

INFIRMIÈRE AU SOIN DE LA TERRE

Mémoire d'une infirmière de la ville devenue une soignante de la terre pour mieux prendre soin de l'humain.

« *Qui prend mari prend pays* » J'ai marié un producteur laitier et que ma conscience de la vraie santé s'est développée. Il faut dire que le cheminement vers la vraie santé est également le cheminement de toute notre société.

Quel lien entre la production laitière et la vraie santé?

Je me présente rapidement pour faciliter votre compréhension de ce lien. J'ai grandi en Estrie, mes parents ont voulu prendre la relève de la ferme familiale : la ferme du père de ma mère mais ma santé précaire les a fait modifier leur projet de vie. J'étais très allergique (chat, foin mûr, poussière, produits laitiers,...) et très asthmatique. J'ai passé plusieurs séjours à l'hôpital de Coaticook. Pour la petite fille que j'étais, c'était mon deuxième chez-nous et j'y étais heureuse. Quand j'allais un peu mieux, j'aidais les infirmières avec les plus petits.

L'importance de mes allergies et mon asthme a même amené mes parents à vivre un pèlerinage dans 3 lieux de culte du Québec pour améliorer ma santé. L'asthme a diminué à l'adolescence mais j'étais toujours très allergique. Je ne pouvais pas aller visiter les fermes de mes tantes et oncles. Mes grands-parents, maintenant à la ville, veillaient sur moi. J'ai pris beaucoup de médicaments et les effets secondaires se sont faits sentir lorsque j'étais encore très jeune. Dès l'âge de treize ans, on arrachait toutes mes dents car elles s'effritaient et me faisait très mal. Je suis également restée très sensible à tous les polluants ou déséquilibres.

Avant ma première visite à mon futur conjoint sur sa ferme, un ami médecin de l'urgence où je travaillais m'a prescrit des antihistaminiques sur trois jours et j'ai encore réagi d'une manière assez importante : écoulement nasal, dyspnée, picotement aux yeux, etc. Je me suis rapprochée de mon futur conjoint en devenant infirmière à l'urgence de St-Jean-sur-Richelieu et je buvais de plus en plus le lait cru de la ferme. Maintenant je souligne ce fait mais avant d'être consciente de son effet positif dans ma vie, on aimait à dire comment le miracle de l'Amour m'avait permis de vivre à la campagne. Notons que j'habite maintenant Saint-Valentin, village de l'Amour. Nous sommes même jumelés avec une ville au Japon pour promouvoir cette belle valeur à l'échelle internationale.

Comment ai-je découvert l'effet bénéfique du lait cru pour ma santé?

Mon troisième enfant était asthmatique et très allergique. Dès l'âge de 4 mois, il avait déjà 2 pompes : atrovent, ventolin, des médicaments et quand l'eczéma l'a également affecté et l'empêchait de dormir, il avait alors 1 an et demi, on lui a prescrit un onguent de cortisone. Connaissant les effets secondaires de ce médicament et

comment il avait détruit ma dentition, j'étais incapable de lui mettre sur la peau. J'ai demandé une solution dans mes prières et un invité à notre Cercle de Fermières a répondu donné la réponse le soir même à mon questionnement. Le blanc d'œuf pouvait soulager son érythème et un changement d'alimentation pour une certaine période l'aiderait. Une femme du groupe m'a donné le livre de Johanne Verdon : « Soigner avec pureté ». Changement d'alimentation, soulagement au blanc d'œuf et quelques mois plus tard : eczéma guéri et plus encore, il ne prend plus ses pompes, il va de mieux en mieux, il n'a même plus d'allergies alors que il avait violemment réagi aux arachides à l'âge de 4 mois. Après 2 ans j'ai lentement réintroduit produits laitiers, viandes rouges et autres. Son immunité s'était renforcé. Que de découvertes m'ont été permises en prenant soin de mon enfant avec cette approche. Et revenons à la question de début : Quel lien entre la production laitière et la vraie santé?

En même temps que lui, j'ai cessé les produits laitiers pour le stimuler à l'effort car il avait seulement 1 an ½. L'année avant le changement, je déchargeais 4 voitures de foin et après l'arrêt des produits laitiers, 4 balles et j'étais en grandes difficultés respiratoires. Qu'était-il arrivé pour que mon état de santé se détériore à nouveau? Après réflexion, une seule conclusion : le LAIT CRU m'immunisait de mon allergie au foin.

