

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

CULTIVER AUTREMENT : UNE SOCIOLOGIE DES INITIATIVES AGRICOLES ET  
ALIMENTAIRES ALTERNATIVES AU QUÉBEC

THÈSE

PRÉSENTÉE

COMME EXIGENCE PARTIELLE

AU DOCTORAT DE SOCIOLOGIE

PAR

ROSALIE RAINVILLE

DÉCEMBRE 2024

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL  
Service des bibliothèques

Avertissement

La diffusion de cette thèse se fait dans le respect des droits de son auteur, qui a signé le formulaire *Autorisation de reproduire et de diffuser un travail de recherche de cycles supérieurs* (SDU-522 – Rév.12-2023). Cette autorisation stipule que «conformément à l'article 11 du Règlement no 8 des études de cycles supérieurs, [l'auteur] concède à l'Université du Québec à Montréal une licence non exclusive d'utilisation et de publication de la totalité ou d'une partie importante de [son] travail de recherche pour des fins pédagogiques et non commerciales. Plus précisément, [l'auteur] autorise l'Université du Québec à Montréal à reproduire, diffuser, prêter, distribuer ou vendre des copies de [son] travail de recherche à des fins non commerciales sur quelque support que ce soit, y compris l'Internet. Cette licence et cette autorisation n'entraînent pas une renonciation de [la] part [de l'auteur] à [ses] droits moraux ni à [ses] droits de propriété intellectuelle. Sauf entente contraire, [l'auteur] conserve la liberté de diffuser et de commercialiser ou non ce travail dont [il] possède un exemplaire.»

## REMERCIEMENTS

La réalisation de cette thèse de doctorat a été possible grâce au concours de plusieurs personnes à qui je voudrais témoigner toute ma reconnaissance.

Je tiens tout d'abord à remercier mes directrices de recherche, Élisabeth Abergel et Julia Csergo, pour toute la confiance qu'elles m'ont témoignée. Cette recherche doctorale n'aurait jamais vu le jour sans leur appui indéfectible et sans les possibilités qu'elles m'ont offertes d'élargir mes réflexions. Merci pour le temps que vous avez accordé à ce projet et pour les nombreux conseils et encouragements que vous m'avez prodigués. Mes remerciements vont également aux membres du jury constitué des professeures Shirley Roy, Sara Teitelbaum et Marie-Josée Massicotte. Un grand merci pour le temps consacré à la lecture de la thèse, vos commentaires constructifs et vos encouragements.

Cette recherche doctorale n'aurait pas pu être réalisée sans le soutien financier du Fonds de recherche du Québec - Société et culture (FRQSC), du Conseil de recherches en sciences humaines du Canada (CRSH), des bourses d'excellence des cycles supérieurs (FARE) de l'UQAM ainsi que du soutien financier du département de sociologie. C'est grâce à ces bourses que j'ai pu me consacrer entièrement à ce projet.

Je voudrais également adresser toute ma gratitude à ma famille et en particulier à mes parents, Alain et Danielle, qui m'ont apporté un soutien continu tout au long de ma démarche. Vos encouragements ont été très importants pour moi durant tout mon parcours d'études.

Enfin, mes remerciements vont à Nicolas pour avoir traversé avec moi cette aventure qu'est la thèse. Je te remercie pour ta générosité, ta patience infailible et pour tes nombreuses relectures sans lesquelles cette thèse n'aurait pas été possible. Cette recherche est aussi un peu la tienne.

À toutes ces personnes et ces organismes, encore un grand merci.

## TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS .....	ii
LISTE DES TABLEAUX.....	vi
LISTE DES ABRÉVIATIONS, DES SIGLES ET DES ACRONYMES .....	vii
RÉSUMÉ.....	ix
ABSTRACT .....	x
INTRODUCTION Produire et se nourrir au XXI <sup>e</sup> siècle .....	1
CHAPITRE 1 La « crise » de l’agriculture industrielle et du modèle productiviste .....	5
1.1 Un portrait de l’agriculture canadienne et québécoise actuelle .....	6
1.1.1 Le portrait agricole canadien.....	6
1.1.2 Le portrait agricole québécois .....	10
1.2 Un retour historique sur le modèle agricole productiviste au Québec.....	14
1.2.1 L’essor du modèle productiviste agricole de l’Après-guerre .....	14
1.2.2 La globalisation et la financiarisation de l’agriculture.....	18
1.2.3 L’agriculture industrielle productiviste face à l’anthropocène .....	23
1.3 Les méfaits socio-économiques, écologiques et politiques .....	25
1.3.1 Les méfaits socio-économiques .....	26
1.3.1.1 L’endettement et la précarité des agriculteurs et des agricultrices.....	26
1.3.1.2 L’isolement social et le taux de suicide alarmant dans la population agricole .....	27
1.3.1.3 La perte de sens dans le travail agricole et agroalimentaire.....	28
1.3.2 Les méfaits écologiques .....	29
1.3.2.1 La perte de biodiversité .....	29
1.3.2.2 La destruction des sols .....	33
1.3.2.3 Pollutions et détérioration de la santé.....	34
1.3.3 Les méfaits politiques .....	36
1.3.3.1 La perte d’autonomie et des savoir-faire paysans .....	36
1.3.3.2 L’accaparement des terres .....	38
1.3.3.3 Un syndicat agricole unique .....	40
1.4 Les orientations agricoles et la question de la subsistance : un enjeu de société .....	41
1.4.1 Une agriculture industrielle et productiviste « naturalisée ».....	41
1.4.2 Produire et se nourrir aujourd’hui : la question de la subsistance.....	43
CHAPITRE 2 Une sociologie des initiatives agricoles et alimentaires alternatives .....	46
2.1 Une effervescence d’initiatives agricoles et alimentaires « alternatives » .....	47
2.1.1 L’émergence de voies singulières en agriculture au Québec .....	47
2.1.2 Quelle « promesse de différence »? .....	51
2.1.3 Entre engagement et distanciation .....	54

2.2	Une sociologie des résistances agricoles et alimentaires.....	57
2.2.1	Le prisme de la sociologie des « résistances par la subsistance ».....	57
2.2.2	L’hypothèse des « modes de vie » .....	61
2.3	Une exploration sociologique des modes de vie agricoles alternatifs .....	64
2.3.1	Modes de vie, entre pratiques et représentations .....	64
2.3.2	Le cultiver, le vivre et l’habiter.....	65
2.3.3	Les défis, les tensions et les revendications .....	67
CHAPITRE 3 Les initiatives agricoles et alimentaires alternatives : l’enquête sociologique .....		71
3.1	Une ethnographie des modes de vie .....	71
3.1.1	La démarche de type ethnographique .....	71
3.1.2	Les entretiens sociologiques semi-dirigés.....	74
3.1.3	Les observations participantes .....	75
3.2	Le choix des secteurs géographiques.....	78
3.2.1	La région des Hautes-Laurentides.....	78
3.2.2	La MRC Brome-Missisquoi.....	81
3.2.3	La région de Lanaudière.....	83
3.3	Les acteurs et actrices interrogé.e.s et les initiatives observées .....	85
3.3.1	Les acteurs.trices interrogé.e.s, le recrutement et la grille d’entretien.....	85
3.3.1.1	Le choix des acteurs et actrices et le recrutement .....	85
3.3.1.2	La grille d’entretien .....	87
3.3.2	Les initiatives observées, la grille d’observation et le recrutement .....	89
3.3.2.1	Le choix des initiatives et la grille d’observation.....	89
3.3.2.2	Le recrutement.....	91
3.4	La mise en ordre des matériaux et l’analyse qualitative.....	94
3.4.1	Portrait récapitulatif des participants et des participantes .....	94
3.4.2	L’analyse qualitative du discours et des observations .....	104
3.4.3	Les limites méthodologiques.....	107
CHAPITRE 4 Autonomie, écologie et convivialité : Au cœur des modes de vie agricoles et alimentaires alternatifs .....		111
4.1	Un mode de vie plus autonome .....	112
4.1.1	L’autonomie comme moteur .....	112
4.1.1.1	Maître de son temps .....	113
4.1.1.2	Faire par soi-même.....	118
4.1.2	Faire de « A à Z » : l’autonomie en acte .....	121
4.1.3	Travailler à petite échelle pour être autonome .....	127
4.2	Un mode de vie plus écologique.....	131
4.2.1	Faire « sans », le plus naturellement possible .....	131
4.2.2	Un autre rapport à la terre, au vivant et à la nature .....	136
4.2.3	Forêt, nordicité : une éthique du territoire .....	144
4.2.3.1	La forêt, terre nourricière .....	145

4.2.3.2	La nordicité du territoire.....	149
4.3	Un mode de vie plus convivial .....	153
4.3.1	Une culture du collectif .....	153
4.3.2	L'importance de la convivialité et de la commensalité.....	158
<b>CHAPITRE 5 Défis, tensions et revendications : les modes de vie agricoles et alimentaires alternatifs en confrontation.....</b>		
5.1	Des modes de vie empêchés .....	168
5.1.1	« Pouvoir le faire » .....	168
5.1.1.1	Le défi de l'accès à la terre.....	169
5.1.1.2	Le défi de l'abattage .....	175
5.1.1.3	Le défi de la transformation .....	181
5.1.2	« Pouvoir en vivre » .....	185
5.1.2.1	Le défi de la rentabilité.....	185
5.1.2.2	Le défi de vendre et de se vendre .....	192
5.1.3	« Pouvoir cohabiter » .....	200
5.1.3.1	Le défi de modèles agricoles divergents .....	201
5.1.3.2	Le défi du décalage culturel .....	208
5.2	Des modes de vie revendiqués.....	213
5.2.1	« Contester » le modèle agricole productiviste .....	213
5.2.1.1	L'UPA un monopole contesté .....	214
5.2.1.2	Soutenir un autre modèle agricole.....	222
5.2.2	« Révéler » le vrai coût écologique et social de l'alimentation .....	228
5.2.2.1	Des certifications remises en cause .....	228
5.2.2.2	Renverser le fardeau de la preuve .....	234
5.2.3	« Promouvoir » une autre culture agricole et alimentaire .....	242
5.2.3.1	Décoloniser les imaginaires.....	242
5.2.3.2	Éduquer à une autre culture alimentaire.....	250
<b>CONCLUSION L'agriculture comme champ de bataille .....</b>		
		261
<b>ANNEXE A Le scénario téléphonique utilisé aux fins des recrutements.....</b>		
		273
<b>ANNEXE B Le scénario du courriel pour le recrutement des acteurs pour les entretiens .....</b>		
		274
<b>ANNEXE C La lettre d'invitation à participer à une étude sociologique .....</b>		
		275
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>		
		277

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1.1 Nombre et proportion d'exploitations agricoles selon le type d'exploitation, Canada, 2021 .....	8
Tableau 1.2 Nombre d'exploitations agricoles, Québec, 1931 à 2021 .....	11
Tableau 1.3 Répartition des revenus agricoles totaux et le nombre d'exploitations selon la distribution des revenus agricoles totaux, Québec, 2016 et 2021 .....	12
Tableau 1.4 Répartition des revenus agricoles totaux et le nombre d'exploitations selon le type d'exploitation agricole, Québec, 2021 .....	13
Tableau 3.1 Guide des entretiens sociologiques semi-dirigés.....	88
Tableau 3.2 Guide des observations participantes .....	90
Tableau 3.3 Tableau récapitulatif des acteurs et actrices de l'enquête .....	96
Tableau 3.4 Guide d'analyse thématique et catégories de codage .....	105

## LISTE DES ABRÉVIATIONS, DES SIGLES ET DES ACRONYMES

ACÉUM	Accord Canada-États-Unis-Mexique
ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
AECG	Accord économique et commercial global
AGA	Assemblée générale annuelle
ALÉNA	Accord de libre-échange nord-américain
AOC	Appellation d'origine contrôlée
ARC	Agence du revenu du Canada
CAPÉ	Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique
CARTV	Conseil des appellations et des termes valorisants
CETA	Comprehensive Economic and Trade Agreement
CETAB+	Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité
CLD	Centre local de développement
CNESST	Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail
CPTAQ	Commission de protection du territoire agricole du Québec
FAO	Organisation des Nations unies pour l'alimentation
FRAQ	Fédération de la relève agricole du Québec
FUSA	Fiducie foncière agricole d'utilité sociale
GATT	Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce
GES	Gaz à effet de serre
GIEC	Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat
GRéTA	Groupe de recherche sur le travail agricole
IGP	Indication géographique protégée
INAB	Institut national d'agriculture biologique du Cégep de Victoriaville
INRAE	Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
IPBES	Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques
IRDA	Institut de recherche et de développement en agroenvironnement
IPBES	Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques
IRIS	Institut de recherche et informations socio-économiques
ITA	Institut de technologie agroalimentaire du Québec

ITHQ	Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
LAMS	Laboratoire d'analyse microbiologique des sols
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
MELCC	Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les Changements Climatiques
MELCCFP	Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les Changements Climatiques, de la Faune et des Parcs
MRC	Municipalité régionale de comté
MRCAL	Municipalité régionale de comté Antoine-Labelle
MRCBM	Municipalité régionale de comté Brome-Missisquoi
MSSS	Ministère de la Santé et des Services sociaux
OGM	Organisme génétiquement modifié
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
PDZA	Plan de développement de la zone agricole
PFNL	Produits forestiers non ligneux
RMAAQ	Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec
UCC	Union catholique des cultivateurs
UQAM	Université du Québec à Montréal
UQTR	Université du Québec à Trois-Rivières
ULAVALE	Université Laval
UPA	Union des producteurs agricoles

## RÉSUMÉ

Face au modèle agricole productiviste, de plus en plus d'agriculteurs et d'agricultrices valorisent, ces dernières années, des manières singulières de cultiver la terre. « Biologique », « local », « artisanal », « au pâturage », « fermier », « nature » ou encore « issu du territoire » et « nordique » sont autant de termes revendiqués qui expriment cette volonté de se distinguer. C'est à l'exploration de ces initiatives agricoles et alimentaires « alternatives » et de leur « promesse de différence », aux défis et aux difficultés qu'elles rencontrent et à leur capacité de transformation sociale que cette thèse est consacrée. Qui sont ces acteurs et actrices du changement, ces agriculteurs et agricultrices, artisans et artisanes, qui tentent de frayer une voie différente en agriculture aujourd'hui au Québec ? Que signifie concrètement cultiver « autrement » et quel projet de société plus large poursuivent-ils et elles ? Ce sont à ces questions que cette thèse entend apporter un éclairage sociologique, en mobilisant le prisme sociologique des « résistances par la subsistance », une approche portée par une diversité de chercheuses et de chercheurs appartenant notamment au courant théorique de l'écoféminisme. À partir d'une vaste enquête ethnographique composée d'entretiens sociologiques et d'observations participantes, menée sur près de deux années auprès d'une trentaine d'acteurs et d'actrices, principalement des agriculteurs et agricultrices exerçant dans une diversité de domaines (élevage, maraîchage, viticulture, apiculture et agroforesterie), cette thèse montre que les personnes engagées dans ce type de projets agricoles et alimentaires alternatifs se distinguent avant tout, au-delà de leurs modes de production, par la mise en œuvre de modes de vie, c'est-à-dire de manières de cultiver, de vivre et d'habiter le territoire qui s'éloignent et remettent en cause le modèle agricole productiviste autant que le mode de vie consumériste. Ces modes de vie se structurent en particulier autour des valeurs fortes que sont l'autonomie, l'écologie et la convivialité. Se réapproprier ses moyens de subsistance, instaurer un autre rapport à la nature et au vivant et entretenir un certain bien-vivre où la place de la nourriture est centrale sont au cœur des modes de vie agricoles et alimentaires alternatifs. Cette thèse explore aussi les nombreux défis et difficultés auxquels se heurtent les agriculteurs et agricultrices alternatif.ive.s ainsi que les revendications et le projet de société plus général qu'ils et elles défendent. En définitive, cette recherche montre l'importance d'engager une réflexion sur les manières de produire et de se nourrir au XXI<sup>e</sup> siècle, en particulier dans un contexte marqué par l'urgence climatique.

Mots clés : agriculture, alimentation, résistance par la subsistance, modes de vie alternatifs, autonomie, écologie, convivialité

## ABSTRACT

In the face of the productivist agricultural model, an increasing number of farmers have been emphasizing unique ways of cultivating the land in recent years. Terms such as "organic," "local," "artisanal," "pasture-raised," "farm-based," "nature," as well as "territorial" and "Nordic," are claimed expressions that convey the desire to stand out. This thesis explores these "alternative" agricultural and food initiatives, their "promise of difference", the challenges and difficulties they face and their capacity for social transformation. Who are these farmers and artisans trying to carve out a different path in agriculture today in Quebec? What does it concretely mean to cultivate "differently," and what broader societal project are they pursuing? This thesis aims to shed sociological light on these questions by employing the sociological perspective of "resistance through subsistence," an approach advocated by a diverse group of researchers belonging to the theoretical current of ecofeminism. Based on an extensive ethnographic study comprising sociological interviews and participant observations conducted over nearly two years with around thirty actors, primarily farmers engaged in various fields (livestock, market gardening, viticulture, beekeeping, and agroforestry), this thesis demonstrates that individuals involved in these alternative agricultural and food projects distinguish themselves primarily, beyond their modes of production, through the implementation of lifestyles. These lifestyles involve ways of cultivating, living, and inhabiting the territory that deviate from and challenge both the productivist agricultural model and consumerist lifestyles. These lifestyles particularly revolve around strong values such as autonomy, ecology, and conviviality. Reclaiming one's means of subsistence, establishing a different relationship with nature and living beings, and maintaining a certain well-being where the role of food is central are at the core of alternative agricultural and food lifestyles. The thesis also explores the numerous challenges and difficulties faced by alternative farmers, as well as the broader societal claims and projects they defend. Ultimately, this research highlights the importance of reflecting on the ways of producing and nourishing ourselves in the 21st century, as advocated by individuals engaged in alternative agricultural and food initiatives, particularly in a context marked by climate urgency.

Keywords : agriculture, food, resistance through subsistence, alternative lifestyles, autonomy, ecology, conviviality

## INTRODUCTION

### Produire et se nourrir au XXI<sup>e</sup> siècle

« La nourriture ne vient pas du supermarché, mais du sol. »

Maria Mies

L'agriculture est aujourd'hui plus que jamais sous le feu des projecteurs. Les révoltes qui ont éclaté partout en Europe en ce début d'année 2024 témoignent du profond malaise, des difficultés importantes et de la colère qui traversent ce domaine vital pour les sociétés. Ce que cette crise met particulièrement en lumière, au-delà des revendications pour une meilleure reconnaissance et une meilleure rémunération du métier, c'est plus largement une crise du système productiviste agricole, un système aujourd'hui à bout de souffle, en Europe comme en Amérique du Nord, confronté aux contradictions et aux implications sociales et écologiques de plus en plus insurmontables qu'il engendre. Comme le soulignait récemment le sociologue Salvador Juan :

Durant le prologue du mouvement, les agriculteurs en colère retournaient les panneaux d'entrée de ville pour signifier le fait que les dirigeants « marchent sur la tête », notamment au sujet des aliments importés ; mais c'est le productivisme agricole qui marche également tant « sur la tête » des populations déjà impactées par les désastres qu'il engendre que sur celle des générations à venir (Juan, 2024, p.4).

La colère du monde agricole ne doit pas à cet égard masquer les profondes divisions qui traversent aujourd'hui ce milieu, un milieu qui est loin d'être homogène, fracturé et traversé par des tensions sociales, culturelles et politiques fortes quant aux finalités que devrait poursuivre l'agriculture.

Cette crise du milieu agricole ne doit pas invisibiliser les multiples formes de contestations qui ne réclament aujourd'hui pas le « sauvetage » du modèle agricole industriel, mais un autre modèle et une autre voie en agriculture. Une diversité d'initiatives font ainsi valoir depuis de nombreuses années des propositions alternatives au productivisme agricole, engageant et mettant déjà en marche concrètement d'autres manières de produire et de se nourrir, qui tentent d'être plus en phase avec les enjeux sociaux et écologiques du 21<sup>ème</sup> siècle. À l'heure de l'anthropocène et des défis autant écologiques que sociaux, notamment en termes d'insécurité alimentaire, qui se posent avec

de plus en plus d'acuité, il apparaît essentiel, comme le font valoir plusieurs chercheurs en sciences humaines et sociales, de porter notre regard sur ces personnes qui s'engagent différemment en agriculture :

« À une époque où le système alimentaire mondial fait eau de toute part (ou fait sécheresse, c'est selon) dans le naufrage de la civilisation industrielle, sous le poids de son propre excès de puissance destructrice, il est utile de mettre en lumière l'histoire et aussi le présent de ces autres agriculteurs, mal représentés et souvent malmenés, que sont les « paysans écologistes » » (Calame, 2024, p.2).

C'est à l'exploration de ces initiatives agricoles et alimentaires alternatives et de la « promesse de différence » qu'elles portent que cette thèse est consacrée. Qui sont ces agriculteurs et agricultrices, ces artisans et artisanes qui tentent de frayer une voie singulière en agriculture aujourd'hui au Québec ? Que signifie concrètement pour eux cultiver « autrement »? Quels défis, difficultés et tensions rencontrent-ils et elles dans la mise en œuvre de leur projet agricole alternatif? Dans un contexte économique et politique qui leur est en grande partie défavorable, parviennent-ils et elles à être une force effective de résistance et de transformation sociale? Ce sont à ces questions que cette thèse entend apporter un éclairage sociologique.

Cet intérêt pour les questions agricoles et alimentaires et en particulier pour les manières aujourd'hui différentes de produire et de nous nourrir est l'aboutissement d'un long parcours en sociologie et en études de l'alimentation. Croisant les apports de la sociologie de l'environnement et d'une approche culturelle de l'alimentation, mon mémoire de maîtrise en sociologie portait ainsi déjà, par le prisme des productions dites du « terroir », sur des manières différentes de vivre et d'habiter qui émergeaient dans la région des Hautes-Laurentides au Québec, un milieu en quête de transition régionale. Dans cette région marquée par une crise de l'industrie forestière, j'avais pu en effet observer l'émergence d'une multitude de projets agricoles et alimentaires qui, à travers le terroir, visaient à valoriser une vision régionale s'éloignant du modèle productiviste, mettant en avant une conception renouvelée du vivre-ensemble et du bien-vivre (Rainville, 2016 ; 2019). C'est pour élargir ce questionnement régional, sentant qu'il témoignait d'un phénomène de société plus large, que j'ai souhaité investiguer au doctorat cette question des initiatives agricoles et alimentaires alternatives au productivisme à l'échelle du Québec.

Ce travail de thèse repose sur une vaste enquête ethnographique, faite d'entretiens sociologiques et d'observations participantes, menée sur près de deux années, en 2019 et en 2020, principalement dans trois régions québécoises (les Laurentides, Lanaudière et les Cantons-de-l'Est), pour laquelle nous sommes allés à la rencontre d'une trentaine d'acteurs et actrices, principalement des agriculteurs et agricultrices, qui tentent aujourd'hui de cultiver et de vivre autrement et qui exercent dans une diversité de domaines : l'élevage pour la viande et pour le lait, le maraîchage, la viticulture, l'apiculture et l'agroforesterie. Nous avons aussi rencontré d'autres acteurs comme des restaurateurs et restauratrices ou encore des agents et des agentes de développement agroalimentaire régional, parce qu'ils et elles sont également des témoins et des acteurs privilégiés des transformations du milieu agricole et alimentaire. Nous nous sommes dans cette enquête en particulier focalisés sur des projets agricoles qui revendiquaient des termes marquant une différence, comme « biologique », « local », « artisanal », « au pâturage », « fermier », « nature » ou encore du « territoire » et « nordique ».

Pour analyser ces initiatives agricoles et alimentaires singulières, nous avons adopté, nous aurons l'occasion d'y revenir au chapitre théorique de cette thèse, le cadre d'analyse sociologique des « résistances par la subsistance », un prisme de recherche qui prend au sérieux les « propositions alternatives » et la promesse de différence qui les sous-tend. L'hypothèse qui sous-tend cette thèse est que cette promesse de différence tient à la mise en œuvre, au-delà de modes de productions et de produits différents, de véritables « modes de vie » alternatifs, se distinguant du mode de vie productiviste et consumériste en engageant des manières différentes de cultiver, de vivre et d'habiter le territoire et d'assurer sa subsistance. Comme le souligne la sociologue Geneviève Pruvost dans son récent ouvrage *La subsistance au quotidien* : « Dans les sociétés de consommation-production où nous vivons, le travail de subsistance est devenu invisible et, avec lui, tous les circuits mondialisés dont nous dépendons. D'autres formes de vie s'épanouissent pourtant, qui mettent au centre les flux de matières, l'entraide, les circuits courts, et construisent pas à pas une autonomie écologique » (Pruvost, 2024, 4<sup>e</sup> de couverture). À travers cette étude sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives au Québec, c'est de ce point de vue, comme nous le verrons, toute la question de la subsistance, c'est-à-dire la manière dont une société subvient à ses besoins essentiels, au premier rang desquels celui de se nourrir, et de la conflictualité qui l'accompagne, que cette thèse pose en filigrane.

La thèse se compose de cinq chapitres qui explorent les différentes dimensions de ma recherche sociologique. Dans le premier chapitre, nous brosserons d'abord un portrait général de l'agriculture canadienne et québécoise actuelle, ainsi qu'un portrait historique du modèle agricole industriel et productiviste et de ses externalités négatives, à la fois sociales, écologiques et politiques, afin de mieux contextualiser les initiatives agricoles et alimentaires alternatives et mieux comprendre les logiques à l'égard desquelles elles cherchent à se différencier et se distancier. Dans le second chapitre, après avoir montré un aperçu de l'effervescence au Québec ces dernières années d'initiatives qui mettent de l'avant un caractère distinctif et une volonté de faire autrement, nous présenterons notre problématique relative à la promesse de différence qui les sous-tend. Nous évoquerons aussi l'approche théorique que nous avons mobilisée, une approche inspirée notamment des perspectives écoféministes autour de la « résistance par la subsistance », qui porte une attention toute particulière à la sphère de la production et de la reproduction, autrement dit au « mode de vie », comme expression des résistances contemporaines. Le troisième chapitre détaille notre enquête de terrain et l'approche méthodologique ethnographique à laquelle nous avons eu recours pour mener cette recherche. Nous y présentons aussi la méthode d'analyse qualitative que nous avons adoptée pour interpréter les matériaux de l'enquête. Finalement, les chapitres quatre et cinq présentent notre analyse sociologique des initiatives agricoles et alimentaires alternatives québécoises. Dans le chapitre quatre, nous présentons les valeurs et les pratiques centrales qui matérialisent les modes de vie alternatifs agricoles, qui se structurent principalement autour de l'autonomie, de l'écologie et de la convivialité. Au chapitre cinq, ce sont les défis et les difficultés auxquels se heurtent les agriculteurs et agricultrices alternatifs ainsi que les revendications et le projet de société plus général qu'ils et elles défendent que nous aborderons. Dans la conclusion générale, nous reviendrons finalement sur les enseignements et les apports principaux de cette étude sociologique.

## CHAPITRE 1

### La « crise » de l'agriculture industrielle et du modèle productiviste

« Le système industriel sert les intérêts des firmes multinationales au détriment des petits producteurs. Nous atteignons un monopole idéologique à ce point aveugle que les signes de la dégénérescence de ce système ne compromettent pas sa pérennité. Le profit a pris de plus en plus de place et nous a fait perdre de vue l'objectif essentiel : nourrir, bien, la population. »

Lucile Leclair

À l'heure actuelle au Québec, au Canada et dans d'autres pays riches et industrialisés, de plus en plus de voix s'opposent à la trajectoire que nous poursuivons en matière d'agriculture. Dans un contexte marqué notamment par la crise écologique et la perte de sens dans le travail agricole, la question de l'orientation du modèle agricole se pose en effet aujourd'hui avec acuité. Cette crise du modèle agricole productiviste pousse en effet certains agriculteurs et agricultrices à sortir des codes conventionnels et à adopter des manières de produire et des modes de vie dits « alternatifs ». Étudier les initiatives agricoles et alimentaires alternatives pour éclairer la promesse de différence et le projet de société dont elles sont porteuses suppose au préalable de les resituer au sein du contexte agricole québécois et canadien et plus généralement du modèle agricole productiviste aujourd'hui dominant à l'échelle de la planète, modèle à l'origine de nombreuses conséquences sociales, écologiques et politiques. L'objectif de ce chapitre est donc de brosser un portrait actuel et historique du modèle agricole productiviste afin de mieux contextualiser notre recherche sur les alternatives en agriculture et faire ressortir les principaux enjeux sociaux qui les sous-tendent.

Dans un premier temps, nous présenterons un panorama général de l'agriculture canadienne et québécoise afin de mieux donner à voir la prégnance du modèle productiviste et industriel. Dans un deuxième temps, nous reviendrons sur la genèse et le développement de ce modèle agricole industriel productiviste qui s'est imposé à partir de la Seconde Guerre mondiale dans la plupart des pays occidentaux, notamment au Canada et au Québec. Nous distinguerons ici trois périodes importantes : la période de l'Après-guerre ; l'ère de la globalisation et de la financiarisation de l'agriculture ; et enfin l'ère de l'Anthropocène qui marque l'entrée en crise de ce modèle agricole productiviste. Dans un troisième temps, nous aborderons plus en détail les externalités négatives

de ce modèle, soit les méfaits sociaux, écologiques et politiques qu'engendre l'agriculture industrielle, notamment l'endettement, l'isolement social, la perte de biodiversité, la destruction des sols, les maladies et pollutions environnementales, la perte des savoir-faire paysans ainsi que d'autres formes de dépossession territoriale et politique qui remettent en cause l'autonomie des agriculteurs et des agricultrices. Dans un quatrième et dernier temps, nous verrons que, malgré ces conséquences, le modèle agricole productiviste dominant demeure aujourd'hui globalement peu interrogé et reste l'orientation privilégiée des gouvernements, non sans susciter au Sud comme au Nord des formes de contestations qui replacent la question de la subsistance, c'est-à-dire la manière de cultiver et de nous nourrir, comme un enjeu central.

## **1.1 Un portrait de l'agriculture canadienne et québécoise actuelle**

### **1.1.1 Le portrait agricole canadien**

Il existe aujourd'hui environ 190 000 exploitations agricoles<sup>1</sup> canadiennes selon le recensement de l'agriculture de 2021 du Canada<sup>2</sup>. Le recensement montre une tendance générale à la baisse du nombre d'exploitations agricoles canadiennes corrélée à un vieillissement des agriculteurs, qui sont principalement des hommes (52,5 %). Depuis le recensement de l'agriculture en 2016, l'âge moyen des exploitants agricoles canadiens a augmenté d'un an, pour atteindre 56 ans en 2021. Cette baisse du nombre d'exploitations agricoles ne s'explique pas seulement par le vieillissement des agriculteurs, elle est aussi liée à la logique de concentration du capital des exploitations agricoles. Ainsi, le recensement de l'agriculture de 2021 du Canada met en lumière une deuxième grande tendance, soit le regroupement d'entreprises dans l'industrie agricole et son corollaire, la tendance à la baisse des plus petites fermes. En effet, les exploitations agricoles générant des revenus agricoles de plus d'un million sont à la hausse tandis que celles générant des revenus de plus de deux millions constituent plus de la moitié des exploitations agricoles canadiennes.

La proportion d'exploitations figurant dans les deux catégories de ventes les plus élevées a augmenté, tandis que le nombre d'exploitations agricoles de plus petite taille

---

<sup>1</sup> Toutes les statistiques utilisées dans la prochaine section proviennent des données de Statistique Canada du dernier « Recensement de l'agriculture 2021 du Canada : Une histoire sur la transformation de l'industrie agricole et l'adaptabilité des exploitants agricoles canadiens » (Statistique Canada, 2022).

<sup>2</sup> Le Recensement de l'agriculture, qui a lieu tous les cinq ans, est un recensement de toutes les exploitations agricoles qui produisent des produits agricoles et déclarent leurs revenus ou des dépenses aux fins de l'impôt à l'Agence du revenu du Canada (ARC).

a diminué. En 2020, la proportion d'exploitations dont les ventes s'élevaient à 1 million de dollars et plus s'est établie à 9,9 %, en hausse par rapport à 7,2 % en 2015. Les exploitations agricoles ayant déclaré des ventes se chiffrent à au moins 2 millions de dollars représentaient 51,5 % des revenus d'exploitation totaux des exploitations agricoles, comparativement à 41,5 % en 2016 (Statistique Canada, 2022).

Le revenu médian du ménage de la population agricole était en 2015 d'environ 90 000\$ et d'environ 95 000\$ en 2020, un salaire moyen à relativiser avec le taux d'endettement, on le verra plus loin, très important dans la population agricole, notamment en raison du taux de plus en plus élevé d'adoption de la technologie dans les exploitations agricoles.

L'utilisation de la technologie est une autre tendance croissante dans l'industrie agricole, car elle accroît l'exactitude et l'efficacité des processus agricoles et aide les exploitations à rester concurrentielles sur le marché mondial. Parmi les exemples de technologies qui ont gagné en importance au cours de la période allant de 2015 à 2020 figurent les systèmes de direction par guidage automatique (+28,2 %) et la cartographie par système d'information géographique (+58,6 %) (Statistique Canada, 2022).

Cette industrie agricole canadienne où les fermes sont toujours plus grandes et plus technologiques va de pair avec les deux types d'exploitations agricoles dominantes au Canada, soit les exploitations de grandes cultures (d'oléagineux et de céréales) et les exploitations d'élevage (bovins de boucherie et de parcs d'engraissement). Ces deux types d'exploitation occupent aujourd'hui 82% de la superficie agricole totale canadienne. Le canola demeure toujours la principale culture produite au Canada parmi tous les types de foin et de grandes cultures, suivi par le blé de printemps. Le recensement de 2021 montre d'ailleurs une hausse de 8,1 % de la superficie en acres de canola par rapport au recensement de 2016. C'est également le cas de la culture de l'orge : « De 2016 à 2021, les exploitations agricoles au Canada ont déclaré une augmentation de 24,3 % de la superficie consacrée à la culture de l'orge » (Statistique Canada, 2022).

En ce qui a trait à l'élevage, la tendance est à l'augmentation du nombre d'animaux d'élevage par exploitation et par ailleurs la tendance à la baisse du nombre d'exploitations dans ce domaine. C'est le cas dans l'industrie du porc : « En 2021, on a dénombré 14,6 millions de porcs au Canada, en hausse par rapport à 14,1 millions en 2016. Bien que le nombre de porcs ait augmenté, le nombre d'exploitations agricoles ayant déclaré élever des porcs a diminué de 11,7 %, ce qui indique une concentration croissante au sein de l'industrie » (Statistique Canada, 2022). Ce phénomène de

concentration s'observe également pour les exploitations de poulets. Le nombre d'exploitations générant des revenus de plus de deux millions de dollars a augmenté de près de 28% comme l'indique le recensement 2021 : « Le nombre total de poulets au Canada a augmenté de 4,7 % par rapport au recensement précédent pour totaliser 152,3 millions de têtes en 2021, et ce, malgré une diminution du nombre d'exploitations agricoles ayant déclaré élever des poulets (-1,5 %). [...] Le nombre d'exploitations dont les ventes se chiffraient à au moins 2 millions de dollars a augmenté de 27,9 % » (Statistique Canada, 2022). Même constat dans l'industrie bovine : « En 2021, les exploitations agricoles au Canada ont déclaré 12,6 millions de bovins au total, en hausse par rapport à 12,5 millions en 2016 » (Statistique Canada, 2022). Le recensement fait aussi état de l'augmentation du nombre de vaches laitières, de bouvillons et de vaches de boucherie. Le tableau suivant fait état du nombre et de la proportion d'exploitations agricoles selon le type d'exploitation au Canada en 2021.

**Tableau 1.1 Nombre et proportion d'exploitations agricoles selon le type d'exploitation, Canada, 2021**

	2021	2021
	nombre	%
Bovins laitiers et production laitière	9 403	5,0
Bovins de boucherie et parcs d'engraissement	39 633	20,9
Élevage de porcs	3 016	1,6
Élevage de volailles et production d'œufs	5 296	2,8
Élevage de moutons et de chèvres	3 575	1,9
Autres types d'élevage	15 873	8,4
Culture d'oléagineux et de céréales	65 135	34,3
Culture de légumes et de melons	5 076	2,7
Culture de fruits et de noix	7 101	3,7
Culture en serre et en pépinière, et floriculture	5 256	2,8
Autres cultures agricoles	30 510	16,1
<b>Total</b>	<b>189 874</b>	<b>100,0</b>

**Source(s) :** Recensement de l'agriculture, 2021 ([3438](#)).

Un autre constat important que l'on peut tirer des données du recensement de l'agriculture de 2021 du Canada tient à la faible importance des pratiques agricoles se distinguant du modèle industriel. Dans ce paysage agricole productiviste, les pratiques agricoles durables comme les cultures biologiques, l'alimentation ou le pâturage hivernal dans les champs, le pâturage en rotation, l'enfouissement d'engrais vert, l'ensemencement de cultures de couverture d'hiver et le recours à des brise-vent ou des coupe-vent occupent en effet une place largement minoritaire, même si on peut noter une hausse des exploitations canadiennes en culture biologique. Le nombre d'exploitations qui ont déclaré produire des produits biologiques a en effet augmenté de plus de 30% par rapport à 2016. « En 2021, 5 658 exploitations agricoles ont déclaré cultiver des produits biologiques. En 2021, ces exploitations représentaient 3,0 % de l'ensemble des exploitations agricoles, comparativement à 2,2 % en 2016 » (Statistique Canada, 2022).

De la même façon, la proportion et le nombre d'exploitations agricoles ayant indiqué avoir recours à la vente directe a augmenté par rapport au recensement précédent, surtout chez les petites exploitations productrices de légumes, même si cela reste là encore une pratique minoritaire au regard de l'ensemble de l'agriculture canadienne. « En 2020, une proportion de 13,6 % des exploitations ont déclaré avoir recours à la vente directe, en hausse par rapport à 12,7 % en 2015 » (Statistique Canada, 2022). En 2021, près de la moitié des micros fermes (les exploitations dont les ventes sont inférieures à dix-mille dollars) déclaraient gagner, par les ventes directes, la majorité de leur revenu d'exploitation.

Soulignons enfin une dernière tendance au niveau de l'agriculture canadienne qui est celle de la croissance de l'industrie des cultures en serre qui a pour corollaire la baisse des cultures en champs. « Les exploitations agricoles canadiennes ont déclaré une augmentation de 23,2 % de la superficie totale de culture en serre par rapport à 2016. En revanche, la superficie totale consacrée à la culture de légumes de plein champ a légèrement diminué pour s'établir à 260 757 acres, en baisse par rapport à 270 294 acres en 2016. » (Statistique Canada, 2022). Ce constat appuie la place de plus en plus forte d'une agriculture technologique, de plus en plus hors terre.

### 1.1.2 Le portrait agricole québécois

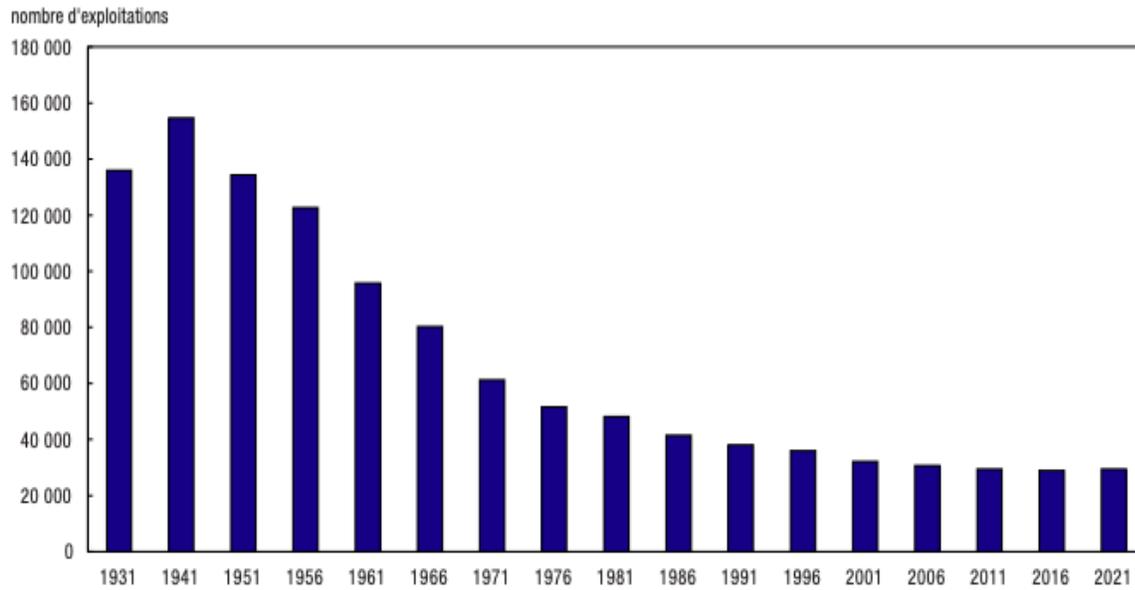
Les grandes tendances observées au niveau du Canada en ce qui concerne l'agriculture sont sensiblement les mêmes que l'on peut observer au Québec. Au Québec, le secteur de la production agricole regroupe 29 380 exploitations agricoles<sup>3</sup>, ce qui représente environ 16% de l'agriculture canadienne. Le Québec est la troisième province canadienne en importance par rapport à l'agriculture derrière l'Ontario (26%) et l'Alberta (21%). Comme au Canada, la province du Québec fait face à un vieillissement de la population agricole (les exploitants agricoles âgés de 55 ans et plus étaient le seul groupe ayant enregistré une croissance dans le dernier recensement) et à une baisse généralisée du nombre d'exploitations agricoles ainsi que de l'augmentation de la superficie moyenne de celles-ci. Comme le montre le tableau ci-dessous, depuis les années 1930, le nombre d'exploitations agricoles n'a cessé de diminuer, passant de près de 160 000 en 1941 à moins de 30 000 aujourd'hui. Il faut noter toutefois qu'exceptionnellement, entre le recensement de 2016 et celui de 2021, il y a eu une augmentation de 1,6% du nombre d'exploitations agricoles au Québec, en particulier des plus petites exploitations agricoles (moins de 52 hectares)<sup>4</sup>. « Cela représente 46,7 % des exploitations du Québec. Entre 2019 et 2022, l'augmentation du nombre d'entreprises a surtout été observée dans les secteurs de productions végétales (1 221 exploitations). De nouvelles exploitations maraîchères ont démarré leurs activités principalement en Montérégie ». (Lapointe et Bouhabila, 2023).

---

<sup>3</sup> Toutes les statistiques utilisées dans la section suivante proviennent des « Données sur les exploitations et les exploitants agricoles. Le Québec mène dans les productions laitière, acéricole, porcine ainsi que dans celle des fruits, petits fruits et des noix » (Statistique Canada, 2017) et des données du rapport « Un coup d'œil sur l'agriculture canadienne. Le Québec continue d'être le principal producteur d'érables, de bleuets, de canneberges, de vaches laitières et de porcs » écrit par Martin S-Beaulieu pour Statistique Canada dans le cadre de l'analyse du recensement de l'agriculture de 2021 du Canada (S-Beaulieu, 2022).

<sup>4</sup> La définition de ce qu'est une exploitation de petite taille ou de grande taille n'est pas sans poser problème. Dans les derniers recensements, c'est tantôt la production brute en dollars canadiens d'une exploitation qui nous informe s'il s'agit d'une micro, petite, moyenne ou grande exploitation, tantôt le nombre d'hectares.

**Tableau 1.2 Nombre d'exploitations agricoles, Québec, 1931 à 2021**



Sources : Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 1931 à 2021 (3438).

Excepté le dernier recensement où l'on observe donc une légère hausse du nombre de fermes, on constate plus généralement au Québec, comme au Canada, une diminution du nombre d'exploitations agricoles et une concentration des grandes exploitations dont le revenu annuel est plus de 500 000\$. « En 2021, les exploitations agricoles du Québec dont les revenus agricoles totaux s'élevaient à 1 million de dollars et plus représentaient 9,9 % de l'ensemble des exploitations de la province, mais étaient à l'origine de près des deux tiers (62,5 %) de tous les revenus agricoles » (S-Beaulieu, 2022, p. 2). Le tableau suivant montre que les fermes qui ont un revenu de plus de 500 000\$ sont majoritaires dans l'agriculture québécoise.

**Tableau 1.3 Répartition des revenus agricoles totaux et le nombre d'exploitations selon la distribution des revenus agricoles totaux, Québec, 2016 et 2021**

	Revenus agricoles totaux		Nombre d'exploitations	
	2016	2021	2016	2021
<b>Distribution des revenus agricoles totaux</b>	pourcentage			
Moins de 25 000 \$	0,8	0,5	27,6	29,0
25 000 \$ à 99 999 \$	3,5	2,7	23,9	22,1
100 000 \$ à 249 999 \$	7,2	5,5	16,1	14,9
250 000 \$ à 499 999 \$	13,9	10,1	14,1	12,3
500 000 \$ à 999 999 \$	20,7	18,6	11,1	11,8
1 000 000 \$ à 1 999 999 \$	16,6	19,0	4,6	6,1
2 000 000 \$ et plus	37,2	43,6	2,7	3,8
<b>Ensemble des exploitations</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Sources : Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 2016 et 2021 (3438).

Une autre tendance canadienne similaire au Québec concerne les principaux secteurs de production agricole. Ici aussi l'élevage industriel et la production de céréales et d'oléagineux à grande échelle représentent les deux productions agricoles dominantes. « L'élevage de vaches et de porcs ainsi que la production d'oléagineux et de céréales sont les deux productions les plus pratiquées constituant la majeure partie des revenus agricoles au Québec » (S-Beaulieu, 2022, p. 3). En effet, la production laitière est la principale production animale au Québec tandis que la culture du maïs-grain arrive au premier rang parmi les productions végétales. Le recensement de l'agriculture du Canada montrait que le maïs-grain, le soja et l'avoine étaient les principales grandes cultures en termes de superficies déclarées au Québec, un constat qui n'a pas changé depuis 2016. « Le Québec a rapporté la deuxième superficie en importance consacrée au maïs-grain au Canada, derrière l'Ontario » (Statistique Canada, 2017). En ce qui a trait à l'élevage, la province continue d'être le chef de file au Canada en ce qui concerne le nombre de vaches laitières et détient 36,4 % du nombre total de vaches laitières élevées au Canada en plus d'être un leader dans la technologie de traite robotisée. Le Québec est aussi la province comptant le plus grand nombre de porcs au Canada. Les exploitants agricoles québécois ont en effet déclaré un nombre plus élevé de porcs (29,6%) que toute autre province, suivi de près par l'Ontario (27,9 %) et le Manitoba (23,7 %). Le tableau suivant fait état du pourcentage accordé aux types d'exploitations agricoles au Québec.

**Tableau 1.4 Répartition des revenus agricoles totaux et le nombre d'exploitations selon le type d'exploitation agricole, Québec, 2021**

	<b>Revenus agricoles totaux</b>	<b>Nombre d'exploitations</b>
	pourcentage	
Élevage de bovins laitiers et production laitière	24,5	15,1
Élevage de bovins de boucherie et parcs d'engraissement	4,8	8,2
Élevage de porcs	15,7	4,3
Élevage de volailles et production d'œufs	13,1	3,1
Moutons et chèvres	0,8	2,1
Autres types d'élevage	2,0	6,1
Culture de plantes oléagineuses et de céréales	13,5	17,6
Culture de légumes et de melons	8,1	4,2
Culture de fruits et de noix	4,2	5,0
Culture en serre et en pépinière et floriculture	6,4	4,1
Autres cultures agricoles	7,0	30,3
<b>Total</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Source : Statistique Canada, Recensement de l'agriculture, 2021 (3438).

Parmi les traits distinctifs de l'agriculture québécoise, le Québec continue d'être le principal producteur d'érables, de bleuets et de canneberges. « Le nombre d'entailles d'érable a plus que doublé depuis 1921 pour atteindre 42,5 millions d'entailles en 2016. La province a exporté pour plus de 568,9 millions de dollars de sucre et sirop d'érable en 2021. En 2021, le Québec comptait 91,3 % des exploitations agricoles canadiennes classées dans la catégorie des exploitations productrices de sirop d'érable et d'autres produits de l'érable » (S-Beaulieu, 2022). L'industrie de la canneberge et des bleuets est aussi en développement au Québec. Le nombre d'acres consacrés à la culture de la canneberge est en hausse depuis 2016. La superficie dédiée à la culture des bleuets a suivi une trajectoire similaire et a également continué d'augmenter au Québec pour représenter aujourd'hui environ 80 000 acres. La superficie en canneberges quant à elle a augmenté de plus du tiers depuis 2011.

Une autre spécificité québécoise concerne la tendance à la hausse des productions biologiques. Comme c'était le cas lors du recensement précédent en 2016, le Québec est la province canadienne où les exploitants agricoles ont le plus déclaré pratiquer une production biologique. « En 2021, 2 474 exploitations ont déclaré une production biologique. Ce nombre est près de 2,5 fois plus élevé que celui de la deuxième province en importance à ce chapitre ». (S-Beaulieu, 2022, p. 4). Selon

les données du MAPAQ, le Québec est « la province qui a la plus grande part de fermes biologiques sur son territoire, soit 8 %. Cette proportion a presque doublé par rapport aux données du recensement de 2016 » (Keable, 2023). Outre la culture biologique, le taux de ventes directes est également plus élevé au Québec qu’au Canada. « En 2020, plus du cinquième des exploitations (20,9 %) au Québec ont déclaré avoir recours à la vente directe, en hausse par rapport au 18,9 % enregistré en 2015 ». (S-Beaulieu, 2022, p. 4).

En résumé, l’étude des données des recensements de l’agriculture de 2016 et de 2021 donne à voir un portrait clair du poids écrasant du modèle agricole industriel productiviste en agriculture. Le modèle agricole industriel productiviste basé sur l’élevage et la monoculture est aujourd’hui la norme au Québec, au Canada et bien au-delà. Au Québec comme au Canada, les exploitations agricoles sont de plus en plus grandes, les principales productions concernent l’élevage de vaches, bœufs, porcs et poulets et la culture de céréales comme le canola, l’orge, le blé et le maïs-grains OGM. Les statistiques mettent aussi en lumière une agriculture moderne fortement dépendante des technologies, menant comme nous aurons l’occasion d’y revenir à une perte de savoir-faire et engendrant des pratiques non soutenables ainsi qu’une dévalorisation des cultures et des produits locaux agricoles existants.

## **1.2 Un retour historique sur le modèle agricole productiviste au Québec**

Le modèle productiviste qui définit aujourd’hui pour l’essentiel l’agriculture canadienne et québécoise est le fruit d’un processus socio-historique sur lequel il est essentiel de revenir pour mieux contextualiser et mettre en perspective ce modèle. En nous inspirant de la théorie des régimes alimentaires (Food Regim Analysis) développée par les sociologues Harriet Friedmann et Philip McMichael (1989), nous distinguerons trois grandes périodes historiques dans le déploiement du modèle agricole industriel. Comme nous allons le voir et comme le montrent Friedmann et McMichael, le développement du monde agricole est indissociable de celui de l’économie mondiale capitaliste.

### **1.2.1 L’essor du modèle productiviste agricole de l’Après-guerre**

Impulsée par l’hégémonie des États-Unis, la volonté politique de faire de l’agriculture une industrie s’est affirmée partout en Occident à l’issue de la Première Guerre mondiale pour devenir à la suite

de la Seconde Guerre mondiale le modèle dominant aussi bien aux États-Unis, en France, qu'au Canada, dans le but de fournir à la population des denrées alimentaires en quantité suffisante, à des prix abordables. Il s'agit d'une période qui correspond à l'essor du « régime alimentaire industrialo-mercantile » (Friedmann et McMichael, 1989), une période correspondant au développement et à la « consolidation du modèle productiviste en agriculture » (Nantel, 2015, p.29). Basée notamment sur « la motorisation, la grande mécanisation, la fertilisation minérale, la sélection et la spécialisation » (Mazoyer et al., 1997, p. 377), cette révolution industrielle de l'agriculture qui « devait permettre aux hommes de s'accomplir en s'arrachant à la terre » (Deléage, 2013a, p. 39) ne prend toute son ampleur qu'à compter des années 1960 :

C'est véritablement à partir des années 1960 que l'on assiste à la mise en œuvre du productivisme, c'est-à-dire à la rationalisation technico-économique de l'activité agricole, la rationalisation de l'activité agricole qui s'affranchit ainsi progressivement de ses limites sociales et symboliques anciennes. C'est dans cet esprit qu'un modèle dominant a été peu à peu élaboré pour se structurer autour de trois éléments : l'idéologie du progrès technique, la division du travail et la spécialisation de l'activité agricole (Deléage, 2013a, p. 39).

Cette industrialisation de l'agriculture, soulignent Marcel Mazoyer et Laurence Roudart dans leur ouvrage *Histoire des agricultures du monde*, s'est très vite répandue dans la plupart des pays occidentaux, pour devenir progressivement la norme : « Amorcée dès la première moitié du 20<sup>ème</sup> siècle, la deuxième révolution agricole a gagné, en quelques décennies seulement, après la Seconde Guerre mondiale, l'ensemble des pays développés et quelques secteurs limités des pays en développement. Elle a donc été beaucoup plus rapide que les révolutions agricoles précédentes qui avaient mis plusieurs siècles à se développer » (Mazoyer et al., 1997, p. 378).

C'est ce modèle qui gagne ainsi aussi progressivement le Québec. La chercheuse en développement régional Chantale Doucet rappelle que dès les années 1900, l'agriculture marchande commence à prendre forme dans le paysage agricole québécois, laissant derrière elle le modèle de la ferme familiale tournée vers l'autoconsommation. À partir des années 1960, l'agriculture commerciale et industrielle devient alors prédominante par rapport à l'agriculture de subsistance transformant dans le même mouvement les « cultivateurs » en « producteurs agricoles<sup>5</sup> », transformation que consacre

---

<sup>5</sup> En 1924, l'association syndicale qui représente les agriculteurs au Québec se nomme l'Union catholique des cultivateurs (UCC) et devient, de 1972 à aujourd'hui, l'Union des producteurs agricoles (UPA).

la naissance en 1972 de l'Union des producteurs agricoles (UPA). Chantale Doucet parle ainsi d'un basculement du Québec vers un système agricole productiviste : « D'un modèle axé sur l'autosuffisance des familles agricoles et des collectivités rurales, l'agriculture québécoise a basculé, en quelques années, vers une agriculture plus intensive soutenue par le contexte économique, démographique et un large consensus social » (Doucet, 2020, p. 13). De fait, l'urbanisation, comme l'explique également Lyne Nantel, chercheuse à l'Institut de recherche et informations socio-économiques (IRIS), renforce ce basculement : « L'urbanisation accentue donc le développement de l'agriculture de marché – destinée à nourrir ceux qui ne produisent pas leur nourriture –, qui prend peu à peu le pas sur l'agriculture vivrière ». (Nantel, 2015, p. 29). C'est de concert avec le développement de la société de consommation que s'est ainsi consolidée une « agriculture industrielle productiviste », totalement intriquée au « temps du capital » (Angus, 2018, p. 137). Chantal Doucet explique que les fermes québécoises ont en effet pu se moderniser et intégrer l'agriculture de marché notamment avec le crédit à la consommation à court et à moyen terme. Le processus d'extension de la sphère marchande à l'agriculture s'accompagne alors, au Québec comme ailleurs, d'un « mouvement de spécialisation, de mécanisation et de motorisation » (Dupont, 2009, p. 79) des fermes québécoises que les pouvoirs publics soutiennent aussi par différents programmes d'aides et de subventions. Le professeur en économie politique Michel Morisset parle d'une transition sans grande résistance vers l'agriculture spécialisée, dépendante des prix fluctuants d'une seule production : « Entre 1956 et 1971, la moitié des fermes du Québec disparaissent, le nombre passant de 120 000 à 61 000. On pourra croire que cet exode rural fut accompagné de mouvements importants de résistance, mais ce n'est pas le cas » (Morisset, 2018, p. 15-16).

L'industrialisation de l'agriculture et l'urbanisation des modes de vie dans l'ensemble des pays occidentaux conduisent ainsi progressivement à l'effondrement de l'agriculture de subsistance et de la culture paysanne. Dès 1967, le sociologue Henri Mendras présentait arriver la « fin des paysans », pour reprendre le titre de son célèbre ouvrage (Mendras, 1992 [1967]). « Les événements m'ont donné raison : en une génération, la France a vu disparaître une civilisation millénaire, constitutive d'elle-même », pouvait-il écrire en 1984, lors de la réédition de son livre (Mendras cité par Gautier, 2022). De fait, le nombre de fermes a drastiquement réduit dans la seconde moitié du 20<sup>ème</sup> siècle dans l'ensemble des pays industriels. Le sociologue Philip

McMichael parlera quant à lui à propos de cette disparition des paysans du phénomène de « Depeasantisation » (McMichael, 2012). Reprenant ce constat d'une époque marquée par la fin de la civilisation paysanne, les sociologues Pierre Bitoun et Yves Dupont expliquent qu'en choisissant de faire de l'agriculture productiviste la norme, nos sociétés industrielles ont ainsi fait le *sacrifice des paysans* « soit par *liquidation* pure et simple, soit par *absorption/soumission* à une logique qui leur est, au moins au départ, étrangère » (Bitoun et Dupont, 2016, p.34), celle de l'accumulation du capital. Estelle Deléage montre elle aussi dans ses recherches comment le déploiement du capitalisme industriel a depuis plus d'un siècle contribué à *assassiner* les paysans (Deléage, 2013b, p.9).

Cette industrialisation de l'agriculture se poursuit et s'intensifie dans les années 1970-1980. Indissociable de ce que l'on appelle la « révolution verte », la modernisation productiviste passe par « l'utilisation massive d'énergie fossile, d'engrais synthétiques, de pesticides, de machines ou autres techniques destinées à accroître les rendements » (Prével, 2008, p. 115). Durant cette période, l'agriculture devient de plus en plus « extractive », c'est-à-dire qu'elle suit une logique d'exploitation industrielle de plus en plus intensive des humains et de la nature. Comme le souligne le sociologue David Dupont, « les fermes s'industrialisent et se spécialisent davantage et deviennent généralement plus grosses, voire plus polluantes, comme c'est le cas, au Québec, de certaines des méga-porcheries » (Dupont, 2009, p. 197) qui pratiquent l'élevage industriel et l'agriculture intensive. C'est durant ces années que les grandes cultures et la sectorisation s'affirment au Québec: « Les producteurs de lait de consommation, les œufs, la volaille, les fruits et les légumes, et plus tard, le porc, le maïs, le soya font leur apparition » (Morisset, 2018, p.16.) Les fermes ou « ce qu'il est convenu d'appeler l'« entreprise agricole » » (Nantel, 2015, p. 36) deviennent ainsi progressivement des usines (Prével, 2007) et les agriculteurs des salariés au service des logiques du marché, notamment avec l'apparition de l'agriculture entrepreneuriale dès les années 1970 et du travail à forfait qui concourt à la prolétarianisation du métier d'agriculteur :

Ce type de contrat de production, dit « à forfait », signifie que les agriculteurs ou éleveurs fournissent la main-d'œuvre et les infrastructures, alors que la grande entreprise, qui achète la production et fournit les intrants dans de nombreux cas, détient un droit de propriété sur les cultures ou les bêtes. L'agriculteur ou l'éleveur est payé selon le nombre d'unités produites suivant un tarif convenu à l'avance auquel il doit se conformer (Nantel, 2015, p. 38).

L'imposition de ce modèle professionnel productiviste et de ce type d'organisation de la production, tournée vers la spécialisation, la surproduction et l'industrialisation, limite l'accès à la profession d'agriculteurs et empêche l'existence et la pérennité des petites fermes, tout en contribuant à limiter la diversité de la production. Le phénomène de professionnalisation de l'agriculture limite en effet le nombre des petites fermes, ce processus s'effectuant « par l'exclusion de certaines catégories d'exploitants définis sur la base de leur altérité (petites surfaces, pluriactifs, produisant trop peu de ventes, etc.) » (Abergel et Francoeur, 2020, p.17). Ce phénomène contribue à la concentration des exploitations agricoles : « Les plus grosses rachètent ainsi les petites, un phénomène de concentration qui caractérise l'agriculture productiviste » (Doucet, 2020, p. 26-27). Cette logique de concentration va de pair avec une logique d'intégration des exploitants agricoles à la chaîne agroalimentaire :

« L'organisation spécialisée de la production a en effet permis l'intégration verticale des secteurs – l'approvisionnement en intrants (semences, moulées, fertilisants, pesticides et machinerie) – et des secteurs en aval – la transformation (en accordant la priorité d'achat à celles et ceux qui produisent) et la distribution. Lorsque les agriculteurs et les agricultrices ne pratiquent qu'une seule activité spécialisée, il est en effet plus simple de les intégrer à une chaîne de production dont ils ne deviennent qu'un maillon ». (Nantel, 2015, p. 37).

Ce renforcement de l'agriculture productiviste et de ce « régime alimentaire industrialo-mercantile » pousse ainsi en définitive les producteurs à grossir leur entreprise, à se spécialiser et à se soumettre aux lois de la concurrence et du marché international. Afin d'accompagner les producteurs agricoles dans cette agriculture de plus en plus mondialisée qui répond aux besoins du marché, nous allons le voir, les grandes coopératives agricoles deviennent centrales sur la scène du développement agricole international.

### **1.2.2 La globalisation et la financiarisation de l'agriculture**

À partir des années 1980, les principes de la mondialisation et de la globalisation économique qui visent la croissance des exportations agroalimentaires à l'échelle internationale influencent directement l'agriculture partout dans le monde. Cette période de changements politiques et commerciaux correspond au passage du régime alimentaire que Friedmann et McMichael qualifient de « néolibéral » (Friedmann et McMichael, 1989), et dont l'une des caractéristiques

centrales est la financiarisation de l'économie et la subordination des activités agricoles et alimentaires à cette fin.

Nous entendons par financiarisation de l'économie le déploiement d'un nouveau cadre macroéconomique de régulation qui a été mis en place à partir des années 1980, caractérisé par la prédominance des actifs, pratiques, institutions et acteurs financiers dans le développement actuel des économies capitalistes avancées. Ce cadre a été implanté à la suite du démantèlement progressif des institutions et dispositifs d'inspiration keynésienne qui avaient été chargés de maîtriser les conditions du développement économique et de limiter l'emprise des logiques spéculatives sur la vie économique des sociétés. Ce démantèlement s'est concrétisé par des vagues de déréglementation du secteur financier et bancaire qui ont eu cours dès la fin des années 1970, et qui ont permis aux marchés financiers de constituer le cœur d'un régime d'accumulation à dominante financière. (L'Italien, 2013, p. 1).

Dans le secteur agroalimentaire, cette ère néolibérale est marquée par la libéralisation des politiques agricoles et l'intégration des productions agricoles dans l'économie de marché, une dynamique impulsée par des acteurs économiques puissants, les multinationales, de concert avec les États qui ont mis en place de nombreux traités commerciaux et de libre-échange ayant permis de modifier la protection des produits agricoles sur le marché globalisé. « L'idée est de relâcher les freins institutionnels qui pourraient nuire à la compétitivité », résume Lyne Nantel (2015, p. 59). Ces accords commerciaux et politiques, autorisant en effet de moins en moins d'exceptions dans le secteur agricole, favorisent à l'échelle globale le commerce international des produits alimentaires et agricoles. De fait, ces ententes commerciales à l'échelle des pays sont « conçues pour donner au domaine agricole et au secteur agroalimentaire des conditions de développement optimales » (L'Italien, 2013, p. 8).

