailleurs, Anick, du Marché de proximité de Québec, émet quelques réserves sur la convivialité qu'une stratégie informatique peut offrir. Elle souhaiterait une approche plus directe, comme on peut en trouver dans les épiceries ou les marchés à dimension humaine, qui permettent des rencontres, des échanges et des discussions :

Anick *Je ne suis pas persuadée dans mon for intérieur que l'Internet est la forme la plus efficace. Je suis charmée par les marchés publics. Il y a une demande, plus de spontanéité. La dimension conviviale pourrait y être plus grande. La rencontre pourrait être beaucoup plus fructueuse… Le marché d'avenir, je le vois comme un hybride entre l'épicerie artisanale, le marché public et le MSR. Effectivement, je crois qu'il faudrait plus de spontanéité, cette joie naïve qu'on associe à la campagne, à la rencontre.*

De même, Gerardo conçoit le marché idéal comme un marché public :

Gerardo *Les marchés idéaux sont respectueux des producteurs, de l'environnement et de la santé. On y trouve des produits frais, pas traités, pas nécessairement biologiques, mais locaux. C'est le cas du marché public. Physiquement, ce serait un marché public où on partage et on rencontre, comme les marchés des pays en Europe. C'est très important de connaître son producteur.*

L'engagement

Pour les acteurs des MSR, l'engagement est une forme incarnée de solidarité. L'engagement semble être la voie royale de l'action éducative. Les pratiques éducatives du marché se comprennent dans la perspective de l'engagement solidaire. Elles se trouvent au confluent de la solidarité, de la convivialité et de l'engagement.

À part quelques actions éducatives planifiées sur lesquelles nous reviendrons plus loin, le seul fait de participer au marché est annoncé comme un processus éducatif global. Participer au marché, c'est entamer une démarche de réflexion active sur le rapport entre la ville et la campagne, l'alimentation, la solidarité, les OGM… La simple participation au MSR permet de réaliser des apprentissages expérientiels, qu'un espace de réflexion plus théorique pourrait enrichir.

Étienne *Nous avons mené un sondage dernièrement et nous avons pu faire une classification des niveaux d'engagement. Nous avons demandé aux participants : « Pourquoi voulez-vous travailler ? Est-ce pour apprendre et pour en savoir plus ? Et voulez-vous travailler dans les fermes ? » Soixante-quinze pour cent des gens sont davantage intéressés par l'acquisition de connaissances et 25 % par les activités de partage et d'entraide. Les derniers 25 % sont des personnes qui souhaitent s'engager davantage. C'est quand même beaucoup : sur 500 répondants, ça fait 125 personnes. Puis, certains étaient prêts à s'engager financièrement pour aider au développement de l'agriculture locale et au démarrage de ferme, pour faire des travaux pratiques « sur » des fermes. Nous essayons de faire le lien avec les besoins des producteurs.*

André *En ramenant ces problèmes à l'échelle locale, les gens peuvent – grâce à une action – faire quelque chose pour leur environnement. Nous rendons accessibles des réalités et des problèmes qui nous dépassent. Le bénévolat a une importance extraordinaire chez nous. Si les citoyens ne s'impliquent pas, nous fermons les portes. Je ne suis pas là pour faire du commerce.*

Anick *Au-delà du fait que c'est mon travail, je trouve que c'est un projet extraordinaire, structurant, qui propose une alternative, qui est viable, tant pour ceux qui y participent que pour les producteurs. Nous provoquons la transformation des réalités, nous soutenons l'agriculture que nous voulons. Le MSR est un outil extraordinaire de transformation sociale. Devenir adhérent au marché est déjà un acte militant. Les adhérents sont en train de transformer concrètement la société. Ils viennent ici à la rencontre de gens qui créent le lien avec les producteurs de notre nourriture. C'est le soutien le plus important qu'on puisse avoir sur le plan social et écologique.*

UNE ÉDUCATION PAR L'ENGAGEMENT ET L'INTERACTION SOCIALE

La dimension éducative des MSR est étroitement liée à l'engagement. La fonction sociale du MSR n'est pas seulement l'approvisionnement en denrées alimentaires, mais aussi et surtout la transformation sociale par l'engagement dans une démarche qui fera boule de neige et qui, avec le temps et le passage d'un acte conscient à un autre, deviendra un véritable processus éducatif pour les personnes. La prise de conscience est souvent évoquée comme la première étape de ce processus.

Étienne *Nous voulons pérenniser des activités de prise de conscience, qui sont des activités éducatives. Mais, idéalement, le MSR serait une communauté où chacun agit et interagit comme il veut, en fonction de l'engagement qu'il est prêt à fournir. Pour certains, s'engager, c'est juste acheter des produits. Pour d'autres, s'engager, c'est acheter, puis prendre conscience et participer à des activités éducatives. Pour d'autres encore, s'engager, c'est participer plus concrètement et être bénévoles dans les points de chute. Ceux qui distribuent les paniers sont tous des adhérents du marché : ils viennent chercher leurs produits, mais ils vont rester deux heures pour donner un coup de main aux autres.*

Anick *Je pense que la prise de conscience amène toujours à se rendre compte des contradictions dans son existence ; elle éveille le goût de se transformer. Le marché est une grande étape, parce que ça touche à quelque chose de très intime, de très quotidien, ancré dans la vie. C'est une ouverture de conscience. Si je suis capable de manger « local », pourquoi je ne m'habillerais pas aussi « local » ? Pourquoi mon dentifrice ne pourrait-il pas être plus naturel ? Alors, la réflexion s'enclenche. Si j'ai fait un pas, je peux en faire un deuxième et je peux aller chercher les outils pour transformer quelque chose de plus dans ma vie. Selon moi, le marché appelle à modifier d'autres habitudes de vie que l'alimentation.*

Le lien entre la transformation des personnes et celle de la société est clairement souligné. Ainsi, le marché devient le terrain d'aventures citoyennes, et la participation bénévole est vécue comme le moyen privilégié d'engagement.

Étienne *J'aimerais que le marché reste le plus citoyen possible avec le moins de salariés possible, avec des bénévoles qui feraient l'infolettre ou l'éditorial. Non seulement cela aide les salariés, mais aussi et surtout les bénévoles progressent dans leur prise de conscience et dans leur engagement. Dans ce cas, au lieu de lire l'infolettre du marché, les bénévoles l'écrivent. Par exemple, il y a une adhérente nutritionniste qui veut mettre bénévolement de l'information sur le site Internet. Il faut juste que nous lui fournissions la structure. Notre rôle est celui d'accompagner les gens dans leur prise de conscience, de partager de l'information, de stimuler l'intérêt à changer. C'est accompagner les gens dans leur changement d'habitudes sans leur dicter quoi faire. Nous avançons tranquillement, nous prenons le temps de le faire, nous ne sommes pas pressés. Notre problème n'est plus de revendiquer mais de construire. Les gens prendront conscience dans l'action. Puis, si quelqu'un vient parce que c'est dans l'air du temps, nous allons l'aider à réaliser l'impact qu'il peut avoir. Certains viennent juste pour faire bonne impression et se valoriser, mais un jour ils vont comprendre que ça fait une différence pour une ferme et ils auront le goût de connaître le producteur; ils vont s'engager tranquillement.*

Anick *L'anthropologue dirait que l'éducation via le marché se fait à travers l'engagement. Selon Gandhi, il faut se transformer soi-même pour voir la société se transformer. C'est l'un des principes de l'écologisme. Sauf que dans notre société de surabondance d'informations, tout le monde est étourdi, sur-occupé. Nous voulons amener les gens à réfléchir. Pour certains, venir au marché leur suffit, mais beaucoup veulent aller plus loin. Notre rôle est d'accentuer cette éducation en orientant vers certaines pistes de réflexion.*

Gerardo *Nous avons un contact direct. La personne qui devient membre de Nature-Action reçoit le bulletin de l'organisme. Ça, ça contribue à lui donner un sentiment d'appartenance au projet. La personne s'approprie ce projet. Parfois, les adhérents suggèrent de faire des actions spécifiques. Nous avons donc aussi le projet de mettre en place des ateliers.*

Un aspect très pertinent de l'initiative des MSR fait référence au pouvoir que le marché offre aux consommateurs de participer à la transformation de certains modes de production alimentaire. C'est par les choix de consommation et par l'échange entre les consommateurs et les producteurs que peuvent s'opérer des changements progressifs. Ainsi, les producteurs dont les pratiques sont plus ou moins écologiques peuvent quand même faire partie du marché, car celui-ci se caractérise par une approche intégratrice et constructive. La

dynamique même du marché contribue à la transformation de la production industrielle et incite ses acteurs à se tourner vers des pratiques de plus en plus écologiques.

André *Quand nous avons fait le choix d'intégrer des producteurs conventionnels qui utilisaient du maïs transgénique, nous nous sommes dit qu'il fallait les amener à changer. Comment ? Si nous les excluons, nous n'aurons jamais d'influence sur leurs pratiques. Nous avons donc procédé par inclusion. Nous avons accueilli 3 producteurs plutôt conventionnels, 20 producteurs trop petits pour être biologiques et une dizaine de producteurs biologiques. Donc, l'aspect biologique n'est pas une caractéristique exclusive.*

Anick *Le producteur ne doit pas être forcément militant. Cependant, nous allons plus loin que la seule production : nous voulons que les producteurs aient une vision du marché et qu'ils s'engagent. Entre deux producteurs, un qui s'implique et l'autre qui ne s'implique pas, nous allons choisir le premier même s'il n'est pas bio et que l'autre l'est.*

Ainsi, le MSR influence les pratiques des producteurs de manière qu'elles deviennent plus écologiques.

Anick *Au début, nous avons intégré une ferme qui était vraiment trop grande – de la culture intensive. Mais finalement, de leur propre chef, ces fermiers ont fait des changements : ils ont décidé de diminuer la taille de leur production, de changer leur mode de distribution, de se tourner vers des réseaux de proximité, puis ils nous ont recontactés. Ils ne l'ont sans doute pas fait juste pour le marché, mais nous avons tout de même eu une influence.*

Les producteurs sont soumis directement aux questionnements et aux inquiétudes des consommateurs. Les modes de production et la qualité des produits répondent ainsi aux exigences directes des consommateurs.

Étienne *Le marché encourage les producteurs à procéder d'une manière alternative. Dans un verger, un pomiculteur a arrêté d'utiliser l'herbicide Roundup. Le marché permet de faire connaître les progrès des producteurs et de les valoriser auprès de la clientèle.*

André *Les producteurs reconnaissent l'influence des consommateurs sur leurs pratiques. Nous avons donc pu demander au propriétaire d'une bergerie de ne pas mettre de canola et de soja dans l'alimentation de ses animaux. Nous avons aussi pu trouver un producteur de bœuf qui considère ses animaux comme des ruminants, et non comme des granivores. C'est important que l'animal soit respecté.*

Gerardo *Les producteurs s'améliorent continuellement, suite aux commentaires des consommateurs. Ils ont réduit les emballages par exemple. Un pomiculteur est en train de faire certifier biologiquement une partie de son terrain, parce que c'est une demande des clients.*

Mais le MSR n'implique pas seulement une somme d'exigences pour les producteurs. C'est aussi pour eux un débouché commercial intéressant et une possibilité de bénéficier du soutien de la communauté pour certains travaux de saison. C'est une façon de s'intégrer au tissu social local.

Étienne *La réussite principale, c'est ce que peuvent vivre les producteurs grâce au marché. Quand des producteurs nous appellent pour proposer des activités, c'est assez impressionnant. Il y a deux fermes qui se sont lancées grâce au marché. Une productrice agricole a appelé sa ferme « Rêve de femme » parce qu'elle rêvait d'avoir une ferme depuis longtemps, et c'est nous qui l'avons accompagnée dans son installation. Elle s'est lancée grâce au marché, parce que nous lui assurons un débouché pour ses poulets. Un charcutier hésitait à se lancer en entreprise. Alors nous lui avons assuré une part de marché, et on lui a fait des lettres pour les banquiers. Aussi, il y a le cas d'une bergerie où les enfants hésitaient à reprendre la ferme de leurs parents. Nous les avons rencontrés et encouragés : ils ont conservé la ferme, qui est maintenant en croissance. Pour plusieurs producteurs, le MSR est leur plus gros client. En ce qui concerne la bergerie, nous l'avons aussi accompagnée pour changer l'alimentation des agneaux. Avant, ils étaient nourris avec des OGM, et maintenant le soja a été remplacé par le blé.*

En outre, le MSR fournit des ressources techniques et éducatives à certains producteurs.

Anick *Le propriétaire d'une fabrique de bagels m'a demandé de lui trouver localement les ingrédients. J'ai cherché et je lui ai trouvé de l'huile, de la farine et du miel locaux. Nous imposons certaines choses aux producteurs dans une certaine mesure, mais lorsque les producteurs comprennent la logique de la démarche, ils savent qu'ils seront gagnants en fin de compte.*

André *Nous allons passer une annonce dans le journal* La terre de chez nous *à l'automne, puisque c'est le moment où les gens choisissent leurs semences. Nous voulons aussi faire un article sur la question des OGM.*

LES CONTENUS DU MESSAGE ET LES PRATIQUES ÉDUCATIVES

À l'exception de quelques activités clairement vouées à la transmission d'un message explicite telle que la projection de documentaires pour dénoncer les OGM, la plupart des activités des MSR véhiculent un message implicite cherchant à renforcer les choix des adhérents pour qu'ils se tournent vers une agriculture et une alimentation écologiques. Bien entendu, la santé animale et la santé humaine sont au cœur des préoccupations de tous. Mais le message est davantage caractérisé par des valeurs et une vision du monde que par des savoirs spécialisés. L'action éducative est généralement informelle et l'apprentissage, de nature incidente (Foley, 1991), c'est-à-dire qu'il se produit sans nécessairement être planifié. Le message éducatif est inextricablement lié à l'engagement : il importe de contribuer à l'avènement d'une société autonome, écologique et locale.

En toute cohérence, le caractère non contraignant de la relation existant entre les membres des MSR se retrouve aussi dans les principes éducatifs qui guident la construction du savoir. « On n'instruit pas quelqu'un qui ne veut pas savoir » semble être la règle de coapprentissage.

André *La construction du savoir est partagée par tous. Oui, nous avons besoin d'un minimum de connaissances de base, mais il faut veiller à la dimension de liberté et d'autonomie dans l'apprentissage.*

Au MSR de Sherbrooke, on retrouve toutefois certaines activités éducatives planifiées et formalisées. Celles-ci ont pour but d'informer, de faire prendre conscience, mais toujours dans l'action, dans un acte engageant et dans le but de mobiliser.

Étienne *Nous faisons des activités pour faire prendre conscience au public de la réalité de chacun. Par exemple, nous faisons un souper champêtre organisé à 100 % par les producteurs du marché. Si un producteur veut participer au menu, il faut qu'il nous assure qu'il sera présent physiquement pour échanger avec le monde et répondre aux questions. Ce ne sont pas des activités pour lever des fonds. Cet été, nous avons organisé une tournée à vélo chez quatre producteurs. Nous sommes allés cueillir des framboises, visiter les champs de producteurs de céréales et un fromager… Nous venons de faire une autre activité éducative : une corvée chez un producteur pour lui fournir de l'aide. Vingt-cinq personnes sont venues travailler dans les champs. En une semaine, nous nous sommes organisés, nous sommes allés vider le champ de carottes, puis nous avons dîné ensemble. Sur notre portail, nous faisons connaître l'activité, puis nous invitons les gens à partager leurs impressions.*

Ces activités sont l'occasion de réfléchir et d'échanger sur l'alimentation saine et sur les choix de société concernant les questions alimentaires en lien avec les questions environnementales.

Étienne *La randonnée à vélo permet aux gens d'échanger avec les producteurs. C'est pour cela qu'elle est planifiée et pas pour une autre raison. Quand nous avons organisé le souper champêtre, c'était dans le même objectif. Nous avons projeté le documentaire* Le monde selon Monsanto *et organisé un débat autour du film avec 400 personnes. Un des producteurs veut organiser à son tour la projection d'un film de Slow Food sur les fromagers.*

Ainsi, la dimension éducative est étroitement liée à la dimension communautaire des MSR : elle est ancrée dans l'échange et la coconstruction des savoirs. En effet, il faut entretenir la flamme de l'intérêt en impliquant les acteurs pour qu'ils deviennent à leur tour des agents éducatifs. L'accent est mis sur l'approche collective et coopérative des citoyens qui se prennent en charge, notamment à l'égard de leurs apprentissages.

Étienne *Notre éducation, nous la voulons moins intellectuelle et plus vécue. Par exemple, nous avons voulu dynamiser notre communication sur le site Internet grâce à un groupe d'échange de recettes, comme sur le topinambour. Nous sommes en train de développer notre site Internet, que nous souhaitons plus éducatif. Nous voulons utiliser le portail comme un moyen de circulation d'information sur les pratiques.*

Le Marché de proximité de Québec est confronté à la nécessité de se faire connaître pour pouvoir se développer. Au-delà d'une démarche d'information, l'action éducative prend ainsi forme.

Anick *Nous avons organisé des sorties d'autocueillette à la ferme, avec les adhérents, et une soirée bouchées-conférence sur l'évolution de l'agriculture en lien avec la révolution industrielle au Québec. C'était un peu trop intellectuel pour la clientèle du marché, mais tous les producteurs étaient là : il y a eu une bonne discussion avec eux après l'activité. En mai, nous avons organisé une journée portes ouvertes pour le grand public avec les gens du quartier pour rencontrer les producteurs. Parallèlement, nous avons publié trois articles de fond sur la crise alimentaire.*

À Belœil, le marché est encore jeune, et les activités éducatives sont surtout informelles et n'ont pas encore été réellement déployées. Malgré tout, plusieurs initiatives ont été entreprises dans ce sens.

Gerardo *Notre action éducative s'appuie d'abord sur le contact avec les producteurs et sur une sensibilisation face aux produits locaux. Nous organisons trois rencontres dans l'année et des ateliers sur différents sujets. Nous faisons des visites à la ferme, notamment une visite guidée par le producteur. Le site Internet donne des informations, il est très convivial. Faire de l'éducation est l'un de nos objectifs, à travers les soirées par exemple. Mais nous travaillons surtout au quotidien en parlant avec le monde et en donnant des informations sur les produits.*

On observe que les pratiques éducatives explicites, planifiées et structurées restent encore peu développées dans l'ensemble des activités des MSR. Et puisque l'action éducative cherche ici à s'éloigner de ce qui est qualifié de « technocratique », on ne peut s'attendre à la mise en place de véritables processus d'évaluation. Il ne faut pas oublier que cette initiative récente du MSR cherche toujours à consolider ses bases : l'heure des bilans ne semble pas avoir encore sonné.

Toutefois, la volonté de développer plus d'actions éducatives est clairement exprimée, non seulement dans la définition des objectifs du Marché de proximité de Québec, mais aussi dans les propos des acteurs. Ainsi, à Sherbrooke, un volet éducatif est en train de se développer grâce au soutien des bénévoles. Étienne confirme : « *Nous sommes en train de mettre en place un secteur éducatif, avec une personne spécifiquement en charge des activités pédagogiques.* »

LES ENJEUX ET LES DÉFIS DES MSR

Au vu des exigences et des objectifs du marché, il est aisé de comprendre que le passage à l'acte en matière d'écoalimentation – tant pour la production que pour la consommation – reste un défi social majeur. Le développement d'une conscience communautaire vient interpeler directement l'individualisme de nos sociétés modernes.

Étienne *J'ai l'impression que la prise de conscience est possible pour beaucoup de gens, mais qu'ils ont de la difficulté à passer à l'acte et à mettre en pratique cette prise de conscience. Beaucoup nous disent : « J'ai le goût d'acheter local, mais je n'y arrive pas. » Donc le défi que l'on veut relever, c'est d'amener les gens à intégrer cette volonté de consommer autrement et à en faire un jour leur quotidien. Ce qui est difficile, c'est de passer à l'acte, de modifier ses habitudes de manière permanente. Au sein du mouvement de l'Agriculture soutenue par la communauté, il y a le même problème : beaucoup de gens essayent un an ou deux, mais ils ne vont pas nécessairement continuer. Il y a un taux de roulement de 30 %, comme chez nous. Les gens passent à autre chose. Intégrer le marché dans les habitudes de vie, c'est la dernière étape.*

Anick *Les gens doivent perdre l'habitude donnée par les supermarchés d'avoir accès à tout en tout temps. Au sein du MSR, ils doivent faire leur commande d'avance, ils ne peuvent pas voir ce qu'ils achètent. Cela fait appel à la transformation de comportements.*

D'autres défis sont liés à la gestion, au développement et à la viabilité économique des marchés : il faut gérer la « crise de croissance », tant technique que financière. La croissance concerne aussi le nombre d'adhérents ; chaque nouvel adhérent doit s'intégrer à une démarche collective à caractère communautaire.

Étienne *L'achat local est bien accepté et adopté. Mais l'engagement reste un défi majeur. Le marché requiert la mobilisation de la communauté. Il s'agit de tisser des liens entre producteurs et consommateurs.*

Le MSR est vécu comme un champ d'expérimentation pour répondre à la nécessité de se distancier à l'égard d'une alimentation agro-industrielle appelée à disparaître.

Anick *Il y a une dimension sociale à développer. Au Québec, la concentration de la distribution alimentaire est dangereuse. Nous sommes en train de tuer notre agriculture. À partir de là, il faudra faire des choix de société majeurs. Au marché, nous sommes dans une zone d'expérimentation, chaque marché invente des façons de faire. Par exemple, même si je suis plus politiquement et socialement engagée que les adhérents producteurs, j'essaye au quotidien de ne pas leur faire peur. Parce que plus tu fais peur, plus tu t'isoles et moins tu changes la société. Nous encourageons, entre autres, la consommation des fromages d'ici. C'est un exemple de ce que peut être une agriculture diversifiée, nordique et viable. Nous allons aller vers davantage de solutions. Les MSR expérimentent, et quand la société sera contrainte de changer ses modes agroalimentaires, nous serons déjà prêts.*

Enfin, au marché de Belœil, on affiche peu de volonté de persuasion du grand public. Le fait d'exister en tant qu'alternative est donc en soi le principal défi. L'enjeu d'autonomie financière est souvent mis en avant.

UNE VOLONTÉ D'AGIR, D'APPRENDRE ET DE COMPRENDRE ENSEMBLE

Quelles que soient les manières dont sont conçus et gérés les différents MSR, il semble que la trame transversale soit celle d'une coéducation dans l'action, tant pour les producteurs que pour les consommateurs, par une conscientisation

engageante, inscrite dans la durée. Apprendre en agissant ensemble apparaît comme le principe de base. La dimension éducative n'est pas isolée de la dynamique globale du marché. Elle est au service de la transformation de la société, en stimulant l'inventivité écosociale jugée indispensable pour remplacer un système économique en dérive et pour instaurer la justice sociale, la solidarité et un rapport écologique au monde. D'une part, l'agriculture – à la base de la satisfaction des besoins alimentaires – est génératrice de relations humaines et environnementales qui doivent prévaloir dans les processus de production, au-delà d'une soi-disant rentabilité qui ne tient pas compte des dégradations socioécologiques. D'autre part, les processus de distribution et de consommation alimentaires sont aussi des espaces de création de liens sociaux et écologiques. Dans la grande mouvance d'invention collective d'une écoalimentation, les MSR offrent sans aucun doute l'une des pistes les plus inspirantes.

POUR EN SAVOIR PLUS

Marché de proximité de Québec
<http://www.marchequebec.org>

Marché de solidarité régionale de Sherbrooke
<http://www.atestrie.com>

ÉcoMarché de Belœil
<http://www.ecomarchedesolidarite.org>.

3 Crudessence ou L'art de manger la vie

Eva Auzou

Source : Crudessence (Mathieu Dupuis)

Un mangeur joyeux mange de la joie,
et un mangeur grognon mange de la grogne.

DAVID CÔTÉ, Crudessence

Dans le fond, ce que l'on propose,
c'est beaucoup plus que manger vivant,
c'est être vivant, c'est se centrer sur la vie.

MATHIEU GALLANT, Crudessence

Manger entièrement cru et vivant. C'est ce que propose Crudessence, une entreprise montréalaise pionnière en alimentation vivante. Créée en 2007 par Mathieu Gallant et David Côté, deux jeunes autodidactes soucieux de proposer une alimentation saine, écologique et équitable, l'entreprise connaît depuis sa création une croissance exponentielle, comptant aujourd'hui une centaine d'employés. Crudessence montre la voie à un entrepreneuriat « vert », intelligent et créatif, et témoigne d'un engouement de la population québécoise pour une alimentation célébrant la vie sous tous ses aspects. Nous avons poussé les portes de ses cuisines et de son bar à jus ; nous avons échangé avec l'équipe et recueilli de beaux témoignages.

Nous avons donc rencontré Mathieu Gallant, cofondateur de Crudessence et directeur de l'Académie de l'alimentation vivante ; David Côté, cofondateur et président de Crudessence ; Simon Bertrand, gestionnaire responsable de la production de kombucha[1] ; Eva Bibeau, employée au bar à jus ; et Valérie Daigneault, secrétaire administrative. Ce qui ressort de ces entretiens, c'est une philosophie partagée par l'ensemble des acteurs, même si chacun la vit et la transmet d'une manière personnelle. Ces acteurs sont incontestablement des gens réfléchis et engagés, capables d'articuler de façon claire et cohérente leurs idées et leur pratique professionnelle. Les écouter et les observer dans leurs activités a été une vraie réjouissance écoalimentaire !

CRUDESSENCE : UNE BELLE TRAJECTOIRE

Raconter Crudessence, c'est avant tout raconter l'histoire de Mathieu et de David, et de ce qui a fait germer dans leur tête l'idée d'un tel projet. Très jeune, David avait déjà une conscience sociale et environnementale. Il se questionnait, entre autres, sur les pratiques des banlieusards, chacun derrière sa tondeuse. En grandissant, il devient végétarien, il s'engage en politique et tente de mobiliser les autres aux causes qui le préoccupent : « *J'étais un activiste quand j'étais au cégep. J'essayais de convaincre les gens de devenir végétariens, mais ça ne marchait pas.* » Ayant très tôt le goût du voyage, il part à la découverte de plusieurs continents, parcourt de grandes distances à pied et essaie toutes sortes de diètes lors de ses randonnées : « *Au cours de mes voyages, j'ai appris beaucoup sur l'alimentation. J'ai appris de plus en plus sur le corps, puis j'ai vu que les diètes qu'on prône aujourd'hui ne marchent pas beaucoup.* » En tant que sportif, il est à la recherche d'une santé optimale pour lui-même et s'intéresse à la santé et au fonctionnement du corps humain : « *La santé m'intéressait*

1. Le kombucha est une boisson pétillante énergisante obtenue par la fermentation de thé sucré à l'aide d'une culture de micro-organismes.

beaucoup. Mon père est médecin. Le corps humain, c'est ce qui m'intéresse surtout. » David fait alors la rencontre de la famille Boutenko[2], en Oregon, qui l'initie à l'alimentation crue et vivante. Cette rencontre est déterminante pour celui qui était insatisfait des régimes alimentaires « de santé ». De retour à Montréal, il cherche un lieu qui pourrait soutenir sa démarche personnelle de changement alimentaire, mais il constate qu'il est difficile de trouver un restaurant qui sert de la cuisine à base d'aliments crus, ou tout simplement un lieu rassembleur autour de l'alimentation saine et vivante. Ce qui le décide à mettre en chantier un projet.

Quant à Mathieu Gallant, il est aussi un grand voyageur. Son questionnement par rapport à l'alimentation s'est forgé au fil des années et des expériences. Durant plus de huit ans, à chaque étape de ses voyages et de ses séjours à l'étranger, il a travaillé comme aide-cuisinier auprès de chefs. Il a constaté que ce que l'on sert aux clients des restaurants est le plus souvent appétissant, esthétique et goûteux, mais très pauvre sur le plan nutritif. Mathieu devient alors végétarien, puis s'alimente de plus en plus de nourriture crue. Ce régime alimentaire s'accorde avec sa pratique du yoga et de la méditation tibétaine qu'il enseigne. Vivant pendant plusieurs années tel un ermite, il fait le constat que sa démarche spirituelle l'isole de la société. Se forge alors en lui le désir de s'investir dans un projet social et environnemental.

David et Mathieu se rencontrent à Hawaï en 2005. Portés par une passion commune pour l'alimentation vivante, ils fondent Crudessence en septembre 2007. Ils s'installent dans un loft commercial, rue Casgrain à Montréal, et développent un service traiteur pour buffets, boîtes à lunch et desserts crus. C'est à vélo qu'ils livrent leurs produits à leurs clients. Ils créent aussi une brasserie de kombucha. En 2008, Crudessence obtient un certificat d'excellence au Concours québécois en entrepreneuriat, une bourse du programme Jeunes promoteurs et une bourse de la Fondation du Maire. La même année, Mathieu et David offrent leur premier cours de cuisine en alimentation vivante. Comme l'explique David, les cours répondaient davantage à une demande de la population qu'à une planification de la part des jeunes entrepreneurs :

David *En fait, on n'a pas planifié au départ de donner des cours de cuisine. C'est vraiment une réponse à une demande. Quand je livrais des boîtes à lunch, les gens me demandaient : « Mais qu'est-ce que c'est*

2. La famille Boutenko est une famille d'immigrants russes résidant aux États-Unis, dont tous les membres atteints de maladies graves ont retrouvé la santé après avoir changé radicalement leur alimentation. Depuis leur guérison, ils donnent des conférences, des ateliers et des cours sur les vertus de l'alimentation crue et vivante. Ils ont également publié des livres sur le sujet (Boutenko, 2002 ; Boutenko et Boutenko, 2003).

l'alimentation vivante ? » et je commençais à expliquer un peu. Ça prenait cinq minutes et je me rendais compte que les gens étaient intéressés. Ils me demandaient : « Donnez-vous des cours ? »

Le succès des cours de cuisine est immédiat. Avec le bouche à oreille, la demande se multiplie. Au mois de mai 2008, là encore pour répondre à une demande, Crudessence ouvre un bar à jus, rue Rachel, à proximité du parc Jeanne-Mance et du parc du Mont-Royal, en plein cœur du quartier du Mile-End de Montréal. Le bar sert au départ uniquement des *smoothies*[3] et des jus ainsi que des plats prêts-à-manger à emporter. En septembre 2008, David Côté et Mathieu Gallant sont sous les feux des projecteurs de l'émission *Du cœur au ventre*, animée par Daniel Pinard sur la chaîne de télévision de Radio-Canada. À la suite de l'émission, les ventes « explosent », les appels se multiplient, l'intérêt du public pour Crudessence est grandissant. Cet intérêt se traduit par une période de croissance exponentielle pour l'entreprise qui poursuit son développement en diversifiant ses activités : création d'ateliers et de conférences en entreprise, participation à des festivals et à divers événements avec des comptoirs de dégustation. En 2009, la cuisine centrale est déménagée dans de nouveaux locaux plus spacieux, où sont désormais regroupés la cuisine, les bureaux et la brasserie de kombucha. Le bar à jus est également agrandi et devient un restaurant offrant une vingtaine de places assises et comprenant un espace-boutique. Puis, en 2010, un autre restaurant ouvre en plein cœur du centre-ville de Montréal, rue Mackay.

L'année 2010 marque aussi l'expansion de Crudessence dans diverses régions de la province avec des cours de cuisine donnés à Québec, à Ottawa, à Gatineau, à Trois-Rivières, à Saint-Hilaire et à Chicoutimi, ainsi qu'avec l'ouverture de comptoirs santé à Sainte-Thérèse, à Brossard, à Longueuil et à Québec. En mars 2010, l'Académie de l'alimentation vivante est créée. On y offre des cours de cuisine d'une journée, mais aussi une quinzaine d'ateliers thématiques et pratiques portant sur la nutrition, les techniques et les recettes culinaires, la biologie et la philosophie de l'alimentation vivante. De nouveaux professeurs et des naturopathes se joignent à l'équipe de l'Académie. Julian Giacomelli prend les rênes de la direction générale. L'année suivante, Crudessence participe au verdissement du Palais des congrès de Montréal. Grâce à l'organisation Alternatives, 150 bacs sont installés sur le toit du Palais des congrès pour la culture de tomates, de fleurs comestibles, de fines herbes, de pois, de fèves, de poivrons et de concombres, lesquels garniront ensuite les assiettes des restaurants et seront servis au bar à jus. David Côté et Mathieu Gallant publient, en

3. Un *smoothie* (ou frappé aux fruits) est une boisson faite à partir d'ingrédients frais et naturels, tels que des fruits et des légumes mixés, parfois mélangés à des jus de fruits ou à de la glace pilée.

2011, leur premier livre de recettes intitulé *Crudessence : plus de 180 recettes crues, croquantes et craquantes* et en vendent plusieurs milliers d'exemplaires. La brasserie de kombucha devient cette année-là une entreprise indépendante et prend le nom de RISE Kombucha. Elle distribue aujourd'hui ses boissons dans tout le Canada. Et l'histoire est loin d'être finie…

Au fil du temps, la population qui s'intéresse à Crudessence devient de plus en plus diversifiée et hétéroclite. Initialement, cette population était majoritairement anglophone, venant de sphères d'initiés tels que les sportifs, les habitués des boutiques d'alimentation saine et naturelle, les adeptes de yoga ou, encore, des femmes et des trentenaires actifs soucieux de leur santé. Cette population s'est élargie progressivement aux francophones, aux bébé-boumeurs, aux familles ou tout simplement aux personnes curieuses de découvrir une autre façon de s'alimenter. Il faut dire que si Crudessence est une entreprise pionnière en alimentation crue et vivante au Québec – de précédentes tentatives un peu similaires ont avorté dans le passé –, les acteurs sont conscients que son émergence s'est faite au bon moment. L'entreprise est apparue dans un contexte social et environnemental inquiétant, les taux de cancers, de maladies graves, d'accidents cardiovasculaires étant en pleine croissance. Les statistiques sont alarmantes. Autant de signes indiquant que les modes de vie, de production et de consommation alimentaire ne sont tout simplement pas viables pour l'être humain. Certaines personnes sont confrontées à des situations d'urgence pour lesquelles le changement de rythme de vie et de régime alimentaire est une question de survie, alors que d'autres sont guidées par une quête de sens. Crudessence est à la fois une bouée de sauvetage et un phare. Elle est inspirante, rassurante et vivante. De quoi faire germer et fleurir des idées créatives et des corps en santé.

L'ALIMENTATION VIVANTE SELON CRUDESSENCE

Qu'est-ce que l'alimentation vivante ? Voilà bien la première question que l'on se pose quand on aborde Crudessence. Les acteurs de cette initiative la définissent comme une « alimentation centrée sur la vie ». C'est une alimentation entièrement crue, biologique, végétalienne, c'est-à-dire excluant les aliments d'origine animale (viande, œufs, poissons, produits laitiers, etc.). Pour Mathieu, David, Eva, Simon et Valérie, l'alimentation vivante, c'est « *abondant de soleil, de chlorophylle* », « *c'est frais* », « *c'est désaltérant* », « *c'est savoureux* », « *c'est croquant* », « *c'est léger* ». Sur le plan nutritionnel, cette alimentation est très riche puisque les nutriments, les vitamines et les enzymes contenus dans les aliments crus sont conservés, alors qu'ils sont ordinairement détruits par la chaleur lors de la cuisson. L'alimentation vivante facilite la digestion et l'assimilation des minéraux et des nutriments essentiels.

L'alimentation vivante se différencie du crudivorisme par le fait que ce type d'alimentation, selon David, « *va au-delà de juste manger cru* ». En effet, l'alimentation vivante augmente la valeur nutritive des aliments grâce à divers procédés tels que la germination et la lactofermentation (Mathieu). Comme l'explique Eva :

Eva *La choucroute est beaucoup plus nutritive que le chou parce que c'est une culture bactérienne, c'est plein de probiotiques. C'est un aliment lactofermenté, un aliment vivant et vibrant. C'est comme les germinations : elles sont en croissance, elles sont vivantes.*

Elle ajoute : « *Si on multiplie la valeur nutritive, on a besoin d'en manger moins, et cela a un impact sur la consommation.* » En ce sens, Simon distingue ce qui nous nourrit de ce qui nous remplit : « *Ce sont deux aspects complètement différents de l'alimentation.* » Mathieu parle également de la différence entre consommation alimentaire et nutrition :

Mathieu *Manger n'importe quoi pour combler la faim, c'est de la consommation, pas de la nutrition. C'est remplir un vide qui peut être d'ordre émotionnel ou psychologique ou, encore, qui correspond à une baisse d'énergie physique. Mais cela n'a rien à voir avec la nutrition parce que quand on est bien nourri, on n'a pas de baisse d'énergie.*

Un autre principe auquel Crudessence accorde beaucoup d'importance est l'équilibre acido-basique (Baribeau, 2009) du corps humain. Dans la nature, tout est question de pH[4], et notre corps humain n'échappe pas à la règle. Rappelons que notre corps est fait de 75 % d'eau. Normalement, son pH avoisine la neutralité (c'est-à-dire un pH de 7). Cet équilibre est parfois mis à mal par des facteurs qui génèrent de l'acidité dans le corps : le stress, l'alimentation, la pollution, le manque de sommeil, etc. Comme l'ont reconnu des médecins de renom tels que Catherine Kousmine[5], conserver le pH du corps à son point d'équilibre est un gage de santé. C'est là qu'intervient une alimentation saine qui respecte l'équilibre acido-basique du corps avec des aliments alcalinisants et non acidifiants. Selon Mathieu, « *il ne suffit pas de manger bio pour être en santé : même bio, le sucre est acidifiant* ».

4. Le pH, ou « potentiel hydrogène », est une unité de mesure du degré d'acidité ou d'alcalinité d'une solution. Ce degré est établi selon une échelle variant de 0 à 14, 0 à 7 étant considéré comme acide, 7 à 14 comme basique et 7 étant la mesure de neutralité.

5. Catherine Kousmine (1904-1992) est une médecin d'origine russe qui a œuvré toute sa vie pour démontrer qu'il existe un lien étroit entre la santé et l'alimentation : « En alimentation thérapeutique, la D^re^ Catherine Kousmine a été une véritable pionnière. Plusieurs des recommandations alimentaires qu'elle a proposées la première sont maintenant endossées par les scientifiques » (Baribeau, 2006).

En conservant les vitamines et les enzymes, en multipliant la valeur nutritive des aliments et en respectant l'équilibre acido-basique du corps humain, l'alimentation vivante est une alimentation qui, selon Valérie, « *procure la santé* ». Mais qu'est-ce que la santé ? « *La santé, c'est beaucoup plus que ce que l'on pense* », nous dit David. Ce n'est pas un répit entre deux maladies, comme le mentionne Simon : « *Être en santé, c'est ne pas s'endormir après un repas et se lever le matin sans une impression de fatigue.* » La santé, pour Eva, c'est « *un ressenti physique, le ressenti de l'énergie qui est en nous* ». Pour David, « *la santé, c'est découvrir qu'on a plus de potentiel qu'on le pense, découvrir chaque jour quelque chose de soi qui nous permet de faire ce qu'on n'aurait jamais cru être capable de faire ou d'être, c'est aller de l'avant* ». On comprend bien ici que la santé n'est pas du domaine de l'acquis, qu'elle s'acquiert, que la santé c'est aussi « *un choix* » (Eva), un choix que l'on fait entre autres en mangeant. David souhaite que chaque être humain comprenne qu'il peut être en santé : « *On croit maintenant que le diabète, c'est normal. On croit que l'ostéoporose et l'arthrite arrivent quand on vieillit. On nous dit que le diabète, c'est pour la vie, alors que ces maladies sont générées par une mauvaise alimentation.* » Pour Simon, « *on est responsable de notre santé personnelle et collective. La santé, c'est prendre soin de soi, prendre soin les uns des autres, de sa planète.* »

Pour Crudessence, l'alimentation, la santé et l'environnement sont indissociables, ils forment un tout. L'alimentation, c'est ce qui nous relie au monde, comme l'exprime Mathieu : « *En yoga, le corps humain, c'est le* corps de nourriture*: il est fait de nourriture et celle-ci vient directement de notre environnement. On est indubitablement reliés, il n'y a pas de séparation.* » De ce constat découle une préoccupation sur les effets de nos choix de consommation. Faire nos courses alimentaires n'est pas un acte anodin. David prend l'exemple d'une pomme et de sa provenance. Si celle-ci vient de loin, son transport cause de la pollution qui nuit à l'environnement et, par là même, à notre santé humaine. D'où l'importance pour David de penser globalement : « *C'est ça le problème de notre économie d'aujourd'hui : on ne voit pas à quel point les choix de consommation ont un impact.* »

C'est pourquoi l'alimentation vivante donne autant d'importance au choix des aliments :

Eva *On recherche des aliments qui sont locaux, biologiques et du commerce équitable pour que toute la filière écologique soit vivante. L'alimentation doit générer la vie, pas la mort. Il y a beaucoup d'aliments qui créent la mort par les pesticides, l'abus des enfants qui travaillent, le transport.*

Mathieu *On explique aux gens l'origine des aliments qui s'en vont dans leur corps ; la bouche n'est qu'un lieu de transition. Au fond, l'alimentation, c'est une relation directe entre nous et l'environnement. Parce que ce sont des réalités qu'on oublie, qu'on n'a même parfois jamais apprises : on est le plus souvent inconscients face à ce que l'on mange.*

De plus, si nos choix alimentaires ont une incidence directe sur la santé humaine et la santé environnementale, ils correspondent aussi à des choix politiques, car notre consommation influence la dynamique du marché. En favorisant une autre alimentation, on favorise une autre économie. David est convaincu que « *c'est par l'économie qu'on va pouvoir changer les choses* [...] *Se responsabiliser économiquement à travers nos dépenses, c'est notre plus grand vote.* »

En quelque sorte, manger vivant, c'est développer une conscience alimentaire qui consiste à se poser les questions suivantes : Pourquoi mange-t-on ? Que mange-t-on ? Est-ce que cela me nourrit vraiment ? D'où les aliments proviennent-ils ? Qu'est-ce que cela apporte ? Qu'est-ce que cela cause ? Est-ce à la fois savoureux et responsable face à tout ce qui nous entoure ?