J'ai, par la suite, cheminé avec une naturopathe française que m'a aidé à appliquer ce que Hippocrate nous a laissé : « Que ton aliment soit ton médicament ». Mais pas n'importe quel aliment, la qualité y est pour beaucoup.

Une carotte en permaculture n'est pas pareille qu'une carotte en culture industrielle. C'est peut-être la raison pour laquelle les portions de fruits et de légumes dans le guide alimentaire canadien entre 1980 et 2007 ont tellement changées.

Mes lectures m'ont conduites vers le livre : « La Révolution d'un seul brin de paille » du chimiste japonais Fukuoka et après avoir gagné un voyage au Japon, nous avons travaillé une semaine chez son fils où il résidait. M Fukuoka démontre qu'en travaillant en harmonie avec la nature, la nature nous donne en abondance et en qualité. Et quelle qualité de terre!

La vie en agriculture est une école riche en formations multiples. Je suis aussi allée chercher une formation en Gestion de l'entreprise agricole qui donnait accès à la prime à l'établissement mais qui m'a également permise de mieux comprendre le milieu agricole.

Avec l'école, j'ai visité des porcheries industrielles, j'ai appris l'alimentation qu'on leur donnait, on nous faisait les mêmes offres pour nos animaux : les hormones de croissance. Nous avons refusé d'en donner à nos vaches. Un jour, la meunerie a accidentellement servi un concentré devant aller dans une porcherie comme moulée pour nos vaches et quelques-unes sont mortes avant que l'hôpital vétérinaire de Saint-Hyacinthe diagnostique la présence en surdose de cette hormone de Monsanto : le RUMENSIN qui n'aurait pas dû se retrouver dans leur ration. Alors, à doses

quotidiennes, que font ces hormones de croissance sur l'immunité des animaux qui s'en nourrissent et influence-t-elle l'immunité de ceux qui mangent cette viande? Ne pouvant avoir de réponses à ces questions, nous sommes allés de plus en plus vers le biologique. Nous avons de moins en moins confiance en l'agriculture industrielle et en l'alimentation industrielle que les OGM envahissait de plus en plus. Notons aussi qu'il se passait au champ avec les herbicides la même chose qu'à l'hôpital avec les antibiotiques. On changeait régulièrement car des résistances se développaient. J'ai même vu des bactéries résistantes à tous les antibiotiques chez certains de mes patients en observation à la fin des années '90.

On m'a obligé à quitter le milieu hospitalier en 2000 et ayant maintenant beaucoup de temps, j'ai mis beaucoup d'énergie au deuxième besoin fondamental selon Virginia Henderson, BOIRE et MANGER en pratiquant la culture maraîchère en permaculture. Nous étions maintenant producteurs en grandes cultures biologiques. Je voulais continuer à donner ce qu'il y a de mieux à mes enfants en croissance. J'ai également commencé à chercher les meilleures techniques de conservation et de transformation alimentaire.

Ce que je découvre tant en permaculture qu'en transformation alimentaire m'émerveille. Par contre, il y a une chose que je déplore dans le milieu agricole, c'est le travail en solitaire. J'ai toujours trouvé que le travail d'équipe, avec une vision commune, apporte une synergie incroyable car les bonnes idées sont contagieuses. Un partage des connaissances et d'observation est un encouragement à nous dépasser et à travailler tous dans le même sens : développer la coopération agricole. Le travail d'équipe constitue aussi une police d'assurance. S'il arrive qu'une personne soit contrainte de s'absenter pour une période plus ou moins longue, les autres viennent à la rescousse de manière à continuer à bien prendre soin de la terre et de ceux qu'elle nourrit.

J'aimerais ressortir 3 points :

1. Permettre à la population de vivre une immersion sur des fermes paysannes car c'est toute une école de la vie, peut-être y aurait-il moins de gaspillage?

2° Conscientiser nos jeunes par le milieu scolaire à la qualité de ce qu'ils achètent et comment ils doivent les cuisiner. Nous avons tous de bons souvenirs de nos vacances sur une ferme, ce serait une bonne école pour eux aussi.

3° Promouvoir la coopération en milieu agricole pour viser une souveraineté alimentaire de qualité BIOLOGIQUE. Car mieux vaut investir dans le préventif que le curatif. Parole d'une soignante.

MERCI,
Sylvie Deschênes