Ce virage néolibéral, qui s'est effectué tout autant en Amérique du Nord qu'en Europe, s'est consolidé à travers de multiples ententes qui ont suivi la création, en 1947, du GATT (General Agreement on Tariffs and Trade – Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce) qui visait l'harmonisation des politiques douanières de vingt-trois pays signataires, dont le Canada. Le GATT s'est affiné à l'occasion de huit cycles de négociations internationales (dont le dernier l'Uruguay Round (1986-1995)) menant, en 1995, à la création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) qui s'occupe toujours à l'heure actuelle des règles régissant le commerce international entre les pays. En Amérique du Nord, l'Accord de libre-échange nord-américain (ALÉNA) entré en vigueur en 1994 a été central dans la libéralisation des échanges commerciaux. Cet accord visait à

éliminer la majorité des formes de barrières possibles pouvant nuire aux échanges économiques et aux investissements instituant une zone de libre-échange entre le Canada, les États-Unis et le Mexique. Aujourd'hui l'ALÉNA est remplacé par l'Accord Canada-États-Unis-Mexique (ACÉUM) tout en poursuivant le même impératif de libéralisation du commerce international. Conclu en 2014 entre l'Union européenne et le Canada et entré en vigueur en 2017, l'Accord économique et commercial global (AECG), plus connu sous le nom de Comprehensive Economic and Trade Agreement (CETA), est également un traité de libre-échange entre l'Europe et le Canada central dans la libéralisation des échanges économiques, et en particulier en ce qui concerne les produits agroalimentaires.

Au Québec, après s'être longtemps opposée à ces différents accords économiques internationaux, l'Union des producteurs agricoles s'est progressivement ralliée au modèle productiviste globalisé ainsi que le souligne Chantale Doucet : « Après avoir milité contre le libre-échange, l'UPA s'est ralliée au modèle axé sur les marchés d'exportation » (Doucet, 2020, p. 21). En valorisant des orientations économiques et politiques néolibérales, l'UPA et les gouvernements québécois successifs ont ainsi mis en place des législations faisant obstacle aux formes d'alternativité agricole. La tendance est plutôt à la concentration, à l'uniformisation et à la standardisation des exploitations et des productions agricoles pour notamment rencontrer les normes industrielles de salubrité et de sécurité alimentaire internationale. Aujourd'hui, les exportations agroalimentaires canadiennes sont colossales comme en témoigne cet aperçu de l'industrie agroalimentaire canadienne 2024 :

« Le Canada se classe au huitième rang des plus grands exportateurs de produits agroalimentaires et de produits de la mer au monde, derrière les États-Unis, le Brésil, les Pays-Bas, l'Allemagne, la Chine, la France et l'Espagne, et a exporté ses produits dans plus de 200 pays en 2023. Les États-Unis sont le principal partenaire commercial du Canada, représentant près de 60 % de toutes nos exportations agroalimentaires et plus de la moitié de nos importations. La Chine est le deuxième marché d'exportation de produits agroalimentaires et de produits de la mer du Canada depuis 2012. Nos exportations ont augmenté de 112 % depuis » (Gouvernement du Canada, 2024a).

Les sociologues François Purseigle, Genevière Nguyen et Pierre Blanc parlent à cet égard de l'avènement d'un « nouveau capitalisme agricole », ayant contribué à donner naissance à une agriculture de firme plutôt que de ferme (Purseigle et al., 2017) : « Il s'agit ici de rendre compte du fait que la production agricole n'est plus l'apanage des seuls agriculteurs au sens communément

admis de « chef d'exploitation » (Purseigle et Hervieu, 2022, p. 9). Pour les sociologues, parallèlement aux processus de dérèglementation néolibérale et de concentration de la propriété et des capitaux en agroalimentaire, « apparaissent des agricultures financières et marchandes sans « agriculteurs » à proprement parler » (Purseigle et Hervieu, 2022, p. 9), parce qu'elles ne se placent plus dans un horizon familial et qu'elles n'ont plus de vocation patrimoniale ou une visée de préservation des milieux de vie. Cette agriculture financiarisée est gérée par une poignée d'acteurs économiques à l'échelle mondiale, qui, en amenant les agricultures à se concurrencer entre elles, espère obtenir toujours des gains économiques et maintenir le modèle économique capitaliste industriel en place. Ian Angus illustre bien la logique de l'agriculture globalisée et financiarisée de notre époque, en citant les propos critiques du philosophe Richard Lewontin : « L'agriculture n'a pas pour vocation de produire de la nourriture, mais de générer des profits. Les aliments n'en sont qu'un effet secondaire » (Lewontin, cité par Angus, 2018, p.187). La mondialisation et la globalisation économique font ainsi de l'agriculture et de l'alimentation des marchandises comme les autres<sup>6</sup>. « La production agricole s'effectue en fonction des marchés et non de besoins alimentaires » (Nantel, 2015, p. 61).

À partir de cette période, l'agriculture est ainsi affectée par des processus d'abstraction généralisée qui transcendent la singularité des territoires et qui participent selon l'économiste Sylvain Charlebois à la constitution d'un « nouvel ordre agroalimentaire mondial » et à une « géopolitique alimentaire » (Charlebois, 2023, p. 19 et 23). Comme l'expliquent les sociologues Bertrand Hervieu et François Purseigle :

« La production agricole connaît au début du XXI<sup>e</sup> siècle une mobilité des capitaux, des productions et des hommes sans précédent. La délocalisation des productions est devenue une réalité agricole : la circulation de la main-d'œuvre est croissante; la fluidité des transferts de capitaux entre ce secteur et les autres n'a jamais été aussi grande » (Hervieu et Purseigle, 2013, p. 270).

Des multinationales de l'agroalimentaire qui envisagent « le monde, ou des parties du monde, comme un espace où peuvent se déployer leurs activités commerciales » (Dupont, 2009, p.182), tout en offrant aux producteurs les paquets techniques (semences, engrais, pesticides) ciblés pour

---

<sup>6</sup> Pour un regard critique sur cette marchandisation de l'alimentation, voir l'ouvrage de Julia Csergo, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?*, Paris, Menu Fretin, 2016.

leurs types d'exploitations agricoles. L'industrie agroalimentaire mondiale est en effet actuellement dominée par une quarantaine de firmes multinationales (Rastoin, 2008), telles que Cargill, Nestlé, Unilever, Danone, Lactalis, Parmalat, Kraft, Bonduelle, etc.

Au Québec, c'est la Coop fédérée, la plus importante firme multinationale de l'agroalimentaire canadienne, qui est le leader dans le domaine de l'agroalimentaire industriel depuis plus de cent ans<sup>7</sup>. Elle constitue un ensemble de plusieurs entreprises qui sont regroupées sous une direction unique (Sollio Groupe Coopératif) et exercent une influence importante, voire omnipotente, dans le secteur de l'agro-industrie québécois, canadien et mondial. Dans le secteur laitier, c'est la coopérative Agropur, la coopérative Nutrinor et l'entreprise multinationale Saputo qui fixent notamment les prix du lait et tirent des bénéfices sur le marché de la transformation de produits laitiers (Morneau, 2023) au détriment des producteurs laitiers eux-mêmes et des laiteries artisanales souvent incapables de faire face à la concurrence industrielle (Ménard, 2023). Comme l'explique David Dupont : « Les grandes entreprises forment désormais, dans bien des cas, le seul canal d'écoulement des produits animaux et végétaux résultant du travail quotidien de millions d'agriculteurs disséminés un peu partout sur la planète » (Dupont, 2009, p. 196). Ces grandes organisations transnationales, autrement dit ces « agro pouvoirs mondiaux » (Charlebois, 2023, p. 85), sont en effet responsables de la production, de la transformation, de la circulation des aliments et de la vente de produits agricoles. Pour Dupont, cette intégration de l'agriculture à l'économie de marché fait en sorte qu'il y a aujourd'hui une réduction constante des choix qui s'offrent aux agriculteurs en termes de réseau et de manières de faire (Dupont, 2009, p. 11). Dans son dernier ouvrage, Estelle Deléage montre à cet égard que l'on assiste aujourd'hui au « triomphe d'un modèle unique de production qui se déploie grâce à la diffusion de la logique industrielle à l'ensemble des agricultures du monde » (Deléage, 2023, p. 10).

---

<sup>7</sup> La Coop fédérée, qui existe depuis 1922, est une importante confédération de coopératives qui notamment accompagne, conseille, achète (des grains, du porc, de la volaille, du lait, du bois, etc.) et vend (des semences, des intrants agricoles, de la machinerie, des conseils agronomiques, etc.) aux producteurs agricoles qui pratiquent une agriculture de marché. Depuis 2022, La Coop fédérée est devenue *Sollio Groupe Coopératif* et il s'agit de la plus grande coopérative agricole spécialisée dans l'agroalimentaire industrielle au Canada.

### 1.2.3 L'agriculture industrielle productiviste face à l'anthropocène

Prédominant aujourd'hui au Québec comme à l'international, ce régime agricole et alimentaire productiviste néolibéral nous fait entrer dans une ère d'instabilité, marquée notamment par le dérèglement climatique. Nous pourrions évoquer à cet égard l'avènement d'un nouveau régime alimentaire, celui de l'anthropocène, cette nouvelle ère marquée par la dégradation accélérée des écosystèmes liée aux activités humaines (voir Larrère, 2018; Magny, 2019). L'Anthropocène, comme le définissent les historiens Christophe Bonneuil et Jean-Baptiste Fressoz se « caractérise [...] par le fait que l'empreinte humaine sur l'environnement planétaire est devenue si vaste et intense qu'elle rivalise avec certaines des grandes forces de la Nature en termes d'impact sur le système terre » (Bonneuil et Fressoz, 2013, p. 18). Indissociable de cette nouvelle ère, l'agriculture industrielle productiviste apparaît aussi plus particulièrement liée à ce que Donna Haraway et d'autres anthropologues ont nommé le « plantationocène » (Haraway et al., 2015), caractérisé par l'exploitation et l'homogénéisation de la nature et des cultures, à travers les grandes plantations, dans le régime colonial des débuts du capitalisme. Le système des plantations issu des empires coloniaux a servi de modèle sur lequel se basent les monocultures industrielles propres à l'agriculture industrielle au niveau global et local. Selon Bonneuil, c'est le métabolisme même de l'agriculture qui s'est en définitive transformé avec la modernisation agricole et l'intensification de la production, passant d'un « métabolisme organique » à un « métabolisme fossile », où le recours au pétrole, aux engrais et aux pesticides est devenu progressivement la norme :

Ces mutations productives, organisationnelles et symboliques s'accompagnent d'altérations matérielles des milieux et des métabolismes (jusqu'aux cycles bio-géochimiques). L'agriculture « moderne » opère ainsi un « coup d'État biologique » en redistribuant quels êtres sont autorisés à survivre sur le territoire, et s'insère dans un métabolisme fossile plutôt que dans un métabolisme organique (Bonneuil, 2021, p.1).

Marqué par un rapport à la nature toujours plus chimique et extractiviste (Abraham et Murray, 2015), le modèle agricole industriel et productiviste, avec notamment l'intensification de l'élevage industriel et l'utilisation massive d'engrais et de fertilisants dans les monocultures cultivées partout dans le monde, « a indiscutablement une responsabilité dans l'émergence de l'Anthropocène » (Valiorgue, 2020a). L'agriculture industrielle est en effet considérée comme l'un des secteurs les plus impliqués et concernés aujourd'hui dans la crise climatique ou dans ce que le sociologue Bruno Latour nomme le « nouveau régime climatique » (Latour, 2015). Elle exploite plus du tiers

de la surface des continents, pour une production agricole mondiale qui a triplé depuis 1970 (Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES, 2019)). Cette agriculture intensive représente à cet égard une source importante d'émissions de gaz à effet de serre (GES) responsables de l'augmentation des températures et des changements climatiques (Tordjman, 2021). Au Québec, selon le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC), l'agriculture constitue le troisième secteur le plus émetteur de gaz à effet de serre (GES) derrière les transports et l'industrie (MELCC, 2019), des secteurs par ailleurs tout à fait liés à l'agriculture industrielle sachant que les aliments des Canadiens et des Canadiennes parcourent en moyenne 2 500 kilomètres avant d'être consommés (Équiterre, 2022).

Dans le but de répondre à une logique qui consiste moins à nourrir les communautés locales avec des aliments de qualité adaptés à celles-ci et à leur territoire, mais plutôt à « produire pour produire » (Deléage, 2013a, p. 39), l'agriculture industrielle productiviste se caractérise ainsi par « le fait qu'elle ne se soucie pas des conséquences que peuvent occasionner ses pratiques » (Prével, 2008, p. 115). Les sociologues Bitoun et Dupont expliquent que « la plupart des conséquences négatives du productivisme n'ont pas été véritablement anticipées ou pensées, [au regard de] ce qu'on appelle aujourd'hui le développement local, durable ou soutenable, voire la transition énergétique » (Bitoun et Dupont, 2016, p. 26). L'agriculture industrielle entretient autrement dit un rapport insoutenable avec le système terrestre en ne lui reconnaissant pas « de limites écologiques substantielles et réelles » (Pineault, 2018, p. 23), constituant une menace pour l'habitabilité même de la Terre et mettant en péril l'avenir de l'agriculture elle-même. Pour Bertrand Valiorgue, il est de fait incontestable que « les dynamiques de nos systèmes alimentaires détruisent [...] les conditions mêmes de l'agriculture » (Valiorgue, 2020b, p.18). Le scénario climatique 2050 élaboré par des chercheurs du Centre de Recherche en économie de l'Environnement, de l'Agroalimentaire, des Transports et de l'Énergie montre ainsi que les changements climatiques entraîneront des modifications et fragiliseront considérablement les conditions de production agricole partout en Amérique du Nord, et notamment dans les régions agricoles du sud du Québec :

Les scénarios climatiques pour le sud du Québec prévoient un réchauffement des températures à l'horizon 2050, qui sera plus important en hiver (+2,5 à +3,8°C) qu'en

été (+1,9 à +3,0°C). [...] Un autre impact des changements climatiques sera l'augmentation de l'intensité et de la fréquence de certains événements climatiques extrêmes (vents, orages, températures extrêmes, verglas, etc.) et une plus grande vulnérabilité aux ravageurs en raison des dommages causés par ces événements extrêmes (Rondeau, 2007; Ouranos, 2010). (Tamini, Clerson, Doyon, Debailleul, 2014, p.2-3).

En plus d'être destructeur du vivant et des conditions mêmes d'habitabilité de la planète, le modèle agroalimentaire industriel engendre aussi d'importantes inégalités sociales et climatiques à l'échelle de la planète. L'ère de l'anthropocène met plus que jamais en lumière et accentue l'explosion vertigineuse des inégalités entre les pays consommateurs du Nord et les pays du Sud ainsi qu'entre les plus riches et les plus pauvres du monde. Alors que de nombreux humains de différents pays n'ont pas à l'heure actuelle les moyens d'une existence décente et souffrent d'insécurité alimentaire ou climatique, d'autres, comme les plus grandes fortunes du monde (Morena, 2023), poursuivent leurs modes de vie consuméristes et de surabondance tout en prônant le verdissement du capitalisme et le maintien d'une agriculture globalisée. En définitive, le modèle agricole industriel apparaît étroitement lié à ce basculement constitutif de l'anthropocène, générant tout un ensemble de conséquences et de méfaits. Ces méfaits, comme nous allons maintenant le voir, sont multiformes, de nature à la fois sociaux, écologiques mais aussi politiques.

### **1.3 Les méfaits socio-économiques, écologiques et politiques**

Le modèle agricole et alimentaire industriel et productiviste, comme l'ont mis en évidence de nombreuses voix critiques, est à la source de nombreux méfaits, ce que l'on peut aussi appeler ses externalités négatives. D'abord sociaux, les méfaits de ce modèle concernent l'endettement des producteurs et des productrices, le taux de suicide très élevé dans la population agricole ainsi que la perte de sens qu'engendre le travail agricole industrialisé. Ensuite écologiques, les méfaits s'articulent ici autour de trois axes : la perte de biodiversité, l'appauvrissement des sols et les maladies et pollutions liées aux pesticides et à l'élevage industriel. Enfin politiques, les méfaits concernent aussi les formes de perte d'autonomie chez les agriculteurs et les agricultrices, notamment en termes de savoir-faire alternatif, de perte d'accès à la terre agricole et de représentation syndicale unique.

### **1.3.1 Les méfaits socio-économiques**

#### **1.3.1.1 L'endettement et la précarité des agriculteurs et des agricultrices**

Le premier méfait socio-économique d'envergure du modèle productiviste concerne le taux d'endettement des agriculteurs et des agricultrices qui ne cesse d'augmenter (Nantel, 2015, p. 39). Une situation économique qui nuit en particulier à la qualité de vie des agriculteurs et des agricultrices, mais aussi à l'installation d'une relève agricole. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) explique que la valeur moyenne des fermes est à la hausse, mais que l'endettement des fermes québécoises s'accroît également en fonction de leur taille (Boudreau, 2023).

Au Québec, en 2021, la valeur moyenne d'une ferme était de 3,7 millions de dollars, le double d'il y a dix ans.

En contrepartie, la dette moyenne par ferme a franchi le seuil de 1 M\$ en 2021 et représente 29 % en proportion de l'actif. Cette valeur totale est largement compromise par le taux d'endettement de ces grandes exploitations comme celles dans les secteurs sous gestion de l'offre ainsi que celles dans les cultures de pommes de terre, de céréales et d'oléagineux qui valent le plus en moyenne au Québec (Boudreau, 2023, p. 1).

D'une manière générale, les petites fermes sont moins endettées que les plus grandes, sans pour autant y échapper : « La structure financière des fermes varie selon leur taille. Ainsi, parmi les fermes dont le revenu brut se situe entre 25 000 \$ et 99 999 \$, le taux d'endettement s'établissait en moyenne à 12 % en 2021. À l'opposé, il atteignait en moyenne 36 % parmi les fermes générant des revenus annuels de 1 M\$ et plus » (Boudreau, 2023, p. 1). Le recensement de l'agriculture de 2021 au Canada met aussi en lumière qu'un plus grand nombre d'exploitants agricoles travaillent à l'extérieur de leur ferme, une augmentation de 3,8 % par rapport au recensement 2016 : « En 2020, 47,7 % des exploitants agricoles au Canada ont déclaré travailler à l'extérieur de leur exploitation » (Statistique Canada, 2022). Même constat pour le Québec : « La proportion d'exploitants agricoles au Québec qui ont déclaré travailler hors de leur exploitation a augmenté, pour passer de 36,3 % en 2015 à 45,8 % en 2020 » (S-Beaulieu, 2022). Cette obligation à prendre un travail à l'extérieur de l'exploitation laisse sous-entendre les difficultés économiques rencontrées par les ménages agricoles contemporains.

Non seulement la majorité des producteurs et des productrices agricoles sont aujourd'hui largement endettés, ils et elles vivent également diverses formes de pauvreté économique, dont l'insécurité alimentaire. Dans ce système économique où les prix sont fixés par le marché, une très faible part des revenus revient en effet à ceux et celles qui pratiquent l'agriculture. Cette logique fait des agriculteurs et des agricultrices des consommateurs.trices précaires. Comme le constate le chercheur Alain Oliver : « En fait, il est extrêmement troublant de constater que la majeure partie des personnes qui souffrent de la faim sur la planète vivent en milieu rural. Or, plusieurs d'entre elles pratiquent l'agriculture » (Olivier, 2021, p. 35). La sociologue Estelle Deléage constate également « qu'au début du XXI<sup>e</sup> siècle, ceux qui souffrent de la faim vivent pour l'essentiel dans les pays en développement et sont pour les deux tiers des paysans » (Deléage, 2023, p. 112). Non seulement l'agriculture productiviste n'a ainsi pas contribué à faire advenir « un monde sans faim » (Bernard de Raymond et Thivet, 2021), mais elle a appauvri ceux et celles qui la pratiquent. Le modèle agricole industriel ne parvient en définitive pas à assurer la sécurité mondiale alimentaire comme le montre l'inversion de la courbe de la famine selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation (FAO) (Collart Dutilleul, 2021, p. 279), privant en premier lieu la population agricole d'une alimentation suffisante et de qualité.

### **1.3.1.2 L'isolement social et le taux de suicide alarmant dans la population agricole**

En plus de soumettre les agriculteurs et les agricultrices à un fort endettement et à une précarité économique, le modèle agricole et alimentaire industriel productiviste cause énormément d'isolement social qui mène trop souvent au suicide, un problème bien connu du milieu agricole (Bougrault, 2022). « L'agriculture figure comme l'une des professions à risque en matière de décès par suicide. Au Canada, le taux de suicide chez les agriculteurs est estimé à 31,4 pour 100 000 personnes comparativement à 11,4 pour 100 000 personnes dans la population générale » (Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), 2022). Au Québec, cette réalité est aussi importante. Un reportage diffusé à *La semaine verte*, une émission d'intérêt public sur l'agriculture, faisait état en 2021 d'un taux record de souffrance, d'anxiété, d'angoisse et de dépression chez les producteurs agricoles du Québec ainsi que « d'un taux de suicide plus élevé que dans la population en général (La semaine verte, 2021). Pour Chantale Doucet, ce mal-être en agriculture n'est pas étranger au modèle agricole conventionnel et aux logiques de dévitalisation régionale et d'isolement social qu'il engendre. Comme le montre en effet la chercheuse, le modèle de

l'agriculture productiviste est en cause dans la diminution du nombre de fermes et donc dans la diminution des espaces de socialisation et d'échange en milieu rural : « Entre 1961 et 2016, le nombre de fermes québécoises a diminué de 69,8% » (Doucet, 2020, p. 26). Le modèle agricole dominant, tout en étant incapable d'assurer un développement vivable des communautés rurales et de pérenniser des milieux de vie conviviaux, cause ainsi beaucoup de détresse et de solitude chez les agriculteurs et les agricultrices (Davière et Moriceau, 2024), voire concourt à leur suicide.

Soulignons pour terminer que la culture patriarcale dans laquelle baigne l'agriculture conventionnelle cause aussi d'importants problèmes sociaux et relationnels en plus de maintenir une « division sexuelle du travail à la ferme » (Francoeur, 2023). Il s'agit encore beaucoup d'un « milieu d'hommes<sup>8</sup> » au sein duquel il faut être capable *d'encaisser* et où il est mal vu d'exprimer ses sentiments et de demander de l'aide (La terre de chez nous, 2023a).

### **1.3.1.3 La perte de sens dans le travail agricole et agroalimentaire**

Les sociologues François Purseigle et Bertrand Hervieu constatent que le « métier agricole » est aujourd'hui un métier banalisé, déprécié, voire déconsidéré socialement comme le sont les métiers ouvriers : « Le monde agricole est bel et bien entré dans un processus de banalisation de ses métiers et de ses exploitations qui empruntent de plus en plus leurs modes d'organisation à d'autres secteurs économiques » (Purseigle et Hervieu, 2022, p.7). Le mode de production capitaliste génère ainsi aussi des formes de travail aliénantes et déshumanisantes pour les travailleurs et travailleuses agricoles. La sociologue Estelle Deléage montre ainsi que « de nombreux agriculteurs productivistes s'épuisent dans la reproduction d'une activité éphémère qui les conduit (avec leurs animaux quand ils en ont) à un état de désolation » (Deléage, 2017, p.35), c'est-à-dire un état de non-appartenance au monde. Cette désolation morale profonde des producteurs est à mettre en relation avec les processus d'abstraction du travail agricole capitaliste (division du travail poussée, temps accéléré, standardisation des productions, main-d'œuvre interchangeable).

Cette perte de sens dans le travail agricole s'observe en particulier dans les fermes-usines et dans les abattoirs où les ouvriers agricoles sont tenus de « suivre la chaîne au rythme de cent cinquante

---

<sup>8</sup> Le portrait de la relève agricole au Québec en 2021 montre que 71% des jeunes actionnaires d'entreprises agricoles au Québec sont encore des hommes. (Gouvernement du Québec, 2021)

porcs à l'heure » (Porcher, 2014, p. 99). Travailler dans un abattoir, cela signifie en effet travailler à des cadences industrielles, effectuer un travail extrêmement répétitif, dangereux et moralement très difficile (Schlosser, 2007). Dans une enquête journalistique sur le *mal être à l'abattoir*, un employé de l'usine de transformation et d'abattage Olymel Québec explique qu'il est évident que « personne ne veut faire ça toute sa vie » (Léouzon, 2022), non seulement parce que c'est un travail mal rémunéré, mais aussi parce que c'est un travail qui génère beaucoup de souffrances à tous les niveaux. Deléage explique aussi que les agriculteurs et les ouvriers d'usine qui travaillent dans une logique industrielle finissent par vivre des formes de « souffrances partagées avec le monde vivant et en particulier avec les animaux » (Deléage, 2017, p. 41). La sociologue Jocelyne Porcher qui s'est beaucoup intéressée à la production porcine industrielle parle quant à elle d'une « contagion de la souffrance » (Porcher, 2014, p.79) entre les animaux et les travailleurs. Selon la chercheuse : « La souffrance résulte, d'une part, de la pénibilité physique du travail, mais aussi, et surtout, du contenu violent du travail » (Porcher, 2014, p. 79) qui entre en contradictions avec les valeurs des travailleurs et travailleuses. De plus, comme elle le signale, en plus d'être au premier rang de la mise à mort industrielle de milliers d'animaux, « les premières victimes de virus grippaux liées à des zoonoses (grippe aviaire A-H7N7, AH5N1, grippe porcine, AH1N1) sont les travailleurs des industries porcines et avicoles » (Porcher, 2014, p. 80) qui sont fortement exposés au risque de contagion et de mort. Les conditions associées au travail agricole et au travail en usine semblent aujourd'hui peu attirantes et vides de sens.

### **1.3.2 Les méfaits écologiques**

#### **1.3.2.1 La perte de biodiversité**

En plus des différents méfaits socio-économiques que nous venons d'aborder, le modèle agricole productiviste engendre d'importants méfaits écologiques. Ceux-ci concernent en premier lieu la perte de biodiversité globale. Largement dominée par l'usage de pesticides et la déforestation pour les grandes cultures, l'agriculture industrielle participe aujourd'hui à l'accélération de la perte de la biodiversité à l'échelle mondiale et en particulier de certaines espèces essentielles comme les abeilles (Cameron, 2020). Un phénomène que les travaux pionniers de Rachel Carlson avaient mis en lumière dès 1962. Dans son ouvrage *Silent Spring*, la biologiste alertait en effet déjà sur les conséquences de l'usage des pesticides aux États-Unis, et en particulier sur la perte de biodiversité (Carlson, 2019 [1962]). Aujourd'hui, selon plusieurs scientifiques (Cowie, Bouchet, Fontaine,

2022; Kolbert, 2015), nous vivons « une sixième extinction de masse des espèces (Magny, 2021, p. 29) qui correspond à une disparition massive d'animaux vertébrés et invertébrés et d'espèces végétales.

L'agriculture, comme le rappelle l'Atlas de la biodiversité du Québec, constitue assurément un élément central de cette perte de biodiversité globale : « La répartition des espèces en déclin est en étroite correspondance avec l'occupation humaine du territoire, que ce soit pour l'urbanisation, l'agriculture, l'exploitation forestière ou les loisirs » (Tardif, Lavoie et Lachance, 2005, p. 23). Selon l'IPBES, la perte de biodiversité mondiale présente de nombreux risques, notamment en termes de sécurité alimentaire : « Cette perte de diversité à l'échelle mondiale, notamment génétique, compromet sérieusement la sécurité alimentaire mondiale en affaiblissant la résilience d'un grand nombre de systèmes agricoles face à des menaces telles que les ravageurs, les agents pathogènes et les changements climatiques » (Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES), 2019, p. 12).

La perte de biodiversité concerne aussi le milieu agricole lui-même. La perte de la biodiversité agricole est à mettre en relation avec le passage, pour les céréales, de la « polyculture » à la « monoculture<sup>9</sup> » du blé, de l'orge, du maïs, du colza et du soya :

« Les grandes cultures constituent ainsi l'une des figures essentielles du modèle agricole intensif et industrialisé. [...] L'image des grandes plaines cultivées couvertes d'épis, de fleurs de tournesol ou de colza, tour à tour sillonnées de moissonneuses ou de tracteurs labourant, semant ou pulvérisant, sont devenues un emblème culturel de l'activité agricole, en particulier dans les pays industrialisés » (Bernard de Raymond et Goulet, 2014, p. 9-10).

Pour les animaux, cette perte de biodiversité est associée de la même manière au passage du poly-élevage au mono-élevage industriel de vaches, de porcs et de poulets. L'effondrement de la biodiversité animale est considérable dans le milieu agricole, rappelle la plateforme sur la biodiversité: « Ainsi, 559 des 6 190 espèces de mammifères domestiqués utilisés pour l'alimentation et l'agriculture (soit plus de 9%) avaient disparu en 2016 et au moins 1 000 autres

---

<sup>9</sup> Rappelons d'ailleurs que la monoculture est le résultat direct de la révolution verte (l'amélioration génétique), avec ses variétés hybrides nécessitant d'énormes quantités d'eau et d'engrais (Bonneuil et Thomas, 2012), qui mèneront à la création et à l'utilisation de variétés d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

sont menacées d'extinction » (Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES), 2019, p.12). L'agriculture intensive a ainsi fait augmenter la production alimentaire au détriment de la régénération de la nature et de sa diversité. L'approche productiviste qui vise la productivité des animaux d'élevage, soulignent les chercheurs québécois Louis-Étienne Pigeon, Claude Robert et Marc-André Sirad, repose sur la sélection génétique des races en fonction de caractéristiques précises ce qui concourt à l'accélération d'une perte de diversité génétique chez toutes les espèces agricoles, en plus d'une augmentation de la consanguinité et de la résistance aux maladies :

« Il y a maintenant des races spécialisées pour chaque type de production. [...] L'exploitation commerciale des espèces et des races devient systématique selon la région, le climat et la nourriture. [...] La sélection repose sur des objectifs différents selon les espèces. Si l'on commence par la production de lait, on voit que la vache domine largement les autres espèces, tels la bufflone, la chèvre ou le mouton. Une vache laitière de race Holstein peut donner jusqu'à 32 000 kg de lait par an [...] D'un point de vue physiologique, nous sommes passés d'animaux qui pouvaient nourrir un parfois deux veaux pendant trois à quatre mois à des machines biologiques pouvant nourrir plusieurs familles pour toute une année en produisant jusqu'à quarante litres de lait par jour » (Pigeon, Robert et Sirad, 2018, p. 79).

En plus de rencontrer une perte de biodiversité animale en raison « des animaux largement modifiés et transformés, sur le plan phénotypique, sinon génétique » (Pigeon, Robert et Sirad, 2018, p. 93), la perte de biodiversité végétale est quant à elle indissociable des phénomènes de privatisation des semences et d'appropriation du vivant par les firmes transnationales de l'agroalimentaire (Goodman et Wilkinson, 1987). L'écoféministe et physicienne Vandana Shiva qui alerte depuis des décennies sur les méfaits de l'accaparement privé du vivant explique que « l'érosion de la diversité agricole est liée avant tout aux manipulations de semences et de plants dans les laboratoires – et non dans les fermes – et elle a pour conséquence la disparition de variétés traditionnelles » (Shiva, 2021, p.185), en plus d'aller à l'encontre d'une sécurité alimentaire et de régimes alimentaires locaux et équilibrés. Ces biotechnologies et OGM qui altèrent le tissu même de la vie, qu'il soit végétal ou animal, par la bio-ingénierie (Abergel, 2022) induisent une forme de colonialisme, voire de « terrorisme alimentaire » pour reprendre les termes de Shiva (2001), dans la mesure où les multinationales cherchent à s'imposer de manière plus ou moins violente dans toutes les régions du monde (Shiva, 2020), suscitant un appauvrissement génétique radical du patrimoine global et une incapacité des populations à se nourrir par elles-mêmes en raison de la

privatisation de semences (Tordjman, 2008) – générant en contrepartie des formes de « biopiraterie » à travers la réappropriation des semences paysannes et autochtones <sup>10</sup> . L'économiste écologiste Geneviève Azam montre également que ce phénomène d'appauvrissement mondial des semences et cette perte de biodiversité représentent concrètement une perte de variété d'aliments, donc une variété de blés, de maïs, de pommes, de riz, etc., et fragilise considérablement l'autonomie alimentaire des peuples du monde :

Traditionnellement, 10 000 variétés de blé étaient cultivées en Chine. Elles n'étaient plus que 1000 dans les années soixante-dix. Seulement 20% de la diversité du maïs au Mexique survit aujourd'hui. À un moment donné, on cultivait plus de 7000 variétés de pommes aux États-Unis. Plus de 6 000 sont à présent éteintes. Aux Philippines, où les petits paysans cultivaient jadis des milliers de variétés de riz traditionnelles, deux seulement, issues de la révolution verte, occupaient 98% de la totalité des terres cultivables en riz au milieu des années quatre-vingt (Azam, 2003, p.304).

Partout au Québec, notamment dans le sud de la province, les grandes cultures constituent, comme nous l'avons vu, la toile de fond du modèle agricole, en particulier la culture de maïs-grain qui s'est généralisée avec l'essor de l'industrie laitière sur laquelle a principalement misé le Québec – le maïs constituant en plus d'autres céréales l'aliment principal dans l'alimentation industrielle des vaches, principalement de races Holstein. « Encore marginal au tournant des années 1970, le maïs-grain a connu un essor spectaculaire au Québec pour devenir aujourd'hui la plus importante production de grains de la province » (Riendeau, 2023). En plus d'être la monoculture la plus pratiquée au Québec, la culture de maïs est aussi principalement réalisée à partir de semences génétiquement modifiées résistantes aux insecticides et aux herbicides – le maïs-grain Bt<sup>11</sup> . Riendeau montre qu'au Québec, « en 2000, 24 % des parcelles de maïs-grain sont génétiquement modifiées. Cette proportion atteint 91 % en 2021 » (Riendeau, 2023).

---

<sup>10</sup> Voir notamment les travaux d'Élise Demeulenaere et de Christophe Bonneuil, « Cultiver la biodiversité. Semence et identité paysanne » (2010) et « Des Semences en partage. Construction sociale et identitaire d'un collectif paysan autour de pratiques semencières alternatives » (2011).

<sup>11</sup> Les maïs Bt sont des variétés de maïs qui ont été modifiées génétiquement par l'ajout du gène leur conférant une résistance aux principaux insectes nuisibles du maïs comme la pyrale. Le maïs-grains Bt est destiné à l'alimentation animale et est la propriété de firmes privées.

### 1.3.2.2 La destruction des sols

Un deuxième méfait écologique significatif du modèle agricole industriel productiviste concerne l'appauvrissement et l'érosion importante des sols à l'échelle de tous les pays qui pratiquent l'agriculture intensive. C'est ce qu'expliquent notamment les scientifiques français et agronomes indépendants Lydia et Claude Bourguignon, fondateurs du Laboratoire d'analyse microbiologique des sols (Lams) et spécialisés dans les techniques de préservation des sols agricoles, qui, depuis les dernières décennies, alertent sur la perte d'humus et de micro-organismes dans les sols ainsi que sur leur baisse de productivité, et cela à l'ensemble des pays qui pratiquent les méthodes industrielles. Les agronomes montrent en effet que les sols de la France, du Brésil, de la Chine et du Canada se sont incontestablement dégradés à tous les niveaux depuis la « Révolution verte » et la généralisation de la « pétroculture », qualifiant cette dépendance extrême de l'agriculture industrielle aux énergies fossiles (Pfeiffer, 2006). Cette dégradation généralisée des sols est extrêmement préoccupante selon les chercheurs, tout comme la quantité d'énergie fossile que consomme l'agriculture productiviste. Pour le couple, cette destruction de la fertilité des sols et leur érosion par l'agriculture intensive et par la machinerie industrielle suivent toujours les mêmes étapes : « d'abord la dégradation biologique (baisse du taux de matières organiques dans les sols), puis chimique (pertes des éléments nutritifs comme le calcium, magnésium et le fer) et enfin physique (l'érosion) » (Bourguignon et al., 2017, p. 20-21).

D'après les agronomes, ce sont bien les logiques industrielles de spécialisation et d'intensification des systèmes de production qui ne tiennent pas compte « de la vie du sol » (Bourguignon et al., 2015, p. 23) qu'il faut de manière urgente remettre en question. Pour le couple qui invite à renouer avec l'approche du monde vivant en agriculture : « ce qui est sûr, c'est que cette exploitation de nos terres ne durera pas longtemps, car nombreux sont nos sols entrés dans les voies de la désertification » (Bourguignon et al., 2015, p. 225), la terre disparaissant littéralement dans les cours d'eau et les nappes phréatiques parce que le sol n'a plus de structure. Dans le même esprit, la chercheuse Vandana Shiva rapporte que « selon les estimations de la Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (l'IPBES), [...] l'exploitation intensive et l'agriculture non durable entraînent la perte de 24 milliards de tonnes de sols fertiles chaque année » (Shiva, 2021, p. 29), qui s'envolent par les vents ou disparaissent dans les eaux de ruissellement.

Dans son ouvrage *Pour le bien de la terre*, l'agronome québécois et lanceur d'alerte Louis Robert, qui travaille au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) depuis plus de trente ans, dénonce aussi publiquement les méfaits d'« un sol qui étouffe » (Robert, 2021, p. 45). Selon Robert, les enjeux les plus alarmants concernent « la détérioration de la structure et la surfertilisation des sols » (Robert, 2021, p. 47), en plus de la compaction et du manque d'oxygène dans la terre. Comme il l'explique : « Avec le productivisme, on est dans une visée contraire à la santé des sols et de l'agriculture [...] [et on encourage] l'achat de machinerie superflue!» (Robert, 2021, p. 43). Les labours intensifs réalisés par des machines agricoles surpuissantes et high tech, à l'image du tracteur de l'année 2023, le « Fendt 728 Vario » (La terre de chez nous, 2023b) doté d'un moteur six cylindres et d'une cabine comportant trois écrans, dégradent la vie des sols. Selon Estelle Deléage, nous assistons ainsi à :

une dégradation des sols, en particulier une baisse de leur niveau humique (mauvaise structure, mauvaise capacité de rétention en eau et en éléments minéraux), une plus grande compaction (machines agricoles de plus en plus lourdes) qui entraîne des problèmes d'enracinement et enfin une érosion liée à la multiplication des sols nus ou encore à la régression des prairies permanentes (Deléage, 2013a, p. 47).

Dans l'ouvrage *Reprendre la terre aux machines*, le collectif *L'atelier paysan* explique que « les tracteurs à l'ère extractiviste transforment littéralement le sol en substrat inerte. Cette dégradation qui affaiblit la santé des plantes, pousse dans un cercle vicieux à l'usage d'engrais, pesticides et autres produits phytosanitaires » (L'Atelier paysan, 2021, p. 57).

### **1.3.2.3 Pollutions et détérioration de la santé**

Le modèle agricole productiviste, en plus de porter atteinte à la biodiversité et à la vie des sols, représente enfin sur le plan écologique une source importante de pollution, générant une détérioration, non seulement de l'environnement, mais aussi de la santé humaine et animale. Les retombées de l'élevage industriel en termes de pollutions sont considérables, que ce soit par l'usage massif d'antibiotiques ou le rejet d'azote à travers l'épandage des déjections animales (lisier) pour fertiliser les terres appauvries. L'implication du modèle de l'élevage industriel sur les problèmes de santé, humaine et animale, est tout aussi préoccupante. Qu'il s'agisse de l'enjeu de l'antibiorésistance ou du développement de formes de zoonoses, les élevages intensifs d'animaux sont aujourd'hui pointés du doigt en ce qui concerne nombre de troubles sanitaires. Dans son

ouvrage *Big Farms Make Big Flu*, le chercheur en épidémiologie Rob Wallace rappelle que « bon nombre des nouvelles maladies les plus dangereuses chez l'homme peuvent être attribuées à de tels systèmes alimentaires, parmi lesquels *Campylobacter*, le virus Nipah, la fièvre Q, l'hépatite E et une variété de nouvelles variantes de la grippe » (Wallace, 2016, p.1).

Outre les retombées de l'élevage industriel, c'est aussi l'usage de pesticides qui constitue aujourd'hui une source de pollution majeure. Les pesticides constituent une source considérable de pollution de l'environnement et des cours d'eau. Ils laissent des résidus dans les sols des parcelles agricoles qui se retrouvent plus largement partout dans l'environnement (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), 2021). En plus de se retrouver dans la terre elle-même, les pollutions agricoles, comme les fertilisants chimiques à base notamment d'azote, de nitrates et de phosphates, se retrouvent également dans les cours d'eau et produisent une « eutrophisation des milieux » (Magny, 2021, p. 35-36). Cela signifie qu'une fois qu'ils se retrouvent dans les milieux aquatiques, les pesticides causent la mort par asphyxie de nombreux milieux naturels et littoraux marins en raison de la prolifération d'algues. Ce phénomène donne lieu à des marées toxiques (Izuzquiza et al., 2023) comme en France, particulièrement en Bretagne, un territoire dominé par l'agriculture intensive (France TV, 2020). Cette pollution des cours d'eau par les pesticides est aussi une réalité très préoccupante au Québec. C'est ce qu'a mis en lumière la journaliste d'investigation Daphné Cameron dans son enquête intitulée « La rivière aux horreurs » (Cameron et Tremblay, 2019), une rivière témoin située en Montérégie, au cœur des grandes cultures du Québec. L'enquête montre que la rivière est ainsi lourdement polluée, « comptant pas moins d'une vingtaine de pesticides (atrazine, glyphosate, néonicotinoïde, etc.) ». Pour la journaliste : « C'est aussi, de manière plus alarmante, un baromètre qui reflète l'état général de plusieurs milliers de kilomètres du réseau hydrographique qui quadrille les zones où l'on cultive intensivement le grain au Québec » (Cameron et al., 2019). François Dedieu, sociologue à l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) et auteur de l'ouvrage *Pesticides* explique que les gouvernements sont aujourd'hui guidés par le « confort de l'ignorance » (Dedieu, 2022), ce qui justifie le maintien d'un modèle agricole et alimentaire dépendant des pesticides.

Outre la pollution environnementale, les pesticides ont également des retombées sur la santé humaine. L'augmentation du risque de maladies professionnelles due à l'usage des pesticides et les

risques sur la santé des familles agricoles qui s'exposent régulièrement de différentes manières à la toxicité de ces produits chimiques constituent des méfaits écologiques et sanitaires d'envergure. Il est en effet aujourd'hui avéré que les pesticides rendent malades les agriculteurs qui les manipulent ainsi que leur famille qui vivent à proximité des champs productivistes (Beaudoin, 2023). La maladie de Parkinson, une maladie dégénérative du système neurologique, est depuis 2021 au Québec (Gerbet, 2021), reconnue comme maladie professionnelle liée à l'usage des pesticides dans le domaine agricole auprès de la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) (Victimes des pesticides au Québec, 2022). L'exposition aux pesticides cause également de manière avérée des lymphomes non hodgkiniens, affecte la fertilité et l'immunité, dérègle le système hormonal, provoque des malformations congénitales et s'avère cancérigène pour les humains et les animaux (La semaine verte, 2023). Les agences nationales de santé publique de différents pays alertent désormais sur l'omniprésence de substances réputées cancérigènes ou de perturbateurs endocriniens dans l'organisme des humains, avec des niveaux de concentration plus élevés chez les populations agricoles et chez les enfants en raison de leur faible corpulence (Langlois et Plante, 2022).

### **1.3.3 Les méfaits politiques**

#### **1.3.3.1 La perte d'autonomie et des savoir-faire paysans**

En plus des différents méfaits sociaux et écologiques que nous venons d'évoquer, le modèle agricole productiviste engendre finalement des méfaits politiques qui concernent l'autonomie des agriculteurs et des agricultrices, c'est-à-dire la possibilité pour elles et eux « de pratiquer l'agriculture comme bon leur semble et de manière socialement et écologiquement responsable (y compris dans la reconstitution d'économies alimentaires locales) » (Bernstein, 2019, p. 145). Cette perte d'autonomie des agriculteurs est étroitement liée au modèle agricole néolibéral que nous avons évoqué plus haut, qui rend les agriculteurs extrêmement dépendants des firmes de l'agrobusiness et les ravalent au rang de simple exécutant. Comme l'explique Estelle Deléage : « C'est ainsi qu'aujourd'hui, de très nombreux paysans sont sous la dépendance d'une minorité (agriculteurs très technicisés dans certains pays développés, firmes de l'agro-industrie, institutions financières internationales, etc.) » (Deléage, 2023, p. 112-113). L'autonomie des agriculteurs, soit leur capacité à *agir librement* ou *autrement*, est ainsi aujourd'hui largement compromise par le phénomène de dépossession paysanne :

« Ainsi, si l'on peut parler de dépossession au sujet de l'agriculture, c'est d'abord du point de vue de ceux et celles qui la pratiquent. Prisonniers de structures commerciales et industrielles qui ne leur laissent aucune marge de manœuvre, enserrés dans un système oligopolistique dirigé par une poignée d'entreprises, les agriculteurs et agricultrices du Québec n'ont plus de pouvoir sur l'évolution de la profession ni même, souvent, sur le destin de leur propre ferme ». (Nantel, 2015, p. 27).

Soulignons que, au Québec, l'Union paysanne, le principal mouvement d'opposition au productivisme agricole, s'est précisément constituée dans les années 1970 pour contester les conséquences du modèle industriel agricole sur l'autonomie des agriculteurs québécois (Bouchard, 2002).

L'accélération technologique permanente de l'agriculture mène aussi à remettre en cause l'autonomie des agriculteurs, contribuant à la perte des rythmes et des savoirs de production « autres » que ceux industriels. Les logiques de l'agriculture productiviste et l'emprise du capitalisme technologique contribuent de fait à la disparition de nombreux métiers, savoir-faire pratiques et valeurs vernaculaires. La société de la connaissance hyper-technologique dans laquelle nous vivons renvoie d'ailleurs, selon l'anthropologue Stefano Boni, à une « mainmise sur l'ordre vernaculaire » (Boni, 2022, p. 199) et est responsable de la disparition des savoir-faire artisanaux et des métiers concrets qui contribuent à nos vies, tout en participant à la désincarnation des choses. Stefano Boni explique que nous sommes en définitive chassés d'un monde matériel connu et de nos « connaissances concrètes, locales et artisanales » (Boni, 2022, p. 199). La diversité des savoirs enracinés dans le monde concret s'est ainsi progressivement érodée en raison de l'industrialisation à grande échelle et du déploiement des logiques technicistes qui mettent en péril le métier d'agriculteur et plus largement tous les métiers de « reproduction » et de « subsistance ». Enfin, cette mainmise industrielle et technologique nous prive comme humains de « l'interaction sensible avec des substances matérielles non standardisées » (Boni, 2022, p. 202) et ainsi de la possibilité d'éprouver le monde sensible. En se soumettant à l'agriculture technicienne capitaliste, les agriculteurs et agricultrices conventionnels se voient aujourd'hui dépossédés du bon sens paysan adapté au lieu qu'ils et elles cultivent.

### 1.3.3.2 L'accaparement des terres

L'autonomie des agriculteurs et des agricultrices est aussi compromise par les logiques d'accaparement des terres agricoles et par les logiques de spéculations foncières qui s'intensifient au Québec, comme ailleurs dans le monde, et qui rendent difficile l'accès à la terre, en particulier pour les paysans les plus pauvres du monde ainsi que pour la relève agricole dans les pays plus riches. Les terres agricoles sous aujourd'hui sont la dépendance du modèle capitaliste dominant et des intérêts d'une minorité (L'Italien, 2012).

Depuis le début des années 2000, en effet, l'acquisition massive de terres par des sociétés d'investissement et des compagnies fortement capitalisées est devenue une stratégie de croissance de premier plan. Aussi désigné par le terme d'accaparement des terres, ce phénomène s'est déployé partout sur la planète, à commencer dans les pays présentant des caractéristiques attrayantes pour cette agriculture de capitaux. (L'Italien, 2013, p. 5).

Ce phénomène de « land grabbing » (Brun et Schlimme, 2021) et de marchandisation de la terre par des investisseurs étrangers est particulièrement important dans certains pays d'Afrique, asiatiques ou sud-américains et d'Europe de l'Est. La journaliste Lucile Leclair explique en effet dans son ouvrage *Hold-Up sur la Terre* que « de grandes entreprises achètent la terre par centaines d'hectares [...] en profitant des failles de la législation » (Leclair, 2022, p. 39). Selon Leclair, les principaux détenteurs des terres sont des multinationales de l'agroalimentaire ou du cosmétique : « Ces derniers ont besoin, pour leurs produits, de plantes aromatiques, de fleurs, de plantes médicinales. Ils vont chercher à capter ce foncier agricole pour « sécuriser l'approvisionnement » » (Leclair, 2023). Ces entreprises, en raison de leurs importants moyens financiers, « peuvent acquérir des hectares à l'infini » (Leclair, 2023).

Au Québec, l'accaparement des terres agricoles ne se fait pas tant par des firmes étrangères que par des intervenants financiers québécois qui participent à l'augmentation de la valeur des terres. Ces gros investisseurs locaux qui s'activent pour se positionner dans le marché en plein essor des actifs fonciers adoptent néanmoins le même paradigme de gestion que les firmes étrangères et participent à une logique de limitation de l'accès à la terre :

Malgré cela, la polémique de l'accaparement des terres subsiste et se déplace alors sur une autre question, à savoir celle de nouveaux modèles d'exploitations agricoles,

reposant sur un partenariat entre des investisseurs financiers et des agriculteurs par l'acquisition par les investisseurs d'une partie du capital foncier et la mise en place de sociétés mixtes d'exploitation. De façon concrète, certains investisseurs ont inventé des partenariats avec des agriculteurs sous la forme de coentreprises dans lesquelles les agriculteurs restent propriétaires et décideurs majoritaires. Pour certains représentants du milieu agricole, dont l'UPA, ces modèles de type PANGEA, Partenaires agricoles, Agri-Terra, etc. relèvent de la même logique qui tend à limiter l'accès des agriculteurs à la terre (Debailleul et Mundler, 2018, p. 252-253).

Le journaliste Thomas Gerbet met en lumière que le phénomène de dépossession et d'inaccessibilité à la terre en raison d'une mainmise d'intérêts financiers sur le secteur agricole a largement empiré : « Les terres cultivées continuent de disparaître année après année en raison de l'étalement urbain et de l'activité de spéculateurs financiers » (Gerbet, 2018). Dans le documentaire et l'ouvrage *Terres d'asphalte. Notre agriculture sous haute pression* (Mesly, 2022), le journaliste Nicolas Mesly montre lui aussi combien les terres agricoles québécoises sont aujourd'hui particulièrement convoitées, en particulier par les municipalités et les promoteurs immobiliers ce qui concourt à l'expropriation de nombreux agriculteurs et agricultrices. Ce sont particulièrement les bonnes terres agricoles, notamment les terres fertiles du sud du Québec, celles qui cernent les centres urbains, qui sont aujourd'hui le plus menacées par l'étalement urbain (Brassard et Labbé, 2017). Les agriculteurs et les agricultrices qui possèdent ces terres enclavées sont aujourd'hui pressurisés par les logiques marchandes de spéculation et de surenchère qui priment sur la vocation agricole de ces terres.

En plus de la spéculation foncière, la concurrence entre agriculteurs pour l'agrandissement de leur exploitation et pour acquérir du foncier représente aussi une forme importante d'accaparement des terres. Comme l'expliquent Debailleul et Mundler, « ces nouveaux modèles favorisent en effet une « augmentation de la valeur des terres, à un rythme qui dépasse de beaucoup leur productivité économique (UPA, 2015, p. 2) » » (Debailleul et Mundler, 2018, p. 254). Le prix de la terre est aujourd'hui devenu si cher que les petits agriculteurs et ceux qui ne reprennent pas une ferme familiale peuvent difficilement acheter des parcelles de terre agricole, ce qui entrave particulièrement l'installation de jeunes exploitants et la possibilité de modèles agricoles différents. Dans son reportage sur le prix et l'accès à la terre agricole au Québec, la journaliste Daphné Cameron rapporte que : « La valeur moyenne des terres agricoles a bondi de 248 % au cours des 10 dernières années, selon des données compilées par Financement agricole Canada. [...] Dans la

région de Laurentides-Lanaudière, une acre de terre valait en moyenne 3479 \$ en 2010. En 2021 : 17 100\$. » (Cameron, 2023a). L'agricultrice et agronome Véronique Bouchard qui est à la barre de la ferme coopérative *Aux petits oignons* dans les Laurentides constate elle aussi cette explosion du prix de la terre agricole qui constitue un obstacle à l'établissement en agriculture. Pour elle, cette marchandisation de la terre fait en sorte qu'il n'est plus possible pour un couple de démarrer une ferme et de pérenniser une activité agricole : « On a atteint le point de bascule où il est impossible de rentabiliser une terre agricole en faisant pousser des cultures dessus. [...] Les agriculteurs ne peuvent plus être propriétaires de leurs terres » (Cameron, 2023b).

### **1.3.3.3 Un syndicat agricole unique**

Un dernier méfait en termes d'autonomie politique a trait à l'organisation syndicale de l'agriculture au Québec autour d'un syndicat professionnel unique, l'Union des producteurs agricoles du Québec (UPA). C'est en 1972, avec la Loi sur les producteurs agricoles, que le monopole syndical de l'UPA est établi. Cette loi stipule en effet que l'UPA est la seule association accréditée « responsable de promouvoir, de défendre et de développer les intérêts économiques, sociaux et moraux de l'ensemble des producteurs agricoles du Québec » (Lamontagne, 2023). Selon Michel Saint-Pierre et Guy Debailleul, coprésidents de l'Institut Jean-Garon, un organisme sans but lucratif dont le but est de réfléchir et discuter les grands enjeux agroalimentaires et écologiques, cette représentation syndicale unique n'existe nulle part ailleurs sur la planète :

Disons d'abord qu'il s'agit d'une situation unique sur la planète, du moins dans le monde dit démocratique. Nulle part ailleurs, le droit d'association défini par la Déclaration universelle des droits de l'homme des Nations unies n'est limité de la sorte. Partout ailleurs, deux ou trois associations agricoles reflètent la diversité des intérêts, régions et modes de production, sans empêcher un syndicat plus fort que les autres de s'imposer sur les enjeux d'intérêt national. (Saint-Pierre et Debailleul, 2024).

Cette situation de monopole syndical contribue très largement à écraser les plus petites fermes et les modèles alternatifs au productivisme. En effet, dans la mesure où « l'UPA représente les producteurs de petites et moyennes entreprises au même titre que les industriels-intégrateurs » (Nantel, 2015, p. 62), les premiers se retrouvent alignés sur les intérêts des seconds.

Il est essentiel de bien percevoir la situation complexe et paradoxale de l'UPA, qui se trouve à la fois partenaire du gouvernement et monopole syndical censé représenter

aussi bien les intérêts des petits producteurs et productrices que ceux des gigantesques entreprises – un ensemble d’acteurs aux intérêts divergents et parfois opposés (Nantel, 2015, p. 44).

Dans les faits, c’est ainsi le modèle productiviste qui est institué comme la norme à suivre et qui demeure le modèle encouragé et défendu par l’UPA. Ainsi que le souligne encore Lyne Nantel : « Le jeu des intérêts au sein de l’UPA a fait généralement pencher sa position en faveur des plus gros joueurs. L’UPA s’est mise à défendre une agriculture spécialisée, marchande et concurrentielle, bref, une agriculture qui réponde aux critères productivistes mis de l’avant par les grandes entreprises » (Nantel, 2015, p. 49).

À ce jour, l’UPA a toujours un pouvoir d’influence important sur la planification et l’orientation agricole, répondant aux logiques politiques néolibérales, de concert avec l’État. Il faut en effet rappeler « ce pouvoir consenti au syndicat est le fruit d’un partenariat avec l’État : le développement de filières de production étant stimulé et encouragé par le gouvernement » (Nantel, 2015, p. 43). C’est ainsi l’ensemble du cadre politique institutionnel qui pousse au productivisme, contribuant à la perte d’autonomie des agriculteurs et agricultrices qui souhaiteraient s’éloigner de ce modèle, pourtant responsable de nombre de méfaits :

Tout cela est révélateur de la position défendue par le tandem États – UPA. En dépit de la pollution, de l’endettement, de la perte d’indépendance des agriculteurs et des agricultrices et de la diminution du nombre de fermes, il maintient le cap : la voie néolibérale, axée sur le productivisme à grande échelle, la compétitivité et l’exportation, est présentée comme la seule possible pour l’industrie agroalimentaire québécoise (Nantel, 2015, p.61).

## **1.4 Les orientations agricoles et la question de la subsistance : un enjeu de société**

### **1.4.1 Une agriculture industrielle et productiviste « naturalisée »**

Malgré les conséquences écologiques, sociales et politiques que nous venons d’évoquer et en dépit des nombreuses alertes – en particulier celles du Groupe d’experts intergouvernemental sur l’évolution du climat (GIEC) qui ne cesse dans ses derniers rapports de pointer les conséquences des orientations politiques actuelles, notamment en matière d’agriculture et dans le secteur de l’alimentation – le modèle productiviste agricole qui s’est imposé depuis les années 1950 au Québec comme dans l’ensemble des pays occidentaux demeure aujourd’hui largement « pris pour

acquis », voire « naturalisé » dans les sociétés occidentales consuméristes. Maxime Prével explique que la logique productiviste fonctionne à la manière d'un fait social total, c'est-à-dire que cette logique s'est déployée dans toutes les dimensions de la vie humaine, qu'elles soient économiques, symboliques, environnementales ou politiques (Prével, 2007). Tout se passe ainsi comme si ce questionnement du modèle agricole productiviste et de nos manières de vivre et de subsister n'était aujourd'hui pas pertinent ou pas audible dans nos sociétés de consommation. Comme le souligne Bertrand Valiorgue :

Les pays occidentaux ont relégué la question agricole au second plan au profit de questionnements et d'enjeux jugés bien plus stratégiques, qui sont à l'heure actuelle tournés vers la conquête de l'espace, l'intelligence artificielle ou encore la création d'un régime de vie post-humain. Tout est pensé aujourd'hui en Occident comme si la question agricole et alimentaire était dépassée (Valiorgue, 2020b, p. 14)

Cette invisibilisation de l'agriculture et des orientations agricoles est en grande partie rendue possible par la « société d'externalisation » (Lessenich, 2019). Dans les pays riches du Nord global<sup>12</sup>, précise le sociologue Stephan Lessenich, « nous vivons aux dépens d'autrui » (Lessenich, 2019, p.191). En Europe, comme en Amérique du Nord, nous nous sommes enorgueillis, souligne-t-il, d'être sortis des sociétés dites « agraires » comme si « l'expression « société agraire » était évocatrice de traditions, d'anciens temps, de provincialisme, de retard culturel, de fumier et de rusticité paysanne » (Lessenich, 2019, p. 90). Pour le sociologue, cette « prétendue sortie de la société agraire » masque considérablement le fait que nous sommes « maintenant une société agraire « externalisée », une société agraire externalisante » (Lessenich, 2019, p. 91). Comme le souligne à juste titre Geneviève Pruvost : « Dans les pays industrialisés du Nord global, la majeure partie de la population n'a pas à s'inquiéter de quoi vient d'où? » (Pruvost, 2024, p. 5).

Avec cette agriculture industrielle « de la délivrance », les sociétés riches occidentales se sont approprié des régions pauvres du globe, ainsi que leurs paysans, dans le but que « des gens puissent consommer sans entrave et sans limites » (Lessenich, 2019, p.112). Pour soutenir nos modes de vie et standards de consommation occidentaux (régime carné, nourriture disponible en tout temps,

---

<sup>12</sup> La sociologue Geneviève Pruvost propose une définition des pays du Nord global que nous reprenons à notre compte dans cette thèse : « Le Nord global ou Nord désigne ici tous les pays ou régions du monde dont le mode de développement consomme plus de ressources que ce que la planète peu en reconstituer en un an. » (Pruvost, 2024, p. 5).

alimentation à bas prix) Lessenich explique que nos pays sont ainsi responsables de la « destruction des milieux naturels et de la vie des humains qui y habitent » (Lessenich, 2019, p. 104). C'est le cas notamment au Brésil pour la production industrielle de bœuf et de soya, en Thaïlande pour la production intensive de crevettes, en Indonésie et en Malaisie pour la production à grande échelle d'huile de palme et au Québec avec la monoproduction de maïs-grains et de soya destinée presque exclusivement à nourrir des animaux d'élevage intensif. Avec la généralisation du modèle de développement productiviste occidental, nous sommes entrés dans l'ère de l'« Occidentocène » ou encore dans l'ère du « Capitalocène, c'est-à-dire une ère dans laquelle la dynamique capitaliste a modifié profondément la nature et la société de même que les rapports entre elles » (Lessenich, 2019, p. 112.). En définitive, « en confiant à d'autres le soin d'accomplir la sale besogne » (Lessenich, 2019, p.106), c'est-à-dire le soin de produire des aliments et de nourrir les communautés, l'agriculture n'apparaît plus aussi clairement dans nos sociétés comme une activité vitale et essentielle, en même temps que le modèle agricole industriel mondialisé apparaît quant à lui comme le seul modèle possible.

Alors que les milieux de vie sont aujourd'hui saccagés dans bon nombre de pays du Sud, mais aussi désormais dans les pays « développés » du Nord, le modèle agricole productiviste cache mal les fissures qui le traversent. Selon Bertrand Valiorgue, il est aujourd'hui grand temps de refaire de l'agriculture une question politique : « les pays occidentaux doivent entreprendre à nouveaux frais, une transformation de leurs systèmes alimentaires et une refondation de l'agriculture à l'heure de l'anthropocène [...] ce qui implique de (re)faire de l'agriculture une question politique incontournable » (Valiorgue, 2020b, p. 18). Selon lui, « il n'y a aucune fatalité à ce que l'agriculture soit polluante et destructrice. [...] Si elle se fait régénératrice, l'agriculture compte parmi les solutions et non les problèmes de l'ère géologique de l'Anthropocène » (Valiorgue, 2020b, p. 18). Dans le contexte des dérèglements climatiques et des crises mondiales que nous traversons déjà, l'économiste Hélène Tordjman pointe en effet « l'urgence de sortir de l'agriculture industrielle » (Tordjman, 2022).

#### **1.4.2 Produire et se nourrir aujourd'hui : la question de la subsistance**

« Comment allons-nous manger demain et qui produira notre nourriture? » (Valiorgue, 2020b, p. 13). L'entrée en crise de l'agriculture industrielle interroge à nouveaux frais la manière dont nous

subvenons comme société à nos besoins. Au Québec, comme l'explique l'agroéconomiste Patrick Mundler : « Notre production nourrit nos cochons, mais ne nous permet pas de faire notre pain » (Mundler, 2021, p. 18). En effet, nous produisons majoritairement des céréales qui sont destinées à l'alimentation des animaux d'élevage, mais nous importons la majorité des céréales et légumineuses destinées à l'alimentation humaine. Cette orientation agricole et alimentaire relève-t-elle véritablement d'un choix de société ? C'est autrement dit la question de la « subsistance », c'est-à-dire de notre volonté et de notre capacité collective à pourvoir à nos propres besoins, qui est aujourd'hui mise en lumière à travers la crise du modèle agricole dominant. Dès les années 1970, les perspectives écoféministes, en particulier les recherches menées par Maria Mies et Veronika Bennholdt sur les effets de l'agriculture productiviste mondialisée dans les pays du Sud global et sur les luttes paysannes, ont montré l'importance de se libérer d'une vision « pauvre » et « arriérée » de la subsistance (Mies et Bennholdt, 2022 [1999], p. 52). La scientifique Vandana Shiva qui analyse le modèle agricole productiviste comme un vaste processus de destruction des métiers et des pratiques de subsistance enjoint également nos sociétés à sortir de la « monoculture de l'esprit » (Shiva, 2022) qui fait que l'on croit aujourd'hui qu'il n'existerait plus qu'une voie à suivre, une seule manière de produire et de se reproduire collectivement. L'urgence climatique et sociale appelle au contraire à revaloriser une agriculture « qui protège et entretient la vie » (Azam, 2023).

C'est dans cette optique d'ailleurs et en opposition à la vision productiviste de l'agriculture et à l'invisibilisation de la question de la subsistance qu'un certain nombre de luttes et de revendications pour un autre modèle agricole ont émergé, en particulier dans les pays du Sud global<sup>13</sup> à partir des années 1970. Pensons par exemple en Amérique latine au mouvement autonome zapatiste dans la région du Chiapas au Mexique qui lutte contre la domination productiviste; au Mouvement des sans-terre au Brésil qui fait valoir l'importance pour les paysans du droit à une parcelle de terre cultivable; à la Via Campesina, un mouvement international pour la souveraineté alimentaire ou encore, en Inde, au mouvement Navdanya, fondé dans les années 1990 par la scientifique Vandana Shiva, qui vise à contester l'accaparement privé des semences par l'industrie agrochimique et la généralisation de la monoculture d'OGM, par la création des banques populaires de semences

---

<sup>13</sup> Voir Shiva, Vandana, Maria Mies et Édith Rubinstein, *Écoféminisme*, Paris, L'Harmattan, 1999 ; Baschet, Jérôme, *La rébellion zapatiste : Insurrection indienne et résistance planétaire*, Paris, Flammarion, 2005.

paysannes. C'est ainsi un ensemble de luttes pionnières pour la souveraineté alimentaire et semencière des paysans (Shiva, 2014; Shiva 2001) et la préservation des terres paysannes (Celis 2020) qui se jouent au Sud.