Mathieu *Il faut juste comprendre qu'il y a des plaisirs différents. Il y a des plaisirs immédiats qui sont reliés à la consommation et à la surconsommation : c'est bon dans la bouche, mais c'est mauvais partout autour. Or, ça peut être à la fois bon dans la bouche et bon autour aussi. Si tu manges des patates, un steak et si tu bois du café, du Coca-Cola, il y a de fortes chances que tu ne te sentes pas très bien après. Où est le plaisir ? Si tu manges bien, tu entretiens ta santé et tu vas jouir beaucoup plus profondément de ta vie.*

Enfin, on ne peut parler d'alimentation sans aborder l'aspect social. Comme l'exprime Valérie :

Valérie *L'alimentation est quelque chose de très ancré en nous. Quand les gens migrent, c'est la dernière chose qu'ils changent. Ils vont changer leurs tenues vestimentaires pour s'adapter au pays qui les accueille, ils vont changer leur langage, mais ils vont continuer à cuisiner ce qu'ils connaissent.*

Et, bien sûr, manger, c'est aussi synonyme de rencontres, de partage, d'amour.

David *En voyage, c'est autour de la nourriture qu'on se retrouve. C'est autour de la nourriture que les habitants d'un pays nous accueillent. Au Maroc ou en Mauritanie, un repas, c'est la plus belle chose que quelqu'un peut t'offrir. En t'offrant un repas, les gens t'offrent vraiment eux-mêmes.*

Autour de la nourriture, il y a beaucoup plus que la nourriture, il y a vraiment un partage de soi. La maman qui brasse son ragoût pendant trois heures, elle y aura mis de l'amour. C'est ça. La nourriture, c'est vraiment au cœur de la vie. C'est là qu'on s'arrête, qu'on fait une pause, et qu'on est avec les gens, qu'on profite d'être ensemble.

Dans ce sens, Crudessence valorise le lien social, car la vie traverse aussi les relations humaines. Pour Mathieu, « *vivre, c'est être relié. Si on se coupe, on n'est plus vivants.* » Dès lors, David, Mathieu, Valérie, Eva et Simon insistent sur le fait que l'alimentation vivante ne doit pas être un régime alimentaire rigide qui nous isole des autres. Au contraire, l'alimentation vivante nous invite à un vivre-ensemble en harmonie avec soi et avec tout ce qui nous entoure, elle nous convie à célébrer la vie avec d'autres. Le message que porte Crudessence, « *c'est beaucoup plus que juste manger vivant, c'est être vivant* » (Mathieu).

Incontestablement, Crudessence adopte une approche holistique de l'alimentation. En se centrant sur la vie, elle en saisit toutes les facettes et nous apprend à nous questionner avec conscience sur le sens du verbe « manger ».

L'ÉDUCATION : MISSION PREMIÈRE DE CRUDESSENCE

Quand on demande aux acteurs de nommer la mission première de l'entreprise, ils sont unanimes : l'éducation est la clef de voûte de leur action. Comme l'exprime Eva, le service traiteur et le bar à jus sont des contextes privilégiés d'éducation : « *Ici, j'ai l'impression que c'est ce que je fais constamment, même si je vends un produit.* » David explique que cette éducation se fait aussi par la mise en marché de produits, car proposer quelque chose de nouveau, c'est offrir à l'autre une ouverture vers le changement :

David *On n'est pas obligés d'être dans une classe pour enseigner. L'enseignement se fait par la nourriture que les gens reçoivent ici et du fait qu'ils voient ce qu'ils mangent et qu'ils en ressentent l'effet. Par les dépliants, par notre site Internet, par le bar à jus, à travers nos échanges avec eux, les gens apprennent l'alimentation vivante.*

Il est clair que la démarche de Crudessence se situe plus dans l'accueil que dans la volonté de convaincre. « *L'éducation, c'est ouvrir des portes dans la tête des gens plus que mettre des barrières avec des conseils directifs sur ce qu'il faut manger et ne pas consommer* », nous dit Eva. Et il se dégage indéniablement de ces acteurs un enthousiasme communicatif. « *C'est en étant heureux et en le vivant qu'on fait passer le message. On prêche par l'exemple. On ne placarde pas d'affiches de nos cours de cuisine dans la ville. Les gens viennent à nous* », d'ajouter David.

Nos observations ont également confirmé ce qui est ressorti des entretiens. Au bar à jus, par exemple, le simple choix d'un *smoothie* ouvre un monde nouveau fait d'ingrédients jusqu'alors inconnus : herbe de blé, chia, baies de goji, sirop d'agave, caroube, poudre de maca, stevia, spiruline… Après un instant d'étonnement, voire d'égarement, on se laisse prendre au jeu. On veut goûter, puis on s'étonne de découvrir de nouvelles saveurs, et on en redemande !

Après un premier passage au bar à jus, les gens sont souvent tentés de suivre un cours à l'Académie pour en savoir plus, mais aussi pour apprendre à cuisiner par eux-mêmes les recettes des mets qu'ils ont dégustés. Au début du cours, certains relatent leurs premières impressions : « *Au bar à jus, je trouvais les assiettes tellement belles et colorées* » ou, encore, « *Au départ, j'avoue que j'étais très sceptique, mais c'était vraiment bon !* ». L'un des secrets du succès de Crudessence est l'importance accordée au plaisir : le plaisir de manger, le plaisir de cuisiner. Au cours de cuisine, les professeurs insistent : « *Amusez-vous !* » Mathieu ajoute : « *C'est de l'art de vivre, de l'art culinaire, qu'on fait. On y va avec beaucoup d'humour et de légèreté. On n'est pas là pour créer une religion ou un dogme.* »

En effet, Crudessence ne se montre pas dogmatique. Au contraire, le message véhiculé pendant le cours est celui de la découverte et de l'exploration. Mathieu insiste particulièrement sur cette intention :

Mathieu *La meilleure approche, c'est d'amener les gens à expérimenter par eux-mêmes. C'est là que ça se passe, en goûtant, en mettant la main à la pâte* […] *L'idée n'est pas de donner des recettes toutes prêtes, mais de donner le goût de créer avec les aliments. Chacun peut devenir un chef, pas seulement un cuistot.*

Au premier abord, on peut avoir l'impression que cette cuisine surprenante s'annonce difficile pour tout débutant. Pourtant, il n'en est rien. « *Ici, on ne peut pas brûler le plat* », s'amusent à dire nos chefs cuisiniers. Il suffit de se faire confiance, de retrouver son esprit créatif et d'y aller de bon cœur avec légèreté. Pour Crudessence, « *l'ex-pression*, c'est faire sortir la pression. Voyons donc notre cuisine comme un lieu thérapeutique et l'assiette comme la toile de l'artiste » (Gallant et Côté, 2009). Il y a d'ailleurs un moment pendant le cours où chacun retrousse ses manches, prend la planche à découper et s'initie à des recettes pour le moins originales. Cette démarche d'expérimentation va aussi de pair avec un retour à la simplicité.

David *On dit aux gens des choses qu'ils savent déjà et qu'ils avaient oubliées. On parle de nourriture saine, de respiration, de relations humaines, on parle de rire. On parle des choses les plus simples au monde.*

Il faut dire aussi que le cours se vit dans la cuisine de Crudessence, et que ce lieu n'est pas anodin dans la démarche éducative.

Mathieu *On invite dans notre propre cuisine au lieu de louer une salle. Le lieu est déterminant. Il faut aller dans les bois, dans le jardin, dans la cuisine. C'est la vie, la nature qui parle.*

Si l'on devait résumer enfin en quelques mots l'approche éducative adoptée par Crudessence, ce serait sans aucun doute ceux-ci : simplicité, créativité, plaisir et expérimentation.

LA COHÉRENCE DE L'ENTREPRISE DANS SES CHOIX ET DANS SES PRATIQUES

Chez Crudessence, les choix de production et de distribution sont très réfléchis. La visée première est de réduire l'empreinte écologique au minimum par l'achat de produits locaux, biologiques et équitables, par le choix d'emballages biodégradables et recyclables, par la mise en place de compostage pour le service traiteur et les restaurants, et par l'utilisation de produits écologiques. L'entreprise tend aussi à soutenir de petits fournisseurs par le parrainage. Elle emploie également des personnes en situation de réinsertion sociale.

Pour illustrer la démarche écoresponsable de l'entreprise, David prend l'exemple du choix de l'utilisation d'épices biologiques équitables :

David *Notre mission, c'est aussi d'être un modèle d'entreprise écoresponsable. Par exemple, j'aurais pu prendre des épices non biologiques et j'aurais économisé 2 000 $ chaque année. Mais on ne le fait pas parce que, justement, c'est un choix qui va au-delà des valeurs économiques. Notre entreprise met l'humain au centre des activités.*

Les employés de Crudessence sont aussi porteurs de cette philosophie et partagent les mêmes valeurs. À la question « Quelle est ta motivation à travailler pour Crudessence ? », Valérie et Eva répondent : « *C'est pour les valeurs.* » Simon explique aussi : « *Je cherchais un moyen de m'impliquer dans la vie quotidienne d'une façon responsable et intègre, en accord avec mon système de valeurs.* » Comme le définit David, Crudessence est un tout cohérent, dont les rouages sont « verts » :

David *Les gens qui mangent notre boîte à lunch se sentent rafraîchis. Il y a un rafraîchissement non seulement par le repas, mais aussi par le service qu'on leur rend au téléphone, le service lors de la livraison,*

par l'attitude de toute notre équipe. Je ne peux pas engager un livreur qui veut juste être un livreur. Je ne peux pas faire beaucoup de sous-traitance. Crudessence, c'est du début à la fin.

L'ÉMERGENCE D'UNE COMMUNAUTÉ

Crudessence n'est donc pas une entreprise classique. Elle offre une vision nouvelle de l'entrepreneuriat : sa mission première n'est pas d'abord d'ordre économique, axée sur la recherche de rentabilité et de profit ; elle consiste plutôt à offrir un service à la collectivité. David, Mathieu, Eva, Simon et Valérie partagent une même conscience du rôle social de l'entreprise. Pour Valérie, « *Crudessence est en train de bâtir une communauté.* »

En effet, les cours de cuisine et le bar à jus sont des lieux propices aux rencontres et aux échanges entre les gens. Celles et ceux qui y viennent ont un intérêt pour ce type d'alimentation ou sont tout simplement curieux. Ils discutent, apprennent ensemble, se retrouvent lors d'événements organisés par l'entreprise comme des repas-partage (*potlucks*), des pique-niques, des soirées à thème, etc. Ils se retrouvent aussi dans d'autres sphères, comme lors de cours de yoga ou encore dans le cadre de travail touchant les domaines de l'environnement, de la santé ou de l'alimentation.

Mathieu *L'entreprise crée une communauté de gens qui se connectent avec leur cœur à une philosophie, à une mission, à un environnement de partage. Ça crée des liens, des amitiés. Ça crée une communauté qui se tient vraiment et puis, en retour, la communauté porte d'une certaine façon l'entreprise dans son développement. On y trouve une appartenance, un sens. En plus, on peut y travailler, on peut gagner sa vie.*

Crudessence a donc une importante dimension communautaire et, en ce sens, elle est aussi bien ancrée dans le quartier où elle a installé ses quartiers généraux.

Simon *On en a inspiré quelques-uns et quelques-unes. On a mis des sourires sur des visages. Je pense qu'on est appréciés. On a une image de jeunes un peu idéalistes, un peu rêveurs, mais on est très concrets aussi, on forme une entreprise. On emploie du monde dans le quartier, et c'est bon pour l'économie locale. Et puis, notre image est belle aussi : on a créé de beaux logos, une présentation esthétique. On a un impact positif dans le milieu.*

David *Quand on a rencontré la mairesse de notre arrondissement, on s'est rendu compte que Crudessence avait un plus grand impact qu'on pensait. Les gens sont contents qu'on soit là parce qu'on apporte du vert, de la joie, de la vraie nourriture.*

Crudessence est un bel exemple d'entrepreneuriat qui intègre les dimensions écologiques et sociales trop souvent occultées par l'économie alimentaire moderne. Le succès de son développement est loin d'être un coup de chance ; c'est tout simplement la juste résultante de sa force de propositions.

VERS UN NOUVEAU RAPPORT À L'ALIMENTATION

Nous l'avons bien compris, Crudessence nous invite au changement de nos pratiques alimentaires et de nos habitudes de vie. Mais si nos têtes peuvent être convaincues de la chose, il n'en reste pas moins que le changement des habitudes est un défi très difficile à relever. Face à cet enjeu de taille, Crudessence nous offre quelques clés pour « déverrouiller » nos habitudes et redonner un souffle neuf à nos vies fatiguées.

En premier lieu, souvenons-nous que « c'est toujours autour du plaisir que ça se passe, y compris le changement ». Pour David et Mathieu, il suffit de convier le changement à notre table en ajoutant progressivement des aliments vivants à nos repas et le reste suivra.

> Plus on mange vivant, plus la vie s'imprègne en nous. Peu à peu, notre façon de nous percevoir nous-mêmes et de ressentir change, nos relations se transforment, notre façon de penser change, et aussi notre interaction avec l'environnement et la communauté. En choisissant d'introduire l'alimentation vivante dans votre vie, vous invitez le changement. (Gallant et Côté, 2009)

Les acteurs de Crudessence sont convaincus que le goût se développe et change progressivement et qu'en mangeant vivant on acquiert une connaissance « biologique » de soi. On est davantage à l'écoute de son corps, de ses rythmes, de ses envies. On retrouve le signal de satiété (que beaucoup d'entre nous ont perdu), ce moment où le corps nous dit « stop » ; ce signal est envoyé bien avant que notre estomac ne puisse plus rien recevoir. Notre corps peut nous dire ce qu'on devrait manger et en quelle quantité.

Pour Crudessence, changer, ce n'est pas se faire violence.

David *J'avance dans l'alimentation à petits pas avec respect de moi-même, doucement, sans dogme, sans rigidité, mais avec constance. Je n'ai pas de diète contraignante.*

Simon *Un régime cru à 100 %, ce n'est pas forcément la solution, ça dépend de votre mode de vie. Mais je pense que tout le monde gagne à incorporer des principes de l'alimentation vivante. Il faut se respecter, s'écouter. C'est aussi la particularité de Crudessence : on n'est pas déraisonnablement puristes, on comprend les complexités de la vie.*

De plus, le respect se conjugue aussi au pluriel : le changement est bien mieux vécu dans l'ouverture, la générosité et le respect des autres que dans l'isolement et le jugement.

Mathieu *C'est dur de changer son alimentation quand notre communauté ne change pas, mais il faut justement proposer aux gens de faire des essais. Par exemple, quand je vais dans ma famille, j'apporte une grosse salade ou du gâteau cru et j'invite à goûter. L'idée, c'est de partager, d'aller de l'avant avec générosité, de prendre soin de l'autre vraiment. Si je vais chez des Guatémaltèques qui sont très contents de manger du poulet, je vais manger du poulet avec eux. Si je vais chez ma mère qui est contente d'offrir les biscuits qu'elle a faits, je vais en manger aussi. La générosité, c'est de respecter aussi que l'autre n'est pas prêt à changer et que son premier pas, même petit, est peut-être un grand saut pour lui et par rapport à ce qui se passe autour de lui. Il faut respecter le rythme de transformation des gens. Il y a bien sûr des gens qui sont prêts à changer de façon radicale parce qu'ils ont un cancer ou pour toute autre raison, mais la plupart ont besoin de plus de temps.*

Enfin, Crudessence insiste sur l'importance de l'attitude que l'on a en cuisinant et en mangeant car « le cuisinier et le mangeur sont au centre de l'assiette ». David l'énonce avec humour : « *Un mangeur joyeux mange de la joie, et un mangeur grognon mange de la grogne !* »

Pour Crudessence, changer, c'est réinvestir notre cuisine, oser expérimenter toutes sortes de recettes en se faisant confiance, c'est apprendre à s'écouter, à laisser la vie reprendre doucement sa place ; c'est découvrir qu'on peut être différent et manger autrement. C'est tout simplement réapprendre ce que c'est que d'être vivant.

DES ENJEUX ET DES DÉFIS

Lors de nos rencontres, nous avons tenté de saisir toute la richesse de la philosophie et des pratiques de Crudessence. Nous avons constaté une créativité et un dynamisme admirables. Au-delà de ces belles réussites, et à travers elles, nous avons souhaité également saisir les enjeux et les défis auxquels l'entreprise est confrontée et comment elle parvient à les relever.

L'un des plus grands défis identifiés par les acteurs concerne la croissance exponentielle de l'entreprise et sa stabilité en termes économiques. Cette croissance a nécessité des réajustements constants en matière de gestion. Selon Eva, la difficulté vient aussi du fait qu'il n'existe pas d'entreprise semblable au Québec et que, par conséquent, les entrepreneurs n'ont pas de références dans le domaine :

Eva *Ce qui est dur, c'est de grandir de façon viable et rentable. On veut continuer à offrir un espace agréable, les meilleurs services. Mais on n'a pas de point de comparaison, sinon aux États-Unis, dans des régions où il fait chaud presque tout le temps, en Californie et à Hawaï, où les produits locaux sont des ananas et de la noix de coco. Alors, on avance par essais et erreurs.*

Un autre enjeu associé à la croissance de l'entreprise est celui de l'approvisionnement et de l'adéquation entre l'offre et la demande. Comment estimer les ventes à l'avance quand tout va si vite ? L'alimentation vivante, par sa nature même, ne peut se conserver longtemps puisqu'elle doit répondre à une exigence de fraîcheur. La gestion des stocks est donc très différente des services de restauration classique, comme le mentionne Eva :

Eva *Même si on a tous travaillé dans la restauration, ici la gestion de la nourriture – surtout des légumes et des fruits – n'est pas la même. On ne congèle rien, on doit donc commander plus souvent pour avoir toujours des produits frais dans nos cuisines.*

Être stable économiquement implique aussi une bonne gestion des employés afin d'avoir un personnel fiable et stable. Or, selon Valérie, « *la plupart des gens de ce milieu-là aiment voyager, veulent apprendre. Le défi de notre entreprise, c'est de garder une cohésion au sein du personnel.* » À Crudessence, Simon observe qu'« *il y a plusieurs autodidactes, des personnes qui ont été engagées dans des projets, qui y ont développé des compétences, mais qui n'ont pas forcément des études en administration* » et, parfois, les connaissances en ce domaine font défaut. Pour Mathieu, la gestion du personnel relève aussi d'une « *gestion humaine. L'entreprise doit être rentable, mais demander à des humains d'être rentables, c'est délicat.* »

Simon *Étant donné qu'on se donne pour objectif de former une communauté, les relations humaines ne peuvent pas être uniquement fonctionnelles : « Je te donne tel taux horaire et voilà ton travail ! » Ici, on demande : « Comment tu te sens ? Est-ce qu'on t'en demande trop ? Qu'est-ce que tu proposes ? » Gérer cela, c'est loin d'être évident. Équilibrer les tâches, le temps, la productivité et le repos : c'est tout un défi.*

Par ailleurs, comme nous l'avons vu, Crudessence est très engagée dans une démarche d'écoresponsabilité, et, dans cette voie, elle est confrontée à un enjeu de taille : les emballages. L'entreprise a opté pour des emballages biodégradables, faits de maïs et d'amidon de pomme de terre. Mais, bien que ces emballages soient dits « écologiques », l'équipe de Crudessence n'en est pas pleinement satisfaite, car la culture du maïs est polluante et implique la plupart du temps des OGM. Face à ce constat, David, Mathieu et Simon cherchent toujours la solution la plus écologique, ce qui est loin d'être simple :

David *J'aimerais trouver quelque chose de mieux que le maïs. Ce serait le carton ou la fibre. Mais le problème, c'est que ce n'est pas transparent, donc les gens ne voient pas, alors qu'ici, à Crudessence, tout est dans la couleur, dans la présentation. C'est là que la limite commerciale arrive : est-ce que je peux livrer des boîtes à lunch en carton ? Oui, un jour certainement, mais je ne peux pas maintenant parce que les gens ne nous connaissent pas encore assez.*

Mathieu *Il faut vraiment inciter les gens à récupérer et à conserver leur emballage. Au bar à jus, si on y va avec nos contenants, cela permet d'économiser 50 cents. On encourage les gens à être responsables. Ça coûte cher les emballages écologiques.*

Simon *Pour le kombucha, on a diminué la taille de l'étiquette et on met juste un petit logo. Mais, encore là, il faut indiquer les codes nutritionnels sur les produits, on ne peut pas échapper à cela. Si on n'a pas de logo et de présentation, on ne peut pas jouer dans les sphères de marché. Il faut que le produit soit beau, attirant. On se retrouve alors, malgré tout, à jouer le jeu.*

Autre défi : conscientiser la population au « vrai » coût de l'alimentation. Cela reste au cœur du message de Crudessence.

David *On ne reconnaît plus le vrai coût de l'alimentation. Par exemple, le prix du brocoli au supermarché, ce n'est pas normal. Il y a un coût caché qu'on ne saisit pas, qui joue sur notre santé et notre économie aussi. Inévitablement, pour avoir un brocoli à si bas prix – ce qui peut paraître avantageux d'ailleurs pour le client –, il faut qu'on ait exploité quelqu'un quelque part, il faut qu'il y ait une monoculture intensive qui produit des tonnes de brocolis avec un rendement à 99 %. Il y a des gens qui sont victimes des pesticides et des fongicides. Il y a des coûts à tout cela, imputés à notre planète, à notre santé, à nos enfants, etc., mais ce n'est pas palpable, ce n'est pas écrit sur l'étiquette du produit. Quand on va chercher du brocoli et qu'on voit que le produit biologique est au double du prix du brocoli industriel, on peut penser qu'on se « fait avoir », mais non, au contraire, on y gagne énormément.*

Enfin, les acteurs de Crudessence vivent, dans leurs pratiques professionnelles, des défis d'ordre personnel. Pour David, l'un des défis, c'est de rester humble et prudent :

David *C'est d'ailleurs le défi de tous les entrepreneurs dont les projets fonctionnent et qui ont un feed-back positif de la société. Être humble, c'est reconnaître sa juste valeur mais éviter les dérapages. Parce qu'il y a là un piège qui peut nous entraîner en réalité vers le contraire du succès.*

Quant à Mathieu, son principal défi est celui de savoir juxtaposer le monde spirituel et le monde de l'entreprenariat : « *J'étais un moine, et gérer la paperasse, je trouve ça difficile.* » Simon parle aussi de l'importance de ne pas s'oublier au cœur de l'action : « *Par moments, quand on est plongé dans le travail, il faut se demander : "Mais où est-ce que je suis moi ?" C'est un peu le défi de tous les entrepreneurs qui ont à cœur leurs projets.* »

Voilà donc un tour d'horizon de l'univers bien « rafraîchissant » de Crudessence, qui invite à vivre l'écoalimentation avec joie et conscience, en plaçant la vie au centre de l'assiette, au cœur des choix et des pratiques. À vos fourchettes, citoyens !

POUR EN SAVOIR PLUS

Crudessence
<http://www.crudessence.com/>

MANIFESTE DE CRUDESSENCE

Nous travaillons à changer la façon dont notre société perçoit l'alimentation afin que cette dernière soit reconnue comme étant la pierre angulaire de la santé et du bien-être au sein d'une société florissante, en harmonie avec toute la vie qui l'entoure.

Pour nous, servir des aliments vivants qui à la fois nourrissent et régénèrent le corps constitue une occasion privilégiée d'informer les gens et de les inviter à se livrer à une réflexion plus approfondie, tout en accomplissant au quotidien des gestes responsables et empreints de respect. Pour ces raisons, nous optons pour une approche culinaire végétalienne, biologique, essentiellement crue, sans gluten, faite à la main qui privilégie les fournisseurs et maraîchers équitables et locaux. Au-delà de notre philosophie alimentaire, nous aspirons à aider chaque individu à se sentir vraiment vivant et à découvrir son plein potentiel.

Nous sommes engagés dans cette démarche en tant qu'écologistes, artistes, gastronomes, entrepreneurs, révolutionnaires, enseignants, étudiants et citoyens. Nous sommes passionnés, créatifs et curieux. Plus essentiellement, nous sommes solidaires et responsables, et nous nous efforçons d'être au service de notre communauté et du monde dans lequel elle croît.

À notre image, nous désirons créer une entreprise inspirante et inspirée qui encourage chacun de ses membres en lui offrant un salaire justement rémunéré, des opportunités d'apprentissage stimulantes et une communauté au sens collectif aiguisé. De cette façon, Crudessence est un modèle d'entreprise exemplaire, contribuant à la mise en place d'un Québec fier et durable.

Nous sommes au service de la vie.

Source : <http://www.crudessence.com/fr/a-propos-de-nous/notre-manifeste>.

4 La ferme pédagogique Marichel

De la terre à l'assiette

Sophie Tessier

Source : Ferme pédagogique Marichel

Pourquoi choisir l'axe de l'alimentation
pour faire de l'éducation relative à l'environnement ?
Parce que c'est un sujet qui rejoint absolument tout le monde :
tout le monde est concerné.
Et aussi parce qu'on s'est coupé du lien entre l'aliment et la terre.
La proportion des gens qui sont en production agricole diminue tout le temps.
Aujourd'hui, les producteurs forment moins de 2 % de la population du Québec.

MICHEL GENDREAU, la ferme pédagogique Marichel

Depuis les premières semences en 1995, un vaste jardin de réalisations a fleuri au sein de la ferme pédagogique Marichel, une entreprise agricole familiale située à Sainte-Agathe-de-Lotbinière. Pour les cofondateurs, Marielle Martineau et Michel Gendreau, l'intégration d'une dimension pédagogique aux activités de la ferme correspond à l'aboutissement d'un grand rêve : promouvoir l'éducation relative à l'environnement en l'associant à l'activité agricole et contribuer ainsi à recréer le lien entre la terre et l'assiette.

Les groupes scolaires, les vacanciers et le grand public ont ainsi désormais accès à une vraie ferme où ils peuvent séjourner. À quoi ressemble la journée de travail d'un producteur agricole ou d'un maraîcher de nos jours ? Quel chemin parcourt un aliment avant d'atterrir dans notre assiette ? Comment élève-t-on un mouton ? Susciter la curiosité des participants et leur faire vivre des expériences *in vivo* sont les axes pédagogiques privilégiés par une équipe dynamique afin de faire comprendre les liens qui existent entre l'environnement, l'alimentation et la santé. Chacune des activités est évidemment adaptée à l'âge et à la réalité du participant. Il est important de souligner que la ferme pédagogique Marichel est membre du réseau des Établissements verts Brundtland[1] et de l'Association des camps du Québec, qui lui a d'ailleurs décerné son prix Coup de cœur en 2005. De plus, la ferme pédagogique Marichel s'est vu décerner le Grand Prix du tourisme québécois 2008 – catégorie « Agrotourisme en Chaudière-Appalaches » par Tourisme Québec.

C'est en effectuant des visites sur le site de la ferme pédagogique Marichel et en conversant avec les membres de l'équipe qu'il m'a été possible de dégager les fondements, les pratiques, les réussites, les défis et les difficultés de cet organisme. J'ai donc rencontré Marielle, agricultrice, cofondatrice et membre du conseil d'administration ; Michel, cofondateur ; Louise, animatrice, directrice générale, membre du conseil d'administration et animatrice ; Marie-Ève, coordonnatrice des activités pédagogiques et promotionnelles ; Catherine, coordonnatrice des activités pédagogiques et promotionnelles ; Alexandra (Aya), fille des fondateurs, animatrice, chef de camp, accompagnatrice au camp international et membre du conseil d'administration ; Valérie, coordonnatrice du projet de coopération, et Séléna, employée et directrice générale.

1. Le réseau des Établissements verts Brundtland regroupe au Québec plus de 1400 établissements où sont réalisés des projets en faveur de l'environnement, la démocratie, la coopération, l'équité, la solidarité, la paix et les droits humains (<http://www.evb.csq.qc.net/index.cfm/2,0,1666,9457,0,0.html>).

LA PERTE DU LIEN ENTRE LA TERRE ET L'ASSIETTE : UN TERREAU FERTILE POUR DES PROBLÈMES SOCIOCULTURELS

Il y a à peine quelques décennies, les Québécois avaient accès, de près ou de loin, au milieu agricole. Dans les années 1950 et 1960, qui n'avait pas dans son entourage immédiat un grand-père agriculteur, une amie fermière, un oncle acériculteur ? Ces producteurs s'avéraient à l'époque une précieuse courroie de transmission, surtout pour les citadins, du lien à la terre nourricière. Aujourd'hui, à peine 2 % de la population du Québec produit la nourriture essentielle à 100 % de la population. Le paysage agricole a changé, et l'agriculture est devenue industrielle, marchande, impersonnelle, voire invisible. Les fermes sont devenues, pour la plupart, des entreprises de grande envergure que l'on ne peut plus visiter au hasard d'une promenade dominicale.

La distance qui s'est créée entre le « mangeur » et la terre a contribué à l'inconscience trop répandue dans nos sociétés en ce qui concerne l'utilisation et la conservation des ressources, à un désengagement à l'égard du maintien de l'équilibre des écosystèmes, à une déresponsabilisation sociale à l'égard de notre propre santé ainsi qu'à une exploitation des populations paysannes des pays en développement.

Louise constate que beaucoup d'enfants ne connaissent pas l'origine des aliments, même des aliments de base :

Louise *Une majorité d'enfants, aujourd'hui, n'ont pas la chance de visiter une ferme. Certains enfants nous demandent : « Pourquoi avez-vous mis les œufs sous les poules ? » D'où viennent les œufs et le lait, c'est, entre autres, ce que nous désirons qu'ils retiennent de leur passage à la ferme. Il y a tellement d'enfants et de gens qui découvrent tout cela avec surprise !*

Michel explique pourquoi il est important de connaître le lien entre l'alimentation, l'environnement et la santé :

Michel *Pourquoi est-ce important de savoir que l'œuf provient de la poule ? L'œuf, tu l'avales, tu le mets en toi. Il y a bien plus de conséquences à cela, notamment pour la santé, que les vêtements que tu portes, par exemple. Se nourrir, c'est le geste qui fait que tu vas continuer d'exister… Il y a plusieurs types de rapports à la terre chez les personnes et les populations à travers le monde. Ailleurs, au Sénégal par exemple, certaines communautés perçoivent l'environnement comme la terre nourricière. En Amérique du Nord, nous devons nous rappeler ces diverses manières d'envisager l'environnement et nous devons nous en inspirer. Cela nous enrichirait. C'est un peu comme la biodiversité : s'il*

ne restait qu'une seule espèce de maïs, le maïs serait en danger ; de la même façon, s'il ne nous reste qu'une seule façon de nous mettre en relation avec la terre, l'évolution de l'agriculture est en danger.

Cette préoccupation à l'origine de la ferme pédagogique Marichel semble être en étroite relation avec la finalité de l'éducation relative à l'écoalimentation, soit la construction d'un rapport harmonieux et privilégié au milieu de vie et aux liens entre alimentation, environnement et santé. En effet, comment construire notre identité, notre rapport aux autres et à l'environnement, sans liens authentiques et sans rapport réel avec notre maison de vie, notre *oïkos* ?

Les pratiques agricoles de la ferme pédagogique Marichel sont naturellement de type écologique. On trouve à la ferme des agneaux, des poules, une vache, un veau, des lapins, des chèvres, un jardin, un verger, des champs de soya et de céréales. Une forêt à proximité ouvre les horizons quant aux possibilités d'une agriculture viable au sein d'une diversité écosystémique. Dans ce contexte, les acteurs de la ferme pédagogique Marichel proposent aux participants et aux consommateurs un espace de réflexion et d'apprentissage propice à la remise en question de leurs habitudes de consommation alimentaire, de leur rapport à la santé, à la santé des milieux de vie et aux liens qui connectent ces éléments entre eux.

La ferme pédagogique Marichel répond à la problématique de la perte de connexion avec l'environnement et l'agriculture en accueillant le grand public, des groupes scolaires et des groupes pour le camp de vacances. Les acteurs proposent aux visiteurs plus qu'une simple visite : ils leur font « vivre » la ferme, le temps d'une journée ou d'un séjour. Qu'il s'agisse de la fabrication de pain ou du labourage des terres, en passant par les soins aux animaux, l'immersion est intégrale. De plus, la participation récente à des projets de coopération internationale ajoute aux activités de la ferme pédagogique Marichel une dimension sociale de conscientisation à l'égard des inégalités entre le Nord et le Sud, devenues pour le moins préoccupantes à plusieurs égards.

Ainsi, l'équipe de la ferme pédagogique Marichel agit à la fois dans une perspective environnementale (adoptant des pratiques écologiques) et dans une perspective éducative (informer, sensibiliser et conscientiser aux liens entre alimentation, environnement et agriculture). Ce double mandat se réalise à travers des activités à caractère ludique *in situ* dans un espace agréable et bucolique, qui semble favoriser les échanges et les rapports humains :

Marie-Ève *L'environnement, c'est aussi l'ensemble des relations avec tout ce qui est vivant : cela implique le respect. Quand je dis que la ferme Marichel est un lieu où l'on fait de l'éducation relative à l'environnement, je ne pense pas seulement à la nature. Je trouve qu'il y a une ambiance, un climat qui se crée à la ferme.*

LA PETITE HISTOIRE DE LA FERME PÉDAGOGIQUE MARICHEL

La ferme pédagogique Marichel, c'est l'histoire de Marielle et de Michel qui ont cheminé ensemble dans les années 1970 et 1980 vers un but commun, celui de l'éducation relative à l'environnement. Préoccupés au départ par des questions environnementales, Marielle et Michel furent d'abord impliqués dans les Clubs 4-H[2] du Québec, puis ils participèrent à la fondation de l'organisme Environnement Jeunesse[3] (ENJEU) vers la fin des années 1970. À cette époque, Michel poursuivait des études en loisirs à l'Université d'Ottawa et travaillait à Parcs Canada (au Parc national de la Mauricie) ; il se destinait à une carrière dans le domaine récréatif et touristique. Marielle, quant à elle, s'était engagée dans des études en informatique. C'est à cette époque que l'idée de lier agriculture et éducation relative à l'environnement germa dans l'esprit de Michel. Les deux amis délaissèrent alors leur domaine d'études respectif et poursuivirent cette piste.

Marielle et Michel désiraient toutefois expérimenter l'agriculture avant d'en faire un espace éducatif : c'était pour eux une question d'authenticité. Michel ne possédait pas de connaissances en la matière, mais Marielle avait grandi dans une ferme et connaissait les rouages de la réalité agricole. Ils décidèrent de tenter ensemble l'expérience de l'agriculture biologique à Saint-André-de-Kamouraska. À cette époque, l'agriculture biologique en était à ses balbutiements au Québec. Le couple paya un large tribut à s'improviser quasi pionnier en la matière. Les temps furent difficiles pour Michel et Marielle : pendant les sept ans qu'ils passèrent à Saint-André-de-Kamouraska, ils furent dans l'obligation de se trouver un emploi à l'extérieur afin de subvenir à leurs besoins et à ceux de leurs quatre enfants.

Plus tard, la ferme laitière des parents de Marielle fut mise en vente. La concrétisation de l'idée initiale de fonder une ferme pédagogique devint alors plus tangible. Le couple délaissa donc la ferme à Saint-André-de-Kamouraska et déménagea à Sainte-Agathe-de-Lotbinière. La ferme pédagogique Marichel naquit dans ce contexte :

2. Organisme sans but lucratif dont le premier club a été fondé en 1942 et visant à éduquer les jeunes à l'égard de la nature, de la forêt et de l'environnement. L'initiative éducative en écoalimentation des Clubs 4-H est présentée sur son site Internet à l'adresse <http://www.eco-alimentation.uqam.ca/categories/repertoire.html>.
3. ENJEU (ENvironnementJEUnesse) est un organisme sans but lucratif créé en 1979 et qui a pour but de développer chez les jeunes une conscience environnementale et une pensée critique en vue d'un agir socioécologique constructif (<http://enjeu.qc.ca/>).

Marielle *Nous étions dans la jeune vingtaine; instigateurs, penseurs, mais aussi bénévoles pendant des années. Michel et moi avions toujours travaillé avec les jeunes, à l'intérieur des Clubs 4-H et d'ENJEU. L'éducation relative à l'environnement avec les jeunes était donc quelque chose qui nous réunissait, que nous avions en commun. Mais il fallait bien gagner notre vie et donc travailler ailleurs… Pour Michel, la ferme était le milieu idéal pour faire de l'éducation relative à l'environnement, plus qu'un sentier en forêt ou plus qu'une rivière qu'on descend en canot. Nous étions de ceux qui voulaient la survie de la planète et la sauvegarde de l'environnement. La ferme, c'était l'endroit idéal parce que c'est un milieu où des gens vivent, gagnent leur vie et font en sorte que d'autres gens puissent y vivre. Beaucoup de choses y sont interreliées.*

Étroitement liées avec la nouvelle expérience d'agriculteurs de Michel et Marielle, les activités éducatives furent alors introduites à la ferme, et les contacts s'établirent progressivement dans la région. Le bouche à oreille fut le principal outil qui fit connaître l'organisme. Au cœur de cette activité grandissante, la ferme Marichel engagea une première employée dans la jeune vingtaine, Louise, qui occupera par la suite divers postes au sein de l'organisme, dont celui de directrice générale. Même si aujourd'hui Louise ne travaille plus à temps plein à la ferme Marichel, son implication incessante au fil des ans en fait aujourd'hui une personne-ressource clé :

Louise *Quand je suis arrivée à la ferme Marichel en 1995, c'est Michel qui s'occupait du côté agricole, des champs, des animaux et de la ferme pédagogique. Le téléphone se trouvait dans la maison pour les réservations. À cette époque, je poursuivais des études à l'université et j'aimais cela – j'ai toujours aimé l'école –, mais après avoir passé l'été à la ferme j'ai décidé d'animer les groupes scolaires à l'automne et de ne pas retourner à l'université. À partir de ce moment, j'ai loué la maison voisine et j'y ai habité pendant sept ans. Par la suite, il y a eu une grève des enseignants, et les écoles ne faisaient plus de sorties scolaires. Michel se sentait responsable parce que j'avais tout lâché et que je me retrouvais sans travail. Finalement, il a pu trouver une subvention. Ce n'était vraiment pas grand-chose, mais à partir de ce moment-là j'ai commencé à travailler à temps plein. J'ai toujours été passionnée par l'alimentation. Faire le lien avec l'alimentation et l'agriculture, être avec des enfants, c'était mon envie de faire quelque chose pour que le monde aille mieux ! Même si j'ai étudié en psychologie et en orthophonie, et que ce nouvel emploi ne concordait pas spécifiquement avec mes études, j'avais besoin de contribuer au changement. Le projet de la ferme pédagogique Marichel correspondait parfaitement à ce besoin.*

Les quatre enfants de Michel et Marielle (trois garçons et une fille), devenus de jeunes adultes, s'impliquèrent aussi à divers niveaux et chacun à sa manière dans la ferme familiale.

