



Christiane Massé,
son conjoint Jean-Philippe
et Mande

Le créneau « Bio »

AU MOIS D'AVRIL DERNIER, LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION A ANNONCÉ LA CRÉATION DE L'APPELLATION « BIOLOGIQUE » DESTINÉE À GARANTIR L'AUTHENTICITÉ DES PRODUITS D'UN CRÉNEAU EN PLEINE CROISSANCE.

PAR KARINE FORTIN

L'Association pour l'amélioration des cultures biologiques (OCIA) définit comme « bio » un aliment produit sans recours à des intrants chimiques (pesticides, engrais, antibiotiques et hormones), sans irradiation et sans OGM. Pour obtenir leur certification, les producteurs doivent de plus démontrer que leur terre n'a pas été contaminée par l'un ou l'autre de ces produits ou techniques depuis au moins trois ans. Basée sur le respect des cycles de la nature, l'agriculture biologique permet de produire des aliments plus savoureux, plus nutritifs et qui se conservent plus longtemps que leurs équivalents produits de manière « traditionnelle ». Pour les producteurs, le rendement est un peu plus faible et les risques, plus grands. Cela a évidemment des répercussions sur la disponibilité et le prix au détail. Mais un nombre important de consommateurs semblent prêts à investir dans la qualité et la santé.

Un domaine d'avenir

Plus qu'un travail, le bio est une vocation



« En concentrant nos énergies, nous sommes devenus plus efficaces et plus rentables, tout en produisant de l'ail de meilleure qualité. »

— Christiane Massé,
Petit Mas

— certains diront une mission. Christiane Massé, du Petit Mas, a été séduite par le défi : « *Le bio, pour moi, c'est l'agriculture de l'avenir. D'abord, c'est beaucoup plus agréable; je travaille sans masque et sans gants. Et c'est aussi très intéressant. Il faut vraiment connaître et comprendre l'écologie. Quand on a des infestations, on ne peut pas se contenter d'arroser!* » explique-t-elle. Son conjoint et elle sont propriétaires de leur terre, en Estrie, depuis 10 ans. Au début, ils cultivaient une variété de légumes, mais ils se sont graduellement spécialisés dans la culture de l'ail. « *En concentrant nos énergies, nous sommes devenus plus efficaces et plus rentables, tout en produisant de l'ail de meilleure qualité* », souligne-t-elle.

Leurs bulbes sont vendus partout au Québec, dans les épiceries et les magasins d'aliments naturels. Mais ce qui fait la réputation du Petit Mas, c'est un produit de transformation unique : les fleurs d'ail macérées dans l'huile. « *Nous avons découvert la recette par hasard. Nous cueillons chaque année des milliers de fleurs qui se fanent et perdent leur goût rapidement. Une année, j'en ai mis quelques-unes dans l'huile, pour voir... Ça a été un franc succès dans ma vinaigrette!* » À la suite d'une étude de marché et de tests approfondis, le Petit Mas s'est doté d'un bâtiment destiné à la transformation et achète désormais les fleurs de huit autres producteurs de la région. La production n'est pas énorme – environ 30 000 pots – mais les consommateurs se multiplient, petit à petit. « *Notre produit reçoit un accueil favorable, et notre production double chaque année depuis deux ans. Mais nous ne voulons pas aller trop vite... Il faut avoir les reins solides pour suivre le rythme des gros avec de petits moyens.* »