



Mémoire de l'Association des retraité/es de l'enseignement du Québec,  
région de la Capitale Nationale,  
secteur des Deux Rives

présenté à

La Commission sur l'avenir de l'agriculture et  
de l'agroalimentaire québécois

Mai 2007

## Table des matières

### Avant propos

#### 1. La santé au centre de nos préoccupations

- a. Constat
- b. La mal bouffe
- c. Organismes génétiquement modifiés (OMG)
- d. Proche, naturel, équitable
- e. Formation spécialisée
- f. Enseigner à cuisiner à l'école
- g. L'acériculture

#### 2. Respect des animaux et pérennité des races patrimoniales

- a. Pour un traitement respectueux des animaux
- b. Les races patrimoniales

#### 3. Occupation intelligente du territoire

- a. Zonage agricole : une loi à revoir
- b. Protection et optimisation des sols
- c. L'éthanol

### Conclusion

## Avant propos

Retraitées et retraités de l'enseignement, nous ne sommes pas des spécialistes de l'agriculture et des industries qui en dépendent, cependant, en notre qualité d'enseignants, nous avons toujours eu à cœur de préconiser auprès de nos élèves une saine alimentation, le respect dans la façon de traiter les animaux ainsi que le respect du sol que nous habitons. Ces trois valeurs nous motivent à vous présenter le présent mémoire.

Ayant pour la plupart dépassé la soixantaine, nous sommes en âge d'avoir connu une manière saine de nous nourrir. Dans la même mouvance, nous avons été en mesure d'apprécier les animaux que nous retrouvions dans nos assiettes puisque, souvent, nous les avons côtoyés. Bon nombre d'entre nous étant issus de la campagne, nous avons donc eu un rapport étroit avec la vie agricole. Les travaux des champs : labours, hersage, semailles, fenaisons et moissons sont des réalités qui ont peuplé les saisons de notre enfance. L'élevage de vaches laitières, de porcs, de volailles, de lapins, de chevaux, nous était familier de même que les gestes nécessaires pour les nourrir et les garder dans des conditions d'hygiène qui favorisaient leur saine évolution. Aussi, l'entretien d'un potager, la cueillette des fruits sauvages nous étaient connus. C'était, vous allez dire, une agriculture artisanale et plutôt de survivance. Certes. Mais notre relation avec les animaux et la terre était basée sur des connaissances concrètes qui nous ont enseigné le prix des choses ainsi que la valeur du temps que l'on devait consacrer à ces activités réglées au fil des saisons.

## **1. La santé au cœur de nos préoccupations**

### **a. Constat**

Sans avancer avec certitude que la population québécoise d'il y a 50 ou 60 ans était en meilleure santé que celle d'aujourd'hui, certains indices nous incitent à croire que malgré les nombreux progrès côtés hygiène, vaccination et prévention, les résultats que l'on était en mesure d'attendre ne se sont pas tous matérialisés.

En effet, les cancers prolifèrent, l'obésité s'empare des très jeunes enfants comme des adultes, le diabète dû à une alimentation inadéquate est en forte progression. Ce sont là des indices que nos sociétés sont malades de ce qu'elles mangent, boivent et aussi, probablement, respirent.

La santé des individus passe par une alimentation variée afin de fournir à l'organisme tous les éléments essentiels à son bon développement et à son fonctionnement optimal. Nous devons choisir les aliments les plus colorés : fruits et légumes, nous devons manger des produits ayant subis le moins de transformations donc les plus frais. Plus les aliments sont attrayants visuellement et olfactivement, plus nous sommes portés à manger lentement ce qui favorise une bonne digestion et une meilleure assimilation. De plus, cela nous porte à manger moins car nous avons le temps de sentir l'état de satiété, ce qui est un bon moyen de lutter contre l'obésité.