Si elles s'observent dans les sociétés du Sud global, de nombreuses formes de résistances s'articulant autour de la question de la subsistance s'inspirant de ces luttes ont également émergé dans les pays du Nord Global. C'est le cas notamment des mouvements paysans et écologistes en France (Martin, 2005; Martin, 2023). Des luttes dans le Larzac durant les années 1970 (Artières, 2021) au phénomène de retour à la terre en Ardèche autour d'utopies « néo-rurales » (Rouvière, 2015), jusqu'aux mouvements contre les méga-bassines et les collectifs de néo-paysans, la contestation du modèle productiviste a nourri et continue de nourrir nombre de résistances agricoles et alimentaires. Au Québec, rappelle la sociologue Chantal Doucet, ce n'est que dans les années 1990 « qu'on voit apparaître la construction d'une critique du modèle agricole et l'émergence d'un conflit dans l'espace politique » (Doucet, 2020, p. 39). Cette conflictualité s'est cristallisée au début des années 2000 avec la création de l'Union Paysanne, un regroupement agricole et citoyen dont l'objectif est « de faire valoir une perspective à caractère « paysan » de l'agriculture québécoise » (Couture et Morisset, 2010, p. 283). Ces dernières années, dans cette perspective, diverses initiatives québécoises ont émergé dans une variété de secteurs agricoles et alimentaires, cherchant à se distinguer de la voie industrielle et agricole productiviste dominante.

Ces initiatives agricoles et alimentaires « alternatives », bien que vivaces, demeurent toutefois encore relativement peu étudiées, en particulier au Québec, constituant de ce point de vue un certain angle mort des réflexions sociologiques contemporaines. À l'heure de l'urgence climatique, il apparaît pourtant essentiel d'avoir une meilleure connaissance de ces projets qui enjoignent à pratiquer l'agriculture autrement et, plus largement, de ces alternatives contemporaines « de subsistance » qui invitent à « nourrir, bien, la population » (Leclair, 2020, p. 128). À travers leur volonté de se distinguer du modèle agricole productiviste, celles-ci sont porteuses d'une certaine « promesse de différence », au sens où elles cherchent à se démarquer du modèle productiviste agricole, qu'il est important d'éclairer sociologiquement.

## CHAPITRE 2

### Une sociologie des initiatives agricoles et alimentaires alternatives

« À travers les bouleversements politiques et cosmologiques de notre époque, les luttes sociales et écologistes se mêlent et se territorialisent. Elles retrouvent des enjeux primordiaux, vitaux : la terre, l'eau, les usages, les manières de se nourrir et d'habiter ».

Alessandro Pignocchi

Un nombre croissant d'initiatives agricoles et alimentaires entendent ces dernières années au Québec s'éloigner du modèle agricole productiviste dominant et de ses conséquences, en proposant d'autres voies en agriculture et dans le domaine de l'alimentation. Ce sont précisément ces initiatives « alternatives », leur promesse de différence et leur capacité de résistance et de transformation sociale qui sont au cœur de notre recherche doctorale. L'objectif de ce deuxième chapitre est de présenter notre problématique de recherche et le cadrage théorique que nous avons mobilisé pour analyser ces résistances agricoles et alimentaires contemporaines. Nous présenterons ainsi dans un premier temps un panorama général des différents types d'initiatives agricoles et alimentaires singulières qui ont émergé au Québec dans une variété de domaines pour ensuite évoquer notre problématique sociologique centrée autour de la question de l'alternativité. Nous présenterons dans un deuxième temps le champ que nous qualifions de sociologie des « résistances par la subsistance », prisme à travers lequel nous proposons d'analyser les initiatives agricoles singulières au Québec. À partir de ce champ représenté notamment par des sociologues et anthropologues comme Michelle Dobré et Geneviève Pruvost en France et Sabrina Doyon au Québec, nous démontrerons que c'est à travers la mise en œuvre de « modes de vie » qui s'éloignent du modèle dominant que se loge le caractère alternatif de ces agriculteurs et agricultrices et de leur projet agricole. Dans un troisième temps, nous présenterons les principales dimensions du concept de « mode de vie » que nous mobiliserons (le travail et le rapport aux normes, la manière de vivre et de se lier aux autres et enfin la manière de se rapporter à la nature et au vivant) afin d'analyser ces résistances agricoles et alimentaires contemporaines. Ce sont aussi les défis, tensions et revendications que la notion de mode de vie nous invite à interroger.

## 2.1 Une effervescence d'initiatives agricoles et alimentaires « alternatives »

### 2.1.1 L'émergence de voies singulières en agriculture au Québec

Au Québec, les initiatives agricoles alimentaires « alternatives » à l'agriculture productiviste se multiplient comme en témoigne la vaste couverture médiatique que nous allons présenter dans cette section. Les données de Statistique Canada révélaient en effet en 2021 que le nombre de petites exploitations agricoles avait augmenté, une première depuis trente ans, un phénomène attribuable en grande partie à l'arrivée de petites fermes maraîchères et fruitières (Aclan et Jia Chen, 2022). Au Québec aussi, les petites entreprises sont en croissance (Limoges, 2021). Pascal Rheault, président de la Fédération régionale de l'Union des producteurs agricoles (UPA) en Abitibi-Témiscamingue, l'a notamment observé dans sa région qui connaît la plus forte hausse du nombre de fermes : « Il y a un engouement depuis environ un an et demi ou deux ans. On a vu beaucoup plus de jeunes qui voulaient avoir leur exploitation. Et les chiffres le confirment » (La Terre de chez nous, 2021). Selon Marcel Groleau, ancien président général de l'UPA, si le Québec a gagné plus de fermes en 2021, c'est en particulier dû à l'intérêt que portent les jeunes et les retraités pour l'autonomie alimentaire et la production agricole et alimentaire durable. Comme l'explique Groleau dans le cadre d'une interview pour la presse : « La montée en popularité de pratiques agricoles écologiques est une des principales raisons de cette augmentation. C'est la production à petite échelle qui semble être particulièrement populaire chez les nouveaux agriculteurs » (Majeur, 2021). Les petites fermes qui poussent partout au Québec (Cameron, 2021) semblent ainsi dessiner de nouvelles voies, et ce dans tous les domaines agricoles que ce soit dans les domaines des semences, du maraîchage, du vin, de l'élevage pour la viande et les produits laitiers et de la forêt.

Dans le domaine des semences artisanales, les « semeurs d'avenir » (Ginoux, 2020) sont de plus en plus nombreux à vouloir « faire autrement ». Plusieurs de ces artisans semenciers produisent en effet des variétés de semences rares, anciennes, disparues ou patrimoniales (Caribou, 2022), donc propres au Québec, tout en luttant pour une alimentation locale et pour la complexité des goûts. C'est notamment le cas du semencier Patrice Fortier qui participe, depuis vingt ans avec son projet *Société des plantes*, au développement d'« une autonomie alimentaire végétale » (Fortier, 2020) dans la région du Bas-Saint-Laurent. Avec un « catalogue de plus de 220 plantes utiles et agréables » (TV5monde, 2020) comme il les nomme, Fortier explique qu'il permet « aux consommateurs de

manger autre chose que ce que les grands semenciers internationaux imposent sur le marché » (Ginoux, 2020). À l'image de bien d'autres fermes « traqueuses de semences ancestrales » (Paré, 2020) comme les *Jardins de l'écoumène*, *Potager d'antan*, *Semences du nouveau paysan* et *Terre promise*, il produit des semences potagères, d'herbacées et de fleurs certifiées biologiques ou cultivées naturellement, à pollinisation libre, sans OGM et en respectant la biodiversité. À l'heure où « le patrimoine génétique s'érode [au profit] de semences industrielles produites en Californie, en Espagne et en Israël » (Mercier, 2020) comme le fait également remarquer le semencier artisanal Yves Gagnon des *Jardins du grand portage*, produire et reproduire des semences artisanales adaptées aux différentes zones de rusticité québécoises offre selon lui « un beau paysage diversifié tout en aidant la diversité génétique » (Mercier, 2020).

Dans le secteur du maraîchage, nombre d'initiatives tendent à remettre également en question les manières « conventionnelles » de produire des légumes (Rondeau, 2020). Beaucoup de maraîchers.ères revendiquent en effet aussi « faire autrement » dans leur domaine, en valorisant l'agriculture biologique sur de petites surfaces, c'est-à-dire une agriculture diversifiée pratiquée la plupart du temps sur moins d'un hectare avec principalement des outils manuels et non mécanisés. Pionniers depuis vingt ans de ce modèle à petite échelle et sobre en énergie, le couple de maraîcher.ère formé de Jean-Martin Fortier et de Maude-Hélène Desroches explique : « plusieurs nous trouvaient fous de penser que nous pouvions réellement gagner notre vie en produisant des légumes biologiques sur un seul hectare. Non seulement nous avons démontré que c'était possible, mais nous avons aussi été témoins de l'émergence d'un mouvement de gens qui partagent nos valeurs » (Fortier, 2022). Aujourd'hui, le Réseau des fermier.ères de famille et la Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ) dénombrent plus de 150 fermes qui cultivent au Québec à petite échelle des légumes certifiées biologiques (Réseau des Fermier.ères de famille, 2023), sans compter toutes les entreprises agricoles non-certifiées bios qui travaillent sans pesticides et sans antibiotiques, mais qui ne sont pas répertoriées. Également, de plus en plus de maraîchers et de maraîchères cultivent des légumes biologiques, et ce même en hiver « dans la terre, sous des abris, avec très peu de chauffage, voire aucun » (Cameron, 2021a) ce qui constitue là aussi une forme d'alternative au modèle de la méga serre hors sol, hors saison et très gourmande en eau et en énergie. Pour Charlotte Giard-Laliberté, agronome au Centre d'expertise et de transfert en agriculture biologique et de proximité (CETAB+) du CÉGEP de Victoriaville, « c'est le chaînon

manquant de l'alimentation locale québécoise. [...] C'est une façon écologique de s'alimenter en hiver » (Cameron, 2021a).

Dans les domaines de la viticulture et de la pomiculture, les initiatives agricoles et alimentaires « alternatives » explosent également. Comme l'explique Cyril Kerebel, fondateur de La QV, une agence québécoise en vins, cidres et spiritueux créée en 2007 : « Finis les cidres industriels et trop sucrés : inspirés par le mouvement des vins nature ou les microbrasseries, de plus en plus de producteurs se mettent au cidre artisanal, créant des jus qui goûtent le terroir » (Pâris, 2020). Pour cet importateur de vins et de cidres bios et naturels, il va sans dire que « les cidreries artisanales fleurissent depuis trois-quatre ans dans la province : Choinière, Polisson, Chemin des Sept, Entre Pierre et Terre, Alma, Le Somnambule. Toute cette nouvelle génération, ils sont crinqués! » (Pâris, 2020). Plusieurs artisans vigneron et cidriculteurs de la nouvelle garde (Stall-Paquet, 2022) souhaitent en effet aujourd'hui « en faire à [leur] tête (et le moins possible) » (Emond, 2021), c'est-à-dire en intervenant peu dans les procédés de fabrication du vin et du cidre comme Christian Barthomeuf, qui, à titre de précurseur depuis 30 ans « peaufine l'art de produire du cidre de glace sans additifs ni heures supplémentaires » (Emond, 2021). Vincent Laniel, autrement connu sous le pseudonyme de Vincent Sulfite, sommelier et auteur du livre *Supernaturel: immersion dans le monde du vin nature* (Sulfite, 2020) témoigne lui aussi de cette effervescence dans le monde du vin au Québec : « C'est fou à quel point la scène du vin nature québécoise a explosé en dix ans! [...] Il faut dire que la pression de boire bio et local a tellement augmenté dans la dernière décennie qu'on compte près de 70% de la superficie de vignes en bio si on additionne les hectares de vignes qui sont en conversion à ceux déjà certifiés » (Caribou, 2020). D'après Lanier, il y a de plus en plus de « petits projets installés dans des coins reclus du Québec », a priori peu propices à la culture de la vigne, mais qui réussissent à produire des vins d'ici « libres et vivants » (Caribou, 2020) avec des cépages adaptés au territoire et qui « assument pleinement leur nordicité » (Ryan, 2022). La sommelière Vanya Filipovic conclut : « On a enfin compris notre terroir en cessant de vouloir faire des vins d'ailleurs » (Caribou, 2020) ou très commerciaux.

Dans le monde de l'élevage, les alternatives semblent prendre aussi de plus en plus d'importance. Alors que ce secteur est aujourd'hui largement mis en cause en ce qui concerne les souffrances animales et l'émission de gaz à effet de serre (GES), une poignée d'éleveurs et d'éleveuses adoptent des approches visionnaires telles que l'élevage au pâturage et l'agriculture régénératrice, « une

approche holistique qui vise à travailler avec la nature plutôt que contre elle » (Cameron, 2021b). Selon le couple d'agriculteurs formé de Paul Slomp et Josée Cyr-Charlebois qui élève en Outaouais une centaine de vaches au pâturage, vivant dehors à l'année et nourries exclusivement avec de l'herbe, il est clair que « le système de bovins au Québec n'est pas viable ». Pour le couple qui anticipe les changements climatiques et les épisodes de sécheresse, il est évident que « le système traditionnel va être de plus en plus dispendieux et de plus en plus vulnérable, alors que les systèmes comme l'agriculture régénératrice vont être de plus en plus résilients » (Cameron, 2021b). Comme l'explique l'agronome Robert Berthiaume, « lorsqu'il est en parc d'engraissement, le bœuf [traditionnel] est nourri à 85 % de maïs » (Bérubé, 2016). Le bœuf nourri à l'herbe constitue ainsi, pour ces acteurs.trices, une alternative centrale pour répondre aux enjeux écologiques de demain, car « la production d'herbe est beaucoup plus durable que celle du maïs » (Bérubé, 2016). Ses manières « d'élever autrement » (Lortie, 2022) les animaux, par exemple avec des troupeaux de plus petites tailles et en extérieur, s'opposent aujourd'hui à l'élevage industriel qui concentre notamment des milliers d'animaux à l'intérieur de bâtiments.

Dans le domaine de la forêt aussi, les visions, les mentalités et les usages tendent à changer au Québec. En opposition aux coupes à blanc qui saccagent encore aujourd'hui la forêt québécoise (Blouin, 2021) et pour offrir aux milieux forestiers une autre vocation que celle de l'extraction industrielle du bois, de plus en plus d'agriculteurs et d'agricultrices propriétaires de terres forestières s'engagent dans une foresterie différente en proposant des « alternatives forestières (Réseau pour les alternatives forestières, 2023) qui invitent à reconnaître et à « manger le territoire » (Cardin, 2022). Plusieurs embrassent ainsi de nouveaux modes de vie tournés vers la cueillette, la chasse, la pêche et l'élevage en forêt comme c'est le cas de la « famille forêt » qui vit en Gaspésie « littéralement dans la forêt, en quasi-autonomie » (Galipeau, 2022). Pour la réalisatrice Laura Rietveld qui a fait un documentaire sur le quotidien de cette famille hors-norme: « Le fait que ce soit une famille autosuffisante et néanmoins moderne les rend extrêmement intéressants, et peut-être plus pertinents [...] à l'heure de la crise climatique » (Galipeau, 2022). D'autres familles choisissent aussi de mettre en œuvre des modes de vie alternatifs et forestiers et « se rassemblent en écovillages, désireux de tendre vers l'autosuffisance alimentaire et énergétique » (Bendali, 2022). C'est le cas des familles qui vivent à L'Écohomeau de La Baie dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Comme l'explique Patrick Déry, l'un des pionniers du projet : « Il y en a

maintenant plus d'une dizaine [de maisons écoénergétiques] réparties sur plusieurs hectares, avec une ferme paysanne et des terres agricoles et forestières qui s'y rattachent. C'est un véritable laboratoire humain pour un mode de vie écologique viable » (Bendali, 2022).

### **2.1.2 Quelle « promesse de différence »?**

Que ce soit dans le milieu du maraîchage, de la viticulture, de l'élevage ou dans le domaine de la forêt, une diversité d'initiatives entendent ainsi faire valoir, au Québec, une autre voie agricole, différente du modèle productiviste. Si ces initiatives « alternatives » semblent constituer aujourd'hui un véritable phénomène de société, peu d'études sociologiques interrogent pourtant les changements sociaux et politiques qu'elles représentent et dont elles sont l'expression. Bien que ces initiatives bénéficient en effet d'une certaine couverture médiatique et journalistique, notamment parce que l'injonction contemporaine à se réinventer et à trouver du sens est forte (Chabot, 2017) et que les changements de vie à l'époque des réseaux sociaux font souvent « rêver », d'un point de vue sociologique, elles demeurent encore en grande partie méconnues tout comme les agriculteurs et les agricultrices ainsi que les artisans et les artisanes qui les mettent en œuvre. Qui sont ces personnes qui s'investissent dans ces projets agricoles singuliers? Que font-ils concrètement, que cultivent-ils et selon quels principes? Quelles valeurs et quelle philosophie sous-tendent leur projet? En quoi se distinguent-ils concrètement du modèle productiviste agricole? C'est autrement dit la « promesse de différence » (Le Velly, 2017) de ces initiatives agricoles et alimentaires dites « alternatives » au Québec que notre recherche doctorale entend notamment contribuer à éclairer.

Qu'elles s'inscrivent dans un secteur agricole ou un autre, qu'elles mettent en avant des termes distinctifs comme « biologique », « local », « artisanal », « fermier », « nature » ou encore du « territoire », ces initiatives qui émergent un peu partout au Québec depuis plusieurs années sont en effet porteuses, dans leur diversité, d'une commune « promesse de différence » à l'égard du modèle agricole industriel et productiviste actuellement prédominant et qui engendre, nous l'avons vu au chapitre précédent, nombre d'externalités négatives et des méfaits d'envergure. Comme le souligne en effet le sociologue français Ronan Le Velly dont les recherches portent sur les différences entre le système alimentaire conventionnel et les systèmes alimentaires alternatifs :

Qu'ont en commun l'agriculture biologique, le commerce équitable, les produits de terroir, les circuits courts de proximité et la transformation à la ferme? Certes, ces initiatives sont diverses, mais chacun sent bien qu'elles partagent l'ambition de modes de production, d'échange et/ou de consommation différents de, sinon meilleurs que, ceux qui caractérisent les systèmes agricoles et alimentaires dominants (Le Velly, 2017, p. 9).

Interroger la promesse de différence, c'est ainsi interroger et faire porter l'analyse sur le caractère et la portée « alternative » de ces projets. À quoi tient leur caractère alternatif? –Autrement dit, comment cette différence s'incarne-t-elle, à travers quelles pratiques et quelles valeurs ? Quel projet de société les personnes responsables de ces initiatives portent-elles plus largement? Ce sont à ces questions que nous entendons apporter un éclairage sociologique dans cette recherche.

Ce questionnement sur l'alternativité en agriculture et en alimentation a fait historiquement l'objet de plusieurs recherches, ayant donné lieu à la constitution d'un champ de recherche que l'on qualifie souvent des études sur les systèmes alimentaires alternatifs. Les travaux sur le développement du modèle agro-industriel en agriculture des sociologues Goodman et Wilkinson, à la fin des années 1980 et au début des années 1990, sont à cet égard précurseurs (Goodman et Wilkinson, 1987). Ces travaux ont fortement insisté sur les différences qui existent entre le système alimentaire alternatif et le système alimentaire conventionnel (Goodman, 2000). Dans les années 2000, d'autres travaux en sociologie rurale aux États-Unis, notamment ceux de Mary Hendrickson et William Heffernan (2002) et Laura DeLind (2002), ont poursuivi ce type d'analyse sur les systèmes alimentaires alternatifs, en particulier les initiatives autour des circuits courts et de la relocalisation comme forme de résistances aux méfaits du système agroalimentaire mondial. Dans ces travaux américains : « Le local y apparaît comme un espace de résistance, où peut s'élaborer une réflexion collective et un débat citoyen sur l'agriculture et l'alimentation, et/ou peuvent se construire des initiatives contestant la domination d'une agriculture industrielle et déterritorialisée » (Le Velly, 2017, p. 17).

D'autres travaux en Europe (notamment Murdoch et Miele, 1999) ont aussi contribué à mettre en évidence l'émergence d'un nouveau paradigme de développement rural faisant valoir l'importance de la multifonctionnalité de l'agriculture et articulant les circuits courts, l'agriculture biologique, la transformation et la vente à la ferme, l'agrotourisme et les appellations protégées. Les travaux en sociologie rurale de Jan Douwe Van der Ploeg apparaissent particulièrement importants dans

les recherches sur le caractère alternatif des initiatives agricoles et alimentaires. Dans son ouvrage *Paysans du 21<sup>e</sup> siècle*, le chercheur montre que les théories de la dépayssannisation qui se sont multipliées dans les années 1970-80 nous ont empêchés de voir le mouvement simultané de repaysannisation qui s'est opéré en Europe, une forme d'« empaysannement » qui aurait débuté dans les années 1990 selon le sociologue (Van Der Ploeg, 2014 [2008]). Ces formes de résistances paysannes mettent notamment à l'avant-plan la question de l'autonomie : « Cette repaysannisation est par essence l'expression moderne de la lutte pour l'autonomie et la survie dans un contexte de privation et de dépendance » (Van Der Ploeg, 2014, p.26). La repaysannisation est ainsi guidée par des valeurs comme celles de l'autonomie et de la solidarité qui sont des formes de résilience (et de résistances) liées aux insécurités et aux risques posés par l'économie agricole industrielle. L'agentivité des paysans, le réseautage alternatif, la coopération, le partage de connaissances et des outils, etc. sont ainsi, montre le sociologue, autant de dimensions du caractère alternatif de ces résistances dans un contexte de globalisation agroalimentaire (Van Der Ploeg, 2014). Un autre trait distinctif de ces formes de résistances paysannes tient au fait qu'elles ne se présentent pas nécessairement sous la forme de mouvements sociaux, mais plutôt sous la forme d'actions quotidiennes infra-institutionnelles ayant une portée sociale et politique plus générale :

« La résistance paysanne (telle que nous l'observons au début du XXI<sup>e</sup> siècle) ne s'articule pas seulement ni avant tout autour de luttes manifestes (manifestations, marches, occupations et barrages routiers), même si ces modes d'expression ne sont jamais absents. Elle ne se limite pas non plus aux actes de défiance quotidiens résumés par James Scott sous le terme d'« armes des faibles ». La résistance s'exprime par un vaste ensemble de pratiques hétérogènes et de plus en plus liées, grâce auxquelles la paysannerie se fait distinctement différente. [...] La résistance s'accomplit dans les champs, dans les cours de fermes et les bâtiments d'élevage, et au gré des nombreuses décisions relatives à l'élevage du cheptel, au choix des semences, à l'irrigation et au travail à fournir. » (Van der Ploeg, 2014, p. 181).

Ces travaux, en particulier à travers la polarisation qu'ils mettent en évidence entre le modèle agricole conventionnel et les modèles agricoles alternatifs ainsi que les valeurs et modes de production différents qu'ils promeuvent, nous apparaissent particulièrement éclairant pour appréhender les initiatives agricoles et alimentaires alternatives québécoises et interroger leur promesse de différence.

L'hypothèse principale qui guide cette recherche, comme nous allons le voir plus bas, est que ces initiatives mettent en œuvre, dans leur multiplicité, des « modes de vie » singuliers qui vont au-delà de l'activité agricole que ces personnes portent. Si elles proposent un autre mode de production agricole, elles se démarquent en effet peut-être aussi et surtout plus fondamentalement par des modes de vie singuliers, c'est-à-dire des manières différentes de travailler, de vivre et d'habiter le territoire que celles qui prévalent dans le monde conventionnel. C'est précisément cette hypothèse « des modes de vie alternatifs », c'est-à-dire d'un autre rapport au travail, d'une autre manière de se rapporter aux autres et de se lier à nature, au vivant et au territoire, que cette thèse entend explorer. Mais ce sont tout autant les défis et difficultés rencontrés par les personnes engagées dans des projets agricoles alternatifs que nous souhaitons aussi étudier. Parviennent-ils à mener à bien ces projets agricoles alternatifs dans un contexte qui leur est défavorable? Comment jonglent-ils avec ces difficultés? Quels moyens mettent-ils en œuvre pour vivre avec ou les contourner? Au-delà de la mise en œuvre au quotidien de modes de vie différents, quelles formes d'actions et de revendications ces personnes mobilisent-elles? Parviennent-elles en définitive à faire bouger les orientations du système productiviste agricole et à être ainsi une force de transformation sociale?

### **2.1.3 Entre engagement et distanciation**

La perspective sociologique mobilisée dans le cadre de cette thèse relève des sociologies dites « engagées » (Rioux, 2010 [1969], Rioux, 1978). De ce point de vue, nous entendons marquer ici une distance critique à l'égard des approches qui analysent les activités non conventionnelles en agriculture contemporaine sous l'angle du « développement territorial » et de « l'agroéconomie », des perspectives inspirées notamment de certains travaux dans le domaine de la sociologie rurale française<sup>14</sup>. Ces approches en effet tendent à écraser les rapports de force qui se jouent pourtant dans le monde agricole. En mettant l'accent sur la « coexistence de mondes agricoles » (Hervieu et Purseigle, 2013, p. 269), ces perspectives de recherche masquent le fait que l'agriculture est aujourd'hui aussi un champ de bataille au sein duquel s'opposent des visions et des projets qui ne poursuivent pas les mêmes finalités, notamment celles véhiculées par la modernité agricole et la globalisation économique. En outre, ces courants tendent à appliquer une grille de lecture

---

<sup>14</sup> Voir par exemple en France les travaux de l'économiste agricole Jean-Marc Touzard qui portent sur *Innovation et développement dans les systèmes agricoles et alimentaires*, Versailles, Quae, 2018 et les travaux des sociologues Bertrand Hervieu et François Purseigle sur la *Sociologie des mondes agricoles*, Paris Armand Colin, 2013.

« économiciste » à ces projets en les appréhendant comme des innovations ou des niches entrepreneuriales qui cohabiteraient sans trop de heurts avec le monde productiviste en agriculture. Si elles sont aussi pour la plupart des entreprises, ces initiatives poursuivent peut-être également d'autres finalités sociales et politiques, ce que notre thèse entend mettre en lumière. En somme, ces approches ne permettent pas ou très difficilement de prendre au sérieux le caractère alternatif de ces initiatives agricoles et alimentaires distinctives, ni les normes, les pratiques et plus largement le « projet de société » et les potentielles transformations du système capitaliste (Gibson-Graham, 2006) dont elles sont porteuses.

Plus proches de la perspective sociologique que nous souhaitons emprunter dans cette thèse, les travaux sur la production alimentaire alternative dans la région du Bas-Saint-Laurent au Québec de l'anthropologue Sabrina Doyon de l'Université Laval jettent selon nous un éclairage socio-anthropologique particulièrement intéressant sur ces propositions alternatives qui engagent, comme le dit la chercheuse, « des actions et des productions locales originales qui impliquent autrement la valorisation de l'environnement par l'agroalimentaire, la production (et la récolte) de produits forestiers non ligneux, l'acériculture, la pêche, l'écotourisme, l'environnementalisme et la conservation environnementale » (Doyon, 2020, p. 1). Dans une perspective critique, et sous l'angle de l'écologie politique, les travaux de Sabrina Doyon permettent davantage d'interroger les normes et les valeurs alternatives mises en œuvre dans ces projets agricoles qui entendent valoriser « autrement » la nature et les liens sociaux. Le parti-pris de cette thèse est de ce point de vue de prendre au sérieux, nous aussi, ces initiatives agricoles et alimentaires en les appréhendant comme porteuse d'un « changement de paradigme » (Doyon, 2018).

L'étude que nous proposons des initiatives agricoles et alimentaires alternatives s'inscrit à cet égard dans une perspective sociologique « engagée » au sens où l'on prend au sérieux les projets émergents qui « se présentent comme des solutions de rechange au monde conventionnel » ou encore des projets porteurs « d'espoir » (Doyon, 2020). Face aux méfaits du modèle productiviste agricole, ainsi que nous l'avons vu au précédent chapitre, il apparaît en effet essentiel d'étudier les propositions sociales, culturelles et politiques qui se veulent alternatives ainsi que le « projet de société » susceptible d'apparaître à l'horizon (Rioux, 2010 [1969]), p. 310). Pour le sociologue Marcel Rioux, la sociologie critique porte en effet son regard sur les projets qui « sont en rupture de ban avec la forme culturelle dominante » (Hamel et al., 1992, p. 67) et s'intéresse à celles et

ceux qui font valoir de « nouvelles sensibilités », qui annoncent une nouvelle société (Hamel et al., 1992, p. 67).

La posture théorique critique que nous entendons ici valoriser, en prenant au sérieux pour l'éclairer la promesse de différence des initiatives agricoles et alimentaires alternatives, entend ainsi donner à voir le versant lumineux de la critique sociologique. Dans cette ère de changements climatiques et face à la prégnance des discours catastrophistes et même effondristes (Servigne et Stevens, 2015), il est important, ainsi que le rappelle le sociologue français Philippe Chaniel, de s'intéresser *aux possibles déjà là*, qui font entrevoir un autre projet de société : « N'est-il pas urgent de dessiner une alternative à ce regard désenchanté, de frayer une autre voie qui nous donnerait aussi à voir le côté lumineux de la vie sociale, et pas seulement son côté obscur ? » (Chaniel, 2022). Les initiatives agricoles et alimentaires alternatives nous paraissent à cet égard indiquer une voie alternative féconde et constructive.

La perspective sociologique engagée privilégiée ici, si elle prend au sérieux les initiatives étudiées et partage avec elles une certaine proximité normative, oblige toutefois aussi à une distance sociologique critique. Dans son ouvrage *Engagement et distanciation* (Élias, 2005 [1993]), le sociologue Norbert Élias a bien évoqué la tension qui habite le sociologue quant à son objet, son activité ayant ceci de particulier, résume le chercheur Lilian Mathieu, « qu'elle est menée par un agent social sur d'autres agents sociaux et qu'elle exige, pour rendre pleinement compte de leur conduite, une forme minimale d'identification » (Mathieu, 2015) et d'engagement. Cette forme d'identification n'est pas en soi problématique, elle est même à maints égards nécessaire pour rentrer dans le monde des groupes sociaux que l'on étudie. Comme l'explique Mathieu : « La phase de l'engagement est d'autant plus aisée que le chercheur éprouve a priori une forme de sympathie à l'égard du groupe qu'il étudie [...] et facilite bien évidemment l'intégration de l'observateur » (Mathieu, 2015). Cet indispensable engagement du sociologue dans la réalité sociale qu'il étudie doit néanmoins aussi s'accompagner d'une phase de distanciation, c'est-à-dire d'objectivation de son objet d'étude, nécessaire au travail sociologique et à la prise de hauteur critique. Si nous partageons de ce point de vue une certaine proximité en termes de valeurs avec les initiatives agricoles et alimentaires alternatives, nous serons néanmoins tout autant attentives à interroger les potentielles limites, ambiguïtés et contradictions qui les traversent. Notre posture pourrait ainsi en définitive s'apparenter à celle du « spectateur engagé » (Aron, 1981), « engagée » par la certaine

proximité avec la cause et les idéaux défendus par les agriculteurs et agricultrices alternatifs, mais « spectatrice » parce que demeurant avant tout sociologue, observatrice de leur monde.

## **2.2 Une sociologie des résistances agricoles et alimentaires**

### **2.2.1 Le prisme de la sociologie des « résistances par la subsistance »**

L'analyse des initiatives agricoles et alimentaires alternatives au Québec que nous proposons s'appuie sur la sociologie que nous qualifions des « résistances par la subsistance ». Ce prisme nous apparaît particulièrement fécond pour éclairer la « promesse de différence » dont les initiatives agricoles alternatives sont porteuses et le modèle agricole et de société qu'elles promeuvent selon nous plus largement. Se situant au confluent de la théorie critique et des perspectives écoféministes de la subsistance issues des critiques féministes environnementalistes du Sud (Shiva, Mies et Rubinstein, 1999), cette perspective sociologique est représentée par une nébuleuse de penseuses<sup>15</sup>, en particulier en France, qui théorisent les nouvelles formes de résistance quotidiennes qui se structurent depuis plusieurs années autour des enjeux écologiques, mais plus largement des questions reliées à la subsistance dans les sociétés industrielles du Nord global – c'est-à-dire les activités vitales qui visent à assurer notre reproduction et notre lien au monde vivant. Pour ces chercheuses, comme nous allons le voir, le « milieu de vie nourricier » constitue le nouveau prisme de la résistance et de l'engagement au quotidien dans les sociétés occidentales contemporaines (Pruvost, 2021, p. 30).

Les travaux de Michelle Dobré à l'Université de Caen en France sont précurseurs pour ce champ de recherche. L'un des apports théoriques importants de la socio-anthropologie de la vie quotidienne de Dobré est en effet de montrer qu'émergent aujourd'hui des formes de « résistances ordinaires » qui ne prennent pas la forme classique de mouvements sociaux, mais qui se situent et s'organisent dans la vie quotidienne, à l'échelle mésosociologique des « modes de vie » (Dobré, 2009), nous allons y revenir. En étudiant les nouvelles pratiques écologiques de consommation des ménages français, la chercheuse explique dans son ouvrage *L'Écologie au quotidien* que « la notion de résistance ordinaire décrit des conduites pratiques qui se situent en

---

<sup>15</sup> Parmi ces sociologues et anthropologues, mentionnons en France les travaux de Michelle Dobré, d'Estelle Deléage ou encore de Geneviève Pruvost. Au Québec, les travaux de Sabrina Doyon s'inscrivent aussi dans une certaine mesure dans ces perspectives des résistances par la subsistance.

amont de la « lutte » organisée, et qui en constituent le terreau, un préalable sociologique sur lequel des formes d'action auto-affirmées ou organisées pourront s'appuyer, lorsqu'elles parviennent à se constituer dans l'espace public » (Dobré, 2002, p. 161). La notion de « résistance ordinaire » que la chercheuse propose ne renvoie donc pas à des actes militants ou de désobéissance civile à proprement parler, mais plutôt à des « actes privés », mais politiques, qui dérogent moins à la loi « qu'à la norme instituée par un modèle culturel hégémonique » (Dobré, 2002, p. 316). Pour la sociologue qui s'inspire des travaux de l'anthropologue James C. Scott, les « gestes quotidiens » peuvent ainsi être interprétés comme des formes « d'action infra-politique d'un type nouveau » (Dobré, 2002, p. 10), autrement dit des formes discrètes de résistance qui permettent de faire valoir dans l'espace public un discours et des pratiques en opposition aux représentations dominantes. En définitive, les travaux de Dobré montrent qu'avec la montée des enjeux écologiques s'est opérée une transformation des grammaires de la résistance faisant des modes de vie une nouvelle arène d'engagement : « La vie quotidienne, lieu où s'exercent les pressions de la rationalisation marchande, s'avère être également l'horizon de l'invention sociale de formes d'action nouvelles » (Dobré, 1999).

Si le premier apport de cette sociologie des résistances est de montrer qu'un certain nombre de résistances opèrent aujourd'hui dans le quotidien, leur second apport est de montrer qu'elles s'articulent étroitement autour des enjeux liés à la « subsistance », recouvrant toutes ces activités principales, au premier rang desquelles la production alimentaire, qui ont fait l'objet – et le font encore aujourd'hui – d'une profonde dévalorisation dans les sociétés industrielles modernes. Plusieurs travaux en anthropologie économique ont notamment contesté cette lecture dévalorisante de la subsistance. Dans son ouvrage classique *Âge de pierre, âge d'abondance*, Marshall Sahlins, spécialiste de l'économie des sociétés primitives, explique ainsi que les sociétés de subsistance telles celles des peuples de chasseurs-cueilleurs étaient tout sauf des sociétés marquées par la misère, mais qu'elles constituaient bien des sociétés d'abondance. L'auteur donne à voir de ce point de vue une définition de l'abondance qui s'oppose à celle valorisée dans nos sociétés de consommation : celle de subvenir à ses propres besoins sans chercher à produire toujours plus. Les sociologues Maria Mies et Veronika Bennholdt montrent que cette perspective de subsistance, bien que valorisante et essentielle, demeure largement discréditée en régime capitaliste :

Dans les pays du Nord, et de plus en plus dans le reste du monde depuis 1945, tout ce qui est en lien avec la création et la préservation immédiate de la vie a été dévalorisé, de même que tout ce qui n'est pas organisé à travers la production et la consommation de marchandises. On y compte toutes les activités qui ont pour objet le fait de s'approvisionner soi-même en choses nécessaires, que ces activités de production aient lieu à la maison, au jardin, à l'atelier, dans les champs ou à l'étable (Mies, Bennholdt, 2022, p. 51).

Prenant le quotidien comme terrain d'action, ce sont toutes ces activités générales de la subsistance (la reproduction des activités vitales) qui sont au centre de nombre de nouvelles résistances contemporaines. Les activités qui relèvent aussi bien de la sphère de la production que de la sphère de la reproduction (« production et reproduction ne sont ni séparées ni superposées » dans la perspective (éco)féministe (Azam, 2023)) apparaissent de plus en plus comme les nouveaux terrains de la résistance. Inspirée des travaux de Mies et Bennholdt, les travaux de la sociologue Geneviève Pruvost sur les « milieux de vie nourriciers » (Pruvost, 2019, p. 37) sont particulièrement éclairants et représentatifs de ce courant.

Dans son récent ouvrage *Quotidien politique*, la chercheuse montre comment Michelle Dobré avec l'idée de « résistance ordinaire » comment le quotidien et le « mode de vie » d'une manière générale font aujourd'hui l'objet d'une réappropriation et d'un engagement politique. La chercheuse montre en effet avec l'idée de « fabrique à découvert » (Pruvost, 2021, p.6) que l'entretien de nos vies dans les sociétés industrielles de la délivrance (Berlan, 2021) repose plus que jamais sur le déni des processus naturels et des activités humaines liées à la reproduction de la vie, donc de ce « qui nous fait vivre » (Pruvost, 2021, p.6). Bien que la question de la subsistance soit encore un enjeu invisibilisé dans les sociétés de consommation, celles-ci ayant pour particularité *de rendre le vital accessoire*, Pruvost montre que les sphères élargies de la reproduction que constituent l'agriculture, l'alimentation et même l'habitat sont aujourd'hui au cœur de nouvelles résistances. Un des apports importants de la réflexion de Pruvost est en définitive de montrer que tout ce qui relève de la subsistance et de la reproduction de la vie, des sphères longtemps délaissées, vues comme accessoire ou allant de soi dans nos sociétés industrielles, font aujourd'hui l'objet d'une réappropriation et d'une politisation qui s'incarne dans l'adoption de modes de vie singuliers.

Au Québec, les travaux de l'anthropologue Sabrina Doyon montrent aussi que la question de la subsistance est au cœur de nouvelles formes de résistances (Doyon, 2018; 2020). En étudiant l'émergence des différentes alternatives dans le domaine de la conservation environnementale au Québec, en France, à Cuba et au Mexique notamment, la chercheuse explique en effet que les registres de l'engagement changent, en particulier au regard des nouveaux contextes environnementaux. Doyon met également en évidence que c'est à l'échelle du « mode de vie », donc dans les « différentes manières d'habiter, de vivre et de s'engager dans le territoire » (Doyon, 2020, p. 9) que s'opèrent aujourd'hui des transformations sociales et politiques importantes. Comme l'explique la chercheuse : « Une nouvelle manière d'aborder les voies alternatives à la conservation traditionnelle se profile par des modèles de modes de vie alternatifs et de nouvelles ruralités, par exemple le « bien vivre » [...] la décroissance, mais aussi des écovillages ou des villes en transition où sont promues l'agroécologie et la permaculture » (Doyon, 2019, p. 19). Comme Michelle Dobré, Geneviève Pruvost et d'autres chercheuses encore (voir notamment Federici et Linebaugh, 2022), Sabrina Doyon montre qu'un bon nombre de résistances contemporaines passent ainsi par la reprise du domaine de la subsistance et l'adoption de nouveaux modes de vie plus ou moins radicaux.

Ce courant de la sociologie des résistances par la subsistance, représenté par une diversité de penseuses en sociologie et en anthropologie, nous apparaît particulièrement fécond pour étudier les initiatives agricoles et alimentaires « alternatives » québécoises et éclairer la promesse de différence dont elles sont porteuses. Les initiatives agricoles et alternatives que l'on voit essaimer au Québec depuis plusieurs années dans nombre de domaines et de secteurs ne s'inscrivent-elles pas en effet à leurs manières dans ces nouvelles formes résistances par la subsistance ? Ne sont-elles pas des manières de repenser et de remettre au centre de nos interrogations les questions agricoles et alimentaires ? Ne sont-elles pas autrement dit aussi des manifestations de ces formes de résistances par la subsistance ? Si comme le montre les socio-anthropologies de la résistance par la subsistance, les nouvelles formes de résistance s'articulent autour de la question cruciale de la subsistance, l'agriculture et l'alimentation étant au centre de cette perspective, elles se matérialisent également et plus particulièrement à travers des modes de vie singuliers.

### 2.2.2 L'hypothèse des « modes de vie »

Si les perspectives autour de la résistance montrent combien les résistances contemporaines se structurent autrement qu'à travers des mouvements sociaux et en remettant les questions nourricières au cœur de leur « combat », elles montrent aussi plus précisément que ces résistances se distinguent par la mise en œuvre de « modes de vie » singuliers, c'est-à-dire à travers des manières de vivre au quotidien et de travailler différentes. C'est précisément à ce niveau des « modes de vie » que se joue notamment pour les chercheuses la singularité des nouvelles formes de résistances par la subsistance.

La notion de mode de vie a une longue histoire en sociologie. Pour le sociologue Salvador Juan, spécialiste de la question (Juan, 2009), « la notion a fonctionné, dans une très large mesure, au sein même de la sociologie, comme catégorie dont la signification allait de soi (en termes de « mœurs » le plus souvent), comme lieu et sens communs » (Juan, 1994, p. 100). Tel que les sociologies de la résistance mobilisent ce concept, il ne faut pas entendre par « mode de vie » l'idée de *style de vie*, au sens « marketing » du terme. Plus qu'un simple choix individuel de consommation, le concept de mode de vie réfère plus fondamentalement en sociologie au « phénomène qu'est la vie » (Duclos, 2009, p. 306). Il désigne plus largement pour le sociologue Denis Duclos « l'ensemble des activités qui contribuent à nos vies » (Duclos, 2009, p. 305). Dans le *Dictionnaire de la pensée écologique*, le sociologue Aurélien Boutaud explique que « le mode de vie serait donc une manière pour les individus ou les groupes sociaux d'agencer différentes activités structurantes de la vie quotidienne (travailler, mais aussi consommer afin de se nourrir, se loger, se déplacer ou encore se divertir) en fonction de leurs moyens, mais aussi de leurs valeurs ou représentations » (Boutaud, 2015, p. 648). La notion de « mode de vie » renvoie donc à la façon dont les gens vivent leur vie au quotidien et les compréhensions partagées, ou non, avec d'autres groupes sociaux de ces manières de vivre. À l'articulation de la structure et des pratiques, ou encore de l'individuel et du collectif, le concept de « mode de vie » renvoie pour le sociologue Bruno Maresca à « nos façons d'être collectives » (Maresca, 2017, p. 233) et à « la manière dont les individus d'une société sont conduits à structurer leurs conditions de vie » (Maresca, 2017, p. 233). Selon le chercheur, le concept de mode de vie est ainsi un outil théorique qui vise à « décrire et comprendre la cohérence d'ensemble de notre vie matérielle et nos manières d'être » (Maresca, 2017, p. 236).

Pour les sociologies des résistances par la subsistance, le mode de vie désigne en effet le niveau mésosociologique de la résistance. La notion de mode de vie permet ainsi de mettre en évidence des formes de résistances qui ne se réduisent pas à des gestes individuels (consom'acteur) et qui ne relèvent pas non plus des mouvements sociaux militants classiques. Ce sont des modes de résistance intermédiaires qui se structurent autour des valeurs et des pratiques liées en particulier à la vie quotidienne et à la question de la subsistance, donc qui concernent nos manières de pourvoir à nos besoins. L'approche par les modes de vie est en définitive d'une ampleur existentielle, car elle concerne « l'ensemble des expériences et des activités au travers desquelles une personne s'efforce de vivre une vie qui mérite d'être vécue » (Pattaroni, 2013). Cette notion de mode de vie est en définitive un point d'entrée de choix pour renseigner nos conditions d'existence sociale, elle permet de nous intéresser à la fois à l'échelle de la vie personnelle et à celle des structures sociétales.

En étudiant notamment en France « des gens ordinaires, vivant de manière non conventionnelle, mais discrètement, modestement, en pratiquant une écologie de subsistance qui a transformé la quasi-intégralité de leur existence (leurs manières d'habiter, d'élever les enfants, de faire couple, de manger, de se soigner, de bâtir les maisons, de penser la participation politique) » (Pruvost, 2021, p. 20), la sociologue Geneviève Pruvost montre ainsi très bien combien c'est *dans* et *par* l'élaboration de modes de vie singuliers à l'échelle du quotidien et « depuis les maisonnées » (Pruvost, 2022) qu'un certain nombre d'acteurs et d'actrices résistent aujourd'hui. À partir des résultats de son enquête auprès d'une soixantaine de personnes vivant principalement dans les Cévennes et en Aveyron en France et ayant pour thème « Vivre et travailler autrement », la chercheuse explique que : « Vivre autrement implique de travailler autrement et, plus largement encore, de ne pas séparer le travail dit « reproductif » (manger, dormir, se laver, construire sa maison, la ranger, la nettoyer, avoir des enfants, s'occuper d'ascendants et de descendants, etc.) et le travail dit productif (l'activité professionnelle rétribuée) » (Pruvost, 2013, p. 6.). Cet autre rapport au travail et à l'autoproduction « ne relève pas du caprice avec une bifurcation soudaine, mais d'un processus de détachement de la société mainstream » (Pruvost, 2013, p. 3) et il s'incarne dans des modes de vie différents. C'est en effet au niveau des modes de vie que s'élabore cette autre manière d'organiser et de concevoir travail productif et reproductif. En étudiant les alternatives au quotidien, Pruvost tente ainsi de « capter la singularité du « bien vivre ensemble » » (Pruvost, 2013, p. 2) et les différents principes structurants des modes de vie alternatifs incluant

« aussi bien le temps de travail, le rapport à l'argent que la manière d'habiter les territoires, de s'alimenter, de se soigner, de voyager » (Pruvost, 2017, p. 219).

Dans son récent ouvrage *Vivre plus simplement*, la sociologue Aurianne Stroude s'intéresse elle aussi aux préoccupations contemporaines pour les modes de vie dans les sociétés industrielles. Comme Geneviève Pruvost, Stroude analyse les « modes de vie alternatifs sous l'angle du processus de distanciation normative » (Stroude, 2021, p. 3). La chercheuse fait remarquer que l'engagement dans des modes de vie alternatifs est un phénomène social qui n'est pas marginal dans nos sociétés actuelles, gagnant au contraire considérablement en importance. Comme elle l'explique, cette distanciation d'un mode de vie conventionnel n'est pas l'apanage d'une « poignée de marginaux, mais fait écho, dans une plus ou moins grande mesure, au vécu de beaucoup d'individus contemporains. La distanciation ne se construit pas marge, mais au cœur de la société actuelle » (Stroude, 2021, p. 4). Dans l'enquête qu'elle a menée en France auprès d'« individus engagés dans l'exploration de modes de vie alternatifs », Stroude met en évidence que c'est bien à ce niveau méso du mode de vie qu'il y a pour ces personnes une volonté de se distinguer et de reprendre en autonomie et en cohérence. C'est également à cette échelle que s'opère une transformation plus large de leur rapport au monde et de leurs manières de s'inscrire dans le monde. Les différents domaines du quotidien, et en particulier l'alimentation (Stroude, 2021, p. 60), sont aujourd'hui des lieux de résistances et d'engagement privilégiés.

Dans la continuité de ces études, nous démontrerons ici que les initiatives agricoles et alimentaires alternatives québécoises se distinguent par la mise en œuvre de modes de vie particuliers. Au-delà d'un mode de production différent, c'est en effet tout un mode de vie « alternatif », avec toutes les limites et les défis qu'une telle mise en œuvre implique, que les acteurs responsables d'initiatives alternatives mettent en œuvre. Éclairer sociologiquement les différentes dimensions, les éléments constitutifs des modes de vie agricoles et alimentaires alternatifs afin de voir en quoi et à quels niveaux ils sont différents constitue l'un des objectifs centraux de cette thèse. C'est en explorant ces différentes dimensions que nous serons ensuite mieux à même d'interroger, en identifiant les limites, les difficultés et plus largement les défis rencontrés, la portée sociale et politique de ces modes de vie. Constituent-ils des leviers d'action pertinents capables d'instituer des changements sociaux ?

## **2.3 Une exploration sociologique des modes de vie agricoles alternatifs**

### **2.3.1 Modes de vie, entre pratiques et représentations**

Prendre pour objet d'étude le mode de vie, c'est étudier autant des pratiques que des représentations sociales. La sociologie des modes de vie que nous mettons en œuvre se situe de ce point de vue au croisement d'une approche matérialiste, attentive aux actions quotidiennes des acteurs sociaux, et d'une sociologie des imaginaires, qui ne dissocie jamais ces pratiques des valeurs, principes et récits qui les traversent. La notion de mode de vie permet ainsi d'une part d'investiguer la dimension matérielle et le registre des pratiques sociales. Le sociologue Luca Pattaroni rappelle en effet que les « modes de vie sont étroitement liées à leur dimension pratique. » Le mode de vie s'inscrit et se forme à cet égard « à partir de la vie quotidienne où se jouent les différentes expériences qui comptent pour une personne » (Pattaroni, 2013, p.5). Comme nous y reviendrons au chapitre méthodologique à travers le choix des méthodes, étudier les modes de vie agricoles alternatifs, c'est de ce point de vue s'intéresser aux pratiques agricoles et aux pratiques du quotidien concrètes des agriculteurs et agricultrices. En plus de renvoyer aux activités pratiques et quotidiennes, la notion de mode de vie invite d'autre part tout autant à explorer l'univers des représentations sociales et des imaginaires. Le mode de vie, comme plus largement la société, ne se réduit en effet pas à une dimension strictement matérielle, il comporte une dimension ou une part d'imaginaire, tel que le montre par exemple le philosophe Cornélius Castoriadis. Simon Tremblay-Pépin résume très bien ce point :

Ce qui fait société n'est pas uniquement fondé sur des rapports matériels ou des liens causaux. [...] l'institution de notre société est en grande partie imaginaire. Les rapports sociaux sont expliqués par des histoires, des mythes, des récits et des symboles qui sont, au bout du compte, des éléments déterminants de notre vivre-ensemble, de ce qui fonde une société. La construction imaginaire qu'une société particulière bâtit autour, en deçà et au-delà des rapports matériels, est ce qui fait son histoire et lui donne sens (Tremblay-Pépin, 2015, p. 13).

Outre les pratiques quotidiennes, il s'agira donc d'analyser, notamment à travers les entretiens semi-dirigés, le registre du discours et des valeurs, le champ des représentations sociales qui composent tout autant les modes de vie.

En plus de se composer de pratiques et de représentations sociales, une autre particularité de la notion de mode de vie est de lier étroitement les sphères privées et publiques ou intimes et

professionnelles. Comme le souligne Geneviève Pruvost, le mode de vie renvoie à la superposition des sphères productive, reproductive et politique : « Vivre autrement consiste à ne pas séparer le travail de subsistance du bel ouvrage. Le moindre geste devient un enjeu de politisation » (Pruvost 2024, p. 349). Étudier les modes de vie, et non simplement un mode de production, oblige donc à s'intéresser aux activités et aux relations du quotidien d'une façon générale, pas juste aux activités de production agricole en tant que telles. « Ce mode social relocalisé permet de superposer sociabilités familiale et amicale, professionnel et politique » (Pruvost, 2021, p. 24). C'est ainsi à toute l'écologie sociale d'une ferme qu'il s'agit d'être attentif sociologiquement lorsque l'on étudie les modes de vie, ce en quoi la démarche de type ethnographique que nous présenterons au prochain chapitre s'avère pertinente.

### **2.3.2 Le cultiver, le vivre et l'habiter**

Le sociologue Luca Pattaroni indique que le mode de vie est constitué de grandes « sphères d'expérience » qui regroupent par exemple le rapport au lieu à l'environnement où l'on vit ou encore les rapports sociaux que les personnes entretiennent dans leur vie (Pattaroni, 2013). En nous inspirant de cette perspective, nous proposons de découper la notion de mode de vie en trois dimensions analytiques : le cultiver, le vivre et l'habiter. Nous nous intéressons ainsi d'abord au rapport au travail et aux normes, ensuite à la manière de vivre et de se lier aux autres et enfin à la manière de se rapporter à la nature et au vivant. Dans un cas comme dans l'autre, l'enjeu est d'étudier « l'ethos », donc les manières de se comporter individuellement et collectivement. À la manière de la philosophe Corinne Pelluchon dans son ouvrage *Les nourritures*, notre recherche porte une interrogation philosophique sur l'existence et vise à interroger ce que signifie, « pour nous, que d'habiter la terre » (Pelluchon, 2015, p.12). Comme l'explique la penseuse : « Notre manière d'habiter la Terre, de consommer, de produire et d'échanger traduit une certaine façon de nous comprendre, de considérer le monde dans lequel nous vivons et d'interagir avec les autres êtres qui partagent avec nous l'oïkos » (Pelluchon, 2023, p. 179). Cette perspective nous invite ainsi à une réflexion sur nos conditions d'existence, et aux dimensions fondamentales que sont nos rapports au travail ainsi que nos relations à autrui et à au territoire.

La première dimension du mode de vie, *le cultiver*, renvoie principalement au rapport au travail, aux normes, à l'autonomie et à la temporalité. Nous nous inspirons ici notamment des travaux de

la sociologue Estelle Deléage sur le rapport qu'entretiennent les paysans alternatifs en France à la technique, au travail et plus généralement à l'autonomie, soit leur capacité à contester les règles et d'en inventer d'autres (Deléage, 2023). Estelle Deléage montre que les paysans alternatifs interrogés opposent un autre rapport au travail tout en mettant au centre de leur bataille la « réappropriation d'outils maniables, polyvalents et qui restent contrôlables par l'homme » (Deléage, 2023, p. 60). Les travaux sur les modes de vie de collectifs agricoles autogérés en France de l'anthropologue Madeleine Sallustio sont aussi fort éclairants pour interroger la dimension du cultiver. La perspective temporelle qu'adopte la chercheuse « permet de mettre en relief l'aspiration des néo-paysans à vivre des « temps choisis » » (Sallustio, 2022, p. 17), un engagement qu'ils et elles matérialisent dans des modes de vie singuliers, notamment en s'installant en collectif agricole. Plus précisément, elle montre que l'une des revendications centrales des groupes de néo-paysans interrogés est de « choisir à quel rythme mener sa vie » (Sallustio, 2022, p. 13). Comme Estelle Deléage, Madeleine Sallustio fait du travail un axe central dans ses recherches (Sallustio, 2022). Ces enjeux d'un autre rapport au travail (Latouche, 2021), à la technique, à l'autonomie ainsi qu'à d'autres temporalités fait-il écho au sein des initiatives agricoles et alimentaires alternatives Québec?

La deuxième dimension essentielle du mode de vie, *le vivre*, questionne et met en lumière tout ce qui relève des relations sociales, des liens sociaux et des liens de commensalité donc des liens que nous entretenons par le partage de nourriture. La notion de *vivre* interroge ainsi le rapport et la considération que l'on porte à autrui (Pelluchon, 2018), tout ce qui relève de la notion de « *care* » et du souci des autres) (Molinier et al., 2009). Dans cette dimension du *vivre*, l'alimentation est en effet centrale, car elle est « vecteur de liens qui contribuent pleinement à la construction de nos relations à nous-mêmes, aux autres et à la biosphère » (Bricas et al., 2021, p.28). Cette notion nous permet plus particulièrement d'interroger les manières de vivre et de se lier aux autres. Elle nous rend attentives aux différents moments de convivialité, aux occasions de partage et aux activités festives, associatives et de loisirs qui se tissent à travers les différentes initiatives étudiées. Nous cherchons ainsi à voir si ces projets québécois mettent en œuvre de nouvelles manières de se comporter, de vivre ensemble, de socialiser, d'échanger, de partager, d'éduquer? Engagent-ils des modes de vie plus conviviaux et solidaires ?

La dernière dimension du mode de vie, *l'habiter*, renvoie au rapport à la nature, à la terre, au milieu, au vivant, au territoire et au monde (Ingold, 2013). Cette notion interroge le rapport sensible, expérientiel et culturel que les personnes entretiennent à un lieu ou à un territoire. Comme l'explique la sociologue Laurence Costes, « l'habiter n'est pas neutre, il est aussi étroitement lié aux modes de vie et évolue avec le temps, les mœurs » (Costes, 2015, p. 10). La chercheuse explique que la notion d'habiter porte une dimension sociétale forte : « c'est un fait anthropologique. Cela renvoie à la dimension spatiale de la vie sociale, au rapport de l'homme à l'espace » (Costes, 2015, p. 9). Cette question de *l'habiter* touche aussi à la place qu'occupe l'agriculture, plus largement à nos « manières [...] de façonner les paysages » (Schaffner, 2019, p.67). Il concerne ainsi la manière dont les humains aménagent leur demeure, leur jardin, leur lieu de travail et de vie en ce monde. Pour le géographe Augustin Berque, la notion d'habiter permet plus fondamentalement « de concevoir les liens de l'être humain avec les choses qui l'entourent » (Berque, 2010, p. 172). La notion d'habiter permet donc de questionner le rapport des personnes *au lieu* et à leur *enracinement* dans ce lieu. Le philosophe Thierry Paquot explique en effet qu'« Habiter » ne relève pas d'une « culture » ou d'un « savoir-faire, mais d'une disposition à être-présent-au-monde-et-à-autrui en un lieu singulier » (Paquot et al., 2007, p. 45). C'est bien ce rapport au lieu, au territoire et à la nature, ou encore ce rapport terrestre au monde, que nous allons interroger à travers cette dimension de l'habiter. Ces projets agricoles et alimentaires alternatifs mettent-ils en œuvre une manière différente d'habiter le territoire? Comment ces personnes engagées dans ces projets perçoivent et s'inscrivent-elles dans leur milieu? Quel rapport à la nature valorisent-elles?

### **2.3.3 Les défis, les tensions et les revendications**

Au-delà d'étudier les modes de vie alternatifs en eux-mêmes et pour eux-mêmes, l'enjeu de notre thèse est de les étudier en relation avec d'autres modes de vie pour éclairer comment ceux-ci cherchent à s'en distinguer. Cette vision alternative de l'agriculture fait en effet nécessairement l'objet de défis et de tensions. En plus d'étudier ces défis et de ces tensions que rencontrent les acteurs et actrices, nous souhaitons aussi mettre en lumière les propositions sociales, les revendications politiques et les modèles agricoles et de société idéaux pour ces personnes. Notre démarche ne tente pas de gommer les différents conflits, potentielles ambiguïtés, défis, voire les impossibilités liées à ces projets agricoles et alimentaires alternatifs, mais bien au contraire à les

mettre en lumière. Nous pensons que c'est précisément dans la tension et le conflit que se donnent plus facilement à voir les différents modes de vie qu'il s'agit d'étudier.

Nous partons du principe que la mise en œuvre de « modes de vie singuliers » comporte de nombreux *défis* que nous souhaitons éclairer dans notre recherche. Dominique Bourg et Christian Arnsperger mettent en lumière qu'il est aujourd'hui en effet assez difficile, dans le « système politique actuel [qui] cherche à imposer à l'ensemble de la société [...] un ordre uniforme élaboré par des élites étroites, sur la base quasi monolithique d'un néolibéralisme tout aussi étroit » de mettre en œuvre et d'expérimenter véritablement des modes de vie alternatifs et de transformer plus généralement le « genre de vie dominant » (Bourg et Arnsperger, 2016, p. 21). Selon les chercheurs, alors même que nous savons que nos sociétés auront besoin de « s'adapter aux changements violents et rapides du milieu naturel et humain qui s'accompagneront, et accompagnent déjà, l'entrée dans l'anthropocène » (Bourg et Arnsperger, 2016, p. 19-20), envisager et expérimenter d'autres modes de vie qui proposent autre chose que la « seule liberté d'option économique » (Bourg et Arnsperger, 2016, p. 19) est souvent rendue « quasi illégale » (Bourg et Arnsperger, 2016, p. 23) ce qui, comme l'explique Denis Duclos, « prouve avec quelle rapidité et quelle vigilance le système réagit par rapport à tout ce qui lui semble un écart vis-à-vis de son monopole sur le mode de vie » (Duclos, 2009, p. 307). Les chercheurs montrent qu'il n'y a pas en définitive de débat de société qui concerne le « droit à vivre différemment » (Duclos, 2009, p. 308) dans nos sociétés de consommation et que dans bien des cas, il est plus facile d'envisager la fin du monde que la fin du capitalisme pour reprendre une expression bien connue. Deléage montre elle aussi dans ses travaux que nous assistons à l'heure actuelle dans nos sociétés démocratiques à une « « criminalisation » des résistances à la destruction de la vie. [...] [et que] dans ces conditions le retour à la terre paraît bien difficile »<sup>16</sup> (Deléage, 2018, p. 48-49). Ces chercheurs et chercheuses mettent donc en lumière que « subsister autrement » constitue un vrai défi en régime capitaliste. Si on pose l'hypothèse que les initiatives agricoles et alimentaires mettent bien en œuvre des modes de vie différents, elles doivent rencontrer aussi nécessairement des difficultés, des empêchements. Quels sont ces obstacles, ces défis et difficultés que rencontrent

---

<sup>16</sup> Les répressions dont font l'objet en France des mouvements comme Les soulèvements de la Terre, les Zones à défendre (ZAD) et les luttes contre les méga-bassines, qualifiés « d'écoterrorisme », sont une bonne illustration de cette criminalisation.

ces personnes engagées dans des projets alternatifs au Québec? Leurs pratiques, leurs valeurs et leurs modes de vie plus largement font-ils l'objet de formes de décrédibilisation, de stigmatisation, voire de criminalisation?

Nous pensons également qu'il existe plusieurs points de tensions entre les différents modes de vie sur un même territoire. Cette approche qui met en lumière *les tensions dans la cohabitation* nous permet ainsi de mettre en perspective différents modes de vie, car il ne faut pas l'oublier, le mode de vie renvoie bien à « des formes d'organisation, construite en société, qui s'opposent à d'autres » (Bourg et Arnsperger, 2016, p. 21). Le mode de vie est en effet une notion qui amène de la conflictualité, car elle met en tension des visions du monde et du « bien-vivre » différentes, voire parfois contradictoires. Dans notre recherche, nous nous intéressons précisément à ces frictions, à ces tensions dans les relations sociales et entre les différents modes de vie qu'ils soient « alternatifs » ou « conventionnels », c'est-à-dire qui correspondent à un « mode de vie bien enraciné dans les institutions politiques, l'économie, la culture, les mentalités et la perception que les gens ont d'eux-mêmes et du monde » (Brand et Wissen, 2021, p. 61). Des tensions sont nécessairement palpables dans la vie des personnes qui mettent en œuvre des modes de vie alternatifs, car celles-ci ne vivent en effet pas *hors du système*. Ainsi, leurs manières de vivre et d'habiter se frottent à d'autres manières de vivre, à d'autres modes de vie peut-être plus urbains, industriels ou consuméristes. Nous nous inspirons ici des travaux de la philosophe Nancy Fraser pour penser ces tensions comme ce qu'elle nomme des « luttes frontières » (Fraser, 2018, p. 19) : des luttes « à l'intérieur de », « autour du », et « contre » l'ordre social institutionnalisé qu'est celui du capitalisme néolibéral actuel. En définitive, cette perspective nous permet tout autant de mettre en lumière des conflits et tensions « entre des acteurs et des adversaires, mais aussi entre des logiques contradictoires » (Dobré, 2002, p. 159). L'agriculture est en effet un champ de bataille où se jouent des rapports de domination et des logiques de contestations des normes sociales, politiques et écologiques actuelles. C'est bien ce que nous voulons mettre en lumière dans notre recherche par le prisme des tensions. Dans les initiatives alternatives québécoises, existe-t-il par exemple des conflits de voisinage ou avec différents acteurs du milieu? Existe-t-il plus largement des conflits culturels qui mettraient en lumière des visions divergentes du monde ? Y a-t-il des tensions entre les différents usages de la terre ou des décalages culturels importants, en particulier à propos de l'alimentation ?