Aya *Mes frères et moi sommes tous différents. Nous nous sommes beaucoup impliqués dans le projet de nos parents, chacun à notre façon. Mes deux grands frères ont commencé à l'âge de 12 ans à faire la cuisine pour le camp de vacances. Le volet Animation et accueil était important chez nous, mais, pour mes frères, ce sont plutôt les « travaux de la ferme » comme la conduite des tracteurs qui les ont attirés très tôt. Quant à moi, j'aimais plutôt être avec les gens, surtout les enfants. C'est pour ça que j'ai choisi le volet Animation. Nous nous impliquons toujours dans la ferme aujourd'hui, plus ou moins intensément en fonction des moments.*

Avec le temps, les diverses activités du projet ont pris forme : camp de vacances avec séjour sur place, sorties scolaires d'une journée ou plus, séjours familiaux de fin de semaine, projets de coopération internationale. Dans ce contexte agroalimentaire authentique, l'initiative pédagogique se centre naturellement sur l'alimentation. Cependant, le fil conducteur de l'environnement dans son ensemble reste omniprésent et justifie les activités qui mettent l'accent sur différentes problématiques, par exemple la gestion des déchets et les changements climatiques. L'équipe grandissante s'est enrichie de nouveaux employés. Depuis quelques années, elle comprend environ une dizaine de personnes durant la saison estivale : une coordonnatrice ou un coordonnateur, un chef animateur, plusieurs animateurs, une cuisinière ou un cuisinier et une agricultrice. Un noyau stable de quelques personnes assure la transmission des valeurs de l'organisme et des savoirs liés à l'animation dans le contexte de la ferme. Les employés viennent des milieux de l'animation ou de l'agriculture.

Louise *Les employés recherchés doivent souvent animer des groupes ; ils doivent aimer les enfants et se sentir à l'aise avec eux. Ce sont des qualités essentielles, tout comme le partage des valeurs à la base de la ferme Marichel. Nous avons toutefois déjà engagé des gens qui possédaient seulement de l'expérience en agriculture traditionnelle. Ces personnes ont découvert par la force des choses le volet pédagogique, puis le volet bio et alternatif. Lors de leur passage à la ferme, ils se sont rendu compte de l'ampleur de la tâche éducative.*

La dynamique d'apprentissage s'enrichit aussi d'ateliers donnés par des experts, tels que des vétérinaires et des agronomes qui viennent rencontrer les jeunes.

Aya *Nous avons, entre autres experts, « l'agronome moutons », Manon, qui sait tout des moutons. Manon vient parler aux enfants, et nous pouvons nous fier à la justesse de l'information qu'elle divulgue. Nous recevons aussi la visite de vétérinaires. Une fois, en compagnie d'un vétérinaire, justement, nous avions écorné un petit veau avec un groupe d'enfants plus âgés. Le vétérinaire a même invité un des enfants du groupe à faire une petite piqûre à l'animal !*

Le contexte éducatif de la ferme Marichel est ainsi une invitation à vivre la ferme en associant à cette expérience une démarche réflexive. L'agriculture pratiquée ici adopte des méthodes alternatives à l'agriculture traditionnelle. Cependant, la prise de position face à ces pratiques n'est pas inculquée de façon dogmatique aux participants. L'action éducative vise à permettre aux participants de s'informer et de comprendre afin d'être en mesure de faire des choix éclairés.

La question des différences et des inégalités entre le Nord et le Sud est également abordée, en particulier par le commerce équitable, et donne lieu à des activités *in situ* et ailleurs. Ainsi, la ferme Marichel organise pour les adolescents un stage de 20 jours dans une communauté du Costa Rica. Ce séjour permet aux jeunes d'évoluer dans un contexte écologique et culturel différent et intimement lié à l'agriculture.

Valérie *Notre projet international est typiquement marichellois. Au Costa Rica, nous nous intéressons principalement à l'agriculture et aux paysans de là-bas. C'est comme si nous arrivions avec ces lunettes-là. Habituellement, un groupe d'élèves qui se rend dans un contexte « international » ne s'intéresse pas nécessairement à l'agriculture, sinon parmi tant d'autres. Nous, par contre, nous nous rendons dans une petite communauté de paysans qui vit principalement de l'agriculture. Nous allons à leur rencontre pour vivre avec eux, pour voir comment se pratique l'agriculture là-bas. C'est passionnant !*

À la ferme Marichel, s'interroger sur la provenance et la production des aliments est une activité habituelle. Les jeunes participants qui vivent le projet de coopération sont aussi amenés à s'engager dans une démarche de questionnement et d'investigation sur les aliments produits à l'extérieur du pays.

L'ENVIRONNEMENT, L'ALIMENTATION, LA SANTÉ ET L'ÉDUCATION : DES THÈMES AU CŒUR DES ACTIVITÉS ÉDUCATIVES

Les programmes de camps de vacances portent des noms évocateurs, tels que la Mini-ferme (pour les enfants de 5 à 10 ans), l'Original (6 à 10 ans), le Temps-temps (8 à 12 ans), le Marichel-gourmand (8 à 12 ans) et l'Accro-ferme (12 à 16 ans). Les activités proposées par la ferme Marichel sont diverses et concrètes. Par exemple :

- nourrir les animaux de la basse-cour ;
- aider l'agricultrice à prendre soin des moutons (les nourrir, les peser, les déplacer) ;
- ramasser les œufs ;
- participer à la traite de la vache ;
- donner le biberon au veau et aux agneaux ;
- jardiner et récolter des fruits et des légumes ;
- cuisiner ;
- faire du pain, du beurre et du jus de pomme ;
- fabriquer de la laine ;
- fabriquer une chandelle en cire d'abeille ;
- observer le mode de production du miel ;
- vivre une expérience à la cabane en bois rond ou au tipi ;
- découvrir le mode de vie des Amérindiens et des colonisateurs ;
- parcourir les champs en tracteur et à pied ;
- marcher en forêt, se rendre à la rivière.

Par ces activités, quelles représentations de l'environnement, de l'alimentation, de la santé et de l'éducation caractérisent le projet éducatif de la ferme Marichel ? Quelles valeurs souhaite-t-on transmettre ? Quelles sont les approches et les démarches pédagogiques adoptées ?

L'environnement : une trame transversale

Dans l'ensemble, l'idée d'environnement guide les activités de la ferme Marichel. Michel souligne l'importance de reconnaître les liens entre l'environnement physique et l'environnement humain. Pour Louise, l'environnement est une réalité transversale et omniprésente, à la fois comme un environnement « problème » et un environnement « milieu de vie » :

Louise *Ah ! quand je pense trop à l'environnement, c'est désespérant… Je trouve qu'il est minuit moins deux secondes ! Vraiment… C'est sûrement pour ça que je continue à travailler à la ferme… Si je m'abandonne à*

me questionner sur l'avenir, c'est un profond désespoir pour moi. Et je ne suis vraiment pas une fille négative ! Il y a beaucoup de problèmes, mais peu ou pas d'actions politiques. Il y a toujours quelque chose plus important que de se préoccuper des questions environnementales. Pour moi, l'environnement, ce n'est pas seulement un sujet ou un thème important dans une liste de thèmes : c'est au-dessus de tout, c'est l'environnement dans lequel on vit.

Séléna perçoit surtout l'environnement comme un « milieu de vie » où vivre ensemble et tisser des liens sociaux :

Séléna *Dans le projet de la ferme Marichel, on accorde une grande importance à la relation entre les participants aux activités. Il s'agit de tisser des liens familiaux, de porter attention à chaque personne, de mettre l'accent sur l'estime de soi, de respecter les autres. L'environnement humain est essentiel.*

Enfin, les activités internationales de la ferme Marichel témoignent de la conscience qu'ont les acteurs d'un environnement global, à l'échelle de la biosphère.

Valérie *L'environnement est tellement vaste ! C'est le milieu qui nous entoure, avec les champs ; c'est l'air qu'on respire, c'est la planète comme environnement global… On veut rapprocher les paysans du Nord et du Sud. On le fait beaucoup en parlant avec les jeunes, en les conscientisant, en leur montrant sur la carte du monde d'où viennent les aliments, en faisant des activités comme le Repas du partage… Cet été, il y a des personnes de différentes nations qui sont venues à la ferme. Nous avons eu une animatrice d'Haïti. Elle parlait des « bateyes » (campements agricoles et lieux de vie des coupeurs de canne à sucre) et de la production de canne à sucre en Haïti et en République dominicaine. Ce serait intéressant d'accueillir des jeunes d'ailleurs pour qu'ils découvrent notre agriculture. Nous emmenons les jeunes au Costa Rica, mais ce serait bien que l'échange se fasse dans les deux sens.*

Une alimentation savourée et ludique, à la convergence de l'environnement, de la santé et des questions agricoles

Pour les acteurs de la ferme Marichel, l'alimentation est la porte d'entrée du rapport à l'environnement.

Michel *Pourquoi choisir l'axe de l'alimentation pour faire de l'éducation relative à l'environnement ? Parce que c'est un sujet qui rejoint absolument tout le monde : tout le monde est concerné. Et aussi parce qu'on s'est éloigné de l'alimentation. La proportion des gens qui sont en production agricole diminue tout le temps. Aujourd'hui, les producteurs forment moins de 2 % de la population du Québec. Il y a une génération, les producteurs étaient 10 fois plus nombreux. Et il y a deux générations, ils étaient plus de 50 % de la population.*

Pour les acteurs de la ferme Marichel, l'éducation permet une prise de conscience des liens qui existent entre l'alimentation, l'environnement, la santé et l'agriculture, y compris la dimension économique de ces réalités.

Louise *L'éducation est importante, car les gens sont déconnectés et ne font pas de liens entre ce qui se trouve dans leur assiette, l'environnement et la santé. Il y a le lien entre la terre et l'assiette, mais il y a aussi le lien entre ton assiette et toi-même. C'est global. Si je choisis de manger un ananas équitable (et je suis loin d'avoir toujours les moyens de le faire), je me dis que la personne qui l'a cultivé doit aussi pouvoir bien manger, être en bonne santé. Si j'achète du café équitable, je suis satisfaite de mon choix, espérant que cela serve à une meilleure qualité de vie pour quelqu'un d'autre sur les lieux de production.*

Valérie *Nous parlons de l'alimentation quand nous disons aux enfants qu'avoir des agneaux à la ferme, ce n'est pas juste parce qu'ils sont mignons, mais parce que c'est une production d'élevage dans le but d'en faire de la nourriture, de la distribuer et de la consommer.*

Marielle *L'alimentation, pour moi, ça veut dire quelque chose de bon, quelque chose de simple. Malheureusement, le système agricole en Occident est devenu bien compliqué, et le consommateur moyen consomme des produits alimentaires qu'il achète dans un supermarché. Souvent, pour faire des choix différents, il faut vraiment être convaincu et aller faire le marché ailleurs que dans les grandes chaînes. Pour beaucoup de gens, il n'y a plus de lien entre ce que l'on mange et la terre. On ne sait pas d'où viennent les aliments. C'est comme si manger ou s'alimenter, c'était devenu quelque chose de banal. Beaucoup de gens n'ont pas conscience du bienfait qu'on en retire et de l'impact trop souvent négatif que ça peut avoir sur la terre.*

L'alimentation est aussi associée au plaisir, aux sens, à la lenteur et à la convivialité :

Aya *J'ai plein d'odeurs dans ma tête quand je pense à l'alimentation ! L'alimentation est un plaisir, un bonheur. J'aime manger, je suis gourmande, j'aime cuisiner. Bien sûr, l'alimentation, c'est surtout un besoin. Mais pour moi, c'est vraiment un bonheur de manger, de partager un repas, c'est un moment convivial aussi. La cuisine, c'est vraiment ça : tu épluches les patates, tu parles, et ça laisse place à plein de discussions et d'échanges. Pour les plats déjà préparés, ça prend 30 secondes pour les faire chauffer au micro-ondes et 30 secondes pour les manger ! Parce que si tu n'as pas le temps de cuisiner les plats, tu n'as pas le temps non plus de les manger ! Chez nous, quand je reviens de l'école, je prends le temps de cuisiner. C'est un plaisir. J'aime ça* […] *Les repas « prêts à manger », ça n'existe pas dans mon alimentation et je mange le moins possible d'aliments qui viennent de l'autre bout du monde.*

Valérie *Quand les enfants viennent à la ferme Marichel, chaque repas est présenté avant de le manger : « Regardez, ici on a de bons légumes du jardin ; c'est important de manger des légumes, c'est bon pour la santé. » Mais on n'ira pas détailler le Guide alimentaire ! On va leur dire qu'on mange ici des aliments de chez nous qui sont sains et bons. On essaie de leur apporter beaucoup de légumes, diversifiés et colorés. Souvent, les enfants mangent ici plus de salade qu'ils n'en mangent chez leurs parents, juste parce que les légumes sont présentés d'une autre façon, parfois ludique !*

Pour les acteurs de la ferme Marichel, l'alimentation qu'ils cherchent à adopter dans leur vie quotidienne et qu'ils valorisent par leurs activités éducatives est d'origine locale ou de production équitable, préparée maison, dans la convivialité. Elle est connectée à l'environnement, à la santé tant des personnes que des milieux de vie, à l'activité agricole et aux aspects socioéconomiques, culturels et autres de la nourriture, rejoignant ainsi ce que nous appelons l'écoalimentation.

La santé : une toile de fond liée à l'alimentation et à l'environnement

Nos rencontres ont permis de mettre en lumière certains éléments de représentation de la santé au sein de l'équipe de la ferme pédagogique Marichel. La santé évoque des idées et des images différentes pour chaque personne. Pour Aya, par exemple, être en santé signifie « *ne pas être malade* ». Pour Valérie, la

santé est à la fois physique et psychologique. Malgré la diversité de leurs points de vue, pour l'ensemble des personnes interrogées la santé est étroitement liée à l'alimentation, au mode de vie et à l'environnement :

Valérie *La santé, c'est bien manger, bien s'alimenter, être actif, être bien dans sa peau. Bien sûr, on n'a pas toujours le contrôle sur la santé, mais on sait que notre mode de vie et notre alimentation peuvent affecter notre santé ou, au contraire, la préserver.*

Marie-Ève *Il y a beaucoup de maladies qui sont liées à l'alimentation. En Amérique du Nord, il s'agit peut-être davantage d'obésité, mais beaucoup de cancers sont aussi liés à l'alimentation, à tout ce qui est « trafiqué » dans l'agriculture ou dans l'environnement. Le rythme de vie et le stress affectent la santé aussi.*

Louise *La santé, c'est bien plus que l'alimentation. C'est l'air qu'on respire. Par exemple, la colle sur tes panneaux d'armoire de cuisine peut affecter ta santé.*

Ainsi, la santé des personnes est liée à la santé des milieux de vie. « *Le respect de l'environnement mène à une meilleure santé humaine* », avance Marie-Ève. Les acteurs de la ferme Marichel mettent également l'accent dans leurs discours et dans leurs activités éducatives sur le fait que la santé est un état d'équilibre : « *Un équilibre entre la santé physique*, *la santé intellectuelle et la santé émotive* », souligne Louise. En somme, la santé est une toile de fond, une dimension transversale de l'action éducative de la ferme Marichel.

Une éducation expérientielle et ancrée dans le lieu

À la ferme Marichel, l'éducation se déroule dans un contexte non formel, lors de visites en groupe ou en famille, ou encore en camps de jour. Cependant, des liens se tissent également avec le milieu de l'éducation scolaire sous forme de collaborations ponctuelles avec des enseignants. Les activités sont alors arrimées aux souhaits des partenaires et au programme scolaire. Mais il va sans dire qu'ici, l'éducation ne se limite pas à la transmission d'informations : elle prend la couleur particulière de l'approche expérientielle favorisant l'intégration de savoirs de divers types.

Marielle *À la ferme Marichel, nous avons de la chance : nous ne sommes pas dans une salle de classe et il est possible d'apprendre autrement. Les enfants et les visiteurs réalisent des apprentissages à travers l'expérience au sein de la ferme* […] *On dit souvent que les meilleurs animateurs, ce sont les animaux ! Parfois, lorsque l'on reçoit des jeunes à problèmes, le meilleur thérapeute peut être le chien, le chat, la vache. Nous avons reçu l'été passé un enfant référé par le Centre jeunesse. Il prenait*

beaucoup de médicaments. Quand je l'ai vu à genoux dans l'enclos, nez à nez avec trois ou quatre agneaux, très calme, j'ai compris qu'il fallait lui laisser tout le temps pour vivre ça, c'était très bénéfique.

L'éducation déployée à la ferme Marichel est non seulement expérientielle, mais également ludique, amusante et participative :

Aya *Nous parlons d'environnement, de santé et d'alimentation, mais nous voulons aussi transmettre aux enfants que c'est amusant d'être vrai et authentique et d'avoir du plaisir. Ce que j'aime vraiment ici, ce sont les relations humaines, et c'est faire comprendre aux enfants que l'on peut être bien dans sa peau et qu'on peut avoir du plaisir. Pour moi, le contenant est plus important que le contenu. La relation est plus importante que l'information ou le message. Par exemple, tu as beau tout savoir sur l'apiculture, si tu n'es pas en relation avec le groupe d'enfants, si tu ne les regardes pas un à un, si tu ne vois pas qu'ils sont fatigués d'être assis, ce que tu leur dis ne les atteindra pas. Alors, regarde les enfants, sois attentif à ce qu'ils vivent.*

Fait intéressant, certains animateurs, comme Aya, ne se voient pas vraiment comme des éducateurs au sens traditionnel du terme, mais comme des personnes vivant certaines réalités agricoles et qui partagent leur expérience avec les visiteurs :

Aya *Je ne me considère pas vraiment comme une éducatrice, mais un peu quand même, puisque j'ai grandi dans le milieu agricole et que je peux faire de l'éducation à propos de certaines choses. Je me sens en mesure de réaliser des activités éducatives sur l'agriculture déployée à la ferme Marichel et sur les réalités agricoles et environnementales québécoises. Je ne me sens pas éducatrice dans le sens que les enfants ne viennent pas ici pour « se faire éduquer » : ils viennent ici pour apprendre en s'amusant à propos de choses qu'ils ne connaissent pas ; ils viennent découvrir, ouvrir les yeux. Je me sens davantage comme une semeuse de plantes. En tant qu'animatrice, je plante des arbres dans la tête des enfants.*

Comme le confirme Catherine, la ferme est elle-même porteuse de messages qui n'ont pas forcément besoin d'interprétation et qui enrichissent beaucoup l'intervention éducative :

Catherine *On peut faire de l'éducation partout, mais le lien est fort et direct dans une ferme. On ne fait pas semblant. Tous les éléments sont là pour former la boucle.*

Aussi, le projet de coopération internationale au Costa Rica fait prendre conscience aux jeunes que par leurs choix en matière d'alimentation ils peuvent exercer un pouvoir politique.

Valérie *Lorsque nous mangeons le matin, nous faisons généralement des choix. Parfois, nous mangeons quelque chose tout simplement parce que c'est bon au goût, sans nous poser de questions. Mais, de plus en plus, les gens sont amenés à se poser des questions. Par exemple, est-ce que la façon dont ma banane a été produite est respectueuse des paysans qui l'ont cultivée, respectueuse de l'environnement ? Est-ce que j'ai envie de manger ce fruit produit dans ces conditions spécifiques ? De plus en plus, les gens se posent des questions sur ce qu'ils mangent et essaient d'être informés. Les jeunes qui vivent le projet de coopération acquièrent encore plus rapidement cette attitude critique.*

Les animateurs marichellois font appel à des approches et à des stratégies pédagogiques convergentes et complémentaires entre elles. Les animateurs adoptent des approches pédagogiques expérientielle, cognitive, sensorielle, coopérative, créative, artistique, conviviale, ludique, affective et pragmatique en les associant à une pédagogie de terrain.

Catherine *Ce sont des animations sur le terrain : toucher, goûter, participer, voir… tout en recevant des informations. Par exemple, nous faisons avec les enfants une visite de la bergerie et des bâtiments agricoles. Les enfants découvrent les animaux. Nous leur expliquons le rôle des béliers, des brebis. Nous leur posons des questions, nous les amenons à réfléchir, à trouver les réponses. Nous leur montrons aussi les silos où nous gardons la nourriture, nous les amenons à goûter et toucher. L'été, les enfants participent aux travaux de la ferme, aux soins et à l'alimentation des animaux. Nous faisons des animations de transformation (fabrication de beurre, de pain, de jus de pomme) et des créations artistiques avec du bois et de la laine.*

Louise *Sur le terrain, notre objectif premier reste de faire participer les visiteurs, petits et grands, aux activités agricoles qui se déroulent sur la ferme, avec les agriculteurs : faire les foins, les soins des animaux, les pesées, les naissances d'agneaux, les labours, les semis et l'extraction de miel. Des activités ont été ajoutées afin de compléter les programmes : transformation de la laine, traite de la vache, fabrication de pain, apiculture, jardinage, excursion dans le temps*[4].

4. Une telle approche est développée dans l'article de Louise Fortin (2004).

L'action éducative menée à la ferme Marichel porte aussi sur l'agriculture biologique, sans pour autant être dénonciatrice ou moralisatrice envers l'agriculture intensive.

Louise *J'ai toujours senti que les fondateurs, Marielle et Michel, ne voulaient pas dénigrer l'agriculture traditionnelle par rapport à l'agriculture biologique. Avec les enfants, nous visitons nos voisins qui possèdent une ferme laitière, qui n'est pas une ferme biologique. Nous reconnaissons que ce n'est pas si simple que ça pour les fermes, être bio ! Nous voulons surtout que le public mette en place une démarche de réflexion et de questionnement… Personnellement, je crois que le cheminement personnel et réflexif a un plus grand pouvoir et davantage d'impact que d'imposer une vision.*

Tout en étant ancrée dans le milieu de vie local, l'action éducative de la ferme Marichel fait appel à une approche globale, établissant des liens entre les problématiques socioécologiques d'ici et celles qui sont éloignées ou globales. On y retrouve une approche holistique qui vise à porter un regard d'ensemble sur les réalités environnementales dans toute leur complexité.

Aya *Vertige, c'est la mascotte de la ferme. C'est un ver de terre qui est fait avec un tuyau de sécheuse, recouvert d'un tissu brun. Vertige se présente et dit aux enfants : « D'après vous, qu'est-ce qui est le plus important à la ferme ? Je vous laisse toute la journée pour y penser. » À la fin de la journée, un animateur fait dérouler un long fil en écoutant la réponse de chacun des enfants. Il fait lever la main aux enfants et le fil est distribué à ceux qui donnent une réponse, peu importe laquelle (tracteur, légumes, animaux, fermier, etc.). Une dizaine d'enfants s'accordent en général pour dire que le plus important, à la ferme, c'est le tracteur. À ce moment, tous les enfants qui avaient donné une autre réponse ont comme ordre de lâcher le fil. Mais la toile ne tient alors plus ! On essaie alors avec une autre réponse, les animaux par exemple – car sans animaux, ce n'est pas vraiment une ferme –, et ainsi de suite… Alors, on comprend que tout est important et que tout est relié. C'est important aussi de comprendre que ce que l'on mange, ça vient d'une ferme. Que la ferme soit une ferme d'ici ou une ferme au Costa Rica qui a fait pousser des bananes ou des oranges.*

Ainsi, à la ferme Marichel, les acteurs tentent de « créer un contexte d'éducation et d'action convivial, invitant, dynamique, basé souvent sur des interactions de groupe » (Fortin, 2004). Ils développent des jeux de rôles, entre autres lors de l'activité du Repas du partage, permettant d'imaginer les conditions de vie de personnes dans d'autres pays.

Catherine *Lors du Repas du partage, nous séparons les enfants en groupes, chacun représentant un certain type de pays : pays riches, en voie de développement, sous-développés. Chaque table (correspondant à un groupe de pays similaires) reçoit un repas. Les repas sont différents. Les « riches » reçoivent un grand repas. Les « sous-développés » ont un bol de riz froid pour tous. C'est un jeu, mais ça provoque un débat…*

Un autre jeu permet aux participants d'endosser les rôles des membres d'une commission sur l'agriculture et d'analyser les divers intérêts et positions qu'on peut retrouver dans un tel débat, développant ainsi leur esprit critique.

Louise *Dans ce que nous appelons notre Grand jeu, il y a des thèmes sur les déchets, l'eau, la forêt et l'agriculture. Lorsque la Commission nationale sur l'avenir de l'agriculture a eu lieu, nous avons fait avec les jeunes à la ferme une mini-commission nationale sur l'avenir de l'agriculture. À la fin de cet été, nous avons réuni tous les apports des jeunes sous la forme d'un mémoire. Il y a donc un angle politique à nos activités. Nous abordons par exemple le sujet du commerce équitable, celui des relations Nord-Sud… Bien entendu, nous adaptons le niveau de discussion et de réflexion à l'âge des participants.*

Les acteurs de Marichel s'engagent dans la conception d'activités éducatives de façon cohérente et avec authenticité. « *La réflexion et les stratégies, nous les cherchons dans notre cœur. Les gens d'ici croient en l'importance de revoir le rapport à l'alimentation et vivent selon leurs convictions. Il y a beaucoup d'implication personnelle* », souligne Catherine.

Quant à la source du savoir, c'est le lieu lui-même : les activités éducatives sont souvent basées sur ce qu'il y a autour, sont ancrées dans les traditions et le milieu locaux, visent la réalisation d'apprentissages dans et par le lieu[5].

L'action éducative de la ferme Marichel est en effet imprégnée d'une philosophie biorégionaliste, qui s'exprime notamment par un certain mouvement de retour à la terre. Il ne s'agit pas ici d'un retour à la manière de vivre des années 1930, mais d'un mode vie adapté à la modernité, qui n'abandonne pas toutefois les saines pratiques agricoles que l'industrialisation a délaissées. Il s'agit de promouvoir une gestion socioécologique de nos modes de production et de consommation alimentaires, dans une vision d'ensemble d'une économie régionale et solidaire. Les efforts de la ferme pédagogique Marichel vont dans ce sens, non seulement grâce aux pratiques agricoles et maraîchères, mais aussi grâce aux programmes offerts aux camps de vacances et aux écoles.

5. La pédagogie du lieu (Orr, 1992) devient ainsi le levier pour réaliser des apprentissages ancrés dans la ferme, d'une manière authentique et significative.

L'ÉCOALIMENTATION : UN MODE DE VIE

Issue du rêve de Marielle et Michel, la ferme pédagogique Marichel est ainsi devenue une réalité pour les quelques centaines de personnes qui la visitent chaque année. Située dans le cadre bucolique de Sainte-Agathe-de-Lotbinière, la ferme est un lieu de vie où toute une équipe d'animateurs passionnés proposent d'expérimenter des activités agricoles pour retrouver le lien qui relie la terre à l'assiette.

Malgré les défis budgétaires qui sont monnaie courante chez bien des organismes sans but lucratif comme celui-ci, les acteurs de la ferme Marichel sont persuadés que l'application de principes comme ceux de l'agriculture biologique et de la consommation de produits locaux et équitables contribue à un développement soutenable sur les plans socioculturel, économique et environnemental. Ces acteurs mettent en application ces principes dans leur cheminement personnel et professionnel en vivant l'écoalimentation au quotidien.

POUR EN SAVOIR PLUS

La ferme pédagogique Marichel
<http://www.fermemarichel.com/>

5 Le Jardin des Premières-Nations

Perspectives autochtones

Thierry Pardo

Source : Jardin botanique de Montréal (Michel Tremblay)

La façon dont on parle de la Terre, ça nous vient de la tradition,
des anciens. Quand tu es conscient que tu es relié aux plantes, à l'eau,
à l'air, aux animaux, tu ne peux pas en parler de façon détachée.
Tu en parles d'une façon très personnelle comme si ça faisait partie
de toi-même, comme si c'était ta mère, ta sœur.
Tu en parles de façon vivante.

SYLVAIN VERREAULT, Jardin des Premières-Nations

Le Jardin des Premières-Nations, tout comme le Jardin chinois et le Jardin japonais, est l'un des jardins culturels du Jardin botanique de la Ville de Montréal. Le Jardin botanique, l'Insectarium, le Biodôme et le Planétarium contribuent aux activités éducatives scientifiques offertes par la Ville de Montréal dans le cadre de son « Espace pour la vie ». Bien qu'un jardin entièrement consacré aux Premières Nations ait été prévu dans les plans d'origine du Jardin botanique, fondé en 1931, il a fallu attendre 2001 pour le voir naître. La crise d'Oka et le tricentenaire de la Grande Paix n'ont sans doute pas été étrangers à l'aménagement de ce jardin.

L'idée d'aller chercher dans ce jardin des éléments pour illustrer la diversité des conceptions et des pratiques du domaine de l'écoalimentation et de l'action éducative à cet effet ne s'imposait pas *a priori* comme une évidence. En effet, d'autres activités du Jardin botanique, comme les Jardins-jeunes – qui proposent aux enfants de vivre une saison entière de jardinage –, paraissaient présenter davantage de liens avec une telle éducation. De plus, les cultures amérindiennes n'abordent pas de façon cloisonnée les différentes dimensions du rapport au monde, notamment l'alimentation. Ainsi, les acteurs du Jardin des Premières-Nations eux-mêmes n'avaient jamais envisagé de parler de l'alimentation isolément des autres aspects de leur culture, puisque les pratiques, les croyances et les rites amérindiens ont souvent un lien avec celle-ci. Or, c'est précisément parce « tout est relié » que le rapport à l'alimentation s'insère ici adéquatement dans la perspective d'une éducation relative à l'écoalimentation, qui met l'accent sur les liens entre alimentation, environnement et santé.

Cependant, la conscience de l'approche holistique ne suffit pas à appréhender toutes les nuances de signification des réalités autochtones qu'apporte une immersion dans le Jardin des Premières-Nations. En entrant dans ce jardin, le visiteur perd les repères habituels de nos sociétés nord-occidentales industrialisées. Les mots « éducation » ou « environnement » doivent être réinterprétés, voire remplacés par d'autres termes, comme nous allons le voir dans les sections qui suivent. L'idée de santé et celle d'alimentation doivent également être saisies et comprises de manière contextuelle, dans une perspective culturelle différente. Cette approche de l'univers amérindien dans le cadre de l'espace limité de la visite d'un site aménagé constitue d'ailleurs le défi le plus important qui se pose aux acteurs du Jardin des Premières-Nations. Ceux-ci relèvent pourtant ce défi de manière pertinente et significative, grâce à leur authenticité et à la qualité de la rencontre qu'ils offrent à ceux qui vont vers eux.

LA MISSION ET L'ORIENTATION ÉDUCATIVE DU JARDIN DES PREMIÈRES-NATIONS

Au Jardin des Premières-Nations, j'ai rencontré Sylvie Paré, agente culturelle et coordonnatrice de l'équipe d'animateurs, ainsi que Mélissa, Élizabeth, Simon, Christian, Bérénice et Sylvain, animateurs autochtones. Ces personnes m'ont guidé vers une meilleure compréhension de leur « territoire » éducatif. J'ai également eu la chance d'assister à des activités d'animation.

La double mission du jardin est clairement résumée par ses acteurs.

Sylvie *La mission du Jardin des Premières-Nations est de montrer les liens qu'entretiennent et qu'entretenaient les Autochtones avec la nature, et d'exprimer le lien entre l'humain et le monde végétal, un lien très important pour le maintien de la biodiversité.*

Mélissa *Une mission fondamentale du Jardin des Premières-Nations, c'est d'abolir les frontières interculturelles dressées par l'ignorance et l'intolérance.*

Le Jardin des Premières-Nations cible différents publics : les groupes scolaires au printemps et à l'automne ; le grand public ; les enfants en camps de jour ; des groupes pour des événements spéciaux ou des activités sur commande.

Les activités pédagogiques sont adaptées à ces publics visés. Le jardin offre aussi des activités transversales : par exemple, *L'époustouflante leçon de médecine wendat*, un conte présenté à l'automne dans le cadre d'une plus vaste programmation culturelle, ou encore l'intervention de différents artistes ou artisans qui sont invités tout au long de la saison pour rencontrer le grand public.

Il est à noter que, dans la culture des Premières Nations, l'oralité joue un rôle déterminant. Au Jardin, les scénarios et autres productions écrites occupent un espace minimal et sont surtout destinés à la relation avec les enseignants et les partenaires. Au sein de l'équipe du Jardin, la transmission orale et la formation de terrain sont essentielles au développement professionnel des acteurs qui animent les activités éducatives.

Christian *Si tu marches avec moi dans le jardin, je vais te parler beaucoup de ce que l'on m'a transmis dans ma famille. C'est sûr qu'il y a au Jardin des endroits spécifiques pour la cueillette, l'horticulture, les habitations…, mais je commence en parlant de ma mère et de mon grand-père… C'est important pour moi de parler d'eux.*

Sylvain *Quand on engage un étudiant ou un animateur qui arrive de la ville, qui est amérindien, mais qui n'a connu que la ville, il faut bien sûr commencer par le former. On ne le forme pas seulement pour son*

interaction avec le public, on le forme pour lui-même, pour qu'il retrouve le goût de sa culture. C'est ce que j'aime. Je voudrais que l'animateur raconte ses expériences, son cheminement. Même si c'est en ville, il y a quand même un cheminement, des racines qu'il a recherchées, une culture qui l'a attiré. Mais, au début, c'est pour lui-même qu'il doit faire cette réflexion, pas pour le public.

Ainsi, d'une activité scolaire à l'autre, malgré l'adaptation du vocabulaire et quelques différences particulières et contextuelles, la rencontre avec l'animateur, avec sa culture et ses expériences familiales, prime sur toute forme d'écrit.

L'ÉDUCATION OU LA TRANSMISSION ?

Pour favoriser une meilleure compréhension de la proposition pédagogique du Jardin des Premières-Nations, il est intéressant de s'attarder à la notion d'éducation, à la façon dont elle est interprétée dans l'univers amérindien et à la manière dont se transmet le savoir en contexte autochtone.

Sylvie *Il ne faut pas oublier que les Premières Nations ont un passé plutôt inconfortable avec le système éducatif canadien, malgré les excuses officielles récentes. Pour nous, éducation signifie surtout assimilation. Le terme « éducation » ne fait donc pas partie de nos cultures.*

La notion d'éducation a été en effet surtout véhiculée par ceux qui ont géré historiquement la mission éducative au Québec, notamment l'Église, en fonction de leurs intérêts économiques et religieux. Dans ce contexte, l'éducation est associée à la colonisation et à l'aliénation. Par conséquent, il faudra plutôt aborder l'idée de « transmission » et tenter de comprendre comment se construit le savoir des acteurs du Jardin des Premières-Nations.

En contexte culturel autochtone, le savoir se construit beaucoup par l'observation et par l'écoute des aînés.

Mélissa *Je n'imaginerais pas aller à l'école de culture innue. Pour moi, apprendre, c'est écouter les aînés. Quand j'étais jeune, quand ma grand-mère parlait, je n'avais pas le droit de l'interrompre. Maintenant, je sais que chaque fois que je l'écoutais ou que je la regardais, j'apprenais quelque chose.*

Élizabeth *Ma référence, c'est ma grand-mère. Mon éducation culturelle, je suis allée la puiser en elle, je suis allée puiser toutes ses connaissances, tout ce qu'elle savait. C'était la même chose avec mon grand-père, quand il était encore des nôtres. C'est ça, l'éducation culturelle, elle est là.*

Christian *Je demande beaucoup de choses à ma mère qui est encore vivante. C'est elle qui me donne mes formations. Je m'informe beaucoup auprès des aînés. Un aîné, c'est comme une bibliothèque.*

Au Jardin des Premières-Nations, personne n'a l'âge d'être un aîné. Alors, une certaine confusion s'installe. Des jeunes jouent le rôle traditionnellement donné aux anciens, ce qui est plus ou moins bien vécu et plus ou moins bien assumé.

Sylvie *Le savoir traditionnel se transmet davantage d'un aîné à quelqu'un d'autre, principalement aux jeunes. Le savoir traditionnel ne dépend pas vraiment d'un lieu, mais peut-être plus des personnes. Je ne suis pas une aînée, et c'est surtout les aînés qui transmettent le savoir…*

Mélissa *Quand je vais avoir 50 ans, ça va être merveilleux. Je vais être une aînée, les gens vont m'appeler aînée et me respecter.*

Mais qu'est-ce qu'un aîné et qui peut être qualifié ainsi ?

Sylvie *Un aîné est réputé pour son grand savoir, son expérience ; c'est quelqu'un qui a une connaissance, une philosophie, des habiletés en chasse et dans toute sortes de domaines.*

Christian *C'est quelqu'un qui a de l'expérience, qui a accompli des choses importantes, qui respecte ses enfants, ses petits-enfants et le reste de la communauté.*

Sylvain *Être aîné ou aînée va de pair avec l'expérience. Ça se fait tout seul : les autres le voient. Ce n'est pas toi qui va choisir, ce sont les autres qui vont te donner ce rôle sans te le dire.*

Au Jardin des Premières-Nations, Christian et Sylvain sont respectivement des porteurs de la culture huronne-wendat et innue. Ils jouent alors le rôle d'aînés au Jardin malgré leur jeune âge et même si ce terme n'est pas employé à leur sujet.

Élizabeth *Mon collègue Sylvain et moi, on vient du même village. Il connaît ma famille. Je l'écoute beaucoup. Sylvain, c'est ma référence.*

Christian *Sylvain et moi, nous sommes les deux plus anciens. On est arrivés au début, on est comme deux frères.*

Dans ce contexte particulier, l'acquisition des connaissances ne relève pas d'une formation d'animateur classique. On ne devient pas amérindien en lisant des livres ou en suivant des formations. L'expérience familiale, les traditions alimentaires, la vision du monde s'acquièrent ailleurs. Comme dit Sylvie Paré, « *on aurait beau former quelqu'un, ça ne passerait pas ; il y a quelque*

chose d'identitaire, qui passe de génération en génération... ». Les ressources orales composent l'essentiel de la culture et de la connaissance des animateurs. On valorisera une pédagogie de terrain, « debout », itinérante, qui favorise la connaissance expérientielle, la rencontre et le vécu. Au contraire, on sera mal à l'aise avec la connaissance « *apprise à un coin de table* » (Bérénice).

Christian *Je trouve que marcher avec quelqu'un, c'est une bonne façon de discuter. Je trouve que c'est bon. Quand tu marches, tu respires bien, tu es oxygéné. Si une personne est timide, elle peut regarder par terre… ça met tout le monde à l'aise. Tu es dehors.*

Bérénice *Ma mère sur ces sujets était très amérindienne. Elle ne s'assoyait pas avec moi pour faire mes devoirs ou me montrer comment faire du perlage. Ce n'était pas : « Venez, je vais vous apprendre à faire de la broderie. » Ce n'est pas comme ça que j'ai appris. C'est en la regardant, en regardant mes tantes et en voulant le faire par moi-même. C'est un peu comme ça que les choses s'apprennent, contrairement à mon père qui nous envoyait suivre des cours de musique. Il s'assoyait avec nous, il le fait encore. Mais ma mère n'est pas du genre à s'asseoir pour faire les devoirs…*

On parle de permanence dans la transmission orale.

Sylvain *Pour moi, le côté oral de la transmission est important. Il y a toutes nos histoires, toutes nos discussions autour du repas, tous nos échanges. Mais, avant de parler, il faut savoir. Et pour savoir, il faut regarder et écouter. Quand tu es petit, ce sont vraiment tes yeux et tes oreilles que tu développes et, ensuite, ce savoir va se transférer et tu vas pouvoir en parler, retransmettre à tes enfants, aux enfants des tiens. L'oralité, la parole, je pense que c'est la meilleure façon d'apprendre…*

Pour Christian, la transmission se fait également à travers les arts :

Christian *Chez les Premières Nations, il y avait beaucoup d'artistes, des gens qui faisaient du théâtre, du chant, du divertissement, des contes. Alors je pense que j'ai reçu de cette manière la mémoire de mes ancêtres, et cela m'a donné envie de poursuivre et de la conserver.*

Enfin, en contexte autochtone, il ne faut pas négliger l'autoéducation collective issue de l'observation des animaux.

Sylvain *On apprend des animaux en observant. C'est pour ça que l'animal est si important pour nous. Il nous montre son territoire. Il nous montre comment se servir de son territoire. Quand on dit que c'est notre territoire, ce n'est pas du tout notre territoire, c'est le territoire des animaux. Ils sont les messagers de la connaissance dans ce territoire.*

L'APPRENTISSAGE DANS LA RENCONTRE

Que retenir de cette approche si différente des canons habituels de l'éducation ? Mais surtout, comment – dans le cadre d'une animation de quelques heures ou d'une visite de quelques minutes – faire passer l'essentiel d'une relation éducative habituellement inscrite dans la durée prolongée du vécu familial et en groupe ? Une telle transmission empreinte de patience et du parfum des saisons peut-elle être confinée dans le carcan d'une activité de diffusion d'information ?

Christian *Nos ancêtres et notre histoire font que nous sommes près de la terre. On est dépendants de la terre, on a une relation avec la terre, on va retourner à la terre de toute façon. Déjà, faire comprendre ceci au visiteur, c'est beaucoup…*

La nuance entre information, éducation et transmission n'est pas toujours claire pour les animateurs. Quand les activités éducatives ont lieu dans des locaux du Jardin et sont surtout de nature cognitive, Christian considère que c'est davantage de l'information. Lorsque l'action éducative est expérientielle et en plein air, elle devient de la transmission. Pour Sylvie, l'intervention éducative transversale et holistique fait référence à la transmission.

