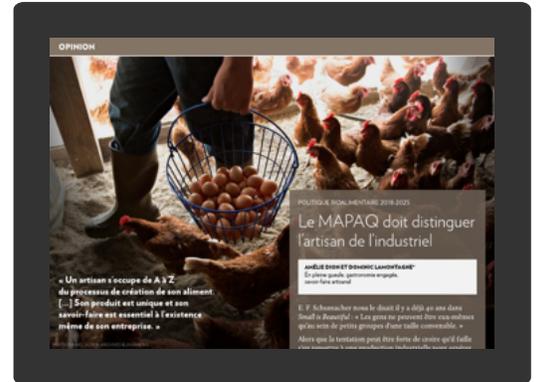


## CET ÉCRAN A ÉTÉ PARTAGÉ À PARTIR DE LA PRESSE+

Édition du 11 avril 2018,  
section DÉBATS, écran 7



OPINION POLITIQUE BIOALIMENTAIRE 2018-2025

## LE MAPAQ DOIT DISTINGUER L'ARTISAN DE L'INDUSTRIEL

**AMÉLIE DION ET DOMINIC LAMONTAGNE\***

EN PLEINE GUEULE, GASTRONOMIE ENGAGÉE, SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

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.

Encore faut-il que l'État permette le foisonnement d'une agriculture artisanale polyvalente (production au même endroit d'œufs, de lait, de viandes et de légumes).

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 consacre à l'engraissement du coq à chair qu'il introduit poussin dans sa ferme « familiale » à coup de centaines de milliers. 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.

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.

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. Son produit est unique et son savoir-faire est essentiel à l'existence même de son entreprise ; sans lui, dans sa ferme, plus rien n'est possible.

## LES DEMANDES

### **RECONNAÎTRE ET DÉFINIR UN STATUT D'ARTISAN AGRICOLE**

En reconnaissance du statut particulier de l'artisan agricole et du droit d'accès 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, s'en tenir exclusivement aux ventes directes aux consommateurs et résilier ses droits au soutien financier réservé aux producteurs agricoles (tels que définis par la loi P-28).

Si nous fixons par exemple le seuil de production maximale à 1% de la production moyenne québécoise, l'artisan pourrait produire annuellement jusqu'à 3600 litres de lait, 8750 douzaines d'œufs et 2500 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.

### **PERMETTRE LA TRANSFORMATION ET LA VENTE À LA FERME DE PRODUITS CUIITS, FABRIQUÉS À PARTIR DE LAIT CRU, SANS QU'UN PERMIS D'EXPLOITATION D'UNE USINE LAITIÈRE SOIT EXIGIBLE**

Dans le cas d'une cuisine de transformation à la ferme, qui ne fabriquerait aucun produit laitier, pourrait-il être permis par le MAPAQ d'utiliser le lait frais du jour (cru) dans la confection d'aliments cuits, et vendus, sur place sans qu'un permis d'exploitation d'une usine laitière soit exigible?

La nécessité d'obtenir un permis d'exploitation d'une usine laitière pour la préparation de produits non laitiers nous semble déraisonnable et préjudiciable à l'essor de petites fermes artisanales polyvalentes.

### **ENCADRER ET PERMETTRE L'ABATTAGE À LA FERME DES VOLAILLES**

Dans le contexte d'une production fortement contingentée et de normes de construction d'abattoirs inadaptées au petit volume, l'abattage à la ferme entraîne des dépenses trop onéreuses pour être viables.

Pourtant, pour parler d'un produit véritablement local, il doit pouvoir y avoir abattage à la ferme.

Il nous semble déraisonnable et préjudiciable à l'essor de petites fermes artisanales polyvalentes que le MAPAQ refuse 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, surtout lorsque la volaille est élevée et vendue à la ferme sans contingent spécial.

\* **Dominic Lamontagne est l'auteur de *La Ferme impossible* publié chez Écosociété et parrain de l'Institut Jean-Garon.**