Enfin, en mettant en lumière ces différents défis et points de tensions que rencontrent les personnes engagées dans des initiatives agricoles et alimentaires alternatives, nous souhaitons aussi explorer les revendications sociales et politiques que portent ces acteurs et actrices. Il s'agit ici d'interroger leurs aspirations futures, leur définition d'un modèle agricole et de société idéal. Puisque nous pensons que l'agriculture et l'alimentation sont des lieux privilégiés de « critique sociale » (Doidy et Gateau, 2019, p. 9), quel récit, quel projet de société ils et elles revendiquent ? Que font ces personnes pour transmettre leur vision du monde et rendre généralisable leur mode de vie? Se mobilisent-elles politiquement? Adhèrent-elles à des syndicats ou à des associations? Cultivent-elles plus largement des valeurs sociales et démocratiques (Zask, 2016) à travers leur projet agricole singulier et leur mode de vie alternatif? Comment font-elles pour montrer que d'autres modèles agricoles sont possibles?

\*\*\*

Pour clore ce chapitre, rappelons de façon synthétique notre question principale de recherche et la manière dont elle se décline. De quelle promesse de différence les initiatives agricoles et alimentaires dites « alternatives » sont-elles porteuses? L'enjeu est ici d'éclairer ce sur quoi repose le caractère alternatif de ces initiatives. Partant de l'hypothèse que ce caractère alternatif repose non seulement sur leur production agricole, mais tient plus fondamentalement à la mise en œuvre de modes de vie différents, il s'agira donc ici d'éclairer les différentes dimensions de ces modes de vie, en particulier celles qui ont trait au cultiver, au vivre et à l'habiter. Outre ce questionnement sur le caractère alternatif de ces projets agricoles, ce sont tout autant les défis, difficultés et formes d'empêchements qu'ils rencontrent que plus largement leurs capacités à instituer et à faire vivre un autre modèle agricole et d'autres façons de vivre et de subsister au quotidien que cette thèse entend investiguer. Quels défis et difficultés rencontrent-ils et quels moyens mettent-ils en œuvre pour vivre avec ou les contourner? Quelles formes d'actions et de revendications ces personnes mobilisent-elles pour faire valoir leur cause ? Ces résistances par la subsistance parviennent-elles en définitive à être des forces de transformation sociale?

## CHAPITRE 3

### Les initiatives agricoles et alimentaires alternatives : l'enquête sociologique

« Pour savoir comment sont fabriqués les produits de première nécessité, il faut faire un sérieux détour et prendre le temps de l'investigation ».

Geneviève Pruvost

Ce chapitre vise à présenter l'enquête sociologique que nous avons réalisée afin d'étudier les initiatives agricoles et alimentaires « alternatives » au Québec. Puisque notre problématique vise à comprendre la « promesse de différence » derrière ces initiatives ainsi que le « projet de société » dont elles sont porteuses, nous avons choisi d'adopter une démarche méthodologique résolument qualitative et compréhensive centrée sur la description et l'analyse des modes de vie des acteurs et des actrices engagés dans ces projets agricoles alternatifs. Dans un premier temps, nous présenterons la démarche de type ethnographique que nous avons mobilisée pour notre recherche, ses principaux apports, ainsi que les principales méthodes de recueil des données auxquelles nous avons eu recours, soit l'entretien sociologique et l'observation-participante. Dans un deuxième temps, nous expliquerons le choix et la pertinence des secteurs géographiques sélectionnés pour notre étude (la région des Hautes-Laurentides, la municipalité régionale de comté (MRC) Brome-Missisquoi et la région de Lanaudière). Dans la troisième partie de ce chapitre, nous expliciterons le choix des participant.e.s et des initiatives que nous avons sélectionnées pour mener notre enquête, les critères et les procédures de recrutement ainsi que les guides d'entretien et d'observation que nous avons constitués pour cette recherche. Finalement, nous présenterons les différentes opérations de mise en ordre des matériaux d'enquête et d'analyse des données qualitatives auxquelles nous avons eu recours, en particulier l'analyse de discours et l'analyse par « univers de sens » (Leray et Bourgeois, 2016), ainsi que les limites de cette étude.

### 3.1 Une ethnographie des modes de vie

#### 3.1.1 La démarche de type ethnographique

Pour mener à bien notre enquête sociologique sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives et les modes de vie des personnes qui portent ces projets aujourd'hui au Québec, nous avons privilégié une démarche de type ethnographique. En particulier, nous nous référons à

l'« ethnographie sociologique » (Beaud et Weber, 2010, p. 290) pour reprendre l'expression des sociologues Stéphane Beaud et Florence Weber, un mode d'exploration et d'analyse du social tout désigné pour notre recherche sur les projets agricoles alternatifs. La démarche est en effet intéressante pour notre recherche sur les modes de vie principalement pour trois raisons. D'abord, cette méthode d'enquête met l'emphase sur l'observation des milieux de vie et des pratiques sociales contemporaines. Deuxièmement, cette méthode empirique permet d'être au plus près des acteurs et des actrices impliqués.e.s dans des projets agricoles alternatifs. Enfin, elle relève d'une approche inductive qui laisse la place aux processus itératifs entre l'enquête de terrain et le cadre conceptuel.

L'approche ethnographique se distingue ainsi en premier lieu par l'emphase qu'elle met sur l'observation des milieux de vie et l'étude intensive des pratiques sociales qui lui sont associées, des dimensions importantes pour notre enquête sociologique. L'esprit général de cette démarche d'immersion culturelle et d'observation de la vie sociale consiste d'abord et avant tout à « aller voir sur place, à être physiquement présent dans la situation, la regarder se dérouler en temps réel pour en rendre compte » (Arborio et Fournier, 2021, p. 7). Dans le cadre d'observations ethnographiques, comme le précisent les sociologues Anne-Marie Arborio et Pierre Fournier :

On s'intéresse à des situations sociales circonscrites, examinées de façon intensive avec l'intention d'établir des faits de pratique, de saisir le contexte contraignant dans lequel ils se développent, de prendre en compte le travail verbal des acteurs pour s'en rendre maîtres. Cela conduit à restituer les logiques d'acteurs, à rendre à leurs comportements leur cohérence, à révéler leur rapport au monde qui chacun manifeste à travers les pratiques observables (Arborio et Fournier, 2021, p. 9).

Pour Florence Weber, il s'agit en effet d'une démarche centrée sur les milieux de vie et les trajectoires individuelles au quotidien tout autant qu'une méthode sociologique capable de « saisir à chaud un monde en mouvement » (Weber, 2009, p.1). L'ethnographie sociologique est ainsi bien placée « pour analyser ce qui bouge dans l'ombre » (Weber, 2009, p. 15), comme le fait remarquer la chercheuse, aussi bien au niveau microsociologique que macrosociologique.

En plus de favoriser le « contact direct et prolongé du chercheur avec le milieu social enquêté » (Beaud et Weber, 2010a, p. 227), l'intérêt de la démarche ethnographique réside aussi dans le fait qu'elle donne la parole aux acteurs et actrices impliqués dans des phénomènes sociaux

contemporains, mettant en valeur leurs points de vue sur le monde et leurs expériences au quotidien, des éléments essentiels sur lesquels se base notre enquête sociologique. Cette démarche est aussi une manière privilégiée de « rencontrer ceux que l'on n'entend pas » (Weber, 2009, p. 2) dans la société, autrement dit les groupes sociaux dont le discours est peu représenté dans le débat public comme c'est le cas des agriculteurs et des agricultrices que nous avons rencontrés. Beaud et Weber expliquent que « d'une certaine manière, faire du terrain revient à rendre justice à, voire réhabiliter, des pratiques ignorées, mal comprises ou méprisées » (Beaud et Weber, 2010, p.7), ce qui est aussi au cœur de notre recherche. L'ethnographie sociologique est en effet une démarche qui porte généralement en elle une « intention critique » (Weber, 2006, p. 7) en mettant en lumière le plus souvent les points de vue subalternes et alternatifs dans nos sociétés. L'une des finalités de l'observation ethnographique est ainsi de « témoigner de mondes mal connus » (Arborio et Fournier, 2021, p. 7) comme peuvent l'être les milieux agricoles que nous étudions. Beaud et Weber précisent d'ailleurs que « le milieu [...] le plus adapté à l'enquête de terrain aujourd'hui reste les milieux professionnels peu connus, méconnus, ceux-là mêmes qu'Everett Hughes conseillait à ses étudiants d'enquêter, et les pratiques, qui sans être illégales, ne sont pas officielles » (Beaud et Weber, 2010, p.8). Notre ethnographie des modes de vie dans les milieux agricoles et alimentaires alternatifs s'inscrit dans cette perspective.

Enfin, la démarche ethnographique, en tant qu'approche du social et du culturel, se révèle aussi particulièrement intéressante pour notre enquête sociologique du fait de sa capacité à développer et mettre en œuvre un raisonnement inductif. En effet, la démarche ethnographique s'appuie sur un raisonnement réflexif et analytique qui permet à la problématique de recherche et à l'interprétation sociologique de se préciser au fur et à mesure de l'enquête, selon un déroulement qui n'est pas purement linéaire. Avec la démarche ethnographique, l'idée est de *se faire gagner par le terrain*, ouvrant ainsi la porte à la découverte et aux surprises. Elle constitue ainsi un mode de découverte du social qui produit des analyses sociologiques fortement contextualisées, ancrées dans un contexte historique, se distinguant des explications causales. Cette attention accordée à l'action située et en contexte est au fondement de notre démarche empirico-inductive. La démarche ethnographique, par sa profondeur d'investigation et son ouverture à des dimensions et interprétations non envisagées initialement, offre un mode de découverte du social plus souple et moins reproductible que d'autres méthodes. L'ethnographie sociologique se présente ainsi parfois

comme une démarche artisanale (Peneff 2009, p. 10), mais qui porte tout autant une exigence de rigueur (Oliver De Sardan, 2008). Elle s'inscrit dans l'univers de la connaissance scientifique par une « quête permanente de cohérence, de compréhension et d'interprétation » (Arborio et Fournier, 2021, p. 49). Pour mener notre ethnographie des modes de vie, nous avons privilégié, comme nous allons maintenant le voir, une combinaison de méthodes de collecte de données, notamment l'entretien sociologique et l'observation participante.

### **3.1.2 Les entretiens sociologiques semi-dirigés**

La première méthode que nous avons privilégiée pour réaliser notre recherche sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives est celle de l'entretien sociologique semi-dirigé, une méthode de recueil des données discursives tout indiquée afin de recueillir une variété de points de vue et de pratiques autour de thématiques circonscrites. L'entretien sociologique semi-dirigé, parfois aussi nommé « semi-directif », est mené avec un guide d'entretien préalablement construit par le chercheur ou la chercheuse autour de certains thèmes qui permettent « de rendre explicite l'univers de l'autre » (Savoie-Zajc, 2021, p. 279), en particulier dans certains domaines, tout en étant, d'un point de vue analytique, des points de repère fort intéressants pour l'enquêteur. Comme l'explique la sociologue Elsa Ramos, dans un entretien sociologique semi-dirigé de type « compréhensif », l'idée est de ne jamais perdre son « fil rouge », d'où la nécessité de définir, et d'affiner au cours de l'enquête, son guide d'entretien. Comme elle le précise encore, afin d'orienter l'entretien, « les relances du chercheur se feront avec le *filtre* de ce que le chercheur cherche à comprendre » (Ramos, 2015, p. 28). L'usage d'un guide lors de l'échange entre enquêteur et participant doit néanmoins demeurer suffisamment flexible pour que la personne interrogée puisse construire à son rythme, et dans ses mots, un récit de vie cohérent. Le guide d'entretien vise avant tout à « orienter les relances dans un certain sens » (Ramos, 2015, p. 11) et aide aussi les interlocuteurs à organiser et à structurer leur pensée.

L'entretien sociologique permet en effet, par le registre du discours, d'explorer les modalités de mise en œuvre des pratiques quotidiennes des acteurs interrogés et d'investiguer le champ des représentations. Il s'avère de ce point de vue une méthode idéale, comme l'explique Elsa Ramos, pour questionner les pratiques concrètes des individus, mais surtout pour « saisir le sens que les individus donnent à leurs actes » (Ramos, 2015, p. 7) ainsi que pour éclairer la « trame culturelle

» (Savoie-Zajc, 2021, p. 279) qui les sous-tend. La sociologue Savoie-Zajc mentionne également que l'une des principales forces de l'entrevue « est qu'elle donne un accès direct à l'expérience des individus, [tout en produisant] des données riches en détail et en description » (Savoie-Zajc, 2021, p. 293). Ainsi, non seulement l'entrevue permet à la personne interrogée d'effectuer une description riche de son expérience, mais cette méthode de recueil des données sociologiques permet également de révéler « les tensions et les contradictions qui animent un individu à propos du phénomène étudié » (Savoie-Zajc, 2021, p. 279).

Comme l'expliquent Stéphane Beaud et Florence Weber, l'« entretien ethnographique » renvoie à « une situation somme toute inédite de la vie sociale où deux inconnus (ou presque) se rencontrent, se parlent (longuement), puis se séparent, le plus fréquemment sans se revoir » (Beaud et Weber, 2010, p. 158). Néanmoins, cette étrangeté propre à la relation d'entretien sociologique et ethnographique « peut-être éminemment productive » (Beaud et Weber, 2010, p. 158). Puisque le chercheur ou la chercheuse est en effet la plupart du temps extérieur à la vie sociale de la personne interrogée (il ou elle n'est pas mêlée aux affaires familiales ou aux relations de travail ou de voisinage), il ou elle est donc placée dans une « position objective favorable pour recevoir ses « confidences » » (Beaud et Weber, 2010, p. 159). Également, avec cette méthode de recueil des données la plupart du temps effectué à la maison ou au travail des participants et des participantes, il est aussi possible de recueillir, en plus des interactions discursives avec les interlocuteurs, une variété de détails qui seront utiles pour l'analyse et l'interprétation des résultats, que ce soient les attitudes, les gestes, les lieux de vie et de travail des personnes interrogées et les événements se déroulant lors de l'entretien. L'entretien sociologique semi-dirigé réalisé à domicile ou au travail apporte ainsi à l'enquêteur une richesse et une précision quant à la manière dont les gens vivent leur vie et appréhendent le monde, à condition que « l'art de l'entretien » (Combessie, 2007, p. 28) soit en effet bien maîtrisé. Finalement, tout l'intérêt de cette méthode de recueil des données en « face à face » (Barbot, 2010, p. 115) est de « faire dire à l'enquêté, dans le cadre d'une situation extraordinaire, le « fond de sa pensée » » (Chauvin et Jouin, 2010, p. 155).

### **3.1.3 Les observations participantes**

Dans le cadre de notre ethnographie des modes de vie, la conduite d'entretiens sociologiques semi-dirigés s'avère essentielle pour la description et la compréhension des initiatives agricoles et

alimentaires alternatives au Québec, mais elle n'est pas suffisante. Nous avons en effet éprouvé la nécessité de recourir à des observations participantes dans les milieux de vie et de travail d'acteurs et d'actrices engagées dans des projets agricoles et alimentaires alternatifs pour donner à voir, de manière plus approfondie, leurs manières de travailler, de cultiver, de vivre et d'habiter le territoire. De fait, l'observation participante est une méthode privilégiée, comme le précise la sociologue Isabelle Bianquis-Gasser, pour observer « des phénomènes qui n'auraient pas surgi dans les entretiens, que ce soit par omission intentionnelle ou non des informateurs » (Bianquis-Gasser, 2009, p. 167). Concrètement, l'observation participante consiste en effet « à participer réellement à la vie et aux activités des sujets observés » (Bianquis-Gasser, 2009, p. 166) comme le précise la chercheuse. Cette méthode de recueil immersive est une méthode en effet essentielle pour « saisir ce que ne se dit pas ou ce qui va sans dire » (Chauvin et Jouin, 2010, p. 145). Comme l'expliquent les sociologues Sébastien Chauvin et Nicolas Jouin, « plongé dans la temporalité du milieu, confronté personnellement à ses exigences, ses interactions, ses pratiques, l'observateur-participant recueille des données sans avoir à compter sur la collaboration des enquêtés » (Chauvin et Jouin, 2010, p. 147). La spécificité de l'observation participante « n'est pas qu'elle néglige la parole des acteurs, bien au contraire, mais elle la recueille en situation » (Chauvin et Jouin, 2010, p. 155), souvent en dehors de la sollicitation du chercheur, ce qui ajoute des dimensions à la compréhension des phénomènes sociaux.

La participation au fonctionnement de la vie ordinaire et de manière prolongée dans la vie des personnes engagées dans des projets alternatifs revêt une importance centrale pour notre enquête sociologique. Comme l'explique Jean Peneff, avec l'observation participante, « c'est la vie que nous étudions dans ses variations infinies » (Peneff, 2009, p. 236). Cette immersion dans la vie et la culture de personnes au départ inconnues demande en effet du temps et « une fréquentation durable des sujets étudiés » (Peneff, 2009, p. 233). La sociologue Bianquis-Gasser explique que « la compréhension d'une culture différente de la sienne nécessite de pénétrer dans le groupe de l'intérieur, de s'imprégner des catégories mentales de ceux et celles que l'on étudie et cette entreprise se mène au prix d'une longue familiarité, d'une confiance réciproque » (Bianquis-Gasser, 2009, p. 166). En ce sens la méthode de l'observation participante qui permet de développer une relation de confiance avec les enquêtés est idéale pour expérimenter des décalages, relever des ambiguïtés ou observer des tensions, des éléments d'enquête importants. Comme nous allons y

revenir, nous avons ainsi privilégié la méthode de recueil de données par observation participante en réalisant des séjours prolongés d'observation, en particulier dans des fermes, afin d'analyser de manière plus approfondie la vie sociale des différents protagonistes engagés dans notre étude.

L'observation participante des modes de vie, consistant à se mêler à la vie de la population et à participer à ses échanges quotidiens, représente une technique distincte utilisée fréquemment dans les études en milieu réel (Jodelet, 2003, p. 152). Cette approche, soulignée comme une méthode purement humaine, est décrite par le sociologue Jean Peneff comme nécessitant que l'enquêteur « éprouve pour savoir » (Peneff, 2009, p. 10). En engageant une démarche d'observation participante, l'enquêteur est contraint de s'intégrer au groupe étudié pour en acquérir une compréhension intime. Des exemples concrets de cette méthode sont visibles dans les observations participantes axées sur les processus d'apprentissage par le corps, comme celles classiques menées par le sociologue Loïc Wacquant dans le milieu de la boxe (Wacquant, 2002) et par Sylvia Faure dans le domaine de la danse (Faure, 2000). L'observation participante est aussi une méthode « d'investigation de l'alimentation et des mangeurs » (Lepiller et al., 2023) couramment utilisée dans le champ des *Food studies methods* (Miller et Deutsch, 2009) et des *sensory field*. Ne réduisant pas l'alimentation à la seule étape de la consommation, ces courants permettent, en particulier avec la méthode de l'observation participante, de saisir l'« écologie de l'alimentation » (Bricas et al., 2021), dont font entièrement partie nos modes de production agricoles, nos manières de transformer et de distribuer les aliments, nos registres du comestible, nos cultures culinaires, nos manières de table et de nous lier aux autres avec la nourriture, etc.

Tout autant que de permettre d'étudier comment mangent, vivent et se lient les agriculteurs et agricultrices, l'observation participante se révélait aussi essentielle afin de mieux saisir leurs manières de travailler, une dimension essentielle de notre enquête ethnographique. La méthode de l'observation participante est en effet idéale pour « étudier le travail en situation » (Fournier et al., 2008, p. 7), autrement dit pour mettre en lumière des mondes professionnels, les pratiques de travail et les contextes où ces interactions sociales se déroulent. De fait, l'approche ethnographique cherche à examiner comment les travailleurs s'ajustent collectivement aux contraintes spécifiques de leurs environnements professionnels et interprètent ces contraintes. Dans chaque situation, les travailleurs développent des savoir-faire distincts, améliorent les structures organisationnelles, œuvrent pour renforcer leur marge de manœuvre, et résistent à la domination quotidienne, parfois

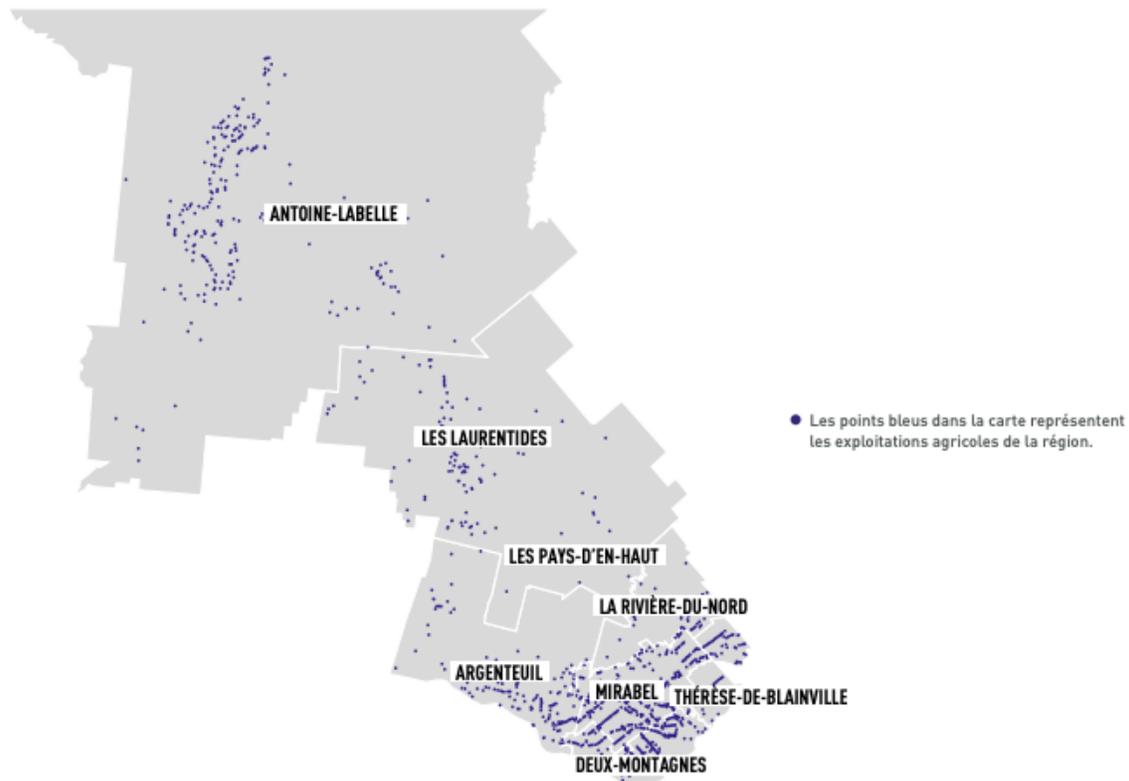
de manière organisée, parfois de manière plus latente (Fournier et al., 2008, p. 9). L'observation participante dans le monde du travail considère l'ensemble du fonctionnement des milieux, permettant ainsi de rendre compte des pratiques courantes, du comportement ordinaire des individus, tout en prenant en considération leur autonomie d'action et le sens qu'ils attribuent à leurs actions.

### **3.2 Le choix des secteurs géographiques**

Notre enquête sociologique porte sur une variété d'initiatives agricoles et alimentaires alternatives dans des domaines divers tels que l'élevage, le maraîchage, la viticulture, l'apiculture et la forêt. Puisque ces initiatives alternatives se trouvent un peu partout au Québec, nous avons privilégié une « ethnographie multi située » (Beaud et Weber, 2010a, p. 246), autrement dit nous avons mené notre recherche dans différentes régions québécoises. Plus particulièrement, nous avons choisi de nous concentrer sur des initiatives alternatives au sein de trois secteurs géographiques, soit la région des Hautes-Laurentides, la MRC Brome-Missisquoi et la région de Lanaudière. Nous avons choisi d'enquêter dans ces trois espaces géographiques notamment pour des questions de faisabilité et de connaissance de ces terrains, de densité et de vivacité des projets alternatifs et parce que ce sont des régions périphériques à Montréal méconnues sur le plan des agricultures alternatives – les régions éloignées des grands centres urbains comme la région du Bas-Saint-Laurent et la Gaspésie ayant fait davantage l'objet d'études. Comme nous allons le voir, ces trois régions se sont avérées des lieux cruciaux d'exploration pour notre enquête sociologique.

#### **3.2.1 La région des Hautes-Laurentides**

Le choix de notre enquête s'est ainsi porté en premier lieu sur la région des Hautes-Laurentides, un secteur de choix pour étudier les initiatives agricoles alternatives. La municipalité régionale de comté (MRC) Antoine-Labelle englobe l'ensemble du secteur composé de 17 municipalités dont les villes les plus importantes sont Mont-Laurier et Rivière-Rouge. La carte suivante situe la région la MRC Antoine-Labelle par rapport aux autres MRC des Laurentides (Gouvernement du Québec, 2021a). Elle montre aussi où se situent les exploitations agricoles notamment dans la MRC Antoine-Labelle.



Plusieurs raisons nous ont incités à sélectionner ce territoire pour y effectuer une partie de notre enquête sociologique. La région des Hautes-Laurentides est d’abord un secteur géographique que nous connaissions bien étant donné que nous y avons effectué notre terrain d’enquête entre 2014 et 2015 dans le cadre de notre maîtrise en sociologie. Pour cette recherche qui portait sur des processus de transition régionale, nous nous étions en particulier intéressés à des initiatives agricoles et alimentaires liées au terroir. Notre mémoire montrait qu’émergeait à cette époque dans la région des Hautes-Laurentides un phénomène de « résilience par le terroir » (Rainville, 2016). Dans un contexte marqué par la remise en cause du modèle industriel forestier, les initiatives « terroiristes » constituaient, montrions-nous, des avenues privilégiées d’une réappropriation territoriale et d’une transition collective du milieu régional. Enquêter à nouveau dans la région des Hautes-Laurentides nous permettait ainsi de bénéficier, sur une période couvrant près d’une décennie, d’une compréhension longue de ces transformations sociales et culturelles en cours. Par ailleurs, puisque nous avions déjà une connaissance du milieu, des contacts et des possibilités d’entrées sur le terrain, cette poursuite du terrain à l’échelle des Hautes-Laurentides nous semblait particulièrement pertinente. En choisissant ce secteur géographique pour notre enquête sociologique, nous souhaitons à la fois reprendre contact avec les acteurs et actrices les plus pertinents que nous avons

rencontrés dans le cadre de notre mémoire de maîtrise, mais aussi connaître les nouvelles initiatives agricoles et alimentaires alternatives installées depuis sur le territoire ainsi que les dynamiques sociales et territoriales nouvelles qu'elles pouvaient générer.

D'un point de vue agroalimentaire, le territoire des Hautes-Laurentides se révélait aussi un choix intéressant. Cette zone représente le secteur le plus au nord et le plus éloigné géographiquement des grands centres urbains parmi les trois régions étudiées. Il se caractérise par un paysage typiquement montagnoux et forestier, avec un climat plus froid par rapport au sud de la province et des terres dites marginales, c'est-à-dire des terres qui ont peu de valeur industrielle parce qu'elles ont moins de potentiel pour la production en grandes cultures. Comme le précise le Plan de développement de la zone agricole (PDZA) de la MRC Antoine-Labelle adopté en 2015 :

La MRC d'Antoine-Labelle possède une très grande zone agricole (60 983 hectares). La zone agricole correspond à 11 % du territoire municipalisé de la MRC et est constituée à 64 % de boisés et de plantations forestières. La superficie cultivable s'élève à 17 954 ha et le taux d'occupation par les entreprises agricoles enregistrées (EAE) est de 57 % (MRCAL, 2023).

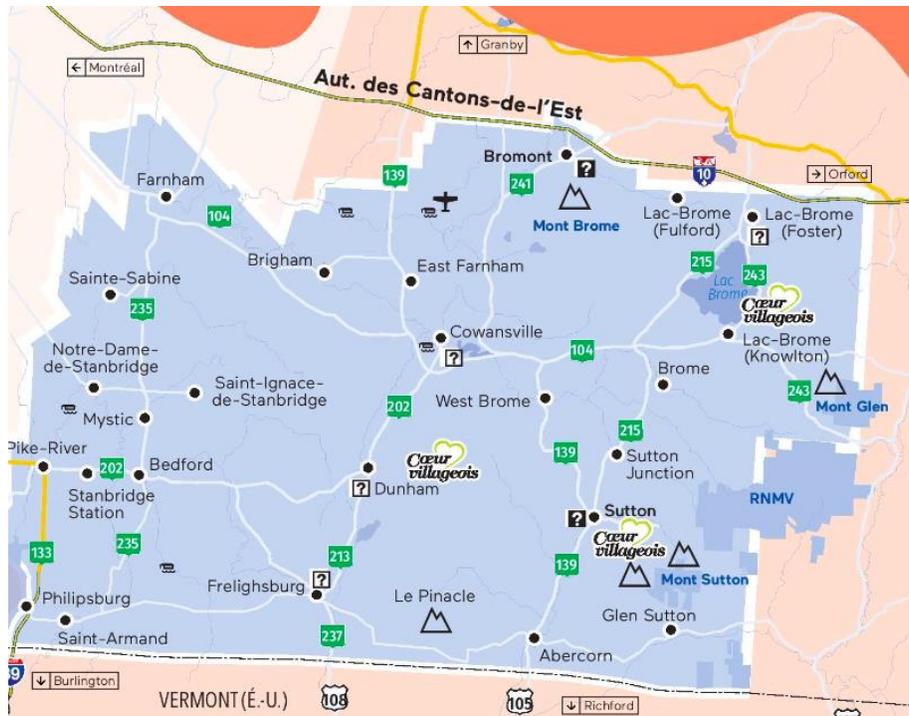
De ce fait, il s'agit d'un secteur géographique favorable à l'émergence d'initiatives agricoles et alimentaires singulières parce que l'agriculture industrielle conventionnelle et la monoculture y sont moins représentées que dans d'autres régions plus productivistes. Les initiatives alternatives dans la région englobent diverses activités, telles que l'agroforesterie, la culture de petits fruits, la production de miel, et d'autres productions agricoles adaptées au climat nordique, comme l'élevage au pâturage, des cultures qui jouissent actuellement d'un certain engouement régional. D'après les données du PDZA, sur les 220 entreprises agricoles réparties dans la région, 47 sont des entreprises certifiées biologiques. Concernant le tourisme gourmand, 13 entreprises agricoles pratiquent de l'agrotourisme et 46 tiennent un kiosque à la ferme, ce qui représente une augmentation de 15 % depuis 2010 (MRCAL, 2023). Certaines localités sont particulièrement intéressantes parce qu'elles accueillent plusieurs des projets alternatifs que nous souhaitons étudier, notamment les villes et villages de Ferme-Neuve, Kiamika, Rivière-Rouge et de Mont Saint-Michel. Ces milieux jouent en effet un rôle significatif dans le tissu agroalimentaire régional, dans la diversification des produits locaux et dans la mise en place de pratiques agricoles différentes et adaptées aux conditions spécifiques de ce territoire. Par ailleurs, depuis 2019, une démarche de « marketing

territorial » a été entreprise dans la région dans le but de développer une stratégie d'attractivité pour le territoire de la MRC Antoine-Labelle. La démarche d'attractivité « L'Autre Laurentides » (L'Autre Laurentides, 2019) vise ainsi à attirer de nouveaux citoyens, notamment les 18 à 40 ans souhaitant migrer en région, afin qu'ils puissent s'installer sur le territoire et avoir la possibilité de pratiquer une activité agricole (MRCAL, 2019), une démarche qui nous interpellait.

En définitive, nous avons effectué sept séjours dans la région des Hautes-Laurentides, entre mars 2019 et septembre 2019. Dans le cadre de ce terrain étalé sur six mois, nous avons interrogé 14 acteurs, 13 étaient des agriculteurs et agricultrices ou artisans et artisanes, et une était agente de développement agricole. Puisque nous avons séjourné plusieurs semaines dans la région, nous avons également réalisé de nombreuses observations ethnographiques, notamment dans le cadre d'un séjour dans une ferme artisanale et lors d'une Assemblée générale annuelle (AGA) de l'Union des producteurs du Québec (UPA) à laquelle nous avons été conviés pour présenter nos résultats d'enquête sur la région.

### **3.2.2 La MRC Brome-Missisquoi**

La MRC Brome-Missisquoi est localisée au sud de Montréal, dans la région administrative de l'Estrie et dans la région touristique des Cantons de l'Est. Se situant au sud de l'autoroute 10, la MRC comprend 21 municipalités dont les principales villes sont Bromont, Farnham et Cowansville comme en fait état la carte suivante (MRCBM, 2024).



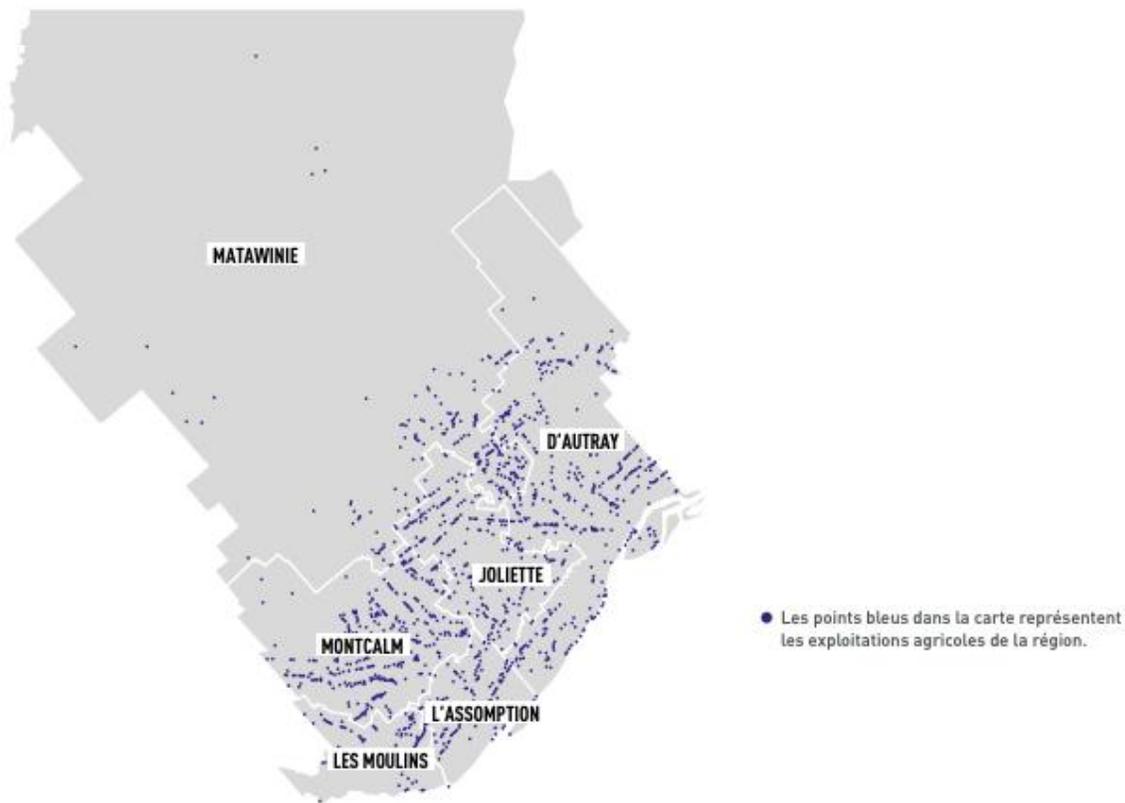
Il s'agissait d'un milieu d'enquête tout aussi pertinent pour notre enquête sociologique pour plusieurs raisons. Située dans le sud de la province, la région limitrophe avec les États-Unis est reconnue pour ses terres fertiles et son climat propice à la production agricole. Il s'agit en effet d'une région très dynamique du point de vue agroalimentaire, en particulier dans les domaines de la production laitière, du maraîchage ainsi que dans ceux de la viticulture et de la pomiculture, des secteurs d'activités en pleine effervescence que nous souhaitons investiguer. Selon les données tirées du portrait agroalimentaire de la MRC Brome-Missisquoi, il existe 743 fermes dans la MRC, dont plusieurs petites exploitations artisanales. La MRC est la première au Québec en ce qui a trait au nombre d'entreprises agrotouristiques (MRCBM, 2017). Ce dynamisme et cette volonté d'être une « MRC nourricière » (Centre local de développement (CLD) Brome Missisquoi, 2021) pour reprendre l'expression développée sur le site Internet du Centre local de développement Brome Missisquoi, sont observables en particulier dans les municipalités de Saint-Amand, Dunham, Frelighsburg et Standbrige East, aussi nommé le « berceau de la viticulture » (Tourisme Brome Missisquoi, 2023), des secteurs où se concentrent des initiatives agricoles et alimentaires alternatives. Il y a également dans ce secteur une abondance de produits frais et locaux, des produits distinctifs mis en valeur dans des circuits agrotouristiques bien développés comme La Route des vins et la route des fromages de Brome-Missisquoi ainsi que dans les marchés fermiers, dont les

plus prisés sont ceux de Frelishburg et de Knowlton. La marque territoriale *Fait le move* dans Brome-Missisquoi, cherchant à mettre en valeur un art de vie régionale tourné vers l'agriculture et de l'alimentation (notamment avec le slogan : « On récolte ici, on achète ici ») (MRCBM, 2021), témoigne également, dans cette MRC particulièrement, de l'engouement pour les questions agricoles et alimentaires, ce qui montre bien l'intérêt et la pertinence de ce terrain d'enquête.

Nous avons enquêté dans la MRC Brome-Missisquoi durant plusieurs séjours sur une durée d'un an, entre juillet 2019 et juillet 2020. Au sein de ce secteur géographique, nous avons interrogé 12 acteurs et actrices, principalement des agriculteurs et agricultrices, des transformateurs-commerçants et une agente de développement dans le domaine agroalimentaire. Nous avons réalisé une partie importante de notre immersion dans la MRC Brome Missisquoi dans le cadre d'une observation participante au sein d'une ferme maraîchère biologique, réalisée sur plusieurs mois, en particulier à l'été 2019 et à l'été 2020, où nous nous sommes fait recruter comme stagiaire, afin de travailler, tout en étant logée et nourrie, à la ferme. Également, dans ce secteur, nous avons travaillé bénévolement dans un vignoble à quelques reprises. Ces observations participantes nous ont permis à la fois de prendre le pouls de la région elle-même, mais aussi d'entrer en relation notamment avec des éleveurs.euses, des maraîchers.ères et des viticulteurs.trices, des acteurs.trices-clés impliqué.e.s dans les réflexions agroalimentaires actuelles.

### **3.2.3 La région de Lanaudière**

La région de Lanaudière, en particulier la MRC Joliette et la MRC Matawinie, constituait un autre secteur géographique propice à notre enquête sociologique pour plusieurs raisons. D'abord, il s'agit de notre région d'origine ce qui fait que nous connaissons bien ce secteur géographique que nous fréquentons régulièrement. Situées à environ 45 minutes de Montréal, les principales villes sont Joliette, Repentigny, Terrebonne. La carte suivante montre où se situent les exploitations agricoles dans la région (Gouvernement du Québec, 2021b).



Les activités agricoles dans cette région sont plus conventionnelles que les deux autres secteurs géographiques que nous avons sélectionnés pour l'enquête. Le dernier portrait agroalimentaire de la région indique en effet que « la région est au 2e rang pour la production de pommes de terre à l'échelle du Québec. Elle se classe au 2e rang provincial pour les fruits et légumes. Et au 3e rang pour les volailles et les céréales et oléagineux (maïs, soya, blé, orge, avoine, canola) » (UPA Lanaudière, 2023). Selon les données du PDZA de la MRC de Joliette, « en 2015, l'industrie de l'agriculture, de la foresterie, de la pêche et de la chasse représentait 2,4 % du PIB de la région administrative de Lanaudière. À eux seuls, les cultures végétales et les élevages en représentaient 2.1 % » (MRC Joliette, 2020, p. 51). Dans la MRC d'Autray et la MRC l'Assomption, et en particulier dans les municipalités de l'Assomption, de Saint-Jacques et de Saint-Esprit par exemple, les riches plaines agricoles sont dominées par la monoculture de maïs OGM, les mégas poulaillers et les mégas porcheries et la culture intensive de fruits et légumes, au champ comme les fraises et les patates, mais aussi en serre avec la Zone Agtech, un projet qui vise à développer la serriculture (la culture en serre) dans Lanaudière ainsi que d'importants complexes de production, notamment de tomates et de raisins (MRC l'Assomption, 2023).

Néanmoins, la région de Lanaudière demeurait un terrain d'enquête très pertinent pour notre recherche. Il s'agit d'une région agroalimentaire en plein essor, en particulier la MRC Joliette et certaines municipalités comme Saint-Ambroise, Sainte-Mélanie et la MRC Matawinie avec les villages de Saint-Félix-de-Valois et Saint-Jean-de-Matha, des secteurs géographiques où il y a une plus grande densité d'initiatives agricoles et alimentaires qui tentent de faire autrement, notamment à travers des projets menés à petite échelle ou en régie biologique. « Entre 2010 et 2016, le nombre d'entreprises agricoles s'adonnant à la production biologique a plus que doublé dans la MRC de Joliette ». (MRC Joliette, 2020, p. 75). Il s'agit également de lieux où l'offre agricole et alimentaire tend à se diversifier, en particulier avec la consolidation de circuits agroalimentaires régionaux, permettant de découvrir les fermes, les cidreries, les vignobles, les fromageries artisanales et les épiceries rurales qui s'implantent sur le territoire. Sur ce terrain d'enquête dans Lanaudière, nous avons réalisé des entretiens sur les lieux de travail et de vie de personnes engagées dans des initiatives agricoles et alimentaires alternatives et nous avons aussi réalisé une observation participante dans le cadre de l'élaboration d'un Plan de développement de la zone agricole (PDZA), une démarche de concertation entre différents acteurs et actrices du milieu agricole et alimentaire afin de réfléchir aux orientations du secteur agroalimentaire régional.

### **3.3 Les acteurs et actrices interrogé.e.s et les initiatives observées**

#### **3.3.1 Les acteurs.trices interrogé.e.s, le recrutement et la grille d'entretien**

##### **3.3.1.1 Le choix des acteurs et actrices et le recrutement**

S'agissant d'éclairer les modes de vie et la promesse de différence des initiatives agricoles et alimentaires alternatives au Québec, notre choix des acteurs et actrices à interroger s'est d'abord effectué avec le souci de couvrir une variété de domaines agricoles différents. Il s'agissait pour chaque région, et selon leur spécificité, de recruter des acteurs exerçant dans des domaines aussi divers que le maraîchage, la viticulture, l'élevage, etc. Mais il s'agissait ensuite bien entendu de recruter des acteurs et actrices impliqués dans des initiatives agricoles et alimentaires « alternatives », devant revendiquer et mettre en œuvre à ce titre, d'une manière ou d'une autre, des « solutions alternatives aux modes de production conventionnels » (Doyon, 2019a, p. 197). Les acteurs et actrices que nous avons choisi d'interroger n'avaient pas, en soi, à utiliser le qualificatif « alternatif » pour nommer leurs pratiques ou leur projet, du moment que leurs productions agricoles étaient « atypiques » ou s'écartaient des propositions industrielles, notamment en se

réclamant par exemple des termes comme « biologique », « local », « artisanal », « au pâturage », « fermier », « nature » ou encore « issu du territoire » et « nordique ». Nous avons sélectionné les participant.e.s de notre étude non seulement parce qu'il nous semblait qu'ils et elles proposaient des produits « singuliers », mais aussi des visions du monde différentes. En définitive, pour notre enquête, tout l'enjeu était d'aller à la rencontre de « défricheurs » dans le monde agricole et alimentaire, des personnes qui « vivent déjà selon une échelle des valeurs différente de celle qu'impose la société actuelle » (Dupin, 2014).

Nous avons réalisé et enregistré, entre 2019 et 2020, trente-deux entretiens sociologiques semi-directifs avec des personnes investies, plus ou moins radicalement, dans une initiative agricole et alimentaire alternative, plus particulièrement des agriculteurs.trices, des artisan.e.s, des commerçant.e.s, des chefs-cuisinier.ère.s ou encore des agent.e.s de développement régional et agroalimentaire. Nous avons en définitive recruté ces types d'acteurs et d'actrices parce que nous pensions qu'ils possédaient toutes et tous un bagage d'expériences de vie et de travail pertinent pour notre recherche. Pour répertorier et recruter ces acteurs et actrices clés, nous avons d'abord effectué une veille médiatique dans les journaux et sur les réseaux sociaux afin de repérer, dans nos trois secteurs géographiques de prédilection, des fermes, des initiatives ou des personnes engagées au sein de projets agricoles alternatifs. Également, pour sélectionner des initiatives agricoles et alimentaires alternatives particulièrement intéressantes, nous nous sommes renseignés auprès des offices de tourisme régionaux, dans les commerces locaux et auprès des populations locales.

Dans les Hautes-Laurentides, nous avons recruté plusieurs agriculteurs et agricultrices à la suite de la présentation publique des résultats de notre enquête de maîtrise dans le cadre de l'AGA de l'UPA à laquelle nous avons été conviés. Plusieurs personnes nous ont été recommandées à cette occasion et d'autres se sont directement manifestées auprès de nous, intéressées à participer à notre recherche. Nous avons également repéré lors de cet évènement agricole important des personnes d'intérêt pour notre enquête sociologique que nous avons par la suite contactées par téléphone ou par courriel selon les coordonnées que nous avons. Dans la MRC Brome Missisquoi et dans la région de Lanaudière, il n'y a pas eu de moment de recrutement fondateur comme dans les Hautes-Laurentides. Nous avons plutôt sélectionné des acteurs et actrices importants principalement au regard de nos recherches préalables. Dans toutes les régions, pour le recrutement d'acteurs et

d'actrices supplémentaires, nous avons fait jouer la méthode d'échantillonnage en « boule de neige », c'est-à-dire que nous avons demandé à nos interlocuteurs de nous suggérer des personnes ou des projets susceptibles de nous intéresser. Plusieurs participants et participantes à notre étude ont ainsi été recrutés sur recommandation d'acteurs du milieu. Le recrutement des personnes que nous avons interrogées par téléphone s'est effectué selon le scénario téléphonique tel que fourni en annexe 1. Lorsque nous avons recruté les participant.e.s par téléphone, nous nous sommes toujours assurées de leur communiquer toutes les informations liées à notre étude par courriel, tout comme nous l'avons fait pour celles et ceux qui étaient directement contactés de cette manière. Le courriel les invitant à participer à notre étude (voir annexe 2) contenait notamment, en fichier joint, la « lettre d'invitation » (voir annexe 3) ainsi que le « formulaire de consentement à participer à une étude sociologique ».

### **3.3.1.2 La grille d'entretien**

Pour réaliser les trente-deux entretiens sociologiques semi-dirigés auprès des personnes engagées dans des initiatives agricoles et alimentaires alternatives, nous nous sommes appuyés sur un canevas particulier d'entretien visant à éclairer la promesse de différence de ces initiatives, les différents aspects de leurs modes de vie (relatifs aux trois dimensions identifiées dans le chapitre théorique, soit le « cultiver », le « vivre » et l' « habiter ») ainsi que les défis, tensions, mais aussi les revendications, les contestations et plus largement le projet de société qu'ils et elles portent. Notre guide d'entretien comportait ainsi une dizaine de thématiques que nous souhaitions approfondir dans le cadre de cette relation d'échange. En particulier, nous voulions questionner les personnes impliquées dans des projets agricoles alternatifs à propos de leur parcours personnel et professionnel, des produits alimentaires qu'ils produisent et des termes qu'ils utilisent pour qualifier leurs produits ou leurs pratiques de fabrication. Plus généralement, dans l'optique de saisir les différentes dimensions de leur mode de vie, nous avons notamment interrogé leur rapport au travail, à la nature et l'environnement, mais aussi leurs façons de se lier et de nouer des relations sociales avec leur milieu qu'il soit agricole ou non. Nous les avons aussi interrogés sur les défis, les difficultés et les tensions qu'ils et elles pouvaient rencontrer dans la mise en œuvre de leur activité et de leur mode de vie ainsi que sur les valeurs, leurs manières éventuellement de se mobiliser et d'agir. Avec cette grille d'entretien en dix thématiques telle que présentée ci-dessous, notre objectif était en définitive de recueillir dans un laps de temps raisonnable (1h00 à 1h30), des

informations détaillées et de bonne qualité sur leurs pratiques agricoles, leurs manières de vivre et leurs visions du monde.

**Tableau 3.1 Guide des entretiens sociologiques semi-dirigés**

Objectifs de recherche	Question d'entretiens
<b>Parcours personnel/professionnel et histoire de la ferme (récits biographiques)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand et comment vos activités ont-elles débuté?</li> <li>• Métier des parents?</li> <li>• Quelles formations / études / mentors</li> <li>• Titre professionnel privilégié? (Agriculteur, artisan, producteur, etc.)</li> </ul>
<b>Caractéristiques de l'activité agricole et du type de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quels produits alimentaires produisez-vous ? (Gamme, variété, etc.)</li> <li>• Quelle quantité? / quel processus? / quelle spécificité? / quel savoir-faire?</li> <li>• À quelle échelle travaillez-vous?</li> </ul>
<b>Caractère distinctif de l'initiative et qualificatifs pour la nommer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quels termes utilisez-vous pour qualifier vos productions/activités agricoles?</li> <li>• En quoi cherchez-vous à vous distinguer, par rapport à qui et par rapport à quoi?</li> <li>• Quels rapports aux appellations et aux certifications? Quels modes de reconnaissance et de protection privilégiez-vous?</li> </ul>
<b>Caractérisation du mode de vie relativement à la dimension du travail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Combien d'heures de travail ? Employés?</li> <li>• Quel rapport au travail?</li> <li>• Conciliation travail-famille (enfants, conjoint, lieu de travail et de vie)</li> <li>• Grossir / technologie?</li> </ul>
<b>Caractérisation du mode de vie relativement à la nature et à l'environnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quel rapport entretenez-vous avec les animaux de votre ferme?</li> <li>• Quels liens à la nature, à l'écologie, à la biodiversité plus généralement?</li> <li>• Recherchez-vous une typicité de vos productions en lien avec le territoire ou autre?</li> </ul>
<b>Caractérisation du mode de vie relativement au lien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pourquoi vous êtes-vous installé ici / spécificité du lieu?</li> <li>• Quels liens entretenez-vous avec votre voisinage?</li> <li>• Rapports aux autres agriculteurs alternatifs ?</li> <li>• Quelles implications sociales (associations, etc.)?</li> </ul>

<b>social et relations au milieu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quelle place de la nourriture dans votre mode de vie? Qu'est-ce que les gens apprécient manger dans la région?</li> </ul>
<b>Dimensions économiques de l'activité et rentabilité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comment avez-vous financé votre projet?</li> <li>• Boutique sur route touristique /vente à la ferme / points de vente ?</li> <li>• Rapport au tourisme, à la vente, à la promotion et au marketing</li> <li>• Arrivez-vous à en vivre ? Pourrez-vous prendre une retraite ?</li> </ul>
<b>Dimensions législatives et politiques, tensions, conflits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normes dans leur domaine (quotas, permis, inspection)?</li> <li>• Embûches, difficulté ou tensions particulières liées à ces normes ? Relations aux agriculteurs conventionnels; en décalage avec ce qui se fait dans le coin en agriculture ?</li> <li>• Relation avec UPA?</li> </ul>
<b>Éléments relatifs à l'éducation à la transmission</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quels accomplissements / réalisations vous rendent le plus fier?</li> <li>• Qu'est-ce que vous aimeriez transmettre?</li> <li>• Activités d'interprétation et de sensibilisation ?</li> </ul>
<b>Valeurs et revendications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quels défis identifiez-vous pour l'avenir, d'une manière personnelle ou plus générale?</li> <li>• Quels souhaits et revendications pour l'agriculture et l'alimentation?</li> </ul>

### 3.3.2 Les initiatives observées, la grille d'observation et le recrutement

#### 3.3.2.1 Le choix des initiatives et la grille d'observation

En plus de ces entretiens sociologiques compréhensifs menés auprès des personnes impliquées dans des projets agricoles alternatifs, nous avons donc réalisé plusieurs observations participantes afin d'approfondir notre compréhension sociologique de ces initiatives. À cet égard, tout l'enjeu était pour nous de diversifier les échelles d'observation. Entre 2019 et 2020, nous avons pu saisir différentes opportunités de terrain afin d'obtenir un stage maraîcher dans une petite ferme biologique renommée ainsi que pour réaliser du bénévolat dans un vignoble biologique. Également, nous avons pu nous joindre à une fin de semaine politique et militante organisée dans une ferme artisanale et de participer à un processus régional d'élaboration d'un Plan de développement de la zone agricole (PDZA). Dans le cadre de ces quatre observations participantes, nous avons réalisé

notre enquête ethnographique à visage découvert, c'est-à-dire sans cacher aux acteurs et actrices impliqués notre rôle de sociologue et la nature de nos recherches.

Afin d'organiser les dimensions à observer, nous avons construit une grille d'observation, modulable selon les situations, autour de cinq grandes thématiques visant, comme pour les entrevues, à éclairer notamment les différents aspects des modes de vie – en particulier le rapport au travail, à la nature et à l'environnement et aussi à la vie sociale – ainsi que les défis, les tensions et les enjeux de cohabitation. Nous avons également mis l'emphase sur l'observation des éléments de la vie quotidienne, comme le rapport à la nourriture et à l'alimentation en particulier. En nous aidant de ce canevas d'observation, nous espérons en effet recueillir, en situation, des faits, des décors, des ambiances, des paroles, des péripéties, des événements, des retournements de situation, des attitudes, des relations, des dialogues, des états d'âme, des jugements de valeur, des impressions vagues ou même des malaises, autant d'éléments concrets et ressentis qui pouvaient nourrir notre analyse sociologique.

**Tableau 3.2 Guide des observations participantes**

<b>Objectifs</b>	<b>Dimensions d'observations</b>
<b>Caractérisation du mode de vie relativement à la dimension du travail</b>	Observer le travail en situation (pratiques de travail et contextes), la structure organisationnelle, la taille de la ferme ; les caractéristiques du projet, comment ils et elles organisent leur temps, quelles tâches, quels outils, quels savoir-faire; les attitudes d'engagement dans la pratique (sérieux, décontraction, etc.); quelles sont les contraintes qu'ils rencontrent, la place du travail dans leur vie;
<b>Caractérisation du mode de vie relativement à la dimension du lien à la nature et à l'environnement</b>	Observer les liens aux animaux de la ferme et leur rôle; les liens à la nature, à l'écologie, à la biodiversité plus généralement; liens des agriculteurs et de leurs productions avec le territoire; les paysages qu'ils et elles construisent; la manière dont ils et elles se rapportent au sol et à la terre ; le mode de production privilégié (biologique, permaculture, nature, etc.)
<b>Caractérisation du mode de vie relativement au lien social et au vivre-ensemble</b>	Les ressources sociales, les socialisations primaires et secondaires, les expériences individuelles, les référents et les mentors, les liens avec la culture locale, les solidarités, les implications sociales en dehors de la ferme, etc.

<b>Vie quotidienne et scènes de la vie sociale</b>	Leurs activités quotidiennes, comment ils vivent, leurs loisirs, leurs manières de socialiser, de manger et de se procurer des aliments, de consommer, leur rapport à l'alimentation et à ses tâches, leur rapport au couple et à la famille, à quoi ressemblent leur maison et leur lieu de vie, les sentiments éprouvés au quotidien (satisfaction, déception, etc.), etc.
<b>Défis, tensions, enjeux de cohabitation</b>	Les règles, les normes, les attentes sociales, les asymétries de statuts et de légitimité entre agriculteurs ; les embûches, difficultés ou tensions particulières au travail et en-dehors ; relations aux agriculteurs conventionnels, décalages potentiels avec ce qui se fait dans le coin en agriculture ?

### 3.3.2.2 Le recrutement

#### *Stage dans une ferme maraîchère biologique sur petite surface et non mécanisée*

Effectuer une observation participante au sein d'une ferme maraîchère s'avérait essentiel pour mon enquête, du fait qu'il s'agit d'un secteur agricole important où s'expriment des voies singulières. Mon but était d'intégrer une ferme qui accueillait des stagiaires durant quelques semaines. Mon choix s'est arrêté sur une ferme maraîchère biologique sur petite surface ne recourant pas à l'usage de tracteur. Il s'agissait d'une ferme réputée dans le monde du maraîchage biologique depuis plus de quinze ans. Je savais que la ferme était sous la responsabilité d'une maraîchère parce que je l'avais notamment entendue discuter de sa ferme à la radio. En février 2019, lorsque le processus d'embauche des stagiaires pour la saison maraîchère à venir s'est ouvert, j'ai postulé et envoyé mon CV et une lettre de motivation. Dans cette lettre, j'ai fait valoir que je souhaitais ce stage, non seulement pour y travailler bénévolement 5 à 6 jours par semaine durant un mois et demi comme le poste l'exigeait, mais aussi et surtout pour nourrir mon enquête sociologique sur les initiatives agricoles alimentaires alternatives. Interpellée par ma candidature, la maraîchère responsable de la ferme a voulu en savoir davantage sur mon projet de recherche et m'a accordé entretien par zoom qui s'est effectué en avril 2019. Après une discussion d'environ trente minutes et quelques jours d'attente, elle m'a confirmé que j'étais retenue pour le stage à la ferme qui se déroulerait en mai et juin 2019. Dans le cadre de ce stage, je serais logée et nourrie en échange de mon travail aux différentes activités de la ferme, un arrangement que j'ai accepté. Mon observation participante s'est finalement déroulée sur deux étés puis que j'ai renouvelé l'expérience comme stagiaire en juin

et juillet 2020. Étant donné que cette immersion avait été riche en observation ethnographique, et puisque la récente pandémie du Covid-19 rendait plus difficile l'embauche de nouveaux stagiaires, j'ai en effet proposé de revenir aider quelques jours par semaine à la ferme cet été 2020, ce qui m'a permis de poursuivre in situ mes observations sociologiques.

### *Travail bénévole dans un vignoble biologique*

En juillet 2019, à la suite de mon stage dans une ferme maraîchère, j'ai également proposé ma « force de travail contre observation » dans un vignoble. Faisant des recherches en ligne et sur les réseaux sociaux, j'ai saisi la proposition d'un réputé vignoble biologique qui demandait sur Facebook si des personnes souhaitaient venir aider pour le travail dans les vignes. Comme j'estimais que cela pouvait être une expérience ethnographique intéressante, j'ai proposé mon aide tout en évoquant d'emblée l'enquête sociologique que je menais sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives. Ne voyant aucun problème à mon travail d'observation chez eux, les propriétaires ont accepté mon aide au champ ainsi que ma présence dans leur milieu de travail. En guise de remerciements pour l'aide-bénévole, le couple a aussi insisté pour prendre en charge mes repas. J'ai ainsi réalisé à ce vignoble des observations participantes dans le cadre de plusieurs journées d'observation durant le mois de juillet et d'août 2019. Durant ces séjours, j'ai participé, chaque fois avec les propriétaires du vignoble, à différentes activités au champ et au chai. Une des journées de travail a été par exemple consacrée à l'effeuillage des vignes avec trois bénévoles. À une autre occasion, les propriétaires m'ont invité à nous joindre à eux et à leur agronome-conseil pour arpenter les différentes parcelles de leur vignoble de quelques hectares. J'ai également fait de l'observation participante dans le cadre d'une journée d'embouteillage avec une équipe élargie du vignoble.

### *Participation à un évènement dans une ferme artisanale*

En plus des observations participantes réalisées dans une ferme maraîchère et dans un vignoble, ma démarche ethnographique s'est enrichie d'une participation à un évènement militant dans une ferme artisanale. J'ai pris connaissance de cet évènement qui me semblait fort à propos pour mon enquête sociologique sur Facebook. Les propriétaires d'une ferme artisanale réputée proposaient, à celles et ceux intéressé.e.s, de venir réfléchir, chez eux, à l'occasion du long weekend de la fête

du Travail, à l'état et à l'avenir de l'agriculture artisanale au Québec. Cet événement à saveur politique, ouvert à toutes et à tous, me semblait tout indiqué pour ma recherche portant sur les alternatives au productivisme agricole, une thématique qui promettait d'être débattue durant ce séjour. J'ai donc contacté le propriétaire de la ferme par courriel pour manifester mon intérêt à participer à cet événement tout en mentionnant mes recherches sociologiques en cours. Ma présence ne les gênant pas, j'ai convenu avec eux que, comme toutes les autres personnes qui désiraient assister à l'ensemble de l'évènement, je dormirais en tente dans une partie de leur forêt et que je participerais à l'ensemble des repas et activités. Une trentaine de participant.e.s se sont en définitive joint.e.s à l'évènement, en particulier des agriculteurs.trices et des artisan.e.s issu.e.s de différents secteurs agricoles ainsi que des étudiant.e.s, des politiciens.nes, des restaurateurs.trices et des citoyen.e.s.

#### *Participation au processus d'élaboration d'un PDZA*

Enfin, en plus de ces observations participantes réalisées dans des fermes maraîchère, viticole et artisanale, j'ai également participé, comme observatrice, à la mise en place d'un Plan de développement de la zone agricole (PDZA). Il s'agissait d'une démarche de concertation territoriale tout à fait en lien avec ma recherche sur les transformations du monde agricole et alimentaire. C'est d'abord moi qui ai communiqué avec la personne responsable du PDZA pour obtenir d'elle un entretien sociologique. Plus que de m'accorder cet entretien, cette personne m'a invité à participer aux dernières séances de cette démarche consultative amorcée quelques semaines auparavant. Puisque cela me semblait une opportunité d'observation participante idéale au regard de mon enquête, j'ai volontiers accepté l'offre. J'ai ainsi été observatrice lors de plusieurs réunions liées au PDZA durant l'automne 2019. Différents acteurs et actrices du milieu agroalimentaire étaient présents et présentes lors de ces rencontres notamment des membres représentant l'Union des producteurs agricoles (UPA), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), les tables agroalimentaires et touristiques régionales ainsi que plusieurs agriculteurs et agricultrices conventionnels, notamment des producteurs de grains et de petits fruits et aussi, quelques agriculteurs et agricultrices alternatifs, notamment des éleveurs et éleveuses et des maraîchers et maraîchères ainsi que des fermiers et fermières responsables de fermes éducatives.

### **3.4 La mise en ordre des matériaux et l'analyse qualitative**

#### **3.4.1 Portrait récapitulatif des participants et des participantes**

Au total, notre enquête sociologique s'appuie sur quatre observations participantes dans le milieu agricole et trente-deux entretiens sociologiques avec des agriculteurs.trices, des artisan.e.s, des commerçant.e.s et des personnes responsables du développement agroalimentaire de leur région, au sein de trois régions québécoises. Le tableau récapitulatif ci-dessous présente la liste des personnes interrogées ; le prénom fictif que nous leur avons attribué et que mobiliserons dans les deux prochains chapitres d'analyse ; leur domaine d'activités ; le type de propriété choisi (propriétaire unique, en couple, location, en Coopérative, en FUSA) ; la date du début de leurs activités agricoles ; le type d'installation (transmise par la famille ou hors cadre familial) ; leur lieu de naissance ; leurs études et leur passé professionnel ainsi que leur salaire. Le tableau permet de constater que la majorité des acteurs et actrices que nous avons interrogé.e.s sont des agriculteurs et des agricultrices provenant de cinq principaux domaines agricoles, soit l'élevage pour le lait (3), l'élevage pour la viande (5), le maraîchage (6), l'apiculture (2), la viticulture (3) et la forêt (2) ainsi que de deux domaines moins représentés et moins traités dans la thèse, la production biologique de céréales (2) et de semences de fruits et légumes (1). Nous avons ainsi interrogé 24 agriculteurs ou agricultrices, 4 artisan.e.s-commerçant.e.s, 3 agent.e.s de développement agroalimentaire régional et 1 restauratrice.