### **b. La mal bouffe**

Les aliments prêts-à-manger que nous offre l'industrie sont très souvent appréciés par les gens pressés ou ne sachant que peu cuisiner. Malheureusement, ces aliments sont pour la plupart trop gras, trop salés, trop sucrés et ils contiennent de très nombreux agents de conservation. Pourquoi l'industrie ne modifierait-elle pas ses recettes pour respecter nos besoins réels de ces éléments en tenant compte de la portion quotidienne nécessaire à une personne telle que suggéré dans le Guide alimentaire canadien? Il est vrai que ces modifications demanderont une période d'adaptation aux consommateurs, mais ils seront gagnants au niveau de leur santé. Les industriels et les restaurateurs n'y perdront pas puisque les gens vont demeurer pressés et qu'ils consommeront encore leurs produits.

### **c. Organismes génétiquement modifiés (OGM)**

Malheureusement les OGM ont été introduits trop rapidement à une très grande échelle sans que nous en connaissions les répercussions possibles à long terme sur la santé des animaux, des humains, ni les effets sur les espèces végétales indigènes. Les

organismes modifiés génétiquement ont le mérite de pousser plus rapidement et en plus grande quantité, ils ont en général une plus grande résistance aux maladies et aux insectes prédateurs; par contre leur contenu nutritionnel peut avoir des effets indésirables sur la santé des gens, des animaux et des insectes utiles, particulièrement, sur celle des abeilles dont l'activité pollinisatrice est irremplaçable. Les qualités artificielles de ces produits occasionnent souvent l'abandon de la culture d'autres espèces qui demandent un plus grand soin et dont les récoltes sont moins abondantes. De la sorte, nous assistons à une diminution de la diversité des cultures, perdant ainsi une variété d'aliments qui répondaient aux goûts et besoins des différentes populations de toutes les régions de la Planète. Et surtout, il ne faut pas oublier que les récoltes des plantes OMG sont **stériles**, il faut donc que les agriculteurs achètent chaque année des semences, au lieu de les prélever sur la dernière récolte, comme le faisaient nos pères et grands-pères. Cela entraîne une dépendance malsaine et comporte des coûts que les fermiers ne peuvent d'aucune manière contrôler, les laissant totalement à la merci des multinationales, lesquelles peuvent décider de promouvoir, par exemple, si leurs profits s'y trouvent, la production et la distribution prioritaire de semences de maïs, profitant de la mode actuelle pour l'éthanol...

Il n'est pas certain, hors de tout doute que les semences OGM et les herbicides qui les accompagnent (le Round Up de Monsanto pour ne pas le nommer) soient sans danger pour le règne animal et en particulier pour les humains qui manipulent ces substances. Des études récentes laissent entrevoir des liens entre des malformations chez les fœtus humains et ces herbicides. Donc, le principe de précaution n'a pas été respecté dans l'utilisation de ces innovations, ce qui pourrait s'avérer très grave pour la santé de l'ensemble des êtres vivants.

Chose certaine, le gouvernement du Québec doit impérativement voter une loi qui exige l'étiquetage des produits contenant des OGM. Ainsi, les consommateurs seront à même de choisir ce qui leur convient plutôt que d'être tenus dans l'ignorance : produit contenant **ou** pouvant contenir des OGM ou produit exempt d'OGM. Que les choses soient claires. Après, au citoyen consommateur de décider.

#### **d. Proche, naturel, équitable**

Il va de soi qu'une nation doit viser à l'autosuffisance côté nourriture. Donc, produire localement, transformer et vendre chez soi d'abord, choses que la venue des supermarchés et des grandes chaînes nationales ou transnationales ont rendu difficiles. Pour ces immenses commerces, le prix d'achat est la référence ultime : si les tomates sont moins chères au Mexique ou en Californie, elles seront achetées à

ces endroits. Qu'elles soient décolorées, dures, peu juteuses et cultivées selon des normes inconnues importe peu, elles coûtent moins cher et elles sont accessibles sur le marché tous les mois de l'année.