Sylvain *Je pense qu'on fait les deux, éducation et information. Cela dépend du groupe d'âge des visiteurs et de la personne qu'on a devant soi.*

Sylvie *Quand je parle d'« éducation ouverte », c'est en fait de la transmission, parce qu'on n'abordera pas seulement une matière spécifique. On va aborder les différents sujets de manière holistique.*

Enfin, bien que Sylvain reconnaisse ne pas bien saisir les différences conceptuelles entre informer et éduquer, il insiste plutôt sur le fait que l'action éducative du Jardin des Premières-Nations correspond davantage à une forme d'éducation à l'égard de la culture des Premières Nations qu'à de la transmission :

Sylvain *Peut-être que je ne connais pas les bonnes définitions de transmettre et éduquer, mais, pour moi, il s'agit davantage d'éduquer les gens face à notre culture que de leur transmettre notre culture.*

En fait, il s'agit avant tout d'une rencontre qui comporte un message implicite très riche. L'accent est mis sur le partage, l'accueil, le bien-être. Même si certaines activités portent le nom de « partage » et de « rencontre des clans », c'est dans l'attitude des animateurs qu'il faut aller chercher l'authenticité et la profondeur de ce message.

Sylvie *Le jardin est un lieu pour apprendre, mais il a d'autres fonctions. Les gens viennent se promener ici, être en paix. Nous avons souvent entendu les gens dire : « On se reconnaît ici, on est bien ici. »*

Élizabeth *Ce qui est bien, c'est l'authenticité des gens qui travaillent ici et qui transmettent leur savoir. Ça fait toute une différence, c'est la clé de notre succès.*

La notion traditionnelle de transmission imprègne profondément les pratiques éducatives du Jardin des Premières-Nations. La transmission culturelle par l'échange et le partage prend largement le pas sur les techniques d'animation habituelles. On fait très attention toutefois à ne pas tomber dans la caricature.

Sylvie *Je n'aurais jamais une approche purement théâtrale ou folklorique, avec des costumes.*

Christian *Si je travaillais à Eurodisney, j'utiliserais mon talent d'acteur. Mais là, je parle de ma famille, c'est autre chose.*

Sylvie *Il y a des compétences spécifiques aux animateurs d'ici. Tu ne peux pas prendre un animateur d'un autre jardin et le transférer ici comme ça. Les animateurs vont au-delà de la technique d'animation. Ils font vivre au public une relation au monde plus incarnée, plus reliée à une histoire de vie. Ça donne beaucoup plus de substance et de signification…*

Voilà donc ce qu'il nous a été possible de cerner concernant les représentations et les enjeux liés à l'éducation, telle qu'elle est vécue au Jardin des Premières-Nations.

UN TISSAGE SERRÉ ENTRE ALIMENTATION, TERRITOIRE ET SANTÉ

Au Jardin des Premières-Nations, les liens entre l'alimentation, la santé et le territoire correspondent à un maillage si serré qu'il serait malvenu de chercher à détricoter ce que le temps a pu construire lentement dans le creuset des cultures amérindiennes. C'est dans un territoire sain que les personnes

prélèvent ce dont elles ont besoin pour se maintenir elles-mêmes en bonne santé, en ayant accès à une alimentation-médecine ou à des plantes aux vertus curatives.

Pour la plupart des acteurs du Jardin des Premières-Nations, le lien entre alimentation et santé est une affaire de symbiose, de sorte qu'ils ont du mal à parler de l'un sans parler de l'autre.

Sylvie *Dans la pensée autochtone, les aliments sont des médicaments. C'est vraiment très répandu comme croyance. Les aliments et les médicaments vont ensemble. Souvent, les plantes ont les deux fonctions d'ailleurs.*

Mélissa *Les bleuets sont une grande source de vitamine C. Quand tu es chasseur-cueilleur, tu peux boire des infusions de feuilles de bleuet. C'est bon pour avoir des vitamines, mais aussi contre le diabète. Tu peux manger aussi la poche stomacale du caribou, avec la broue que l'animal a digérée et qui est pleine de vitamines. Les chasseurs-cueilleurs avaient un régime alimentaire permettant la survie. Ce n'est pas comme aujourd'hui où tu peux manger n'importe quoi parce qu'il y a des médecins. Avant, les personnes mangeaient pour se garder en santé.*

Pour les animateurs du Jardin des Premières-Nations, la santé ne peut se concevoir qu'en rapport avec le mode de vie ; elle dépend des liens entre l'alimentation et le mode de vie.

Bérénice *Le gens ne faisaient pas d'embonpoint, même s'ils mangeaient beaucoup de graisse. Ils mettaient de la graisse sur du caribou séché. C'étaient des gens qui se déplaçaient. Au sud, ils mangeaient moins de graisse, plus de maïs, de topinambour : c'étaient des aliments de leur région et ils n'avaient pas à se déplacer sur des kilomètres.*

Mélissa *Je suis née sédentaire. Je suis née dans un village, dans une maison, j'ai toujours eu un mode de vie sédentaire. La sédentarisation pour des nomades a été catastrophique… Il y a beaucoup de problèmes de santé liés à la sédentarisation chez les Premières Nations. Le déplacement était notre principale activité physique à nous les Innus. Les Mohawks avaient des sports comme la crosse. Nous, nous n'avions pas besoin de sports parce que nous étions tout le temps en mouvement. Maintenant que les gens des Premières Nations ne se déplacent plus, qu'ils ont perdu la tradition du jeu de crosse, qu'ils n'utilisent plus de canots pour se déplacer, le taux d'obésité dans les communautés a grimpé.*

La façon d'apprêter la nourriture est aussi directement liée à la santé.

Sylvain *Les gestes de l'alimentation sont importants : le mode de chasse, la préparation… L'alimentation diffère selon les saisons, et c'est important d'avoir une diversité.*

Pour Sylvain, toutefois, il y a une nuance à apporter entre alimentation et médecine. La médecine est là pour pallier les carences alimentaires. Elle participe à la même dynamique de santé, mais elle est surtout nécessaire en hiver. En général, une bonne alimentation garantit une bonne santé, qui se passe de médecine.

Sylvain *Il y a une différence pour moi entre médecine et alimentation. Si tu t'alimentes bien, tu as moins besoin de médecine. C'est durant nos périodes creuses hivernales qu'on a besoin de la médecine. La médecine, c'est d'abord et avant tout du liquide : on prépare et on consomme beaucoup d'infusions et de décoctions ; très rarement, on mange une plante. Il y a des racines, quelques-unes qu'on peut mâchouiller. Mais on ne mange pas nécessairement les plantes, on les mêle au liquide et le liquide s'en imprègne. Les infusions permettent à la fois de soigner et d'hydrater. Ma mère me disait : « Si tu manges bien, tu auras beaucoup moins besoin de la médecine. »*

Mais comment pourrait-on être en santé dans un territoire « malade » ? Pour les Premières Nations, il est clair que la santé des personnes passe par la santé du territoire lui-même, mais aussi par la qualité des relations avec le territoire. Bien sûr, ici encore, il s'agit d'une vision holistique de la santé.

Sylvie *C'est global. C'est le corps, c'est l'esprit, c'est l'âme… Être en bonne santé, c'est respecter ses désirs intérieurs.*

On retrouve souvent ce lien entre santé du territoire et santé des humains dans les discours des animateurs du Jardin des Premières-Nations. Par l'alimentation, « *on mange littéralement le territoire* », nous dit Christian.

Sylvain *On s'identifie à l'ours, parce que l'ours est médicinal pour nous, comme tous les animaux. On peut faire beaucoup de produits à partir de sa vésicule biliaire ; on peut même l'utiliser pour renforcer les produits à base d'herbe.*

Au cœur de l'identité autochtone, il y a les liens étroits entre la terre, mère nourricière, et le peuple. Ce lien constitue une sorte de cordon ombilical inscrit dans la mémoire collective. Pour ceux qui ont un lien ténu avec leur culture d'origine, ce lien peut être maintenu par la nourriture issue du territoire. Au Jardin, on insiste beaucoup sur la notion d'échange avec le territoire dans une perspective de respect. Il est une phrase classique dont on ne saisit pas toujours la justesse et la profondeur du message : « La terre n'appartient pas aux humains, mais les humains appartiennent à la terre. » Le lien entre l'alimentation et le territoire permet de mieux comprendre certains aspects de cette relation d'appartenance mutuelle.

Sylvie *Finalement, la relation au territoire, c'est ce que l'on prend et ce que l'on donne au territoire. Et on ne prend que ce dont on a besoin, c'est important dans la pensée autochtone. Alors, il y a une valorisation de l'aliment, de l'aliment-médecine et de l'aliment-médicament : c'est propre à notre culture.*

Sylvain *Sans ton territoire, tu ne peux pas t'alimenter. On appelle cela aujourd'hui le terroir, mais c'est une idée qui existe depuis des centaines de milliers d'années. Les Amérindiens se servaient bien du territoire en utilisant toutes les parties des animaux. L'alimentation, ça passe par le territoire, c'est inévitable.*

Le territoire est lié aussi au mode de préparation des aliments.

Sylvain *Il existe une dizaine de façons de préparer le castor, selon le climat et l'endroit où tu es. Ce n'est pas pour donner de la nouveauté à ta famille que tu vas le faire cuire de cette façon, mais c'est que la température, le climat et le lieu s'y prêtent. C'est le territoire qui te dit comment faire cuire ton aliment. Tu as besoin du territoire, tu vas te fier au territoire pour savoir quoi faire, un peu comme font les animaux.*

LE DÉFI ÉDUCATIF D'UNE CULTURE À PARTAGER

Au Jardin des Premières-Nations, le visiteur vient rencontrer une culture et tenter de pénétrer les secrets d'un univers. Il est facile de se perdre, d'emprunter les voies sans issue de la caricature culturelle folklorisante. Il nous faudra donc avoir un guide, le suivre, lui faire confiance et le laisser nous conduire à travers des chemins peu habituels. Ce guide devra être accueillant, chaleureux et rassurant. Il sera le filtre de notre compréhension. Les animateurs du Jardin des Premières-Nations ont une très grande conscience de ce rôle, qu'ils acceptent avec beaucoup d'enthousiasme. Ils vous parleront de leur enfance, de leur famille, de leur communauté… Mais comme pour sceller cette rencontre, c'est le plus souvent autour de l'alimentation partagée que se terminera la visite. Que vous soyez un élève de primaire, un touriste étranger ou un Québécois ayant appris une certaine histoire du rapport aux Iroquois par exemple, les animateurs partageront avec vous de la tisane de cèdre (*annedda*), du « maïs fleuri », de la banique (pain amérindien) ou de la sagamité (mot d'origine montagnaise désignant un plat mijoté à base de farine de maïs). C'est par la nourriture que vont s'incarner non seulement la rencontre et le partage, mais également le lien à la tradition, aux anciens et au territoire.

Le Jardin des Premières-Nations est confronté aux défis majeurs des communautés amérindiennes : s'adapter sans trahir, évoluer avec fidélité et mémoire, réinventer la tradition. Les enjeux alimentaires de ces communautés se retrouvent au cœur de ces préoccupations. Les nouvelles pratiques d'alimentation et de santé au sein de nos sociétés contemporaines, qui font appel à une agriculture respectueuse de l'environnement (écologique, biologique, biodynamique, etc.), trouvent une résonance dans le rapport à l'alimentation des Premières Nations. Malheureusement, l'histoire a jugé avec une très grande sévérité ces pratiques que l'on semble rechercher aujourd'hui. En somme, les Premières Nations – dont l'alimentation traditionnelle a été dépréciée par l'assaut des industries alimentaires – auraient toute fierté à valoriser leurs riches pratiques traditionnelles, pour le bien-être de leurs populations et des populations du Québec en général.

POUR EN SAVOIR PLUS

Jardin des Premières-Nations
<http://www2.ville.montreal.qc.ca/jardin/premieres_nations/premieres_nations.htm>

6 La coopérative La Mauve

L'expérience d'une nouvelle agriculture

Véronique Bouchard

Source : Coopérative La Mauve

Les coûts environnementaux sont beaucoup trop élevés pour qu'on continue à faire de l'usinage alimentaire.

ROBERT LEBRUN, la coopérative La Mauve

C'est de l'innovation sociale.
Il n'y a personne pour t'apprendre comment marche une coopérative de solidarité en agriculture.
On doit apprendre en relevant les défis, au fur et à mesure.

VINCENT FRENETTE, la coopérative La Mauve

À l'échelle locale, des individus et des collectivités tentent de contribuer à résoudre les problématiques agroalimentaires actuelles par le développement de projets d'action ancrés dans le milieu, comme l'Agriculture soutenue par la communauté, les marchés fermiers ou les jardins collectifs. Au-delà d'une mission première souvent liée à la production ou à la mise en marché, de tels projets peuvent-ils contribuer à inspirer le développement d'une éducation écosociale appliquée aux domaines de l'agriculture et de l'alimentation ?

L'ACTION COLLECTIVE EN AGRICULTURE : UN TERREAU FERTILE POUR L'APPRENTISSAGE

L'action collective en agriculture traduit un désir de prise en charge des problèmes sociaux et écologiques par des citoyens, des agriculteurs ou des artisans conscients des limites du système en place et de l'intervention des structures de gouvernance. Cette action, souvent de l'ordre de la contestation au départ, peut déboucher sur le développement de projets qui cherchent à apporter des solutions locales à une problématique globale. Transversalement, l'engagement dans un projet d'action collective peut amener les personnes à acquérir plusieurs types de savoirs favorisant le développement d'une compréhension plus globale du système agroalimentaire et l'accroissement de leur pouvoir et de leur volonté d'agir afin de modifier ce système en fonction de leurs valeurs et de leurs visées communes[1].

Les projets d'action collective en agriculture présentent en effet un réel potentiel d'apprentissage pour les participants. Certains de ces projets sont également investis d'une mission explicite d'intervention éducative auprès du public. C'est le cas de la coopérative de solidarité La Mauve. Située dans la région de Bellechasse, au sud de l'île d'Orléans, La Mauve met en marché les produits des agriculteurs qui ont des pratiques écologiques. C'est à son magasin, au cœur du village de Saint-Vallier, que s'effectue la vente des produits, et ce, par la distribution hebdomadaire de paniers de produits locaux. Dans une perspective d'éducation populaire liée à l'agriculture et à l'alimentation, la coopérative organise aussi des ateliers, des formations et des événements saisonniers.

L'histoire de la fondation de la coopérative La Mauve illustre bien le processus de prise en charge de la problématique agroalimentaire par des citoyens qui ont développé collectivement un projet d'action ancré dans leur milieu. Au départ, vers la fin des années 1990, un premier noyau de personnes

1. Ce chapitre présente une synthèse de plusieurs éléments du mémoire de Véronique Bouchard (2008).

se forme autour de quelques citoyens mobilisés pour lutter contre le projet d'implantation d'une porcherie industrielle dans le village de Beaumont. Ces personnes – venant de divers horizons – commencent à discuter, à échanger et à mettre en commun leurs façons de comprendre la problématique du projet de porcherie à Beaumont et, plus globalement, du développement de l'industrie porcine au Québec. Elles prennent rapidement conscience du caractère global de cette problématique socioécologique, de l'effritement du tissu social en milieu rural, de la réalité économique des producteurs, du manque d'implication des citoyens dans les questions agricoles, de la complexité de la politique agricole, des problèmes de santé liés à une agriculture qui s'industrialise, etc. De l'énoncé des problèmes et de la contestation, ces citoyens passent à la proposition de solutions et, ensuite, à l'action. Des projets sont alors dessinés.

En 1999, un organisme sans but lucratif (OSBL) est fondé. Le groupe de départ expérimente l'herboristerie : de la production sur une terre louée à la transformation, à la mise en marché et à l'agrotourisme. D'autres personnes se joignent à ce groupe initial d'acteurs, partageant leurs visions, leurs intérêts et leurs compétences. En 2001, se présente une opportunité inespérée qui transforme de manière inattendue le projet initial : l'épicerie-boucherie centenaire du village de Saint-Vallier est mise en vente. Les membres fondateurs, majoritairement végétariens, font l'acquisition de cette boucherie. Le projet prend alors une orientation de mise en marché. Afin d'être en accord avec la visée économique de cette activité devenue prépondérante, le statut d'OSBL du projet initial est délaissé au profit du modèle coopératif. C'est ainsi qu'est fondée en 2002 la coopérative de solidarité La Mauve. Le plan initial est d'exploiter la boucherie quelque temps pour ensuite faire disparaître progressivement la viande. Cependant, nos membres fondateurs font progressivement la connaissance des producteurs de la région, découvrant leur rôle dans le milieu rural et les problématiques auxquels ils doivent faire face. Citoyens et producteurs de viande se découvrent un cheval de bataille commun : la promotion d'une agriculture écologique. En 2010, la place des producteurs de viande n'est plus à défendre. Sur 36 membres producteurs, La Mauve compte 15 entreprises de transformation, 12 fermes d'élevage et 9 fermes maraîchères.

Le projet de la coopérative de solidarité La Mauve a évolué depuis ses premiers balbutiements en fonction des diverses personnes qui s'y sont impliquées et de plusieurs événements qui ont influencé, parfois considérablement, le cours de son développement. C'est par l'apprentissage collectif et la construction collective de savoirs au cœur de l'action que ce projet s'est modelé, transformé et adapté aux réalités de son milieu.

À LA RENCONTRE DE LA COOPÉRATIVE LA MAUVE

C'est en 2006 que je suis allée initialement à la rencontre des membres de la coopérative La Mauve, de leurs histoires, de leurs messages et de leurs projets. Après avoir épluché toute la documentation de la coopérative publiquement disponible, je me suis présentée à La Mauve lors de la grande fête annuelle des moissons, à l'automne. J'ai alors pu non seulement observer les activités éducatives destinées au grand public, mais aussi tendre l'oreille aux échanges entre les membres et les visiteurs pour comprendre que l'apprentissage individuel et collectif n'était pas toujours planifié.

J'ai ensuite rencontré un à un plusieurs membres de la coopérative : les quatre membres fondateurs, Marie-Josée Trudel, Hubert Pelletier-Gilbert, Vincent Frenette et Marie Lacasse (qui est aussi coordonnatrice) ; des membres producteurs, Natacha Lambert, Sylvain Demers, France Roy, Léonidas Leblond, Sylvie Deschênes, Jacques McIsaac et Jean-Paul Breton ; un membre de soutien, Robert Lebrun ; et un membre travailleur, Anne-Marie Poulin[2]. Au cours de ces rencontres, les membres de La Mauve ont pu m'expliquer comment ils se représentent les problèmes du secteur agroalimentaire ainsi que le fonctionnement et la mission de leur coopérative. Ces rencontres m'ont permis de mettre en lumière les liens entre les représentations d'une problématique et le passage à l'action par l'implication dans un projet collectif.

J'ai aussi assisté à une réunion d'orientation de La Mauve et pu organiser au printemps un groupe de discussion avec certains membres. Ces activités m'ont permis d'observer la dynamique de groupe au sein de la coopérative, de cerner certains enjeux et de faire part de mes observations à ses membres pour susciter la discussion. Globalement, j'ai tenté de comprendre davantage les liens entre l'action sociale et la construction d'un savoir collectif.

DE L'IDENTIFICATION DES PROBLÈMES AU PASSAGE À L'ACTION

Lorsque les personnes sont confrontées à des problématiques sociales ou écologiques, la représentation qu'elles en ont influence inévitablement leur diagnostic du problème, la recherche de solutions et le développement de l'action pour tenter de transformer les réalités qui les touchent[3]. Ainsi, les

2. La coopérative possède trois catégories de membres : les membres de soutien, les membres utilisateurs (les producteurs) et les membres travailleurs (les employés).

3. Nos choix d'action ou d'intervention sont tributaires de nos représentations. La façon dont nous concevons l'environnement influence notre agir, tout comme l'expérience que nous faisons de l'environnement influence notre représentation de ce dernier (Sauvé, Panneton et Wojciechowska, 2003, p. 26).

membres de La Mauve possèdent des représentations du système agroalimentaire qui influencent la façon dont chacun interprète les problèmes auxquels il est confronté et, en conséquence, identifie au sein de la coopérative des pistes de solution concrètes. Ce lien entre la représentation et l'action – parfois problématique – est évoqué dans les propos de ce membre de la coopérative :

Vincent [Les gens ont tendance à voir] *la vie comme des silos.* […] *Or, le bio n'est pas la panacée, le mode de distribution « paniers » n'est pas la panacée, l'arrêt des subventions à l'exportation n'est pas la panacée. En effet, les problématiques sont globales, complexes et tirent leur origine du social, de l'économique,* […] *de plusieurs secteurs. Je pense que c'est difficile à comprendre quand tu es* [emprisonné] *dans un de ces silos-là.*

Si nous analysons les éléments de représentation chez chacun des membres de la coopérative, nous observons une tendance à mettre l'accent sur un aspect ou un autre de la problématique globale afin de cibler certaines causes qui semblent plus importantes et d'identifier des responsables, c'est-à-dire des acteurs qui détiennent le pouvoir de changement. Par exemple, certains membres attribuent une importance particulière aux choix de consommation et identifient les consommateurs comme les principaux responsables de la problématique actuelle en agroalimentaire et, par conséquent, comme des acteurs de changement privilégiés.

Hubert *Il faut que les consommateurs soient prêts à acheter des produits locaux, qui sont issus d'une agriculture différente. Il ne faut pas seulement parler d'agriculture locale, il faut passer aux actes.*

Pour les membres qui concentrent leur attention sur les problèmes liés à la mise en marché et aux choix de consommation, il va de soi que la mission de la coopérative est interprétée sous un angle commercial, par le prisme de solutions de marketing.

Pour d'autres, la situation agroalimentaire fait référence au terroir pour l'agriculture et à la gastronomie pour l'alimentation. Les problèmes du secteur agroalimentaire résultent d'un modèle d'agriculture à grande échelle qui a perdu son lien avec le terroir local. En ce sens, le retour à une agriculture ancrée dans son terroir passe par l'accroissement d'un intérêt chez les habitants des communautés rurales pour des aliments de qualité, produits localement, d'une fraîcheur et d'un goût inégalés. La coopérative est alors perçue non seulement comme un moyen d'offrir de tels produits de qualité et d'encourager les artisans du terroir, mais également comme un instrument promotionnel des produits

du terroir par le goût. Changer les habitudes alimentaires des personnes devient la clé pour engager un changement dans l'organisation de l'agriculture au sein des communautés rurales.

Robert *La mise en marché et le marketing des produits doivent être améliorés. Il y a de plus en plus de personnes qui font du bio et de l'équitable. L'idée n'est pas de jouer là-dessus, c'est de jouer sur les terroirs, la provenance et les variétés. Il y a d'énormes différences de goût, de texture, de couleur et d'odeur. On dit par exemple : « Ce sont des tomates Roma qui viennent de la ferme Maria. » On se fait une banque de produits bien identifiés par leurs noms et leurs spécificités qu'on accole au nom de la ferme membre de La Mauve. Mon approche n'a rien à voir avec l'aspect granola, elle est liée à l'idée suivante : « Je mange bio parce que c'est bien meilleur, ça goûte meilleur, ça sent meilleur, c'est bien meilleur pour mes recettes, c'est bien meilleur pour ma santé. » On veut maintenir la vie en milieu agricole, réinventer l'agriculture à une échelle qu'elle n'aurait jamais dû quitter, à une échelle locale, régionale.*

Le cas de la coopérative La Mauve met également en lumière le fait que les représentations des acteurs sont influencées par les expériences personnelles et professionnelles de chacun. Par exemple, ce sont les membres qui siègent ou qui ont siégé au conseil d'administration qui abordent la dimension démocratique de la coopérative et les enjeux qu'elle soulève :

Natacha *Faire partie d'un processus démocratique, on n'apprend pas ça facilement. Ce n'est pas inné, c'est quelque chose qui s'acquiert et qui doit se développer. C'est clair que tout le monde apprend tout le temps. Il faut être prêt à faire des concessions. Il faut accepter que ça prenne un certain temps.*

Si l'expérience de la coopérative vécue par les acteurs semble influencer grandement leurs représentations, en retour ces représentations influencent aussi leur agir au sein de la coopérative. Les membres qui ne perçoivent la coopérative que par le prisme de ses activités commerciales ont généralement une implication qui se limite à cette dimension et ne sont pas portés à participer à son fonctionnement démocratique.

Bien que chacun possède une façon unique d'interpréter le monde qui l'entoure, certains groupes de personnes, parce qu'elles partagent des connaissances et des expériences communes, possèdent des systèmes de représentation qui peuvent être qualifiés de « représentations sociales ». C'est d'ailleurs ce qui rend possible et facilite la communication au sein d'un groupe social. Ainsi, nous avons pu remarquer des éléments de similitude en matière de représentations chez certaines catégories de membres. Par exemple, les producteurs

de viande soulignent des problèmes qui sont presque exclusivement liés à leur secteur de production. Ils considèrent généralement la coopérative comme un simple intermédiaire pour la vente. Autre particularité en ce qui concerne cette catégorie de producteurs : pour eux, l'environnement fait référence au ministère de l'Environnement, à ses normes et à ses règlements en matière d'environnement ; le ministère de l'Environnement correspond ici à une sorte de « police » qui les surveille et leur impose des contraintes supplémentaires.

On peut facilement imaginer les difficultés de communication qui peuvent émerger, par exemple, lorsqu'un membre utilisateur, producteur de viande et chef d'entreprise, doit travailler avec un membre de soutien, ancien universitaire végétarien très impliqué dans les causes sociales et écologiques. L'analyse des éléments de représentation chez chacun des membres a permis de mieux comprendre les dynamiques d'interaction à l'origine de certaines prises de position et de divergences au sein de la coopérative, en ce qui a trait non seulement à l'agriculture, mais aussi à l'éducation, considérée par certains acteurs comme un élément de solution à la problématique agroalimentaire.

Les visées de l'action éducative de La Mauve (sensibilisation, conscientisation, mobilisation) et les stratégies pédagogiques (marketing social, formation, communication) qu'évoquent les acteurs rencontrés témoignent également d'éléments de représentation de l'éducation très différents d'une personne à l'autre. La coexistence de différentes conceptions de l'éducation, chacune associée à des valeurs particulières, constitue un enjeu majeur pour la communication entre les membres, la concordance entre la mission et les actions de la coopérative, la cohésion du groupe et le déploiement du potentiel de son action éducative.

Ces divergences de conceptions et de valeurs au sujet de l'éducation ont pu être notamment observées à l'occasion d'un groupe de discussion mis sur pied avec des membres très impliqués dans la coopérative. Au fil des échanges entre ces personnes, nous remarquons que chacune possède une compréhension particulière du concept d'éducation et qu'elles tentent de se convaincre les unes les autres afin de faire valoir leur point de vue. Les acteurs campent sur leurs positions, ce qui rend difficile la convergence vers une vision commune. Par exemple, un membre ne parle d'éducation qu'en termes de marketing et ne reconnaît pas l'action éducative de la coopérative. Il associe l'éducation aux bancs d'école et considère l'intervention éducative comme une perte de temps et d'argent pour la coopérative. Pour un autre acteur, l'implication au sein de la coopérative est indissociable de l'engagement collectif dans un processus éducatif. Les solutions que ce dernier évoque pour résoudre le problème de l'implication des membres au sein de la coopérative sont formulées en termes d'éducation.

En général, il semble y avoir un conflit entre la mission commerciale (faire de l'argent) et la mission sociale (qui requiert de l'argent) de la coopérative. Le manque de temps et d'argent a été évoqué à maintes reprises, lors des entretiens et des séances d'observation, comme principal facteur limitant le véritable déploiement du potentiel éducatif de la coopérative. Pour plusieurs membres, la situation actuelle de la coopérative fait que les priorités devraient être mises sur la rentabilité et l'efficacité économique. Le développement du volet de l'éducation populaire est ainsi perçu comme devant reposer sur l'implication bénévole des membres. Or, le manque d'engagement dans ce secteur d'activité, comme au sein de la coopérative en général, semble particulièrement problématique pour La Mauve.

En effet, les membres de soutien, bien que nombreux, s'impliquent peu ; les travailleurs sont surchargés ; enfin, les membres fondateurs, qui semblent être davantage porteurs de l'intérêt pour le volet d'éducation populaire, n'étaient pour la plupart presque plus actifs au sein de la coopérative en 2008. L'engagement des membres semble être lié de plus en plus au volet commercial. C'est particulièrement le cas des membres utilisateurs pour lesquels la coopérative représente un apport financier significatif pour leur entreprise. Cette implication en fonction de l'intérêt économique est perçue par plusieurs acteurs comme une conséquence normale et inévitable du fonctionnement démocratique de la coopérative. Encore une fois, il faut préciser que l'importance que les gens accordent à la dimension sociale de l'action et à l'éducation est intimement liée à leur représentation de ces deux dimensions.

Si la reconnaissance des divergences entre les représentations de certains membres permet d'expliquer les difficultés de communication et l'origine de certaines différences en matière de vision et de formes d'engagement, elle peut aussi être l'occasion de s'ouvrir sur l'univers des représentations de l'autre et de compléter ou de revoir ses propres conceptions. L'enrichissement mutuel des représentations contribue alors au développement d'une vision plus globale des problématiques, laquelle peut amener de nouvelles perspectives d'action.

Natacha *Que tu le prennes par le bout qui t'intéresse, par le bout du bio ou par le soin de ta santé, ou encore par un souci de l'environnement, tu trouves une porte. Quand tu l'ouvres, ça peut t'amener vers une compréhension plus globale d'un impact, d'un geste qui* a priori *semble simple et unique dans ta réalité, mais qui a une répercussion sur plusieurs choses. Je trouve ça intéressant, même stimulant. Ça contribue à orienter les actions.*

On observe que certaines divergences peuvent devenir sources d'apprentissage essentielles à l'évolution du projet d'action sociale. Cet apprentissage collectif permet la construction d'un savoir commun et d'une vision partagée.

Natacha *Quand un problème arrive, il veut mieux le prendre dans une optique d'apprentissage. On peut choisir d'être dans la confrontation ou d'être dans l'apprentissage. On avance à petits pas, mais au moins on ne recule pas.*

Les processus d'apprentissage issus des conflits de valeurs s'apparentent à l'apprentissage par l'expérience ou par essais et erreurs, à la différence qu'ils ne sont rendus possibles que par l'interaction sociale. Comme le fait remarquer un membre de la coopérative, le contact avec les autres peut déboucher sur un examen critique de nos systèmes de représentation :

Vincent *On est attaché aux valeurs, mais, parfois, ça met en évidence nos contradictions. On n'aime pas ça être incohérent, donc on n'aime pas nécessairement prendre conscience de la réalité et des problèmes au niveau global, parce que c'est complexe. L'alimentation, l'environnement, nos habitudes de vie, notre sphère personnelle… compte tenu de toutes ces dimensions, c'est difficile d'être cohérent. Ça va au-delà des connaissances : ça concerne la capacité que les gens ont à comprendre. Parce que je ne pense pas nécessairement que les gens manquent d'information : dans le fond, on ne veut pas être en contradiction avec nos valeurs.*

Ce membre fondateur de La Mauve reconnaît que les représentations font référence tant à des valeurs sous-jacentes qu'à des éléments cognitifs. La transformation des représentations sociales et le passage à l'action interpellent la dimension éthique des personnes et nécessitent d'aller au-delà de la simple transmission d'information ou de connaissances.

L'APPRENTISSAGE AU CŒUR DE L'ACTION

Les apprentissages qui émergent d'un contexte d'action ou d'innovation sociale ne sont souvent ni planifiés ni systématiques (Foley, 1991). Comme le fait remarquer Vincent, contrairement aux apprentissages acquis dans le contexte formel de l'éducation, l'apprentissage qui se coconstruit au cœur de l'action n'est pas facilement identifiable :

Vincent *Il faut dire que, quand on a été membre fondateur, ce n'est pas évident d'identifier ce qu'on a appris, où on a appris et comment on a appris… À l'école, c'est facile,* [tu reçois] *un papier qui te dit ce que tu as appris.*

En effet, de façon générale, nous remarquons que les membres de La Mauve ont de la difficulté à identifier ce qu'ils ont appris grâce à leur coopérative et comment ils l'ont appris. Chacun saisit plus facilement des apprentissages acquis par les autres membres. Or, la reconnaissance des apprentissages par les acteurs est essentielle à l'intégration des savoirs. En effet, un savoir qui n'est pas reconnu peut difficilement être utilisé, appliqué (à d'autres contextes) ou même transmis (à d'autres personnes). Les phénomènes d'apprentissage observés à La Mauve relèvent donc en grande partie de ce que Foley (1991) appelle l'« apprentissage incident », c'est-à-dire un apprentissage qui émerge de l'action sociale sans que les personnes prennent conscience qu'elles sont en situation d'apprentissage.

Il se peut que la reconnaissance de leurs apprentissages par les apprenants soit influencée par leur représentation de l'éducation et de l'apprentissage. En effet, lorsqu'ils sont interrogés au sujet de l'éducation, la plupart des membres de La Mauve semblent imprégnés d'une représentation de l'éducation qui se limite au contexte formel, d'où la difficulté de reconnaître des apprentissages issus d'un contexte éducatif informel. Pour plusieurs acteurs, l'apprentissage fait référence aux compétences et aux connaissances qu'il serait possible d'acquérir à l'école. Pour d'autres, l'apprentissage est perçu comme de la simple information (par exemple, apprendre qu'il y aura une réunion d'orientation ou une rencontre de producteurs). Il n'est donc pas surprenant de remarquer que les objets d'apprentissage reconnus par les membres de La Mauve sont majoritairement d'ordre cognitif (relatifs aux connaissances) et que les processus d'apprentissage les plus facilement nommés font référence à la transmission de ces éléments cognitifs.

Néanmoins, la structure de la coopérative favorise l'apprentissage collectif et coopératif, et cela constitue une richesse importante pour La Mauve, en dépit de son caractère souvent inconscient. Lors de nos échanges avec les membres de La Mauve, plusieurs d'entre eux ont d'ailleurs reconnu que les occasions de partager de l'information, de mettre en commun une expérience, d'échanger, de discuter ou de confronter leur vision avec celle des autres au sein de la coopérative leur permettent d'apprendre au cœur de l'action.

Non seulement l'apprentissage enrichit l'action sociale, mais il apparaît également comme un élément essentiel à l'innovation. Cette dernière est un processus complexe basé sur des réseaux d'apprentissage interactifs et sur des processus d'apprentissage par essais et erreurs (Nieuwenhuis, 2002). Il semble, en effet, que la mise sur pied de projets d'action sociale nécessite une part

d'innovation sociale ancrée dans des apprentissages individuels et collectifs chez les acteurs impliqués. La coopérative La Mauve a d'ailleurs été créée par des personnes animées par le désir de prendre en charge collectivement la problématique du secteur agroalimentaire et de développer une action collective, voire coopérative, afin d'engager un changement social sur les plans régional et global.

Pour résumer, les processus d'apprentissage collectif semblent principalement liés à l'action et à l'innovation sociales et au fonctionnement même de la coopérative, qui fait référence à un contexte éducatif informel peu reconnu et peu valorisé par les membres de la coopérative La Mauve et par la population qu'elle dessert. Pourtant, les apprentissages qui émergent d'un contexte d'action méritent d'être pleinement reconnus, puisqu'une démarche consciente et réfléchie d'apprentissages individuels et collectifs constitue une valeur ajoutée à l'action sociale et au fonctionnement coopératif (Foley, 1991 ; Vézina, 2002). Voilà donc un défi (de plus !) à relever pour les acteurs de la coopérative.

L'ÉDUCATION NON FORMELLE : DES ACTIVITÉS GRAND PUBLIC À PORTÉE ÉDUCATIVE

Afin de mettre en œuvre sa mission éducative explicite, la coopérative La Mauve organise annuellement deux événements saisonniers, la Fête des semences et la Fête des récoltes. La dimension éducative de ces fêtes annuelles est principalement caractérisée par une transmission, et parfois un échange, d'information, de connaissances, de savoir-faire techniques. Des stratégies de marketing social incitent à une consommation responsable : on valorise l'achat local de produits écologiques.

Cependant, au fil des rencontres avec les acteurs de La Mauve, il est apparu que l'action éducative de la coopérative dépasse largement les activités organisées à l'occasion de ces deux fêtes annuelles. Cette action concerne également les échanges au moment de la distribution des paniers et dans le magasin ; elle est aussi au cœur du processus d'apprentissage collectif et coopératif chez les membres engagés dans la coopérative. À nouveau, on observe que cette portée éducative reste limitée en raison de la conception de l'éducation qui prédomine au sein de la coopérative et du manque de planification des interventions. Au fil du temps, la coopérative aurait avantage à s'enrichir de la valeur ajoutée d'une dimension éducative clarifiée, déployée et mise en valeur.

À cet effet, parmi les stratégies de coéducation qui apparaissent particulièrement pertinentes pour un contexte comme celui de La Mauve, il faut mentionner celle de la communauté d'apprentissage (Orellana, 2005). Une coopérative de solidarité présente plusieurs caractéristiques de la communauté d'apprentissage par sa structure, son fonctionnement et ses objectifs :

l'apprentissage émerge de la dynamique de groupe, du dialogue, de l'expérience (essais et erreurs), du travail collaboratif et coopératif, de la résolution de problèmes, de l'analyse critique, etc. Dans une communauté d'apprentissage, ces processus d'apprentissage sont planifiés et visent la construction collective de savoirs, un processus émancipatoire qui est propice à l'adoption de nouvelles attitudes, conduites et valeurs, bref, d'un nouvel agir. À La Mauve, il serait certes avantageux de vivre une telle communauté de façon consciente et explicite.

LE POTENTIEL ÉDUCATIF DES PROJETS D'INNOVATION SOCIALE EN AGRICULTURE

L'étude de cas de la coopérative La Mauve nous montre qu'il existe bel et bien un potentiel d'éducation écosociale au sein des projets d'action sociale en agriculture. Ce potentiel concerne l'apprentissage informel et non formel qui accompagne, soutient et guide l'action sociale tout en rendant possible la création de projets innovateurs en agriculture. Fondamentalement, le potentiel éducatif de tels projets concerne la transformation profonde des relations entre les personnes, la société et l'environnement par l'intermédiaire de ce lien essentiel qui unit chacun d'entre nous à notre terroir, dans un souci de santé des communautés, des populations et des écosystèmes.

Une telle éducation, qui a pour but l'établissement d'un autre rapport à l'agriculture et à l'alimentation, vise et accompagne l'action individuelle et sociale. À cet effet, il s'agit d'associer une dimension réflexive et critique à une démarche d'investigation des problématiques agroalimentaires, de résolution de problèmes et de réalisation de projets concrets d'action. L'approche éducative réflexive et critique va beaucoup plus loin que l'approche béhavioriste, basée sur la simple transmission de codes de comportement. Elle vise à engager une conscientisation et une transformation fondamentale de l'agir[4]. En effet, les véritables changements sociaux ne peuvent passer uniquement par le changement des comportements individuels de consommation. Ils font appel à l'agir collectif puisque les problématiques socioécologiques, et particulièrement celles du secteur agroalimentaire, concernent des dimensions à la fois culturelles, éthiques, économiques et politiques.

4. « La solution globale aux problématiques socioécologiques ne peut être envisagée sans un processus éducatif qui favorise la prise en compte des liens étroits entre culture, économie et environnement, et qui incite à l'engagement pour la transformation fondamentale des modes de pensée, de production et de consommation » (Orellana, 2005).

Afin de soutenir le déploiement du potentiel éducatif des projets d'action sociale, plus particulièrement en agriculture, il est important de reconnaître d'abord les types et les processus d'apprentissage qui s'y développent. Entre autres, on peut mettre en lumière la dynamique de mobilisation des savoirs de divers types, dont les savoirs informels, citoyens ou locaux. Ces savoirs, aussi appelés savoirs ordinaires ou populaires (Hill, 2004), sont qualifiés de « fugitifs » en ce sens qu'ils échappent aux critères du savoir formel tel qu'il est perçu et promu par les spécialistes. Les savoirs codifiés, c'est-à-dire les savoirs formels, techniques, scientifiques, économiques officiellement mis en avant par ces spécialistes que l'on dit objectifs, sont très valorisés par le système de pouvoir en place et servent au maintien de ce pouvoir. Or, ils contribuent parfois à un *statu quo* qui réprime l'action sociale. Ce regard critique sur les relations de pouvoir autour des savoirs nous fait prendre conscience de la dimension politique de l'éducation. En effet, la reconnaissance des savoirs issus de l'éducation non formelle ou informelle en contexte d'action sociale est intimement liée au pouvoir d'action et à l'émancipation des personnes et des groupes sociaux.