Par ailleurs, en ce qui concerne les caractéristiques sociales et les trajectoires des 24 agriculteurs et agricultrices, 8 enquêté.e.s (1/3) ont fait l'acquisition de leur ferme par une transmission familiale, c'est le cas en particulier dans le secteur de l'élevage laitier (certains sont de 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> génération) et en apiculture (de deuxième génération). Les 16 autres agriculteurs et agricultrices enquêté.e.s (2/3) se sont installé.e.s hors cadre familial, c'est particulièrement le cas dans le domaine de l'élevage, du maraîchage et de la viticulture. Dans ce groupe de 16 personnes que l'on peut qualifier de « néo-agriculteurs.trices<sup>17</sup> », 8 enquêté.e.s se sont reconverti.e.s à l'agriculture sur le tard, après avoir effectué un autre métier, tandis que les 8 autres se sont investi.e.s dans ce métier dès le début de leur parcours professionnel, notamment en étudiant dans le domaine agricole. Même

---

<sup>17</sup> « Les « néo-agriculteurs » sont définis comme des personnes qui migrent vers la campagne avec l'ambition de pratiquer l'agriculture (Dolci et Perrin, 2017), mais qui, dans certaines enquêtes (Dolci, 2021) sont aussi parfois des fils et filles d'agriculteurs revenus s'installer dans leur territoire d'origine après un détour par la ville » (Moriceau, 2022, p.42).

si nous ne nous sommes souvent entretenus qu'avec un.e seul porte-parole de l'activité agricole, nous avons constaté que la majorité des initiatives enquêtées sont le projet et la propriété d'un couple (20 enquêtés). Pour les 4 autres agriculteurs et agricultrices, la propriété de leur entreprise est soit à la charge de 3 à 4 personnes, en coopérative sur des terres en location ou sous Fiducie foncière agricole (FUSA). Dans le tableau récapitulatif, il est enfin possible de constater qu'environ un tiers des projets agricoles auxquels nous nous sommes intéressés existent depuis plus de vingt ans, c'est-à-dire qu'il s'agit de projets ayant débuté autour de 2005. Deux tiers environ sont des projets plus récents, des initiatives ayant moins de dix ans d'existence. La majorité des agriculteurs et agricultrices rencontrés sont nés au Québec, mais 3 d'entre eux.elles sont nés en France. Trois des agriculteurs.trices québécois sont également en couple avec des personnes nées en France. Enfin, le tableau nous permet de constater qu'une grande portion d'agriculteurs.trices n'arrivent pas à se verser de salaire de leur activité agricole (bien que les données à ce sujet soient partielles), nécessitant l'apport d'un deuxième salaire, soit par l'activité du conjoint.e, soit en combinant deux emplois.

**Tableau 3.3 Tableau récapitulatif des acteurs et actrices de l'enquête**

<b>Acteurs et Actrices</b>	<b>Domaines principaux d'activités</b>	<b>Propriété de l'entreprise</b>	<b>En quelle année</b>	<b>Installation</b>	<b>Lieu de naissance</b>	<b>Études / Origine professionnelle</b>	<b>Salaire</b>
	<b>Élevage pour le lait</b>						
<b>1. Stéphanie</b>	Éleveuse de vaches laitières et fromagère (60 vaches laitières de race Jersey)	Co-proprétaire avec un ami associé	Depuis 2008	Transmise par la famille / Relève agricole de 4 <sup>e</sup> génération	Québec	Baccalauréat en agronomie à ULAVAL	Salaire / Non renseigné
<b>2. Suzanne</b>	Éleveuse de chèvres laitières et fromagère (33 hectares, troupeau de races Alpines et Saseen)	Co-proprétaire avec son conjoint, reprise par ses quatre enfants	Depuis 1995	Hors cadre familial	France	École d'agriculture en France et formation pour la fabrication de fromage artisanal	Un salaire issu de la ferme pour lui + un salaire de l'extérieur pour elle (enseignement)
<b>3. Louis</b>	Éleveur de vaches laitières et fromager (troupeau de race Holstein)	Co-proprétaire avec son père, son frère et son fils	Depuis 2000	Transmise par la famille / Relève agricole de 4 <sup>e</sup> génération	Québec	Formation sur la transformation des aliments à l'ITA	Un seul salaire issu de la ferme (800\$ / mois / chacun)

	<b>Élevage pour la viande</b>						
<b>4. Claudine</b>	Éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée (petits fruits et location de chalets) et pâtissière-boulangère (365 hectares)	Co-proprétaire avec son conjoint	Depuis 2015	Transmise par la famille / relève agricole de 3 <sup>e</sup> génération	Québec	Reconvertie de différents domaines (traduction, croisière, gestion) / Formation en culture de couverture CETAB+	N'arrive pas à se tirer un salaire de la ferme / endettement de 435 000\$ / valeur de la ferme autour de 700 000\$
<b>5. Steve</b>	Éleveur de bœufs et de porcs pur-sang au pâturage (une trentaine d'animaux, des bœufs de race Highland et Angus et des porcs Berkshire)	Co-proprétaire avec sa conjointe	Depuis 2014	Hors cadre familial	Québec	Formation en ébénisterie	N'arrive pas à se tirer un salaire de la ferme / Deux salaires extérieurs (ébénisterie + enseignement)
<b>6. Pierre et Vivianne</b>	Éleveur.euse de moutons pur-sang (une vingtaine d'animaux de race Dorper)	Co-proprétaire avec sa conjointe	Depuis 2005	Hors cadre familial	Québec / Québec	Reconverti du milieu de l'aéronautique et de l'aviation pour lui et du milieu du design pour elle	N'arrive pas à se tirer un salaire de la ferme / un salaire de l'extérieur (enseignement)

<b>7. Éric et Catherine</b>	Éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée (une centaine de poulets)	Co-proprétaire avec sa conjointe	Depuis 2012	Hors cadre familial	Québec / Québec	Reconverti du milieu de la restauration	Salaire / Non renseigné
<b>8. Jacques et Geneviève</b>	Éleveur.euse de canards et d'oies (650 canards et 40 oies sur un peu plus de 2 hectares)	Co-proprétaire avec sa conjointe	Depuis 2016	Hors cadre familial	Québec / France	Reconverti du métier de technicien en cinéma / Formation en France pour l'élevage artisanal	N'arrive pas à se tirer un salaire / un salaire de l'extérieur par la conjointe (domaine culturel)
	<b>Artisans-commerçants</b>						
<b>9. Pierre et Mario</b>	Éleveur-laitier retraité / Directeur d'une laiterie régionale	Non renseigné	Non renseigné	Non renseigné	Québec / Québec	Non renseigné	Salaire / Non renseigné
<b>10. Bruno</b>	Boucher et artisan-transformateur (viande et charcuterie)	Seul propriétaire	Depuis 2016	Hors cadre familial	Québec	Études universitaires en radiologie / reconverti du monde de la construction	Salaire / Non renseigné
<b>11. Stéphane</b>	Artisan-transformateur (viande et poisson)	Seul propriétaire	Depuis 2006	Hors cadre familial	Québec	Études / Non renseigné	Salaire / Non renseigné

	<b>Céréales et oléagineux</b>						
<b>12. David</b>	Éleveur-laitier biologique et céréalier (120 vaches laitières de race Holstein)	Co-proprétaire avec sa sœur	Depuis 2014	Transmise par la famille / Relève agricole de 3 <sup>e</sup> génération	Québec	Technique agricole à l'ITA	Salaire / Non renseigné
<b>13. Tristan</b>	Céréalier biologique et transformateur	Co-proprétaire avec sa conjointe	Depuis 2014	Hors cadre familial	Québec	Baccalauréat en agronomie	Salaire / Non renseigné
	<b>Maraîchage</b>						
<b>14. Mickaël</b>	Maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage (80 hectares de superficie totale, une soixantaine de porcs de race Berkshire et maraîchage diversifié sur 3 hectares)	Locataire des terres, maintenant passées en Fiducie foncière d'utilité agricole (FUSA)	Depuis 2012	Transmise par la famille / Relève agricole de 2 <sup>e</sup> génération	Québec	Diplôme d'études collégiales en production maraîchère bio à l'INAB / Voyage France-Belgique sur des fermes bio	Salaire / Non renseigné
<b>15. Michelle (mère de Mickaël)</b>	Maraîchère biologique sur une ferme diversifiée (80 hectares)	Co-proprétaire avec son conjoint	Depuis 1985	Hors cadre familial	Québec	Maîtrise en anthropologie	Salaire/ Non renseigné

<b>16. Marianne</b>	Maraîchère dans une coop biologique (3 hectares)	Pas propriétaire, en Coop avec 4 membres-travailleurs	Depuis 2013	Hors cadre familial	Québec	Baccalauréat en environnement	Salaire / Non renseigné
<b>17. Sarah et Marc-André</b>	Maraîcher.ère biologique (1 hectare)	Co-propriétaire avec son conjoint	Depuis 2005	Hors cadre familial	Québec / Québec	Baccalauréat en environnement tous les deux	Salaire / Non renseigné
<b>18. Nans</b>	Maraîcher biologique et pépiniériste d'arbres fruitiers	Co-propriétaire avec sa conjointe	Depuis 2014	Hors cadre familial	France	Études / Non renseigné	N'arrive pas à se tirer de salaire / un salaire de l'extérieur par la conjointe (enseignement)
<b>19. Hugo</b>	Maraîcher biologique et coopérative de distribution	Co-propriétaire avec sa conjointe	Depuis 2017	Hors cadre familial	Québec	Études / Non renseigné	Salaire / Non renseigné
<b>20. René</b>	Artisan semencier	Co-propriétaire avec sa conjointe	Depuis 2010	Hors cadre familial	Québec	Conseiller d'orientation / historienne	Salaire / Non renseigné
	<b>Apiculture</b>						
<b>21. Sophie et Gabriel</b>	Apiculteur.trice et artisan.e du miel	Co-propriétaire avec son conjoint	Depuis 2005	Transmise par la famille / Relève agricole de 2 <sup>e</sup> génération	Québec / Québec	Études universitaires en comptabilité et gestion / Maîtrise en anthropologie	Salaire / Non renseigné / La valeur de la ferme constitue leur retraite

<b>22. Laurent et Justine</b>	Artisans du miel	Co-proprétaire avec sa conjointe	Depuis 2014	Transmise par la famille / Relève agricole de 2 <sup>e</sup> génération	France / Québec	Études d'agronomie	Salaire / Non renseigné
	<b>Viticulture</b>						
<b>23. Mathieu</b>	Vigneron (45 hectares et environ 40 000 bouteilles par année)	Co-proprétaire avec deux amis	Depuis 2005	Hors cadre familial	Québec	BAC en gestion du tourisme et hôtellerie à l'ITHQ et à l'UQAM / Formation sur un vignoble québécois	Les trois propriétaires se versent un salaire
<b>24. Alain</b>	Vigneron (10 hectares)	Co-proprétaire avec sa conjointe	Depuis 2006	Hors cadre familial	Québec	Reconverti du milieu de la télé et des médias / formation en viticulture au Québec et en France	N'arrive pas à se tirer de salaire depuis dix ans (sauf cette année 30 000\$) / un salaire de l'extérieur par la conjointe
<b>25. Claire</b>	Vigneronne (2 hectares)	Co-proprétaire avec son conjoint	Depuis 2016	Hors cadre familial	Québec	Tous les deux retraités de leur carrière d'ingénieur	Salaire – Non renseigné

	<b>Forêt</b>						
<b>26. Victorin</b>	Producteur de noix et cueilleur en forêt sur 15 hectares	Co-proprétaire avec son frère	Depuis 2007	Transmise par la famille / Relève agricole de 2 <sup>e</sup> génération	Québec	Études universitaires en littérature / frère ingénieur	Salaire / Non renseigné
<b>27. Charlotte</b>	Cueilleuse en forêt et restauratrice	Seule propriétaire	Depuis 2013	Hors cadre familial	Québec	Baccalauréat en biologie / Reconvertie du milieu de l'horticulture	Salaire / Non renseigné
<b>28. Jean-Marie</b>	Artisan-transformateur de comestibles sauvages	Non renseigné	Depuis 2002	Hors cadre familial	France	Professeur en école hôtelière	Salaire / Non renseigné
<b>29. Marc</b>	Responsable d'un projet de valorisation agricole et forestière (1700 hectares)	Co-proprétaire avec sa conjointe	Depuis 2015	Hors cadre familial	Québec	Issu du monde des affaires	Salaire / Non renseigné
	<b>Agent de développement régional</b>						
<b>30. Chantale</b>	Commerçante de produits locaux et régionaux	Seule propriétaire	Depuis 2016	Hors cadre familial	Québec	Études – Non renseigné	Salaire / Non renseigné

<b>31. Jocelyne</b>	Agente régionale de développement agroalimentaire	Non renseigné	Depuis 2017	Non renseigné	Québec	BAC en géographie environnementale à l'UQTR et maîtrise en environnement à Laval	Salaire / Non renseigné
<b>32. Noémie</b>	Agente régionale de développement agroalimentaire	Non renseigné	Depuis 2018	Non renseigné	Québec	Études / Non renseigné	Salaire / Non renseigné

### **3.4.2 L'analyse qualitative du discours et des observations**

Pour interpréter et analyser de manière qualitative nos matériaux discursifs et d'observation, nous avons d'abord retranscrit les entretiens sociologiques ainsi que mis en ordre nos carnets de terrain, pour répertorier les récits et les principaux événements de nos observations ethnographiques, afin d'en préparer le traitement analytique. Nous avons également réécouté nos entretiens et passé en revue nos carnets d'observation en étant attentives à ce qui pouvait surgir de nouveau des matériaux d'enquête une fois hors du terrain autant qu'à ce qui nourrissait notre problématique de recherche autour de la promesse de différence et de l'importance du mode de vie. En mettant l'accent sur les valeurs, les représentations et les pratiques sociales de la population enquêtée, notre analyse sociologique vise en effet une représentativité sociologique qui va au-delà des caractéristiques démographiques et statistiques. Elle prend en compte les aspects qualitatifs, comme les récits biographiques, les attitudes, les croyances, les comportements sociaux, les interactions, etc. La représentativité sociologique vise ainsi à capturer la diversité et la complexité des expériences humaines dans la société, en mettant l'accent sur la compréhension approfondie des dynamiques sociales liées à notre objet. Comme le font remarquer les sociologues Pierre Paillé et Alex Mucchielli, cette « sensibilité à la vie des personnes et à son expression, en contexte » (Paillé et Mucchielli, 2016) est bien le propre d'une enquête anthropo-sociologique comme la nôtre.

Pour analyser nos matériaux d'enquête, et par souci de les relier entre eux et de faire ressortir les points communs et de convergences par-delà la diversité des domaines d'exercice et des parcours, nous avons dans un premier temps soumis nos matériaux à une analyse de contenu thématique, un procédé « de réduction des données » (Paillé et Mucchielli, 2016, p. 235) et de thématisation, largement mobilisé par les chercheurs et les chercheuses en sciences humaines et sociales. Dans l'objectif d'éclairer la promesse de différence des initiatives agricoles et alimentaires alternatives et plus particulièrement de mettre en évidence les caractéristiques de leurs modes de vie ; les tensions, défis et difficultés inhérents à ceux-ci; et enfin les formes de contestations et de revendications que les agriculteurs et agricultrices formulent, notre guide d'analyse thématique repose sur plusieurs catégories et sous-catégories de codage. Sur l'ensemble de nos matériaux, nous avons mobilisé cette grille thématique, en suivi de correction dans Word, une technique qualitative qui permet de générer des étiquettes facilement identifiables et repérables permettant ensuite de

réaliser l'analyse et d'organiser l'écriture (Forget et Malo, 2021). Le tableau suivant présente notre guide d'analyse thématique avec les différentes catégories de codage.

**Tableau 3.4 Guide d'analyse thématique et catégories de codage**

<b>Objectifs de la recherche</b>	<b>Catégories et sous-catégories de codage</b>
<b>Parcours personnel/professionnel et histoire de la ferme</b>	Parcours socio-professionnel (reconversion professionnelle ou relève familiale); motivations de départ ; études et formation, origine sociale et géographique, organisation de la ferme (projet solo, projet de couple, projet collectif)
<b>Caractéristiques distinctives de l'activité agricole et du type de production</b>	Types de production et qualificatifs utilisés ; méthodes, techniques et savoir-faire utilisés, volume et quantité de production ; manières de qualifier le métier
<b>Caractérisation du mode de vie relativement à la dimension du travail</b>	Rapport au travail ; rythmes de travail ; rapport au salariat et au temps de travail; conciliation vie personnelle/professionnelle ; polyvalence et tâches effectuées
<b>Caractérisation du mode de vie relativement à la nature et à l'environnement</b>	Rapport aux animaux ; rapport à la terre et à l'environnement ; rapport au territoire et à la typicité
<b>Caractérisation du mode de vie relativement au lien social et relations au milieu</b>	Rapports aux autres agriculteurs alternatifs et au voisinage ; collaboration et réseautage ; entraide et rapports de solidarité ; rapport à la nourriture et à la convivialité
<b>Défis, difficultés et tensions</b>	<p><b>Enjeux économiques</b> ; rentabilité financière ; enjeux liés à la vente ; agrotourisme et défis ; rapport au marketing et aux réseaux sociaux ; Retraite et après-ferme</p> <p><b>Enjeux législatifs</b>; rapport aux certifications ; rapport aux normes de production</p> <p><b>Enjeux culturels</b> ; conflits de cohabitation avec agriculteurs conventionnels ; conflits culturels avec la culture locale</p>

<b>Contestations, revendications, implication</b>	Implications associatives ; visions de l'État et de son rôle en agriculture, liens au syndicat UPA, modes d'action et d'organisation, revendications politiques ; éducation et transmission ; culture alimentaire
---	---

La méthode de l'analyse thématique, consistant à « découper les textes sans en perdre ou en déformer le sens » (Doyon, 2020, p. 15) et à souligner les différentes idées, les propos fondamentaux et les univers de sens véhiculés par les acteurs et les actrices pour les mettre en relation, a été un outil précieux dans notre processus interprétatif. Il s'agit en effet d'un travail de repérage et de synthèse des propos des acteurs et les actrices, à partir des différents codes identifiés, qui permet de dresser assez rapidement un premier compte rendu analytique. L'analyse de contenu permet ainsi d'obtenir une « vue d'ensemble » des différentes dimensions reliées aux objectifs de la recherche, offrant une forme de synthèse générale (Leray et Bourgeois, 2016). Comme l'explique la sociologue Elsa Ramos, « les analyses de contenus étudient et comparent les sens des discours pour mettre à jour les systèmes de représentation véhiculés par ces discours » (Ramos, 2015, p. 94). Cet exercice de conceptualisation et de montée en généralité permet d'identifier toutes les idées relevées dans les matériaux écrits pour ensuite les agencer différemment au regard des critères d'analyse. Néanmoins, comme le souligne Ramos, « il faut veiller à ce que l'idée soit compréhensive pour un lecteur et pour le chercheur lui-même sans qu'il ait à retourner à l'entretien pour retrouver le contexte qui lui donne sens » (Ramos, 2015, p. 104).

En plus d'avoir eu recours à l'analyse thématique, nous avons également privilégié ce que Pierre Paillé et Alex Mucchielli appellent « l'analyse en mode écriture » (Paillé et Mucchielli, 2016, p. 186). Selon cette approche, de nombreux chercheurs parviennent à mieux penser, déployer l'analyse, mettre en évidence les significations et exposer les liens entre les phénomènes en écrivant, bien que cela soit rarement explicité (Paillé et Mucchielli, 2016, p. 188). L'écriture, en tant que moyen de consigner la pensée et de développer de nouvelles idées, joue en effet un rôle crucial dans la formalisation de l'analyse. Comme le précise le sociologue Serge Paugam, « c'est souvent au cours de la rédaction elle-même qu'émergent des résultats, des idées neuves ou des questions inattendues, qui affinent le plan, apportent des mises en relation insoupçonnées ainsi que des perspectives de prolongement » (Paugam, 2008, p. 123). Considérée à la fois comme une praxis

d'analyse et comme une modalité de pensée, l'écriture se révèle particulièrement intéressante pour réunir de manière cohérente l'ensemble disparate des données de recherche et les faire dialoguer entre elles, c'est pourquoi nous avons adopté cette méthode d'analyse. Paillé et Mucchielli soulignent également que « l'une des grandes vertus de l'écriture est qu'elle est un moyen, non seulement de consigner la pensée, mais aussi de la développer » (Paillé et Mucchielli, 2016, p. 194). De nombreuses idées et tentatives d'interprétation prennent ainsi forme dans le processus d'écriture.

Au final, l'analyse sociologique que nous avons effectuée nous a conduits à présenter les résultats sous la forme de deux chapitres d'analyse (chapitres 4 et 5). Le premier vise à explorer les valeurs centrales que nous avons pu identifier, autour desquelles, principalement, les modes de vie agricoles et alimentaires alternatifs se structurent. En l'occurrence, trois principes centraux ressortent : l'importance de l'autonomie, celle ensuite de la convivialité et du lien social, celle enfin de l'écologie. Le deuxième chapitre d'analyse synthétise pour sa part les défis, les tensions et les revendications sociales et politiques des personnes engagées dans ces projets et ces initiatives. Les défis concernent comme le verrons principalement la viabilité et la rentabilité de ces projets autant que les empêchements notamment administratifs et légaux auxquels ils se heurtent. Les tensions renvoient pour leur part davantage aux difficultés liées à la cohabitation de ces initiatives avec le milieu agricole et culturel dominant. Enfin, les revendications portent sur les visions et les propositions plus politiques exprimées par les agriculteurs et agricultrices alternatifs.

### **3.4.3 Les limites méthodologiques**

Avant d'aborder la présentation des résultats de cette recherche sociologique, précisons les limites méthodologiques de cette étude, autrement dit les objectifs principaux que nous avons cherché à poursuivre et ceux que du même coup nous n'avons pas poursuivis. Nous pouvons identifier quatre limites ou choix méthodologiques principaux.

La première limite est à mettre en relation avec notre posture sociologique « engagée ». Ainsi que nous l'avons précisé dans le chapitre 2, nous partageons une certaine proximité avec les valeurs et les idéaux portés par les initiatives agricoles alternatives. Parce qu'elle se situe au plus près des discours et des pratiques des acteurs.trices et qu'elle vise à « prendre au sérieux » la portée alternative de ces projets, notre analyse encourt le risque de « reconduire » le discours des

acteurs.trices et les valeurs qu'ils et elles défendent, sans marquer suffisamment de recul critique. C'est un risque inhérent à l'engagement sociologique que nous avons pris en considération en maintenant une forme de distanciation, comme nous l'avons évoqué au chapitre précédent. Non seulement nous avons sur le terrain tenté de confronter les discours aux pratiques concrètes des acteurs.trices. Au-delà de décrire les différentes dimensions de leurs modes de vie, nous avons également cherché à mettre en évidence les défis, difficultés, empêchements, mais aussi les potentielles formes de contradictions et d'ambiguïtés qui pouvaient les traverser, notamment, nous le verrons, en ce qui concerne le défi de vendre et de se vendre qui peut d'une certaine manière les éloigner d'une démarche alternative. Cette distance sociologique est aussi celle que nous maintenons dans le questionnement plus général de notre thèse, quant à savoir si ces initiatives constituent des formes de résistances viables et effectives, si elles sont en mesure aussi d'être des forces de changement social.

La deuxième limite a trait à la manière dont nous avons cherché avant tout à faire ressortir les valeurs communes et le caractère alternatif partagé des initiatives agricoles et alimentaires étudiées. S'agissant d'éclairer la promesse commune de différence dont elles sont porteuses, nous avons en effet principalement centré l'analyse sur les convergences et les points communs de leurs modes de vie, autrement dit sur l'« unité » de ces initiatives au-delà de la diversité des secteurs agricoles sur lesquels nous avons enquêté, plutôt qu'à mettre en évidence les différences et les disparités de ces initiatives. En étant consciente de ce biais méthodologique, nous avons néanmoins, lorsque cela pouvait éclairer des points de l'analyse, fait ressortir certaines disparités et contrastes, notamment au niveau législatif, qui pouvaient exister entre les différents secteurs agricoles ou entre les trois différentes régions enquêtées.

Soulignons à ce propos une troisième limite ou plutôt un choix méthodologique qui permet de mieux délimiter et clarifier les objectifs de notre étude. Si notre terrain d'enquête porte sur des initiatives agricoles alternatives dans trois régions québécoises, notre recherche ne vise pas à proprement parler à proposer une étude de comparaison régionale. L'objectif premier de cette thèse est en effet moins de mettre en évidence les points de similarité ou de différence entre les régions ou de focaliser l'analyse sur l'importance des contextes régionaux en tant que tels, que de s'intéresser au phénomène du « cultiver autrement » qui concerne l'ensemble de la société québécoise. D'autres régions que celles choisies auraient ainsi pu faire l'objet de notre terrain

d'enquête, les initiatives agricoles et alimentaires alternatives se retrouvant aussi par exemple en Abitibi-Témiscamingue ou en Gaspésie. Ne pas faire une étude comparative régionale ne veut toutefois pas dire que nous avons exclu toute considération de nature régionale dans notre analyse. Afin de pouvoir mieux contextualiser les défis et les enjeux rencontrés par nos acteurs et actrices, souvent indissociables d'un territoire régional et des dynamiques qui les concernent, nous avons tenu compte de l'influence des contextes régionaux, en particulier en ce qui concerne leur impact sur la viabilité et la pérennité des projets alternatifs. Cette influence ressort en particulier dans le second chapitre d'analyse où nous évoquons les défis économiques liés à la rentabilité et à la vente rencontrés par les agriculteurs.trices alternatif.ive.s, certaines régions proposant plus d'aides et de support que d'autres. C'est pour renseigner ces dimensions que nous avons d'ailleurs interrogé quelques personnes exerçant des responsabilités dans le développement agricole et alimentaire à l'échelle régionale.

Enfin, nous pouvons identifier une dernière limite à cette étude. Bien que nous empruntions une approche théorique qui s'inspire de chercheurs et de chercheuses écoféministes, les angles premiers de notre enquête ne portent pas sur la place des femmes en agriculture<sup>18</sup> ou le partage des tâches productives et reproductives dans un ménage avec les inégalités de genre qui peuvent y être associées. Les travaux des sociologues Élisabeth Abergel, Julie Francoeur et Elsa Galerand apportent de ce point de vue un récent éclairage sur les inégalités entre les femmes et les hommes au sein du travail agricole au Québec. Julie Francoeur, dans son ouvrage *Sortir du rang. La place des femmes en agriculture*, traite aussi de manière approfondie cet enjeu (2023). La manière dont nous mobilisons dans notre recherche la perspective écoféministe tient plutôt à la revalorisation de la notion de subsistance et à la manière dont l'agriculture peut être appréhendée comme un lieu vital de la reproduction sociale des sociétés en ce qui a trait à la façon de nous nourrir. Pour le dire autrement, c'est davantage l'angle des résistances par la subsistance que la question de la division sexuelle du travail dans le monde agricole qui nous rattache au courant de pensée écoféministe. Nous n'évacuerons toutefois pas entièrement cette question du genre et des inégalités qui lui sont

---

<sup>18</sup> Pour mieux comprendre les inégalités entre les femmes et les hommes au sein du travail agricole, le Groupe de recherche sur le travail agricole (GReTA) dresse un portrait détaillé des divisions genrées dans le travail agricole au Québec (Abergel, Francoeur et Galerand, 2023).

liées. En particulier dans les conflits de cohabitation que nous aurons l'occasion d'aborder dans l'analyse, nous avons pu souligner des difficultés rencontrées par les femmes en agriculture.

## CHAPITRE 4

### **Autonomie, écologie et convivialité : Au cœur des modes de vie agricoles et alimentaires alternatifs**

« D'autres manières de vivre ces territoires sont-elles possibles ? D'autres façons de se représenter ces lieux et d'y habiter existent-elles ? Des savoirs et des projets locaux proposent-ils d'autres façons d'être en relation avec l'environnement ? »

Sabrina Doyon

Les initiatives agricoles et alimentaires alternatives s'articulent autour de valeurs et de pratiques singulières qui les distinguent du modèle agricole productiviste conventionnel et des manières de vivre, de travailler et d'habiter le territoire qui le caractérisent. C'est à l'exploration de ces « modes de vie », comme nous avons pu les qualifier, et de ce qui les différencie en particulier des valeurs et des pratiques agricoles « dominantes », que ce chapitre est dédié. Quel rapport au travail, à la nature et à la collectivité les initiatives agricoles alternatives valorisent-elles ? À quoi tient leur promesse de différence, sur quelles valeurs et pratiques repose-t-elle ? Comme nous allons le voir, ces projets se définissent et s'écartent du modèle agricole productiviste sur trois plans essentiels. En premier lieu, les personnes engagées dans ces activités agricoles et alimentaires alternatives misent sur l'autonomie en mettant en place un mode de vie qui leur permet d'être davantage maîtres de leur temps et de se réapproprier des savoir-faire nécessaires pour assurer leur propre subsistance, ce qui implique de travailler à petite échelle. En second lieu, les agriculteurs et les agricultrices s'ancrent dans un mode de vie plus écologique, notamment en refusant d'avoir recours au cocktail chimique largement promulgué par les agronomes dans l'agriculture industrielle. Valorisant des pratiques plus écologiques, ils et elles mettent plus fondamentalement en avant un autre rapport à la terre et au vivant tout en promouvant une certaine éthique du territoire plus en phase avec le climat et le caractère forestier du Québec. Enfin, en troisième lieu, à travers leur projet agricole et alimentaire, les acteurs et actrices font valoir un autre « mode de vivre ensemble » qui favorise une culture du collectif, de l'entraide et de la solidarité, à contre-courant des logiques compétitives et individualistes qui sont la norme dans le modèle conventionnel. S'opposant à ces logiques productivistes en vivant selon des principes différents, ils et elles valorisent comme nous le verrons

des logiques conviviales, avec au premier plan la commensalité, c'est-à-dire l'importance sociale de la nourriture et du partage autour d'un repas.

#### **4.1 Un mode de vie plus autonome**

L'une des premières valeurs centrales qui définit les initiatives agricoles et alimentaires alternatives et qui les distingue fortement du modèle agricole productiviste est celle de l'autonomie. Devenir plus autonome, en étant notamment moins dépendant des logiques industrielles, constitue en effet, comme nous allons le voir dans ce premier point, un trait distinctif fort de ces initiatives et des agriculteurs et agricultrices qui les portent. Cette aspiration à l'autonomie a constitué pour beaucoup, qu'ils soient issus ou non du milieu agricole, un véritable moteur dans leur choix de devenir agriculteur. Cette quête d'autonomie, nous le verrons ensuite, se concrétise à travers des pratiques agricoles qui se caractérisent par une volonté de faire de A à Z. Finalement, nous verrons que c'est principalement pour rester maître de leurs activités et pouvoir exercer l'œuvre au complet que les agriculteurs alternatifs font le plus souvent le choix de travailler sur de petites surfaces et avec de plus petits volumes de production, privilégiant la qualité à la quantité.

##### **4.1.1 L'autonomie comme moteur**

Pour beaucoup des acteurs et actrices que nous avons rencontré.e.s, quel que soit leur domaine agricole d'activité, que ce soit l'élevage, la viticulture ou le maraîchage, « être plus autonome » constituait une aspiration de vie centrale et l'une des principales motivations à démarrer un projet agricole « différent ». Ils et elles voulaient en effet se sentir plus indépendants et s'éloigner, plus ou moins radicalement, du modèle agricole et alimentaire productiviste et consumériste, souvent très contraignant et offrant peu de liberté. Nombre des acteurs et actrices interrogé.e.s se sont ainsi engagé.e.s dans un projet agricole et alimentaire parce qu'ils et elles souhaitaient tendre vers « un mode de vie plus autonome ». Cette quête d'autonomie et d'indépendance repose essentiellement sur deux principes forts : celui tout d'abord d'être davantage « maître de son temps » et celui ensuite de « faire par soi-même ». Les personnes que nous avons rencontrées ont ainsi aspiré, plus ou moins rapidement dans leur vie, à construire un mode de vie autour de rythmes de vie différents de celui du salariat par exemple, à expérimenter des formes d'autodétermination et d'autosuffisance et à savoir-faire, *par* soi-même, *pour* soi-même, des choses essentielles, par exemple reproduire des semences, cultiver un jardin de légumes variés, s'occuper d'animaux,

transformer le lait en beurre ou yogourt, etc., des activités plus significatives et plus porteuses de sens selon eux. Ces aspirations à d'autres expériences de vie relèvent moins d'une bifurcation soudaine que d'« un processus de détachement de la société *mainstream* » (Pruvost, 2013, p. 3) et d'un engagement progressif dans un mode de vie alternatif (Pruvost, 2017).

#### 4.1.1.1 Maître de son temps

Pour plusieurs, le premier niveau de l'autonomie, c'est d'abord celui de maîtriser son temps, un moyen approprié pour mettre en place un autre rythme de travail et plus largement un autre mode de vie. En s'engageant dans des activités agricoles alternatives comme les leurs, plusieurs des acteurs et actrices formulent en effet une critique du salariat, de l'asservissement à un patron et à un rythme de vie déconnecté de sens, sans résonance, tourné autour du classique « auto-boulot-dodo ». Comme l'indique Deléage : « Pour tendre vers l'autonomie, il faut lutter contre l'hétéronomie (la dépendance) liée à la société industrielle » (Deléage, 2023, p. 61). Beaucoup se sont ainsi engagés dans des formes de « distanciations normatives » (Stroude, 2021) pour être justement davantage maîtres de leur vie et pouvoir organiser leur temps et leurs activités eux-mêmes, selon des finalités et des rythmes différents (Mathy, 2021). Il y a en effet une « volonté des acteurs de prendre de la distance à l'égard des cadres temporels liés à la domination salariale en contexte capitaliste, à savoir les réglementations et normes qui contraignent les comportements, réglés sur des instruments de mesure standardisés, et qui dominent la vie sociale » (Sallustio, 2022, p. 109).

C'est dans cette culture de l'autonomie que Mickaël<sup>19</sup>, éleveur et de porcs au pâturage et maraîcher biologique a été élevé à la fin des années 1980. Ces parents, rappelle-t-il, dont sa mère Michelle, qui a une maîtrise en anthropologie et avec qui nous nous sommes aussi entretenus, se sont engagés dans l'agriculture pour concrétiser, plus qu'un travail, un mode de vie alternatif centré sur l'autonomie : « Mes parents avaient une vision, ils ont décidé d'avoir une ferme principalement parce que c'était une façon de réagir à l'état du monde. C'était une façon d'être résistant en quelque part, de vivre autrement, une alternative, pis d'élever leurs enfants là-dedans. » Poursuivant cette

---

<sup>19</sup> Afin de préserver l'anonymat des participant.es, nous utilisons des prénoms fictifs.

vision, Mickaël explique que le travail de la terre pour subvenir à ses besoins demande beaucoup de travail, mais qu'il constitue pour lui un travail émancipateur :

Je réfléchis beaucoup ce rapport-là au travail. Maintenant, on est dans le paradigme qu'en devenant agriculteur, tu veux travailler le moins possible. Pis, moi je ne suis pas là-dedans. Moi, mon mode de vie passe au travers du travail, mais le travail n'étant pas vécu comme une souffrance. Dans ma vie, il faut que je laisse de la place pour d'autres choses que le travail, mais en même temps ce n'est pas un travail aliénant (Mickaël, éleveur de cochons au pâturage et maraîcher biologique).

La vigneronne Claire et son conjoint, tous les deux retraités de leur carrière respective d'ingénieur, ont aussi progressivement fait le choix du métier d'agriculteur pour sortir d'une culture du travail salarié et de ses horaires réglés et pressurant. C'est la volonté d'exercer une activité de manière autonome, où le travail et leur vie quotidienne ne seraient plus séparés, qui les poussé à acheter une maison à la campagne et à embrasser, dans la cinquantaine, le métier de vigneron. Claire explique ainsi que leur relation au travail a complètement été transformée dans ce mode de vie qu'elle trouve plus émancipateur et source de plaisir, car tourné vers les animaux et la possibilité de vivre au rythme de la nature :

C'est vraiment notre relation au travail qui a complètement changé, on ne peut pas dire, on ne compte pas nos heures. Tu ne peux plus compter tes heures. Oui, mais c'est quoi le travail? C'est la grande question, on tombe presque dans de la philosophie rendu là. Quand je me lève le matin puis que je vais nourrir les poules, ça fait partie de mon travail, mais on s'entend qu'aller nourrir des poules, puis quand tu leur parles puis qu'elles sont super fines, puis que c'est tes animaux de compagnie autant que le chien, quand je nourris le chien, ce n'est pas du travail. C'est la notion même de travail qui est complètement réinventée. C'est à la fois un travail et un mode de vie (Claire, vigneronne).

C'est aussi dans cette optique, pour arrêter de « vivoter » et pour trouver véritablement du sens dans son travail et dans sa vie, que Victorin, qui se décrit comme un « marginal », a eu l'appel de la forêt et qu'il a souhaité reprendre en 2007 avec son frère la ferme à l'arrêt de leurs parents, dont les terres étaient en friche depuis plusieurs années, pour y démarrer un projet agricole lié aux comestibles sauvages et à la culture de noix en verger :

Mon frère me voyait vivoter en ville. J'y avais fait des études en littérature, je travaillais comme correcteur. Il voyait que j'avais plein d'idées au niveau des champignons, des plantes sauvages et que le mode de vie en ville ne me convenait pas tant que ça. Pis il

voyait ben que P'pa et m'man voulaient vendre la ferme, les terres. [...] On s'est lancés. J'avais tellement d'idées pour revaloriser nos terres en friche et nos boisés, je pensais tout le temps à ça. Je sentais qu'il y avait comme juste ça qui me nourrissait vraiment (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

C'est aussi contre ce que l'anthropologue David Graeber nomme les « bullshit jobs », des métiers bien rémunérés, mais qui ne font pas sens pour celles et ceux qui les pratiquent et qui conduisent à des formes d'épuisement (Graeber, 2018), que plusieurs se sont engagés dans le métier d'agriculteur, un métier qu'ils et elles espéraient davantage porteur de sens. C'est en particulier le cas de Pierre et Vivianne qui se sont reconvertis, en 2005, à la fin de la quarantaine, au métier d'agriculteur en reprenant une ferme à l'abandon dans le but d'y exercer une petite activité diversifiée (élevage de moutons et de poules pondeuses, culture d'asperges, de pommes de terre, de courges, et petits fruits, etc.). Après vingt-cinq ans dans l'aviation, Pierre était comme il le dit « proche du *burn-out* ». Vivianne, qui était quant à elle designer web, expérimentait aussi un certain ras-le-bol quant au fait de vivre en ville et être « tout le temps pogné sur son ordinateur ou sur l'autoroute ». En se lançant dans un projet agricole, le couple a souhaité vivre davantage selon des « temps choisis », pour reprendre les termes de Madeleine Sallustio, et se libérer du travail « hétéronome, salarié, contraint, aliénant, incapacitant » (Sallustio, 2022, p. 138). Avec ce projet un peu « fou », comme ils le disent, ils espéraient « un autre rapport au travail qui procure satisfaction et plaisir » (Deléage, 2023, p. 75), notamment en travaillant à l'extérieur et avec des animaux :

On voulait l'essayer, il fallait qu'on l'essaye. On a toujours eu cette idée de fou là. On essayait que ça se passe, mais ça revenait tout le temps. J'étais dans l'avion pour mon travail (je travaillais dans l'aviation, j'ai des études en aéronautique) et je me disais « qu'est-ce que tu fais là? ». Je pensais juste à travailler dehors. Puis je pensais toujours à ce que je ferai pousser, aux animaux que j'aurais. J'avais un gros salaire, mais un moment donné, il fallait que ça se fasse, c'était une évidence on voulait une ferme, on voulait être des agriculteurs. Si j'étais resté en ville, j'aurais fait une dépression. Il était temps que je lâche ma job. (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

C'est aussi avec le projet d'expérimenter des temporalités différentes, de se libérer d'horaires de travail stressants et des problèmes liés au travail salarié, mais aussi, tout simplement, parce qu'il se sentait moins amusé par son travail dans le monde très prenant des plateaux de cinéma, que Jacques, accompagné de sa conjointe Geneviève, s'est lancé en 2016 dans un projet agricole à

petite échelle (sur une terre de deux hectares et demi en fiche depuis environ quinze ans) où le couple pratique l'élevage de canards et d'oies, aidés par un ami vétérinaire spécialisé dans l'élevage de canards en plus de se former sur Internet et dans les livres. Ce projet, Jacques en rêvait depuis longtemps, un « délire » comme il le dit, dans lequel s'est aussi projetée sa conjointe Geneviève, car, comme le souligne Pruvost, « l'engagement au quotidien dans un tel mode de vie implique souvent de faire front à deux » (Pruvost, 2013, p. 6) :

J'étais technicien sur les plateaux de cinéma, mais ça m'amusait moins. J'avais toujours eu envie d'avoir une érablière ou un petit élevage. Je disais toujours : « ah, ça a l'air le fun avoir ça » donc on a décidé de chercher un petit lopin de terre. L'idée c'était de trouver une érablière, j'avais ce fantasme-là, d'avoir une érablière, ça nous plaisait, ma compagne aussi. Alors à un moment donné, sur Kijiji, j'ai tapé « érablière à vendre », quasiment en désespoir de cause. On avait notre idée, on voulait une maison éloignée de la route, on voulait des voisins éloignés quand même. Une érablière donc, avec un peu de terrain pour un élevage. Notre idée, c'était pour produire du sirop, mais pas de manière commerciale et avoir un petit élevage de canard. Je bénéficiais des conseils d'un ami ayant doctorat en médecine vétérinaire avec une spécialité sur les canards (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Comme le constate la journaliste Lucile Leclair qui s'intéresse aux néo-paysans et au phénomène de retour à la terre en France, « au-delà d'un métier, devenir paysan, c'est choisir un mode de vie qui confond la terre, les loisirs, la famille et le travail » (D'Allens et Leclair, 2016, p. 94) et qui implique, dans bien des cas, pour maîtriser son temps, d'habiter sur son lieu de travail.

Pour plusieurs des agriculteurs et agricultrices alternatifs, habiter sur le lieu de son activité est en effet l'occasion d'expérimenter un mode de vie valorisant l'assouplissement entre le temps de travail et le temps de loisir et qui tend vers un véritable « temps de vie » (Mies et Bennholdt, 2022, p. 206), où les frontières entre le travail « productif » et celui « reproductif » s'harmonisent davantage. Pour Marianne, maraîchère, l'organisation en coopérative est en effet un atout pour une meilleure conciliation de vie travail-famille. C'est aussi un modèle de ferme qui selon elle « aide beaucoup à alléger la charge mentale » en plus de « laisser du temps pour être avec les enfants ». L'autonomie que lui procure ce modèle coopératif lui permet de « prendre soin de ses proches » :

Puis après ça, la Coop, ça facilite l'aspect de la conciliation travail-famille. Si ton enfant est malade, tu peux t'absenter puis c'est correct, tout continue à rouler. C'est aussi ça aussi que ça permet, le fait d'être plusieurs personnes. En plus, on est tous à

quatre jours/semaine plus les fins de semaine en rotation. Ça revient à un temps plein, mais on a quand même du temps pour soi et pour nos proches (Marianne, maraîchère biologique).

C'est aussi le cas de Mathieu qui, depuis 2005, vit sur son domaine viticole de quarante-cinq hectares, un environnement idéal, selon lui, afin d'assurer une « continuité entre vie domestique et vie professionnelle » (Pruvost, 2013, p. 9) et « vivre autrement » (Rouvière, 2015, p. 133). Pour lui, le mode de vie de vigneron est en effet particulièrement intéressant en termes de « flexibilité », de « liberté », mais aussi de « qualité de vie » pour lui sa conjointe et ses enfants : « On est dans un très bel environnement. C'est tripant. On se lève tôt le matin. On va ramasser des champignons dans la forêt. Il y a un chemin dans le bois. Les enfants peuvent partir à pied ou en vélo, passer par le lac, et aller chez la grand-mère. C'est le fun. Tsé, moi, je viens de la ville, c'était pas ça pantoute ». Comme il le précise encore :

C'est bien pour ça que j'ai voulu devenir vigneron, c'est pour avoir beaucoup de flexibilité. Tsé, tu travailles beaucoup, mais tu te sens libre aussi beaucoup. Par exemple, quand il y a nécessité familiale, ma conjointe qui est professeure, elle n'a pas la même flexibilité que moi. C'est ça qui est intéressant, je peux m'occuper de mes enfants, travailler en même temps, c'est en soi un mode de vie, tout ça va bien ensemble puisque j'habite sur mon lieu de travail (Mathieu, vigneron)

Pour mettre en place un mode de vie plus autonome et « reprendre la terre » (Doïdy et Gateau, 2019), le lieu de vie importe en effet énormément. C'est pourquoi Claudine, après avoir fait des études collégiales, voyagé et travaillé en ville comme traductrice, a souhaité reprendre la ferme de son père, une ancienne ferme laitière déjà reconvertie en polyactivité. À l'aube de la quarantaine, elle ressentait la nécessité de « retourner à la terre » (Rouvière, 2015), d'abord pour enseigner à ses quatre filles les valeurs et les savoir-faire nécessaires à une vie plus autonome, mais aussi pour que ses filles puissent, comme elle plus jeune, expérimenter des espaces de liberté :

En 2000, j'ai commencé à penser à revenir, mais c'est en 2008 que j'ai vraiment dit, « je veux revenir vivre à la campagne ». J'avais quatre filles. Je voulais leur montrer la valeur du travail. Je voulais qu'elles sachent corder du bois, faire du foin, des fraises, qu'elles connaissent ce que ça fait de récolter les fruits de ton travail, littéralement. Comme il y a quand même pas mal de travail sur une ferme, c'était plus facile pour moi de leur montrer les valeurs de la vie puis de leur montrer d'où viennent les choses, de les reconnecter, puis d'avoir une enfance semblable à ce que j'avais eu, avec beaucoup d'espace et de liberté (Claudine, éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée).

C'est pour mieux se réappropriier son temps, mieux aménager son travail autour de son milieu de vie et exercer un métier qui a du sens qu'une grande partie des acteurs et actrices rencontrés se sont ainsi orientés vers l'agriculture. Mais cette aspiration à devenir plus autonome constituait aussi pour beaucoup une volonté de faire « par soi-même », de se réappropriier autrement dit les activités de subsistance.

#### **4.1.1.2 Faire par soi-même**

L'autonomie désigne très souvent dans nos sociétés industrielles la capacité à être délivré des tâches de subsistance, comme celle de se nourrir. C'est précisément à l'encontre de cette conception de l'autonomie comme « délivrance » qu'une grande partie des agriculteurs alternatifs que nous avons rencontrés ont souhaité s'engager dans l'agriculture. Tendre vers un mode de vie plus autonome, c'était non seulement pour eux la possibilité de mettre en œuvre un mode de vie permettant de mieux maîtriser son temps et son rythme de vie, c'était aussi et surtout la possibilité de reprendre en main leur subsistance, de savoir produire eux-mêmes leur propre nourriture (Petrini, Bové et Latouche, 2016). L'autonomie ne désigne autrement dit pas seulement ici la capacité morale d'un individu à se donner lui-même ses propres règles de conduite. Elle renvoie à la capacité matérielle de « subvenir à ses besoins par son activité propre et de produire sa propre subsistance, bases matérielles et sociales d'une véritable indépendance » (Louart, 2022, p. 109-110). La « prise en main de son existence » (Sallustio, 2022, p. 142) par la réappropriation des gestes qui ont été confisqués par le système industriel comme ceux essentiels de savoir entretenir « un milieu de vie nourricier » (Pruvost, 2021, p. 30) a constitué pour beaucoup des agriculteurs.trices alternatif.ive.s une nécessité centrale.

C'est le cas exemplaire du couple formé par Éric et Catherine qui, après une dizaine d'années à travailler en restauration à Montréal, ont décidé en 2012 de quitter la ville avec leurs deux enfants pour s'installer à la campagne sur une terre forestière et y démarrer une petite ferme vivrière diversifiée destinée à la promotion de l'autonomie alimentaire, à l'alimentation durable et à la production d'œufs, de lait de chèvre et de légumes. Pour le couple, à l'heure des dérèglements climatiques, il était tout simplement aberrant que les agriculteurs et agricultrices d'aujourd'hui ne se nourrissent pas d'abord avec leur propre production alimentaire, qui est le plus souvent des matières génériques mises en marché collectivement et vendues en gros sur le cours des marchés

comme le lait, le blé et le sirop d'érable. Pour ce couple investi dans une ferme artisanale, mais comme pour une majorité des acteurs alternatifs (Mège, 2017), un des niveaux importants d'un mode de vie plus autonome, c'est de « faire par soi-même, pour soi-même » et ainsi ne pas dépendre exclusivement du modèle dominant pour se nourrir :

Viser l'autonomie alimentaire, pour nous, c'était crucial au départ dans la démarche. D'abord l'autonomie alimentaire pour notre famille et, éventuellement, pour faire du commerce. Les gens nous demandent tout le temps dans nos ateliers : qu'est-ce qu'on peut faire, qu'est-ce qu'on peut faire pour améliorer le monde? Ce que moi je me suis mis à dire c'est : Ben, fais-le au moins par toi-même et pour toi-même. Vois ce que ça fait de faire des œufs, d'abattre 20 poulets par année, d'entailler quelques érables pour avoir du sirop. On y prend très vite goût (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Contre les logiques de délivrance du modèle industriel capitaliste, les personnes engagées dans des projets d'autonomie comme Éric et Catherine font en effet valoir des logiques de subsistance, c'est-à-dire des logiques qui visent la réappropriation de ce « qui nous fait vivre » (Pruvost, 2021, p. 6). À l'opposé du modèle de la délivrance consumériste qui cherche à nous décharger des contraintes de la vie matérielle et des tâches qu'elle impose (Berlan, 2021, p. 20), au premier rang desquelles celle de nous nourrir, les acteurs et actrices de notre étude font au contraire valoir « la volonté de reprendre en charge une part de leur subsistance » (Berlan, 2021, p. 148), une manière d'entretenir sa vie qui n'est pas la norme aujourd'hui dans les sociétés de dépendance industrielle (Deléage, 2023, p.61). En cela, être autonome ne signifie pas pour eux être délivré de contraintes et de tâches matérielles, c'est tout au contraire se réapproprier ses propres moyens de reproduction, car, « être autonome, c'est être capable de subvenir à ses besoins par son activité propre, c'est être en capacité de produire sa propre subsistance, celle de son foyer, de ses proches et de la communauté à laquelle on appartient » (Louart, 2022, p. 109). Une conception de l'autonomie qui ne va aujourd'hui pas nécessairement de soi, comme l'explique le couple : « Décider de produire sa propre viande, ça choque beaucoup les gens, ça prouve comment ils sont déconnectés de ce qu'ils mangent ».

En cultivant et en aménageant un bout de terre et en produisant des aliments, l'idée pour beaucoup des agriculteurs alternatifs était donc de se réapproprier leur subsistance et de sortir, en totalité ou en partie, de la dépendance au supermarché pour valoriser un modèle d'autoproduction et d'autosuffisance familiale. Une conception qui ne tend pas vers l'abolition des contraintes et du

travail, mais qui au contraire nécessite d'être « touche-à-tout » (Pruvost, 2024, p. 361). Pierre et Vivianne ont ainsi très vite préféré manger le fruit de leur travail (agneau, œuf, poulet, pommes de terre, asperges, ail, raisins de table, bleuets) plutôt que le vendre : « Au début, ce qu'on produisait, on essayait de le vendre. À un moment donné, on s'est dit : « on met tellement d'heures là-dedans, on va se servir avant. Si j'ai des surplus, je les vendrai, mais pas plus ». On est partis avec cette optique-là, nous nourrir d'abord ». Tout comme Pierre et Vivianne qui ont décidé de faire par eux-mêmes et pour eux-mêmes, Steve, ébéniste et éleveur de porcs et de bœufs au pâturage, a lui aussi souhaité d'abord produire pour son autoconsommation et celle de sa conjointe : « Depuis qu'on a commencé en 2014, on n'achète plus de viande du tout, c'était notre premier but ».

Visant pour plusieurs agriculteurs l'autosuffisance et la réappropriation de savoir-faire essentiels à la production de nourriture, l'aspiration à devenir plus autonome s'exprime chez d'autres acteurs et actrices par la volonté initiale de maîtriser des procédés « différents » de ceux industriels. C'est particulièrement pour s'opposer aux processus de standardisation industriels très présents dans l'industrie laitière que Stéphanie, éleveuse d'une soixantaine de vaches laitières, s'est lancée en 2016 dans la transformation artisanale du lait de son troupeau. Pour elle, il s'avérait essentiel de « faire soi-même », mais aussi de savoir-le-faire « différemment » des méthodes industrielles. Dans sa démarche d'autonomie, Stéphanie a très rapidement souhaité se démarquer du savoir-faire industriel « type brie » qu'on retrouve partout dans les épiceries québécoises, des fromages qui sont fabriqués par les géants de la transformation laitière comme la coopérative Agropur et l'entreprise Saputo. Pour valoriser elle-même le lait de son troupeau de vaches laitières pur sang dont elle est particulièrement fière (« Notre lait est jaune, il est crème, il est consistant », dit-elle), il était très important de ne pas dépendre de pratiques industrielles uniformisées et automatisées, mais au contraire de maîtriser des processus de transformation fromagère artisanale, simple et manuelle.

Totalement novice dans le domaine de la transformation, n'ayant jamais fabriqué de fromages avant son projet de fromagerie, Stéphanie, avec la volonté de s'extraire de la dépendance vis-à-vis des conseillers industriels, a choisi dès le début de se faire accompagner par des conseillers fromagers indépendants. Pour préserver son autonomie, limiter sa dépendance à l'agro conseil et pour réaliser son désir de faire autrement, tout l'enjeu était pour elle de trouver un centre spécialisé

d'expertise qui se différencie des conseillers plus conventionnels qui poussent à la standardisation des fromages en promulguant d'une ferme à l'autre les mêmes recettes :

Je n'avais encore jamais fait de fromage, jamais par moi-même. Je me suis fait accompagner par des conseillers fromagers indépendants. Des vieux de la veille qui ont leur propre idée. Souvent, un conseiller va se promener partout donc les fromages se ressemblent. C'est ça la norme. Je ne voulais pas faire affaire avec des conseillers issus de l'agro-industrie (Stéphanie, éleveuse de vaches laitières et fromagère).

C'est avec l'idée de créer un fromage « différent », qui ne correspond pas aux procédés et aux goûts industriels, que Stéphanie s'est ainsi tournée vers le fromage dit « lactique » : « Ils m'ont suggéré de faire un fromage lactique. Un fromage lactique c'est comme un chèvre caillé dans une bassine, moulé à la louche délicatement, égouttage par retournement. C'est un savoir-faire plus traditionnel, ça me plaisait totalement. C'est vraiment différent des fromages commerciaux ».

#### **4.1.2 Faire de « A à Z » : l'autonomie en acte**

L'autonomie a constitué un moteur important pour de nombreux agriculteurs et agricultrices s'engageant dans une démarche agricole singulière. Cette quête d'autonomie donne lieu à des manières de travailler et de « produire » particulières. L'autonomie en acte signifie faire de « A à Z », de la production à la vente en passant par la transformation, des manières de faire « en totalité » qui se démarquent du modèle agricole industriel capitaliste valorisant la division du travail et la sous-traitance à toutes les étapes, ce qui « sépare le producteur du produit au point qu'il ne connaît plus la finalité de ce qu'il fait » (Deléage, 2023, p.70). Dans le but d'être plus autonomes, de travailler autrement et « de résister aux transformations induites par l'agro-industrie » (Pruvost, 2024, p. 408), ils et elles exercent au contraire une multitude d'activités professionnelles pour se réappropriier et maîtriser toutes les étapes de la fabrication d'un produit alimentaire « artisanal » et « fait maison ». Dans cet extrait, Éric cherche, à travers l'exemple d'un sandwich aux tomates 100% fait à la ferme, à faire prendre la pleine mesure de ce que signifie « être polyvalent », « diversifié » et faire de « A à Z » de manière artisanale :

Pour moi, une production artisanale, ça veut dire l'œuvre complète. Pour moi l'artisan idéal, il est polyvalent, il fait de la céramique, il va partir de la glaise pis il va finir avec le carreau et le vende. Moi, je le dis depuis longtemps, pouvoir faire un sandwich aux tomates 100% d'ici, c'est quelque chose. Déjà l'huile pour faire la mayonnaise, ce n'est pas évident. Les œufs, ça va. La farine pour le pain, pas facile non plus. Les tomates et

la salade, c'est bon. Tsé veut dire, produire de A à Z, c'est quelque chose, mais ça se peut. (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Chez tous les éleveurs et les éleveuses alternatifs de vaches laitières que nous avons rencontrés, que ce soit Stéphanie, Louis ou Suzanne, être autonome, concrètement, c'est produire du lait et des fromages « artisanaux », c'est-à-dire de les réaliser de « A à Z », avec des savoir-faire particuliers à chaque étape, de la reproduction à l'élevage des animaux jusqu'à la vente, en passant par la transformation. Pour Stéphanie, être autonome et produire de manière artisanale, c'est ainsi non seulement éviter la standardisation et la normalisation industrielle dans l'élaboration de ses fromages comme nous l'avons vu, c'est aussi plus fondamentalement valoriser d'autres races d'animaux que celles plus productives désignées par les normes industrielles. Pour cette éleveuse de quatrième génération, l'autonomie en acte signifie en grande partie se distancier du modèle productiviste que pratiquait son père à qui elle a racheté la ferme et qui élevait des vaches productives de race Holstein. Être autonome signifie « faire autrement » en élevant d'abord des vaches de races Jersey, une vache réputée pour son lait particulièrement riche et plus digeste : « Ça fait 20 ans que j'ai des vaches jersey donc je les ai multipliées. On a travaillé nos meilleures familles. Maintenant, je suis un peu ailleurs. Je suis en transformation, dans les produits finis, car on a la souche, on a la base ». Tendre vers une pratique plus autonome signifie également pour Stéphanie ne pas vendre le lait de son troupeau à la Fédération des producteurs de lait du Québec comme le faisait son père pour la mise en marché collective. Afin de sortir du système conventionnel et faire différemment, elle a ainsi préféré construire une fromagerie pour la transformation et la vente à la ferme de ses produits laitiers. Comme l'indique l'éleveuse et fromagère, peu de personnes au Québec travaillent comme elle de « la génétique à la boutique », c'est-à-dire en possédant un troupeau pur-sang, en transformant à la ferme le lait des vaches et en vendant sur place les produits finis, des savoir-faire qui lui permettent une complète autonomie et traçabilité :

Je connais la traçabilité de A à Z, je connais la génétique des vaches, je connais leur alimentation. Oui, c'est ça, on travaille du champ à la boutique, on pourrait même dire de la génétique à la boutique. C'est loin d'être tout le monde qui travaille comme ça, il y a quelques fromageries, mais ce n'est pas la norme du tout (Stéphanie, éleveuse de vaches laitières et fromagère).

L'histoire de Louis, lui aussi éleveur de quatrième génération, est assez similaire au cas de Stéphanie. Louis et son frère, lors de la reprise de la ferme familiale au tournant des années 2010,

ont rapidement voulu s'extirper du « modèle du paternel qui avait opéré le virage industriel et conventionnel » comme le dit Louis. Le duo a plutôt souhaité appliquer la logique du « A à Z », c'est-à-dire produire, transformer et vendre le lait de leur troupeau, à la ferme. En 2014, avec l'objectif clair de changer l'organisation complète de la ferme et de se prendre en charge, les frères cessent comme Stéphanie la mise en marché collective du lait de leur troupeau et construisent une fromagerie avec une petite usine de transformation à la ferme. Comme l'explique Louis, il devenait pour lui urgent d'être plus autonome vis-à-vis des conseils des agronomes, souvent méprisants à son égard, et du modèle agricole qu'ils promulguaient : « Il me faisait sentir que je n'étais pas instruit, que je n'avais pas d'éducation. Moi, j'ai encaissé ça longtemps alors que rien de tout ça me convenait et que je savais qu'on pouvait faire autrement, tout à la ferme, mes grands-parents l'avaient bien fait ». Aujourd'hui Louis, et son frère ont repris en charge toutes les activités à la ferme : « On fait tout de « A à Z ». Dans les champs, les vaches, la production, la transformation, j'ai quelqu'un dans le bureau qui fait la prise d'appel, il y a deux vans de livraison sur la route pour aller livrer. On a nos livreurs. Fait que le lien est vraiment direct avec les épiceries. Fait que s'il y a un problème on peut intervenir rapidement ».

Suzanne également, éleveuse et fromagère pionnière avec son conjoint de ce modèle laitier alternatif au Québec, avec ses quatre enfants qui ont aujourd'hui repris la ferme et la fromagerie, fabrique de « A à Z » ses « fromages fermiers », un terme protégé qu'elle revendique et qui signifie justement « fabriqué par un producteur-fromager selon des techniques traditionnelles à partir de lait provenant uniquement de son exploitation » (CARTV, 2024). C'est à la base pour ne pas être dépendant de la Fédération des producteurs de lait du Québec que le couple a préféré, durant les années 1990, travailler « hors quotas » en élevant des chèvres plutôt que des vaches, le lait de chèvre n'étant pas sous gestion de l'offre comme le lait de vache, c'est-à-dire que le volume de la production est contrôlé et que le prix du lait est fixé à l'avance. Comme l'explique Suzanne : « Le lait de vache, c'est lié aux quotas, les quotas, ça coûte beaucoup d'argent. On a finalement décidé d'acheter un troupeau de chèvres, on a fait des transfos simples parce qu'on n'avait pas des tonnes de moyens ». À la même époque, le couple suit également une formation pour transformer le lait de son troupeau de chèvres de race alpine et de race Saanen (des races laitières d'origine de Suisse et française) et faire des fromages artisanaux. Cette formation les mènera à ouvrir en 1995, à même la ferme, une fromagerie, condition sine qua non et toujours effective aujourd'hui pour

confectionner de A à Z, de manière artisanale et autonome, leurs fromages. Comme elle l'explique, pour eux, vendre des fromages à la ferme était un modèle « différent » de la production de lait conventionnelle, leur donnant plus de liberté :

En 1995, on a ouvert la fromagerie. On a décidé de se bâtir pour être complètement autonome. C'était assez rudimentaire parce que là encore, on n'avait pas des tonnes de moyens puis on ne voulait pas se casser la figure, faut dire qu'on n'avait pas de modèle. Nous, directement, on a produit, transformé et vendu des fromages de chèvre à la ferme. On a pris une chance, on s'est dit on l'essaye et on y va, c'est le modèle qui nous plaisait et qui nous donnait la liberté de faire comme on voulait. (Suzanne, éleveuse de chèvres laitières et fromagère).

Suzanne est aujourd'hui très fière de ce modèle alternatif « fermier » et de cette philosophie du « A à Z » qu'elle et son conjoint ont mis en place, auxquels ses enfants ont aussi adhéré en reprenant la ferme et la fromagerie. Comme elle l'explique : « Nous, aujourd'hui, on peut dire que nos fromages de chèvre, ce sont des fromages fermiers parce que nous, on a nos chèvres de l'autre côté de la route, on a notre terre, on la cultive pour nourrir nos chèvres et on vend ici, sur place. On en est très fiers. Ce sont des produits locaux, mais ce sont aussi des produits fermiers ».