Cependant, nous aussi, nous pouvons produire des tomates 12 mois par année dans des serres grâce à l'abondance et le faible coût de notre énergie hydroélectrique. Qu'en coûterait-il à notre gouvernement et à Hydro-Québec d'élaborer des programmes intelligents pour généraliser la production permanente de légumes de qualité : laitues, poivrons, oignons verts, fines herbes, chez nous ? Plutôt que de verser des sommes improductives en prestation de chômage ou de bien être, pourquoi ne pas investir dans des projets constructifs où l'énergie et la créativité de nos entrepreneurs et travailleurs seraient mises à profit ?

Nous croyons également que l'on doit privilégier les produits biologiques afin de nous soustraire aux pesticides, herbicides et autres fongicides dont les effets peuvent être néfastes pour notre santé. Nous ne pouvons exercer aucun contrôle sur la qualité des aliments venant d'ailleurs, même sur ceux qui sont «étiquetés» biologiques, mais, par contre, nous pouvons le faire sur ceux produits ici, étant, si nous le voulons et le décidons, maîtres de nos politiques et de nos règlements à l'intérieur de nos frontières. De plus, en produisant et en consommant des produits locaux, nous savons dans les coûts de transport, fait souvent sur de très longues distances par des camions et parfois, par avion, activité qui génère annuellement des millions tonnes de gaz à effet de serre (GES).

Nous n'ignorons pas les contraintes auxquelles la mondialisation des marchés soumet les producteurs et les éleveurs d'ici. L'OMC, l'ALÉNA sont des carcans contraignants, mais nous croyons qu'avec un peu d'audace et d'imagination, le monde agricole québécois, avec la coopération des consommateurs que nous sommes, peut tirer son épingle du jeu beaucoup mieux. Sans compter que les jeunes qui sortent de nos écoles d'agriculture sont compétents, imaginatifs et dynamiques, reste à trouver une façon intelligente de les aider en évitant qu'ils aient à contracter une dette de un ou deux millions sur les bras pour entrer dans la profession.

### **e. Formation spécialisée**

Dans la ville de Québec, deux commissions scolaires offrent des cours d'hôtellerie, soit cuisine, boucherie, pâtisserie, service aux tables. Pourquoi ces institutions ne privilégieraient-elles pas de traiter avec des fournisseurs des environs pour s'alimenter en viande, en farine, en fromage, en poisson, en vins, en confitures, en liqueurs du pays, et en saison, en fruits indigènes et en légumes produits localement? Ces établissements auraient ainsi accès à des produits frais, de qualité et les élèves

pourraient prendre contact avec des éleveurs et des producteurs dont ils partageraient le vécu, l'expérience. Ne serait-ce pas une merveilleuse façon de découvrir le terroir et d'en favoriser l'expansion ? Plutôt que de transiger avec des grossistes qui n'ont souvent de référence première que le moindre coût, nous assisterions au développement de réseaux d'approvisionnement de proximité où une saine complicité s'épanouirait. Pour que s'épanouisse cette complicité, il est pressant que le Ministère de l'agriculture élabore une politique claire et précise à l'égard des produits du terroir en terme d'appellation, de qualification et de certification. En ce domaine, il faut un cadre juridique bien défini où les produits de qualité et d'origine spécifique soient bien identifiés et authentifiés.

Ces étudiants qui, à leur graduation, travailleront dans des restaurants ou des hôtels seraient en mesure d'élaborer des mets avec des produits de chez-nous, de les promouvoir, de les défendre. Comment voulez-vous qu'ils soient en mesure de vanter les mérites du veau de Charlevoix, des agneaux de St-Antoine-de-Tilly, des cailles de St-Apollinaire, du fromage de l'Île-aux-Grues, des pintades de Montmagny ou des wapiti de Portneuf, (liste bien arbitraire et trop courte) s'ils en ignorent l'existence ou s'ils n'ont jamais eu l'occasion d'y goûter et de les comparer à d'autres produits similaires. Un poulet de grain, un vrai, n'a pas le même goût qu'un poulet industriel ni le même rendement quantitatif une fois cuit ! Une côtelette de porc d'un animal nourri dans un environnement naturel a bien meilleur goût que celle provenant d'un élevage industriel de 5 000 bêtes confinées en des espaces restreints au minimum et gavées principalement de maïs ! Pour pouvoir apprécier la différence, il faut goûter aux deux. Pour cela, l'école qui forme les bouchers, les cuisiniers, les serveurs doit donner accès aux deux produits. Une fois cette éducation faite, la chaîne en aval, les restaurants, les hôtels sauront offrir des mets et des recettes de qualité où les produits de notre terroir seront à l'honneur.