Il semble exister plusieurs coopératives de solidarité en agriculture qui pourraient contribuer à l'éducation relative à l'agriculture et à l'alimentation dans une perspective socioécologique. Cependant, il est nécessaire de se questionner sur le rôle des coopératives de solidarité en matière d'éducation et de situer ce rôle au regard des objectifs généraux et des champs de compétence des coopératives, mais aussi des relations de celles-ci avec les organismes publics et parapublics (Tremblay, Indatou et Zuluaga, 2007). Le soutien résolu de certaines structures, comme les ministères concernés, les centres locaux de développement et les coopératives de développement régional, est primordial pour accompagner les coopératives qui se donnent une mission socioéducative et pour éviter que le développement des coopératives de solidarité n'entraîne une déresponsabilisation de l'État. Sans ce soutien, il n'est pas surprenant que certaines coopératives en viennent à être centrées davantage sur des considérations économiques que sur des préoccupations sociales, politiques, culturelles ou environnementales.

AU BILAN : UNE VALEUR AJOUTÉE

Il ne fait aucun doute que la coopérative La Mauve contribue dans une grande mesure aux apprentissages de la communauté locale dans le domaine de l'agroalimentaire. Tout d'abord, cette coopérative organise des activités éducatives destinées au grand public et contribue à la diffusion de savoirs relatifs à l'agriculture et à l'alimentation par l'intermédiaire d'un bulletin d'information destiné à ses clients abonnés à un panier hebdomadaire. Ensuite, en créant un réseau de mise en marché agricole locale, la coopérative offre des occasions

d'échange, de partage et de construction collective des savoirs entre différents acteurs du milieu (agriculteurs, citoyens, travailleurs de la coopérative, dirigeants politiques, etc.). Il peut s'agir aussi bien de connaissances agronomiques et techniques relatives à la pratique agricole, d'habiletés et de techniques culinaires pour découvrir ou redécouvrir les aliments régionaux que de valeurs et de compétences éthiques pour appréhender divers problèmes sociaux et écologiques. D'une façon plus globale, ces apprentissages contribuent à la transformation socioculturelle du rapport à l'agriculture et à l'alimentation. Les processus d'apprentissage qui se déroulent au sein de la coopérative et grâce à cette dernière permettent de transformer les représentations des personnes qui gravitent autour d'elle, plus particulièrement des membres qui s'y impliquent. Cette compréhension plus globale des problématiques socioécologiques du secteur agroalimentaire renforce le pouvoir-agir des individus et des collectivités. Étant plus à même de comprendre les problématiques qui les touchent, les personnes sont mieux outillées pour proposer des solutions et bâtir à cet effet des stratégies d'action.

Il est important de reconnaître et de valoriser les processus d'apprentissage qui émergent d'un contexte d'action sociale afin que les personnes prennent conscience des savoirs et de ce nouveau pouvoir d'action qu'elles ont acquis individuellement et collectivement. Cette valorisation est d'autant plus importante que l'apprentissage collectif requiert beaucoup de temps, de patience et d'ouverture. Il s'agit d'une valeur ajoutée aux projets d'action sociale, de nature à renforcer les liens d'appartenance au milieu et à la communauté, à développer la solidarité, à stimuler l'implication et l'engagement.

POUR EN SAVOIR PLUS

La coopérative La Mauve
<http://www.lamauve.com/>

7 À la soupe !

Un souffle d'inspiration écoalimentaire

Caroline Jodoin

Source : Équiterre

L'alimentation locale crée de l'emploi,
contribue au développement du territoire et à la vitalité rurale,
et soutient les fermes pratiquant une agriculture à petite échelle.

ISABELLE JONCAS, Équiterre

Nous souhaitons susciter des changements de comportements
et de choix alimentaires dans les décisions de tous les jours,
et stimuler chez les gens la capacité d'agir.

NADINE BACHAND, Équiterre

Le projet-pilote À la soupe ! a été un moment magique de partenariat pour l'éducation relative à l'écoalimentation en milieu scolaire. Nous avons eu le plaisir de rencontrer les principales actrices de cette initiative d'Équiterre au cours des années 2008 et 2009, alors qu'un bon vent soufflait dans les voiles de ce projet. Nadine Bachand, Geneviève Grossenbacher et Lova Ramanitrarivo ont été nos guides attentives et enthousiastes et nous ont introduites au cœur du projet.

Cet ouvrage collectif nous permet de rendre hommage à cette très belle aventure des années 2007-2010 qui se poursuit aujourd'hui par le biais de nouvelles initiatives d'Équiterre, participant ainsi à l'effort éducatif en matière d'écoalimentation au sein de notre « société éducative ».

ÉQUITERRE : L'ÉCOALIMENTATION AU CŒUR DE L'ACTION

Le projet À la soupe ![1] a été mis sur pied par Équiterre, un organisme québécois sans but lucratif qui s'est donné pour mission d'inciter les citoyens, les organisations et les gouvernements à faire des choix écologiques, équitables et solidaires.

> À travers ses quatre programmes – agriculture écologique, commerce équitable, transport écologique et efficacité énergétique – et ses deux campagnes – changements climatiques et consommation responsable –, l'organisme a développé des projets qui permettent aux citoyens, aux organisations et aux gouvernements de poser des gestes concrets qui auront une incidence positive sur l'environnement et la société. Pour appuyer ses interventions, Équiterre développe constamment son expertise en se basant sur les plus récents développements dans ses domaines d'intervention. (Équiterre, 2010)

Geneviève Grossenbacher, conseillère en agriculture qui a rejoint l'équipe chargée de l'agriculture écologique en 2006, rappelle les origines d'Équiterre :

Geneviève *C'est à la suite du Sommet des Amériques de Rio de Janeiro, en 1993, qu'Équiterre a été créé. Au départ, il s'agissait d'un groupe de jeunes qui avaient décidé d'apporter concrètement des changements dans le monde sur le plan de l'équité sociale et de l'environnement.*

1. <http://www.equiterre.org/projet/a-la-soupe>.

Depuis ses débuts, Équiterre a mis en place plusieurs projets écoalimentaires en lien avec l'agriculture écologique. Basé sur la distribution de paniers de légumes biologiques par des fermes, le projet d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) a été le premier à voir le jour en 1995. Ensuite, s'est structurée la campagne d'information Moi, je mange bio ! visant à sensibiliser le grand public aux différents aspects de l'agriculture biologique et locale. En 2003, le projet Garderie bio s'est ajouté aux activités d'Équiterre. Ce projet visait à faciliter l'approvisionnement des centres de la petite enfance (CPE) en aliments biologiques et locaux ainsi qu'à sensibiliser les enfants et les adultes de leur entourage aux divers aspects de l'activité agricole et aux liens entre l'alimentation, la santé et l'environnement.

Geneviève *Nous voulions mettre en lien les fermiers et les garderies. Notre but était non seulement d'aider les fermiers membres de l'ASC à se bâtir un nouveau marché, mais aussi d'amener les enfants à manger plus sainement. On sait depuis plusieurs années que, lorsqu'on mange des aliments qui viennent de loin et qui ont beaucoup de pesticides, la qualité n'est pas présente et il y a un impact très important sur la société et sur l'environnement. En agrandissant le marché de l'ASC, nous permettons aux enfants de mieux s'alimenter et nous rejoignons aussi les parents. Et comme ce sont eux qui vont à l'épicerie, c'est essentiel…*

Encouragé par le succès du projet des garderies utilisant des produits certifiés biologiques, Équiterre a décidé de mettre en œuvre une initiative similaire au sein des écoles primaires et secondaires et d'autres institutions du Québec. Intitulé À la soupe !, ce projet-pilote a pris son envol en septembre 2007 dans sept écoles de la région métropolitaine et dans un centre hospitalier. Tout comme le projet des garderies biologiques, cette initiative avait pour but de favoriser l'approvisionnement des écoles et des hôpitaux en aliments biologiques et locaux en les jumelant avec des fermes biologiques. Équiterre agissait comme une « agence de rencontre », favorisant ainsi la création de liens concrets et réels entre des producteurs locaux, d'une part, et des établissements scolaires et des hôpitaux d'autre part.

Selon Lova Ramanitrarivo, responsable du projet À la soupe ! de 2008 à 2010, l'une des manières de favoriser une prise de conscience écoalimentaire et d'amener les personnes à faire des choix éclairés, non seulement pour elles-mêmes mais également pour la sauvegarde d'une alimentation de qualité, est de leur permettre d'adopter de saines habitudes de consommation alimentaire dès leur plus jeune âge.

Lova *L'école est une excellente porte d'entrée pour atteindre et sensibiliser l'enfant et l'adolescent. Comme nous cherchons à ce qu'ils soient conscients de ce qu'il y a dans leur assiette, nous avons décidé de développer un projet qui pouvait les rejoindre via le milieu scolaire.*

Selon le mémoire d'Équiterre sur la sécurité alimentaire publié en 2007, l'alimentation constitue un droit humain fondamental. Ce droit figure notamment dans la *Déclaration universelle des droits de l'homme* de l'ONU (1948) ainsi que dans la *Convention internationale des droits de l'enfant* de l'ONU (1989). Mais, comme le précise Équiterre, l'alimentation n'est pas qu'une question de besoins et de droits ; elle est aussi une responsabilité individuelle et collective. Au Québec, comme dans toutes les sociétés industrialisées, nous sommes facilement obnubilés par l'abondance des produits offerts dans les supermarchés à un point tel que nous en oublions la provenance et que nous ignorons les étapes qui mènent la nourriture de la terre jusqu'à notre assiette. Cet éloignement entre l'être humain et sa terre nourricière s'accroît de façon vertigineuse au Québec depuis les 50 dernières années, et ce phénomène pose toutes sortes de problèmes : mainmise des grandes entreprises sur l'intégralité de la chaîne de production alimentaire (de la culture à la distribution en passant par la transformation des denrées), précarité économique des exploitations agricoles et des approvisionnements en nourriture, pollution par l'utilisation massive d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse, prolifération de maladies telles que la fièvre aphteuse et la grippe aviaire, etc. (Équiterre, 2007).

Lova Ramanitrarivo observe que l'accès à une diversité d'aliments n'a jamais été à la fois aussi facile pour le consommateur québécois et aussi destructeur pour l'environnement.

Lova *La responsabilisation individuelle et collective doit maintenant passer par un renforcement du rôle et du pouvoir du consommateur et de la collectivité ; nous devons prendre conscience de l'impact de nos faits et gestes en tant que consommateurs et faire des choix cohérents et responsables.*

LE CONTEXTE, LA STRUCTURE ET LES ACTRICES DU PROJET

Le projet d'Équiterre À la soupe ! avait pour but de « sensibiliser les enfants, les jeunes, leurs parents et leurs communautés aux liens entre l'alimentation, la santé, l'environnement et l'agriculture et à enrichir ainsi leur rapport aux aliments et aux écosystèmes d'où ils proviennent » (Équiterre, 2007). Il visait à contribuer à l'instauration et au renforcement d'un mode de vie sain et respectueux de l'environnement dans la population en général et, particulièrement, chez

les enfants, les jeunes, les familles et les communautés riveraines. En agissant auprès des enfants dès leur plus jeune âge, Équiterre souhaite aider ces derniers à acquérir des comportements et des conduites alimentaires bénéfiques pour la santé et l'environnement, qui durent tout au long de leur vie. Il s'agit de prendre conscience des liens entre alimentation, environnement et santé : se nourrir n'est pas seulement la réponse à un besoin fondamental (d'où la nécessité d'assurer la sécurité alimentaire à long terme), mais également un levier quotidien et collectif d'écodéveloppement[2].

Ce projet proposait aux institutions participantes des alternatives concrètes et novatrices d'approvisionnement alimentaire en fruits et légumes frais. Ces pratiques favorisaient des choix plus respectueux de l'environnement, mettaient l'accent sur l'importance de la santé humaine et soutenaient les fermes locales ou régionales :

> Pour assurer la pérennité du système agroalimentaire, celui-ci doit avoir un caractère durable, c'est-à-dire qu'il doit pouvoir répondre aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire les leurs. Les projets d'Équiterre, notamment le projet À la soupe !, contribuent à l'avènement d'un système agroalimentaire durable et sain. (Équiterre, 2007)

Les établissements qui ont participé au projet À la soupe ! ont établi un partenariat alimentaire et solidaire avec une ferme écologique locale, bénéficiant de légumes et de fruits écologiques produits par l'agriculteur lui-même.

Geneviève *Nous favorisons une rencontre entre un établissement scolaire et une ferme. D'abord, nous nous entretenons avec les écoles pour connaître leurs besoins de base et pour répondre à leurs questions avant de nous lancer dans le projet. Ensuite, nous faisons le pairage avec une ferme locale. Aussi, plusieurs ateliers et activités sont proposés aux établissements participants : des ateliers d'information et de sensibilisation pour les parents et les employés, des activités pour les élèves du primaire et du secondaire ainsi que des formations pratiques et des trousses éducatives pour les enseignants et les éducateurs.*

Le projet a offert un accompagnement sur mesure dans le processus de construction d'un lien avec un ou des fermiers locaux, des ressources pour les responsables de cuisine (des recettes, des formations) et un carrefour d'information et de réseautage (un site Internet, des bulletins et des rencontres d'échange).

2. L'écodéveloppement est un développement respectueux des processus écologiques et de l'équité sociale.

En plus de permettre aux institutions et aux fermes écologiques de développer de nouveaux liens alimentaires et éducatifs, le projet À la soupe ! a mobilisé les acteurs du milieu de l'éducation en vue de l'adoption de pratiques d'alimentation institutionnelle responsable (AIR) adaptées à leur propre milieu. En amont, le projet s'est préoccupé d'accroître l'intérêt à l'égard de la question de l'alimentation responsable dans les établissements publics et a cherché à favoriser le développement de mesures publiques favorables à l'AIR.

Geneviève *À la soupe ! est un projet socioécologique. L'environnement, la santé et la solidarité sont au cœur même de ce projet. Ce n'est pas juste un lien de consommation que nous voulons établir entre les agriculteurs et les consommateurs, que nous aimons appeler consom-acteurs ou citoyens-mangeurs. Nous voulons tisser un lien de consommation solidaire et intelligente. Nous voulons que le consom-acteur/citoyen-mangeur améliore sa façon de percevoir l'alimentation et ses choix de consommation. Mais nous voulons aussi que les institutions, les réseaux institutionnels et les gouvernements fassent leur bout de chemin. Manger ne correspond pas seulement à un besoin et à un plaisir. C'est un geste quotidien que nous posons tous individuellement et collectivement, qui a un impact réel sur la société et la planète, et auquel nous pouvons facilement apporter des changements afin de devenir écoresponsables.*

Les responsables du projet À la soupe ! au sein d'Équiterre possèdent toutes des expériences de vie et un bagage professionnel qui leur ont permis d'établir avec rigueur les balises d'une construction de savoirs écoalimentaires et de développer ainsi des modèles de travail pouvant s'inscrire dans une démarche de sensibilisation, de conscientisation et de mobilisation du public et des gouvernements. Ayant travaillé précédemment dans des milieux aussi riches et diversifiés que l'agronomie, la biologie, la coopération internationale et la gestion de projets agroalimentaires, pour ne mentionner que ceux-là, elles sont en mesure non seulement de synthétiser et d'analyser leurs savoirs et leurs compétences en vue d'élaborer des projets, mais aussi de rédiger des mémoires pouvant servir de base à une réflexion collective et politique.

Formée en écologie appliquée et titulaire d'une maîtrise en sciences de l'environnement, Nadine Bachand s'est jointe à l'équipe d'Équiterre en 2003, d'abord à la barre de la campagne Moi, je mange bio !, puis comme relationniste lors de la naissance du service des communications d'Équiterre, pour rejoindre à nouveau en 2004 l'équipe d'agriculture écologique et y développer le volet AIR, qu'elle a coordonné jusqu'en 2008.

Lova Ramanitrarivo est entrée chez Équiterre en tant que chargée de projet en horticulture ornementale écologique. Agronome de formation et titulaire d'une maîtrise en chantier environnemental, elle s'est occupée des dossiers relatifs à l'utilisation des pesticides et à leur remplacement en milieu urbain. En 2008, Lova a pris le relais à la coordination du projet À la soupe !, tout en demeurant une personne-ressource importante en horticulture écologique au sein de l'organisme.

Lova *Nous cherchons à contribuer à construire un mouvement collectif des citoyens, des gouvernements et des organisations qui respecte l'environnement et qui fasse la promotion de choix justes, équitables et solidaires. L'agriculture écologique, ce n'est pas un volet très appuyé par les politiques gouvernementales. Les politiques alimentaires ou agricoles actuelles soutiennent encore le modèle traditionnel et industrialisé. Il faut sensibiliser les gens et les gouvernements, mais il faut aussi qu'il y ait un passage à l'action.*

Geneviève Grossenbacher a quitté la direction d'une organisation non gouvernementale pour se joindre à l'équipe d'Équiterre en tant que chargée de projet en agriculture écologique. Elle connaît très bien les enjeux liés à son domaine d'expertise et croit que, pour être en mesure de conscientiser la population et les instances politiques, il faut encourager une approche plus réflexive à l'égard de leurs choix d'alimentation et de consommation et inciter les personnes à devenir des agents de changements sociaux.

Geneviève *Nous ne sommes pas un mouvement pessimiste ou dénonciateur comme certains organismes. Je crois que notre force, c'est notre approche plus réflexive et plus proactive. C'est vrai qu'il y a plusieurs choses qui ne vont pas bien, mais, en tant que société, il y a plusieurs choses que nous pouvons faire. Nous devons miser sur l'impact de notre alimentation et sur la responsabilisation du public en matière de choix alimentaires. Selon moi, c'est une façon plus dynamique d'aborder l'alimentation, car l'individu devient un agent de changement qui se responsabilise pour le bien-être de la collectivité.*

QUELQUES REPÈRES FONDAMENTAUX

Le projet À la soupe ! se caractérise par une approche biorégionale des réalités agroalimentaires et des solutions aux problèmes socioécologiques qui y sont associés.

Mentionnons qu'une biorégion est « un territoire spécifique dont les limites ne sont pas d'abord politiques, mais surtout culturelles et écologiques permettant de vivre le territoire » (Villemagne, 2005). Le courant biorégionaliste insiste sur la nécessité d'une plus grande autosuffisance au sein d'une biorégion mettant à profit les ressources du territoire et le talent de la population. Les initiatives éducatives ont ici pour objectif le développement d'un engagement et d'une responsabilité des personnes et des communautés à l'égard d'un milieu de vie partagé, prenant en compte ses multiples dimensions (écologiques, sociales, économiques, politiques, agricoles, culturelles, etc.). Le projet À la soupe ! s'inscrit donc pleinement dans une démarche d'éducation relative à l'écoalimentation de type biorégional.

Il propose, rappelons-le, d'expérimenter la création de partenariats alimentaires entre des fermes locales – et biologiques dans la mesure du possible – et des établissements publics, principalement des écoles primaires et secondaires. À la soupe ! favorise ainsi le développement d'une économie locale, faite d'autosubsistance et d'entraide, puisque le commerce des denrées des fermiers se fait avec des milieux scolaires de la même région.

Geneviève *De façon concrète, nous voulons amener les gens à tisser des liens avec le monde rural. Nous pensons que c'est fondamental. Au bout du compte, ce projet vise la souveraineté alimentaire. Il faut que les gens prennent l'habitude de manger local et de manière plus écologique. Pour l'économie locale, pour l'environnement et pour la santé collective, c'est le meilleur choix.*

En mettant à profit les potentialités et les atouts de chaque biorégion, un projet comme celui d'Équiterre favorise le développement de chacune dans une perspective de plus grande autonomie. Cette initiative permet non seulement aux élèves et à leurs parents, mais aussi au personnel des écoles ciblées, de mieux connaître et de s'approprier leur environnement régional. Tous et toutes apprennent petit à petit à identifier et à combler leurs besoins alimentaires à partir des ressources existantes, ce qui les amène à développer un sentiment d'appartenance au milieu de vie et à s'engager dans de meilleures pratiques alimentaires en développant des savoirs, des habiletés, des valeurs et des compétences.

On y apprend que l'alimentation est centrale dans toute société humaine en raison de sa fonction biologique et du rôle charnière qu'elle joue dans la vie sociale et culturelle (Guthman, 2002 ; cité dans Rochette, 2004). Le choix des aliments que nous produisons et consommons, leur provenance ainsi que les pratiques de production, de transformation et de distribution affectent considérablement l'environnement, notre santé, notre économie et les liens sociaux qui unissent les différents acteurs de la société (Équiterre, 2007).

Geneviève *L'environnement, ce n'est pas que la nature ou la ferme. L'environnement, c'est aussi la santé, c'est la société. Pour nous, la santé c'est quelque chose de fondamental. C'est certain que nous voulons que les gens fassent des choix qui sont bons pour leur santé, mais d'abord et avant tout, au-delà de la santé individuelle, c'est la santé environnementale et sociale qui est concernée par notre projet. C'est le lien de l'assiette à la terre qui est notre porte d'entrée.*

À cet effet, le projet À la soupe ! adopte une approche partenariale et participative (Équiterre, 2007). Il est en effet essentiel d'assurer la rencontre entre toutes les personnes concernées par la problématique agroalimentaire, les instigateurs de projets, les partenaires et les participants. Dans ce type de projet, il importe d'instaurer un dialogue collectif permettant d'établir des priorités et favorisant l'atteinte de résultats :

> Le dialogue citoyen peut aider les membres de la communauté à façonner une vision commune et à résoudre des problèmes communs en fournissant des moments d'échanges leur permettant de partager leurs conceptions, d'apprendre les uns des autres et de se préparer à prendre des décisions et à faire des choix mieux informés. (Thomson, Abel et Maretzki, 2001 ; traduction libre)

Geneviève *Nous accompagnons les partenaires dans leur cheminement. Il ne s'agit pas de leur montrer comment faire, mais de les inviter à participer activement. Nous misons sur l'expérience. Nous partons de là où les gens se situent pour les inclure dans une approche expérientielle. Nous guidons les gens dans leur réflexion et ils nous guident également dans notre travail puisque ce sont des acteurs de terrain. Leurs commentaires et leurs suggestions nous nourrissent et nous permettent de mieux comprendre notre réalité et de mieux formuler les objectifs de nos projets.*

Dès le départ, les acteurs du projet À la soupe ! étaient conscients de l'importance d'engager un tel dialogue citoyen et collectif pour assurer la réussite du projet. Plusieurs actions ont donc été entreprises pour favoriser ce dialogue, notamment le forum *À table ! Pour des régions en santé !* Ce forum, associé à une tournée régionale à travers le Québec, s'est tenu à l'automne 2007 et a permis de rencontrer, de sensibiliser et de mobiliser de nombreuses personnes au sein de différents réseaux. Par le biais de cette tournée, Équiterre a pu partager l'expertise acquise au sein des projets de l'ASC, des cuisines collectives et des garderies bio. L'organisme a ainsi mis en lumière les retombées de ses différents projets, notamment les effets positifs sur la santé des enfants et sur le rapport de ces derniers aux aliments, sur la protection de l'environnement, sur la qualité de vie des communautés et sur le dynamisme

de l'économie locale. Ce forum a permis d'amorcer un dialogue entre plusieurs organismes : centres de la petite enfance, commissions scolaires et écoles, institutions de santé (CSSS), directions régionales des ministères de la Santé, de la Famille et de l'Enfance, de l'Éducation, de l'Agriculture et de l'Environnement, agents de développement ruraux, agents de développement local et quelques chercheurs dans les domaines de l'alimentation, des communautés durables, de l'agriculture et de l'environnement.

Un comité de développement consultatif a été mis sur pied pour favoriser l'instauration de mesures publiques favorables à l'Alimentation institutionnelle responsable. Ce comité, composé de représentants du ministère de la Santé et des Services sociaux (Direction de la santé publique), du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, de commissions scolaires et d'organisations de la société civile déjà engagées dans une réflexion environnementale (Enjeu, EVB/CSQ, UPA, etc.), a permis aux acteurs du projet À la soupe ! de s'engager dans une démarche d'évaluation critique en confrontant différents points de vue et perspectives à l'égard du projet.

UN PROGRAMME D'INTERVENTION ÉDUCATIVE

Selon Équiterre, les questions de santé – dans une perspective de santé environnementale – chez les enfants et les jeunes deviennent non seulement urgentes à traiter, mais également politiquement et socialement incontournables. À la lumière de ses expériences, de ses nombreuses relations de partenariat et du consensus social entourant la nécessité de traiter rapidement et efficacement les liens entre l'environnement, l'alimentation et la santé, Équiterre estime qu'il est temps d'instaurer et de renforcer des liens individuels et collectifs harmonieux avec l'agriculture et l'alimentation, au fondement de nos vies. Les écoles, en raison de leur mandat et de leur rayonnement au sein des communautés, offrent un contexte privilégié à cet effet.

Toutes les écoles primaires et secondaires participant au projet À la soupe ! étaient invitées à s'engager dans le volet éducatif du projet. Complétant l'offre alimentaire de l'école, ce volet éducatif était de nature à enrichir le lien des élèves aux aliments et à l'agriculture locale afin de les inciter à faire des choix alimentaires plus responsables, soit des choix écologiques et solidaires, favorables à la santé. Les objectifs d'apprentissage visés avaient une signification pour les instigatrices du projet, mais aussi pour les acteurs des milieux agroalimentaire, scolaire et hospitalier. En effet, si certains objectifs ont été définis *a priori* en fonction des conclusions tirées des autres projets d'Équiterre, de nouveaux objectifs ont émergé à l'occasion des rencontres et des discussions avec les participants au projet.

Chaque école participante a reçu une trousse pédagogique proposant diverses activités. En lien avec les aliments servis lors des repas, les élèves ont pu acquérir des savoirs sur l'alimentation et sur ses relations avec la santé, l'environnement et la viabilité des fermes locales. En offrant ce matériel, Équiterre s'est préoccupé d'impliquer les enseignants et le personnel du service de garde dans la mise en œuvre et la réussite du projet au sein de leur établissement.

Lova *Par le biais de nos activités, nous voulons que les élèves deviennent conscients du rôle de l'agriculture, que ce soit sous l'angle de l'environnement, de la santé ou de l'acte social de la consommation alimentaire. Nous voulons aussi que le personnel éducatif de l'école, les enseignants et les éducateurs des services de garde intègrent ces enjeux dans leur programme éducatif de façon générale. Le projet À la soupe ! se veut la rencontre de deux mondes qui ne se seraient jamais rencontrés autrement. Il faut que cette rencontre soit porteuse de changements durables et nous croyons que l'éducation est la clé de cette réussite.*

LES ENJEUX ET LES PISTES DE DÉVELOPPEMENT

L'un des principaux enjeux liés au projet À la soupe ! a été d'ordre financier, en raison du manque de subventions pour assumer notamment les coûts supplémentaires non prévus initialement et relatifs à l'action éducative : impression de documents, embauche de personnel ou de personnes-ressources, services de conseillers spécialisés, etc. Dans un tel contexte, il a été difficile d'engager des éducateurs de manière permanente et en nombre suffisant pour développer l'action éducative de façon optimale. Chez Équiterre, on observe un roulement du personnel, surtout composé de jeunes gens qui sont appelés à changer d'emploi pour diverses raisons personnelles ou professionnelles. Pour certains postes, il n'est pas possible de garder les employés parce que les projets et leur financement sont ponctuels. Il n'est pas rare qu'une seule personne à Équiterre gère plusieurs projets à la fois, ce qui peut constituer un défi majeur.

À la soupe ! était un projet-pilote d'une durée de trois ans. La deuxième phase n'ayant pas pu être financée, le projet s'est terminé au printemps 2010. Toutefois, il semble important de mettre à profit cet élan et de stimuler les initiatives du milieu scolaire à cet effet, en ce qui concerne à la fois la gestion de l'alimentation scolaire et le développement des activités éducatives proprement dites portant sur les liens entre alimentation, société et environnement. Or, apparaissent ici divers obstacles institutionnels à l'intégration de thèmes transversaux, de même qu'à l'adoption d'une pédagogie par projets et d'une pédagogie de terrain, qui constituent des approches privilégiées à cet égard.

Par ailleurs, un projet d'éducation relative à l'écoalimentation comme À la soupe ! implique la collaboration de divers acteurs de la communauté éducative au sein de l'école et à l'extérieur :

> Chaque secteur de la communauté de l'école doit prendre conscience des défis posés par la création d'un environnement scolaire sain ainsi que de son rôle et de ses responsabilités en la matière. Quand les divers secteurs œuvrent ensemble pour faire face aux difficultés, l'école peut constituer un contexte pertinent pour promouvoir de façon efficace des habitudes alimentaires saines chez les enfants. (Cho et Zbell Nadow, 2004 ; traduction libre)

La rencontre entre les différents protagonistes (citoyens, producteurs agricoles, détaillants et grossistes en alimentation, éducateurs et enseignants, parents, universitaires, organisations non gouvernementales et représentants de l'État) apparaît ici comme indispensable à une éducation relative à l'écoalimentation. Or, les responsables du projet À la soupe ! ont évoqué des défis et des enjeux qui sont associés à la rencontre entre les différents acteurs, tant du milieu scolaire que des différents secteurs de la communauté et de la société éducative (en particulier les producteurs agricoles). Dans ce type de projets, il importe de développer les conditions et les processus de dialogue et de coopération.

Enfin, se pose l'enjeu majeur de la reconnaissance sociale et politique d'un projet comme À la soupe ! afin de favoriser sa diffusion et sa pérennité dans les réseaux institutionnels scolaires et de la petite enfance. Il importe de stimuler l'intérêt public à l'égard de la question de l'alimentation responsable dans les établissements publics. À cet effet, il est essentiel de consacrer un effort majeur à la communication (tant à l'interne, auprès des institutions participantes, qu'à l'externe à destination des décideurs et du grand public). En ce sens, les médias auraient un rôle important à jouer.

UNE EXPÉRIENCE INSPIRANTE

Malgré les difficultés rencontrées, le projet À la soupe ! a permis de vivre une expérience éducative novatrice en écoalimentation. Une telle initiative demeure d'une grande pertinence. Au total, ce projet a permis à 32 établissements de s'approvisionner directement en aliments biologiques auprès de 19 fermes biologiques du Québec. Dans le cadre de ce projet, Équiterre a publié une trousse pédagogique À la soupe ! pour les enfants et les jeunes âgés de 3 à 17 ans afin de les éveiller à l'alimentation locale et biologique, sensibilisant ainsi plus de 5 000 jeunes.

Une étude exploratoire de marché a été menée en 2010-2011 en vue d'explorer la possibilité d'implanter une initiative d'AIR en Mauricie, associant des producteurs biologiques et divers établissements (des écoles, des hôpitaux, des CPE et un milieu carcéral). Selon cette étude, toutes les institutions contactées étaient très intéressées par un partenariat avec des fermes. Cependant, les producteurs étaient moins ouverts, souvent pour des raisons économiques.

La dynamique amorcée et les apprentissages réalisés au sein du projet À la soupe ! ont permis à Équiterre de continuer sur sa lancée, avec un projet visant à favoriser l'approvisionnement en produits locaux et responsables au sein des établissements et des organisations du Québec. Par des activités de recherche, d'éducation, d'accompagnement et de concertation, Équiterre s'adresse à une diversité d'acteurs : CPE, établissements de santé, campus (cégeps et universités), entreprises, etc.

Enfin, Équiterre prépare une campagne destinée au grand public, notamment les familles montréalaises, visant à augmenter l'approvisionnement de celles-ci en légumes et fruits locaux et à les sensibiliser aux enjeux de l'alimentation responsable. Intitulée « Épluche ta ville », cette campagne fait appel à divers volets et stratégies, entre autres un webdocumentaire, une campagne médiatique et des interventions éducatives.

POUR EN SAVOIR PLUS

Équiterre
<http://www.equiterre.org/>

8

La coopérative de solidarité Les jardins écologiques

Un projet d'écodéveloppement

Éliane Houle

Source : Coopérative de solidarité Les jardins écologiques (Éliane Houle)

La coopérative de solidarité Les jardins écologiques, située à Prévost dans les Laurentides, est un projet d'écodéveloppement communautaire dont les activités sont axées sur un nouveau mode de production agricole alternative. Cet organisme est une entreprise d'économie sociale et solidaire qui vise des objectifs sociaux, environnementaux et éducatifs.

La coopérative ne limite pas ses activités à la simple production agricole. Elle propose aussi des formations spécialisées en jardinage écologique, offrant ainsi un cadre idéal à l'apprentissage collectif en milieu communautaire.

LA PROBLÉMATIQUE SOCIOÉCOLOGIQUE LIÉE AUX ACTIVITÉS DE LA COOP

Il est fort préoccupant de constater que les pratiques actuelles liées à l'industrie agroalimentaire ont une incidence négative sur l'environnement et la santé publique : les produits phytosanitaires chimiques, nitrates, phosphates, plastiques et autres déchets agricoles, sont autant d'intrants à risques. L'incidence des pratiques agricoles dites conventionnelles sur la qualité des aliments, sur la dégradation des sols et leur appauvrissement en matières organiques est très alarmante. « On retrouve des nitrates en grande proportion dans les légumes » (Moricourt, 2005). De plus, « l'utilisation des fumiers, fertilisants chimiques et pesticides, de même que les travaux de drainage affectent directement la qualité des sols, des eaux et même l'air, de sorte que la qualité du milieu peut comporter des risques pour la santé humaine » (Gosselin et Bolduc, 1986). Cette problématique est particulièrement décriée par les groupes écologistes et les producteurs biologiques :

> Les pratiques agricoles non sécuritaires, l'utilisation d'engrais chimiques, de fumiers liquides provenant d'élevage intensif et de boues de toutes sortes, de même que l'abandon des rotations de culture ont appauvri les sols et accumulé les métaux lourds au point que les aliments produits sont dangereusement carencés et contaminés. L'utilisation cumulative de multiples pesticides finit par modifier la composition de l'aliment. (Union paysanne, 2004)

En réponse à cette réalité agricole contemporaine, la formation en jardinage écologique permanent (JEP) dispensée par la coopérative de solidarité Les jardins écologiques porte sur un mode de jardinage unique qui s'inspire d'éléments provenant de différentes pratiques d'agriculture écologique ainsi que de l'expertise québécoise en jardinage :

- un jardin sans labour, sans engrais, sans pesticides ni insecticides ;
- des pratiques permettant la protection des sols et des organismes qui y vivent ;

- un respect de la biodiversité et une contribution à celle-ci ;
- une consommation moindre d'énergie ;
- l'utilisation de tout l'espace disponible avec un jardin en trois dimensions ;
- un jardin autofertile qui devient un laboratoire de vie durant toute l'année ;
- l'observation des phénomènes naturels et le respect des écosystèmes en place ;
- une intégration à la nature plutôt qu'un contrôle ;
- une interrelation entre tous les organismes vivants, y compris l'humain, et ce, dans le respect de tous.

QUELQUES REPÈRES FONDAMENTAUX : UNE PRATIQUE ALTERNATIVE QUÉBÉCOISE

Depuis une cinquantaine d'années, des pratiques alternatives à l'agriculture industrialisée sont proposées et expérimentées par des scientifiques, par des groupes écologistes, par des agriculteurs ou par des individus désireux d'apporter des solutions concrètes à cette dégradation du milieu naturel et de la qualité des produits alimentaires par les pratiques agriculturales industrielles contemporaines. Ces pratiques sont souvent inconnues ou méconnues par la population et ne sont généralement pas reconnues par les instances gouvernementales. L'agriculture biologique, la permaculture, l'agriculture naturelle ou d'autres pratiques alternatives, comme la biodynamie, représentent-elles une solution viable pour le Québec ? Peut-on imaginer et concevoir une agriculture écologique et socialement responsable au Québec ?

Des pratiques alternatives à travers le monde

L'agriculture biologique

L'agriculture biologique a vu le jour en Europe dans les années 1930, après qu'on y eut constaté les méfaits de l'utilisation de produits chimiques en agriculture intensive. L'agriculture biologique n'est donc pas une mode, mais une orientation différente d'une minorité grandissante d'agriculteurs et d'agricultrices répartis à travers le monde. Ces dix dernières années, on a observé une croissance exponentielle du marché des produits biologiques au Canada (Macey, 2003). Sur le plan de la qualité des aliments, des études américaines montrent que la concentration moyenne en minéraux est deux fois plus élevée dans les fruits et légumes frais produits de façon biologique que dans ceux produits de

façon conventionnelle. Selon l'une de ces études, les pommes, les poires et les pommes de terre biologiques contiennent en moyenne 90 % plus d'éléments nutritifs que les mêmes aliments conventionnels (Sligh et Christman, 2003).

Cette pratique de l'agriculture a le mérite de contribuer à la protection de l'environnement par l'utilisation d'intrants qui n'ont pas d'effets toxiques sur le sol et les cours d'eau, par des méthodes de culture qui garantissent une meilleure qualité de l'aliment récolté et transformé. Cependant, les techniques de la culture biologique, telles qu'elles sont pratiquées au Québec présentement, sont-elles efficaces et véritablement écologiques ?

Le petit producteur bio fait face à la même réalité que le fermier des années 1980 qui devait « grossir ou mourir ». Il doit acheter des quotas, se procurer des équipements de plus en plus lourds et polluants, saturer son sol d'engrais naturels et produire à tout prix pour répondre à un marché extrêmement exigeant. Il en résulte que cette production de plus en plus intensive perturbe les écosystèmes naturels. L'utilisation d'une machinerie lourde contribue à la compaction du sol et à l'augmentation des gaz à effet de serre. Le labour annuel détruit la vie microbienne et la structure du sol, élimine des habitats fauniques et empêche la restauration d'un milieu naturel sur la totalité du territoire agricole.

La permaculture

La permaculture est apparue en Australie, à la fin des années 1970. Cette approche de l'agriculture consiste à créer un aménagement et à installer des structures permanentes en harmonie avec les divers éléments naturels du milieu (Mollison et Holmgren, 1981 ; Mollison, 1986a, 1986b). La permaculture remet en cause les dogmes de l'agronomie et propose un nouveau mode de production agricole sans labour ni sarclage, sans engrais ni pesticide. Elle préconise des procédés qui limitent au minimum l'action humaine sur les écosystèmes tout en diminuant la consommation énergétique (Holmgren, 2001).

En permaculture, chaque fonction productive est assurée par deux éléments ou plus et chaque élément remplit deux ou plusieurs fonctions. Par exemple, une plante sera choisie parce qu'elle est comestible, qu'elle s'adapte bien aux conditions climatiques de la région, qu'elle possède des propriétés répulsives pour certains ravageurs et qu'elle protège les plantes fragiles des grands vents. Ou, encore, on construira une structure avec des tuteurs permanents pour les raisons suivantes : les fruits et légumes qui poussent le long des tuteurs seront plus productifs parce qu'ils profiteront mieux des rayons du soleil et ne seront pas attaqués par les ravageurs du sol ; la culture à la verticale économisera de 5 à 10 fois l'espace requis pour la même production au sol, ce qui entraînera également une économie de temps et d'argent. Dans

cette pratique alternative, il s'agit de réaliser une plus grande production dans un plus petit espace, de faire plus avec moins et jamais inutilement, tout en respectant les cycles de la nature.

La permaculture propose une nouvelle façon de faire et de penser l'agriculture. L'une des grandes qualités du permaculteur, c'est l'apprentissage de l'observation : observer la nature ; observer le comportement de la faune et de la flore au fil des saisons et dans différentes conditions climatiques ; observer pour mieux s'adapter à son environnement, pour mieux respecter les écosystèmes, pour simplifier le travail et augmenter la production. C'est une leçon inspirante pour réconcilier l'humain avec la nature. Les pionniers de la permaculture prônent des pratiques et des méthodes écosensibles et efficaces qui apportent de multiples solutions sur les plans social, environnemental et économique.

Toutefois, ces nouvelles techniques novatrices peuvent être complexes et hors de portée du producteur ou du jardinier québécois. Si le concept de permaculture s'est propagé partout dans le monde, les exemples d'application de ces pratiques nous viennent de pays qui possèdent un climat, une faune, une flore et des mœurs bien différents des nôtres.

Le jardin autofertile

Le jardin autofertile est une technique d'agriculture naturelle qui s'inspire des recherches de Masanobu Fukuoka, microbiologiste et agriculteur japonais qui a diffusé sa philosophie du « non agir » à travers le monde dans les années 1970 et 1980. Ce système agricole préconise l'action simultanée d'éléments naturels qui ont ensemble un effet plus grand que la somme de leurs parties. On y cultive les plantes dans un sol sauvage qui s'autofertilise perpétuellement et s'enrichit par lui-même, sans travail du sol et sans labour (Fukuoka, 1985). En France, cette approche nommée « agriculture synergétique » a été adaptée aux conditions climatiques tempérées par Marc Bonfils et Émilia Hazelip ; cette dernière est venue au Québec, à la fin des années 1990, pour enseigner ces techniques, connues ici sous le nom de jardin autofertile[1].

D'autres pratiques agricoles

D'autres pratiques agricoles, par exemple la biodynamie, ont également trouvé de fervents adeptes au Québec. Les jardiniers et les producteurs qui utilisent ces différents modes de production agricoles ont tous en commun un souci de protection de l'environnement et de qualité des aliments. Dès lors, comment puiser dans toute cette richesse venue de tous les coins du monde

1. Étant donné que l'« agriculture synergétique » est une marque déposée en France, ce mode de jardinage a été rebaptisé « jardin autofertile » au Québec.

afin d'inventer une nouvelle manière de cultiver la terre de façon écologique au Québec, en valorisant toute l'expertise québécoise qui existe déjà en jardinage et en agriculture ?