Les éleveurs et fromagers ne sont pas les seuls à travailler de A à Z. C'est aussi le cas des apicultrices et artisans.e.s du miel que nous avons rencontré.e.s. Pour le couple formé de Sophie et Gabriel, faire de « A à Z » en apiculture signifie surtout être « polyvalent » et maîtriser différents métiers nécessaires à la production, à la transformation et à la vente de produits du miel. Cette démarche d'autonomie qu'avaient initiés les parents de Gabriel dans les années 1970, et que le couple a désiré poursuivre, nécessite d'abord et avant tout de s'occuper de l'élevage et de la reproduction de reines abeilles *apis mellifera*, des lignées d'abeilles qui produisent du miel. En plus de ce savoir-faire de production transmis de père en fils, un autre savoir-faire essentiel de l'apiculteur, comme le fait remarquer Sophie, c'est celui d'être « un bon botaniste », être quelqu'un qui est capable d'identifier les zones où installer les ruches pour obtenir une « miellé », mais aussi « l'origine nectarifère » des miels, c'est-à-dire les variétés de fleurs butinées et enfin, d'identifier leurs goûts, leurs couleurs, décrypter les miels tel un sommelier :

Quand les gens nous disent : comment tu fais pour savoir que dans ce miel il y a de la verge d'or ? bien, je dis qu'un apiculteur, c'est aussi un bon botaniste qui repère ce qui pousse autour, mais c'est aussi une espèce de sommelier du miel donc il est capable de

reconnaître les goûts. Tsé, c'est faire le travail à toutes les étapes, jusqu'au bout finalement (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel)

Autour de cette philosophie du « A à Z » et pour rester maître à toutes les étapes, Sophie et Gabriel entretiennent à la ferme tout un « écosystème », comme ils le disent, qui leur permet d'être pleinement autonome et de s'occuper du miel de la production à la vente : « on a une miellerie pour la production des miels, un laboratoire de transformation pour nos produits gourmands à base de miel, une boutique agrotouristique, un restaurant et une boutique en ligne ». Comme l'explique Sophie à propos du restaurant, le dernier-né dans l'écosystème de ferme : « On voulait mettre en valeur les mariages heureux du miel et aussi expliquer notre culture du miel ». Elle ajoute avec humour : « Quand on se présente, en français, c'est un peu long, on dit qu'on est apiculteur, qu'on a un cheptel de tant de ruches, pis qu'on est aussi fabricant... ben, qu'on fait tout ça nous-même à la ferme. En anglais, c'est plus facile, on dit : « We are making all that at the farm! » ».

Cette façon artisanale de travailler le produit de A à Z, de sa production jusqu'à sa vente et en traitant le produit avec le plus de soin possible qui caractérise le travail de Sophie et Gabriel autour du miel, est une éthique que l'on retrouve aussi entièrement chez Laurent et Justine, artisans du miel et producteurs d'hydromels. Travaillant à partir du miel de Sophie et Gabriel, Laurent et Justine appliquent en effet cette même façon de produire de « A à Z », une démarche « de la terre au client » qui les distingue de ce que fait la majorité des producteurs de sa région, comme l'exprime Laurent :

En gros, ce qu'on fait nous, c'est de partir de produits agricoles d'exception pis de le transformer, d'aller jusqu'au bout, pis de le mettre en marché. De mettre en marché soi-même un produit fini. Et ça, on n'est pas beaucoup dans la région à faire ça. Tsé, de A à Z... Oui, bon il va y avoir du maraîchage. Ils font de A à Z, et encore pas tous. Il y en a qui sont distribués chez IGA donc qui n'assurent pas la vente. Nous, ce qui nous distingue, c'est de partir de la terre jusqu'au client, en ayant une transformation (Justine et Laurent, artisans du miel)

Dans le domaine de la viticulture, cette aspiration à faire de « A à Z » est tout aussi centrale. Pouvoir travailler de la « vigne au vin », du champ au chai, est un principe essentiel chez les viticulteurs et représente même, pour le vigneron Alain, l'essence même de ce métier qu'il a choisi sur le tard, après une carrière dans les médias qui ne répondait plus à ses aspirations, surtout celle de faire du vin. « Je crois qu'avec 12 ans de recul, je peux dire aujourd'hui que ce qui me rend le

plus fier, c'est de dire que je suis rendu un vigneron parce que je fais tout de A à Z. Je maîtrise l'agriculture, je fais pousser des raisins, je les transforme au chai et je fais la commercialisation directe ». Claire explique elle aussi qu'assurer toutes les étapes au vignoble représente pour elle et son conjoint une grande fierté : « J'aime vendre à la boutique parce que ça nous permet d'avoir le contact avec les clients, puis de voir un peu leurs réactions. Et surtout, ça nous permet de leur expliquer comment on travaille au champ et au chai ». Comme Alain et Claire qui sont fiers de se dire vignerons, Mathieu précise quant à lui aimer utiliser les termes de « vigneron propriétaire » ou de « vigneron récoltant », ce qui met mieux en lumière le fait qu'il n'achète pas sa matière première, soit les raisins, mais qu'il les produit lui-même, sur place, en plus de ne délocaliser aucune des étapes de production, y compris la vinification, puisqu'il transforme et assemble lui-même les jus plutôt que de les vendre à une coopérative ou à un vignoble industriel. Pour lui, faire de « A à Z » signifie ne rien sous-traiter et, au contraire, porter différentes casquettes :

Je dis que je suis vigneron propriétaire. Être vigneron propriétaire, ça implique beaucoup de choses. C'est beaucoup de chapeaux. Je récolte mon raisin, je fais mon vin et je le vends moi-même, versus je récolte mon raisin puis je le vends à une coop ou à un gros vignoble qui fait le vin. Ici, on ne fait pas ça, on se dit vigneron propriétaire, on fait tout de A à Z (Mathieu, vigneron).

Finalement, pour les maraîchères rencontrées, travailler et faire de « A à Z » est aussi un marqueur de leur autonomie. Dans le maraîchage, cela renvoie à l'importance de produire des légumes et de les mettre en vente en circuit court pour plus d'autonomie et de liberté. Contrairement aux maraîchers conventionnels qui vendent souvent leurs productions dans les marchés de gros et qui n'ont pas à élaborer des savoir-faire de vente particuliers, Marianne, maraîchère bio en coopérative depuis 2013, et ses collègues, en plus de cultiver des légumes, les commercialisent ainsi en direct et de différentes manières, que ce soit en les vendant sous forme d'abonnement prépayé en formule paniers bio, dans les marchés publics, auprès des épiceries fines, des restaurants ou encore en kiosque libre-service. Dans l'extrait suivant, Marianne explique le fonctionnement du kiosque en libre-service ouvert à la ferme sept jours sur sept, une manière de vendre qu'ils ont développée avec ses associés qui fonctionne bien et qui leur laisse beaucoup de temps et d'autonomie pour vaquer à d'autres occupations, ce qui est pour elle un atout :

C'est comme un petit marché à longueur de journée. Depuis qu'on a ouvert le kiosque en libre-service, ça a doublé nos ventes à chaque année. Donc, c'est vraiment sur la

semaine au complet et les fins de semaine. Ça fonctionne avec une boîte de confiance, donc vraiment libre-service, nous on n'est pas là. Les gens sont honnêtes, c'est vraiment impressionnant. En fait, les gens réagissent bien à ça (Marianne, maraîchère biologique).

En plus de préférer ce mode de commercialisation « en libre-service » qui ne nécessite pas leur présence en continu, Marianne et ses associés continuent aussi de vendre leurs légumes sous la formule « du panier bio », une agriculture soutenue par la communauté toujours très populaire dans certains quartiers montréalais comme elle l'explique :

Le kiosque en libre-service constitue notre manière préférée de commercialiser nos légumes de jardin même si la formule en panier de légumes fonctionne bien aussi. On a ouvert un autre point de chute l'année passée dans le quartier Rosemont à Montréal puis on est passé de comme 10 abonnés à 95 cette année, donc dans ce coin-là ça va super bien, cette formule-là fonctionne aussi (Marianne, maraîchère biologique).

#### **4.1.3 Travailler à petite échelle pour être autonome**

Pour maîtriser les processus de production de « A à Z » autant que pour réaliser les différentes activités qu'implique l'autonomie, les personnes engagées dans des projets alternatifs voient en effet la nécessité de cultiver à petite échelle, au sein de fermes « de petite taille ». Plusieurs émettent le choix de « rester petit » alors qu'aujourd'hui encore, on nous présente généralement les organisations gigantesques comme inéluctables (Schumacher, 1978). Pour la très grande majorité des personnes investies dans des projets agricoles atypiques, le fait de travailler à petite échelle est grandement valorisé et constitue même une nécessité pour rester indépendant, notamment vis-à-vis des banques, de gros investissements et donc des logiques de rendement. Pour être en mesure d'offrir des moutons pur-sang avec des caractéristiques génétiques plus recherchées, Pierre et Vivianne expliquent ainsi qu'ils ont préféré élever moins d'animaux, une vingtaine pas plus, et travailler davantage la reproduction des moutons et brebis de races Dorper pour ne garder que « la crème de la crème » comme ils disent et s'éloigner de la ferme-usine :

C'est pour ça qu'on a rapetissé l'élevage de moutons. Je m'arrange pour en produire quelques-uns pour la reproduction. Femme : On est plus satisfaits de ce qu'on fait aussi. Homme : Il y a beaucoup de sélection à faire. Sur 10, là, j'en garde comme deux qui se classent vraiment. Il faut que ce soit la crème de la crème (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

Ils et elles contestent l'injonction productiviste et capitaliste qui exige qu'une entreprise doive nécessairement « grossir », « fructifier », « s'industrialiser ». Dans le domaine de l'élevage pour la viande, Steve qui élève au pâturage une trentaine de bœufs Highland et Angus et de porcs Berkshire pur-sang est aussi un cas exemplaire de cette aspiration à travailler avec des races diversifiées d'animaux et sur une petite échelle à avec peu d'investissement financier et de grosses structures. Comme il le revendique : « On est une petite ferme, moi j'ai acheté ça, il n'y avait rien, c'était toute du bois. J'ai tout défriché par moi-même. Je garde ça petit ». C'est en opposition à la mégaferme de ses parents, très coûteuse, notamment en électricité, en eau, en carburant fossile, en entretien d'équipement et des vies animales et, somme toute, « très peu payante » comme il le rappelle, que Steve a adopté un modèle de ferme « à petite échelle » beaucoup plus petit et sobre :

Mes parents, eux autres, c'était gros, c'était familial, mais c'était vraiment gros. Maintenant, les cousins et les cousines, ils ont 360 vaches à bœuf pis ils font 25 000 porcelets d'abattage par année. C'est immense. Ils ont 20 tracteurs dans la cour pis c'est vraiment, vraiment gros. Je vais te le dire, ça en prend du fuel pour toutes ces machines-là. Pis mes parents, ils ne faisaient pas d'argent là, ils couraient tout le temps. Moi, j'aspirais à d'autres choses à tous les niveaux. Je voulais un projet différent, beaucoup plus petit avec quelques animaux qui vont dehors, en forêt, au pâturage (Steve, éleveur de bœufs et de porcs pur-sang au pâturage).

C'est parce que sa ferme est petite que Steve dit pouvoir se consacrer à 100% à toutes les étapes de la production de la viande, et qu'il peut aussi combiner plusieurs activités à la ferme, en plus de son travail d'ébéniste qu'il continue d'aimer de pratiquer. « À cette échelle, ça nous permet de tout faire nous autres mêmes, on ne court pas tout le temps partout, pis on a le temps pour apprendre d'autres choses, faire d'autres choses », comme il le souligne, ce que ne permet pas la grande échelle de ses parents et le modèle productiviste de ses cousins.

Pour rester vigneron, c'est-à-dire pour continuer de maîtriser toutes les étapes, de la production à la vente, et rester maître de la qualité et du style de son vin, Alain ne souhaite lui aussi pas « grossir ». S'il grossissait, comme il le dit, son vignoble d'un peu moins de dix hectares basculerait d'un « vignoble familial à échelle humaine » à un « vignoble industriel », ce qui, selon lui, est « trop pour une famille » et ne permet plus aussi facilement d'expérimenter, de faire des vins différents et surtout de rester maître à toutes les étapes. De la même manière, Claire qui opère avec son conjoint sur un petit vignoble de deux hectares explique qu'elle et son partenaire ont aussi fait

le choix de la petite échelle et de respecter le ratio artisanal d'un hectare pour le travail d'une personne afin d'être capable de s'occuper de toutes les étapes :

On ne voulait pas faire plus que deux hectares de vignes parce que théoriquement – il y a une règle très approximative qui dit qu'une personne peut s'occuper d'un hectare – donc on se disait « regarde, nous, on est deux ». Puis, on s'est dit « on ne veut pas être en situation de devoir embaucher des employés, on ne veut pas s'éparpiller non plus, fait qu'on va arrêter à deux hectares ». On travaille à plus petite échelle, pas trop de personnes au vignoble, pas de trop machinerie non plus et comme ça on est capables de s'occuper de la vigne, du chai et de la vente (Claire, vigneronne).

Mathieu qui possède plus d'hectares de vignes qu'Alain et Claire ne dirige pas comme Alain un « vignoble familial », mais il qualifie néanmoins son entreprise qu'il détient en co-propriété avec deux amis de « petite affaire ». Comme il le dit : « C'est une entreprise artisanale, on est juste une dizaine d'employés dans la grosse saison ». Même s'il produit un volume de vin plus élevé que ses deux collègues vignerons sur une surface cultivable plus grande, Mathieu insiste en effet sur le fait qu'il « reste petit » comparativement à la taille et à la production de certains vignobles industriels :

On n'est vraiment pas à une échelle industrielle. On est encore artisanal, j'y tiens.  
« Tabarnouche, tu peux difficilement être plus à petite échelle que ce qu'on fait, avec les deux mains dans la terre, avec tous les chapeaux qu'on porte. J'ai 10 employés, on est dans la micro-PME, tsé! (Mathieu, vigneron)

Si Mathieu insiste tant sur le fait qu'il produit du vin à petite échelle et de manière artisanale et non pas de manière industrielle, c'est qu'il souhaite montrer que cette échelle lui apporte des revenus raisonnables et qu'il n'est pas nécessaire de succomber à la logique du toujours plus gros : « 40 000 bouteilles par année, moi, je suis heureux de ce chiffre-là parce que là, ça me permet d'en vivre. Je ne cherche pas à acheter plus de terre ni à faire plus de vin ».

Dans le maraîchage biologique aussi, travailler à petite échelle est une condition que tous partagent et revendiquent, même si, comme dans la viticulture, la définition de la petite échelle est relative. C'est particulièrement le cas de Sara et Marc-André qui sont des pionniers du maraîchage biologique « sur petite surface », c'est-à-dire sur une surface cultivable d'un hectare ou moins. Comme l'expliquent Sara et Marc-André : « Chez nous, sur notre micro-ferme maraîchère, on ne cultive pas des champs, mais des jardins ». En cultivant des jardins maraîchers sur moins d'un hectare, le couple de « fermiers de famille », ainsi qu'ils se nomment, revendique les principes

d'une « micro-agriculture ». Au sein de sa coopérative, Marianne et ses coéquipiers cultivent eux aussi leurs légumes sur une petite surface, mais à une échelle un peu plus élevée de 3 hectares. Comme l'explique Marianne, il y a en effet principalement deux manières de faire du maraîchage biologique sur petite surface, c'est-à-dire en jardin et non en champ : la première, de manière « bio intensive sans mécanisation » comme Sara et Marc-André la pratiquent, et la seconde, de manière « mécanisée sur de petites surfaces » comme la pratique Marianne :

Il y a deux différents modèles dans la petite échelle. La méthode du maraîchage bio intensif avec pas de mécanisation, puis l'autre, c'est plus comme ce que nous on fait. Il y a quand même une certaine mécanisation, mais qui reste quand même sur petite surface comparativement à l'agriculture en général, ça reste des petites surfaces. Donc, on est mécanisé, mais sur de petites surfaces (Marianne, maraîchère biologique).

C'est aussi pour ce deuxième modèle qu'a opté Michaël, éleveur d'une soixantaine de porcs et maraîcher diversifié, qui, comme Marianne, produit ses légumes sur une surface de trois hectares. S'il connaît le modèle « bio-intensif sur petite surface<sup>20</sup> » et en pense beaucoup de bien, Mickaël pense néanmoins que la mécanisation n'est pas quelque chose de forcément négatif dans la pratique du maraîchage. Dans l'extrait suivant, Mickaël explique qu'il pratique un maraîchage biologique plus « extensif et mécanisé de petite à moyenne échelle », aidé par des tracteurs qui, idéalement, ne fonctionneraient pas au pétrole :

Moi, ce n'est pas une micro-ferme bio-intensive. Ce n'est pas vision. En plus, quand je pense à ça, j'aime les machines. Je trouve que les machines sont quelque chose de positif dans un système agricole. Pas parce que je tripe sur les tracteurs ou les machines en général, mais pour ce que ça peut amener comme aide au travail. Se décharger physiquement du travail. Ça m'intéresse de faire du maraîchage ou de la culture mécanisée. Idéalement, un jour, ça ne sera pas au pétrole. Je ne suis pas en faveur du système pétrolier évidemment. Donc, je reste quand même à petite et moyenne échelle (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Si Mickaël travaille comme Marianne à une échelle un peu plus élargie que Sara et Marc-André, il n'en demeure pas moins qu'il s'agit d'une petite échelle comparativement au modèle maraîcher industriel sur des champs de grande superficie. Comme le fait valoir Mickaël, c'est une « échelle

---

<sup>20</sup> Le modèle « bio-intensif sur petite surface » popularisé par le jardinier-maraîcher Jean-Martin Fortier fait référence à une approche qui vise à maximiser la production de nourriture sur de petites surfaces tout en minimisant l'impact sur l'environnement.

de fermier de famille » : « Mon échelle de ferme, ça existe, souligne-t-il. Il y en a d'autres fermes à cette échelle-là. J'ai une échelle de ferme de fermier de famille qui font des paniers de légumes. Je suis pas mal à cette échelle-là, comme il y en a d'autres ».

## **4.2 Un mode de vie plus écologique**

Outre qu'il se définit à travers la valeur centrale de l'autonomie, le mode de vie des agriculteurs.trices alternatif.ive.s se distingue également par sa dimension écologique et les valeurs environnementales qu'ils et elles promeuvent. Pour les acteurs et actrices engagé.e.s dans ce type d'initiative, valoriser un mode de vie écologique renvoie premièrement au fait de « faire sans ». En faisant valoir des pratiques « sans » (sans pesticides, sans OGM, sans antibiotiques, parfois sans tracteur), plusieurs agriculteurs et agricultrices mettent au premier plan leur santé, celle de leurs animaux, de la terre qu'ils et elles travaillent ainsi que plus généralement celle de l'écosystème qu'ils et elles cultivent. Mais c'est aussi précisément avec le désir de « faire avec » (un sol vivant, les animaux, l'écosystème et le territoire) qu'ils et elles s'engagent à travailler avec la nature plutôt que contre elle. Ainsi, cette quête d'écologie passe deuxièmement par la volonté des acteurs et actrices de réinscrire leurs pratiques agricoles dans « les territoires du vivant » (Rollot, 2023), afin de retrouver un certain sens de la limite, mais aussi afin de créer de nouvelles relations avec les autres vivants (Morizot, 2020). Cette mise en œuvre d'un mode de vie plus écologique conduit aussi certains acteurs et actrices à mettre à l'avant-plan une éthique du territoire centrée autour de la forêt et de la nordicité.

### **4.2.1 Faire « sans », le plus naturellement possible**

À l'opposé de l'agriculture industrielle intensive et extractive qui met en péril la possibilité même de la vie sur Terre (Tordjman, 2021), les personnes engagées dans des initiatives agricoles et alimentaires alternatives privilégient des manières de produire plus « naturelles », c'est-à-dire plus écologiques, en excluant par exemple l'usage de pesticides (fongicides, herbicides, insecticides), des substances chimiques largement utilisées dans le système agricole conventionnel (Jacquet et al., 2022). Dans le monde du maraîchage biologique, « se passer de pesticides » représente la base d'un mode de vie plus écologique. Pour les maraîchers.ères Sara et Marc-André, cette philosophie du « faire sans » pour « faire mieux » est au cœur de leurs préoccupations environnementales et de leur engagement. Avec leur petite ferme maraîchère qu'ils opèrent depuis une vingtaine d'années

sous le « mode de production biologique » (CARTV, 2024a), ils montrent qu’il est possible de faire une agriculture « sans tracteur, sans engrais chimiques, sans pesticides, sans cochonneries », comme ils l’affirment. Pour Marianne aussi, proposer des légumes « sans pesticides », – « même pas les pesticides autorisés en bio », comme elle le spécifie – constituait dès le début, pour elle et son collectif de travail, une évidence : « Quand on a commencé, c’était évident qu’on voulait faire partie du Réseau des fermiers de famille, qui était coordonné par Équiterre. Pour ça, il faut être certifié biologique. Nous, on y croit, ça reste une manière pour le consommateur d’avoir une garantie que les aliments qu’on offre sont sans traces de pesticides et certifiés sans OGM ».

Cette philosophie du « faire sans » est aussi centrale chez les éleveurs et les éleveuses alternatifs qui font, comme beaucoup le disent, une « agriculture raisonnée ». Pour Louis, faire « sans traces d’hormones, d’antibiotiques et de pesticides » comme il le dit a été un déclencheur important et un moteur pour changer ses pratiques à la ferme. En 2000, peu de temps après avoir repris la ferme laitière de son père, Louis est en effet tombé gravement malade. Prenant conscience des conséquences néfastes sur sa santé du modèle industriel hérité de son père, Louis, qui avait déjà « l’âme bio » comme il le dit, décide de repenser et de réorienter tout le modèle agricole de la ferme :

En 2001, moi, j’ai été très, très, très, très malade. Pendant quatre ans, j’oscillais entre la vie et la mort. Les médecins ne savaient pas ce que j’avais. Quand je suis revenu à la ferme, on a arrêté les semences avec les OGM. On a arrêté les engrais chimiques. On a acheté un petit tracteur-sarcler, on a refait du désherbage mécanique, sans herbicides, sans insecticides. Puis graduellement on a tout enlevé les suppléments aux animaux (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

Comme en est certain Louis, si l’élevage conventionnel rend malade les humains qui le pratiquent, il est aussi évident pour lui que ce modèle machinique et techno-scientifique (L’Atelier paysan, 2021) entretient un rapport problématique aux animaux qui, « sans arrêt », sont soumis à des rendements productivistes et à des cadences intensives, développant à reprise notamment des « mammites » pour les vaches, une inflammation de la glande mammaire, l’une des maladies les plus importantes et communes dans l’industrie laitière, qui nécessite, pour être soignée, la prise d’antibiotiques.

Après ce tournant décisif qui le mène à s'éloigner du paquet technologique conventionnel promulgué par l'industrie et les agronomes, Louis explique avoir constaté rapidement des changements sur sa santé et celle de ses animaux: « écoute, plus besoin d'antibiotiques puis plus besoin d'hormones pour les chaleurs, plus de caillettes, plus d'acidose, plus de suppléments de protéines, rien de tout ça et les animaux moins malades ». Après avoir mis en place des pratiques plus naturelles et un modèle de ferme différent autour du « faire sans », Louis a vraiment pris conscience de l'impact que ses pratiques conventionnelles avaient sur le vivant : « J'ai pris conscience du désastre que j'ai causé... Le pire, c'est vraiment pour le troupeau laitier. Je dis ça, mais en même temps, on a tous été très malades ». Mettre en place, à chaque étape de la production, des pratiques écologiques plutôt que destructrices du vivant est aujourd'hui pour Louis un objectif clair. Par exemple, au niveau de l'alimentation des vaches, Louis s'assure qu'elles ne sont pas nourries avec des plantes OGM, c'est-à-dire des organismes génétiquement modifiés. Pour cela, il ne cultive pas de semences enrobées et n'ajoute pas de suppléments d'huile de palme<sup>21</sup> dans l'alimentation de ses animaux comme c'est le cas dans l'industrie laitière conventionnelle. Il entretient plutôt, pour l'alimentation de ses animaux, « des pâturages exempts d'herbicides et d'insecticides ».

Pour Louis, comme pour les autres éleveurs et les artisans que nous avons rencontrés, le souci de travailler de manière plus écologique signifie non seulement « sans pesticides », « sans engrais chimique », « sans OGM » et « sans antibiotique », mais aussi « transformer le moins possible ». Le couple d'éleveurs-artisans formé de Jacques et Geneviève expliquent eux aussi qu'au niveau de l'élevage, ils valorisent la philosophie du « faire sans » : « Un élevage certifié bio, ça veut dire aucun médicament, aucune hormone de croissance, des pâturages sans herbicides, sans insecticides, des oiseaux qui vivent dehors. Le matin, je me lève avec le soleil... Ce n'est pas pour le fun que je me lève à 5 h, je me lève pour aller ouvrir pour que les canards aillent dehors. Ce sont des animaux qui vivent au grand air et qui ne sont pas confinés à l'intérieur ». Au niveau de la transformation, Jacques et Geneviève travaillent également le plus naturellement possible, le couple produisant «

---

<sup>21</sup> L'usage d'un supplément d'huile de palme dans l'alimentation des vaches est autorisé par Santé Canada. L'huile de palme est utilisée à des fins productivistes dans l'industrie laitière pour augmenter le taux de gras dans le lait et aussi, en début de la lactation, pour fournir de l'énergie à la vache qui s'apprête à produire quotidiennement beaucoup de lait (jusqu'à 60 kg par jour) de lait gras (jusqu'à 4%). Pour en savoir plus sur l'usage de l'huile de palme dans l'industrie laitière, voir le reportage de la Semaine Verte du 8 mai 2021 intitulé « L'huile de palme à la ferme » (Semaine Verte, 2021a)

des saucisses sans ajouts d'agent de conservation, pas de mie de pain ajoutée, pas d'émulsifiant, pas de nitrate », des procédés qui visent dans l'industriel notamment à ajouter de la texture et à préserver la couleur rosée des produits. Louis, tout comme les autres artisans, fabrique également ses fromages, yogourts et laits sans agents de conservation, sans colorants, ni arômes artificiels ajoutés. Cela fait une grande différence avec les produits industriels qui sur-transforment le lait et les produits laitiers comme il le souligne : « les grosses industries, tsé, ils reconstituent les fromages. Ils ont le droit de mettre de la cellulose, de mettre du lait diafiltré, de mettre de la substance laitière. Nous autres, ici, on ne fait pas ça ». S'opposant aux fromages reconstitués des industriels, Louis explique n'avoir recours à aucun additif.

« Faire sans », de manière écologique, se pratique enfin chez Louis jusque dans le conditionnement de son lait et de ses produits laitiers. Il vend ainsi son lait dans des bouteilles en verre, comme à l'ancienne, contrairement au lait industriel vendu dans des bouteilles en plastique ou carton plastifié, qui altèrent selon lui la qualité du lait : « Ici, c'est en verre. Le plastique, ça se dégrade dans l'aliment, ça change un peu le goût et le lait se conserve moins bien. On évite. Écoute, ça a l'air qu'il y aurait même des perturbateurs endocriniens aussi dans le plastique ». Et même l'étiquette de ses produits laitiers est exempte de produits chimiques : « Puis encore, l'étiquette, la couleur. J'y vais au strict minimum. C'est une étiquette juste avec du papier kraft, brun. Je ne veux pas qu'il y ait d'encre, je ne veux pas que le papier soit chimique ».

Cette aspiration à faire à tout prix « sans pesticides » est également partagée par les vignerons et vigneronnes engagé.e.s dans des projets viticoles alternatifs. Claire et son conjoint, comme les maraîchers.ères Sara, Marc-André et Marianne, ont ainsi eu à cœur, dès le début de leur activité, non seulement de « rester petit » comme nous l'avons vu plus haut, mais aussi de mettre en pratique un entretien de la vigne qui soit le plus écologique possible. Convoitant la certification biologique pour leurs vins, et par « souci écologique et environnemental », ils travaillent « sans aucun produit chimique de synthèse » :

On fait attention à travailler sans produits chimiques. Il y avait un souci assez écologique, environnemental dans notre démarche dès le début. Cette année, puisqu'on travaille bio dans les champs, on regarde pour la certification. On n'est pas encore certifiés, mais ça veut dire qu'on n'utilise aucun produit chimique de synthèse (Claire, vigneronne).

« Faire sans » pesticides les oblige ainsi à privilégier, en cas d'infestation nuisible dans les vignes, des interventions ciblées et manuelles comme l'explique Claire : « Tu vois, on a ce problème de scarabées japonais dans les vignes. Eh bien, on les ramasse à la main à tous les jours. Quand c'est la période des scarabées japonais, on ne met pas des pesticides, on les ramasse vraiment tous à la main ». Recoupant ce que beaucoup d'agriculteurs et d'agricultrices rencontrés expliquent, Claire rappelle que les pratiques « bio » mises en place vont bien au-delà du refus d'utilisation de produits chimiques, elles valorisent tout un mode de vie attentif à l'environnement : « Aucun produit chimique de synthèse c'est la base, mais nous, on essaie d'aller un petit peu plus loin. En fait, c'est globalement notre mode de vie qui est axé sur l'écologie, on veut faire attention à notre environnement ».

Dans le monde de l'apiculture, la nécessité de pratiquer une agriculture « sans pesticides », « sans OGM » et « sans monoculture » est aussi farouchement défendue. C'est ce qu'expliquent Sophie et Gabriel, très critiques de l'agriculture industrielle intensive dont l'emblème sont, au Québec comme ailleurs dans le monde, les monocultures OGM : « Une des raisons pourquoi il y a un déclin de l'abeille dans le monde, c'est à cause des monocultures à l'échelle mondiale. Les abeilles se retrouvent dans des déserts verts comme en Californie où il y a juste des amandiers, une seule variété à l'infini, et elles butinent ça tous les produits chimiques qui se retrouvent dans l'eau et le nectar ». Cet usage répandu de semences OGM et de l'arrosage de pesticides dans les monocultures fait en sorte que le large éventail de produits chimiques (herbicides, fongicides, insecticides, parasitoïdes) chargés d'éliminer et de tuer des éléments de la flore et de la faune considérés comme nuisibles dans les grandes cultures productivistes laisse des résidus dans les sols des parcelles agricoles qui se retrouvent plus largement partout dans l'environnement.

Proposer un miel entièrement biologique, « sans traces de pesticides », constitue aujourd'hui un défi majeur et demeure une entreprise très fragile, comme l'explique Sophie, dont les miels sont certifiés biologiques par l'organisme certificateur Écocert. Dans l'extrait suivant, elle commente ainsi les résultats d'un concours mondial d'apiculture, organisé dans le cadre du Congrès Apimondia, qui venait d'avoir lieu à Montréal et lors duquel près de la moitié des miels proposés, pourtant présentés comme les meilleurs au monde, ont dû être disqualifiés puisque l'analyse a révélé que ces miels étaient adultérés aux pesticides et aux antibiotiques animaux et humains, un

constant pour le moins inquiétant, mais pas tellement surprenant étant donné l'usage omniprésent de ces produits et médicaments dans le monde :

C'est ce qui est arrivé à Apimondia, la plupart des miels testés étaient adultérés. Ce qui est inquiétant dans l'adultération des miels, c'est qu'en fait, l'abeille, c'est vraiment notre bio-indicateur à nous les humains. Sur le 42% de miels adultérés, il y en avait la moitié que l'adultération venait par la présence de pesticides, mais aussi d'antibiotiques non destinés à l'abeille. Donc, ce que l'abeille mange, nous on le mange. C'est très très inquiétant. Ils ont trouvé des résidus de pleins de pesticides, d'antibiotique à vache et d'antibiotiques humains, mais ce n'est malheureusement pas étonnant (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

#### 4.2.2 Un autre rapport à la terre, au vivant et à la nature

En plus de s'éloigner des pratiques polluantes et nocives pour la santé humaine et non-humaine, « faire sans » le cocktail chimique conventionnel implique, pour les acteurs et actrices alternatif.ive.s, de travailler « avec » la nature et le vivant, et non « contre » eux, à l'image de l'agriculture intensive et industrielle qui brusque le vivant et détruit les écosystèmes. Les agriculteurs et les agricultrices engagé.e.s dans une initiative agricole et alimentaire alternative font à cet égard valoir une autre « écologie de la vie » (Ingold, 2013, p. 15). C'est d'abord le rôle des agriculteurs et des agricultrices ainsi que leur rapport à la production qui sont repensés dans cette philosophie du vivant. La majorité remettent en cause, dans leurs valeurs et leurs pratiques, ce que le philosophe Baptiste Morisot, inspiré par les travaux de l'anthropologue Philippe Descola, nomme la « métaphysique de la production », c'est-à-dire : « L'idée fantasmatique selon laquelle nous produisons notre subsistance [...] Par ce geste, le producteur s'institue « auteur » du vivant qu'il a cultivé ou élevé, ce qui permet spontanément une appropriation. [...] cette tradition s'est appropriée le végétal et l'animal domestiques, en les codant comme des produits de notre action » (Morizot, 2020, p.103-104). Les agriculteurs alternatifs nourrissent, au contraire, une autre éthique de la vie, une vision du monde dans laquelle ils ne sont plus posés comme « producteur » face à une nature qui leur serait extérieure. Pour elle et eux, il ne s'agit plus de se concevoir comme « maître et possesseur de la nature », mais de se concevoir comme un accompagnateur du vivant, avec le souci avant tout d'en prendre soin. Ce n'est ainsi pas *eux* qui *produisent*, mais la terre, la nature et le vivant. Il s'agit donc de prendre soin et d'entretenir ces écosystèmes nourriciers où tout est lié.

Ainsi, bon nombre d'acteurs et d'actrices interrogé.e.s réinscrivent leurs pratiques agricoles et leurs manières de vivre « dans la terre » et les cycles de la nature, contre l'agriculture extractive et « hors-sol ». Ils et elles font ainsi valoir une « éthique du terroir » (Rainville, 2019), misant sur l'importance de s'adapter à la terre et au territoire et non l'inverse. Pour les maraîchers et maraîchères, l'une des pratiques qui comptent le plus, en plus de travailler sous appellation biologique, c'est ainsi de travailler « avec le sol », un mode de raisonnement et de pratiques à l'opposé du système agricole productiviste responsable de l'appauvrissement des sols. Pour cela, la plupart mettent de l'avant l'idée qu'il ne faut surtout pas labourer la terre en profondeur comme c'est souvent le cas dans les champs conventionnels cultivés de manière intensive. En adéquation avec les principes du « non-labour » que préconisent notamment les agronomes français Lydia et Claude Bourguignon (Bourguignon et al., 2015), qui sont depuis plus de vingt ans des références mondiales sur la question des « sols vivants », Sara et Marc-André, par exemple, expliquent qu'ils travaillent aussi avec cette philosophie du sol vivant : « Il faut laisser le sol travailler, il faut laisser le labour biologique remplacer le labour mécanique. » Le couple préfère ainsi cultiver « sur buttes », c'est-à-dire en surélevant manuellement la terre par rapport au niveau de base du sol et en l'enrichissant de matières organiques (compost, fumier, engrais verts). Pour le couple, ce sont les « micro-organismes du sol » qui sont les mieux placés pour faire pousser les plantes. C'est « la terre », comme ils le rappellent, qui produit les légumes<sup>22</sup>. Il est donc impératif de travailler au service de ce sol qui n'est pas simplement considéré comme un substrat inerte, mais comme une matière vivante dont il faut préserver et enrichir la vie. Comme l'observe à ce sujet également Geneviève Pruvost : « Travailler en pleine terre ou en plein champ, c'est tirer parti des capacités de régénération du vivant » (Pruvost 2024, p. 416).

C'est précisément cette philosophie et cette manière de travailler le sol et la terre que j'ai pu éprouver très concrètement lors de mon stage maraîcher à la ferme de Sara et Marc-André. Une des manières qui m'a particulièrement marquée de travailler le sol sans le labourer et en ayant un minimum d'impact sur sa structure, en cohérence avec la philosophie des sols vivants mise en pratique à la ferme de Sara et Marc-André, a été l'utilisation et le recours à des outils manuels qui ont été marginalisés avec les pratiques mécanisées de l'agriculture industrielle. Nous avons ainsi

---

<sup>22</sup> Voir à ce sujet l'ouvrage de Kazic, Dusan, *Quand les plantes n'en font qu'à leur tête. Concevoir un monde sans production ni économie*, Paris, Les empêcheurs de penser en rond, 2022.

recours à des outils tels que la binette – visant comme son nom l’indique à biner la terre, c’est-à-dire à la remuer en surface pour l’aérer et en même temps désherber – et la grelinette, une grande fourche à dents et à deux manches sur laquelle on s’appuie pour pénétrer dans le sol et, en se basculant en arrière, permettre ainsi d’ameublir la terre sans la retourner et donc sans désorganiser la vie du sol. J’ai consacré certains moments, notamment sur les « planches » de carottes et de betteraves, à me familiariser avec ces outils qui demandent une certaine force physique et un savoir-faire, d’autant que les conditions climatiques au champ étaient parfois dures, selon qu’il fasse très chaud ou très froid. Pour me rassurer, Sara m’explique que ce travail physique n’est pas à refaire souvent dans la saison : « Dans une perspective où l’on n’intervient pas trop dans les sols, la grelinette, c’est juste une fois par année! » (Notes de carnet de terrain, 24 juin 2020). Pour le désherbage nous avons aussi recours à l’utilisation de bâches d’occultation, des grandes bâches noires qui permettent de favoriser l’activité des vers de terre, dont le travail permet de digérer les matières organiques et d’offrir un sol riche pour la plantation des semis. Les bâches qui restent en place permettent aussi d’obstruer les mauvaises herbes et d’éviter du travail de désherbage. Finalement, pour enrichir les buttes de culture, nous entretenions à la ferme un compost où tous les déchets de tables et les déchets organiques de la ferme étaient recyclés. Dans la philosophie du sol vivant, comme j’ai pu le noter lors de mon premier stage à la ferme, « le déchet de table ne constitue pas à proprement parler un déchet » (Notes de terrain, 30 mai 2019).

Pour la maraîchère Marianne et ses collègues qui cultivent des légumes biologiques sur trois hectares, la « vitalité des sols » constitue aussi le point de départ pour réussir à faire pousser une diversité de légumes sans ajouts de produits chimiques. Pour nourrir leur sol de manière écologique, l’équipe a aussi recours aux « engrais verts » (graminées, crucifères et légumineuses) qui servent de couvre-sol temporaires avant d’être enfouis dans la terre pour l’enrichir de minéraux essentiels. Comme l’explique Marianne, « les engrais verts apportent d’énormes bénéfices au sol, notamment des réserves de potassium, de phosphore ou d’azote et ils affaiblissent et étouffent les mauvaises herbes ». En plus d’utiliser à la ferme des engrais verts, elle et ses collègues ont aussi recours à des amendements, c’est-à-dire que le compost est incorporé pour améliorer la matière organique du sol et le champ est travaillé au tracteur, mais sans que le sol soit « trop dérangé », afin de favoriser la biodiversité :

Nous, premièrement, on accorde beaucoup d'importance au sol. Donc, on va essayer de toujours favoriser la vitalité du sol fait qu'on utilise beaucoup d'engrais vert. On fait beaucoup d'amendements avec du compost pour améliorer la matière organique, tout ça. On va faire aussi très attention avec les travaux de champs, on va s'assurer de les faire dans les conditions où ça ne va pas trop déranger le sol. Après ça, côté environnement, il y a plein d'autres composantes importantes pour faire de bons légumes bios, par exemple, la biodiversité. Mais pour nous, ça passe d'abord et beaucoup par la vitalité du sol (Marianne, maraîchère biologique).

« Défendre le génie du sol » représente aussi la philosophie de Marie Thévard, une jardinière établie dans la région du Saguenay au Québec, qui depuis trente ans, peaufine dans son jardin vivrier l'art du « non-travail du sol » (Thévard, 2021), une manière plus écologique d'entretenir un potager qui, selon elle, se rapproche de la composition du sol forestier :

Le but du non-travail du sol, c'est d'imiter le sol forestier. La forêt, personne ne l'arrose, elle pousse toute seule et elle produit beaucoup plus de biomasses que les jardins qu'on cultive. Le principe, c'est de rajouter du paillis et c'est le microbiote du sol qui va le décomposer, le digérer et l'intégrer dans le sol. C'est le microbiote qui laboure à la place. Le paillis permet de ne presque plus arroser et désherber, et les légumes poussent vraiment mieux. On a eu des résultats époustouflants ! (Thévard citée dans Gobeil, 2021).

En plus de revendiquer un autre rapport au monde végétal, notamment au sol et à la terre, les agriculteurs et les agricultrices alternatifs revendiquent également, à travers une éthique environnementale moins anthropocentrée (Pigeon, 2018), un autre rapport aux animaux qui ne soit pas un rapport strictement reproducteur (Pigeon, Robert et Sirad, 2018, p.82), de prédation et d'exploitation, mais plutôt un rapport de cohabitation sociale avec les animaux (Larrère et Larrère, 2000). En apiculture, cette nécessité de travailler avec le vivant et non contre lui est centrale. Comme le rappelle Sophie, qui pense elle aussi au-delà de la « métaphysique de la production », et cherche à faire des alliances avec les abeilles : « Ce qu'on dit souvent, c'est que ce sont les abeilles qui font le miel. Nous autres, on fait juste bien le conditionner ». Pour lutter contre l'effondrement des colonies d'abeilles qui sont depuis des décennies fragilisées par l'usage massif de pesticides en agriculture et pour, au contraire, valoriser la vitalité de ces insectes pollinisateurs vitaux, Sophie et Gabriel privilégient un rapport d'interdépendance avec le vivant et valorisent des pratiques plus soutenables que les usages extractivistes dominants du territoire. Afin de restaurer et de protéger des milieux écologiques riches et diversifiés, les apiculteurs et apicultrices mettent ainsi à l'avant-plan, dans leurs pratiques quotidiennes et dans leur manière de vivre, des « alliances avec les autres

vivants » (Morizot, 2023). Cette manière naturelle de faire du miel en phase avec l'écologie de son milieu et de s'allier aux forces du vivant pour produire des milieux nourriciers n'a rien de si nouveau selon Gabriel et Sophie. Elle s'inspire des manières traditionnelles de faire du miel depuis longtemps pratiquées dans le monde, mais qui ont été marginalisées par les pratiques apicoles industrielles : « On fait une apiculture traditionnelle, on ne pasteurise pas nos miels, on fait nos trucs « à froid », on élève nos abeilles de façon naturelle, on entretient la biodiversité donc on ne fait pas les choses si différemment de ce qui était fait avant ».

Chez les éleveurs et les éleveuses alternatifs, entretenir un autre rapport aux animaux signifie également s'éloigner radicalement de la ferme-usine et des standards technologiques des élevages intensifs, pour au contraire valoriser le bien-être animal. Comme l'explique Steve qui élève quelques animaux en extérieur avec le plus grand soin : « Les gens disent : « Moi, je mange végétarien parce que les bêtes sont maltraitées. Viens chez nous, tu vas voir, les bêtes ne sont pas maltraitées. C'est une sorte d'agriculture qui est problématique, les gros parcs d'engraissement par exemple. Ça, je suis d'accord, c'est intolérable, ce n'est vraiment pas l'fun à voir. Même à l'encan, c'est ridicule, c'est 1500 bêtes entassées dans pas grand, c'est complètement ridicule ». Pour Jacques et Geneviève aussi, tout l'intérêt d'avoir un petit élevage d'oies et de canards était justement d'offrir à leurs animaux un cadre de vie moins stressant et à l'étroit que dans les élevages industriels. Afin de prendre soin de leurs oiseaux de basse-cour, le couple s'assure de leur octroyer un milieu confortable, sécuritaire et en extérieur où ils peuvent pleinement déployer leurs comportements naturels. Comme l'explique avec humour Jacques : « Souvent les gens sont étonnés « ils ne s'envolent pas vos oies ? ». Non. « Ah, tu leur coupes les ailes ? ». Non plus. D'une part, ça ne vole pas ces oiseaux-là, d'autre part, pourquoi elles partiraient, elles sont très bien ici. On leur ouvre la porte tous les matins, elles font leur tour puis elles rentrent le soir pour dormir en sécurité ».

Comme Jacques et Geneviève, Pierre et Vivianne tiennent aussi à offrir à leurs moutons et brebis, une meilleure qualité de vie contrairement à celles des animaux dans l'élevage industriel qui reçoivent des traitements expéditifs : « Ce sont nos petits moutons. Ici c'est le club Med, ils sont chouchoutés ». Comme l'explique Vivianne à propos de ces bêtes qu'elles affectionnent tant, prendre soin d'eux, notamment lorsqu'ils sont malades, est une priorité pour éviter la souffrance et la mortalité de ces animaux : « Une pneumonie, ils en meurent. Pour éviter de les faire souffrir, il

faut que tu saches quoi faire. Il a fallu qu'on apprenne très, très, très rapidement parce que les vétérinaires ne sont pas hots dans le mouton, ce n'est pas conventionnel ». Elle ajoute aussi que savoir accompagner des brebis dans la mise-bas est aussi vital pour assurer le bien-être de ces animaux et cela de manière autonome, sans assistance médicale classique (Pruvost, 2018) : « Je suis allée aider une voisine à mettre des agneaux au monde parce qu'elle n'y arrivait pas. Quand j'ai regardé la position des bébés, j'ai compris. J'avais vécu ça pis ma brebis en était morte. Ça fait que, tout de suite en touchant, je savais ce qui se passait, j'ai pu sortir les agneaux, ils sont nés, tout le monde était vivant ». Steve ajoute également que pour éviter la mortalité, la relation avec les animaux est « très très importante. Je pense que c'est le secret. Nous, l'année passée, on a eu 3% de mortalité avant le sevrage. Au Québec, la moyenne c'est 12% ».

Les éleveurs et les éleveuses de vaches laitières que nous avons rencontrés mettent également à l'avant-plan toute l'importance de valoriser d'autres logiques que l'exploitation productiviste des animaux. Pour Louis, ne pas attacher ses vaches et leur permettre d'aller en extérieur représente la base d'un autre rapport à l'animal : « une vache qui ne bouge pas, elle a des problèmes de pattes. En plus, si elle a toujours vécu attachée et qu'elle ne voit pas vraiment l'extérieur, moi, je trouve ça quand même triste ». Chez lui, les vaches sont en « stabulation libre », autrement dit elles sont libres de leurs mouvements : « elles sont libres de circuler dans l'étable et à l'extérieur. L'été, on ouvre la porte. Elles ne sont pas obligées de sortir. Ce n'est pas mieux de les embarrer dehors au gros soleil. Il y en a qui sortent d'autres pas. Elles ont libre accès dehors, à la ferme ».

Ce souci de ne pas contraindre et exploiter le vivant, mais plutôt de s'allier, de s'en inspirer et de collaborer avec lui, est également très fort chez Mickaël qui cultive des légumes biologiques et qui élève des porcs dans ses rotations de culture maraîchère. Comme plusieurs des acteurs et actrices engagés dans une démarche écologique, Mickaël valorise une véritable philosophie de « l'écosystème ». Comme il l'explique : « L'agriculture conventionnelle, c'est très rationnel. Moi, ce qui me fait triper, c'est de trouver une approche, trouver un système où les choses se tiennent pas mal ». Pour lui, les activités de la ferme doivent se compléter l'une et l'autre. « C'est une approche plus globale, plus systématique ». Pour valoriser son « écosystème de ferme », tel qu'il le qualifie, Mickaël aime travailler en interdépendance les animaux et en particulier avec les cochons : « J'aime le cochon, l'animal. Il est dans son endroit à la ferme, dans un écosystème de ferme ». Des animaux exclusivement élevés en extérieur, au pâturage, afin qu'ils puissent exprimer

leurs comportements naturels : « les cochons sont des animaux omnivores c'est-à-dire qu'ils ont besoin d'une alimentation diversifiée pour une santé optimale » :

Au pâturage, ça veut dire que les cochons mangent de l'herbe, de l'herbage. Le pâturage, c'est ce qui pousse à la surface des sols, c'est un mélange de graminées pis de légumineuses, ça doit être une proportion importante de leur alimentation. Pis, surtout, ça leur permet d'exercer leur tempérament naturel de fouir le sol, d'avoir une alimentation diversifiée pis d'avoir accès à une certaine liberté (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Mickaël revendique ainsi un système de ferme plus écologique qui repose sur les principes de la biodynamie, une démarche holistique qui considère la ferme comme un organisme autonome et interconnecté avec son environnement. Valoriser une agriculture régénératrice, c'est-à-dire un « mode de culture plus intuitif, plus équilibré, régénérateur de vie, où les activités se complémentent les unes les autres et sans intrants de l'extérieur », est une priorité pour lui :

Mon approche, c'est l'écosystème de la ferme. C'est ça mon travail comme agriculteur. C'est l'idée de développer un système où je suis moins dépendant d'intrants de l'extérieur. J'ai un système plus résilient pis qui s'équilibre entre la gestion des mauvaises herbes, entre la gestion des parasites pour les animaux, [...] des sols riches qui me permettent de sortir de beaux légumes (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Pour Steve, qui élève lui aussi des bœufs et des cochons au pâturage, l'écosystème de sa ferme est très important, en particulier pour assurer une qualité d'herbes et beaucoup d'espace à ses animaux : « Moi, mon package à vache, on y va deux fois par jour l'été. L'été on change de package deux fois par jour avec une broche. Ils appellent ça des pâturages en bande. Nous autres, c'est vraiment du bœuf à l'herbe donc, ça nous prend un écosystème de ferme en santé, c'est très important ».

La manière particulière dont Marianne et ses collègues conçoivent leurs jardins maraîchers emprunte aussi beaucoup, comme Mickaël et Steve, au modèle dit de la « permaculture », contraction des mots « permanente » et « culture », un système de culture et de design des jardins basé sur l'observation de la nature, appréhendée comme un écosystème à part entière (Hervé-Gruyer et al., 2014). C'est aussi en voulant imiter la nature et pour « s'inspirer de ces exemples d'écosystèmes sains » (Centemeri, 2019, p. 69) que Claire et son conjoint appliquent dans leur vignoble les principes de la permaculture ou de la « plantation étudiée », pour reprendre ses termes.

En mettant un œuvre ces méthodes plus écologiques, Claire souhaite reconstruire des écosystèmes plus abondants et faire des vins « vivants » comme elle dit. Pour faire des « vins nature » (Pineau, 2019) qui ne goûtent pas les pesticides (Douzelet et Séralini, 2018), mais qui laissent exprimer leur terroir, le couple valorise ainsi les interdépendances écologiques et crée des synergies vertueuses, notamment en laissant les champs environnants en « libre évolution » et en valorisant, entre les vignes, le copinage de plantes :

Dans le champ en arrière, on a planté plein d'arbres fruitiers selon les principes de la permaculture. Ce sont tous des arbres et arbustes différents. Puis souvent, on va laisser le champ monter en fleurs sauvages, puis c'est super beau. Nos entre-rangs dans les vignes, c'est de la plantation étudiée, encore une fois, c'est toutes des céréales. En fait, il y a céréales et crucifères dans un champ, puis il y a un champ où on a une graminée puis ça, c'est en fonction du type de vin qu'on veut faire (Claire, vigneronne).

En plus du copinage de plantes, Claire met en œuvre à travers cette philosophie de l'écosystème permaculturel, « une autre manière d'être vivant » (Morizot, 2020a). La vigneronne cherche en définitive à entretenir la vie et à concevoir des systèmes qui soient à la fois productifs, résilients et en harmonie avec l'environnement et met ainsi en œuvre une conception singulière de ce qui signifie habiter le territoire et la nature, à travers des synergies écologiques et durables pour un écosystème en santé :

Il y en a un, c'est un radis décompacteur dans le sens qu'il est là pour décompacter le sol. Il y a certaines espèces qui sont là pour nous aider à travailler le sol puis à décompacter le sol. Il y a d'autres espèces qui sont là plus pour attirer les abeilles, attirer les insectes qui vont polliniser. Il y a d'autres espèces qui sont là parce qu'on sait que quand on va les couper, ça va relarguer de l'azote puis ça va enrichir le sol (Claire, vigneronne).

La singularité de la majorité de ces projets agricoles alternatifs est ainsi qu'ils mettent en œuvre un mode de vie et des manières de travailler en phase avec les éléments naturels, les humains et les non-humains. C'est en cela qu'elles marquent toute leur différence avec le modèle agricole conventionnel, comme le rappellent en particulier les anthropologues Nakeyah Griroux-Works et Sarah Pezet : « Bien plus que de simples pratiques, la permaculture et l'agroécologie sont de véritables philosophies de ce qu'est « habiter un territoire ». Elles s'appuient sur l'idée de travailler avec la nature et les caractéristiques du territoire plutôt que de les exploiter » (Griroux-Works et Pezet, 2020, p. 73-74). C'est cette philosophie du soin à la nature et à la terre qu'exprime très bien

Charlotte, restauratrice et avant cela hortultrice, qui explique l'importance de s'adapter à la terre et au territoire et non l'inverse :

Je trouve qu'on devrait panser la terre. Ne pas forcer la nature, mais plutôt l'accompagner puis l'écouter. On devrait faire la même chose avec tout. S'il faut que tu te battes contre la nature pour être productif, bien, tu as mal choisi ta variété ou ton association avec les autres végétaux autour, tsé. Ça a toujours été ça un peu ma ligne de pensée. Comme quand moi je jardinais, je me disais « je ne peux pas mettre des choses juste parce qu'elles ont l'air belles ensemble ou parce que c'est ça que mon client veut ». Il faut qu'il y ait une relation entre les éléments de l'écosystème. L'idée d'interdépendance, c'est central dans ma pensée (Charlotte, restauratrice et hortultrice).

Les agriculteurs et agricultrices mettent ainsi en valeur, comme l'exprime la sociologue Laura Centemeri, des « pratiques de réhabiter, comme des pratiques mésologiques, qui nourrissent l'émergence d'une diversité de « formes » de vie et potentialités; elles s'offrent comme une occasion d'ouvertures d'avenir » (Centemeri, 2019, p. 24).

#### **4.2.3 Forêt, nordicité : une éthique du territoire**

En plus de travailler le plus naturellement possible et de valoriser un autre rapport à la nature et au vivant, pensés comme des alliés, l'écologie s'exprime aussi chez plusieurs agriculteurs.trices alternatif.ive.s à travers un rapport particulier au « territoire » québécois et aux « ressources » qu'il peut offrir, aussi bien naturelles que culturelles. Valoriser un mode de vie plus écologique, c'est en effet pour une partie des acteurs la volonté de s'ancrer dans le territoire québécois et ses spécificités. C'est en particulier autour de la valorisation de la forêt et de ses produits ainsi que du caractère nordique québécois que s'articule ce que l'on peut appeler une « éthique du territoire », autrement dit, une manière différente de cueillir et d'habiter le territoire (Doyon, 2020a, p. 89). Une éthique du territoire qu'exprime d'ailleurs très bien Victorin qui pratique la cueillette sauvage en terre publique et qui cultive aussi en verger des noix ainsi que différents comestibles sauvages nordiques : « Le territoire ne nous appartient pas, il nous nourrit et nous soigne, mais pour cela on doit le connaître, l'aimer et en prendre soin ».

#### 4.2.3.1 La forêt, terre nourricière

C'est dans la trentaine que Victorin dit avoir redécouvert la forêt, d'abord attiré par celle-ci parce qu'elle constitue pour lui un « lieu de refuge du monde, une force consolante, un lieu de réflexion ». C'est à travers ses balades en forêt qu'il développe une vraie passion pour l'identification des fruits sauvages et des champignons comestibles, abondants sur le territoire québécois (« ici, on est le paradis des champignons sauvages », comme il le dit), mais faisant pourtant l'objet d'une véritable méconnaissance culturelle. Aujourd'hui, en plus d'être devenu un des spécialistes de la cueillette sauvage comestible au Québec, Victorin valorise les principes de l'agroforesterie, une approche agricole assez récente dans le paysage québécois, qui combine la culture d'arbres et d'arbustes et qui repose sur le principe de la coexistence harmonieuse de la foresterie et de l'agriculture. Cette méthode qui vise la culture de produits forestiers non ligneux (PFNL) en verger, et en reproduisant les principes de la forêt (Doyon, 2020a, p. 112) s'éloigne des pratiques typiques de l'agriculture conventionnelle. Contre l'idée du « déboisement » qui constitue la norme pour créer de grands champs, Victorin, pionnier avec quelques autres passionnés d'arbres comme lui (« on s'est fait traiter de fou »), encourage plutôt l'idée du « reboisement » en agriculture, spécialement d'arbres feuillus, une pratique étrangère à l'industrie forestière dominante qui ne replante que des conifères et à celles des agriculteurs conventionnels qui confinent le plus souvent les arbres aux haies brise-vent. Pour lui, replanter des arbres à fruits comestibles, constitue une manière de faire de l'agriculture à contre-courant du modèle extractiviste et productiviste et d'affirmer une reconnexion à la forêt :

C'est très récent. Début 1990, il commençait à se planter des arbres feuillus. Pendant longtemps, il ne s'est planté absolument aucun feuillu au Québec, sauf au printemps, en collection autour des maisons, mais dans la forêt, dans la nature, il se plantait juste du conifère, de l'épinette noire et du pin gris pour l'industrie du bois. C'est très nouveau cette régénérescence de la forêt, planter des arbres, planter des feuillus, des vergers, c'est très nouveau cette autre vision de la forêt (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

En effectuant des recherches pour son propre verger, et en particulier sur les variétés de noix qui poussent bien au Québec, Victorin s'est intéressé à l'histoire particulière des noix de caryers, des noix que la nation autochtone Abénakis aurait plantées tout le long de la rivière Richelieu. Pour lui, ces boisées de caryers ovales sont des vestiges des « forêts nourricières amérindiennes » où se

mêlaient arbres à noix et à fruits sauvages qu'il faut aujourd'hui selon lui prendre en exemple et chercher à recréer :

Le concept aussi de forêt nourricière des Premières Nations, surtout les Abénakis, moins les Attikameks qui faisaient surtout de la chasse, de la pêche pis de la cueillette. Les Abénakis, eux autres, ils viennent du Maine pis de la côte atlantique, pis ils sont venus jusqu'au Québec, sur toute la rive ouest du Richelieu à partir de la frontière. Sherbrooke jusqu'à Bécancourt, pis jusqu'à Trois-Rivières. Ils s'appellent le peuple du soleil levant. En autres exploits qu'ils ont faits, ils avaient pris des noix de carriers et les ont plantés dans le sud, dans le coin de Bécancourt. À Bécancourt, j'ai vu le boisé de carriers ovales le plus nordique d'Amérique. Ça, c'est clairement des vestiges de forêts nourricières des Amérindiens, ça. C'est très inspirant pour aujourd'hui (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

Dans cet esprit de forêt nourricière, Victorin s'occupe aujourd'hui, avec son frère, d'une noiseraie d'environ 15 hectares comptant des milliers d'arbres notamment des noyers, noisetiers, caryers, chênes et châtaigniers, des essences que l'on retrouve à l'état naturel dans les forêts du Québec et qui poussent bien en verger. En plus de cultiver des « noix de pays trop méconnues », Victorin cultive également, dans son verger permaculturel, une variété d'arbustes qui produisent, chaque année, et sur chaque « strate », des petits fruits comestibles, comme le sureau, l'aronia et l'amélanchier. À travers son projet agricole alternatif, il encourage ce que l'anthropologue Anna Lowenhaupt Tsing nomme la « vie de la forêt » (Lowenhaupt Tsing, 2017, p. 233), une puissance de régénération naturelle capable de s'exprimer même en terrain appauvri, voire dévasté. Comme l'explique la chercheuse : « la résurgence est une puissance de vie propre à la forêt, une capacité à disperser ses semences et à étendre ses racines ou ses rejets pour occuper des espaces qui ont été déforestés » (Lowenhaupt Tsing, 2017, p. 265). Que ce soit en forêt, en sous-bois, pratiquée en jardin ou en verger, la démarche de Victorin prône le « réensauvagement » (Dalgalarondo et Fournier, 2020) un principe qui vise à restaurer des écosystèmes, les « rendre à la nature », pour ensuite qu'ils deviennent des espaces vivriers gratuits et accessibles à tous (Gagnon-Paradis, 2019) et pour que se transmette le goût de la « forêt dans l'assiette » (Fournier, 2017).

Plusieurs acteurs et actrices interrogées considèrent également que le « goût du territoire forestier » peut-être un lieu d'affirmation culturelle et identitaire fort. Cette quête identitaire qui vise à définir un « goût du lieu » est particulièrement forte chez Charlotte, horticultrice et restauratrice, qui a à cœur de retranscrire « l'expression du territoire forestier » dans la cuisine de son restaurant que ce

soit par le biais d'émotions ou par la valorisation des goûts liés aux lieux et aux saisons. Avant d'ouvrir son restaurant axé sur la nature, c'est dans le cadre de ses études en horticulture que Charlotte commence à s'intéresser à la forêt et à ses végétaux comestibles sauvages. Lorsqu'en 2013, à l'aube de la trentaine, elle ouvre son restaurant, son idée est claire, elle souhaite que les clients puissent « goûter le territoire et la forêt dans l'assiette » :

On a choisi « territoire » parce que comme ça, on s'inspire à la fois de la nature et de la culture d'ici. Moi je m'inspire beaucoup de la forêt qui est partout ici. Je trouve ça intéressant d'utiliser ces mots-là, territoire, forêt, parce que ça permet beaucoup plus d'étages, de complexité (Charlotte, cueilleuse en forêt et restauratrice).

Inspirée par des chefs précurseurs de ce mouvement de la « terre à l'assiette » comme les chefs français Marc Veyrat<sup>23</sup>, qui a fait sa renommée avec une cuisine faite de produits sauvages et de plantes locales, et le chef Michel Bras<sup>24</sup>, célèbre pour son plat-signature, le gargouillou, une ode à la balade en nature, Charlotte, adepte de camping, de cueillette sauvage, de chasse et de pêche souhaite elle aussi mettre en valeur dans son restaurant les spécificités de la forêt québécoise. Dès le départ, faire une cuisine du territoire renvoyait pour Charlotte à autre chose que de faire de la « cuisine française faisant la part belle aux produits locaux ». Sa réinterprétation de la cuisine québécoise contemporaine passe par une réappropriation plus fondamentale de la « nature », de la « forêt » et de la culture autochtone. Avec son restaurant, Charlotte souhaite réinventer la « cuisine québécoise identitaire » en s'inspirant de l'histoire et à partir de ce qu'offre le territoire et la nature environnante et non pas simplement en actualisant des plats classiques. Il s'agit avant tout pour elle de communiquer « l'expression du territoire » pour offrir à ses clients une expérience de reconnexion au territoire forestier :

Cuisine du territoire, je l'ai formalisé comme ça dès le début. [...] Je me disais : « mais ici on est tellement déconnecté je veux dire, on ne fait pas très attention à l'équilibre des choses dans un système ». Tsé, on devrait être fier de dire admettons : « moi, mon porc mange cette plante-là, dans mon territoire, dans ma région, puis l'ensoleillement est comme ça ici, le vent est comme ça là-bas ». Il faut que ça soit ça, notre identité. Il

---

<sup>23</sup> Marc Veyrat est chef-propriétaire de plusieurs restaurants étoilés tels que La maison de Marc Veyrat, La ferme de mon père et La Maison des bois. Il est mondialement connu pour sa cuisine botanique et médicinale ancrée dans le territoire de la Haute-Savoie.

<sup>24</sup> Michel Bras a créé le célèbre restaurant Le Suquet à Laguiole en Aubrac, un établissement reconnu internationalement pour sa cuisine créative souvent associée aux herbes fraîches et fleurs des alentours. Le Suquet est aujourd'hui dirigé Sébastien Bras qui fait lui aussi une cuisine gastronomique typique des plateaux de l'Aubrac.

faut qu'on pousse le concept identitaire de cuisine québécoise sans tomber dans des clichés de tourtière puis de ragoût de pattes puis de poutine avec du homard dessus, tsé (Charlotte, cueilleuse en forêt et restauratrice).