Aussi, pourquoi ces écoles devraient-elles se conformer au calendrier des écoles ordinaires ? Cuisiner l'été offre d'autres possibilités que celles du calendrier scolaire classique, fermées en période d'abondance... Les fruits, les légumes en saison permettent d'élaborer des plats originaux, goûteux, variés et riches en valeur nutritives.

## **f. Enseigner à cuisiner à l'école**

Dans notre enfance, nos mères étaient au foyer, elles savaient cuisiner et il leur était possible d'enseigner à leurs enfants, leurs filles surtout, la culture étant ce qu'elle était, à faire une cuisine plus qu'élémentaire. Ce que les femmes, nos collègues ou nos compagnes, savent faire. Toutefois, notre génération n'a su que partiellement,

transmettre cette «compétence». Nos filles, éduquées, diplômées, travaillent. Nos gars de même. Étant, côté cuisine, analphabètes ou presque, les mets préparés ou livrés à la maison prolifèrent dans les foyers de nos petits-enfants.

Pourtant, les éléments de base pour cuisiner sont peu nombreux et relativement faciles à comprendre, chimie élémentaire : une sauce blanche, une brune, une béchamel ; récupérer le roux d'une cuisson ; une pâte à gâteau, à tarte ou à pizza. Faire cuire des pommes de terre, un chou, un brocoli, des carottes, un navet, des fèves. Déchiqueter une laitue et faire une vinaigrette avec le jus d'un citron et un peu d'huile d'olive. Voilà qu'un repas est fait. Reste à s'abandonner à l'imagination, aux saveurs, aux odeurs. Un domaine fascinant où créer, s'investir, se réaliser. Garçon ou fille. Juste prendre le temps de s'occuper de soi et des êtres chers.

Donc, cette PASSION du bien manger devrait être enseignée, transmise PAR l'école. Toute la société en sortirait gagnante : manger mieux, vivre mieux et en santé. Donc, des hôpitaux moins encombrés, des médecins plus accessibles et des maladies d'origine «socioculturelles» : diabète, obésité, cancer en régression. Une société plus heureuse, probablement, en résulterait.

## **g. L'acériculture**

Nos érables produisent une eau que l'on transforme en sirop, sucre et autres dérivés. Il semble que des millions de litres de ce délectable sirop dorment dans des entrepôts faute d'une mise en marché adéquate. Il y a lieu d'axer la recherche pour trouver de nouveaux produits fabriqués à partir de cette manne naturelle. C'est une ressource renouvelable, nous nous devons donc d'en profiter. Au lieu de nous intoxiquer avec du sucre blanc ou ses succédanés, saccharine, dextrose ou autres poisons déguisés, pourquoi ne pas utiliser le sucre d'érable pour agrémenter nos desserts et friandises?

## ***2. Respect des animaux et pérennité des races patrimoniales***

### **a. Pour un traitement respectueux des animaux**

En notre qualité d'enseignant, nous avons toujours promu une attitude respectueuse envers les animaux qui partageaient le quotidien de nos élèves. Je crois que nous avons étendu cette attitude de respect à tous les animaux de cette planète et, si l'on en juge par l'intérêt et la curiosité que les enfants manifestaient et manifestent encore envers le monde animal, nous pouvons penser que notre travail fut et demeure constructif.