Une solution alternative pour le Québec : une agriculture écologique et socialement responsable

Le jardin écologique permanent (JEP) est un mode de jardinage qui intègre des principes, des concepts, des techniques et des pratiques tirés de la permaculture, du jardin autofertile, de l'agriculture biologique et de l'expertise québécoise en jardinage. Cette forme d'agriculture écologique permet de mettre au point de nouvelles pratiques adaptées au climat et aux caractéristiques de nos régions, aux habitudes de vie locales, à la faune et à la flore d'ici, faisant preuve de créativité pour donner à ces jardins une couleur et des saveurs typiquement québécoises. Ces pratiques sont applicables autant pour le jardinet ou le jardin familial que pour l'entreprise agricole.

Les prémisses du JEP sont les suivantes : le labour détruit la vie dans le sol ; les engrais déstructurent le sol ; les plantes ont besoin de diversité pour se protéger de leurs prédateurs et se stimuler entre elles ; la monoculture entraîne un déséquilibre dans tous les écosystèmes présents.

L'art d'aménager un JEP consistera donc à créer un environnement qui ressemble le plus possible aux écosystèmes naturels. Une fois le JEP en place, trois années sont nécessaires pour que la vie reprenne son cours, que la structure du sol se rétablisse, que les microorganismes et la faune souterraine travaillent à leur pleine capacité, que les oiseaux, les insectes utiles et les autres alliés du jardin apportent leur contribution bénéfique. Par la suite, un minimum d'efforts et d'investissement sera requis pour un maximum de production. C'est la nature qui fait le travail : plus de labour, plus de machinerie lourde, très peu de désherbage et d'entretien, pas de pollution par les engrais, les pesticides ou les insecticides. L'équilibre des cycles de la nature est rétabli, entre autres, avec une autorégulation des espèces, aucune d'elles ne prenant le contrôle pour envahir le jardin (limaces, vers du chou, doryphores, etc.). Le résultat escompté ? Une économie de temps et d'argent, une production accrue, des produits de qualité, une valeur ajoutée en agriculture et une solution aux défis environnementaux. Voilà l'agriculture écologique et socialement responsable telle qu'elle a été définie et adoptée par la coopérative, qui souhaite en diffuser les pratiques.

Or pour stimuler un engagement en ce sens au sein d'une population, il faut créer des lieux de rencontre et d'échange accessibles. Le groupe communautaire constitue à cet effet un lieu de communication, d'apprentissage, de solidarité, d'action, de développement personnel et social. Ce groupe peut

avoir une structure de coopérative, un statut d'entreprise d'économie sociale ou d'organisme sans but lucratif, ou encore il peut s'agir d'un comité de citoyens. L'essentiel consiste à impliquer et à mobiliser des personnes qui ont les mêmes préoccupations, et à les réunir dans une communauté donnée. Ce groupe communautaire peut être l'initiateur de solutions par l'intermédiaire d'actions concrètes et du développement de pratiques alternatives sur les plans environnemental, social et économique. Dans le cas de la coopérative de solidarité Les jardins écologiques, les membres partagent les mêmes inquiétudes à l'égard de la production agricole industrielle et de ses conséquences sur la dégradation de la qualité des aliments. Une telle structure sociale qui regroupe des individus ayant des objectifs communs rend possible le développement d'une initiative d'économie solidaire.

L'économie solidaire propose une recomposition des rapports entre économie et société. Les structures de l'économie solidaire sont des entités collectives qui apportent des solutions autres que celles offertes par le marché ou par l'État. Portées par des acteurs de changement, ces entités collectives ont une dimension politique.

> C'est une forme de politique de la vie quotidienne qui émerge, à travers la mise en débat public de problèmes qui ne sont pas entièrement résolus […] À travers ces actions, les participants se rendent compte qu'il est possible de ne plus subir la crise, mais de redevenir sujet de son propre avenir, même si c'est à un niveau très modeste […] Ils peuvent consolider des modes de socialisation porteurs d'un « mieux vivre » dans la société de demain. (Eme et Laville, 2004)

Les groupes d'économie solidaire ont généralement pour objectif la promotion et la réalisation de projets constructifs et novateurs qui participent à l'épanouissement des personnes et à l'amélioration de leur qualité de vie. Ces projets ont une incidence importante sur la société, contribuant, entre autres, à une meilleure gestion environnementale.

UNE DESCRIPTION DE LA COOP : CONTEXTE, STRUCTURE ET ACTEURS

En l'an 2000, un terrain de plus de deux acres a été offert gracieusement par Thérèse Gaudette, propriétaire d'une ferme à Prévost dans les Laurentides, pour y faire de la culture biologique et y vendre les produits récoltés. C'est Hedvika, une résidente de Prévost et horticultrice d'expérience, qui a exploité le Jardin de la Chanterelle jusqu'en 2004. Au printemps 2005, Jocelyne, également résidente de Prévost et jardinière, a pris la relève et transformé le terrain en jardin communautaire écologique. Cette dernière m'a invitée à venir enseigner les techniques du jardin autofertile afin d'aider à transformer le jardin

communautaire en jardin écologique permanent. Devant l'enthousiasme des participants à la formation, celui des jardiniers pour un projet communautaire ainsi que la réponse des acteurs du milieu pour un projet collectif et environnemental, j'ai proposé une ébauche de projet coopératif et formé un comité provisoire afin d'entreprendre les démarches pour mettre en place une coopérative de solidarité axée sur le JEP. Thérèse Gaudette est séduite par le nouveau projet : « *C'est le projet du siècle* », affirme-t-elle. Les membres du comité provisoire ainsi que les personnes mentionnées dans cet historique font partie des 12 membres fondateurs de la coopérative.

La coopérative de solidarité Les jardins écologiques permanents (nom officiel de la corporation) a obtenu son statut légal en janvier 2006. La structure coopérative est une entité collective juridiquement reconnue qui existe pour répondre aux besoins de ses membres. Elle comprend une structure associative (assemblée des membres et conseil d'administration composé de représentants élus) et une structure d'entreprise liée à la réalisation de ses activités économiques (direction générale, employés, produits et services).

La ferme qui abrite les jardins de la coopérative est située rue de la Station à Prévost, dans la région des Laurentides. La terre est protégée par une fiducie à vocation communautaire. La propriétaire et fiduciaire, Thérèse Gaudette, prête gracieusement un terrain et consent à signer un bail de cinq ans avec la seule condition de respect de la propriété. Un petit bâtiment sert de maison de semis, de lieu pour faire la cuisine et pour tenir les réunions.

La coop s'est donné comme mission de promouvoir une agriculture écologique, responsable et équitable ainsi que la qualité des aliments par la mise en place de jardins écologiques permanents. L'organisme propose une intervention éducative en environnement et une approche de participation collective et solidaire dans la communauté[2].

- Les objectifs de la coopérative ont été définis collectivement par ses membres :
  - *a*) Créer des liens de solidarité entre les membres qui décideront ensemble de leur orientation sociale et économique ;
  - *b*) Informer et sensibiliser la population sur les enjeux sociaux et environnementaux de l'agriculture traditionnelle et de l'alimentation contemporaine ;
  - *c*) Donner des formations et organiser des activités éducatives en lien avec les jardins écologiques permanents et l'alimentation saine et biologique ;

2. <http://www.coop-jardinsécologiques.com>.

d) Expérimenter de nouvelles techniques de production agricole ;

e) Innover dans les méthodes de jardinage, de cueillette, de transformation et de mise en marché d'aliments biologiques ;

f) S'imposer comme entreprise d'économie sociale dans les Laurentides et assurer la viabilité environnementale, sociale et financière de la coopérative.

Une coopérative de solidarité est le seul type de coopérative qui peut compter plusieurs catégories de membres. Par exemple, une coopérative de services ne peut avoir que des membres utilisateurs et une coopérative de travail ne peut avoir que des membres travailleurs. La coopérative de solidarité Les jardins écologiques est composée de membres travailleurs, de membres utilisateurs et de membres de soutien. Elle compte maintenant près de 200 membres.

Au sein de la coop, la vie associative est marquée par une dynamique bien particulière. Au cœur de celle-ci, il y a l'équipe porteuse du projet de coopérative. À titre de présidente fondatrice, je suis entourée d'une équipe qui partage les différentes responsabilités de la corporation. Un projet ne peut être solidaire en effet que s'il est réalisé collectivement du début jusqu'à la fin. Secrétaire de la corporation pendant quatre ans, Jocelyne s'est dévouée pour cette cause qui lui tient à cœur, mais elle est avant tout une jardinière dans l'âme : « *J'ai besoin d'être en contact avec la terre.* » Puis il y a ces personnes qui ont été ou qui sont membres du conseil d'administration parce qu'elles croient aux valeurs d'un projet qui allie une cause sociale et environnementale : Rose-Marie, trésorière pendant trois ans, considère les jardins écologiques permanents comme « *une alternative agroalimentaire, innovatrice, écologique et très économique qui répond bien aux défis des prochaines années* » ; Juliette s'implique parce qu'elle aime « *avoir le sentiment d'appartenance à une coopérative de solidarité* » ; pour Carol Ann, « *il faut organiser des activités pour la communauté et devenir un milieu rassembleur pour les familles* » ; et pour Sylvain, « *l'avenir est dans l'action communautaire* ».

Autour du noyau de l'équipe porteuse, gravitent les membres utilisateurs de la coopérative. Cette catégorie de membres comprend les membres utilisateurs jardiniers et les membres utilisateurs consommateurs.

Les membres utilisateurs jardiniers sont des personnes ou des familles qui participent au jardin collectif. Plusieurs membres s'impliquent surtout au printemps, dans la Maison des semis à partir de février et jusqu'en juin. Lise a un intérêt particulier pour les semis intérieurs : « *J'ai tellement eu de plaisir à m'occuper des plantes, c'est comme si elles étaient mes enfants.* » D'autres membres préfèrent travailler dans le jardin et bravent souvent les intempéries pour venir travailler malgré le mauvais temps. Linda, Françoise, Thérèse, Sylvie, Juliette, Marie, Monique, Josée, Jocelyne, Éliane et d'autres ont investi de

nombreuses heures de bénévolat dans le jardin collectif depuis 2006. À partir du mois de mai jusqu'à la fin octobre, les produits de la récolte sont partagés entre les membres bénévoles. C'est une belle récompense pour les jardiniers et les autres membres qui s'impliquent activement. Les quelques hommes membres actifs de la coop s'impliquent généralement dans les activités d'aménagement et d'entretien. Ainsi, Sylvain, Charles, Gilles, Paul, Daniel et Léo ont été une aide précieuse pour faire les gros travaux d'infrastructure et d'aménagement du jardin. Johanne a rénové et décoré la maison avec l'aide de Sylvain. Une équipe comprenant notamment Éliane, Jocelyne et Sylvie a conçu le plan d'aménagement. Plusieurs membres bénévoles participent aux corvées qui sont organisées régulièrement dans le jardin collectif ou dans la Maison des semis.

La deuxième catégorie de membres utilisateurs est constituée d'individus qui participent aux activités de la coopérative de façon plus ponctuelle ou temporaire. Ainsi, les membres utilisateurs consommateurs sont les personnes qui utilisent les services ou les produits offerts par la coop. Ces membres incluent tous les participants aux formations en jardinage ou en cuisine. Plusieurs d'entre eux habitent à l'extérieur de la région et restent en contact avec la coop. Au terme d'une formation, ils continuent à expérimenter les pratiques du jardin écologique et de la cuisine bio-santé à leur domicile. Certains s'impliquent activement dans les activités de la cuisine santé et dans les activités sociales de la coop après avoir suivi une formation. C'est le cas de Carol Ann, Johanne, Linda, Lise, Marie, Monique, Lisette, Brigitte et bien d'autres. Plusieurs membres utilisateurs consommateurs avouent s'être inscrits à cette catégorie de membres pour être les premiers clients lorsque la coopérative aura une assez grande production pour offrir des aliments biologiques à ses membres.

Enfin, certains membres, qui ne peuvent participer physiquement aux activités de la coop, préfèrent soutenir celle-ci financièrement ou, encore, donner une contribution en nature. Ce sont les membres de soutien. Thérèse Gaudette est une donatrice qui apporte son soutien financier depuis la fondation de la coop : « *J'ai 87 ans et je veux que la coopérative continue ses activités après mon départ.* » Béatrice, notre doyenne, a 93 ans et elle parraine un arbre chaque année. C'est le cas aussi de Sylvie qui habite maintenant à l'extérieur de la région, mais qui tient à ce que le projet de jardin écologique se poursuive « *pour une meilleure santé de la planète* ». De nombreux membres ont ainsi parrainé des arbres et des plants de bleuets pour contribuer au développement du jardin collectif. Par exemple, Rose-Marie et Juliette font un don de 10 $ ou de 20 $ par mois pour assurer un fonds de roulement à la coopérative : « *C'est un petit montant qui ne paraît pas beaucoup dans mon budget et qui aide au fonctionnement de la coop.* » Les députés provincial et fédéral, la municipalité

de Prévost, des commerces de la région et des organismes communautaires sont aussi membres de la coop et apportent un soutien financier ou en nature chaque année.

La coop organise chaque automne la fête de l'abondance pour remercier ses bénévoles, ses membres de soutien et plus particulièrement ses membres jardiniers, responsables de la production de denrées alimentaires de qualité. Cette activité, ouverte au public, donne l'occasion à l'organisme de réunir ses membres et de faire la promotion de ses activités auprès de la population. La présence des élus et des partenaires régionaux à cet événement écologique et social apporte une belle visibilité à la coop. Après une année de travail intense, les membres bénévoles ont le sentiment du travail accompli et la motivation à poursuivre la réalisation des objectifs de la coopérative.

UNE DYNAMIQUE ÉDUCATIVE EN TROIS VOLETS

La dynamique éducative de la coop se développe en fonction du degré d'implication des membres dans la vie associative de l'organisme. Ainsi, le noyau de personnes qui constituent l'équipe porteuse du projet de coopérative forme une *communauté d'apprentissage*, ce qui constitue un premier volet éducatif. L'offre de deux *formations spécialisées*, l'une en jardinage et l'autre en cuisine, correspond au deuxième volet, qui a permis de former jusqu'ici plus des deux tiers des membres utilisateurs consommateurs. Enfin, le troisième volet éducatif rejoint les membres bénévoles qui s'impliquent activement dans les activités de cuisine collective, dans le jardin collectif ou dans les activités sociales propices à l'*apprentissage de terrain*. Certains membres s'impliquent dans ces trois volets à la fois. Par exemple, Sylvain a suivi la formation en jardinage en 2008, puis il est devenu responsable de l'aménagement du jardin collectif et il siège depuis quelque temps au conseil d'administration.

Une communauté d'apprentissage

D'abord, pour les membres du conseil d'administration et ceux de l'équipe porteuse du projet de coopérative, la coop devient un contexte privilégié pour y développer une communauté d'apprentissage[3].

Les occasions d'apprendre et de surmonter de nouveaux défis sont constantes pour ces membres qui constituent le noyau central de la coopérative. Apprendre à gérer une entreprise d'économie sociale, saisir les enjeux

3. La communauté d'apprentissage est de nature à permettre « l'exploration et le développement de formes d'apprentissage collectives par l'expérimentation réflexive autour d'un projet étroitement relié aux réalités du contexte dans lequel il est mis en œuvre » (Orellana, 2002, p. 208).

sociaux, environnementaux et politiques du projet qu'ils défendent, créer des liens avec la communauté, être confrontés aux nouvelles règles d'autofinancement des organismes communautaires, voilà autant de sources d'enrichissement personnel et collectif pour des personnes qui ont généralement peu d'expérience en gestion d'entreprise ou en gestion de projet.

Lise *Je n'y connais rien en administration, mais c'est tellement un projet important ; je veux m'impliquer et apprendre.*

Charles *Mon expérience au conseil d'administration m'aide dans ma vie personnelle.*

Juliette *Je veux apprendre tous les rouages d'une coopérative et du bon fonctionnement d'un conseil d'administration.*

Suzanne *Je participe aux activités et au conseil d'administration par solidarité et pour enrichir ma vie.*

La coop est un milieu de vie et d'apprentissage pour ces bénévoles qui ont d'autres occupations à l'extérieur : emploi à temps plein, saisonnier ou à temps partiel, vie familiale avec des enfants, bénévolat au sein d'autres organismes communautaires, loisirs de plein air, etc. Apprendre à gérer une entreprise coopérative n'est pas une tâche facile pour des personnes qui n'ont aucune formation ni expérience dans le domaine des affaires. Ce qui motive ces personnes généreuses de leur temps, c'est qu'elles partagent les objectifs de la coop, qui sont en lien avec leurs propres inquiétudes à l'égard de la production agricole industrielle et de ses conséquences sur la dégradation de la qualité de vie de leur famille. Conscientes qu'elles ne peuvent attendre que les solutions viennent d'ailleurs, elles décident de passer à l'action pour devenir dès maintenant les artisans d'une transformation sociale. Elles apprennent l'entrepreneuriat, la gestion financière, la gestion des ressources humaines, les dédales des affaires générales et légales, les stratégies de communication, les exigences des ententes de partenariat et de la recherche de financement, etc. Elles apprennent également à prendre les bonnes décisions afin d'assurer le respect de la mission et l'atteinte des objectifs de l'organisme, à favoriser la solidarité et le partage entre les membres de la coop, à monter des projets, à planifier et à organiser des activités, et à travailler en équipe.

Des formations spécialisées

Le deuxième volet de la dimension éducative de la coopérative se développe dans un contexte d'éducation non formelle. Il s'agit de deux formations spécialisées, destinées au grand public : la formation en jardinage écologique permanent et la formation en cuisine bio-santé. Les apprenants sont de tous les âges, de différentes conditions sociales, avec ou sans expérience en jardinage ou en cuisine.

La formation en jardinage écologique permanent (JEP)

La formation en JEP consiste à favoriser la prise de conscience des réalités et des problèmes socioécologiques liés à l'agroalimentaire et à former des individus et des groupes capables d'aménager des jardins écologiques permanents au Québec. Les participants apprennent à concevoir et à aménager un jardin sur mesure qui s'adapte à leurs besoins personnels ; ils se perfectionnent dans l'art de cultiver un jardin de fruits, de légumes, de fleurs et de fines herbes biologiques en créant un environnement qui ressemble le plus possible aux écosystèmes naturels.

Les stratégies d'apprentissage de la formation sont les suivantes : clarification des représentations relatives aux questions agroalimentaires ; confrontations et discussions autour des notions relatives au jardinage, à l'écologie et à l'agroalimentaire ; apprentissage de l'observation des phénomènes de la nature ; incitation à la recherche personnelle à partir d'un ensemble de documentation sur le jardinage ; expérimentation de nouvelles pratiques en jardinage écologique ; développement d'outils de travaux pratiques ; conception et réalisation d'un projet collectif.

Ces apprentissages permettent aux apprenants et aux apprenantes de développer diverses compétences telles que la mise en application de nouvelles pratiques en jardinage écologique ; la résolution de problèmes par l'observation ; la réalisation d'un projet du début à la fin ; le travail et l'apprentissage en équipe. La formation favorise également la transposition des concepts du jardin écologique dans la vie personnelle et citoyenne ; la fierté d'être un acteur susceptible d'apporter des changements dans les pratiques socioécologiques ; l'intégration des principes de jardinage écologique comme une façon de vivre dans un rapport harmonieux avec l'environnement ; la prise de conscience des enjeux sociaux et environnementaux liés à l'agroalimentaire.

La formation est dispensée selon le rythme des saisons. Les participants vivent dans l'action à toutes les étapes de la réalisation du jardin, à partir des semis intérieurs en mars jusqu'à la récolte d'automne en octobre. Une cohorte annuelle est formée pour la réalisation d'un projet d'aménagement collectif dans le jardin de la coop. La formation comprend sept cours théoriques interactifs, quatre laboratoires, huit ateliers pratiques sur le terrain et deux visites de jardins écologiques. La formatrice utilise des outils pédagogiques tels que des notes de cours, des montages visuels, des documents et des livres de référence, une boîte à outils de travaux pratiques et un livre de bord pour le projet collectif.

Au terme de la formation, il n'y a pas d'évaluation formelle des apprentissages. Ceux-ci sont validés lors des pratiques sur le terrain, alors que l'apprenant met en application les méthodes et les techniques apprises pendant la partie théorique et les exercices en laboratoire. Les étudiants sont invités à

faire une synthèse de leur apprentissage en guise d'autoévaluation. En fin de projet, les étudiants portent un regard critique sur la formation à partir d'un questionnaire.

Afin d'assurer un suivi avec les participants et les participantes à la formation en JEP, la coopérative a mis sur pied le Club des JEP. Les membres du club ont accès à un forum de discussion sur Internet, à des visites de jardins chez les autres membres, à des échanges de semences, de plantes et de produits du jardin ainsi qu'à des échanges de travaux dans leur jardin.

La formation en cuisine bio-santé

Les objectifs de la formation en cuisine bio-santé sont les suivants : acquérir de l'information sur une saine alimentation et sur les produits biologiques ; apprendre à utiliser les produits du jardin (fruits, légumes, fines herbes et fleurs comestibles) dans la préparation des repas ; apprendre à faire des repas simples et délicieux avec des aliments santé ; expérimenter des recettes pour la fabrication de repas nutritifs et économiques ; partager des expériences et des recettes santé ; échanger sur les questions agroalimentaires.

Il s'agit d'une formation de 30 heures en cuisine naturelle donnée à l'automne autour des thèmes principaux : 1) la santé par l'alimentation ; 2) la prévention et la guérison par une alimentation savoureuse ; 3) des recettes santé pour toutes les occasions. Les 10 cours de 3 heures comprennent une partie théorique sur chacun des thèmes (avec des notes de cours) et une partie pratique avec des fiches recettes pour la préparation d'un repas en lien avec le thème du jour et une dégustation des plats avec discussion autour de la table.

- Cours 1 : Introduction à la cuisine bio-santé
- Cours 2 : L'alimentation naturelle
- Cours 3 : Les protéines et les repas bios
- Cours 4 : Les gras et les sucres bios
- Cours 5 : Les sels minéraux, les légumes et les repas légers bios
- Cours 6 : Les vitamines, les fruits et les desserts bios
- Cours 7 : Les aliments exceptionnels
- Cours 8 : La boîte à lunch bio-santé
- Cours 9 : Le casse-croûte bio-santé
- Cours 10 : Les plaisirs gastronomiques de la table bio

Au terme de la formation, les participants ont acquis une meilleure conscience de ce que l'on mange, connaissent les endroits où acheter des aliments sains et peuvent choisir les bons aliments parmi les produits offerts sur le marché. Ils savent repérer les ustensiles et les accessoires de cuisine les plus écologiques et ont acquis les méthodes de cuisson les plus saines. Ils

connaissent les besoins du corps pour les différents éléments nutritifs et les aliments qui contiennent ces éléments nutritifs. Enfin, ils sont plus aptes à préparer des repas sains et économiques.

L'apprentissage de terrain

Le troisième volet d'intervention éducative à la coop se développe dans un cadre informel au sein des activités mêmes de l'organisme. Rappelons que les activités principales de la coopérative sont les suivantes : le jardin collectif, la cuisine collective et les activités sociales qui se déroulent principalement dans le jardin de la coop et à la Maison des semis (qui est aussi le siège social de la coop).

L'un des objectifs de la coopérative est d'expérimenter de nouvelles techniques de production agricole. La formation en JEP est donc offerte directement sur le site de la coop et constitue une source d'apprentissage pour ses membres jardiniers. Voici les trois objectifs de l'aménagement d'un jardin écologique permanent, que les membres bénévoles devront poursuivre dans leur apprentissage de terrain :

a) Produire des denrées alimentaires pour offrir aux membres et à la population avoisinante des produits biologiques de première qualité. La coop vise à récolter des produits durant toute l'année en appliquant les principes d'un JEP.

b) Réussir un modèle de JEP unique au Québec dans le jardin collectif de la coop : un jardin sans labour, sans engrais, sans pesticides ni insecticides (même naturels), sans utilisation d'énergies polluantes ; un jardin avec moins d'efforts, à moindre coût, avec l'utilisation maximale de l'espace pour un maximum de production.

c) Restaurer le sol et rétablir les écosystèmes originels de l'espace occupé par le jardin de la coop : aménagement écologique du jardin permettant à la faune et à la flore de s'intégrer aux éléments de la nature ; mise en place de structures permanentes ; intégration d'une biodiversité permettant aux plantes de s'autofertiliser, de se protéger des prédateurs et de s'entraider mutuellement.

Le jardin collectif devient ainsi un terrain propice à l'apprentissage pour les bénévoles qui participent aux corvées de jardinage et apprennent à travailler en équipe, à observer les phénomènes de la nature et à respecter les écosystèmes présents. Ils appliquent la consigne d'essayer de faire plus avec moins mais jamais inutilement. Ils apprennent l'art de jardiner efficacement dans l'harmonie avec les autres, avec soi-même et avec toutes les espèces vivantes. Linda vient régulièrement dans le jardin le samedi matin depuis 2006 :

Linda *Après avoir travaillé toute la semaine, le jardinage m'aide à me détendre et à me recentrer. J'apprends quelque chose de nouveau chaque fois que je viens dans le jardin et j'aime travailler de façon solidaire avec les autres membres jardiniers.*

Le jardin collectif est aussi un laboratoire pour les dizaines de membres qui ont suivi la formation en JEP et désirent poursuivre leur apprentissage dans le cadre de projets collectifs au jardin de la coopérative. Ils enrichissent leur bagage de compétences et peuvent aussi constituer un noyau important pour le développement d'une expertise en JEP à la coop. Après avoir suivi la formation et travaillé dans le jardin collectif, Sylvain est maintenant technicien-formateur pour la formation en JEP et responsable du comité d'aménagement de la coopérative : « *Je veux me perfectionner et en apprendre plus sur les techniques du jardin écologique permanent. J'aimerais enseigner les méthodes du JEP aux jeunes de la région.* »

Plusieurs membres ayant suivi la formation en JEP ont appliqué leurs nouvelles connaissances à domicile et conçu leur propre jardin écologique permanent. La coopérative assure d'ailleurs un suivi pour donner un encadrement à ces membres et faire partager toutes ces nouvelles expériences avec les autres membres.

La Maison des semis est un lieu de rassemblement des membres de la coop. On y fait les semis intérieurs et les activités de cuisine collective. Les membres qui ont suivi les cours de cuisine aiment bien s'y retrouver pour venir faire de la popote. Toutes les occasions de rencontres sociales permettent à la petite équipe des cuisinières de venir expérimenter le casse-croûte bio ou la table gastronomique bio. Lors de la Fête de l'abondance, chaque année, l'équipe se surpasse pour offrir aux invités des mets uniques, biologiques et en grande partie préparés avec les produits du jardin.

Au printemps, les membres jardiniers sont fébriles et ils ont hâte de mettre leurs mains dans la terre. À partir du mois de février, une équipe composée d'une dizaine de membres jardiniers vient mettre en pratique les nouvelles techniques en JEP pour réussir les semis intérieurs. Le dynamisme des chefs d'équipe est à son paroxysme : « *Quel plaisir de se retrouver ensemble en plein hiver et de voir grandir ces nouvelles pousses. Nous avons l'impression d'être des gardiennes dans une pouponnière !* » Pour les membres jardiniers, le temps des semis intérieurs constitue la première occasion d'observer la nature. Ils apprennent à soigner et à dorloter les plantes de façon écologique et leur assurent la vitalité nécessaire pour leur intégration dans le jardin.

La Maison des semis abrite également les réunions des différents comités et du conseil d'administration. Les membres qui s'impliquent dans le comité d'aménagement, le comité de financement, le comité des communications ou

le comité social bénéficient d'un apprentissage dans ces différents domaines et acquièrent de l'expérience en planification, en organisation ou en gestion de projet, et développent souvent des talents insoupçonnés en leadership.

LES DÉFIS, LES ENJEUX ET LES PERSPECTIVES

Par les activités du jardin écologique permanent, la coopérative offre un point d'ancrage dans la communauté et réalise un projet d'écodéveloppement soucieux d'intégrer entre elles les dimensions environnementale, sociale et économique du milieu de vie. Voici les défis relatifs à la viabilité du projet qu'ont dû relever les membres de la coop dès 2006.

La viabilité environnementale

- Protection de l'environnement : entre autres, pas de pollution ou de compaction du sol par l'utilisation de machinerie lourde
- Économie d'énergie et réduction des gaz à effet de serre : pas d'utilisation d'énergies polluantes
- Adoption de méthodes culturales favorisant la biodiversité, la restauration des sols et le rétablissement des écosystèmes
- Participation de la coop à l'amélioration de la qualité de l'environnement sur le territoire
- Augmentation de la qualité des aliments offerts à la population
- Éducation populaire pour la conservation du milieu naturel et des ressources

La viabilité sociale

- Développement d'une entreprise communautaire favorisant la prise en charge par et pour le milieu
- Accessibilité à des aliments de qualité supérieure
- Amélioration de la qualité de vie des citoyens et des citoyennes
- Implication du consommateur dans le processus de production, de cueillette et de mise en marché
- Valorisation des membres de la coop qui participent à l'implantation d'un projet écologique et social
- Implication de plusieurs partenaires venant de différents milieux (gouvernemental, entrepreneurial, communautaire, public et privé, scolaire, environnemental, commercial, universitaire)
- Participation de la population locale et régionale aux activités de la coop

La viabilité économique

- Adoption de nouvelles techniques de culture commerciale rentable et transférable
- Apport d'une valeur ajoutée à l'agriculture
- Calcul de coûts et d'investissements moindres pour un meilleur rendement
- Création d'emplois durables
- Participation au développement économique local
- Rentabilité financière de chacune des activités de la coop

Plusieurs de ces défis ont déjà été relevés par la coopérative, tandis que d'autres sont inscrits dans les priorités pour les prochaines années. Sur le plan de la viabilité environnementale, tous les défis ont été partiellement réalisés. C'est un travail de longue haleine qui exige des membres l'apprentissage d'un savoir pratique, l'acquisition de nouvelles techniques et surtout le développement d'une conscience des enjeux environnementaux. Il reste également beaucoup de travail de sensibilisation à faire auprès de la population.

En ce qui concerne la viabilité sociale, qui fait référence à la dimension humaine de la coop, cette dernière a réussi à relever de nombreux défis, mais de façon partielle et périodique. Les bénévoles qui s'investissent à fond sont parfois des êtres fragiles et vulnérables. Une victoire acquise un jour peut devenir une défaite le lendemain. Les membres de la coop ont leurs humeurs, leurs préoccupations personnelles, leur disponibilité individuelle. Nous ne pouvons exiger des bénévoles la constance, les surcroîts de travail et la persévérance en tout temps. Malgré ce fait, il règne à la coop un esprit de solidarité et de partage ainsi qu'un désir de transformation sociale qui créent une force dans le noyau central des porteurs du projet de coopérative. Cette énergie (renouvelable) peut assurer la viabilité sociale de la coop. Enfin, la viabilité économique est le talon d'Achille de la coopérative. Relever les défis de cet ordre demeure un objectif majeur pour cette dernière. Les résultats sont très modestes en comparaison de tous les efforts déployés pour atteindre la rentabilité et la viabilité économique de l'organisme.

L'enjeu de la motivation des acteurs

Nous vivons dans un contexte économique où il n'est pas facile de gérer et de financer une entreprise d'économie sociale. La tâche est encore plus ardue si son champ d'activité touche les domaines de l'éducation et de l'environnement.

Étant donné que la coopérative n'exerce pas d'activités qui concernent directement les soins de santé ou l'aide aux démunis, elle ne reçoit aucune aide récurrente des gouvernements. Il nous faut attendre l'annonce d'un programme de subvention dont les critères (toujours très exigeants) sont associés aux activités de la coop et faire des demandes très complexes sans être assurés d'une

réponse (rarement positive) avant plusieurs mois. On exige pourtant des entreprises d'économie sociale l'autofinancement, comme dans l'entreprise privée, sans toutefois leur offrir les mêmes avantages de capitalisation et de consolidation de l'entreprise lors des périodes de ralentissement économique. Les dirigeants de la coop doivent souvent choisir entre la mission éducative et le besoin de production pour assurer la rentabilité.

Par ailleurs, la coopérative, qui a commencé ses activités en 2006, devrait avoir déjà créé un ou deux emplois permanents à l'heure actuelle, ce qui n'est pas le cas. Cet état de fait est la plus grande cause de démotivation et d'essoufflement chez les bénévoles, et surtout chez les membres du conseil d'administration. Ces bénévoles ont généralement un emploi à l'extérieur. On comprend alors que ces personnes qui doivent ajouter à leurs tâches quotidiennes la responsabilité d'administrer une coopérative de 200 membres, de gérer toutes les activités, d'encadrer les responsables des comités et les autres bénévoles soient épuisées et déçues de ne plus avoir le temps de profiter véritablement des avantages que peut leur apporter la coop.

Des solutions sont toujours envisagées. À la lumière des expériences vécues depuis six ans, les activités de la coopérative seront désormais axées sur l'éducation et sur l'apprentissage plutôt que sur la production commerciale. Pour assurer sa viabilité financière, la coop orientera à l'avenir ses activités vers le secteur tertiaire (formation, vente) plutôt que primaire (production). Ainsi, un projet de marché public écobio pointe à l'horizon. On envisage d'acheter une propriété à Prévost dans laquelle la coop pourra donner ses deux formations, organiser des activités de cuisine collective, disposer d'un site de démonstration (collectif) du jardin écologique permanent et aménager un marché public où on offrira des produits écologiques et biologiques à l'extérieur pendant l'été et à l'intérieur durant la saison froide. Toutes ces activités seront liées étroitement à l'agroalimentaire dans une perspective d'éducation relative à l'écoalimentation.

POUR EN SAVOIR PLUS

La coopérative de solidarité Les jardins écologiques
<http://www.coop-jardinsecologiques.com>

9 L'écologie, le jardinage, l'alimentation et la politique

Perspectives éducatives sur les Jardins du Grand-Portage

Yves Gagnon et Tom Berryman

Source : Jardins du Grand Portage

Montrer qu'on peut vivre autrement,
sans cupidité, sans exploitation, sans abus.
Suggérer le respect, proposer la paix.

YVES GAGNON

En mai 1980, Yves Gagnon et Diane Mackay plantaient leurs premiers arbres et aménageaient leur premier jardin écologique sur un plateau sableux du piémont lanaudois, à Saint-Didace. Au fil du temps, ils y ont aménagé de vastes jardins de légumes et d'herbes biologiques, des jardins aquatiques et des jardins anglais, un verger domestique et un réseau de sentiers forestiers, créant ainsi les Jardins du Grand-Portage.

Ce chapitre est construit à deux voix. Sur un mode autobiographique, Yves Gagnon propose d'abord un retour sur sa trajectoire et met en lumière le caractère singulier des formations offertes aux Jardins. Puis Tom Berryman, un ami des Jardins depuis de nombreuses années, nous invite à découvrir les Jardins du Grand-Portage sous une forme allégorique.

L'ÉDUCATION AUX JARDINS DU GRAND-PORTAGE : RETOUR SUR UNE TRAJECTOIRE EMPIRIQUE SINGULIÈRE

Yves Gagnon

Je tenterai de décrire ici, de façon chronologique, une trajectoire d'apprentissage empirique qui m'a conduit, sans que cela ait été planifié, à enseigner les résultats d'une recherche permanente sur notre relation à la terre, une démarche qui fut caractérisée par une remise en question du leurre matérialiste et des mirages de l'avoir. Sous-tend aussi cette démarche, une volonté de présenter les fruits de la récolte du lien d'amour tissé avec la terre.

Une histoire de vie et d'apprentissage

1954 – Je vois le jour le 10 février au sein d'une famille bourgeoise de Laval-sur-le-Lac. Mon père, un industriel de la chaussure, mène de bonnes affaires. Nous sommes à l'abri des soucis financiers et baignons dans une relative aisance. C'est l'époque où fleurit encore le secteur manufacturier au pays, une période où nous fabriquons encore les chaussures que nous portons. Mes parents ne sont pas des intellectuels. Ils profitent librement de la vie sans se poser de questions sur les conséquences de leur mode de vie sur la société et sur l'environnement. Leur reconnaissance sociale, leur valorisation et leur bonheur reposent principalement sur une vie mondaine frénétique, sur l'accumulation de biens et sur les apparences. C'est une approche que je remets intuitivement en question très jeune, car je pressens déjà que l'accumulation de biens ne peut répondre adéquatement à la quête de sens que j'ai amorcée. Bref, je suis confronté très tôt à la dualité de l'avoir et de l'être.

Malgré une certaine souffrance liée aux valeurs familiales auxquelles je n'adhère pas, tout n'est pas noir dans mon enfance. L'aisance économique familiale et l'amour que portent mes parents à la nature me permettent de côtoyer des milieux naturels d'une grande qualité et de devenir sensible aux multiples manifestations du monde vivant.

Par surcroît, ma mère est une grande artiste et elle l'est toujours, aujourd'hui, à 83 ans. Son art se manifeste à l'époque principalement par la couture. Elle confectionne elle-même ses robes du soir qu'elle ne porte souvent qu'une seule fois. Notre maison est décorée avec soin et avec goût. Mais, surtout, c'est elle qui veille à l'aménagement des plates-bandes ceinturant notre maison. Chaque année, elle met en terre le contenu de 75 boîtes de fleurs. Je suis fasciné de la voir choisir les végétaux dans les caissettes de bois qu'elle trimbale dans sa brouette et qu'elle transplante à la main dans une terre noire, meuble et accueillante. Je suis émerveillé par ses associations de plantes qui donnent naissance à de fascinants tableaux vivants dont je suis attentivement l'évolution durant l'été.

Je prends conscience à cet âge que nous, les êtres humains, avons le potentiel de transformer notre environnement, de créer de la beauté autour de nous, d'observer et d'apprécier le paysage ainsi créé. C'est probablement un aspect de notre comportement qui nous distingue des autres espèces animales.

J'étudie sans conviction et réussis mes cours sans distinction. Je fais mon cours classique jusqu'en versification pour atterrir au collège au moment de la création des cégeps. Je goûte enfin à la liberté : la liberté d'assister ou non à mes cours, de jouer au hockey-bottines plutôt que d'assister à mes cours de mathématiques, de gagner le café Campus au milieu de l'après-midi, de jouer au billard toute la journée si tel est mon désir et de m'habiller comme je le veux.

Lors de ma troisième année de collège, après avoir échoué à tous les cours de sciences auxquels je m'étais inscrit, je suis trois cours de philosophie dont un de philosophie orientale qui m'ouvre l'esprit sur le détachement, le lâcher-prise et la quête de sens. Déjà, je suis influencé par la pensée orientale. Pour moi, l'accumulation de biens matériels ne peut apporter qu'une satisfaction éphémère, nourrissant bien plus le désir d'autres biens que mes aspirations véritables. La perspective d'atteindre le nirvana sur terre m'apparaît plus séduisante que celle de mériter le paradis à la fin de mes jours. Le dépouillement et le lâcher-prise répondent mieux à ma quête de sens que la convoitise d'une automobile ou d'un nouvel équipement de ski.

C'est cette année-là que je rencontre Diane Mackay, ma compagne depuis ce temps, et c'est alors que je décide de laisser tomber mes études pour gagner le « marché du travail » dans le but de m'acheter une terre à bois afin d'y vivre, en marge de la société de consommation que j'exècre de plus en plus.

Je survis ainsi un an, occupant divers emplois de manutentionnaire, pour me rendre compte que le travail physique exempt de créativité me rend profondément malheureux ; par ailleurs, les conversations avec mes collègues de travail tournent presque exclusivement autour des nouveaux modèles de voiture, des motoneiges et de la bière, ce qui n'arrange rien.

Malgré le zen que je tente de mettre en pratique, je suis foncièrement malheureux à cause d'un contexte social réducteur et de tâches répétitives qu'il me faut exécuter. Je m'ennuie au point de compter inlassablement les heures. La fin de semaine venue, afin de compenser un mal de vivre qui devient chronique, je dépense sans compter. Je n'arrive pas à mettre d'argent de côté. Il devient clair que je dois apprendre un métier qui me captivera. Comme j'ai toujours manifesté un intérêt pour la cuisine, je m'inscris à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec en technique hôtelière, une formation générale en hôtellerie d'une durée de trois ans.

Mon cours de technique hôtelière terminé, je travaille dans la restauration et je me rends vite compte que le contexte du travail n'est pas celui de l'école. Je comprends vite que, dans le milieu de la restauration, on privilégie le profit au détriment de la qualité des plats. Ainsi, pour maximiser les bénéfices, on nous force à réduire le coût de la nourriture (*food cost*) au plus bas.