Cette identité forestière est également particulièrement visible chez les apiculteurs et les apicultrices. Avec cette même idée de créer des miels qui *goûtent le territoire*, le couple d'apiculteur.trice formé de Sophie et de Gabriel valorise aussi le caractère « forestier » dans leurs produits et plus largement dans leur démarche. Comme le fait valoir Sophie, il s'agit pour elle et son conjoint de faire tout autre chose qu'un « miel juste doré canada numéro 1 », c'est-à-dire tout sauf « un miel agricole insipide, sans goût marqué et sans aucune typicité ». En effet, contrairement au miel agricole doré plus générique au goût et à la texture uniformisés qu'on retrouve généralement en supermarché, Sophie montre que le miel qu'elle et son conjoint offrent met pleinement en valeur « les goûts que notre terroir, que notre territoire nous donne ». Et ce territoire, c'est la forêt et sa diversité florale, comme Sophie l'explique :

C'est du miel sauvage, c'est du miel forestier, parce que c'est quoi le territoire ici, c'est la forêt, pis c'est une toute petite agriculture donc toutes les fleurs sauvages indigènes au Québec et ancestrales sont vraiment demeurées ici dans le paysage. Comparativement à d'autres régions où l'agriculture, les monocultures, on a détruit cette diversité florale pis aujourd'hui, ils en souffrent. Toute la typicité de nos miels vient de la forêt, des sous-bois, même du tilleul qui est un miel d'arbres finalement (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Pour les artisans du miel Laurent et sa conjointe, cette typicité du miel forestier qu'ils achètent à Sophie et Gabriel vient renforcer leur propre quête du « goût du lieu ». Cherchant à « faire une boisson la plus identitaire possible » et typique de cet « îlot agricole au milieu de la forêt », le couple cherche à mettre pleinement en valeur dans leurs produits « l'expression des miels de territoire » comme le dit Laurent. Pour renforcer la typicité exceptionnelle du miel qu'ils emploient, Laurent aime ajouter dans la macération de certains de ses hydromels des ingrédients comestibles typiques du territoire sauvage et forestier de leur région qu'il cueille lui-même. C'est dans cette optique d'ailleurs qu'il s'associe aussi régulièrement avec des chefs montréalais pour s'inspirer et réfléchir à l'élaboration de produits les plus identitaires possibles, à l'image de cet hydromel aux airelles qu'il a mis au point avec un chef réputé pour sa cuisine faisant la part belle aux ingrédients du territoire :

On est allé cueillir des airelles avec le chef du restaurant avec qui je collabore. Lui aussi, c'est le même genre de quête que nous. Il travaille qu'avec des ingrédients du Québec. On a écrit récolte sauvage à la main, macération lente à froid, fermentation naturelle. On est à fond dans cette démarche de faire émerger un goût du territoire et de la forêt (Laurent et Justine, artisans du miel).

#### 4.2.3.2 La nordicité du territoire

S'inscrire dans le territoire québécois et ses particularités, c'est, outre la forêt, s'inscrire dans un climat, en l'occurrence le climat nordique québécois et non pas chercher à aller à son encontre. Le Québec est en effet un territoire géographique que l'on peut considérer « nordique » du fait qu'il se situe dans les zones froides de l'hémisphère nord, comme les pays scandinaves où on retrouve sensiblement les mêmes saisons et climats. La « nordicité » (Hamelin, 2014) est quant à elle une notion davantage culturelle qui renvoie aux manières particulières de vivre et de manger en *pays froids*. Chez les agriculteurs et les artisans alternatifs, le climat et ses spécificités sont au cœur d'une redéfinition de l'identité agricole et alimentaire contemporaine qu'ils font naître. Plusieurs des acteurs et actrices revendiquent ainsi faire partie du mouvement de la « gastronomie nordique » qui met en valeur différents comestibles nordiques comme la viande de phoque, l'anguille fumée, les chanterelles, le rutabaga, les graines de sarrasin, une « cuisine brute, mais gourmande » comme le rappelle Charlotte.

En plus de s'intéresser aux noix sauvages, cueillies et cultivées depuis des centaines d'années par les peuples autochtones dans les forêts de feuillus du Nord-est américain, Victorin s'est ainsi particulièrement penché sur le pawpaw, « un fruit indigène oublié », qu'il affectionne particulièrement. En cherchant à mettre en avant ce fruit local ancien aux goûts tropicaux de mangue et de banane, c'est toute une culture autochtone proprement nord-américaine et nordique que Victorin souhaite réfléchir et revaloriser avec l'aide notamment d'autres cueilleurs et de chefs. Comme il l'explique dans l'extrait suivant, beaucoup de gens ignorent qu'il existe des fruits typiquement nord-américains et nordiques comme le pawpaw que cultivaient les autochtones qui, selon lui, sont le chef-d'œuvre des anciennes forêts nourricières amérindiennes les plus nordiques d'Amérique :

Le pawpaw, c'est un arbre, c'est un fruit nordique. Ce n'est pas tropical. C'est indigène du nord-est de l'Amérique. Ça vient des autochtones, ils avaient cultivé des fruits qui sont tombés dans l'oubli comme l'*asimina triloba* (pawpaw) que moi j'essaie de

revaloriser. C'est le chef-d'œuvre des anciennes forêts nourricières amérindiennes. Ça ressemble à une mangue, c'est un gros fruit. C'est le plus gros fruit nordique poussant sur une branche. C'est plus gros que les pommes. Dans mes ateliers du pawpaw, j'essaie de revaloriser le grand fruit oublié de l'Amérique du Nord. Plein d'affaires de même qui existent et qui sont ignorés de tout le monde, mais qui sont Américaines, Nord-Américaines, tsé. Profondément, Nord-Américain, autochtone et nordique en même temps (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

En faisant la promotion des noix, des fruits, des champignons et autres ressources alimentaires typiquement du territoire nordique, Victorin, tout comme Charlotte, souhaite participer à l'émergence d'une « cuisine nordique » qui, selon lui, peut participer à la redéfinition de l'identité alimentaire québécoise. Inspiré par « l'essor d'une gastronomie nordique avec le restaurant Noma<sup>25</sup> à Copenhague », Victorin voit dans les comestibles sauvages québécois et dans tous les autres produits issus du territoire un potentiel extraordinaire pour repenser la gastronomie d'ici, en particulier parce qu'ils permettent de découvrir de nouvelles associations et saveurs proprement nordiques comme l'expérimentent déjà plusieurs restaurants québécois :

Les gens retrouvent le plaisir de manger des affaires qu'ils n'ont jamais mangées, comme un enfant. Les gens ne pensent plus que c'est possible ça, manger des choses nouvelles, découvrir de nouvelles choses à manger. Le comestible sauvage arrive et renouvelle entièrement la gastronomie, pis toutes les combinaisons possibles. Fake, ça donne un nouvel essor à la gastronomie. Dans cette veine-là de l'essor d'une nouvelle gastronomie nordique, si vous allez à Québec, il y a le Bistro Boréal chez Boulay, ça implique le Wendake, la Tanière, la Légende, l'Origine, la Bonne étoile. C'est déjà 6 adresses (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

Dans l'extrait suivant, Victorin raconte comment le chef d'un des restaurants à Québec où il amène les fruits de ses cueillettes et de son verger, a su mettre en valeur dans un dessert savoureux, le mélilot, une plante sauvage aromatique et la noix de noyer pour faire apparaître le goût spécifique des items nordiques :

Le chef là-bas, il a commencé à prendre en petites quantités de nouvelles ressources comme le mélilot par exemple. Ça c'est une plante sauvage aromatique, puissamment aromatique qui goûte la vanille, mais différente de la vanille en même temps. Donc, là il mettait en dessert du mélilot avec de la noix de noyer noir, pis c'était extraordinaire.

---

<sup>25</sup> Le restaurant Noma, situé au Danemark, a été plusieurs fois sacré « meilleur restaurant au monde ». René Redzepi, le chef-propriétaire de l'établissement est mondialement connu pour sa réinvention et son interprétation de la gastronomie nordique contemporaine.

On discute à fond avec le chef, les serveurs. Ils sont capables d'aller chercher la spécificité de tous les items nordiques (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

Comme Victorin, Charlotte pense, elle aussi, qu'il faut faire connaître et valoriser plus que jamais tous les comestibles sauvages cueillis en forêt ou cultivés en jardin et en verger, les viandes récoltées en forêt et les algues, crustacés et poissons pêchés dans nos cours d'eau pour ainsi affirmer une identité alimentaire nordique forte. Pour Charlotte, la cuisine et la gastronomie québécoise de demain doivent davantage porter attention au territoire nordique où nous vivons et mettre en valeur des saveurs propres à la nature, au climat et aux manières d'habiter les lieux ici: « C'est quoi, la cuisine québécoise de demain? Bien, c'est un mix de territoire, d'émotions, de saveurs propre à notre nature, au climat froid et à notre histoire ». Ainsi, pour son restaurant, Charlotte s'approvisionne en produits locaux et en plantes sauvages, mais, comme elle explique, « on valorise des produits locaux, régionaux, du territoire, mais entendu au sens large, au sens de nordique ».

La valorisation de la nordicité du territoire québécois est aussi particulièrement forte chez les vignerons et vigneronnes qui s'inscrivent dans ce nouvel élan pour la nordicité et la gastronomie nordique en revendiquant de faire des « vins d'ici », avec des goûts et des cépages propres au climat froid du Québec (Dumas, 2020). Chacun et chacune à leur manière, ils incarnent le véritable tournant que connaît la viticulture au Québec depuis plusieurs années (Sulfite, 2020) qui consiste à développer un « goût d'ici » dans la famille des vins spécifiquement nordiques comme au Vermont et en Ontario, avec peu d'alcool et une palette d'arômes et de saveurs singulières, notamment une belle acidité. Mathieu a ainsi très tôt fait le choix de cultiver un « goût du vin d'ici » souhaitant offrir des vins typiques du Québec et de sa nordicité. Tout l'enjeu est alors pour lui de cultiver des variétés de vignes rustiques, c'est-à-dire « qui ont démontré une bonne adaptation aux rudes conditions climatiques du Québec » (Doyon, 2020a, p. 113). Dans l'extrait suivant, il explique que dans cette quête de typicité, le choix des cépages<sup>26</sup> a été à cet égard déterminant dès la plantation de ses 20 000 vignes en 2005 :

---

<sup>26</sup> Un cépage désigne une variété (cultivar) de plant de vigne cultivée.

Il y a eu une mode à planter du vinifera. Puis c'est correct. Le monde veut faire du chardonnay, veulent faire du riesling. Puis le consommateur veut en acheter. Bon, ça c'est bien ! Moi, je n'en ai pas ici et ce n'est pas mon objectif d'en planter. Moi, je suis plutôt allé vers des variétés rustiques (Mathieu, vigneron).

Comme Alain, ils se sont tous les deux orientés dès le début de leurs activités vers des plants de vigne rustiques, c'est-à-dire des cépages capables de bien supporter les conditions climatiques froides du Québec (Dubé et Turcotte, 2023), et non des cépages d'origine européenne comme les vitis vinifera. Ces cépages hybrides nord-américains comme le Frontenac et le Vidal n'ont pas toujours fait l'unanimité au Québec, comme il rappelle : « À l'époque, plus personne ne plantait du Vidal. Même on se faisait dire : « Plante pas ça. C'est non rustique ». Sauf qu'on est dans le rustique ». En plantant ce type de cépages qu'il considère tout à fait adaptés à son territoire, Mathieu fait avant tout le choix de la rusticité et priorise le fait de pouvoir amener ses raisins à maturité :

Ce sont des cépages qu'on connaissait, on a planté des cépages qu'on connaissait selon notre terroir à nous, si tu veux, pas de la région, mais sur notre terrain. Dans la vallée, au printemps, il peut avoir un degré de différence entre le bas puis le haut puis c'est ce degré-là qui fait si ça gèle ou si ça ne gèle pas. Et le Vidal, c'est une variété qui est plus tardive au niveau du débournement des bourgeons. Donc, à chaque fois qu'il y a eu des épisodes de gel printanier, nous on a passé au travers sans problème. Par contre, le Frontenac, qui est très, très hâtif, écoute il peut ouvrir au mois d'avril, lui, je ne le mettrais pas là. Il serait trop susceptible de geler (Mathieu, vigneron).

C'est aussi ce qu'explique Alain : « Tout l'enjeu pour faire du bon vin, c'est d'avoir des raisins mûrs chez toi ». « Le bon plant dans la bonne région », c'est la devise d'Alain qui cultive quant à lui des cépages rustiques comme le Marquette, le Saint-Pépin et le Frontenac, des cépages qu'il dit plus adéquats pour sa région et son vignoble en climat nordique :

L'enjeu c'est de pouvoir respecter les cycles et les degrés jours de ta région. Trouve une plante qui va arriver à maturité chez vous. Qu'elle passe l'hiver, c'est déjà beau, mais il faut qu'elle amène des fruits murs. Donc, suite à ces recommandations et à tous mes essais, j'ai finalement planté 9 variétés qui marchent bien dans ma région et sur mon vignoble (Alain, vigneron).

### **4.3 Un mode de vie plus convivial**

Cette quête d'alternative, en plus de se concrétiser par une recherche d'autonomie et la valorisation de pratiques plus écologiques et typiques du territoire, s'observe également chez les agriculteurs et les agricultrices rencontré.e.s par la mise en pratique quotidienne d'un mode de vie moins compétitif, davantage tourné vers des manières de vivre plus collectives et conviviales, autrement dit la mise en œuvre d'un autre « mode de vivre ensemble ». En entretenant d'autres rapports sociaux avec leur entourage et en s'engageant collectivement, il s'agit pour eux de combattre le mode de vie individualiste et compétitif rattaché au mode de vie agricole conventionnel ainsi que le malaise et la solitude que génère trop souvent « la machine agro-industrielle » (Legendre, 2023). La majorité des acteurs et actrices alternatifs ont ainsi, d'une part, la volonté de s'ancrer dans une « culture du collectif » et de la solidarité et, d'autre part, d'organiser leur mode de vie autour des valeurs fortes de la convivialité et du bien-vivre. Un autre « mode de vivre ensemble » qui favorise autrement dit, comme nous allons le voir, l'entraide, la solidarité et les liens sociaux ainsi que la qualité de vie et la « commensalité », c'est-à-dire une manière de vivre qui place la nourriture au cœur du vivre-ensemble.

#### **4.3.1 Une culture du collectif**

Vivre de manière plus conviviale, cela veut dire vivre avant tout de manière « plus solidaire » pour les agriculteurs.trices alternatif.ive.s. La coopération, l'entraide et la solidarité sont en effet des valeurs centrales chez les personnes engagées dans des projets agricoles et alimentaires alternatifs. C'est le cas de Marc, et de son collectif d'une trentaine de propriétaires forestier.ère.s, qui souhaite avec ses voisins « occuper ensemble et intelligemment un territoire » comme il le dit, un vaste territoire totalisant plus mille sept cents hectares. « Nous sommes des gens qui veulent travailler ensemble au mieux de la planète. On veut faire front commun avec nos terres et nos forêts, on est tous en régie bio. On veut être les moteurs d'une transformation rurale. Le cœur du collectif c'est d'assurer une transition rurale collective, intelligente et respectueuse. » À la base de leur démarche collective, Marc fait valoir une réappropriation des agriculteurs et agricultrices et des propriétaires forestier.ère.s à prendre part, de manière collaborative, à leur milieu :

L'objectif initial de notre coopérative, c'était pour échanger, apprendre à se connaître, savoir ce qu'on pouvait faire avec nos terres, quels en étaient les potentiels, et comment on pouvait s'aider, s'entraider mutuellement, faire ensemble. Il y a une connotation de

plaisir, il y a une connotation d'échange, il y a un enjeu aussi de collectiviser les informations que nous sommes allés chercher chez différents spécialistes. Et donc, tous ces éléments-là pris ensemble, eh bien, ce sont des éléments fondateurs, je dirais, du collectif (Marc, responsable d'un projet de valorisation agricole et forestière).

Comme Marc et son collectif de propriétaires forestier.ère.s, Victorin met lui aussi en évidence l'importance d'entretenir un réseau de partage de connaissance et d'entraide fort, en particulier dans le monde encore jeune de l'agroforesterie : « Le club existe depuis 2009 et c'est vraiment un lieu d'échange passionnant. Moi, je suis secrétaire du club. On est toujours entre 50 membres à 140-150 membres. Il y a des producteurs de noix, mais des passionnés ou des amateurs d'arbres, de noix, de champignons ». Pour lui, cet esprit de coopération et de concertation permet plus largement de mettre en commun des expériences et de « faire converger des idées alternatives ».

Le domaine de la viticulture encourage également cette culture du collectif, du partage des savoirs et de la connaissance commune. Alain se fait par exemple « un devoir », comme il le dit, de fréquenter régulièrement ses collègues vigneron et de leur partager « ses bons coups et ses mauvais coups ». Dans le but de renforcer les liens interpersonnels avec ses voisins vigneron, mais aussi pour s'entraider et collaborer dans l'objectif de faire de leur région une destination viticole reconnue, Alain valorise les relations amicales et honnêtes avec ses collègues. Une dynamique de dialogue qui, selon lui, rend tout le monde gagnant :

Entre vigneron, on a d'excellentes relations. Et moi, je suis une grande gueule et j'aime partager mes bons coups et mes mauvais coups. Je me fais un devoir de parler à chacun des propriétaires mensuellement. Essayer de favoriser l'entraide. Quand tu fais une gaffe, c'est mieux de le dire à ton voisin pour lui éviter et vice-versa. Ma première ligne de conduite, c'est que je veux que le consommateur reconnaisse Dunham comme destination viticole. Au-delà de mon vignoble, je veux que le vin de Dunham soit reconnu. Si mon voisin fait du bon vin, c'est bon pour moi. Si tout Dunham fait bon, c'est parfait! (Alain, vigneron).

Mathieu qui s'implique beaucoup dans l'association des vigneron de sa région montre lui aussi que la collaboration entre vigneron à une importance primordiale dans la création et la réussite d'une destination touristique, ce qu'il souhaite également. Selon lui, « réussir en commun », est une motivation que tous les vigneron et les vigneronnes de son secteur partagent. « C'est très, très solidaire entre vigneron, ça se passe ici encore beaucoup comme ça ». Avec ce souci de solidarité collective et pour faire en sorte que tout le monde réussisse, Mathieu explique, comme Alain, que

personne n'a en effet intérêt à faire et à vendre du mauvais vin, valant mieux aider ses collègues plutôt que de faire chacun son affaire de son côté :

Les vignerons, écoute, il n'y a pas un vigneron qui veut que le nouveau qui arrive fasse les mêmes erreurs, tsé. Ça fait qu'il y a beaucoup d'entraide. On se prête des équipements puis du savoir, de l'expertise. Chacun fait son affaire quand même, c'est correct, mais tu veux que ton voisin fasse du bon vin. Parce que ce n'est pas long, quelqu'un va chez eux, le vin n'est pas bon puis il vient de scraper tout ce que toi, tu bâtis aussi, tsé. C'est un tout (Mathieu, vigneron).

Dans le monde du maraîchage biologique, cette « culture collective » solidaire et engagée est aussi très forte. Les maraîchers et les maraîchères sont ainsi tous et toutes engagés dans le Réseau de fermiers de famille et la Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ). Marianne insiste par exemple sur le fait que dans sa région, le « petit monde du maraîchage bio » valorise énormément l'entraide et l'échange de services, des manières de faire qui prônent notamment le prêt ou le troc d'installations, de matériel, de temps et de connaissances, ayant elle-même bénéficié des serres d'un collègue lors du démarrage de sa coopérative maraîchère contre l'arrosage de celles-ci les weekends :

C'est très solidaire. Donc admettons, juste te donner des exemples, au début on faisait tous nos semis dans la serre d'une autre ferme parce qu'on n'avait pas encore de serre. Donc on utilisait l'espace, mais des fois, c'était nous qui arrosions sa serre pendant la fin de semaine, fait que c'était un peu de l'échange de service. Il y a beaucoup de prêts de matériel, donc on va emprunter la dérouleuse d'une autre ferme ou eux vont venir nous emprunter quelque chose, donc il y a beaucoup ça. Après ça, il y a le partage d'informations qui est super... il n'y a pas personne qui va garder un secret. Vraiment tout le monde se partage les informations (Marianne, maraîchère biologique).

L'organisation du travail agricole sous la forme de coopérative véhicule aussi par essence une forte culture du collectif. Pour Marianne, travailler en commun permet de se répartir de manière égale, entre les différents membres travailleurs, les coûts et la charge de travail. En effet, un des avantages du modèle coopératif que plusieurs ont décidé d'adopter, c'est bien de « faire ensemble », sans hiérarchie et rapport de subordination, et de partager les responsabilités, les risques et les bénéfices liés à une activité agricole. La manière dont fonctionne la coopérative de travail est à l'opposé de la structure organisationnelle verticale des grosses coopératives agricoles – « comme la *Coop fédérée* », aujourd'hui *Sollio Groupe Coopératif*, une multinationale qui, rappelle Marianne, génère

des milliards en chiffre d'affaires chaque année, et qui, selon elle, a « intérêt à ce que le système dominant d'exploitation salariale perdure ». Comme elle l'explique dans cet extrait, la coopérative de travail à laquelle elle appartient valorise au contraire une culture d'entreprise « horizontale » qui privilégie la réciprocité et l'autonomie collective :

« Nous, on a choisi la Coop, c'est vraiment justement pour décider ensemble et pour pouvoir se partager les risques, les responsabilités et les pouvoirs. Fait que c'est sûr que c'est beaucoup, beaucoup de travail, mais en même temps, le fardeau psychologique ne repose pas sur les épaules juste d'une personne ou d'une famille. On est plusieurs à réfléchir, à récolter les bénéfices ou à accuser les coups durs ».

Lors de mes observations participantes aux marchés publics auxquels j'ai pu me joindre aux côtés de Sara et des autres stagiaires de la ferme, j'ai observé que dans cet esprit de solidarité et pour garder vivant un « réseau d'entre-subsistance » (Pruvost, 2024, p. 436), Sara s'assurait toujours d'acheter, ou le plus souvent de troquer, les denrées que les autres artisans vendaient sur les marchés fermiers les jours où nous y étions, pour nous nourrir la journée même, mais aussi pour les ramener à la maison et les mettre au cœur des repas du collectif et ainsi les faire connaître. Rester connecter aux autres artisans alternatifs et privilégier leurs produits et les faire valoir dans son cercle élargi s'est avéré un aspect central dans nos observations de la maisonnée de Sara et Marc-André. Aussi, un autre aspect de cette culture du collectif s'observe par le fait que le couple n'hésite pas à ouvrir sa maison et celle de ses deux enfants pour vivre dans une forme de cohabitation élargie avec les gens intéressés par leur mode de vie, notamment des employés et des stagiaires hébergés dans leur lieu de vie, mais aussi des grands-parents et des ami.e.s. qui peuvent passer à tout moment. Chez eux, comme chez les paysans alternatifs qu'étudie Pruvost en France, s'observe ainsi un « haut niveau d'hospitalité qui n'est pas seulement dépannage, mais essaimage : faire de son lieu de vie une sorte de maison témoin, semi-ouverte, est le fondement même de ce type d'engagement » (Pruvost 2024, p. 442-443). Le partage de la quotidienneté et du travail à la ferme est pour eux un aspect central de cette culture du collectif et de la solidarité.

Avec le maraîchage, le domaine de l'apiculture est aussi un domaine exemplaire où se manifeste cette « culture du collectif » qui privilégie la collégialité et des valeurs communes. Du fait que ses ruches sont la plupart du temps sur la propriété d'autres agriculteurs et agricultrices, l'apiculteur est, par définition, selon Sophie, quelqu'un qui sait entretenir des liens sociaux et qui est capable

de collaborer et de conserver avec d'autres personnes des liens de confiance durables. Dans son cas, Sophie explique qu'elle et son conjoint sont liés à plus d'une trentaine d'agriculteurs de leur région et avec lesquels le couple veille à entretenir de bons rapports, faisant d'eux de bons diplomates capables d'agir avec tact et à l'aise dans les relations humaines :

L'apiculteur a toujours un peu ce rôle de diplomatie parce que ses ruches ne sont pas chez lui. On a plus de liens avec les agriculteurs parce que nous autres, on est chez 30 agriculteurs. On va cogner, est-ce que ça vous dérange si on met des ruches? On nous reconnaît et on nous fait confiance. Le deal, ce n'est pas qu'on loue l'espace, mais qu'il nous laisse un petit coin de terrain, pis à Noël on leur amène du miel et des cadeaux. C'est comme un troc, si on veut. Fake, nous les apiculteurs, je pense qu'on a plus de liens sociaux avec les agriculteurs à cause de ça (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

La majorité des acteurs et actrices alternatives pense en effet, c'est le cas de Claudine, que le changement et la solidarité viennent par l'implication sociale : « Je suis habituée d'être impliquée. Nous autres, on a toujours dit, puis mes parents aussi, si tu veux que quelque chose se passe, il faut que tu t'impliques. C'est beau être assis puis chialer, ça ne changera rien et tu finis par t'isoler ». C'est aussi la vision de Suzanne et de son conjoint qui se sont toujours beaucoup impliqués dans le développement de réseaux fromagers artisanaux et qui valorisent, depuis leurs débuts, des rapports d'entraide et de collaboration à long terme. « Travailler en commun » avec des gens qui partagent les mêmes valeurs qu'elle et valoriser des « partenariats de longue durée » sont ainsi deux valeurs centrales pour Suzanne, comme en témoigne le lien de fidélité que le couple a établi avec son distributeur il y a environ vingt ans :

C'était deux jeunes, un couple, ils avaient comme idée de distribuer des fromages fins comme le nôtre et le Pied de vent. On s'est mis en contact, on était exactement dans le même genre d'idées, avec les mêmes valeurs qui sont toujours leurs mêmes valeurs actuelles. On fait toujours affaire avec eux. Pour nous, ça nous a permis de grandir. Après qu'ils nous aient rencontrés, bien ils ont démarché avec d'autres fromageries qui se mettaient en marche aussi et maintenant, on est rendu à 18 je crois. Il me semble que c'est 18 fromageries artisanales. Mais justement, ils ne prennent pas toutes les fromageries qui se mettent en marche, ils veulent absolument que ça corresponde à leurs valeurs (Suzanne, éleveuse de chèvres laitières et fromagère).

Ces valeurs collectives sont indissociables d'une conception de la vie où la convivialité et la commensalité sont centrales.

### 4.3.2 L'importance de la convivialité et de la commensalité

En plus de mettre en avant une culture collective qui valorise la solidarité, l'entraide, la collaboration et l'engagement social, la mise en œuvre d'un mode de vie plus convivial se manifeste aussi chez les acteurs et actrices alternatif.ive.s par la valorisation de la qualité de vie et d'un certain « bien-vivre ». Comme l'explique l'historien Jérôme Bachet : « le bien-vivre, c'est surtout le *qualitatif* du vivre humain. Par opposition à la quantification marchande qui mesure tout en argent ou en biens matériels, le qualitatif ne se mesure pas. Il peut seulement s'éprouver en termes éthiques et esthétiques, dans le plaisir de l'être et du faire » (Bachet, 2014, p. 127). Ce qualitatif du vivre humain est un aspect central du mode de vie agricole alternatif.

Pour Claire, cette quête de « bien-vivre » et de « convivialité » s'incarne d'abord dans une recherche de « respect », à tous les niveaux : « respect de l'environnement, respect de nos voisins, respect de nos clients, respect du raisin, respect de la vigne ». C'est notamment parce qu'ils ne souhaitaient pas encourager les nuisances sonores sur leur vignoble, et parce qu'ils aspiraient plus fondamentalement à d'autres formes de convivialités, que Claire et son conjoint n'ont jamais été tentés par ce qu'ils nomment « l'agrotourisme de masse » : « c'était clair pour nous qu'on n'allait pas faire, par exemple, des mariages ou de gros événements souvent très bruyants ». Ayant néanmoins envie de recevoir à la ferme et d'entretenir des rapports sociaux riches, et constatant qu'il n'y avait pas de bibliothèque dans leur village, le couple a plutôt fait le choix d'aménager dans une de leur vieille grange une « bibliothèque communautaire » comme le dit Claire, une manière de recevoir conviviale et « sans pression à acheter du vin ». Pour elle, repenser la convivialité, c'est ainsi repenser l'accès à la culture, partout, et pour tout le monde :

À la base, la grange à livres, c'était vraiment un projet communautaire et tourné vers le partage. Dans le village, il n'y a pas de bibliothèque. On se disait « bon, bien c'est parfait, tsé il n'y a pas de bibliothèque, fait que ça va être pour la communauté ». On voulait que ça soit séparé du vignoble dans le sens que les gens viennent en famille et ne se sentent pas obligés d'acheter du vin. Ça nous permet de rencontrer des gens qu'on n'aurait jamais rencontrés autrement (Claire, vigneronne).

C'est également parce que les agriculteurs et les agricultrices apprécient pratiquer une « agriculture de proximité » et entretenir des liens sociaux conviviaux qu'ils et elles privilégient le plus souvent la vente directe, sans intermédiaire entre eux et leurs clients, pour une connexion plus forte avec

les consommateurs et les consommatrices. Comme le rappelle Sara qui vend chaque semaine environ deux cents paniers de légumes biologiques à des familles vivant près de chez elle : « La vente directe est au cœur de notre agriculture. Notre modèle fonctionne vraiment sur la relation avec les consommateurs, pas sur les volumes. » Marianne et ses collègues, qui vendent eux aussi des centaines de paniers de légumes chaque semaine valorisent, non seulement une culture plus conviviale dans leur structure de travail, mais également, comme Sara, une culture du « partenariat convivial » avec ses clients : « ça reste quand même une relation de partenariat et de confiance dans le sens que les gens s'abonnent au début de la saison, ils paient quand même tôt, ça nous permet d'avoir des sous au printemps puis ils s'engagent à venir pendant vingt semaines. Donc, tsé, il y a quand même une relation de confiance et de proximité au cœur de notre projet ».

La culture de la convivialité s'observe également beaucoup chez les éleveurs et fromagers qui vendent aussi la plupart en circuit court. Suzanne qui vend à la ferme et qui distribue ses fromages artisanaux exclusivement dans des boutiques spécialisées, montre, elle aussi, toute l'importance de ne pas négliger le lien avec le client et au contraire d'entrer en dialogue avec lui. Son éthique de la responsabilité et de la convivialité la pousse ainsi à « ne jamais négliger la qualité de base, jamais négliger le lien avec le client. Parce que finalement, le client a quelque chose à nous dire. Il aime nos produits, mais s'il a quelque chose à dire, il faut aussi l'écouter, donc je crois qu'il faut rester toujours vigilant, il ne faut jamais s'endormir ». Louis, de la même manière que Suzanne, encourage aussi beaucoup les échanges avec les consommateurs et valorise, lui aussi, la transparence, la convivialité et le lien social à la ferme. Comme il l'explique, les familles aiment venir se promener à la ferme, une logique convivialiste qu'il encourage chez lui totalement et qui le rend heureux :

Ce que je remarque au fil des années les gens, ils ont de plus en plus un intérêt pour voir d'où les produits qu'ils achètent. Les familles, elles aiment ça aller dans les fermes. Ce n'est pas juste chez moi. Ils aiment ça, aller acheter chez le producteur. Ce qui m'a étonné, moi, j'aurais pensé que les gens allaient plus poser de questions de comment sont fait nos produits, puis tout ça. Je constate que le consommateur est déjà juste content d'avoir acheté directement du producteur et lui avoir parlé, d'avoir un lien, juste ça. Nous aussi, ça nous rend très heureux (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

Contre les logiques très impersonnelles du modèle agroalimentaire dominant, Mickaël, comme les autres maraîchers.ères et éleveurs.euses, privilégie, lui aussi, les liens de confiance, de proximité et de convivialité avec ses « clients-partenaires » comme il le dit, en particulier dans le cadre des marchés publics, des lieux propices aux rencontres ainsi que des lieux d'appartenance pour lui :

C'est définitivement le lien social que j'aime. Une fois par semaine, je fais le marché fermier et j'adore ça. J'aime vraiment ça. C'est une partie importante de ma paye de voir le monde revenir à chaque semaine. Je n'ai pas fini de monter mon étale le matin et le monde, ils attendent en ligne. Ça l'a une valeur. Au-delà de trouver des produits, tu vas chercher une connexion avec les gens qui viennent dans les marchés publics. Tu appartiens à ton territoire, t'appartiens à ton tissu. L'agriculture n'est pas juste un bien et service, ce sont des rencontres (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Cette connexion et cette importance de la convivialité est aussi très forte pour Mickaël qui apprécie particulièrement le temps des sucres et les retrouvailles à sa cabane à sucre, un lieu propice au lien social : « C'est super l'fun, tout le monde aime ça venir au temps des sucres. Le côté social, il s'exprime vraiment là, à ce moment de l'année qui s'exprime le plus. Moi, j'adore le temps des sucres pour ça, parce que ça c'est de l'appartenance au territoire vraiment fort. C'est de l'identitaire full. » L'importance de ces lieux de rencontre et en particulier la place du marché pour la connexion avec les clients qu'elle permet était aussi centrale chez Sara et Marc-André chez qui nous avons effectué nos stages à la ferme. En plus des paniers aux abonnés, chaque année la ferme organise sur trois jours une grande vente de plants pour accueillir les personnes souhaitant démarrer pour la saison leur potager, un événement annuel très attendu dans la région auquel j'ai pu participer et observer une connexion très forte entre les passionnés de potagers et de cultivars diversifiés. Dans ce cadre, « l'acte de vente devient une scène de commensalité partagée » (Pruvost 2024, p. 448), les échanges autour de ce qui sera planté et mangé se révélant centraux. J'ai également pu participer aux marchés hebdomadaires et mesurer, comme pour Mickaël, leur importance dans la culture du lien social, au-delà de la vente en soi.

C'est aussi pour générer des milieux d'appartenance et créer du dynamisme dans sa région que Stéphanie valorise les contacts chaleureux avec les autres agriculteurs et agricultrices de son coin, peu importe leur secteur d'activité. Elle souligne ici combien les jeunes maraîchers et maraîchères qui s'installent sont proactifs dans ce domaine et engagent tout de suite des formes de convivialités

et de reconnaissance entre acteurs et actrices du milieu agricole qui lui plaisent beaucoup et qu'elle place au cœur d'un nouveau territorial :

Avec les voisins agriculteurs, on s'aide, on veut que ça marche. Le village, c'est tranquille, c'est paisible. Il y a les citoyens qui commencent à s'installer au village, mais ça reste très agricole. Pis si ça meurt, ben, ce n'est pas bon pour personne. Il y a une certaine solidarité entre agriculteurs et pour le village, pour que ce soit dynamique. Là, les jeunes reviennent de plus en plus. Et les maraîchers bio aussi, ça s'implante beaucoup. On ne les connaît pas ces gens-là, mais ils viennent tout de suite se présenter à nous. Ils nous disent : « On vient de s'installer, vous allez nous revoir ». Ça revit là, les champs laissés un peu à l'abandon ou qui manquent de souffre, ils vont renaître (Stéphanie, éleveuse de vaches laitières et fromagère)

Enfin, la recherche de convivialité s'incarne dans une recherche de commensalité, c'est-à-dire, le fait de « manger ensemble et à la même table (*mensa*) » (Poulain, 2012, p. 271). Mickaël se réjouit qu'une partie des Québécois et Québécoises se soient enfin tourné.e.s vers l'alimentation locale durant la pandémie et qu'ils aient nourri leur famille d'aliments produits ici : « Manger local, c'est identitaire, je suis fier, je suis content que ça se passe. On dirait qu'avec la pandémie de Covid-19 et l'augmentation du prix du panier d'épicerie, le monde s'est enfin mis à réfléchir et s'est dit « mais qui fait pousser ma bouffe? ». Pour lui, comme pour Sophie l'apicultrice, la nourriture doit être davantage centrale dans la vie des gens, c'est pourquoi elle et son conjoint misent beaucoup sur la commensalité, d'abord en proposant des pizzas en mode pique-nique et ensuite en offrant des repas plus élaborés à leur restaurant à la ferme : « Nous, on aime les gens, les rencontres et la bouffe. Ça, ça a teinté beaucoup la ferme et ce pour quoi on a une petite table. On est toujours en train de parler de la terre pis ce qu'elle produit. Tsé, c'est pas juste un restaurant où on achète des affaires chez le distributeur, mais on valorise ce qu'on fait ici, on explique et on rassemble les gens ». Chacun de ces repas cuisinés et partagés est l'occasion pour Sophie et Gabriel de créer du lien social et de la fierté autour de la nourriture produite dans la région. Dans cet extrait, Sophie explique comment, autour de la pizza, elle et son conjoint, ont su créer une culture conviviale pour, enfin, rencontrer ses voisins qui autrement n'ont pas l'habitude de venir à la ferme et à sa boutique :

On a acheté un four à pizza. Le mercredi soir, on s'est dit : « On va faire de la pizza pis les voisins pourront venir ». Première année qu'on fait ça, ça a super bien marché, écoute on avait 100 personnes le mercredi soir qui venaient manger de la pizza. C'était ma technicienne comptable, les apiculteurs, tout le monde venait aider, tout le staff était là pour aider. On a vu qu'il y avait un réel engouement pour ça. Pis ce qui nous a

fait le plus plaisir là-dedans, c'est que le voisin, qui n'était jamais venu, ben, il était rendu assis là pis il jasait. Ça vraiment fait un lieu de rassemblement, de discussion et c'est ce qu'on voulait (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Bien que ce soit beaucoup de travail de rassembler des gens, d'être tourné vers eux et d'entretenir un rapport aux autres chaleureux et attentif, Sophie explique que le fait de rassembler des gens est aussi une manière de vivre qui lui procure beaucoup de joie et de fierté : « Recevoir et rassembler du monde, c'est beaucoup de travail, c'est énormément de travail, on ne l'avait pas vu comme ça au départ, mais c'est vraiment une fierté de voir que les gens viennent ici en famille, pis enfin, qu'on parle à nos voisins, c'est rassembleur ». C'est aussi parce que Sophie s'inquiète de la santé mentale de ses voisins qu'elle ne croise d'ailleurs pas très souvent qu'elle et son conjoint mettent tant d'effort à maintenir cette culture de la convivialité et de la commensalité. Pour le couple, il est important d'entretenir des liens amicaux et des relations avec les voisins afin de combattre l'isolement social, en mangeant et en socialisant, une forme de convivialité et un art de vivre (Latouche, 2020) accessible à tous :

C'est aussi beaucoup pour combattre l'isolement. Cette formule-là du four à pizza permet justement à quelqu'un d'un peu plus timide de venir sans être trop en proximité parce qu'il n'est pas obligé de rentrer en contact directement avec nous, mais il est assis au bout de la table avec sa famille pis nous on peut passer et dire: Salut Monsieur Ouellet, on est vraiment contents de vous voir, c'est l'fun. Le prétexte est plus facile. Pis, le voisin, on ne le voyait pas souvent, mais c'est sa sœur qui l'a amené. Il ne serait peut-être venu de lui-même, mais il y a encore de grosses familles ici dans la région. Ça, c'est vraiment, vraiment chouette (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

C'est aussi l'une des plus grandes fiertés de Laurent et Justine qui travaillent en proximité avec Sophie et Gabriel, que d'entretenir des liens sociaux forts autour de la nourriture. Laurent explique qu'il est particulièrement fier des liens d'amitié qu'il a créés avec des artisans de la gastronomie autour de ces alcools de miel, au Québec comme en France :

Je suis très fier du lien qu'on crée autour de nous, autour de nos produits. C'est à cause ou grâce à nos produits... Que ce soit avec le monde de la restauration, même maintenant avec les points de vente d'épicerie, les bouchers, les gars de bières, j'ai des amis et tout ça, ça s'est créé autour de la nourriture et du vin. Maintenant, ils vendent mes produits en ville et ce sont des amis. Ce lien-là, autant avec des vigneron en France, qu'avec notre agent qui nous représente ici, ils sont importants. Notre

philosophie, c'est vraiment de créer du lien autour de notre projet. (Laurent et Justine, artisans du miel).

Laurent explique enfin toute l'importance de ces réseaux alternatifs autour du « bien boire » et du « bien manger » comme il le dit, qui nourrissent en définitive une vision du monde particulière :

Il y aussi un truc sympa, c'est que les artisans qui font vraiment des trucs bien, on se connaît tous. Tsé, je veux dire, à travers le Québec. Aussi, maintenant, comme il y a de plus en plus de restaurants qui ont cet angle-là, ben, ils nous mettent en contact, ça crée des collaborations autour des vins et de la nourriture. On se parle, on se croise, ça crée de petits réseaux alternatifs autour du « bien boire » et du « bien manger ». L'été, on se fait souvent un gros party et tout le monde est là. Ce sont ces réseaux-là, c'est ça qui est l'fun, je trouve. Finalement, c'est dans cet échange-là qu'on construit une gastronomie et une culture alimentaire (Laurent et Justine, artisans du miel).

Les maraîchers et maraîchères entretiennent également une forte culture de la convivialité et de la commensalité. Marianne apprécie particulièrement ce qu'elle appelle « les visites de fermes du vendredi ». Comme elle l'explique : « Les maraîchers tournent de ferme en ferme les vendredis en fin d'après-midi, c'est vraiment l'fun. C'est une pratique vraiment inofficielle, mais ça donne une véritable occasion de se voir et de discuter entre collègues. La plupart du temps, on mange ensemble ». C'est aussi pour trouver du réconfort auprès de personnes qui vivent comme elle le même mode de vie et qui connaissent l'état dans lequel peut se trouver un ou une maraîchère au plus fort de la saison estivale qu'elle aime ces vendredis festifs :

On se visite entre nous juste pour le fun, par convivialité. Tsé, ce qu'on fait, c'est vraiment un travail particulier. C'est juste le fun d'avoir des contacts avec d'autres personnes qui ont le même travail, que c'est juste eux qui vont savoir c'est quoi le mois d'août en étant propriétaire de ferme. Il y a juste un autre propriétaire de ferme qui peut comprendre ça, fait que c'est juste le fun de se côtoyer entre nous, de se faire un petit apéro, de manger un bout ensemble (Marianne, maraîchère biologique).

C'est aussi par souci d'ouvrir ce mode de vie à toutes celles et ceux qui auraient un projet agricole alternatif en tête que Sara accueille notamment des stagiaires à la ferme, comme nous l'avons dit plus haut. Sara et sa famille aiment vivre entourées de gens : « On aime ça accueillir. Pour moi, ça fait partie de donner au suivant aussi. J'ai quand même toujours trouvé qu'on était privilégiés, chanceux de faire ce qu'on faisait puis d'être ici. Puis de le partager avec d'autres qui peuvent l'apprécier, c'est juste super. On a accès à plein de réseaux de gens super le fun ». Sara et Marc-

André catalysent en effet de nouvelles manières de vivre « en mode démo » (Pruvost, 2024, p. 443) qui valorisent une solidarité et une collectivité actives ainsi qu'une « réciprocité bienveillante ». J'ai pu observer qu'il est important pour eux de pouvoir accueillir à la ferme des travailleurs, certains bénévoles, certains rémunérés. Cet accueil permet de partager les nombreuses tâches liées à une petite ferme maraîchère en circuit court, mais aussi de partager les nombreux bénéfices de ce mode de vie, au premier rang desquels les légumes et plus largement les aliments produits localement :

C'est comme on l'avait imaginé depuis le début. On a tout de suite volontairement construit un espace pour accueillir des gens. Pour ne pas les avoir dans notre maison tout le temps non plus. Dans notre cas, ça nous aide. Tsé, ça peut alléger la tâche si moi, j'ai une obligation quelque part, j'ai quelqu'un qui est capable de fermer les serres pour moi. Tsé, de partager les responsabilités aussi. Ce n'est pas négligeable. Mais surtout, ce qui est trippant, ce sont les grosses tablées et tous les bons moments et les repas partagés (Sara et Marc-André, maraîcher.ère biologique).

Cette culture de l'hospitalité, du bien vivre et du bien manger à travers de « grosses tablées » a été au cœur de mon expérience à la ferme chez eux. La culture de la convivialité et de la commensalité est celle qui je retiens le plus de mon expérience. En particulier, chaque midi, toute l'équipe maraîchère s'arrêtait pour dîner ensemble. C'est Sara qui cuisinait pour l'équipe, une tâche qu'elle affectionnait particulièrement et qui mettait très bien en valeur une cuisine du jardin délicieuse, en cohérence avec sa philosophie d'une alimentation principalement végétale, locale et biologique. Dans mon carnet de terrain, j'ai noté plusieurs de ces dîners qui étaient pour moi une véritable récompense après un travail que je trouvais souvent harassant. Voici quelques exemples de repas que j'ai pu inscrire dans mes notes :

« Soupe verte de fanes de radis et graines de sésame torréfié et une salade fraîche de radis à la mandoline, crème sure et ciboulette (30 mai 2019) ; « Salade de patates, aneth, œufs durs avec une diversité d'accompagnement de légumes frais en trempettes (tomates, fenouil, radis, rabioles, concombres, carottes, etc.) (Notes de carnet de terrain, 26 juin 2020) ; « Salade de lentilles froide, tomates fraîches du jardin et toasts de fromage de chèvre local avec sirop d'érable et amélanches en garnitures » (Notes de carnet de terrain, 3 juillet 2020).

Outre ces moments partagés autour de la table le midi, il y avait aussi de nombreuses festivités pour les repas du soir et du week-end, comme les barbecues fermiers chaque mercredi à la brasserie

du village du coin et les vendredis pizza après les visites de ferme où restaient manger à l'improviste d'autres maraîchers.ères bio, leurs enfants et d'autres amis du couple :

Vendredi 26 juin, belle journée, l'ambiance est au rendez-vous. Grosse équipe, on est 8. Journée de travail au champ diversifiée. On finit à 17h, le week-end est lancé, c'est l'heure de la bière! On se déplace toutes et tous dans la cuisine d'été au fond de bois, là où est le campement des stagiaires. Marc-André, qui a fini aussi sa journée de travail, se joint à nous ainsi que des amis du couple et leurs enfants. On prépare collectivement les pizzas et c'est Marc-André qui prend en charge les vins pour la soirée. Deux magnums de vin rouge nature délicieux. (Notes de carnet de terrain, 26 juin 2019)

Comme j'ai également pu le noter dans mon journal de terrain à la suite de cette soirée : « Mention spéciale à l'excellent vin de Marc-André qui nous a offert à toutes et à tous le vin toute la soirée. On mange bien, on boit bien, c'est très buen vivir ici! » En définitive, j'ai ainsi pu faire l'expérience d'une culture omniprésente du « bien boire » et du « bien manger » chez Sara et Marc-André, qui illustre le mode de vie centré sur la convivialité où la nourriture est au cœur du lien social.

\*\*\*

Tout au long de ce chapitre, nous nous sommes attachés à l'exploration des manières singulières de vivre, de travailler et d'habiter le territoire portées par les agriculteurs et agricultrices alternatif.ive.s. À travers leurs pratiques agricoles, ces derniers valorisent et mettent en œuvre un mode de vie qui se démarque par plusieurs aspects du modèle agricole productiviste conventionnel comme nous avons pu le voir. Trois principes clés structurent leurs façons de cultiver et de vivre. Les initiatives agricoles et alimentaires alternatives se distinguent en premier lieu par la place centrale qu'elles accordent à l'autonomie. Luttant contre l'hétéronomie du modèle agricole conventionnel, les agriculteurs alternatifs entendent en effet se réapproprier leurs activités de subsistance en travaillant à petite échelle et en valorisant des manières de travailler et de produire de A à Z. Outre la quête d'autonomie, les initiatives agricoles alternatives se distinguent aussi par une volonté de travailler et d'habiter le territoire de façon plus écologique. L'écologie ne désigne

ici pas seulement des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. C'est tout un rapport à la nature et au vivant, une autre façon d'appréhender le territoire et de valoriser ses richesses, qui est plus fondamentalement exprimée par ces agriculteurs. Finalement, le mode de vie agricole alternatif s'articule autour d'un véritable « vivre-ensemble », où les valeurs de solidarité, de convivialité et la qualité de vie plus généralement, se révèlent cruciales. Ces manières de cultiver, de vivre et d'habiter le territoire mises en œuvre par les agriculteurs alternatifs se heurtent toutefois, comme nous allons le voir au prochain chapitre, à un certain nombre de difficultés et d'empêchements, qui rappellent combien ces initiatives qui remettent en question tout un modèle agricole ne vont aujourd'hui pas de soi.

## CHAPITRE 5

### Défis, tensions et revendications : les modes de vie agricoles et alimentaires alternatifs en confrontation

« En se déployant sur les marges sociales et territoriales et en proposant un contre-modèle, le « retour à la terre » tend un miroir inversé de la société humaine ».

Catherine Rouvière

Parce qu'elles valorisent d'autres manières de travailler, de vivre et d'habiter le territoire que celles qui prédominent dans le milieu agricole productiviste aujourd'hui dominant, les initiatives agricoles et alimentaires alternatives se heurtent à plusieurs formes d'empêchements et de difficultés. L'objectif de ce second chapitre d'analyse, après avoir mis en évidence les traits saillants des modes de vie agricoles alternatifs constitutifs de leur promesse de différence, est d'éclairer et d'analyser les formes de tensions auxquelles ils s'affrontent, mais aussi d'explorer les contestations et les revendications qui en découlent. Dans un premier temps, il s'agira donc de mettre en évidence les multiples défis et difficultés, notamment législatifs, économiques et culturels, que rencontrent les agriculteurs alternatifs dans la mise en œuvre de leurs façons singulières de cultiver la terre. Ces défis, comme nous le verrons, sont de différents ordres. Ils relèvent autant de la possibilité à « pouvoir faire » les choses en soi, le modèle artisanal et la capacité de travailler de « A à Z » qu'ils privilégient étant aujourd'hui contraints voire empêchés de différentes façons, dans plusieurs des secteurs agricoles. Les défis et difficultés rencontrés sont aussi d'ordre économique. Pouvoir vivre de cette façon alternative de cultiver la terre demeure en effet, dans le modèle agricole actuel, un véritable enjeu. Les difficultés sont enfin d'ordre culturel. Pouvoir cohabiter, avec les autres agriculteurs plus conventionnels autant qu'avec la culture régionale locale, constitue un défi d'importance.

Après avoir éclairé ces défis et tensions, nous aborderons, dans un second temps, les différentes critiques et revendications que les agriculteurs et agricultrices alternatifs adressent au modèle agricole en place et à la façon dont, plus largement, les questions de l'alimentation et de l'agriculture sont aujourd'hui appréhendées. À travers l'exercice de leur métier, à travers les

difficultés qu'ils rencontrent, les porteurs d'initiatives agricoles et alternatives formulent en effet une diversité de propositions, donnant à voir un autre modèle agricole et alimentaire que celui qui prévaut actuellement. Comme les défis, ces formes de contestations et de revendications sont de différents ordres, soit politiques, économiques et culturels. Ils concernent autant la mise en question de l'orientation agricole productiviste actuelle, défendue par le principal syndicat agricole, qui favorise les plus « gros » producteurs, soutiennent les agriculteurs alternatifs, que la remise en cause d'un modèle qui sanctionne et pénalise plus largement les façons de faire différentes, notamment écologiques, en ne reconnaissant pas le vrai coût écologique et social du modèle intensif. Les revendications des agriculteurs alternatifs concernent finalement comme nous le verrons la culture alimentaire que l'on souhaite aujourd'hui promouvoir comme société. S'impliquant dans un véritable travail d'éducation, les agriculteurs donnent ici à voir une tout autre façon de concevoir la manière dont on devrait se nourrir aujourd'hui.

## **5.1 Des modes de vie empêchés**

### **5.1.1 « Pouvoir le faire »**

Mettre en place un mode de vie plus autonome, plus écologique et plus solidaire comporte de nombreux défis, en premier lieu celui de « pouvoir-le-faire ». Tous les acteurs et actrices engagé.e.s dans une initiative agricole et alimentaire alternative ont en effet rencontré et rencontrent encore, selon leurs différents domaines d'activités, une panoplie d'empêchements, principalement d'ordre législatif, comme nous allons le voir dans ce premier point. Parmi ces difficultés, le défi d'accéder à la terre s'est d'abord posé pour toutes et tous. Si les agriculteurs et les agricultrices qui reprennent ou rachètent la ferme familiale rencontrent un peu moins d'embûches à ce niveau, les néo-agriculteurs.trices, ont, quant à eux, beaucoup de mal à accéder à la terre et en particulier à de petites parcelles agricoles. Un autre empêchement majeur qui concerne particulièrement les éleveurs dans leur démarche artisanale et leur capacité à pouvoir travailler de « A à Z », comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, est celui de l'abattage, qu'ils ne peuvent pas faire eux-mêmes, ni à proximité de leur ferme. Toutes et tous dénoncent le système d'abattage en place qui est non seulement trop restrictif en soi, mais qui n'est surtout pas adapté aux petits producteurs qui élèvent souvent des animaux « hors-normes » au regard des pratiques de l'abattage conventionnel, ce qui les place aujourd'hui dans un cul-de-sac. Enfin, plusieurs acteurs et actrices mettent en lumière qu'ils et elles n'ont pas la possibilité de pouvoir « transformer » de manière artisanale, les

normes de transformations industrielles les obligeant à se doter d'une « usine de transformation » pour faire leurs fromages et autres plats préparés, ce que plusieurs refusent ou tentent de contourner. Tous ces défis législatifs montrent bien, nous allons le voir, comment le modèle artisanal est aujourd'hui entravé par les pratiques et les normes industrielles dominantes.

#### **5.1.1.1 Le défi de l'accès à la terre**

Accéder à la terre est un défi majeur rencontré dans tous les secteurs agricoles. Dans un contexte marqué par l'accaparement des terres agricoles, dont la superficie a considérablement été réduite ces dernières années et dont le prix n'a cessé d'augmenter<sup>27</sup>, pouvoir s'installer en agriculture constitue aujourd'hui au Québec, comme ailleurs, un véritable parcours semé d'embûches. Comme le résume le journaliste Pierre Saint-Arnaud : « Imaginez une surface aussi grande que 40 patinoires de hockey dans un champ cultivé. Imaginez maintenant que l'on asphalté cette surface au complet, tous les jours durant 25 ans. C'est pourtant là exactement la superficie de terres agricoles qui se sont perdues au Québec depuis 1998, soit 57 000 hectares » (Saint-Arnaud, 2023). Pour les agriculteurs et les agricultrices qui ont repris ou racheté la ferme familiale de leurs parents, accéder à une terre agricole reste de manière générale moins difficile, comme nous avons pu l'observer. Par exemple, les éleveurs Stéphanie, Louis et Claudine, les apicultrices Sophie et Gabriel, Laurent et Justine ainsi que l'arboriculteur Victorin, toutes et tous des agriculteurs de deuxième génération au moins, n'ont pas rencontrés de défis particuliers quant à l'accession à des terres agricoles. La plupart ont ainsi racheté la ferme familiale souvent à un prix plus avantageux que le prix du marché, les parents préférant vendre à leur enfant, quitte à baisser pratiquement de moitié le prix de vente de la ferme. Claudine explique par exemple comment elle et ses parents en sont venus à un accord sur le prix de la ferme tout en exposant le montage financier qu'ils ont privilégié pour que leur fille soit en mesure de racheter : « En fait, ils me l'ont vendue à 300 000 \$, mais ils ont aussi fait un don de 300 000 \$ pour que la valeur réelle de la ferme soit autour de 600 000, 700 000 \$ pour que, si je la revends, je ne sois pas trop désavantagée. Réellement, j'ai payé 300 000\$, elle vaut plus ou moins 600 000 \$ et je pourrais la vendre autour d'un million ».

---

<sup>27</sup> C'est dans ce contexte que l'organisme Équiterre a d'ailleurs lancé à l'automne 2023 au Québec, en compagnie notamment de la Fédération de la relève agricole du Québec (FRAQ), de la Coopérative pour l'agriculture de proximité écologique (CAPÉ), de Protec-Terre et de Vivre en ville, l'Alliance SaluTERRE, une alliance qui vise à militer en faveur d'un renforcement de la protection du territoire agricole (Alliance Saluterre, 2024)

Pour les néo-agriculteurs.trices, autrement dit pour celles et ceux qui ne s'inscrivent pas dans une relève familiale et ne bénéficient donc pas d'avantages parentaux, ce qui est particulièrement le cas dans le secteur du maraîchage biologique, le défi d'accéder à de petites parcelles de terres agricoles adaptées à leur type de culture est très fort. Comme l'explique Marianne que rien ne prédestinait à l'agriculture : « Je viens de la banlieue, je ne connaissais pas du tout le milieu agricole, c'est venu de ma passion pour l'environnement, je me suis formé en agronomie et en sciences environnementales à McGill et j'ai aussi travaillé durant plusieurs étés sur des fermes biologiques au Québec et en Europe ». C'est dans ce cadre qu'elle constate que le maraîchage biologique sur petite surface est une agriculture plus facile d'accès lorsque l'on n'est pas issu du milieu, en particulier parce que l'emprunt de départ peut être plus modéré que dans d'autres domaines agricoles :

Ça peut-être en rapport avec les règles puis les normes, mais le maraîchage bio sur petites surfaces, c'est une culture qui, pour la relève non apparentée, est beaucoup plus accessible que d'autres types d'agricultures. Tsé, tu peux faire ça sur un petit terrain, tu n'as pas besoin de tant d'équipements. Nous, au final, on a quand même beaucoup d'équipements spécialisés, mais on va dire aux maraîchers, au début, tu n'es pas obligé d'avoir tout ça. Donc c'est sûr que c'est beaucoup plus accessible que les grandes cultures ou les vaches laitières, là, c'est encore pire (Marianne, maraîchère biologique).

Pour s'éviter un fardeau financier, et parce qu'ils et elles bénéficient d'un bon contrat de location, Marianne et les membres de sa coopérative ont fait le choix de ne pas être propriétaires, mais de cultiver leurs légumes sur des terres louées. La coopérative de solidarité est ainsi locataire de trois hectares d'une bonne terre bien située sur une route touristique, « une terre qu'on n'aurait sans doute pas pu se payer s'il avait fallu l'acheter » précise Marianne. Le propriétaire de la terre, un ami boulanger qui partage leur vision de l'agriculture leur assure ainsi la location à long terme : « Le propriétaire de la terre, c'est aussi le boulanger ici au village. Donc, il est comme un mentor d'affaires, un ami aussi. Il nous a dit : « ah, bien faites ça ici. Donc la coop, ça nous permettait d'avoir des membres de soutien comme lui qui nous donne un accès sécurisé à la terre pour pas trop cher ».

Les maraîchers.ères Sara et Marc-André ne sont, eux aussi, pas issu.e.s du milieu agricole. Leurs familles respectives viennent du milieu des affaires : « On a tous les deux un background familial entrepreneurial. » Sarah et Marc-André, après s'être rencontrés à l'Université alors qu'ils étudient

tous deux en environnement et en sciences de l'agriculture et après avoir voyagé en faisant du maraîchage, a aussi souhaité accéder à une terre agricole au Québec pour y démarrer un projet de jardins maraîchers bios. Comme Marianne, ils ont d'abord décidé de s'établir sur une terre louée pour, ensuite, une année à peine plus tard, acheter une terre en friche d'un peu plus d'un hectare : « On a fait une première saison en 2004 sur la terre prêtée. Puis là, ça pressait qu'on achète parce que la terre était en vente. Il fallait qu'on parte. On a été super actif à chercher une terre en même temps que j'allais, qu'on récoltait les légumes. On était crevés, fatigués raide. On a fini par acheter ici à l'automne 2005 ». Le couple explique que comme leurs moyens financiers étaient réduits, ils ont eu accès à une petite terre en friche ne comprenant qu'un vieux bâtiment qu'ils ont graduellement rénové pour en faire leur domicile, ce qui somme toute, leur plaisait :

On n'a pas acheté en s'établissant. On a d'abord emprunté un lopin de terre, c'était vraiment un échange. On va vous donner une coupe de légumes, contre la terre. La ferme se résument à une serre puis deux tunnels. On s'était acheté une serre neuve et deux tunnels usagés pour 500 piastres chaque. On a pu se construire une station de lavage de fortune avec de vieux évier pour nettoyer les légumes. C'était vraiment un petit projet, ça a commencé vraiment petit. On faisait quoi, 25 000 piastres à deux avec des jobs à temps partiel? On avait un vieux char qu'on propulsait à l'huile végétale. C'était vraiment dépense minime. On avait quel âge, 26-27 ans, on était jeune. Le démarrage et l'accès à la terre, c'est tout le temps l'aventure (Sara et Marc-André, Maraîcher.ère biologique).

Dans leur cas, mais c'est aussi vrai pour les viticulteurs et les viticultrices que nous avons rencontrés, qui ont tous également fait l'achat en couple de leur vignoble, Marc-André et Sara ont choisi d'accéder à la terre de manière assez classique, soit en achetant une ferme familiale à la hauteur de leur capacité financière ou d'emprunt bancaire. Claire la vigneronne explique que c'est bien parce qu'elle et son conjoint avaient déjà accumulé un certain capital qu'ils ont pu acheter une maison de campagne assortie d'un vignoble dans un secteur touristique : « Bien, en fait, nous, comme on avait déjà nos carrières avant, on avait quand même du capital de côté. On avait déjà des carrières avancées. C'est sûr que je ne sais pas comment on aurait fait si on avait été des jeunes avec pas d'argent, puis tu dis « OK, on part un vignoble », c'est des gros investissements quand même ». Alain aussi a pu s'acheter un vignoble à cause de son ancien travail : « J'ai travaillé 20 ans dans les médias et j'ai économisé ben de l'argent et j'ai tout investi. J'ai pris toutes mes économies et j'ai mis ça dans le vignoble ». C'est à 25 ans que Mathieu a quant à lui fait l'achat de 110 acres (45 hectares) dans le berceau de la viticulture au Québec, une terre partagée entre verger

et vignoble. Il explique qu'il a acheté avec deux amis cette terre, « à une époque où les terres étaient encore achetables dans la région ici. On est 15 ans plus tard puis on ne pourrait pas repartir le même projet avec le même financement, le prix des terres a explosé! ».

Pour les éleveurs.euses et les fermiers.ères diversifié.e.s qui ne sont pas issu.e.s du monde agricole, « reprendre la terre » comporte aussi énormément de défis, en particulier celui d'accéder à des parcelles de terre plus abordables que celles attachées aux fermes conventionnelles et à des installations différentes que les étables et porcheries productivistes. Pour échapper aux prix des terres agricoles, Éric et Catherine ont fait le choix de s'installer en « zonage blanc », autrement dit dans une zone destinée à des activités résidentielles, commerciales ou industrielles et non en « zonage vert » destiné aux activités agricoles. Ils ont donc acheté une petite terre forestière abordable, mais sa vocation non agricole rend tout projet agricole beaucoup plus compliqué. Le couple déplore le fait que, au Québec, il n'est pas possible de morceler des terres zonées agricoles qui coûtent une fortune et de donner la chance à plusieurs agriculteurs de devenir propriétaires, ne croyant pas au principe de la location. « Ça, c'est un des freins de la CPTAQ<sup>28</sup> » comme l'explique Éric :

On dit souvent qu'une des manières qui pourrait permettre à la relève de s'installer, c'est de louer les terres. Moi, j'ai de la difficulté à concevoir ça, dans la mesure où souvent, les gens qui vont en agriculture, c'est une profession de foi, pis il faut qu'il puisse en même temps bâtir leur chez soi parce que sinon, si tu es juste en train de préparer une terre, pis un jour elle ne t'appartient plus, ben là tu n'as pas accumulé grande richesse. La CPTAQ à aucun problème à dézoner une grande terre agricole pour un promoteur immobilier, hein, ça se voit quand tu te promènes dans les municipalités, mais c'est chaque fois hors de question pour installer plusieurs petits producteurs. Pour des condos laites qu'on n'a même pas besoin, ah, ça, pas de problème! (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Mickaël, contrairement aux maraîchers.ères Sara, Marc-André et Marianne ou aux viticulteurs Claire, Alain et Mathieu, vient quant à lui du milieu agricole bénéficiant ainsi d'un accès facilité à une terre agricole, des « terres à vaches » de 200 acres (80 hectares), une terre vallonnée et difficile

---

<sup>28</sup> La Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ) est un organisme gouvernemental québécois qui a pour mission de veiller à ce que les terres agricoles soient utilisées principalement à des fins agricoles et de limiter les changements d'affectation de ces terres à d'autres fins, comme le développement résidentiel ou industriel. En examinant les demandes de changement d'affectation, ou de morcellement, des terres agricoles, la CPTAQ joue un rôle important en agriculture.

