

## LA FERME *impossible*

Dominic Lamontagne\*

Le samedi 22 juin à 10 h, dans le cadre des Conférences du Marché d'été de Val-David, M. Dominique Lamontagne, résident de Sainte-Lucie et lui-même exposant au marché, présentera un document exceptionnel sur la situation presque impossible dans laquelle la plupart des fermes artisanales se trouvent aujourd'hui au Québec. Voici un bref aperçu de cette démarche.

« L'agriculture exprime la personnalité d'un peuple. Par delà les contraintes qu'imposent le climat et l'environnement biophysique, la façon dont on pratique l'agriculture traduit des choix de société et révèle un peu ce que nous sommes et ce qui nous distingue. » - 2008, rapport Pronovost de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois.

Aujourd'hui, l'urgence de la situation planétaire nous impose de reconsidérer notre rapport à la terre. Un désir de croissance infinie, sur une planète aux ressources finies, est un modèle d'affaire égocentrique qui met notre lieu de vie en péril et menace l'avenir de notre société.

La conférence *La ferme impossible* porte un regard critique sur les effets socioculturels de notre modèle agricole actuel. Issu de l'assaut législatif qu'a lancé sur notre agriculture le gouvernement du Québec à

la fin des années 1940, le modèle en place aura surtout servi à favoriser l'établissement d'un cartel agricole, à augmenter considérablement la pression sur nos ressources naturelles et à sonner le glas de nos terroirs.

Dans un deuxième temps, la conférence portera sur l'importance de se réapproprié notre alimentation, en recommandant à produire certains aliments nous-mêmes.

Mon mandat, mon but, est d'abord d'amener les gens vers une bonne compréhension des lois et des autres mécanismes étatiques qui ont mené l'agriculture contemporaine dans le cul de sac dans lequel elle croupit actuellement. Cet état de faits devrait alors nous inciter à faire nous-mêmes l'agriculture de demain, sans égard aux lois qui briment nos libertés individuelles, notamment celles qui ont trait à nos choix alimentaires.

La ferme impossible est une ferme artisanale de 2 vaches, 200 poules et 500 poulets. Si elle était possible, elle permettrait à une famille installée sur quelques acres de terrain de vivre des produits de cet élevage. Or, il en coûterait aujourd'hui plus de 300 000 \$ pour obtenir des fédérations en place le droit d'établir une telle entreprise. Qui plus est, la disponibilité de ces quotas est pratiquement nulle. Inutile de rêver : la ferme de 2 vaches, 200 poules et 500 poulets est réellement impossible au Québec.



Le but de mes conférences est de susciter un débat social qui concerne tout un chacun : peut-on vraiment se permettre de ne pas réfléchir à notre propre sécurité alimentaire? Notre alimentation n'est-elle pas notre premier moyen d'existence? La disparition de la diversité alimentaire est-elle l'apanage d'une société trop obsédée par la productivité et le bas prix? Pourquoi le cartel agricole en place est-il si fort? L'Union des producteurs agricoles (UPA) exerce-t-elle vraiment un monopole sur l'agriculture? Pourquoi?

Je pense vraiment que l'agriculture de demain se décide maintenant et doit se faire au niveau de l'individu. Je nous souhaite de devenir des individus plus autonomes qui évoluent et échangent avec d'autres individus plus autonomes. C'est comme ça qu'on en viendra à rebâtir notre résilience.

En 1950, 240 000 producteurs agricoles au Québec exploitaient 145 000 fermes pour engendrer 160 millions de dollars de revenus (l'équivalent de 1,6 milliard en dollars d'aujourd'hui). Actuellement, sous l'égide de l'UPA, moins de 38 000 producteurs agricoles exploitent moins de 23 000 fermes et se partagent plus de 7 milliards de revenus, et plus de 12 milliards de dollars en quotas. C'est dire que l'agriculture est aujourd'hui réservée à une élite qui récolte beaucoup plus d'argent en appauvrissant les choix des consommateurs.

\* En 2012, Dominic Lamontagne a cessé de produire des conserves gastronomiques. De ses terres de Sainte-Lucie-des-Laurentides, il fait la



promotion de l'autonomie alimentaire et de la gastronomie responsable. Son objectif est de redonner à tous le goût et la possibilité de pratiquer une agriculture locale, à dimension humaine.

M. Lamontagne explique, dans ses conférences, que les lois québécoises rendent impossible une agriculture qui se démarque du modèle dominant de l'Union des producteurs agricoles (UPA). Il estime que l'agriculture d'aujourd'hui est réservée à une élite qui s'enrichit en appauvrissant le choix des consommateurs.

WWW.LAJARDINIERE.CA

Centre de Jardin

**La Jardinière**  
Sainte-Agathe  
1300, Principale Est  
819 326-8826

25 ans 2011

OUVERT 7 JOURS/7 de Pâques à Noël

À NE PAS MANQUER!

Calamagrostis Karl Foerster  
Spécial 750\$ POT DE 2 GALLONS

Plantez-le dans du Fafard

PERCHES de cèdre SPÉCIAL 1050\$ RÉG. 13\$

10'-12' long.

Fafard, Herbionik, Jonathan, MYKE, Acti-sol, LES ENGRAIS NATURELS McINNES, Acadie, MOSQUITO-Less, BugTek, Gluco

Auberge & Restaurant  
• VAL-DAVID •

Le Creux du Vent

Cuisine du terroir actualisée

OUVERT EN SOIRÉE du mercredi au dimanche

OUVERT LE MIDI OU LE SOIR en dehors de ces horaires pour des groupes de 10 personnes ou plus, sur réservation préalable

Hébergement 7 jours sur 7

1430, de l'Académie, Val-David | 819.322.2280  
www.lecreuxduvent.com

LAUREAT NATIONAL OR  
LES GRANDS PRIX DU TOURISME QUÉBÉCOIS 2007  
Québec

TABLE D'ARGENT  
Développement touristique - Restauration  
2009

TABLE aux Saveurs du Terroir CERTIFIÉE

PRIX de L'EXCELLENCE 2012  
Association de l'Agrotourisme et du Tourisme Gourmand  
Mention Spéciale

CONSULTEZ les MENUS sur le SITE INTERNET