

PERMETTRE ET ENCADRER LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION ET LA MISE EN MARCHÉ DE PRODUITS AGRICOLES ARTISANAUX : DEMANDES FAITES AU MAPAQ DANS LA FOULÉE DE SA POLITIQUE BIOALIMENTAIRE 2018-2025

CONTEXTE

E. F. Schumacher nous le disait il y a déjà 40 ans dans *Small is Beautiful* : « Les gens ne peuvent être eux-mêmes qu'au sein de petits groupes d'une taille convenable. »

Alors que la tentation peut être forte de croire qu'il faille s'en remettre à une production industrielle pour espérer pouvoir nourrir tout le monde convenablement, en vérité, plus nous serons nombreux à produire un peu de nourriture ici et là, moins nous risquerons d'en manquer.

Plus le volume et la vitesse de production d'une entreprise augmentent, plus le nombre d'employés est grand, plus les dangers de contamination augmentent, plus les normes d'hygiène et de salubrité doivent être resserrées. Ainsi, c'est d'abord la concentration de la production alimentaire qui augmente les risques d'empoisonnements et d'épidémies. Vient ensuite l'avidité des hommes et des femmes d'affaires.

Au Québec, depuis une soixantaine d'années au moins, la tendance a été de démanteler la petite ferme vivrière pluriproductrice au profit de la grande ferme spécialisée monoproductrice. Par conséquent, notre agriculture tend aujourd'hui à ne pas reconnaître le statut particulier de la petite ferme artisanale polyvalente et de ses artisans agricoles polyvalents.

Conséquemment, le plus grand danger qui guette l'agriculture à échelle humaine est la transposition des normes de production industrielles au contexte artisanal, sans égard aux particularités de ce dernier. Cette transposition se fait systématiquement au détriment du savoir-faire fermier et de la vitalité des régions.

Si l'éleveur de poulets ne sait plus les abattre, si le producteur laitier ne sait plus faire le beurre ou le fromage, et si nos enfants ne peuvent plus élever quelques poules et oublient d'où viennent les œufs, assurément, nous nous sommes égarés quelque part en chemin.

Notre gouvernement considère l'artisan soit comme un industriel en devenir, soit comme un industriel manqué. De ce fait, les lois imposent les mêmes contraintes à l'artisan qu'à l'industriel, sans égard à la taille et à la façon de faire de chacun. L'embourgeoisement de la production alimentaire compromet notre résilience.

Un **producteur industriel** de volaille se dédie entièrement à l'engraissement du coq à chair qu'il achète ailleurs et introduit sur sa ferme « familiale » à coup de centaines de milliers de poussins d'un jour annuellement. Il n'est ni responsable de la reproduction, ni de l'abattage, ni de la mise en marché de « son » poulet. Ses terres servent d'abord à l'épandage de la fiente qui s'accumule dans ses bâtiments clos, hiver comme été. Le producteur industriel ne transige jamais directement avec sa clientèle. Puisqu'il met sur le marché un produit générique, son prix de vente est sa seule particularité. Ce dernier devra être le plus bas possible et, de ce fait, le volume de production le plus grand possible.

Un **transformateur industriel** de porc n'élève pas de porc. Ses employés se partagent les tâches et travaillent en silos : les abatteurs abattent, les découpeurs découpent, les cuisiniers cuisinent, les emballeurs emballent, les nettoyeurs nettoient, le département de marketing fait du marketing, les livreurs livrent. Personne ne sait vraiment ce qui se passe dans le silo de l'autre. Aucun employé n'est indispensable, tous peuvent être remplacés sans que soit véritablement affecté le produit vendu. Les vendeurs vendent à des grossistes des produits de consommation courante. Puisque des produits presque identiques existent en grands nombres, le prix le plus bas fait loi. Alors que la marge de profit du transformateur industriel doit être faible, son volume de production doit être immense. Puisqu'il brasse beaucoup d'argent, il peut récupérer rapidement ses investissements. Parce qu'il a les moyens d'investir gros, des normes d'hygiène et de salubrité strictes ne le gênent pas du tout, au contraire, elles rendent la tâche plus difficile à ses compétiteurs (surtout les plus petits qui ne cessent d'innover).