Cependant, la plupart des enfants ainsi que leurs parents n'ayant pas eu de contact avec le monde rural, il s'en suit qu'ils ne savent pas faire le lien entre l'animal qui se retrouve dans leur assiette et la vie réelle qu'a eue cet animal. Ce sont pour eux de pures abstractions. Amplifié par la restauration rapide où la viande est dissimulée sous des sauces, des condiments et des garnitures de tous ordres, le consommateur, enfant ou adulte, ne se soucie pas de la provenance de l'animal ni de ses conditions de vie lorsqu'il était vivant. Pour eux, les aliments viennent de l'épicerie, du supermarché ou du restaurant. Leur existence en tant qu'êtres qui ont déjà été vivants n'a aucune réalité. Ainsi, ils ne se posent pas de question en regard du vécu des animaux qu'ils consomment : leurs conditions de vie, la manière dont ils ont été nourris, leur transport vers l'abattoir, la façon utilisée pour les abattre.

Avec les années 70, le MÉGA est devenu à la mode : méga élevages, méga fermes, le tout à la manière industrielle des chaînes de production. Fini les petites fermes, les petits élevages où les animaux passaient une partie de leur vie au grand air, en liberté. La méthode industrielle préconise la productivité, donc, la quantité, soit beaucoup d'animaux dans un minimum d'espace. Avec pour résultat des vaches laitières en permanence dans l'étable, sans jamais pouvoir marcher sinon pour monter dans le camion qui les mènera à l'abattoir une fois leur pis tari. Des porcs quasi édentés dont on a coupé la queue, qu'on a sevré trop tôt, que l'on gava de médicaments et de vitamines parce que nourris essentiellement de maïs et qui n'ont pour espace vital que quelques centimètres de plus que le volume de leur corps. Des poules sans plumes auxquelles on a sectionné le bec, gavées pour pondre comme des robots ou prendre du poids dans un nombre de jours toujours plus réduit.

Le méga étant omniprésent, les abattoirs le sont aussi, donc, situés loin des élevages. Alors, les bêtes sont entassées dans des véhicules ouverts à tous vents et transportés sur des centaines de kilomètres par des froids sibériens ou les grandes canicules, un stress qui doit les préparer à une mort douce et sereine...

Exemple des plus éclairants... Sous prétexte que les coûts sont trop élevés, les intégrateurs porcins genre Olymel, envisagent de garder les pouponnières au Québec, puis de transporter les porcelets dans l'Ouest, de les y engraisser jusqu'à maturité, de les y abattre pour enfin rapatrier les carcasses et en faire la dissection, la mise en marché ici. A-t-on calculé les coûts de transport de ces multiples opérations ? Probablement que oui. Mais, a-t-on tenu compte de la pollution en GES que ces déplacements vont engendrer ? Non, la pollution atmosphérique est une donnée dont on ne tient pas compte. Pourtant, à moyen terme, les animaux aussi subiront les méfaits de la détérioration de la biosphère. Pense-t-on à nos petits-enfants qui auront à subir les conséquences de cette vision à court terme ?

Ces manières de traiter les animaux dont nous nous nourrissons ne sont pas celles que nous pratiquons envers nos chiens et chats domestiques. Quelle est la logique qui préside à ces écarts de conduite où les animaux d'élevage sont traités comme de vulgaires machines que l'on peut faire souffrir et soumettre à des conditions de vie cruelles ? Comment expliquer cette insensibilité, cette façon inhumaine d'agir envers ces êtres qui nous donnent leur chair pour que nous survivions ? Dans cette foulée, la Nature, l'environnement ont goûté à une médecine similaire: pillage et épuisement du sol par la monoculture, utilisation excessive d'engrais chimiques, pollution des cours d'eau et de la nappe phréatique, dévastation des espaces boisés afin de pouvoir étendre le lisier. Tout ça, en grande partie, pour satisfaire à la surconsommation et à la mal bouffe...

## **b. Les races patrimoniales**

Au Pays du Québec nous dénombrons trois espèces animales d'élevage rustique : le cheval canadien, la vache canadienne et la poule Chantecler. Hélas, ces espèces sont au bord de l'extinction et rien de sérieux n'est fait pour en assurer la pérennité, cela en partie par pure paresse et plus singulièrement, à cause de règlements rigides qui ne laissent aucune place à la diversité et à l'exception.