Je dois composer mes plats avec les matières premières les plus économiques qui soient : sucre blanc, farine raffinée, riz converti, matières grasses hasardeuses, fruits et légumes gavés à l'azote de synthèse, viandes d'animaux nourris aux hormones et aux antibiotiques, sauce en poudre, saveurs édulcorées et colorants chimiques. Nous sommes mandatés pour créer l'illusion d'une expérience gastronomique, alors qu'en réalité les clients ingèrent des aliments inertes et ternes, relevés aux condiments succédanés et aux saveurs préfabriquées. À cette époque, les aliments du terroir et la qualité biologique sont inconnus. On qualifie l'agriculture industrielle de « révolution verte » et le malathion (insecticide très toxique) est la norme sur les pommes. Par surcroît, le créateur que je suis ne peut s'exprimer car, comme sous-chef, je dois exécuter les recettes du chef.

1977 – Diane Mackay termine au printemps son baccalauréat en sciences biologiques. Nous prenons la décision de voyager d'un océan à l'autre avec pour destination finale l'Ouest canadien où nous trouvons du travail dans une ferme de production fruitière et maraîchère. Nous croyons rêver lorsque nous découvrons la vallée de Creston, un écrin verdoyant serti dans les Rocheuses. Cette vallée, formée il y a des milliers d'années à la jonction de deux chaînes de montagnes, est recouverte d'une terre légère et fertile. En raison de sa configuration particulière, le territoire bénéficie d'un climat anormalement clément pour cette région montagneuse. Ceux qui ont colonisé la région au début du

siècle dernier ont rapidement compris les avantages qu'ils pourraient tirer de telles conditions climatiques et géologiques. La terre du plateau a été défrichée, et pêchers, poiriers, cerisiers, abricotiers et pommiers ont remplacé la végétation originelle. La communauté de Creston est née.

Nous travaillons trois saisons dans cette vallée fruitière. Nous y découvrons le bonheur du travail en plein air, le plaisir de soigner les arbres ainsi que les joies de la récolte. Mais, surtout, nous sommes confrontés aux incongruités de l'agriculture industrielle.

Lew Truscott, le fermier pour lequel nous travaillons, est propriétaire d'un kiosque de fruits et légumes en bordure de route. Sa production est diversifiée de façon à bien garnir ses étalages. Sans autre protection que des bouchons dans les oreilles, il vaporise ses arbres fruitiers près de 25 fois par saison de divers insecticides, fongicides, engrais foliaires et hormones de croissance. Pour neutraliser la compétition, il applique chaque année des herbicides à la base de ses arbres qui ne reçoivent comme unique nourriture que des engrais chimiques spécialement formulés. Les seuls sons émanant des vergers sont ceux des tracteurs et de leurs vaporisateurs qui pulvérisent, à 10 mètres dans les airs, une bruine dense et mortelle.

Un soir, d'un promontoire qui surplombe le fond du verger où nous nous rendons pour admirer le coucher du soleil, nous faisons une découverte angoissante : alors que le dernier tracteur s'est tu, nous baignons dans un silence insolite et troublant : pas un chant d'oiseau, pas un bourdonnement d'insecte, pas un coassement de batracien. Nous avons alors compris que les pesticides engendraient la stérilité et créaient des déserts.

Durant notre séjour de trois saisons dans la vallée de Creston en Colombie-Britannique, nous avons été confrontés à la forte dépendance de l'agriculture à l'agrochimie ainsi qu'à la question de l'éthique dans le domaine de la production alimentaire. C'est dans l'Ouest canadien que nous avons pris la décision d'acheter une terre au Québec et de tenter notre chance dans la culture biologique de fruits et légumes.

1979 – En avril, nous faisons l'acquisition d'une terre de 40 acres à Saint-Didace, dans la région de Lanaudière, où nous entreprenons avec succès la culture à petite échelle de légumes de conservation, un choix qui a l'avantage de faciliter la mise en marché. Nous cultivons des légumes racines, des oignons, de l'ail, des poireaux, des choux, des citrouilles et des courges d'hiver. Nos clients nous remettent un dépôt au moment de leur commande, ce qui finance notre production. Ils prennent livraison de leur commande à date fixe, en octobre.

Nous vivons pendant trois ans en reclus et d'une manière marginale, sans faste et sans voiture. C'est une période intense d'apprentissage, d'expérimentations et de lectures. Les revues *Harrowsmith*, *Les Quatre Saisons du jardinage* et *Organic Gardening* sont à l'époque une source importante d'information tout comme les livres des agronomes français Claude Aubert et Dominique Soltner.

1983 – Je me rends compte que tout est lié et qu'on ne peut vivre à l'abri d'un cocon protecteur. Nous sommes tributaires du comportement d'autrui, de celui de nos voisins, de nos concitoyens et, somme toute, de tous les humains de la planète : le DDT appliqué sur les cultures au Mexique contamine notre sol et notre eau, la production d'énergie en Ontario acidifie la pluie qui irrigue nos cultures, et la création de vastes réservoirs d'eau à la Baie-James modifie le régime des pluies qui irriguent nos cultures.

Je ressens alors un besoin urgent et viscéral de m'impliquer socialement. Je présente à Emploi-Québec, avec un ami, un projet intitulé *Alternatives Lanaudière* comprenant un volet de formation qui est accepté par le Ministère. Je donne ainsi à Joliette mes premiers cours de jardinage à 3 groupes de 30 personnes au printemps 1984. Avec la recherche effectuée pour développer ces premières formations, je rédige et je publie un premier livre intitulé *Introduction au jardinage écologique*.

Par la suite, je suis recruté par la Commission scolaire de Saint-Eustache pour participer comme formateur au programme « Horticulture maraîchère écologique autogérée » offert à Mirabel à raison de trois jours par semaine. Je suis responsable des cours sur le sol, la fertilisation, la planification des cultures, la régie aux champs, la culture en serre et les plantes légumières. J'y demeure quatre années. Grâce à la recherche réalisée pour donner ces cours, je peux écrire *La culture écologique pour petites et grandes surfaces*, ouvrage publié en 1990.

1989 – Cette année-là, pour répondre à des demandes de sociétés d'horticulture et d'écologie, Diane et moi décidons d'ouvrir nos jardins au public. Nous fondons alors l'entreprise Les Jardins du Grand-Portage. Ensuite, en raison de conflits avec mon directeur, je quitte Mirabel pour l'école d'agriculture de Nicolet où j'enseigne à temps partiel pendant quatre ans. Rémunéré à la leçon, je ne suis pas reconnu pour mes compétences. Habitué à mener ma barque comme je l'entends, j'éprouve de la difficulté à me conformer au programme du ministère de l'Éducation. Je prends donc la décision de quitter l'enseignement public.

À ce moment, je commence, durant l'hiver, à donner mes premières formations intensives de fin de semaine en culture écologique. L'été, en plus d'offrir des visites guidées du jardin, nous proposons des visites thématiques sur

des sujets en lien avec le jardinage et l'autosuffisance alimentaire. Ces visites, qui complètent à merveille ma formation intensive d'hiver, abordent les thèmes suivants : les semis intérieurs, la planification et l'organisation du jardin écologique, le contrôle écologique des maladies et des ravageurs, la fertilisation et le compostage.

Peu à peu, le contenu et la formule de ces ateliers se développent, s'étoffent et se raffinent de façon à pouvoir répondre le plus adéquatement possible aux besoins de nos visiteurs, curieux et enthousiastes, de plus en plus nombreux.

2000 – Afin d'élargir le champ des ateliers que nous offrons, nous sollicitons la participation de formateurs extérieurs : Michel Bergeron, pour l'enseignement de l'autoconstruction ; Daniel Reid, pour celui de la culture des arbres fruitiers ; Bernard Contré, pour celui des arbres à noix ; Guylain Boudreau, pour l'écoforesterie et l'aménagement écologique de petits boisés ; Steve Brisson, pour les insectes du potager et l'apiculture ; Édith Blouin, pour les plantes sauvages et adventices comestibles. Enfin, Diane Mackay, après avoir suivi plusieurs formations en herboristerie, est en mesure de proposer trois ateliers sur les plantes médicinales : la culture et l'utilisation des plantes médicinales, la récolte et la transformation des plantes médicinales et les plantes médicinales racines.

2009-2010 – À partir de 2009, afin de bénéficier d'un peu plus de temps libre, nous réduisons le nombre d'ateliers offerts au jardin. Seuls les nôtres sont désormais offerts. En 2010, en plus des ateliers sur les plantes médicinales, nous proposons les trois ateliers suivants : le jardinage écologique sur le terrain, la récolte et la conservation des herbes et des légumes, le pain au levain et autres aliments fermentés traditionnels. Tous ces ateliers suscitent un grand intérêt dans la population et affichent souvent complet.

Le caractère singulier des formations offertes aux Jardins du Grand-Portage

Si on me demandait pour quelle raison des ateliers pratiques offerts à proximité d'un grand jardin écologique de légumes et d'herbes suscitent tant d'intérêt, je me risquerais à répondre que c'est, avant toute chose, leur aspect pratique et visuel qui plaît aux participants. À titre d'exemple, lors de l'atelier sur le jardinage, après un bref retour sur les principes théoriques de la régie en culture écologique, je propose aux participants une visite guidée des tas de compost, une démonstration du travail du sol avec les outils manuels et la motobêcheuse, des exemples concrets de compagnonnage, de la culture en planches, des engrais verts et des techniques d'irrigation. Dans le cadre de l'atelier sur la récolte et

la conservation, je fais une démonstration des techniques de congélation et de séchage, j'offre une visite de la chambre froide, je prépare une lactofermentation (souvent de la choucroute).

Durant l'atelier sur les plantes médicinales racines, Diane prépare avec les participants des teintures d'échinacée, d'actée à grappes noires, d'angélique, de consoude, de pissenlit et de valériane, une pommade aux herbes, une huile de consoude, un vinaigre de bardane et un vin de grande aunée.

Une liberté totale quant à la forme et au contenu caractérise nos formations. La rigueur est celle que nous nous imposons et notre caution est celle que nous donnent les nombreux participants fidèles et enthousiastes, qui reviennent chaque année en grand nombre. Cela confirme la justesse de nos choix en matière de formation populaire.

Afin de contester personnellement le courant politique de droite qui prend de plus en plus d'ampleur dans nos sociétés occidentales, en plus de participer à l'éducation de mes concitoyens par l'offre de diverses formations, ateliers et conférences ainsi que par la rédaction de livres, je commets, à l'occasion, quelques textes poétiques qui visent à éveiller, à sensibiliser, à conscientiser les gens au leurre capitaliste.

LE GRAND-PORTAGE : UNE ALLÉGORIE ET DES MÉTAPHORES… PORTEUSES

Tom Berryman

Pour réaliser une sorte de cartographie synthèse de l'éducation aux Jardins du Grand-Portage, je me suis laissé porter par l'esprit et l'expérience des lieux, de même que par la toponymie. Le portage évoque un certain paysage et un travail dans le paysage, celui du portageur. Il évoque un rapport au monde qui nous porte et interroge la façon dont nous nous portons en ce monde et ce que nous portons en ce monde. Ainsi, « porter », « réunir dans un lieu », « porter dans ses bras », « porter en soi » ou encore « manière d'agir » sont les sens premiers et anciens du verbe comporter. En dehors de la perspective comportementaliste ou béhavioriste, l'éducation aux Jardins du Grand-Portage cultive en quelque sorte d'autres manières d'agir dans le monde, d'autres manières de se conduire ou de se comporter dans nos rapports avec la terre nourricière.

En ce qui concerne les lieux, c'est dans le piémont laurentien que sont lovés les paysages vallonnés du chemin du Portage et les Jardins aménagés par Yves Gagnon et Diane Mackay, aidés par la succession de jardiniers stagiaires et de jardiniers employés, à la fois formateurs et formés aux Jardins. Sur la rive nord du Saint-Laurent, dans les Laurentides, la rivière Maskinongé traverse et draine les terres de Saint-Didace. Juste en amont de la chute Sainte-Ursule par

où la rivière gagne très abruptement et bruyamment la vallée et les basses terres du Saint-Laurent avant de rejoindre le fleuve, c'est là que se trouve le chemin du Portage. Il serpente sur une petite crête de terres arables dont certaines sont sablonneuses. Ces paysages agricoles et forestiers, tout en rondeurs, suggèrent une certaine manière d'habiter, un peu à l'image de ceux représentés par les peintres de Charlevoix, tels Clarence Gagnon et René Richard. Il y a déjà là, dans les lieux, une forme d'invitation ou de suggestion contrastant avec celle de la trame urbaine essentiellement orthogonale et plus anguleuse.

Pour tenter de caractériser l'éducation aux Jardins du Grand-Portage, nous nous pencherons d'abord sur les sept principaux titres des livres publiés par Yves Gagnon. Ces livres sont en quelque sorte des savoirs à emporter. Le titre de chacun des ouvrages de cette série permet de bien introduire la caractérisation des activités et des productions éducatives de l'équipe. Nous poursuivrons ensuite, en six sections, la mise en lumière des caractéristiques de cette éducation. Celle-ci s'appuie sur des savoirs théoriques, des savoirs savants, des pratiques théorisées. Elle est portée par des savoirs expérientiels et critiques. Elle s'enracine dans un sentiment de parenté et de réciprocité avec la terre, avec le monde de la vie.

Des savoirs à emporter

Entre 1984 et 2012, Yves Gagnon a publié 7 titres :

- *Introduction au jardinage écologique* (1984)
- *La culture écologique pour petites et grandes surfaces* (1990)
- *Le jardin écologique* (1993, 2002, 2008)
- *Un jardin avec Aristott : une histoire-guide sur le jardinage écologique pour les jeunes à partir de 9 ans* (1994)
- *La culture écologique des plantes légumières* (1998, 2012)
- *Un seul jardin : chroniques autour d'un jardin écologique* (2006)
- *Terre cuite : ambiances climatiques* (2009)

Dans ces ouvrages aux titres plus qu'éloquents, pour l'essentiel des manuels techniques, il est question de « jardin », de « jardinage » ou de « culture » dans une perspective résolument « écologique ». Ces mots apparaissent en effet dans tous les titres sauf *Terre cuite* qui, sous une plume plus poétique, offre un regard décapant sur les incidences écologiques de notre culture.

De plus, tous ces titres sont publiés aux Éditions Colloïdales, dont le nom fait référence aux colloïdes, « sorte de colle qui lie entre eux les constituants solides du sol », comme le rapporte Yves Gagnon dans *La culture écologique pour petites et grandes surfaces* (Gagnon, 1990, p. 75). Il mentionne ensuite les deux types de colloïdes : l'argile et l'humus. Ce choix du colloïde reflète la fascination de l'auteur pour la terre, pour le sol, et c'est là une autre clé de l'éducation

aux Jardins du Grand-Portage : le sol est vivant, et nous sommes en relation vitale avec ce sol vivant que nous devons apprendre à chérir, à soigner et à cultiver avec sollicitude. Au cœur de l'action éducative des Jardins du Grand-Portage se trouve donc la volonté d'apprendre à cultiver la terre, à produire nos aliments, tout en préservant les qualités nourricières de la terre. Ce travail de la terre pour se nourrir de manière plus écologique s'oppose à l'agrochimie capitaliste, comme le souligne Yves Gagnon : « Le jardin écologique est un jardin éminemment politique. »

Nous avons donc ici les principaux ingrédients du menu éducatif de l'équipe des Jardins : partager les savoir-faire du jardinage écologique pour se nourrir, tout en nourrissant la terre, afin de transformer la société.

Des savoirs de pratiques incarnées, enracinées

Tous les projets éducatifs mis en œuvre par l'équipe des Jardins du Grand-Portage reposent finalement sur plus de 30 années de pratique de jardinage écologique en terre lanaudoise. Contextuellement, l'étable est devenue maison et la grange, atelier et salle polyvalente servant de salle à manger pour la table champêtre, de salle de cours pour les formations et même de salle de spectacle pour des événements culturels où se croisent la culture écologique, les arts de la table et la musique. La terre elle-même porte dorénavant des jardins qui se renouvèlent d'année en année depuis 1979. Il y a ainsi plus de 30 années de jardinage écologique qui nourrissent les formations et les livres sur la culture écologique : choix des semences, préparation des terreaux, semis, repiquage, amendements du sol, transplantation, entretien quotidien des jardins, contrôle des plantes adventices et des ravageurs, récolte, conservation, compostage, rotation des cultures et ainsi de suite.

Des savoirs théoriques, des savoirs savants, des pratiques théorisées

Autant la pratique du jardinage écologique nourrit les activités éducatives, autant une masse importante de savoirs théoriques soutient les pratiques culturales et éducatives. Yves Gagnon a collectionné, archivé et indexé une quantité importante de périodiques autour de la culture écologique. La pratique du jardinage écologique est ainsi portée par ces savoirs savants, par ces savoirs issus de pratiques documentées et théorisées. En retour, les pratiques annuelles de jardinage mettent à l'épreuve ces savoirs théoriques et viennent aussi les nourrir, les développer.

Ces résonances fortes entre théories et pratiques soutiennent évidemment les activités éducatives offertes par l'équipe des Jardins du Grand-Portage : livres, conférences et ateliers animés, visites guidées des Jardins et

autres ateliers offerts aux Jardins au fil des ans par des animateurs engagés sur des questions de jardinage, d'alimentation, d'herboristerie, de foresterie et d'habitation écologique.

Une formation et des lieux porteurs de savoirs expérientiels

Les Jardins du Grand-Portage sont donc ce lieu où se croisent tous ces savoirs dans l'expérience renouvelée du jardinage, année après année depuis 1979. Avec les formations offertes et les diverses publications, conjuguées à l'expérience du jardinage, nous sommes en présence de formes exemplaires d'une pratique réflexive mise au service des projets éducatifs. Savoirs savants, savoirs pratiques, pratiques et réflexions sur la pratique forment ici une sorte de boucle expérientielle.

Au-delà des seuls savoir-faire ou des seuls savoirs théoriques ou techniques sur tout ce que peut impliquer le jardinage écologique, c'est l'expérience du jardinage qui est en quelque sorte explorée et partagée avec divers publics. On arrive donc ici à une forme d'exploration et de partage d'un savoir-être. C'est le savoir-être jardinier, un savoir incarné dans les lieux, dans les Jardins.

C'est en visitant les Jardins, en visite libre, en visite guidée ou lors d'un atelier de formation, qu'on peut faire l'expérience d'un lieu, d'un paysage ou d'un écosystème habité, accueillant, biodiversifié, nourrissant pour le corps, le cœur et l'âme. Autour des Jardins du Grand-Portage, dans le voisinage, il y a des terres en friche, une ferme avicole, une ferme laitière, des cultures fourragères et des cultures céréalières. Dans ce contexte, l'expérience multisensorielle de la diversité dans les Jardins peut être saisissante. Je me souviens d'un moment précis dans une parcelle où les couleurs éclatantes des échinacées attiraient une foule de papillons et d'autres insectes pollinisateurs et prédateurs. Attentif au chant des oiseaux et aux autres sons émanant de toute cette vie, j'ai compris que la biodiversité, cela s'entend aussi.

Aux Jardins, on peut également s'asseoir sur un banc devant un jardin d'inspiration zen ou encore sur un banc dans un petit pavillon oriental ouvert donnant sur un étang où coassent les grenouilles parmi les vertes lentilles d'eau. Là, les sens comblés, on vit une expérience paysagère fort agréable pouvant conduire à des méditations écologiques. Pourquoi n'aurions-nous pas davantage de tels lieux ? Comment se fait-il que nous nous soyons tant éloignés du monde de la vie dans la production industrielle des aliments ? Comment cultiver, ici et maintenant, de tels paradis terrestres ? Ce genre de questions introduit un autre type de savoirs qui sont aussi vécus et transmis par l'équipe des Jardins du Grand-Portage : des savoirs qui remettent en question les politiques et les pratiques existantes à l'égard de la terre, de l'alimentation, de la vie.

Des savoirs critiques

Une autre clé pour caractériser les activités de formation en atelier et les productions écrites des Jardins est ainsi liée à une insatisfaction et à une critique vis-à-vis de l'état du monde et des agissements des êtres humains dans le monde. L'action éducative nous invite à porter un regard critique sur les savoirs et les pratiques de domination qui affectent l'intégrité écologique. Tant dans les livres que dans les ateliers, on peut être exposé à des savoirs de type critique qui documentent et mettent en cause la domination que les êtres humains exercent sur la nature. Cependant, ces savoirs n'occupent pas toute la place. Ils sont en quelque sorte les contre-exemples, ce dont on cherche à s'émanciper et à se libérer. Le point de vue critique sur l'agriculture et l'alimentation industrielle, et sur leurs effets sur l'environnement et la santé, permet avant tout d'insister encore davantage sur les options de remplacement.

Savoir, par exemple, que le parathion a « entraîné la disparition de vingt-deux espèces de prédateurs et de parasites des insectes ravageurs du chou » dans l'État de New York est important, tout comme il peut être important de savoir qu'une enquête de 2001 en France « révélait que 50 % des fruits et des légumes analysés contenaient des résidus de pesticides » (Gagnon, 2008, p. 21 et p. 43). On trouve de telles informations dans *Le jardin écologique*. Cependant, au-delà de tels savoirs, on y apprend aussi à devenir un jardinier écologique, à se nourrir en préservant les qualités environnementales du milieu et en favorisant la biodiversité.

Ainsi, dans la plus récente édition de *La culture écologique des plantes légumières*, entre l'ouverture qui rappelle que « la grande majorité de nos dirigeants politiques priorisent aveuglément l'économie » et qu'il « faudrait qu'on leur explique que nous sommes issus de la terre, non de la Bourse », et la conclusion qui rappelle que « l'alimentation biologique demeure le seul moyen de réduire la contamination de l'organisme par des résidus de pesticides toxiques et de se prémunir de la consommation d'OGM » (Gagnon, 2012a, p. 12 et 307), on trouve une foule de savoirs pratiques pour cultiver des plantes légumières de manière écologique.

Une éducation par la formation pratique

Lors des ateliers aux Jardins, les participants ont l'occasion de coupler la formation théorique et la formation pratique. Le volet théorique de la formation insiste avant tout sur les savoirs et les savoir-faire pour la pratique du jardinage écologique ; il est ainsi résolument tourné vers la pratique du jardinage écologique et la diversité des savoirs pour y parvenir avec aisance. Avec les savoirs critiques en arrière-plan, les participants peuvent faire l'expérience des

diverses actions de la vie de jardinier, devenir eux-mêmes jardiniers, observer les bons gestes, les faire et être exposés aux résultats : être en présence de jardins et savourer les fruits de la terre.

La pratique du jardinage écologique constitue une merveilleuse ouverture sur des questions fondamentales, essentielles et vitales pour tous les êtres humains : en particulier le fait de s'alimenter. Non seulement le jardinage ouvre sur de telles questions, mais il peut fournir une foule de réponses en nous reconnectant avec la terre nourricière et en mettant en évidence la relation des éléments dans la croissance végétale grâce à l'énergie du soleil. Le phénomène même de la croissance des végétaux combinant la matière du sol, l'eau et l'air sous l'impulsion du soleil peut exercer une fascination. Prendre conscience que notre propre respiration dépend de la photosynthèse végétale est un exercice écologique important. Savoir que la verte chlorophylle des végétaux est très similaire au rouge de notre sang via le noyau hème de l'hémoglobine permet de cultiver en nous le sens de parenté et de continuité matérielle avec le monde.

Dès lors, avec une conscience plus aiguisée de ces connexions, nous ne portons pas les aliments à notre bouche avec autant d'insouciance. L'expérience pratique du jardinage rend plus évidentes les relations entre les qualités écologiques des pratiques culturales, les qualités de l'environnement, les qualités des aliments et la santé. Pour autant, la quête d'une alimentation saine qui encourage aussi des environnements plus sains ne devient pas une quête obsessionnelle. On connaît et valorise les solutions de rechange à l'alimentation industrielle. On le sait par expérience et par la formation pratique. Ainsi, avec cet ensemble de savoirs, on transforme nos manières d'agir en ce monde. Nous sommes en quelque sorte transformés, et ces transformations ont des effets concrets : nous transformons aussi ce monde qui nous porte. Le plaisir de bien manger peut même croître.

L'expérience d'être porté par la terre, par le monde de la vie, par une sensation de réciprocité, un sentiment de parenté

L'action éducative en jardinage écologique conduit à un fort sentiment de réciprocité entre soi et le monde. Les connexions vitales qui nous relient au monde y sont évidentes. Elles sont mises en évidence par le cycle annuel du jardin comme écosystème dépendant du soleil qui anime les processus vitaux du monde végétal sur lequel toute notre alimentation repose. Elles sont aussi mises en évidence par les activités de compostage et autres amendements du sol. Le recyclage de la matière dans le cycle de vie des végétaux est aussi une voie de reconnaissance des liens avec la matière du monde et avec le monde de la vie. S'alimenter ainsi des fruits de ce recyclage de la matière conduit donc à remettre en cause les traitements abusifs de la terre et des végétaux.

Notre métabolisme est étroitement lié au métabolisme de la nature ainsi qu'à celui de notre société. Avons-nous une société qui fonctionne au détriment du métabolisme de la nature et du métabolisme humain ? De temps à autre, quand je fais le tour des rayons des grandes épiceries et prends le temps d'observer ce qui y est offert, la réponse est sans équivoque : l'industrie alimentaire nous fait vraiment bouffer n'importe quoi. On exploite la terre comme on exploite les êtres humains dans une logique économique du profit.

L'image de la combustion est éclairante : la respiration est en quelque sorte une combustion des aliments avec l'oxygène, comme le feu de foyer est une combustion de bois en présence d'oxygène. On souffle sur un feu pour activer la combustion. On respire profondément pour se réchauffer en hiver et activer ainsi notre « fournaise » métabolique. Une grande part de l'activité industrielle repose aussi sur la combustion de végétaux du passé sous forme de charbon, de gaz ou de pétrole. Nos sociétés consomment trop de carburants. On brûle la planète par les deux pôles. Hélas, la recherche du profit à court terme est plutôt sourde à ces réalités écologiques qui nous interpellent.

Ces questions ne sont pas nouvelles. Déjà Karl Marx (1818-1883) et Friedrich Engels (1820-1895) s'intéressaient aux questions touchant l'agriculture, l'appauvrissement des sols et l'écart qui se creusait entre les villes et les campagnes sous l'impulsion du capitalisme. La lecture qu'ils firent des travaux de Charles Darwin (1809-1882) confirmait notre pleine insertion dans la matière du monde. De même, ils prirent connaissance des travaux du chimiste allemand Justus von Liebig (1803-1873), particulièrement de son ouvrage *Chimie organique appliquée à la physiologie végétale et à l'agriculture* publié en 1842 dans lequel il dénonçait un impérialisme agraire spoliant la terre.

Les travaux de Liebig soutiennent les réflexions de Marx sur le concept de métabolisme. Dans son ouvrage intitulé *Marx écologiste*, John Bellamy Foster présente la façon dont « Marx a utilisé le concept de métabolisme pour décrire la relation de l'être humain à la nature via le travail » (Foster, 2011, p. 57). Voici l'idée exprimée par Marx dans *Le capital* en 1867 :

> Le travail est d'abord un procès qui se passe entre l'homme et la nature, un procès dans lequel l'homme règle et contrôle son métabolisme avec la nature par la médiation de sa propre action. Il se présente face à la matière naturelle comme une puissance naturelle lui-même. Il met en mouvement les forces naturelles de sa personne physique, ses bras et ses jambes, sa tête et ses mains, pour s'approprier la matière naturelle sous une forme utile à sa propre vie. Mais en agissant sur la nature extérieure et en la modifiant par ce mouvement, il modifie aussi sa propre nature. (Marx, 1867, p. 199, cité dans Foster, 2011, p. 57-58)

Marx expose clairement la réciprocité entre nous et la nature. John Bellamy Foster rappelle que Marx dénonçait la « rupture métabolique ». Les propos de Marx, toujours dans *Le capital*, sont d'une actualité saisissante :

> La grande propriété foncière réduit la population agricole à un minimum, à un chiffre qui baisse constamment en face d'une population industrielle, concentrée dans les grandes villes, et qui s'accroît sans cesse ; elle crée ainsi des conditions qui provoquent un hiatus irrémédiable dans l'équilibre complexe du métabolisme social composé par les lois naturelles de la vie ; il s'en suit un gaspillage des forces du sol, gaspillage que le commerce étend bien au-delà des frontières du pays considéré. (Marx, 1867, p. 191-192, cité dans Foster, 2011, p. 55-56)

On pourrait croire à un texte de l'Union paysanne ou encore de Solidarité rurale du Québec tellement ces propos sont actuels, avec un décalage de près de 150 ans. Et Marx de poursuivre :

> La grande industrie et la grande agriculture exploitée industriellement agissent dans le même sens. Si, à l'origine, elles se distinguent parce que la première ravage et ruine davantage la force de travail, donc la force naturelle de l'homme, l'autre plus directement la force naturelle de la terre, elles finissent, en se développant, par se donner la main : le système industriel à la campagne finissant par débiliter les ouvriers, et l'industrie et le commerce, de leur côté, fournissant à l'agriculture les moyens d'exploiter la terre. (Marx, 1867, cité dans Foster, 2011)

Les pratiques éducatives aux Jardins du Grand-Portage sont portées elles aussi par cette reconnaissance de nos relations personnelles et collectives à la terre. Elles partent du constat d'une forme d'aliénation ou encore, pour reprendre les mots de Marx, d'une société qui « perturbe le métabolisme entre l'homme et la terre » (Marx, 1867, p. 565, cité dans Foster, 2011, p. 56).

L'un des intérêts de l'action éducative aux Jardins du Grand-Portage réside dans la combinaison des savoir-faire en jardinage écologique et en alimentation avec les questions de notre rapport personnel et collectif à la terre. Le sentiment aigu de réciprocité entre soi et le monde, que peut procurer le jardinage écologique, s'étend au-delà de la sphère du soi pour comprendre aussi les autres humains, la société et la biosphère. Nul besoin de dire que la pratique du jardinage écologique, dans le microcosme d'une parcelle de terre, peut devenir un puissant connecteur pour la conscience écologique. De là, il peut suivre une foule d'autres actions autour des questions d'écologie et d'alimentation comme en témoignent les autres initiatives documentées dans ces pages.

Dans son travail avec la terre, Yves Gagnon explique bien comment il est parfois porté par une sorte d'esthétique de la réciprocité entre lui et le monde :

> L'équilibre est le fruit de la biodiversité. Je le savais par mes lectures. Maintenant je le sais par expérience. J'observe cet équilibre que je sais si fragile et si puissant. Je tente de prendre ma place à l'intérieur de cet univers fluide, de m'y intégrer en douceur, en m'y nourrissant et en le nourrissant. (Gagnon, 2006, p. 94)

Une telle conscience cosmique de réciprocité entre soi et le monde est tout à fait compatible avec divers engagements socioécologiques, engagements qu'elle peut sous-tendre et stimuler, auxquels elle donne une profondeur de signification.

Un grand portage dans l'espoir

La place grandissante des questions d'écologie et d'alimentation au Québec constitue une occasion de sortir d'une certaine aliénation en ce qui concerne nos rapports à la terre. Retrouver une certaine familiarité avec la terre, avec ses processus métaboliques qui sont associés à nos propres processus métaboliques, nous conduit aussi à interroger le rapport au monde qu'adopte et renforce une société.

L'action éducative aux Jardins du Grand-Portage, par les ateliers, par les livres et les autres publications, par les visites et par l'expérience des Jardins sur le chemin du Portage à Saint-Didace, permet à de nombreuses personnes et à des groupes sociaux de retrouver les connexions à la terre, d'apprendre à les soigner et à combattre les abus. Et les suites de tels apprentissages peuvent être nombreuses et diversifiées selon les talents et les champs d'intérêt de chacun : du petit potager aux jardins collectifs, de l'engagement politique en passant par l'agriculture soutenue par la communauté, les fermes pédagogiques, les cuisines collectives, les garderies bio ou les groupes d'achat, et tant d'autres possibilités. Nous nous tournons alors vers l'avenir et la postérité.

Aux Jardins du Grand-Portage, une grande partie de l'œuvre est construite. Comme pour bien des établissements agricoles de type familial, les questions commencent à se poser relativement à la suite des choses. Les jeunes arrivent avec de nouveaux élans. D'autres convertissent leurs pratiques agricoles. Le combat se poursuit cependant avec la montée des gouvernements plus à droite, au Québec comme au Canada. À ces échelles, les défis sont importants, et il faut bien admettre que les choix écologiques de ces gouvernements sont accablants à maints égards. Dans ce contexte, il devient particulièrement important d'être à l'affût des initiatives porteuses. Documenter les pratiques inspirantes, comme nous le faisons ici, c'est aussi ce que fait Yves Gagnon dans ses contributions au périodique *Bio-bulle* et dans sa chronique « Champs libres » du webzine *Bulletin Covivia*, sur les pages Web de la librairie Biosfaire.

> En apprenant que le gouvernement canadien investirait 25 milliards pour une flotte de guerre, […] [p]our ne pas sombrer dans la dépression, j'ai décidé de me centrer sur les gens que je rencontre qui, par leur simple énergie, transforment leur milieu. (Gagnon, 2012b)

Il y a ici une sorte de convergence entre nos travaux respectifs cherchant à documenter et à valoriser les initiatives visant à transformer notre rapport au monde dans le sens d'une plus grande viabilité écologique. Un tel travail repose notamment sur une conscience et une expérience renouvelées de nos connexions vitales et viscérales avec la terre nourricière. Ce sont des voies pour se libérer d'une certaine aliénation. C'est en quelque sorte un grand portage dans l'espoir de pouvoir se poser, individuellement et collectivement, de manière plus écologique.

POUR EN SAVOIR PLUS

Jardins du Grand-Portage
<http://www.jardinsdugrandportage.com>

10 Manger local, ça s'apprend !

Johane Germain

Source : Héritage Slow Food Vallée de la Batiscan

Depuis des temps immémoriaux, coule à l'abri des regards,
en pleine forêt patrimoniale, aux abords granités de montagnes arrondies,
une rivière riche de centaines de lacs et de ruisseaux.
D'aussi loin que l'on se souvienne, dans les matins lumineux ensoleillés,
une brume légère danse avec la rivière. Avant nous, des Amérindiens d'origine
montagnaise ou algonquine admiraient ce phénomène matinal.
Ils lui ont donné le nom de BATISCAN, qui signifie vapeur légère, brume claire.
Une douce odeur de mousse et de sous-bois s'en échappe à chaque rapide,
à chaque remous. À mi-parcours, son eau limpide illumine
le paysage de huit petites municipalités du Québec central.
La rivière Batiscan a depuis toujours façonné l'âme de ce peuple.
Berceau d'une culture locale, la vallée accueille une agriculture familiale
traditionnelle et une agriculture nouvelle aussi, des marchés de proximité
à portée de pouvoir et de liberté, des vaches laitières, des gros gibiers, des céréales
à paille, du soya, des maraîchers, des fermes bios, des érablières, des artisans,
des gens beaux et fiers. Une relève à venir… à inviter… à inventer.
Bienvenue dans la Vallée de la Batiscan.

JOHANE GERMAIN

La rivière Batiscan coule du nord vers le sud sur 188 kilomètres. Elle entame sa course dans la municipalité de Lac-Édouard au nord-est de La Tuque, là où il y avait un sanatorium, construit au début du siècle parce que c'était l'endroit où l'air était le plus sain. Elle poursuit sa descente à travers une forêt dense jusqu'à mi-chemin, à l'abri des regards, où seul le train longe la Batiscan. Nous pouvons y admirer ses nombreuses chutes et rapides. Dans sa dernière ligne droite, la rivière traverse une dizaine de villages, un territoire rural, bénéficiant d'un paysage diversifié grâce à son agriculture de type familial.

Cependant, la région de la Mauricie vit un déclin démographique depuis le début du siècle. Ce phénomène s'accentue et est responsable d'une dévitalisation du milieu rural, particulièrement dans les municipalités régionales de comté (MRC) de Mékinac, du Haut-Saint-Maurice et des Chenaux. Le vieillissement de la population conjugué à la dévitalisation économique de la région conduit à des statistiques peu encourageantes. À l'école, 37 % des élèves, plus précisément des garçons, ne finissent pas leur secondaire. Dans ces MRC, particulièrement celle de Mékinac, où la principale source de revenu est le secteur primaire (forêt et agriculture), les filles quittent leur milieu pour aller étudier ailleurs et ne reviennent plus, faute d'emploi intéressant. Ce phénomène s'accentue d'année en année.

Voici l'histoire du projet régional que nous avons mis en place pour revitaliser notre milieu de vie.

POUR MÉMOIRE…

Historiquement, les principaux axes de développement de la région de la Mauricie se sont articulés autour de ses rivières. Au début du XX^{e} siècle, la rivière Saint-Maurice a été un lieu de développement industriel avec la construction d'usines de pâtes à papier utilisant l'abondance des matières ligneuses des environs et alimentées par de nombreux barrages.

Par ailleurs, la rivière Batiscan, qui est la porte d'entrée de la région du Lac-Saint-Jean, a davantage été convoitée dans un but touristique par de prestigieux Américains pour l'attrait de ses paysages. Les Hurons, avec leurs habiletés remarquables pour la chasse et la pêche, ont été employés comme guides experts par les Américains jusqu'en 1960. Avec une fierté certaine, ces touristes guidés se réservaient le privilège tant prisé de découvertes extraordinaires et de secrets bien gardés d'un territoire giboyeux, de rivières et de lacs poissonneux. Ce n'est donc pas d'hier que la vallée de la Batiscan, avec sa célèbre Seigneurie du Triton, fait des envieux. Les Roosevelt et autres touristes influents l'ont appréciée bien avant nous.

Considérée comme riche par certains et pauvre par d'autres, l'agriculture de la vallée de la Batiscan se déploie dans un paysage lumineux réfléchi par la rivière bordée de doux vallons. Vers la fin des années 1960, un grand vent souffla sur notre agriculture québécoise. Nos fermes, de petites dimensions, qui possédaient une vingtaine de vaches laitières, une cinquantaine de truies et autant de brebis accompagnées d'une vingtaine de poules ont laissé place à des reboisements de pins blancs et gris ou ont été regroupées pour créer une plus grande entreprise. Dans la vallée de la Batiscan, plus précisément à la hauteur de Saint-Adelphe et de Saint-Stanislas, c'est la première option qui a transformé la majorité des entreprises agricoles.

Autrefois, ces petites fermes disposaient d'une centaine d'acres en moyenne, avec une grange-étable dont le quota de lait était vendu. L'agriculteur était propriétaire unique ou en société avec son épouse : il avait en moyenne 53 ans et n'avait pas de relève identifiée. Il louait sa terre, faisait de la grande culture ou tentait une percée vers l'agriculture bio. Avec les nouvelles règles environnementales et la lourdeur administrative, il est désormais tenté de vendre son entreprise, à la recherche du *gentleman farmer* qui lui financera sa retraite bien méritée. Ou, encore, il accepte de recevoir le surplus de fumier liquide d'une entreprise porcine en attente de permis de construction ; pour ce faire, il doit obligatoirement passer des soirées aux assemblées du conseil municipal et faire face au mécontentement de ses concitoyens.

Face à une telle situation, différents groupes d'acteurs du développement économique et social de la Mauricie réfléchissent et échangent depuis plusieurs années sur notre façon d'occuper le territoire : mise en place d'États généraux du monde rural, rencontres de citoyens organisées par Solidarité rurale du Québec, opérations de charme pour attirer de nouveaux résidents, etc. Les efforts concertés par les centres locaux de développement (CLD) et les sociétés d'aide au développement des collectivités (SADC) en collaboration avec les ministères et certains organismes (dont l'Université rurale québécoise) ont permis de repenser la situation rurale au Québec et de mettre en lumière des histoires à succès.

Depuis les années 2000, dans la vallée de la Batiscan, les citoyens se sont opposés à des fermetures d'école, à la construction de trois microcentrales hydroélectriques sur la magnifique rivière Batiscan, à l'implantation d'un site d'enfouissement de matières dangereuses, à l'épandage de boue de papetière. Ces mobilisations citoyennes avaient un but commun : préserver ce paradis, berceau de la culture locale, et assurer un avenir à ce milieu rural en pleine mutation.

Après les mouvements d'opposition, il a fallu trouver des solutions. Pour ce faire, des réunions de cuisine le long de la Batiscan ont permis de dégager un consensus sur une vision du développement compatible avec notre savoir-faire

ancré dans le paysage. Un projet collectif est né. Le mouvement Slow Food a été retenu comme source d'inspiration et d'information, comme moyen d'action. L'année 2006 a vu la création du convivium Slow Food Vallée de la Batiscan. Le convivium rassemble des personnes, des gens de rivières, qui auparavant ne se connaissaient pas. Afin de maximiser cette démarche citoyenne, le convivium a créé en 2007 l'organisme sans but lucratif Héritage Vallée de la Batiscan, composé d'amoureux du paysage, d'agriculteurs, de citoyens et d'animateurs en éducation relative à l'environnement, en tourisme et en culture et loisirs.