Un **artisan** s'occupe de A à Z du processus de création de son aliment. Il voit à la reproduction de ses animaux, à l'élevage de ses troupeaux, à l'abattage de ses bêtes, à la transformation de sa viande, et à la mise en marché directe de ses aliments auprès de ses clients. L'artisan peut, intuitivement et à force d'expérience, pressentir et prévenir plusieurs problèmes dans cet écosystème qui est le sien. Ce n'est pas un employé, c'est un entrepreneur, un créateur, un artiste. Il sert à ses clients un produit original dont il est fier. Sa survie dépend des liens qu'il entretient avec ses acheteurs, qui deviennent souvent des habitués puis parfois même des amis. Son volume de production est généralement faible, mais dans la mesure où il n'a aucun intermédiaire au niveau de sa mise en marché, sa marge de profit peut être plus élevée que dans l'industrie. LE plus grave problème de l'artisan agricole est d'avoir à composer avec des normes d'hygiène et de salubrité qui ne tiennent **ni** compte de la petite taille de ses opérations, **ni** du petit volume d'aliments qu'il produit, **ni** de la proximité du petit marché qu'il vise, **ni** de l'étroitesse des liens qui l'unissent à sa petite clientèle. Puisque son volume est faible, par choix, par souci de qualité, par égard à la durabilité de son écosystème, il ne peut pas faire, puis récupérer, de trop lourds investissements. Son produit est unique et son savoir-faire est essentiel à l'existence même de son entreprise; sans lui, plus rien n'est possible.

DEMANDES

1-RECONNAÎTRE ET DÉFINIR UN STATUT D'ARTISAN AGRICOLE

En reconnaissance du statut particulier de l'artisan agricole et du droit d'accès des Québécoises et des Québécois à des aliments issus de cette petite agriculture différenciée, nous demandons qu'un statut d'artisan agricole soit défini EN PARALLÈLE DU STATUT DE PRODUCTEUR AGRICOLE TEL QUE DÉFINIT PAR LA LOI P-28.

L'entrepreneur qui souhaiterait obtenir ce statut devra, à la base, respecter un seuil de production maximale fixé par le MAPAQ, respecter des normes d'hygiène et de salubrité adaptées à sa réalité spécifique, et s'en tenir exclusivement aux ventes directes aux consommateurs.

L'artisan agricole ne pourrait pas, dans un premier temps, bénéficier des programmes de soutien gouvernementaux (remboursement des taxes foncières, ASRA, assurance récolte, etc.) réservés aux producteurs agricoles tel qu'ils sont définis par la loi P-28.

Le seuil de production maximale pourrait correspondre à un certain pourcentage de la production industrielle moyenne, établi annuellement par le MAPAQ. Par exemple : les fermes industrielles québécoises moyennes produisaient en 2015 environ 360 000 litres de lait, 875 000 douzaines d'œufs et 250 000 poulets par année. Si nous fixions le seuil de production maximale à 1% de la production industrielle moyenne, l'artisan pourrait alors produire annuellement jusqu'à 3 600 litres de lait, 8 750 douzaines d'œufs et 2 500 poulets. Ce n'est pas rien, surtout s'il est possible de tout transformer à la ferme, dans une cuisine de transformation qui respecte les règles de l'art, sans être une usine.

Des attestations pourraient être exigées aux artisans, selon les types de produits offerts et préparés à la ferme, et les formations, nécessaires à l'obtention de ces mêmes attestations, pourraient être offertes sur le même modèle que celui déjà développé par le MAPAQ dans le cadre de son « attestation en hygiène et salubrité alimentaire ».

En contrepartie, l'artisan (par exemple) :

- n'aurait pas de cotisation obligatoire à payer à quelque association représentative,
- regagnerait la liberté d'élever des animaux et des végétaux, et de le mettre en marché, sans égard aux plans conjoints et à la gestion de l'offre,
- parviendrait à abattre lui-même ses animaux à la ferme en petites quantités,
- aurait le droit d'utiliser son lait frais, à la ferme, lorsqu'il l'incorpore à des produits transformés cuits (gâteaux, quiches, crème caramel, etc...)

2-PERMETTRE LA TRANSFORMATION ET LA VENTE À LA FERME DE PRODUITS CUITS FABRIQUÉS À PARTIR DE LAIT CRU

«Une usine laitière est un établissement dans lequel on reçoit ou on utilise du lait cru, de la crème crue ou toute préparation de produit laitier en vue d'en faire la vente en gros.»¹

Dans le cas d'une cuisine de transformation à la ferme, qui ne fabrique aucun produits laitiers, pourrait-il être permis par le MAPAQ : d'utiliser le lait frais (cru) du jour, issu de micro troupeaux de ruminants (2 à 3 bêtes) traités à la main, dans la confection d'aliments cuits sur place (par exemple : crêpes, omelettes, gâteaux, pâtisseries et quiches) et vendus directement aux consommateurs SANS qu'un PERMIS D'EXPLOITATION D'UNE USINE LAITIÈRE soit exigible?