La vache canadienne donne un lait riche en gras convenant parfaitement aux producteurs de fromage, mais les fromagers ont l'obligation de se procurer leur lait en respectant les règlements de l'Office de mise en marché ainsi qu'aux prix qu'elle décrète. Or, un éleveur qui aurait 50 vaches canadiennes ne pourrait pas produire et vendre son lait sans se plier à la LOI des quotas. Pire encore, un éleveur laitier ne peut même pas produire SON fromage avec le lait des vaches de SON troupeau. Il lui faut se soumettre à la LOI des quotas et payer son lait au prix du marché. De la

sorte, la vache canadienne est vouée à disparaître et les producteurs artisanaux de fromage doivent vendre leurs excellents fromages à des prix plus élevés que ceux importés d'Europe qui ont des réputations établies de longue date. Il est assez ironique qu'un fromage élaboré à l'Île-aux-Grues, l'excellent Riopelle, par exemple, soit aussi cher à l'achat qu'un Roblochon très en demande à New York ou à Tokyo...

Il nous semble qu'avec un peu de bonne volonté et un brin d'imagination, les Fédérations et les artisans fromagers pourraient trouver un terrain d'entente qui serait à l'avantage de tous y compris des consommateurs que nous sommes. La passion, le savoir-faire, une matière première de qualité, dont le lait gras de NOTRE vache canadienne, sont réunis, alors, qu'est-ce qui empêche le développement et le plein épanouissement de cette industrie? Faut-il répéter la saga des fromages faits de lait cru : on pouvait en importer et en consommer, mais on ne pouvait pas en produire ici...

La poule Chantecler est une création québécoise issue de savants croisements pour donner un animal bien adapté à nos climats. Mais, soumise aux dictats inflexibles des fédérations patentées, il est impossible que cette fière volaille ou ses œufs se retrouvent sur nos tables. Selon les dictats des fédérations, un éleveur doit investir 500\$ par année par oiseau et par mètre carré de poulailler. Il faut aussi que l'animal passe par un abattoir reconnu pour arriver au consommateur. Il en est de même de ses œufs. Étant donné les quantités restreintes d'animaux élevés dans de petits élevages, il est impossible de satisfaire à toutes ces exigences et de faire évoluer quantitativement l'espèce. Il faudrait donc que les décrets fédératifs soient assouplis. Laissons donc cette belle bête s'exprimer en chair et en œufs selon ses capacités. En lieu et place on produit des volailles qui perdent la moitié de leur poids à la cuisson, nous retrouvant après coup avec un litre de graisse au fond de la rôtissoire.

Pour le cheval, la situation serait moins dramatique, mais ne pourrait-on pas aider à son expansion ? Pourquoi ne pas en faire le cheval officiel des caléchiens ? Étant une bête résistante, il s'acquitterait du travail adéquatement et de plus, il serait visible... Les touristes venant de par le vaste monde pourraient apprécier ce noble animal.

Pour nous qui avons œuvré pour promouvoir le savoir, la culture, le respect des valeurs et des différences, il nous semble que ces races patrimoniales font partie de notre héritage culturel et que tout devrait être déployé pour les préserver et les multiplier. Ce pourrait être un apport économique estimable que d'en exploiter avec audace et imagination les qualités spécifiques : pour la vache et la poule dans l'art culinaire, pour le cheval, dans le domaine touristique.