La démarche citoyenne met en liaison tous les acteurs afin de favoriser le développement rural et l'occupation du territoire par une approche de type bassin versant, créant la collaboration entre les élus des différentes MRC et les citoyens, par opposition à l'esprit de clocher et de concurrence sur les profits.

Dans la vallée de la Batiscan, on retrouve aujourd'hui des producteurs agricoles reconnus biologiques. Ce sont des pionniers dans la culture de nouveaux produits (des figues en serre par exemple) et dans le développement de nouvelles stratégies de mise en marché, comme les paniers hebdomadaires. On cultive ici le chanvre et le soya de certification biologique ; on consacre aussi de grandes surfaces aux céréales pour la production de farines d'épeautre, de kamut, de seigle, de blé, etc., qui nous permettent de faire du pain artisanal. On trouve aussi un moulin équipé d'une meule de pierre. Plusieurs éléments sont déjà en place pour rassurer les citoyens et les agriculteurs qui se questionnent sur l'avenir de ce coin de paradis où l'eau et les paysages sont peu modifiés par l'industrialisation.

Il y a à peine 20 ans, un projet de gîte à la ferme, d'agriculture biologique ou d'élevage de gibier en faisait sourire plus d'un. Qui aurait dit que dans le rang Sainte-Élisabeth, à Saint-Prosper, on recevrait des Italiens, des Français ou des Espagnols à une table de dégustation de viande de bison dans une ancienne grange-étable ?

Ce type d'entreprise, qui s'ajoute à l'offre touristique régionale, est un exemple de nouvelle vocation rurale. Il s'agit là d'une forme d'occupation du territoire dans une perspective de diversification et de développement à valeur ajoutée. De plus, la communauté rurale s'enrichit de nouvelles familles qui choisissent de s'y établir. En effet, il faut reconnaître que le potentiel de développement d'un territoire repose sur ses habitants. Nous pouvons observer dans une zone en dévitalisation économique que l'apport de nouveaux résidents crée une énergie nouvelle dans un milieu. Cet apport bouscule parfois l'ordre établi.

QU'EST-CE QUE LE SLOW FOOD ?

Au cours des années 1980 à Bra, dans la région du Piémont au nord de l'Italie, des militants de mouvements alternatifs se regroupent, organisent des dégustations et des circuits pour soutenir la promotion du vin et des produits locaux. En 1986, à la suite d'une manifestation contre l'ouverture d'un restaurant McDonald's sur la Piazza di Spagna, lieu historique de Rome, ce regroupement se transforme en une association baptisée Slow Food, notamment en réaction à la vague de standardisation du goût et au développement d'une culture alternative de masse. En 1989, Slow Food devient une organisation internationale non gouvernementale sans but lucratif.

Le texte fondateur, un manifeste vantant le droit au plaisir, est signé à Paris en décembre 1989 par des représentants de 13 pays. Le symbole de l'escargot invite les sympathisants du mouvement à vivre à un rythme plus lent, à prendre le temps de déguster et à valoriser le goût et les mets préparés avec soin. Slow Food reflète les nouvelles préoccupations éthiques et culturelles des consommateurs de plus en plus intéressés par la qualité des saveurs, les notions de traçabilité et de sécurité alimentaire. Le mouvement s'adresse également aux producteurs locaux désireux de défendre leur terroir, de promouvoir le goût et les conditions particulières de leur production.

Chaque convivium (en référence à convivialité) représente l'unité locale d'une région donnée adoptant la philosophie Slow Food par des actions locales diffusées à travers le monde. En 2010, 100 000 membres répartis dans 154 pays sur les 5 continents influencent un nouveau développement ayant comme toile de fond l'alimentation identitaire, le savoir-faire local et l'éducation.

Pour en savoir plus sur les activités de Slow Food : <http://www.slowfood.ca/>.

HÉRITAGE VALLÉE DE LA BATISCAN : UNE VALORISATION RÉGIONALE

Sa mission

Issu du convivium Slow Food Vallée de la Batiscan, l'organisme sans but lucratif Héritage Vallée de la Batiscan s'est donné pour mission de favoriser la recherche et la mise en place de stratégies concrètes et innovantes de création de richesse en milieu rural, compatibles avec l'environnement naturel, physique, biophysique, économique et social de la région. Composé de citoyens qui ont choisi des orientations correspondant à leur vision du développement, l'organisme favorise la démocratie participative, à caractère ouvert et non élitiste.

Ses objectifs sont de favoriser :

a) l'entrepreneuriat en milieu rural ;

b) l'apprentissage de nouveaux savoirs et la maîtrise des anciens ;

c) l'accès à la propriété ;

d) l'émergence et le soutien à la microentreprise agroalimentaire, touristique et culturelle ;

e) la création de richesse en milieu rural en faisant de la vallée de la Batiscan une zone laboratoire écogastronomique et écotouristique ;

f) l'intégration des problématiques environnementales de la vallée aux programmes des écoles de son territoire.

Sa mise en œuvre

Le projet Batiscan, vallée de rêve, vallée d'espoir a été rédigé dans le cadre de la Politique nationale sur la ruralité du gouvernement du Québec. Il comporte un plan d'action jusqu'en 2014 et désigne la vallée de la Batiscan comme laboratoire d'observation et d'expérimentation, de sa source à son embouchure.

Le projet repose sur trois principaux chantiers dont le thème porteur est l'éducation. Toutes les actions sont basées sur l'économie du savoir.

L'agriculture de proximité et de spécialité

En 2009 est lancé le projet Bon, propre et juste. Les mondes de l'enseignement et de l'agriculture s'unissent pour partager leurs compétences respectives en vue d'enrichir la formation des futurs diplômés en techniques de diététique du Cégep de Trois-Rivières et de créer des emplois en milieu rural.

Ce projet, mis en place par Héritage Vallée de la Batiscan, en collaboration avec le convivium Slow Food Vallée de la Batiscan et l'Association québécoise pour la promotion de l'éducation relative à l'environnement (AQPERE), a pour objectif de favoriser l'apprentissage de pratiques agroalimentaires locales et saisonnières. Sensibiliser les professeurs et les étudiants au concept d'écoalimentation, les familiariser avec le développement économique local et les inviter à interagir avec les producteurs et les transformateurs locaux fait partie du plan d'action de Héritage Vallée de la Batiscan. Les professeurs que l'idée enthousiasme ont déjà effectué des visites dans les entreprises participantes.

Dans cet élan, les personnes innovent, bâtissent de nouveaux réseaux de producteurs visant à faciliter l'approvisionnement local, institutionnel, en produits saisonniers. Les recherches se poursuivent… Manger local, ça s'apprend !

L'école au cœur des communautés rurales

L'école, au cœur de la communauté rurale, a un rôle à jouer dans le développement socioéconomique et culturel de la communauté. Éducation et formation ont des fonctions culturelle, communautaire et économique. L'école peut

favoriser les relations intergénérationnelles et le développement du sentiment d'appartenance des jeunes à leur communauté. Depuis 2007, Héritage Vallée de la Batiscan collabore avec les commissions scolaires Chemin-du-Roy et de l'Énergie, le Forum Jeunesse Mauricie et le programme AVEC (Avenir-Viable-École-Communauté) pour offrir des formations écocitoyennes dans les écoles de la vallée et en Mauricie.

L'environnement et le développement durable

« La Batiscan : une rivière, une histoire, un terroir » : cette nouvelle philosophie s'articule autour de plusieurs tableaux. Une étudiante en ingénierie du patrimoine de l'Université d'Angers en France est venue passer six mois dans la région pour effectuer une étude dans le cadre de son stage sur la valorisation du patrimoine naturel et culturel de la vallée de la Batiscan. Cette étude a servi de fer de lance pour la reconnaissance du statut de « Pays-de-la-Batiscan ». En décembre 2010, année internationale de la biodiversité, le convivium Slow Food Vallée de la Batiscan a organisé avec des partenaires du milieu un colloque ayant pour thème « le paysage humanisé, un outil de développement rural novateur ». Cet événement a permis d'échanger sur la problématique de reconnaissance du paysage en termes écotouristiques et de préservation de l'activité agroalimentaire nécessaire à une conservation de savoir-faire, de semences et de modes d'élevage adaptés au climat. Le paysage est le reflet de ce que nous sommes, de nos valeurs et de notre façon de vivre. Le paysage est un levier économique : il favorise le tourisme et l'arrivée de nouveaux résidents.

UN TOURISME ALTERNATIF

De sa source à son embouchure, la vallée de la Batiscan porte sur 188 kilomètres un échantillon de notre culture québécoise : dans sa moitié nord, une culture autochtone qui résiste à la standardisation ; plus au sud, un savoir-faire, dans les produits de l'érable par exemple, qui s'incarne dans une multitude de petites cabanes à sucre dotées de vieux équipements et une volonté de conservation. Ce sont deux exemples d'un potentiel touristique spécialisé.

Faire la tournée à cheval, participer à la cueillette de petits fruits ou à la fabrication de produits de l'érable, dormir dans des tipis en dehors des sentiers battus a certes son équivalent en Italie avec les vendanges, ou en France avec une escapade dans le Périgord : gîte agrotouristique et cuisine du terroir, préparation de foie gras, cueillette de lavande et ramassage des truffes avec guide et chien accompagnateur. Le tourisme de spécialité devient une alternative au tourisme de masse et revêt un attrait certain. Cette rencontre outre-mer est d'autant plus enrichissante quand elle est partagée avec d'autres artisans.

UNE ÈRE NOUVELLE

L'avenir de nos milieux ruraux passe par un rapprochement du pouvoir, le plus près de nous. Nous parlons ici de croissance intelligente axée sur la mobilisation et le transfert de savoirs, de savoir-faire, de pouvoir-faire et de liberté. Nos terres apportent aux habitants des produits qui sont bons, au sens organoleptique du terme, qui sont propres, sans pression sur les personnes et sur l'environnement, et qui sont justes, c'est-à-dire payés à leur juste prix aux cultivateurs et aux éleveurs, avec le moins d'intermédiaires possible.

Nous souhaitons offrir des produits régionaux dans un souci environnemental, social et culturel. La principale garantie pour un avenir en milieu rural est de conserver la qualité du milieu, ce qui implique aussi de démocratiser l'accès à la terre. Le mouvement collectif Batiscan, vallée de rêve, vallée d'espoir a une influence directe sur les forces vives du pays, qui reprennent espoir de bâtir. Notre défi est à la hauteur de notre capacité de travailler ensemble dans une vision de développement durable, d'acquisition et de partage de connaissances et de nouveaux savoir-faire.

MANIFESTE : VALLÉE DE LA BATISCAN, UN PATRIMOINE EN HÉRITAGE

Nous nous engageons à nous unir par un sentier patrimonial de 200 km longeant la rivière Batiscan.
Nous vous invitons.
Nous ne ferons pas faire d'études de faisabilité,
Nous le ferons.
Nous ne bâtirons pas des centres d'interprétation,
Nous avons des maisons.
Nous n'archiverons pas nos connaissances,
Nous les transmettrons.
Nous ne deviendrons pas des guides touristiques.
C'est ainsi que nous vivons.
Des compétences en matière de ruralité,
Nous en avons.
Des artisans,
Nous en avons et en voulons.
Nos races patrimoniales,
Nous les réintroduirons.
Nos végétaux ancestraux,
Nous les cultiverons.
Un produit de label,
Nous créerons.
Sur un sentier pédestre,
Nous nous rencontrerons.

Notre histoire,
Nous vous raconterons.
Notre paysage,
Nous protégerons.
Une responsabilité,
Nous vous enseignerons.
Une identité,
Une authenticité,
Une fierté, une liberté,
Nous vous léguons.

POUR EN SAVOIR PLUS

Héritage Slow Food Vallée de la Batiscan
<http://slowfoodvalleebatiscan.ca/author/heritageslowfoodvalleedelabatiscan/>

Références bibliographiques

Albe, V. (2009). *Enseigner des controverses*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.

Aubenas, F. et M. Benasayag (2002). *Résister, c'est créer*, Paris, La Découverte.

Baribeau, H. (2006). *Kousmine*, PasseportSanté.Net, <http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/Regimes/Fiche.aspx?doc=kousmine_regime>, consulté le 10 septembre 2010.

Baribeau, H. (2009). *Équilibre acido-basique*, PasseportSanté.Net, <http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/Regimes/Fiche.aspx?doc=equilibre_ acido_basique_regime>, consulté le 10 septembre 2010.

Bhatt, V. et R. Kongshaug (2005). *Making the Edible Landscape: A Study of Urban Agriculture in Montreal. Minimum Cost Housing Group*, Montréal, McGill University.

Blaise, C. et F. Gagné (2008). « La contamination du Saint-Laurent par des perturbateurs endocriniens et ses conséquences », *Actes du colloque Toxicologie environnementale et agroalimentaire dans l'espace francophone, Sopusse (Tunisie)*, <http://www.aoda.laurentian.ca/NR/rdonlyres/A4714C9E-C017-4792-85A1-20FF8B805DC9/0/ConferenceToxicologyandfoodsafetyTunisia.pdf#page=40>, consulté le 10 mars 2012.

Boron, A.A. (2007). « Un calcul écologique très illusoire », *Courrier international*, 24 mai, <http://www.courrierinternational.com/article/2007/05/24/un-calcul-ecologique-tres-illusoire>, consulté le 29 février 2012.

Bouchard, M. (2007). « L'innovation sociale en économie sociale », dans J.-L. Klein et D. Harrisson (dir.), *L'innovation sociale: émergence et effets sur la transformation des sociétés*, Québec, Presses de l'Université du Québec, p. 121-138.

Bouchard, V. (2008). *Le potentiel éducatif de projets d'action sociale en agriculture : le cas de la coopérative de solidarité La Mauve*, Mémoire présenté comme exigence partielle de la maîtrise en sciences de l'environnement, Montréal, Université du Québec à Montréal.

Boutenko, S. et V. Boutenko (2003). *Cuisinons sans cuisson*, Montréal, Éditions Janilis.

Boutenko, V. (2002). *12 étapes vers une alimentation crue*, Montréal, Éditions Janilis.

Campbell, T.C. (2011). *The China Study*, Dallas, BenBella Books.

Cho, H. et M. Zbell Nadow (2004). « Understanding barriers to implementing quality lunch and nutrition education », *Journal of Community Health*, *29*(5), p. 47-54.

Collectif de recherche en aménagement paysager et agriculture urbaine durable – CRAPAUD (2010). *Répertoire des initiatives en agriculture urbaine à Montréal*, <http://www.crapaud.uqam.ca/?s=R%C3%A9pertoire+des+initiatives+en +agriculture+urbaine+%C3%A0+Montr%C3%A9al>, consulté le 5 octobre 2011.

Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (2004). *La sécurité alimentaire : un enjeu de société, une responsabilité de tous les intervenants de la chaîne alimentaire*, Québec, Secrétariat des commissions, Assemblée nationale du Québec, <http://www.assnat.qc.ca/Fra/37legislature1/commissions/capa/aliment/rapalimentaire.html>, consulté en décembre 2009.

Côté, D. et M. Gallant (2011). *Crudessence : plus de 180 recettes crues, croquantes et craquantes*, Montréal, Les Éditions de l'Homme.

Courville, A. (2008). *L'empowerment dans les jardins collectifs du Québec*, Essai de maîtrise en santé communautaire, Québec, Université Laval.

Duchemin, E., F. Wegmuller et A.-M. Legault (2009). « Urban agriculture : Multi-dimensional tools for social development in poor neibourghoods », *Field Actions Sciences Reports*, *1*, p. 43-50.

Duquette, M.-P., T. Demers et J. Demers (2005). *Étude sur le coût du panier à provisions nutritif dans divers quartiers de Montréal*, Montréal, Dispensaire diététique de Montréal et Direction de santé publique de Montréal.

Egziabher, A.G. (1994). « Ethiopia. Urban farming, cooperatives, and the urban poor in Addis Ababa », dans A.G. Egziabher, D. Lee-Smith, D.G. Maxwell, P.A. Memon, L.J.A. Mougeotet C.J. Sawio (dir.), *Cities Feeding People : An Examination of Urban Agriculture in East Africa*, Ottawa, IDRC, p. 79-99, <http://web.idrc.ca/openebooks/706-x/>, consulté le 8 avril 2008.

Eme, B. et J.-L. Laville (2004). « L'économie solidaire ou l'économie comme écologie sociale », dans Collectif, *L'économie solidaire, une écologie sociale*, Paris, Éditions Syllepse, p. 13-27.

Équiterre (2007). *Choisir l'avenir : se choisir*, Mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, <http://www.equiterre.org/sites/fichiers/Memoire_Equiterre_CAAAQ_vf_0.pdf>, consulté le 11 avril 2012.

Équiterre (2010). *Équiterre. À propos*, <http://www.equiterre.org/organisme/index.php>, consulté le 24 août 2010.

Estado Plurinacional de Bolivia (2010). *Ley de Derechos de la Madre Tierra*, <http://www.scribd.com/Gobernabilidad/d/44900268-Ley-de-Derechos-de-la-Madre-Tierra-Estado-Plurinacional-de-Bolivia>, consulté le 15 novembre 2011.

Foley, G. (1991). *Learning in Social Action : A Contribution to Understanding Informal Education*, Londres, Zed Books.

Food and Agriculture Organization – FAO (2011). *Qu'est-ce que l'indice FAO des prix des produits alimentaires ?*, <http://www.fao.org/economic/est/volatilite-des-prix/questions-et-reponses-q-et-r-sur-la-volatilite-des-prix-des-aliments/fr/>, consulté le 4 octobre 2011.

Food and Agriculture Organization – FAO (2012). *Gaspillage alimentaire et changement climatique à l'ordre du jour de la Conférence de la FAO pour le Proche-Orient*, <http://www.fao.org/news/story/fr/item/142834/icode/>, consulté le 13 janvier 2013.

Fortin, L. (2004). « Pourquoi avez-vous mis des œufs sous les poules ? La ferme : un milieu où l'ERE prend tout son sens », dans Association québécoise pour la promotion de l'éducation relative à l'environnement (AQPERE), *L'ERE en nature : l'éducation relative à l'environnement en milieu naturel*, Montréal, AQPERE, p. 14, <http://www.aqpere.qc.ca/pdf/ERE_Nature.pdf>, consulté le 11 septembre 2009.

Foster, J.B. (2011). *Marx écologiste*, Paris, Édition Amsterdam.

Foucault, M. (1984). « Des espaces autres : conférence au Cercle d'études architecturales, 14 mars 1967 », *Architecture, Mouvement, Continuité*, *5*, p. 46-49, <http://foucault.info/ documents/heteroTopia/foucault.heteroTopia.fr.html>, consulté le 3 mars 2011.

Freire, P. (1980). *Pédagogie des opprimés*, Paris, La Découverte.

Fukuoka, M. (1985). *L'agriculture naturelle : théorie et pratique pour une philosophie verte*, Dornecy, Éditions Guy Trédaniel.

Fukuoka, M. (2000). *La révolution d'un seul brin de paille : une introduction à l'agriculture sauvage*, Dornecy, Éditions Guy Trédaniel.

Gagnon, Y. (1984). *Introduction au jardinage écologique*, Saint-Didace, Éditions Colloïdales.

Gagnon, Y. (1990). *La culture écologique pour petites et grandes surfaces*, Saint-Didace, Éditions Colloïdales.

Gagnon, Y. (2006). *Un seul jardin : chroniques autour d'un jardin écologique*, Saint-Didace, Éditions Colloïdales.

Gagnon, Y. (2008). *Le jardin écologique*, Saint-Didace, Éditions Colloïdales.

Gagnon, Y. (2009). *Terre cuite : Ambiances climatiques*, Saint-Didace, Éditions Colloïdales.

Gagnon, Y. (2012a). *La culture écologique des plantes légumières*, Saint-Didace, Éditions Colloïdales.

Gagnon, Y. (2012b). « Isabelle d'Espoir », *Bulletin Covivia*, *7*(11), <http://www.biosfaire.com/>.

Gagnon, Y. et M.-L. Vallée (1994). *Un jardin avec Aristott : une histoire-guide sur le jardinage écologique pour les jeunes à partir de 9 ans*, Saint-Didace, Éditions Colloïdales.

Gallant, M. et D. Côté (2009). *Les bases de l'alimentation vivante : cours de cuisine vivante*, Notes de cours, Montréal.

Gide, C. et C. Rist (2000). *Histoire des doctrines économiques*, Paris, Dalloz.

Goffin, L. (1999). « L'environnement comme écosociosystème », dans M. Loriaux (dir.), *Populations et développement : une approche globale et systémique*, Paris, L'Harmattan, p. 199-230.

Gosselin, P. et D. Bolduc (1986). *Santé environnementale au Québec : bases théoriques et pratiques*, Rimouski, Département de santé communautaire, Centre hospitalier régional de Rimouski.

Griff, F. (1999). *Learning in Social Action : A Contribution to Understanding Informal Education*, Londres, NIACE.

Hamel, M., G. Hamel, C. Pakenham, M. Rochette et H. Anctil (2005). *Rapport national sur l'état de santé de la population du Québec : produire la santé*, Montréal, Direction du programme de santé publique du ministère de la Santé et des Services sociaux.

Hill, R.J. (2004). « Fugitive and codified knowledge : Implications for communities struggling to control the meaning of local environmental hazards », *International Journal of Lifelong Education*, *23*(3), p. 221-242.

Holmgren, D. (2001). *« Melliodora » Hepburn Permaculture Gardens : 10 Years of Sustainable Living, 1985-1995 : A Case Study in Cool Climate Permaculture*, 2e éd., Hepburn, Holmgren Design Services.

Illich, I. (2004). *Œuvres complètes, volume 1*, Paris, Fayard.

Jurdant, M. (1988). *Le défi écologiste*, Québec, Boréal Compact.

Le Clech, B. (2004). *Références : environnement et agriculture*, Bordeaux, Synthèse agricole.

Lebedeva, J. (2008). *Climate Change Adaptation and Mitigation Through Urban Agriculture : A Montreal Case Study*, Montréal, School of Urban Planning, McGill University.

Legault, A.-M. (2010). *Les jardins collectifs en milieu urbain – Espaces d'éducation relative à l'écoalimentation*, Mémoire de maîtrise en sciences de l'environnement, Université du Québec à Montréal.

Liebig, J. von (1842). *Chimie organique appliquée à la physiologie végétale et à l'agriculture. Essai de toxicologie*, Traduction faite sur les manuscrits de l'auteur par Charles Gerhardt, Paris, Fortin, Masson et Cie.

Lordon, I. (2011). « Et maintenant le steak qui tue », *Courrier international*, (1059), <http://www.courrierinternational.com/article/2011/02/17/et-maintenant-le-steak-qui-tue>, consulté le 2 octobre 2011.

Macey, A. (2003). « *Certifié biologique* » *: aperçu du marché biologique au Canada en 2003*, Rapport remis à Agriculture et Agroalimentaire Canada, Contrat nº 01B6830423, Ottawa, Agriculture et Agroalimentaire Canada.

McKernan, M. (1995). *La lutte contre la guerre à la maison*, Sydney, Allen &Unwin.

Mollison, B. (1986a). *Permaculture 2: aménagements pratiques en campagne et en ville*, Paris, Éditions Debard.

Mollison, B. (1986b). *Permaculture: A Designer's Manuel*, Sisters Creek, Tagari Publication.

Mollison, B. et D. Holmgren (1981). *Permaculture 1 : une agriculture pérenne pour l'autosuffisance et les exploitations de toutes tailles*, Paris, Éditions Debard.

Moricourt, G. (2005). *Agriculture et santé : de la ferme à la table, quelle agriculture voulez-vous pour votre santé et l'avenir de la planète ? Études comparatives des pratiques agricoles*, Saint-Jean-de-Bray, Dangles.

Naoufal, N., E. Auzou et L. Sauvé (dir.) (2011). *Éducation relative à la santé environnementale : fondements et pratiques liés à la problématique de l'alimentation en contexte d'éducation populaire et communautaire*, Montréal, Université du Québec à Montréal.

Nicolino, F. (2009). *Bidoche : l'industrie de la viande menace le monde*, Paris, LLL– Les liens qui libèrent.

Nieuwenhuis, L.F.M. (2002). « Innovation and learning in agriculture », *Journal of European Industrial Training*, *26*(6), p. 283-291.

Orellana, I. (2002). *La communauté d'apprentissage en éducation relative à l'environnement : signification, dynamiques et enjeux*, Thèse inédite de doctorat, Montréal, Université du Québec à Montréal.

Orellana, I. (2005). « L'émergence de la communauté d'apprentissage ou l'acte de recréer des relations dialogiques et dialectiques de transformation du rapport au milieu de vie », dans L. Sauvé, I. Orellana et E. van Steenberghe (dir.), *Éducation et environnement : un croisement de savoirs*, Montréal, Les Cahiers scientifiques de l'ACFAS, p. 67-84.

Organisation des Nations Unies (1948). *Déclaration universelle des droits de l'homme*, <http://www.un.org/fr/documents/udhr/>, consulté le 28 janvier 2009.

Organisation des Nations Unies (1989). *Convention internationale des droits de l'enfant*, <http://www.droitsenfant.com/cide.htm>, consulté le 28 janvier 2009.

Orr, D. (1992). *Ecological Literacy : Education and the Transition to a Postmodern World*, Albany, State University of New York Press.

Oudijt, M. et M. Djebrani (2008). *Éducation via le jardinage : outil pédagogique pour le jardinage avec les enfants du cycle primaire à l'usage des animateurs, des enseignants et des intervenants*, Montréal, Maison de quartier Villeray.

Pack, L.C. (1919). *The War Gardens Victorious : Its War Time Need and Its Economic Value in Peace*, Philadelphie, JB Lippincott.

Polèse, M. et R. Shearmur (2002). *La périphérie face à l'économie du savoir : la dynamique spatiale de l'économie canadienne et l'avenir des régions non métropolitaines du Québec et des provinces de l'Atlantique*, Québec, Institut national de la recherche scientifique/INRS-Urbanisation, Culture et Société, Institut canadien de recherche sur le développement régional.

Pouliot, N. et L. Bertrand (2009). *La santé est-elle au menu des Montréalais ? Portrait de la consommation alimentaire des Montréalais pour la période 2002-2007*, Montréal, Direction publique, Agence de la santé et des services sociaux de Montréal.

Proulx, D. et L. Sauvé (2007). *Porcheries ! La porciculture intempestive au Québec*, Montréal, Éditions Écosociété.

Raymond, H. (2009). *Goût du monde ou saveurs locales ?*, Québec, Éditions MultiMondes.

Rey-Debove, J. et A. Rey (2007). *Le Nouveau Petit Robert*, Paris, Le Robert.

Reynolds, R. (2008). *On Guerrilla Gardening : A Handbook for Gardening Without Boundaries*, Londres, Bloomsbury Publishing.

Robin, M.-M. (2011). *Notre poison quotidien : la responsabilité de l'industrie chimique dans l'épidémie des maladies chroniques*, Montréal, Stanké.

Rochette, A. (2004). *La contribution des initiatives collectives à l'instauration d'une consommation domestique soutenable : l'exemple de l'agriculture soutenue par la communauté*, Mémoire présenté comme exigence partielle de la maîtrise en sciences de l'environnement, Montréal, Université du Québec à Montréal.

Sánchez-Villegas, A., L. Verberne, J. De Irala, M. Ruíz-Canela et E. Toledo (2011). « Dietary fat intake and the risk of depression : The SUN Project », *PLoS ONE*, *6*, p. 1, <http://www.plosone.org/article/info %3Adoi %2F10.1371 %2Fjournal.pone.0016268>, consulté le 5 octobre 2011.

Santé Canada (2004). *Le mercure, votre santé et l'environnement*, <http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/contaminants/mercur/index-fra.php>, consulté le 10 mars 2012.

Sauvé, L. (2001). *Éducation et environnement à l'école secondaire*, Montréal, Logiques.

Sauvé, L. (2003). *Courants et modèles d'intervention en éducation relative à l'environnement*, *Module 5*, Programme d'études supérieures – Formation en éducation relative à l'environnement – Francophonie internationale, Montréal, Les Publications ERE-UQAM, Université du Québec à Montréal – Collectif ERE-Francophonie.

Sauvé, L. (2005). « Currents in environmental education : Mapping a complex and evolving pedagogical field », *Canadian Journal of Environmental Education*, *10*, p. 5-22.

Sauvé, L., F. Panneton et M. Wojciechowska (2003). *L'environnement : de la représentation au concept*, *Module 2*, Programme d'études supérieures – Formation en éducation relative à l'environnement – Francophonie internationale, Montréal, Les Publications ERE-UQAM, Université du Québec à Montréal – Collectif ERE-Francophonie.

Sligh, M. et C. Christman (2003). *Who Owns Organic ? The Global Status, Prospects, and Challenges of a Changing Organic Market*, Pittsboro, RAFI-USA.

Smit, J., A. Ratta et J. Nasr (1996). *Urban Agriculture : Food, Jobs, and Sustainable Cities*, Publication Series for Habitat II, Vol. I, New York, United Nations Development Programme (UNDP).

Smith, G.A. et D.R. Williams (1998). *Ecological Education in Action : On Weaving Education, Culture, and the Environment*, New York, State University of New York Press.

Statistique Canada (2011). *Dernier communiqué de l'indice des prix à la consommation, août 2011*, <http://www.statcan.gc.ca/subjects-sujets/cpi-ipc/cpi-ipc-fra.htm>, consulté le 5 octobre 2011.

Stiegman, M. (2004). *Au cœur de notre quartier : un guide pratique pour le démarrage et l'animation d'un jardin collectif*, Montréal, Action Communiterre.

Thomson, J.S., J.L. Abel et A. Maretzki (2001). « Edible connections : A model to facilitate citizen dialogue and build community collaboration », *Journal of Extension*, *39*(2), p. 22-36.

Tremblay, A.-A., H.S.K. Indatou et M.C. Zuluaga (2007). *La bonne gouvernance dans les coopératives de solidarité*, Essai présenté dans le cadre du programme de maîtrise en gestion du développement des coopératives et des collectivités, Sherbrooke, Université de Sherbrooke.

Union paysanne (2004). *Pour une véritable sécurité alimentaire*, Mémoire soumis à la Commission parlementaire de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation sur les nouveaux enjeux de la sécurité alimentaire au Québec, Saint-Germain-de-Kamouraska, Union paysanne.

Vallée, P. (2005). « Les Québécois et l'alimentation : au pays de la malbouffe », *Le Devoir*, 16 mars, <http://www.ledevoir.com/societe/actualites-en-societe/77074/les-quebecois-et-l-alimentation-au-pays-de-la-malbouffe>, consulté le 6 octobre 2011.

Vézina, M. (2002). « L'éducation coopérative au sein du réseau des coopératives en milieu scolaire : un enjeu stratégique », *Cahier de recherche : 2002-01*, <http://web.hec.ca :8088/centredes jardins/documents/mediatheque/cahiers/2002_01_CentreDesjardins.pdf>, consulté le 2 octobre 2008.

Villemagne, C. (2005). *L'éducation relative à l'environnement en milieu communautaire urbain : un modèle théorique en émergence enrichi de l'exploration collaborative de pratiques éducatives*, Thèse inédite de doctorat, Montréal et Rennes, Université du Québec à Montréal et Université de Haute-Bretagne.

Waridel, L. (2011). *L'envers de l'assiette et quelques idées pour la remettre à l'endroit*, Montréal, Éditions Écosociété.

Notices biographiques

EVA AUZOU, géographe de formation et doctorante en éducation, réalise sa thèse en cotutelle entre l'Université du Québec à Montréal (UQAM) et l'Université Toulouse II – Le Mirail (France). Sa recherche doctorale porte sur la mise en œuvre de projets d'art environnemental et de *Land Art* en éducation relative à l'environnement. Depuis 1999, Eva a participé à la conception et à la réalisation de projets de sensibilisation à l'environnement et d'animation nature en milieu scolaire et extrascolaire, et a collaboré à diverses recherches en France et au Canada.

TOM BERRYMAN est professeur en éducation relative à l'environnement à la Faculté des sciences de l'éducation de l'Université du Québec à Montréal. Deux questions générales orientent ses travaux : Dans quel cosmos introduisons-nous les enfants ? Quel monde construisons-nous ? Afin d'appréhender la vie et les passages de la vie dans des perspectives écologiques, il croise les histoires de vie en formation avec l'histoire de la pensée écologique, l'histoire de l'éducation et plus généralement l'histoire.

VÉRONIQUE BOUCHARD est titulaire d'une maîtrise en sciences de l'environnement et d'un baccalauréat en sciences agronomiques. Parallèlement à ses études, elle exploite avec son conjoint une ferme maraîchère biologique.

Imprégnée de la réalité du milieu agricole, Véronique a travaillé sur la problématique des porcheries au Québec, tantôt avec le regard de l'agricultrice, tantôt avec la lunette de la chercheure. Ces travaux l'ont amenée à collaborer, entre autres, à l'ouvrage collectif *Porcheries ! La porciculture intempestive au Québec*.

YVES GAGNON est avant tout jardinier. Avec sa compagne, Diane Mackay, il a aménagé les Jardins du Grand-Portage à Saint-Didace. Chroniqueur horticole réputé, il enseigne la culture écologique depuis plus de 25 ans. Il est aussi l'auteur de plusieurs ouvrages sur le sujet, dont *La culture écologique pour petites et grandes surfaces* et *Le jardin écologique*. Il est coauteur avec Marie-Louise Vallée du livre pour enfants *Un jardin avec Aristott*. Il a aussi signé *Un seul jardin* et le recueil de poésie *Terre cuite – Ambiances climatiques*.

JOHANE GERMAIN est présidente du convivium Slow Food Vallée de la Batiscan, un laboratoire rural spécialisé en développement durable dont le thème porteur est l'éducation. Forte de ses 30 années de carrière au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Johane supervise aujourd'hui des stages internationaux en tourisme, culture et patrimoine, et travaille à l'obtention du statut de « paysage humanisé » pour la vallée de la Batiscan en Mauricie. Elle préside un organisme de gouvernance participative, composé de professeurs-chercheurs, d'agriculteurs et d'amoureux de paysages.

ÉLIANE HOULE est présidente et fondatrice de la coopérative de solidarité *Les jardins écologiques*. Elle est titulaire d'une maîtrise en sciences de l'environnement et doctorante en éducation à l'UQAM. Son projet de recherche, axé sur une formation unique en jardinage écologique, vise des transformations sociales au cœur d'un projet d'écodéveloppement communautaire. Elle est éducatrice en environnement et conseillère auprès d'entreprises collectives depuis de nombreuses années.

CAROLINE JODOIN œuvre en éducation depuis plus de 20 ans. D'abord enseignante au secondaire et au primaire, elle a été conseillère pédagogique à la Commission scolaire de Montréal, chargée de cours en éducation et superviseure de stage à l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Convaincue de la nécessité d'aborder à l'école la compréhension des enjeux environnementaux, Caroline a développé au fil des années divers outils pédagogiques en éducation relative à l'environnement. Elle est actuellement coordonnatrice du secteur Soutien à la réussite de l'École polytechnique de Montréal et auteure de nouvelles littéraires et d'un roman jeunesse.

ANNE-MARIE LEGAULT est titulaire d'une maîtrise en sciences de l'environnement et d'un baccalauréat en sciences politiques de l'Université du Québec à Montréal. Elle se passionne depuis plusieurs années pour les questions relatives à l'alimentation, à la santé et à l'environnement. Au fil de sa trajectoire de recherche à la maîtrise, elle a pénétré le fleurissant mouvement citoyen de l'agriculture urbaine montréalaise. Au cours des cinq dernières années, elle a travaillé sur ces questions dans la perspective du développement local, municipal et régional comme membre et coordonnatrice de tables de concertation en Montérégie et dans la région montréalaise.

NAYLA NAOUFAL est titulaire d'un doctorat en sciences de l'environnement de l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Entre autres activités, elle a coordonné, sous la supervision de Lucie Sauvé, les travaux du programme de recherche sur l'éducation relative à l'écoalimentation dont est issue cette publication. Elle s'intéresse aussi à la contribution de l'éducation relative à l'environnement, à la construction d'une dynamique de paix, à la consolidation environnementale de la paix, à l'équité socioécologique, à l'éducation interculturelle et à l'écoféminisme. Nayla écrit également pour différents médias.

THIERRY PARDO est titulaire d'un doctorat en éducation de l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Il œuvre depuis une vingtaine d'années dans le champ de l'éducation relative à l'environnement. Ses débuts de praticien l'ont rapidement conduit à assumer les fonctions de formateur, notamment pour la Commission Jeunesse de l'Union européenne, ou celles d'agent de recherche dans l'équipe de Lucie Sauvé au Centre de recherche en éducation et formation relatives à l'environnement et à l'écocitoyenneté de l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Auteur de plusieurs essais, il s'intéresse aux voies d'éducation alternatives, aux pédagogies en vigueur dans les sociétés traditionnelles et au dialogue éducatif entre institutions et traditions.

LUCIE SAUVÉ est professeure titulaire à la Faculté des sciences de l'éducation de l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Elle est directrice du Centre de recherche en éducation et formation relatives à l'environnement et à l'écocitoyenneté, membre de l'Institut des sciences de l'environnement et directrice de la revue internationale *Éducation relative à l'environnement – Regards, Recherches, Réflexions.* Ses principaux domaines de spécialisation actuels ont trait à la dimension éducative des mouvements sociaux et des initiatives d'écodéveloppement, à l'éducation relative à la santé environnementale et aux enjeux de la formation des éducateurs, en particulier celle des écoleaders en contexte de coopération internationale.

SOPHIE TESSIER a terminé des études universitaires en écologie, en sciences de l'environnement et en éducation relative à l'environnement à l'Université du Québec à Montréal. Passionnée et touche-à-tout, elle est tour à tour guide naturaliste dans les parcs, conférencière dans les écoles, animatrice scientifique au sein de muséums, vulgarisatrice scientifique pour quelques chroniques télévisuelles et radiophoniques. Son goût pour le voyage et l'aventure l'a également amenée à participer à la mission « 1000 jours pour la planète » sur le voilier d'exploration *Sedna IV*. Elle travaille présentement à Espace pour la vie, au Centre sur la biodiversité situé au Jardin botanique de Montréal.

Manger mieux et bien vivre

C'est encore généralement sous l'angle restreint de la santé individuelle que la question de l'alimentation est envisagée. Pourtant, on reconnaît de plus en plus les liens entre la santé de chacun et la santé collective, et on comprend de mieux en mieux que la santé humaine et celle des écosystèmes sont indissociables. Dans cette perspective, un important mouvement de transformation des pratiques et des mentalités prend force. Jardins communautaires ou collectifs, groupes d'achats, coopératives, marchés de solidarité, tables champêtres, initiatives de permaculture, paniers biologiques sont quelques-unes des multiples formes d'innovation éco-sociale qui contribuent à transformer nos rapports à l'alimentation et à enrichir nos savoirs.

Cet ouvrage est le fruit d'une vaste étude portant sur les acteurs de l'éducation non formelle en matière d'éducation relative à l'écoalimentation, c'est-à-dire d'une éducation en contexte communautaire ou populaire visant à favoriser un cheminement individuel et collectif vers une alimentation saine, produite, distribuée et consommée dans le respect des écosystèmes et le souci d'équité sociale. Basé sur un travail d'enquêtes collaboratives menées auprès des artisans de 10 initiatives d'écoalimentation, il met en évidence la dimension éducative de ces initiatives, comme une valeur ajoutée, comme une contribution au changement social. Il célèbre la créativité et le courage de ces gens qui contribuent à réinventer le rapport au monde, du champ ou du jardin, celui de la campagne ou de la ville, jusqu'à l'assiette.

Lucie

Service audiovisuel, UQAM ©

Nayla

Ruud van der Helm ©

Eva

Tayaout-Nicolas, Photographe ©

Avec la collaboration de

Tom Berryman
Véronique Bouchard
Yves Gagnon
Johane Germain
Éliane Houle
Caroline Jodoin
Anne-Marie Legault
Thierry Pardo
Sophie Tessier

LUCIE SAUVÉ est professeure titulaire à la Faculté des sciences de l'éducation de l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Elle est directrice du Centre institutionnel de recherche en éducation et formation relatives à l'environnement et à l'écocitoyenneté et membre de l'Institut des sciences de l'environnement.

NAYLA NAOUFAL est titulaire d'un doctorat en sciences de l'environnement de l'UQAM. Elle s'intéresse notamment à la contribution de l'éducation relative à l'environnement à la construction d'une dynamique de paix.

EVA AUZOU, géographe de formation et doctorante en éducation, réalise sa thèse en cotutelle entre l'UQAM et l'Université Toulouse II – Le Mirail (France). Elle a participé à de nombreux projets de sensibilisation à l'environnement et d'animation nature en milieu scolaire et extrascolaire.

PUQ.CA

ISBN 978-2-7605-3703-3

9 782760 537033