Puisque le lait est considéré comme pasteurisé lorsqu'il est maintenu à une température de 72°C pendant 15 secondes, la cuisson d'aliments contenant du lait cru assure la pasteurisation effective de celui-ci. Par exemple :

- La température interne moyenne d'un gâteau cuit est supérieure à 94°C.
- Pour la confection d'une crème caramel, le lait est d'abord chauffé au-delà de 85°C puis la préparation dont il fait partie est divisée en moules et enfournée de 40 à 60 minutes à 180°C.
- Une quiche (tout comme une omelette) est cuite lorsque la température au cœur est supérieure à 80°C. La quiche passe environ 45 minutes dans un four à 180°C.

La nécessité et les conditions d'obtention d'un permis d'exploitation d'une usine laitière, dans le contexte d'une cuisine de transformation qui ne confectionne PAS de produits laitiers, nous semblent déraisonnables et préjudiciables à l'essor de petites fermes artisanales polyvalentes (œufs, lait, viandes, légumes).

Conséquemment, nous demandons au MAPAQ d'étudier, dans le cadre d'un projet pilote par exemple, la possibilité d'encadrer et permettre la transformation, à la ferme, de petites quantités de lait cru frais du jour, produit à la ferme de manière non-automatisée et non-mécanisée, lorsqu'il entre dans la préparation de produits non-laitiers, cuits et vendus à la ferme.

¹ Guide de demande de permis d'exploitation d'une usine laitière — MAPAQ

² Voir article 1 du Règlement sur le contingentement de la vente aux

3-ENCADRER ET PERMETTRE L'ABATTAGE À LA FERME DE VOLAILLES ÉLEVÉES SUR CETTE FERME PAR DES ÉLEVEURS QUI NE SONT PAS TITULAIRES D'UN CONTINGENT SPÉCIAL ATTRIBUÉ PAR LES ÉLEVEURS DE VOLAILLES DU QUÉBEC

Dans le contexte d'une production fortement contingentée² et de normes d'hygiène et de salubrité inadaptées au petit volume, la construction d'un quelconque poste d'abattage à la ferme entraîne des dépenses trop onéreuses pour être viables.

Les « abattoirs de proximité » (qui ne permettent de toute façon en aucun cas à l'éleveur de vendre le poulet qu'il y fait abattre) ou les « abattoirs provinciaux sous inspection permanente » sont souvent rares et éloignés, ils entraînent des dépenses de temps, d'énergie et d'argent substantielles et ils font subir un important stress (transport, manipulations, etc.) à des animaux sensibles.

L'abattage à la ferme constitue le chaînon manquant dans la confection artisanale d'un produit fermier véritablement « local »; pour parler d'un produit local, il doit y avoir naissance à la ferme, élevage à la ferme, abattage à la ferme, transformation à la ferme et vente à la ferme.

Il nous semble déraisonnable et préjudiciable à l'essor de petites fermes artisanales polyvalentes (œufs, lait, viandes, légumes) qu'aucun encadrement de l'abattage de volaille à la ferme ne soit envisagé par le MAPAQ.

Conséquemment, nous demandons au MAPAQ d'étudier, dans le cadre d'un projet pilote par exemple, la possibilité d'encadrer et permettre l'abattage de la volaille à la ferme, dans de petits postes d'abattage extérieurs temporaires, lorsque la volaille est élevée à la ferme SANS contingent spécial et que celle-ci est vendue à la ferme.

Dans cette optique, voici quelques propositions supplémentaires à considérer :

- Dans un premier temps, les ventes pourraient se limiter à des volailles élevées, abattues et rôties entières à la ferme (vendues cuites « pour apporter » ou servies à la ferme).
- Les installations d'abattage pourraient être dotées de caméras web et les opérations d'abattage (organisées à dates et heures fixes) ainsi soumises à une inspection permanente « à distance ».
- L'abattage pourrait être limité à une période de l'année (par ex. : août à septembre) et à un quota journalier (< de 100kg par jour).
- L'aménagement d'une cuisine réservée à la transformation d'aliments et dotée d'un permis de préparation générale pourrait être exigible.

² Voir article 1 du Règlement sur le contingentement de la vente aux consommateurs des producteurs de volailles (chapitre M-35.1, r. 284)

Voilà donc des suggestions qui, d'après-nous, touchent aux quatre orientations autour desquelles votre nouvelle Politique s'articule.

Il nous semble qu'une poignée de petits gestes concrets pourraient faire le plus grand bien aux néo-agriculteurs, aux néo-consommateurs et à nos régions en friches.

Redonnez-nous le droit de vivre de la terre et à la terre de revivre à travers nous.

Cordiales salutations,



Amélie Dion
amelie@enpleinegueule.com



Dominic Lamontagne
dominic@enpleinegueule.com

Sainte-Lucie-des-Laurentides, printemps 2018