### ***3. Occupation intelligente du territoire***

#### **a. Le zonage agricole : une loi à revoir**

La Loi du zonage agricole fut et demeure une réglementation importante pour empêcher que les villes s'étendent de façon anarchique et réduisent le territoire propre à la culture. Cependant, la rigueur de cette réglementation n'a pas à s'appliquer à toute l'étendue de la province. Que l'on interdise, par exemple, à un retraité de s'établir dans le 7<sup>e</sup> rang de St-Nullepart pour y élever dix moutons, deux chèvres, une douzaine de lapins et cultiver quelques rangs de carottes, cela tient de la bêtise. Il est urgent que la loi définissant le zonage agricole soit revue et adaptée aux demandes et aux besoins raisonnables qui surviennent dans les différentes régions du territoire québécois. L'île Jésus, Laval, pour ne pas la nommer, était jadis un grand et généreux potager. En dépit de la loi de la Protection du territoire, les surfaces réservées à la culture maraîchère ont fondu comme neige au soleil laissant place à des développements domiciliaires des plus envahissants. Là où cette loi aurait dû se montrer efficace, elle ne le fut pas et là où elle se devrait d'être intelligente et nuancée, elle est appliquée sans souplesse. Morceler une terre à l'abandon dans une municipalité de l'arrière pays ne devrait plus être interdit, il devrait être permis à la municipalité de gérer son territoire à l'avantage des citoyens tout en respectant les acquis de la collectivité.

#### **b. Protection et optimisation des sols**

Ce n'est pas tout d'occuper intelligemment le territoire, encore faut-il le protéger, empêcher la contamination des sols, veiller à ne pas les épuiser par une monoculture généralisée, prendre soin des milieux humides, des boisés, s'occuper du reboisement et diversifier les essences d'arbres. Jadis, la région des Bois-Francs était couverte de chênes, frênes, ormes, érables, toutes essences nobles et de grande valeur commerciale, recherchées en menuiserie et ébénisterie. Ces forêts sont disparues en bonne partie en fumée, converties en potasse. S'est-on préoccupé de renouveler la ressource? Non, nos usines de meubles sont contraintes à importer leur bois du Maine. Est-ce là un exemple de saine gestion du territoire?

#### **c. L'éthanol.**

Une tentation que le monde agricole québécois se doit d'éviter absolument, celle de céder à l'appel de l'éthanol, produit que nos voitures et camions brûleront en pure perte. Déjà, les méfaits de cette utilisation du maïs pour en faire de l'éthanol se font

sentir : au Mexique le prix des tortillas, nourriture de masse en ce pays, a doublé parce qu'aux Etats-Unis, le maïs se vend plus cher du fait que la production de l'éthanol est à la hausse. (Le prix d'une tonne de maïs est passé de 114\$ à 180\$CDN en un an.) Le «marché» ne fait pas la différence entre nourrir des humains et faire tourner des moteurs. Le marché vend au plus offrant et dans sa hiérarchie des valeurs, les moteurs valent plus que les humains ! Comment justifier la pertinence de ce produit puisque la production d'un litre d'éthanol nécessite la dépense de deux litres en énergie de source diverse, soit essence, engrais, transport, etc. Est-ce dans cette délirante aventure que nos producteurs agricoles vont s'engouffrer ? D'autant plus que ce ne peut être qu'une mode passagère, l'hydrogène ou l'énergie solaire seront bientôt domestiquées, en autant qu'on y mette l'énergie et les sommes nécessaires.

## ***Conclusion***

Le gros bon sens qu'on attribuait à nos gens de la terre aurait-il disparu laissant place à une recherche obsédante de profits à court terme, à une indifférence face à nos acquis et à nos traditions ? Le gros bon sens qui assurait la pérennité des sols en pratiquant l'alternance des cultures, qui savait quand mettre un lopin en jachère serait-il oublié ? Le gros bon sens qui léguait la TERRE aux enfants pour que perdure le terroir, la race, les valeurs citoyennes aurait-il perdu sa pertinence ? Aurions-nous passé 30 ou 35 ans de nos vies à former des personnes et développer des institutions doctrinaires, rigides, chez qui la nuance est absente, seulement capables de se plier aux modes d'une mondialisation nourrie par l'illusion du gigantisme et de la cupidité ? Nous osons espérer que non. Nous ne doutons pas que de savants spécialistes s'attaqueront à la tâche afin de trouver des solutions raffinées à ces questions complexes.