à cultiver que ses parents avaient achetée dans les années 1980 : « Mes parents ont travaillé dur. Mon père travaillait beaucoup sur la ferme, pis les deux avaient des jobs à l'extérieur ». Mickaël admet volontiers que si ses parents n'avaient pas été propriétaires de ces parcelles agricoles, ils n'auraient sans doute pas pu accéder à la terre, encore moins au début de la vingtaine comme il l'a fait. Mickaël témoigne d'un « contexte fucked up aujourd'hui au Québec, où personne ne peut s'acheter une terre de 200 acres, personne ne peut démarrer comme ça ». Mickaël est aujourd'hui locataire de sa mère, l'unique propriétaire de la ferme, son père étant décédé. Aujourd'hui, Mickaël rencontre le défi, non pas de l'« accession » à la terre, mais de la « passation » de la terre familiale : « La fiducie foncière agricole d'utilité sociale (la FUSA)<sup>29</sup>, c'est vraiment le projet de ma mère. Je trouve ça vraiment pertinent, vraiment intéressant, c'est porteur d'une vocation sociale comme ma mère aime ».

Même si Mickaël comprend bien les valeurs derrière ce projet porté par sa mère qui ne souhaite pas vendre la ferme à ses enfants, mais plutôt protéger sa vocation agricole à travers un conseil fiduciaire. Il reste néanmoins ambivalent face à cette démarche législative sérieuse qui l'enjoint en quelque sorte à céder ses terres : « C'est solide, la Fiducie est une affaire très très solide dans le Code civil au Québec. Moi, ça me fait peur un peu. En fait, on décide de donner une partie de notre pouvoir sur notre terre, pas au gouvernement, mais... C'est un peu flou... Et une Fiducie, une fois créée, tu ne peux pas la dissoudre, tu ne peux pas la modifier. C'est une entité reconnue juridiquement qui est gérée par un conseil fiduciaire qui est composé de personnes que la cédante, ma mère, a nommées ». Mickaël explique encore que la FUSA viendrait protéger la vocation agricole des terres en cas de « dézonage » :

Ma mère voit ce projet comme intéressant pour l'avenir. Elle a peur que la CPTAQ et la Protection du territoire dézonent les terres du coin parce qu'elles sont trop marginales d'un point de vue de l'agriculture. Pour elle, la vocation de nos terres est menacée, ce que je partage tout à fait, un jour, ça va être dézonné, je suis pas mal certain si on ne fait rien. Elle m'a demandé mon point de vue, mais ça m'a un peu coincé au niveau de mon entreprise, ça fait juste 5 ans, 6 ans que j'ai débuté mes activités. Je pense qu'il faut

---

<sup>29</sup> Une fiducie d'utilité sociale agricole (FUSA) est une entité juridique qui vise à protéger et à promouvoir à perpétuité la vocation agricole des terres. La création de telles fiducies vise à contrer la spéculation foncière et à maintenir des terres disponibles pour l'agriculture à long terme. Elles peuvent être mises en place par des municipalités, des organismes sans but lucratif, des coopératives ou d'autres entités. Il existe plus d'une dizaine de FUSA en opération au Québec.

protéger les terres marginales, mais en même temps la Fiducie, ce n'est pas mon cheval de bataille (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

En sortant les terres de la spéculation financière et en protégeant, à perpétuité, la vocation agricole et biologique de ses terres, la mère de Mickaël a aussi souhaité éviter d'éventuels conflits entre ces trois enfants qui voient tous nécessairement dans la ferme une partie de leur héritage et dont les rapports sont déjà tendus. Mickaël concède que la Fiducie permettra peut-être de désengager la famille de la succession des terres et d'éviter des chicanes acrimonieuses comme celles qu'ont récemment vécues leurs voisins :

Je me disais aussi que peut-être que ça allait simplifier en fin de compte la séparation de cette terre qui est très grande et qui ne peut pas être morcelée. Ça, c'est à cause de la loi sur la protection du territoire agricole. On est 3 enfants chez nous, je ne m'entends pas si bien que ça avec mon frère, je ne voudrais pas gérer une entreprise avec lui, mais on ne peut pas se séparer la terre en trois. Je me suis dit que peut-être que la Fiducie allait permettre de répondre à certaines de ces questions-là. Ça allait désengager la famille de la succession des terres, une affaire très émotive. On venait juste de voir ça en bas, chez les voisins, des tensions familiales. En fait, Ils se sont vraiment déchirés. Ça arrive vraiment souvent les chicanes familiales dans les cas de succession de ferme et d'accès à la terre. Je me suis dit que la Fiducie pouvait peut-être nous épargner ça. Donc, on l'a fait, mais ça nous embarque dans de gros questionnements (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Même si Mickaël s'est finalement engagé dans cette démarche parce qu'il a toujours compris que sa mère ne souhaitait pas monnayer l'accès à la terre, cette alternative au droit de propriété classique qu'est la FUSA vient néanmoins bouleverser son attachement à la ferme et son appartenance à ce lieu qu'il a toujours connu. Non seulement il ne peut plus vendre la terre, mais il ne pourra aussi plus nécessairement l'occuper comme il le faisait jusque-là :

Il faut comprendre que je ne pourrai plus vendre la terre, ce qui constitue une grosse partie de mon héritage, c'est un gros morceau. Au-delà de l'argent pis de la valeur de tout ça, la terre pour ma mère, elle n'était pas monnayable. J'ai toujours été bien avec ça et j'ai toujours compris que cette terre-là allait être protégée d'une façon ou d'une autre. Ça reste que, quand même, mon attachement, mon appartenance au territoire. Ici, ça toujours été chez nous, ça reste chez nous, mais ce n'est plus pareil non plus. Ma réflexion avance vraiment à pas de tortue. Pis mon bail de location fini dans 2 ans. Mais c'est vraiment lié à mon appartenance que ça me bug... c'est ça que ça vient brasser. Au-delà de l'argent, ce n'est même pas une question d'argent. Moi, c'est chez nous. Il y a des bâtiments que je veux retaper, pis je veux développer mon activité agricole. Avec la FUSA, ben je suis soumis à ce qui a été décidé par le Conseil. On est 7

personnes. Il y a des gens de ma famille, des gens d'autres fermes bio impliqués là-dedans (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Également, en ne possédant plus de « fonds de terre », Mickaël ne pourra plus emprunter à la banque, ou beaucoup plus difficilement, ce qui le place dans une certaine précarité, la ferme étant pourtant exempte de dettes comme il le souligne :

Je ne serai pas propriétaire du fonds de terre, donc je ne vaudrai presque rien. En agriculture, aujourd'hui, ta valeur, c'est ton fond de terre. Si tu veux développer un projet, tu vas voir la Banque, la financière agricole et ils regardent combien tu vaux avec ton fond de terre. Ils nous prêtent en fonction de ça. Ça me met dans une certaine précarité finalement. C'est pour ça que c'est anxieux. C'est un super beau principe, mais finalement j'ai peur que ça ne m'aide pas. En plus, ce n'est pas comme si la terre était liée à une dette, il n'y a pas de dettes sur la terre, on a une situation idéale. On avait la chance, c'est ça qui était un peu fou... J'ai vraiment beaucoup d'émotions par rapport à ça (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Bien consciente des défis que devra surmonter son fils, la mère de Mickaël a tout de même privilégié cette protection collective et non spéculative de la terre qu'est la FUSA pour être en accord avec ses valeurs : « Elle m'a dit : ben oui, je comprends, mais je pense que la terre sera mieux protégée, c'est ça qui compte le plus pour moi ». Ça été un deuil pour moi de faire le constat que c'est ça qui primait. C'est correct, elle est propriétaire et elle sait ce qu'elle veut faire ». Mickaël se console en se disant que des parcelles, avec l'accord du Conseil fiduciaire, pourront certainement être mises en location à long terme et ainsi permettre un accès pérenne à la terre pour la relève agricole qui souhaite travailler en bio sans s'endetter : « Ici, c'est 200 acres de terres marginales, mais moi j'en cultive 7 acres. C'est tout. Le reste, tout ce qui était en foin à l'époque, c'est un peu plus en friche maintenant. C'est sous-exploité. Une grande partie de ma ferme pourrait être cultivée par d'autres ».

#### **5.1.1.2 Le défi de l'abattage**

En plus de la difficulté à accéder à des terres agricoles de petite superficie à des prix raisonnables, un autre défi que rencontrent particulièrement les éleveurs et les éleveuses est celui de l'abattage. Comme nous l'avons vu au chapitre précédent, la quête d'autonomie est au centre des pratiques agricoles alternatives et en particulier du modèle artisanal promu par les agriculteurs. Être autonome, c'est non seulement se réapproprier des savoir-faire, c'est aussi pouvoir faire par soi-

même de A à Z. Or, précisément, dans cette quête d'autonomie, les éleveurs et éleveuses se heurtent actuellement à l'impossibilité de pouvoir abattre eux-mêmes leurs animaux. Éric et Catherine, qui élèvent des poules pondeuses et des coqs à chair, souhaiteraient ainsi, comme la plupart des agriculteurs.trices alternatif.ive.s dans ce domaine, pouvoir abattre leurs animaux à la ferme, mais cette pratique n'est aujourd'hui pas autorisée au Québec si la viande est destinée à être vendue. Ce serait pourtant selon eux tout à fait logique dans leur démarche artisanale de pouvoir, à la ferme, faire naître les animaux, s'en occuper leur vie durant et procéder de « manière honorable » à l'abattage, comme le dit Éric :

Tout ça, c'est logique, mais c'est bourré d'embûches. On veut faire naître le poussin sur la ferme, essayer de le nourrir à la ferme, pis ensuite, l'abattre à la ferme. C'est logique, tout faire, de A à Z ici même. C'est archi important de ne pas accepter de dépendre d'un couvoir qui est de moins en moins disponible. Déjà, l'année dernière, il y a une hécatombe donc il n'y a pas eu de poussins à un moment donné. Pis de de ne pas dépendre des abattoirs situés super loin et qui font juste de l'abattage industriel. Le niveau de difficulté est tel que c'est impossible, le niveau de difficulté est trop important (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Les embûches législatives sont en effet très grandes dans le domaine de l'abattage. Comme l'explique le couple, « actuellement, on n'est pas maître sur l'abattage et la transformation si la boucherie est aussi faite à l'abattoir. En ce moment, il y a beaucoup d'artisans dans la viande qui sont empêchés comme nous. Tsé, je veux dire, du poulet élevé, abattu et servi à la ferme, euh, il n'y en a pas ici là, oublie ça au Québec. Le niveau de complexité est aberrant ». Pour arriver à produire une viande artisanale, Éric et Catherine mettent en lumière qu'ils ont seulement deux options : « pour vendre de la viande, donc soit il faut que tu aies TON abattoir de proximité<sup>30</sup> ou que tu te rendes dans un abattoir sous inspections permanentes<sup>31</sup>. Ceux-là, pour la volaille, il y en a 6, pour le bœuf, il y en a 1, 2, pour le canard, il y en a peut-être 2, j'exagère à peine ». Une

---

<sup>30</sup> Les abattoirs « régionaux » ou de « proximité », avec un permis délivré par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), ont le droit de faire l'abattage d'animaux pour fournir leur propre boucherie ou leur propre restaurant et d'abattre à forfait les animaux d'un consommateur pour lui remettre en viande découpée. En 2010, il y avait encore plus de quatre-vingts de ces abattoirs qui opéraient au Québec, aujourd'hui il ne reste qu'une vingtaine de ces abattoirs en opération, notamment en raison de la volonté du Québec de régulariser le statut de ces abattoirs et de les soumettre à des inspections plus fréquentes et plus serrées.

<sup>31</sup> Un abattoir sous inspection permanente est une installation où les activités d'abattage et de transformation de la viande sont soumises à une supervision régulière et continue par les autorités sanitaires compétentes. Au Canada, cela signifie généralement qu'il s'agit d'un abattoir réglementé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou par une agence provinciale tel que le MAPAQ qui joue un rôle important dans la réglementation et la supervision des activités agroalimentaires, y compris les abattoirs.

industrie totalement déstructurée et inadaptée aux petits producteurs qui ne colle pas du tout avec ce que demandent aujourd'hui les consommateurs et les consommatrices qui, selon Éric et Catherine, sont tout à fait prêts à prendre le risque de l'abattage à la ferme :

Pourtant, moi, je ne compte plus la quantité de gens qui voudraient acheter ça. Ils sont prêts à accepter le « risque ». Tsé, il y aurait des pancartes genre « cette viande a été abattue dans un lieu sans inspection ». Mais, ce lieu-là sans inspection, est quand même inspecté annuellement de manière tellement intense que ça rend le projet non viable pour la moyenne des gens. C'est-à-dire que la seule affaire que ton petit abattoir, ton abattoir de proximité a de différent d'un abattoir sous inspections permanentes provinciales, il n'y a pas grand-chose de différent outre le fait qu'il n'y a pas un inspecteur-vétérinaire permanent. Donc, un abattoir sous inspections permanentes, il y a un vétérinaire qui est présent en tout temps quand il y a abattage, pis il voit chaque volaille passée. J'y suis allé, je les ai vus aller. Et puis, le problème avec les abattoirs de proximité, c'est que tu ne peux pas revendre ta viande alors ça ne sera absolument à rien. Ça sert à quelqu'un qui veut faire abattre sa viande pour la manger, ou quelqu'un de très motivé qui peut la laisser à l'abattoir pour être vendu sur place si l'abattoir a choisi d'avoir une vitrine réfrigérée. Donc, tous les abattoirs de proximité, on oublie ça pour les circuits courts, que ce soit au marché public, ou que ce soit à la ferme (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Pour Mickaël aussi, éleveur de porcs au pâturage, la question de l'abattage est très problématique et le freine considérablement dans ses activités. Il souligne qu'il lui est très difficile de trouver un abattoir qui accepte ses cochons, qui ne *fitent* pas avec le modèle industriel, comme il le dit, et qui pratique en outre des prix accessibles. Comme il l'explique : « Il y a peu d'abattoirs artisanaux. Il y a beaucoup de petits producteurs qui sont insatisfaits du travail fait dans les abattoirs. C'est un frein à l'agriculture locale ». Mickaël fait affaire avec deux abattoirs qui ne le lui conviennent pas tellement, mais avec lesquels il continue de travailler, faute d'alternative :

C'est vraiment une problématique les abattoirs au Québec. Là où je vais, pas loin, ils ont augmenté de façon assez importante leur prix, sans préavis, et de façon assez inusitée. Et puis, ça ne fait pas leur affaire de travailler avec des petits producteurs comme moi. Ils trouvent ça compliqué. Moi, j'ai des cochons bruns, c'est plus compliqué à abattre, à nettoyer, à enlever le poil. Ils trouvent ça compliqué. Moi, je veux des demi-cochons et des carcasses parce que c'est ce que veulent les bouchers et mes clients. Sur la chaîne d'abattage, les bouchers ne veulent pas qu'il y ait des coups de couteau donné n'importe où. Ça fait partie du qualitatif de ce que j'offre. Pis eux, ils ne visent pas ça, ça ne fait pas leur affaire. Eux, ils aimeraient ça pouvoir couper en petits morceaux, mettre ça dans des boîtes en plastique pis me livrer ça parce que c'est comme ça qu'ils fonctionnent. Les petits producteurs comme moi, ça leur tape sur les nerfs. Donc, je fais affaire avec un autre abattoir qui est à Sainte-Eulalie, au sud de

Bécancour. C'est loin. C'est un petit abattoir multi-espèces et ils travaillent quand même bien. Encore là, cette semaine je suis allée chercher des cochons et le gars m'a dit qu'il avait décidé d'augmenter ses prix. Il me dit que c'est compliqué des cochons qui ne sont pas roses, on n'aime pas vraiment ça, c'est compliqué (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

En ne pouvant pas faire autrement, les producteurs artisanaux sont pieds et poings liés face à l'abattage industriel. « Tu ne peux pas rien dire » comme l'exprime Mickaël qui se trouve totalement dépendant des abattoirs fédéraux de « type C1 »<sup>32</sup>, les seuls selon l'Agence canadienne des inspections des aliments (ACIA) à garantir le respect des normes sanitaires et de sécurité alimentaire. Seulement une poignée au Québec, rappelle Mickaël, ces abattoirs profitent selon lui de leur situation de monopole, ce qui contribue à entretenir des relations malsaines :

L'abattage, ça reste un enjeu réel pour ma production. Je parle à n'importe quels autres producteurs, même dans l'agneau et dans le canard, c'est toujours problématique l'abattage. Pis tu ne peux rien dire. Il faut toujours marcher sur des œufs parce que si tu brûles un contact avec un abattoir, il va dire : ne vient plus. Je dirais que c'est une relation malsaine. On est complètement tributaire des abattoirs. Mon boucher, qui veut avoir mon travail de producteur, il va être dépendant de ce que l'abattoir va faire. On est soumis aux mêmes règles, aux mêmes normes que n'importe lequel autre producteur de porc. C'est le système de porcs tracés avec les boucles d'oreilles. Je dois être dans un abattoir C1, un abattoir fédéral pour pouvoir vendre en boucherie, aux restaurants, au marché, etc. (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

D'autres éleveurs et éleveuses aimeraient aussi pouvoir abattre eux-mêmes leurs animaux à la ferme, en particulier pour s'assurer que la manière de le faire correspond bien à leur démarche artisanale. C'est le cas de Pierre et Vivianne qui ont déjà fait l'abattage à la ferme de leurs moutons pour leur consommation personnelle. Comme, Éric, Catherine et Mickaël, le couple fait valoir que l'abattage à la ferme est aujourd'hui largement découragé même s'il s'agit pourtant d'une pratique

---

<sup>32</sup> Au Canada, les abattoirs fédéraux sont réglementés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et sont classés en différentes catégories en fonction de leur capacité de production et de leur conformité aux normes sanitaires et de sécurité alimentaire. Les abattoirs de type C1 sont des établissements qui ont la capacité de transformer et de manipuler une grande variété d'espèces animales.

que plusieurs comme eux « se sentent » de réaliser et qui s'avère bien « moins pire » que ce que l'on fait subir aux animaux, et aux éleveurs, dans le système industriel actuel<sup>33</sup> :

On a déjà fait l'abattage à la ferme, surtout pour nous autres. Nous autres, on le pogne puis ça dure à peine cinq minutes. Ça vient de s'éteindre. Il n'a jamais rien vu de ce qui se passait. C'est fait proprement. Moi, j'ai horreur de les amener à l'abattoir mes petits moutons, j'haïs ça, j'haïs ça ! Le stress que ça nous cause, les animaux et à moi, c'est intense. On a le cœur gros à chaque fois, quand ils partent. On se dit : « Ils vont-tu être corrects ? Ils vont-tu se faire battre en arrivant ? Parce qu'ils se font brasser là-bas. Ça presse. Envoye ! Les abatte à la ferme, c'est bien moins pire (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

Pour le couple, qui rejoint ce que pensent plusieurs éleveurs et éleveuses que nous avons rencontrés, la question de l'abattage est aujourd'hui au Québec dans un véritable « cul-de-sac », non seulement par l'impossibilité de le faire soi-même, mais aussi parce que le transport et le recours au service d'abattage conventionnel représentent un coût important. Pierre et Vivianne expliquent aussi qu'ils ont cessé de faire l'abattage à la ferme, car ils se sentaient jugés par les producteurs voisins, alors même qu'ils agissaient en toute légalité, puisqu'ils ne donnaient qu'à leur réseau immédiat qui voulait manger leur viande et qui avait confiance dans leur manière de procéder :

Mais maintenant, on ne le fait plus. On n'a pas le droit de vendre la viande et c'est mal vu, on faisait ça en cachette pour pas que personne ne le sache. Mais ça, c'est une autre affaire. On le faisait pour nous autres et nos proches. Les gens comprenaient. Mais maintenant, on ne le fait plus du tout. Pis les abattoirs, ils chargent un prix de fou. C'est hors de prix. C'est bien trop cher, on est vraiment dans un cul-de-sac sur la question abattage (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

Contrairement à Jacques et Geneviève, Claudine, quant à elle, continue d'abattre à la ferme quelques-uns de ses bœufs, porcs et poulets pour sa consommation personnelle et pour son réseau de proches : « L'animal, je lui mets une balle dans la tête, ça coûte 22 cents la balle, il ne voit rien venir ». Claudine n'est pas contre l'idée de faire abattre ses animaux dans l'abattoir régional près de chez elle qui est fermé depuis deux ans pour mise aux normes environnementales, même si, là encore, elle n'aurait pas la possibilité de vendre sa viande dans sa petite épicerie au village, mais

---

<sup>33</sup> Les éleveurs et éleveuses rejoignent à cet égard les réflexions de Jocelyne Porcher sur la question du bien-être animal et l'importance de l'abattage artisanal. Voir notamment (Porcher, 2014).

seulement à un boucher qui lui, pourrait vendre sa viande à des particuliers : « Ça vaut quand même aussi la peine d'investir dans un abattoir régional. J'ai aussi investi 2000 \$ dans cet abattoir-là comme membre, pour que quelque chose débloque ». En attendant, le seul moyen pour elle de vendre sa viande dans son épicerie est de faire faire l'abattage de ses animaux dans un abattoir fédéral. Elle doit donc amener ses animaux près de Gatineau, à plus de deux heures de voiture :

Je vends aussi des bovins à ma propre épicerie, mais il faut que je les fasse abattre à Thurso parce que c'est dans un abattoir fédéral. Il me l'emballé tout puis je le vends, c'est le seul moyen. Anyway, l'abattoir régional est temporairement fermé, mais de toute manière, si je faisais abattre là-bas, je ne pourrais pas vendre ma viande de bœuf dans mon épicerie. Je peux les faire abattre, puis les envoyer chez le boucher, puis là, le boucher fait affaire avec les clients. Mais pas moi... Comme moi, actuellement en faisant abattre à Thurso, je l'ai là dans un congélateur puis tsé, les gens choisissent les pièces qu'ils veulent, mais c'est du congelé (Claudine, éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée).

Comme tous les autres, Jacques et Geneviève ont eux aussi rencontré beaucoup d'embûches dans leur démarche pour faire abattre leurs canards et leurs oies de manière artisanale et le plus de près de chez eux. Cherchant à être le plus logique possible, ils ont d'abord contacté l'abattoir le plus près de leur ferme, soit l'un des abattoirs Olymel, l'une des plus grosses entreprises québécoises de production, de transformation et de commercialisation de viandes de porc et de volaille, situé à moins cinq kilomètres de chez eux. Comme l'explique Jacques, la personne au bout du fil lui a littéralement ri au nez lorsqu'il a évoqué l'idée d'y faire abattre ses deux cents canards :

J'avais appelé Olymel la première année, un peu naïf, « eille, j'ai deux cents canards à abattre ». Le gars au bout du fil, il m'a hurlé dessus : « Tu veux-tu rire de moi, tabarnac? Ça roule icitte, j'ai des trois shifts, penses-tu que je vais arrêter ma chaîne pour deux cents canards? Oublie ça mon gars ». J'ai dit : « Excusez-moi monsieur et j'ai raccroché aussitôt (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

La recherche d'un abattoir pouvant convenir à sa petite production d'animaux « atypiques » (selon les normes de l'industrie) s'est avérée extrêmement ardue, soit parce que les abattoirs étaient situés trop loin de sa ferme, soit parce que ceux-ci ne travaillaient pas véritablement de manière artisanale :

Il y en avait un qui allait à peu près, mais nous pour aller là, il aurait fallu se coller à leurs dates d'abattage. Pour nous, non, ça ne marche pas. Il y en avait un autre dans le bout de Mirabel, je ne me souviens plus du nom. Ah, mais lui, il vidait les canards, il rentrait un aspirateur puis [bruit de suction] il pompait tout : le foie, le cœur, le gésier.

J'ai dit, mais moi, je veux ça, j'ai des clients qui demandent ça (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Après moult recherches, Jacques et Geneviève ont pu trouver un abattoir qui convenait à peu près à leur type d'élevage. « Là, ils font un peu de canard, un peu de caille, un peu de volaille. Parce qu'aussi, les abattoirs des animaux à poils, ce n'est pas les mêmes choses que les animaux à plume ». Le couple fait donc abattre à l'île d'Orléans, un abattoir fédéral C1 qui fait aussi la boucherie, mais qui se situe à plus trois heures de transport. Cette situation n'est clairement pas idéale pour eux :

L'abattoir à l'île d'Orléans l'avantage, c'est qu'ils offrent la découpe sur place, ce qui nous ne déplaît pas, ils travaillent plutôt bien. Le désavantage c'est qu'il faut y aller deux fois. On mène les canards, puis on revient deux jours, trois jours plus tard, il faut aller les rechercher. C'est loin, Québec. Les canards sont dans des cages dans le trailer. On les met en cage la veille et puis on part très tôt le matin. Dans un monde idéal, je pourrais le faire moi-même ou au moins, j'aimerais ça qu'il y ait un abattoir dans la région (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

En fin de compte, même dans un abattoir mieux adapté aux productions artisanales, Jacques et Geneviève ne peuvent pas garder toutes les parties de leurs animaux, les abattoirs leur interdisant d'avoir accès notamment aux pattes, une partie très appréciée dans la culture asiatique et aussi en demande chez les chefs. Pour Jacques et Geneviève qui amènent à l'abattoir un animal « au complet », il devrait être normal de pouvoir repartir avec toutes les parties de leurs animaux (cœur, gésier, testicules, langues, pattes, etc.). Actuellement, pourtant, ils ne peuvent pas le faire, les abats partant systématiquement à l'équarrissage, ce qui constitue un autre problème pour eux.

### **5.1.1.3 Le défi de la transformation**

Un autre défi majeur auquel se heurtent les agriculteurs alternatifs concerne l'étape de la transformation des produits dits « sensibles aux contaminations », selon ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), en particulier le lait, la viande et les œufs. Par exemple, Louis regrette comme beaucoup d'autres éleveurs laitiers la grande difficulté à faire du fromage au lait cru, c'est-à-dire sans pasteurisation au Québec. Non pas que cela soit interdit, mais les normes sont tellement strictes qu'elles découragent la majorité des producteurs de fromages de s'y aventurer : « Bien, il y en a peut-être quelques-uns, petits artisans, mais ils sont très rares » comme le dit Louis. Comme l'indiquait à ce sujet un article dans le journal La Presse :

« Selon les fromagers consultés, ce sont plutôt les normes et les contrôles imposés par le MAPAQ qui ont convaincu plusieurs artisans de cesser de travailler le lait cru pour thermisé ou même pasteuriser leur matière première » (Bérubé, 2016a). Même pour sa propre consommation où celle de ses voisins immédiats, boire ou donner du lait cru est interdit, ce qu'à bien constaté Jacques qui, en revenant vivre à la campagne, pensait pouvoir s'approvisionner chez son voisin éleveur comme il avait l'habitude de le faire petit avec sa grand-mère : « Comme mon voisin élevait des vaches, je me suis dit « ah, chouette. On va pouvoir aller à la ferme chercher du lait cru ». Moi, quand j'étais petit, on allait à la ferme à côté et puis on avait notre pichet puis on rapportait le lait, ma grand-mère le faisait bouillir. Bien, non, il n'avait pas le droit de nous en vendre. Il n'a même jamais voulu nous en donner ».

Mais le principal obstacle que rencontrent les producteurs artisanaux, outre la difficulté à pouvoir travailler le lait cru, est celui de pouvoir tout simplement vendre des produits carnés et laitiers, bruts ou transformés, sans devoir investir dans une usine de transformation afin de répondre aux normes de salubrité édictées par le MAPAQ. Bâtir une usine de transformation nécessite en effet un investissement financier important, en plus de standardiser la production, précisément ce que ne veulent pas les agriculteurs et les agricultrices alternatifs. Certains des acteurs et actrices se sont lancés dans ces investissements et ont décidé de se construire, à la ferme, une usine de transformation, notamment les fromagers Stéphanie, Suzanne et Louis. Tenant absolument à faire les choses de la manière la plus artisanale qui soit, Éric et Catherine ont quant à eux refusé de faire un tel investissement. Leur projet consistant à faire des quiches, donc des produits cuisinés cuits, avec le lait cru de leurs chèvres et avec les œufs de leurs poules, et de les vendre à la ferme, demeure ainsi impossible sans permis d'usine laitière coûtant extrêmement cher comme l'explique le couple :

Nous, on voudrait avoir le droit de prendre du lait cru de chèvre pis, pas d'en faire du fromage, pas d'en faire du yaourt, donc ne pas en faire des produits laitiers parce qu'il faut avoir un permis d'usine laitière et ce sont des investissements dans les 6 chiffres, et puis ça exige des formations très particulières pour gérer les pasteurisateurs et mille et une autre choses qui sont évidemment intéressantes pour quelqu'un qui a une usine laitière. Et moi je demande... Parce qu'au Québec, la minute où tu touches 1ml de lait à la ferme, il faut que tu aies un permis d'usine laitière. Donc, moi ce que j'ai demandé, c'est que ce lait-là puisse être incorporé dans des denrées produites à la ferme et cuites à la ferme pour qu'on ait le droit de vendre à la ferme des produits cuisinés faits de lait cru fait dans une cuisine (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

En plus de ne pas pouvoir faire de quiches au lait cru et aux œufs fermiers, Éric et Catherine expliquent que c'est finalement tout le concept de « table champêtre » qui est ainsi empêché avec cette conception « usiniste » de la transformation alimentaire, au risque sinon d'immédiatement tomber dans l'illégalité :

La table champêtre est impossible au Québec. La notion de table champêtre n'existe pas. Il n'y a aucun passe-droit, personne ne peut abattre à la ferme, faire l'usage du lait cru dans des produits cuisinés. Pour l'utilisation du lait, quel que soit le produit, quelle que soit la mise en marché, il faut une usine laitière, c'est la loi. Autrement, le MAPAQ ne reconnaît pas ça et tu tombes dans l'illégalité (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Tous les produits laitiers et carnés doivent ainsi être transformés dans un établissement avec un « permis de transformation C1<sup>34</sup> », un permis délivré par le MAPAQ, pour quiconque souhaite faire de la transformation alimentaire. Pour le couple, cela contrevient d'emblée à leurs pratiques artisanales qui valorisent la diversité des procédés et des manières de « faire autrement », et empêche tout simplement l'établissement de tables régionales faisant la promotion de producteurs artisanaux et de produits locaux :

Si tu veux aller faire de la vente au détail, au marché, entre autres avec des produits carnés, il faut plutôt que tu aies un permis C1, c'est le niveau au-dessus. Et si tu es restaurateur ou une table champêtre, tu es tenu de t'approvisionner de quelqu'un qui a un permis C1. Souvent les gens ne comprennent pas et ne le savent pas pourquoi c'est compliqué de même. Ils ont effectivement détruit, désorganisé la table champêtre qui fait la promotion des produits locaux. Si tu ne peux que t'approvisionner chez un C1, et que les artisans ont peu d'intérêt à se bâtir un C1 parce que ça implique un grand volume, et que ça dénaturait leurs pratiques, ben là, tu te retrouves avec un désert alimentaire, même en région agricole (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Jacques et Geneviève, eux aussi entravés par les normes de transformation industrielle, ont fait le choix, comme Éric et Catherine, de ne pas avoir de cuisine professionnelle à la ferme, car le couple trouve cela en effet trop cher et trop contraignant pour une petite entreprise comme la leur : « Une cuisine professionnelle, ça nous coûterait au bas mot 100 000 \$. À un moment donné, on avait un

---

<sup>34</sup> Comme pour les abattoirs, il d'agit ici des établissements qui ont la capacité de transformer des produits animaliers selon la juridiction en vigueur et qui sont capables de garantir que les installations respectent les normes sanitaires, de sécurité alimentaire et de bien-être animal lors de la transformation des viandes.

projet, on commence à se documenter, puis juste le ministère de l'Environnement, tut, tut, tut! Il te faut une fosse septique, des trappes à gras... Juste à ce niveau-là, on en avait pour 25 000 \$ ». Pour la préparation de leurs produits à base de canards et d'oies, ils louent plutôt une cuisine de transformation à une trentaine de kilomètres de la ferme : « Ils ont une cuisine avec tous les permis, toute équipée. Chambre de congélation, chambre froide, chambre fraîche. Parce que quand on travaille la viande, il faut que ça soit une pièce fraîche, à 10-12 degrés maximum. C'est très strict ». Par ce choix, Jacques et Geneviève expliquent qu'ils ont privilégié « de ne pas trop s'endetter » :

On a fait le plan d'affaires, il y avait toute la mécanique à apprendre, là. Parce qu'ici, c'était une ferme qui n'avait pas été exploitée donc il n'y avait aucun bâtiment, à part la cabane à sucre, le petit poulailler, c'est tout ce qu'il y avait. Donc il a fallu s'équiper de bâtiments. On a acheté une roulotte de chantier pour partir l'élevage, c'est ce qu'il y avait de moins cher. Parce qu'un bâtiment aujourd'hui, c'est des prix de fou. Il fallait un bâtiment en dur pour accueillir les canetons. C'est notre pouponnière. On parlait d'endettement des agriculteurs tout à l'heure, on a décidé quand même de ne pas trop s'endetter. C'est pour ça que là, ce sont des serres et non pas des bâtiments en dur. C'est ce qu'il y avait de moins cher et de plus efficace pour abriter les canards la nuit. Comme on était en gestion bio aussi, on a quand même accès à des subventions pour s'équiper et répondre aux normes (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Contrairement à Jacques, Geneviève, Éric et Catherine, l'éleveuse Claudine a quant à elle fait le choix d'investir dans une usine de transformation aux normes C1 du MAPAQ. Puisque son projet d'usine de transformation à la ferme est en cours de financement, elle utilise encore pour l'instant une cuisine aux normes dans la même bâtisse que son épicerie-pâtisserie au village, près de la ferme : « Au village, j'ai une épicerie avec une pâtisserie en dessous. On fait nos propres sauces à spaghetti, les pâtés au poulet, les lasagnes, les pâtés chinois, on dit « produits faits ici », « produits maison », ce sont des « recettes de familles » ». Bien que sa cuisine soit un peu désuète, Claudine explique qu'il s'agit néanmoins d'une grande cuisine bien adaptée pour la transformation artisanale. Son projet d'usine de transformation à la ferme permettra toutefois à Claudine de bénéficier d'installations neuves en plus de pouvoir rapatrier toutes ses activités sur un même lieu :

Je ramène ma pâtisserie ici, on va faire le projet global, c'est le bœuf à la ferme, mes pâtisseries artisanales de la ferme. Là, je pourrai développer comme je voulais les crèmes glacées, des choses comme ça, artisanales. Puis, éventuellement, peut-être, éventuellement une fromagerie, mais là je me rends compte que c'est plus compliqué que je pensais. C'est ça, c'est pour ça que là, nous autres on est dans une année

charnière. Ma pâtisserie sera ici, en avant. On a déjà les plans de la bâtisse, ça va me coûter au moins 125 000 \$. J'espère que ça va marcher (Claudine, éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée).

Investir une telle somme d'argent constitue toutefois un défi de taille et génère chez les producteurs artisanaux un stress considérable, qui vient s'ajouter au défi de la rentabilité. Car outre la possibilité de pouvoir le faire, c'est bien au défi de pouvoir vivre de leurs activités que s'affrontent les agriculteurs alternatifs.

### **5.1.2 « Pouvoir en vivre »**

Comme nous venons de le voir, les empêchements législatifs sont nombreux pour celles et ceux qui s'engagent dans une initiative agricole et alimentaire alternative. Mais les défis que les agriculteurs et agricultrices rencontrent sont aussi d'ordre économique. « Pouvoir en vivre » demeure en effet une embûche majeure. Dans tous les domaines confondus, les agriculteurs que nous avons rencontrés font état d'une très grande difficulté à pouvoir vivre de leur métier. Gagner sa vie à partir du travail de la terre et de la transformation d'aliments n'a rien d'évident, la plupart ne pouvant pas se tirer de salaire de leur activité, en particulier ceux qui ne reçoivent pas de subventions comme les petits éleveurs.euses diversifié.e.s. Ne pouvant pas vivre de leur activité, ou très sommairement, l'autoproduction et l'autoconsommation sont bien souvent les seuls avantages à cette vie qui, pour plusieurs, les a considérablement appauvris financièrement. Face au défi de la rentabilité, c'est le défi de vendre, mais aussi celui de devoir se vendre qui se pose également avec acuité. Afin de pouvoir en vivre, les acteurs et actrices doivent en effet effectuer tout un travail chronophage de promotion de leurs activités avec lequel ils et elles ne sont pas nécessairement à l'aise, qui pose à tout le moins plusieurs difficultés, comme le fait de « se vendre » sur les réseaux sociaux ou en faisant l'accueil à la ferme ainsi qu'au travers de différentes activités agrotouristiques.

#### **5.1.2.1 Le défi de la rentabilité**

L'éleveur et fromager Louis évoque d'emblée la rentabilité très faible des « micro-fermes », comme il les appelle, en parlant des petites fermes maraîchères bios. Celles-ci constituent son idéal, mais il constate que ceux qui adoptent ce modèle ne parviennent pas véritablement à en vivre contrairement aux producteurs laitiers qui sont au moins assurés d'un certain revenu en vendant

minimalement le lait de leurs vaches à leur Fédération : « Je regarde un peu mes amis qui travaillent très, très fort dans les micro-fermes, puis ils travaillent vraiment fort pour un salaire qui n'est quand même pas justifiable. Quand ils sont même capables de s'en sortir un, en plus. Écoute, moi, ce que j'ai vu, c'est parce qu'il y a quelqu'un d'autre qui travaille à l'extérieur, qui va faire vivre la ferme. Juste payer les taxes de la ferme, les bâtiments, quelques équipements ». Louis explique que sa ferme comprenant l'étable, l'usine de transformation et la fromagerie, est rentable en l'état, mais au prix d'un salaire très faible. Son père, son frère, son fils et lui-même se versent chacun un salaire de 800\$ par mois, ce qui les oblige à tous les niveaux à « faire attention » à leur budget, par exemple en privilégiant le vélo à l'auto ou le potager au supermarché :

Le salaire, je vais te dire, je me prends, moi, 800 piastres par mois, sur la ferme. Mon frère puis mon père aussi. Puis mon gars avec. Fait que, tsé, on vit avec ce montant-là par mois. Oui, on a les avantages, admettons, véhicule, essence, ma nourriture – je me nourris avec ce qui pousse ici, fait que ça ne me coût pas d'épicerie vraiment – écoute, linge de travail, bottes, on s'achète des choses, mais, tsé, quand même, on fait attention, on ne fait pas trop de millage. Je ne travaille pas avec mon véhicule, j'y vais à vélo (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

La situation économique des éleveurs et éleveuses diversifié.e.s est encore plus précaire que celle des producteurs laitiers comme Louis. Pierre et Vivianne qui se sont reconverti.e.s à l'agriculture il y a environ quinze ans rencontrent depuis le début de leurs activités agricoles des défis financiers conséquents : « On ne peut pas en vivre, après quatorze ans d'activité, le constat, c'est impossible. Je me rends à l'évidence que c'est difficile physiquement. Puis il n'y a pas de rentabilité. Ça fait qu'à un moment donné... je commence à avoir envie de tirer un petit peu la révérence ». Le couple fait le constat que les petites fermes diversifiées n'y arrivent pas parce qu'elles ne bénéficient d'à peu près aucune subvention, donc d'aucune aide financière de la part du gouvernement :

Je ne sais pas comment les gens arrivent à en vivre, mais c'est impossible. Ça, c'est notre plus gros constat. C'est impossible! Comment ils font les autres pour vivre de ça? C'est presque impossible. On n'est pas gênés. Je peux te sortir mes déclarations d'impôts. C'est 8 000 \$ de revenus pour la ferme, 22 000 \$ de dépenses. Puis on roule de même depuis le tout début. On ne réussit pas à rebalancer les choses. Ceux qui s'en sortent, c'est à cause des subventions. Ça prend de la subvention. Les gens vivent de subventions, en gros. Des subventions, que ce soit l'assurance de stabilisation, assurance récolte, de stabilisation pour les animaux, toutes les subventions imaginables. Le lait, les quotas, la gestion de l'offre, c'est une forme de subvention. Nous personne

nous aide à peu près (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

Leur projet de ferme ne fonctionne pas comme ils l'auraient souhaité. Pierre et Vivianne n'arrivent en effet pas à vendre suffisamment de moutons, et à un prix juste selon eux, en plus de tous les frais qu'ils n'arrivent pas à couvrir comme ceux « exorbitants » de l'abattage, souligne Pierre. Le couple pense souvent à « laisser tomber » l'élevage de moutons vu tout le travail que cela représente, même si Geneviève voudrait encore continuer parce qu'elle continue d'aimer cette vie en proximité avec les animaux et en prise avec la production de nourriture :

Ça ne fonctionne pas comme on avait espéré, comme j'aurais voulu. On est trop loin, les gens ne veulent pas se déplacer. On n'a pas de marché. La vente de viande dans la région, c'était difficile. Les sceaux d'abattage, d'abattoir, les frais reliés à ça sont exorbitants en plus qu'on n'a pas d'abattoir dans le coin. Tout coordonné : les bouchers, les transports, les clients, c'est horrible le temps que je passe à gérer tout ça. Ça n'a pas de sens. En plus, il n'y a pas assez de demandes encore une fois. On ne vend pas nos moutons au prix qu'ils valent. Ce n'est pas le prix qu'ils valent. On va peut-être devoir laisser tomber les animaux pour vendre juste du foin. On est partagé. Moi, j'aime ça. Je ne veux pas arrêter tout de suite (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

Selon le couple, même vendre au marché public leurs fruits et légumes de saison n'est pas rentable. Louer une table à 40\$ la journée reste trop cher, comme ils l'expliquent, sachant qu'ils vendront pour à peu près l'équivalent et que, pendant ce temps, ils n'auront pas effectué les tâches essentielles à la ferme :

On ne peut même pas se permettre de vendre au marché public. On ne rentre pas dans nos frais. Admettons que si tu sors 10 livres d'asperges dans ta journée, 10 X 4, 40, ça coûte 40 \$ réserver la table. Qu'est-ce qu'il te reste dans tes poches à la fin de ta journée? Rien! En plus, ça se peut que tu ne les vendes pas tes 10 bottes. Ce n'est pas le Marché Jean-Talon, là. Tu vas vendre 10 livres peut-être si tu es chanceux, mais c'est ce que ça va t'avoir coûté être au marché. En plus, tu as perdu ta journée parce que tu n'as pas été productif chez vous (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

En définitive, pour Pierre et Vivianne, le constat est aussi amer qu'accablant : « Rien ne fonctionne. On n'a pas trouvé une production de laquelle on pourrait vivre. Financièrement, ça n'aura pas été bon comme on pensait, mais pour le reste, écoute, on a acquis des connaissances. Côté connaissances, c'est incroyable ce qu'on a pu aller chercher. Puis qualité de vie ». Le couple ajoute

que manger des aliments de qualité est en effet le seul avantage que leur offre leur mode de vie agricole alternatif. « C'est comme ça qu'on se paie la traite. Parce que, autrement, là... Financièrement, c'est épouvantable! ». C'est finalement Vivianne qui paie pour la ferme avec son salaire de suppléante contractuelle, un constat d'échec pour eux deux, qui ont abandonné des métiers beaucoup plus payants pour se consacrer à l'agriculture : « C'est elle qui paie. On vit de mon salaire de suppléante à la polyvalente. Ça fait que des années, j'ai des contrats. C'est ce qui paie pour la ferme. C'est un flop financier, financièrement, c'est horrible. On est partis d'un gros salaire avec nos anciens métiers a... plus rien ». À la fin de l'entretien, Vivianne, soulagée que son conjoint ait pu enfin s'ouvrir et s'exprimer sur les défis importants que le couple rencontrait avec leur projet agricole, a laissé échapper : « tu vois, je t'avais dit que ça te ferait du bien de lui parler ». Confondant sûrement mon travail de sociologue avec celui d'un travailleur de rang<sup>35</sup>, Vivianne exprime surtout de l'inquiétude pour son conjoint qui laisse sous-entendre qu'il a déjà songé au suicide. Alors que le couple s'était lancé dans le projet d'une ferme avec l'espoir de vivre mieux qu'au temps de leur vie avec un métier rémunéré, il n'avait pas songé que ce choix de mode de vie et ce mode de production seraient aussi difficile à mener et auraient sur eux des impacts socio-psychologiques aussi forts.

Pierre n'est pas le seul à recevoir un soutien financier de la part d'un ou une conjointe. C'est aussi le cas de plusieurs des producteurs que nous avons interrogés, et notamment du viticulteur Alain, qui, comme il l'admet en toute transparence, n'a pas gagné de salaire pendant onze ans et s'est appuyé sur sa conjointe pour que le vignoble ne fasse pas faillite : « Ma femme me fait vivre et par humilité, je le dis. Elle m'a fait vivre depuis 2006 jusqu'à 2017. C'est la première fois que je me prends 30 000\$ par année. J'aimerais ça peut-être monter à 40 000\$. Une chance qu'elle avait un autre métier sinon on aurait fait faillite ». Pour joindre les deux bouts, l'éleveur Steve, ainsi que sa conjointe, travaillent aussi tous les deux à côté de la ferme. Steve explique : « En agriculture, tu vis bien, mais tu ne vivras jamais sur l'or, en plus de tout l'ouvrage que ça amène ». L'éleveuse Claudine explique aussi que pour y arriver financièrement, elle doit, en plus de continuer à s'occuper de sa ferme diversifiée et de son commerce, cumuler un énième emploi, surtout l'hiver quand ses revenus sont au plus bas : « L'hiver, on fait du déneigement, j'ai peut-être 70 cours que

---

<sup>35</sup> Le travailleur de rang est un intervenant social qui, dans une démarche préventive, se rend chez les agriculteurs et les agricultrices pour s'assurer de leur bien être psychologique.

je fais du déneigement résidentiel là avec nos machineries, pour faire entrer du revenu parce que l'hiver, c'est sûr que les revenus sont beaucoup plus bas. Là, l'hiver c'est ça, c'est le déneigement et la vente de foin, mais les revenus descendent beaucoup ».

Pour plusieurs éleveurs et éleveuses, les défis liés à la rentabilité en agriculture sont aussi à mettre en relation avec les aléas de la nature. Pierre et Vivianne qui vivent dans l'un des villages les plus au nord des Laurentides, qui connaît les plus basses unités thermiques, expliquent que, chaque année, ils sont susceptibles d'être frappés par une gelée hâtive ou tardive, ce qui rend leur récolte très incertaine et précarise considérablement leur revenu : « Les asperges, une année ça va bien, mais si tu as des gelées printanières... Ici, c'est souvent des grosses pertes. Elles sortent. Tsé, ils ont quelques pouces puis il tombe de la neige comme ce matin, c'est déjà arrivé ». Claudine aussi se voit aussi parfois coupée de ses revenus en raison des catastrophes climatiques comme la grêle ou le gel. Elle préfère donc entretenir à la ferme une diversité de cultures pour s'assurer qu'il y ait au moins une récolte qui fonctionne. Pour la perte de sa récolte de fraises cet été, elle parle d'un manque à gagner d'environ trente mille dollars :

On garde ça diversifié, c'est vraiment une question de survie économique parce que tu le sais, il va grêler dix minutes puis tu perds toute ta récolte. Fait que là, tu fais quoi? Comme cette année, ça a été dur à cause des fraises; c'est quand même un 35 000 \$ que j'ai perdu. Pas que j'ai perdu, mais que je n'ai pas eu (Claudine, éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée).

Pour prévenir trop de coups durs, Claudine souscrit aussi à des assurances, ce qui représente des frais supplémentaires importants : « Moi, personnellement sur ma ferme, ça me coûte 15 000 \$ d'assurance par année. Puis hier soir, j'ai finalisé celui pour les assurances de véhicules, puis ça c'est un 3-4 000 \$ de plus ». Claudine fait ainsi face au défi de l'endettement, ce qui précarise en définitive le fait de pouvoir vivre de son activité « sereinement », elle qui a contracté un emprunt de près d'un demi-million de dollars : « Là, la ferme, je pense qu'elle est plus endettée qu'elle ne l'a jamais été, présentement. J'ai comme 435 000 \$ de dettes, mais c'est une ferme de 1 million. Fait que ce n'est pas dramatique du tout, mais ça me réveille quand même la nuit ».

Les apiculteurs.trices et éleveurs.euses d'abeilles aussi rencontrent des défis importants quant à la rentabilité de leur entreprise. Les fluctuations de production comme ils en ont expérimenté ces

dernières années font aussi partie des aléas de la nature qui sont particulièrement difficiles à affronter, comme l'explique Sophie qui connaît cette année une bonne production de miel. Malgré les apparences, le couple se bat depuis toujours pour être rentable, souligne-t-elle :

Malgré que tout ça à l'air bien beau, mais on se bat encore avec la rentabilité pareille. Malheureusement, on vit des fluctuations de productions hallucinantes. Tsé, l'année passée, on a fait 78 000 livres de miel, ça faisait 3-4 ans qu'on faisait autour de 80 000 livres, ce ne sont pas de bonnes années. Cette année, on va avoir fait 125 000 livres pour le même coût. Tsé, là, on a une bonne année, on a peut-être la meilleure à vie (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Afin de pouvoir vivre de leurs activités apicoles sur la durée, et faire vivre d'autres familles, Sophie explique qu'elle a misé sur la diversification de son entreprise et cherché à grossir, comme les encourage le MAPAQ, en veillant à préserver toutefois une échelle artisanale. Cette logique n'a néanmoins pas nécessairement ajouté en source de revenus. Augmenter ses activités et faire travailler plus de gens n'a pas fondamentalement changé le problème de la rentabilité :

C'est ça qu'il nous dise au ministère de l'Agriculture, partout, c'est diversifiez-vous pour justement avoir plus d'une source de revenus. Donc on s'est mis à faire de beaux produits gourmands à base de miels. Entre 2005 pis 2014, la ferme est passée de 100 à 1200 ruches, de 0 employé à une dizaine d'employés, pis une dizaine de travailleurs estivaux, alors qu'aujourd'hui on a 20 travailleurs à l'année pis 40 au total à l'été. Notre situation financière n'a pas vraiment changé... Ça ne change pas le problème (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Sophie explique que même en étant « au top de sa valeur », sa ferme ne rapporte pas comme telle d'argent, une situation économique précaire qui ne leur permettra pas non plus de prendre une retraite, sauf à condition de vendre la ferme :

Ça ne rapporte pas. Tsé, on réinjecte de l'argent chaque année. Pis comme je te dis, il n'y a pas de retraite aujourd'hui pour nous. On commence à stresser un peu aussi avec ça. Notre ferme est peut-être au top de leur valeur, mais nous on n'a pas de quotas, on n'a rien à revendre. Les producteurs laitiers sont assis sur un quota, nous on n'a pas de quotas. On a des ruches, mais ça va représenter quoi quand on sait qu'aujourd'hui on peut vivre 30 ans de plus que ce qu'on a travaillé? Fake, c'est ça, « On travaille vraiment très fort depuis un bout, on veut continuer à travailler fort, mais on veut aussi se dégager du temps. Moi, j'ai 42 ans, mon conjoint a 40 ans, on commence à se dire : Il faut qu'on se dégage du temps de qualité » (Sophie et Gabriel, apiculteur.trices et artisan.e du miel).

Comme l'explique Sophie, le mieux pour eux serait qu'une coopérative de travailleurs rachète leur ferme, un scénario qui serait idéal, mais qui doit dès maintenant être réfléchi et mis en place sur un horizon de dix/quinze ans :

Nous ce qu'on aimerait, ce serait peut-être que nos travailleurs forment une coopérative pour nos racheter. Pis, nos travailleurs, honnêtement on a une belle relation avec eux. On croit en eux beaucoup. Je pense qu'ils sont bien avec nous et la coopérative est une façon qu'eux voient l'avenir avec nous. On leur a déjà lancé la question, ils le savent déjà. On a l'intention, un jour, si vous avez envie, on pourrait en faire une coopérative de travailleurs. Ça ne se fera peut-être pas, mais c'est quelque chose qui se planifie à long terme parce que ça vaut quand même assez cher la ferme ici. Individuellement, ils n'auraient pas les sous, pis collectivement peut-être. Pis peut-être que ça ne sera pas ça là, mais c'est un des scénarios à envisager. Si c'était ce scénario-là, ça nous prend au moins 10 à 12-13-14 ans mettre ça en place (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Jacques et Geneviève, le couple d'éleveurs de canards et d'oies, éprouvent aussi des difficultés économiques qui fragilisent leur qualité de vie et la pérennité de leur jeune entreprise. Depuis le démarrage de leurs activités agricoles il y a trois ans, Jacques ne se verse pas de salaire, malgré le fait qu'il se consacre à temps plein à cette activité, en plus de faire face à de gros investissements. Comme l'explique le couple : « Notre plan d'affaires était sur cinq ans, on est dans la troisième année ». Pour s'assurer d'un revenu, Geneviève a préféré garder son emploi à temps plein à Montréal :

Puis il y a de gros investissements, quoique là, on arrive au bout des gros investissements. Ça, ça va faire du bien. Il y a eu des prêts, on a investi de notre poche aussi, là. On ne se paye pas de salaire. Mes impôts, revenus annuels : 0 \$, tsé. Mais chez les petits producteurs à notre échelle, souvent, il y a l'un des deux qui travaille à l'extérieur. C'est mon cas, j'ai décidé de garder mon emploi à temps plein au Salon du livre de Montréal (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Comme d'autres, le couple est aussi confronté aux aléas de la nature. Dans leurs cas, ce sont les prédateurs qui tuent leurs animaux, leur faisant ainsi perdre une partie de leur revenu. Il s'agit de pertes qu'ils doivent assumer seuls, comme l'explique Jacques :

Aussitôt qu'ils font leurs plumes, on les rentre à l'intérieur pour les protéger des prédateurs la nuit, renards, moufettes... Cette année, on en a perdu beaucoup. Ils sautent par-dessus les clôtures, hop! Les fouines, les moufettes, c'est qu'elles égorgent, elles boivent le sang, mais elles laissent la carcasse. L'oison est très cher. Un caneton,

c'est 4,50 \$. Mais l'oison est 22 \$. Alors quand tu en perds un, un oison, là, ça fait mal (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Jacques et Geneviève vivent en réalité une situation très difficile. Leur entreprise n'est pas du tout rentable, ils travaillent à perte ce qui les oblige à « travailler toujours plus », notamment pour essayer de « vendre plus » :

Depuis le début, ce n'est pas rentable, on travaille à perte Il faut vendre pour être rentable. En ce moment, on n'en vit pas, pas avec six cents canards, ce n'est pas rentable. Depuis le début, on est à perte. On met de l'argent. On en met beaucoup. Je pense qu'il faudrait que je sois là temps plein pour la mise en marché, pour trouver des points de vente, pour développer l'image (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Pour vendre ses « produits qui s'écoulent lentement », comme le souligne Jacques, leur présence toutes les fins de semaine sur les marchés fermiers est nécessaire : « On est encore à essayer de trouver la bonne formule, c'est un marché toutes les semaines. Des fois, on se rend là, puis on faisait 100 \$ de ventes ». Comme l'explique encore Geneviève : « On vend dans les marchés d'été, les marchés de Noël, un peu les restaurants, les boutiques, mais il faut passer à la vitesse supérieure en termes de vente ». Le couple se rend bien compte que c'est beaucoup de travail, pour au final ne presque rien gagner du tout : « La production de Noël, c'est vraiment intense. J'ai janvier de congé. Février, on remet la ferme en marche, c'est toute la planification à faire, réserver les abattages, les canetons, la moulée, finir l'année financière, booker, fermer les livres. Et puis commencer à entretenir les pâturages, nettoyer les bâtiments ». Le couple témoigne finalement d'une accumulation de beaucoup de fatigue, comme beaucoup des producteurs rencontrés. Pouvoir vivre de son activité, c'est aussi pouvoir ne pas finir à moitié mort après chaque journée de travail. Comme le précise Jacques : « Quand on n'avait pas encore la ferme, on se promenait, on allait voir les voisins; on ne va plus voir les voisins. Là, on n'y va presque plus. Je me lève à l'heure du soleil, je travaille comme un bon, je suis fatigué. À la fin de ma journée, je n'ai pas le goût d'aller voir le voisin, je suis trop brûlé. C'est sûr que par moments, c'est difficile ».

#### **5.1.2.2 Le défi de vendre et de se vendre**

Cette difficulté liée à la rentabilité de leurs activités place l'ensemble des agriculteurs et des agricultrices alternatifs devant la nécessité de tout mettre en œuvre pour vendre, y compris la

nécessité de devoir se vendre, de jouer le jeu autrement dit de l'entrepreneuriat et du marketing. Le défi de vendre et de se vendre est incontournable et rappelle aux producteurs qu'ils sont aussi, malgré le caractère alternatif de leurs modes de vie, des entreprises. Ce défi de pouvoir vendre leurs produits se joue pour commencer dans le choix du lieu où s'installer. À cet égard, il existe plusieurs inégalités entre les agriculteurs qui se sont installés dans des régions dynamiques et ceux qui, souvent faute de moyen, se sont installés dans une localité plus isolée et moins attractive. Le couple d'éleveurs Pierre et Vivianne qui vivent des défis importants, tant financiers qu'en termes de cohabitation, nous allons y revenir, disent par exemple qu'avec du recul ils se seraient installés dans un secteur géographique plus touristique et culturellement plus dynamique : « Avoir eu beaucoup d'argent, on aurait été dans les Cantons de l'Est, pour la culture. Mais avec le peu d'argent qu'on avait, c'est à peu près juste ici qu'on pouvait se payer une ferme. On a même été jusqu'en Gaspésie, en Abitibi, ça n'aurait pas été mieux ».

S'installer dans une région agrotouristique fait en effet la différence. Noémie, une agente de développement agroalimentaire nous a ainsi expliqué que la MRC Brome-Missisquoi a été pionnière sur les enjeux agricoles et touristiques : « On a été une des premières MRC, en 2009-2010, à avoir notre Plan de développement de la zone agricole (PDZA) donc à initier une réflexion sur l'agroalimentaire régional ». Il s'agit d'une région où il y a une forte densité d'entreprises agricoles et alimentaires, en particulier de petites tailles qui vendent à la ferme : « Il y avait 1100 entreprises en agroalimentaires dans la région, là-dessus il y a peu près 700 fermes qui commercialisent en circuit court dans la région ». Dans sa région, Noémie explique qu'il y a différents types d'agricultures qui se côtoient, mais que leur mandat est surtout d'aider « les cultures du terroir » comme elle dit :

Dans les basses-terres du Saint-Laurent, on est dans une agriculture plus industrielle, grandes cultures, maïs, soya, les fermes laitières, plus conventionnelles. Dans les pôles du centre, on commence à arriver dans les piedmonts des Appalaches. Donc là, on a plutôt des petites collines et des petites vallées pis ça, ce sont des microclimats très propices pour la vigne, les fruits, le maraîchage. C'est pour ça que dans le centre de la MRC, surtout à Dunham, c'est développé vraiment des cultures du terroir. Tsé, la route des vins, c'est là qu'elle est située. Il y a énormément de maraichers qui sont dans cette zone-là. Ensuite, quand on est dans l'est, on commence à monter dans les montagnes et on est plus dans la forêt, fake foresterie, érablière et animaux de pâturage. On a vraiment trois visages topographiques, mais aussi trois visages agricoles sur le territoire (Noémie, agente régionale de développement agroalimentaire).

Contrairement à des régions qui n'ont pas effectué de démarche de concertation sur la question agroalimentaire et qui n'encouragent pas particulièrement « la petite agriculture », explique Noémie, le centre local de développement (CLD) de sa région a plutôt choisi d'apporter de l'aide aux entreprises qui commercialisent en circuit court, notamment en soutenant les marchés publics et en mettant les agriculteurs en relation avec les restaurateurs et les épiceries, des démarches qui facilitent la rentabilité de celles et ceux qui ne sont pas sous-gestion de l'offre :

On soutient les entreprises en circuit court. Le CLD s'est donné un peu comme mission d'essayer de soutenir les marchés publics, débloquer des opportunités auprès des restaurants, au niveau des épiceries aussi. Donc, vraiment essayer d'ouvrir des portes pour les producteurs qui mettent en marché en circuit court. Parce que les autres producteurs, ceux qui sont sous gestion de l'offre, ben eux, leur mise en marché est déjà structurée. Nous, on ne peut pas faire grand-chose (Noémie, agente régionale de développement agroalimentaire).

Noémie explique que l'une des tâches importantes de son travail consiste à créer des opportunités de vente pour les petits producteurs, elle qui comprend bien ce que représente le défi de pouvoir en vivre. « C'est ça le défi des circuits courts, c'est que non seulement tu dois produire, mais tu dois vendre. Et ça arrive en même temps, on aide là-dedans pour qu'ils y arrivent ». Dans cette même optique, l'organisme régional pour lequel elle travaille offre également de l'aide aux petits entrepreneurs concernant la mise en marché et le modèle d'affaires à adopter. Noémie a également participé à la mise en place d'un répertoire agroalimentaire qui permet aux entreprises agricoles et alimentaires de se reconnaître et de créer des partenariats entre eux et aussi d'être visibles auprès d'une clientèle touristique, des outils qui supportent et facilitent le défi de vendre et de se vendre.

Plusieurs des agricultures et agricultrices que nous avons rencontrées se sont établies en plein cœur de cette « région dynamique », pour justement bénéficier de l'affluence touristique et d'une culture favorable aux productions alternatives. C'est le cas de l'éleveuse et fromagère Stéphanie qui, sachant qu'elle capterait beaucoup de monde, a souhaité s'installer sur une route touristique, en particulier « La route des vins »<sup>36</sup>, pour vendre ses fromages et produits laitiers. Stéphanie explique : « L'élément déclencheur, c'est quand j'ai lu un cahier spécial sur l'agrotourisme et la

---

<sup>36</sup> La Route des vins de Brome-Missisquoi est une route touristique de la région des Cantons de l'est au Québec. Elle permet aux visiteurs de découvrir les vignobles locaux, de déguster des vins produits localement et de profiter de l'ambiance des villages viticoles. Cette route créée en 2004 rassemble aujourd'hui plus d'une vingtaine de vignobles.

transformation alimentaire dans Brome-Missisquoi. Ça disait que c'était l'avenir dans la région, qu'il y avait beaucoup de ressources pour aider les projets, qu'il y avait beaucoup de possibilités. Il disait qu'il y avait beaucoup de gens qui parcouraient la Route des vins chaque année ». Stéphanie a fait le choix de construire sa fromagerie au cœur de ce circuit agrotouristique accessible aussi bien à une clientèle locale que touristique : « ici, à la fromagerie, on les capte avec la route des vins. Les clients, ils n'iront pas acheter leur produit fin dans le fond du rang, mais sur une route touristique où c'est facile d'accès ».

Les viticulteurs et viticultrices que nous avons rencontré.e.s ont aussi pour la plupart misé sur l'affluence de La route des vins pour s'installer et vendre leurs produits. Comme l'explique Mathieu : « Le choix de la région, c'est un choix agrotouristique. C'est là que ça se passait et c'était propice à la culture des vignes ». De fait, le choix de Mathieu et de ses coéquipiers était de pouvoir directement accueillir au vignoble : « Nous, ce qu'on voulait, c'est accueillir les touristes et avec notre site, on est fortement avantage ! On a une vue spectaculaire sur la montagne. Le fait d'avoir un terrain avec plein de possibilités, c'est fantastique. Ce qu'on voulait, c'est amener du monde chez nous ». Mathieu affirme qu'aujourd'hui son pari a payé, non seulement parce qu'ils arrivent lui et ses coéquipiers à vivre de leurs activités, mais aussi parce que le secteur continue de gagner en dynamisme, leur ferme accueillant près de 40 000 visiteurs par année, ce qui représente plus de la moitié de leurs ventes :

Écoute, la route des vins, c'était comme un beau produit d'appel, une belle base. Puis là, autour de ça, bien là, tu as tout plein de petites entreprises créatives. Il s'agit d'aller au marché public à Frelighsburg le samedi matin. Une femme qui fait des légumes fermentés style kimchi, des radis fermentés, les sauces piquantes. L'autre c'est les champignons. Puis... tabarnouche, c'est tous des gens qui sont arrivés dans les cinq dernières années. Souvent, ça passe par la transformation, mais sinon qui arrivent à valoriser une matière première quand même. De l'argousier, du cassis, des camerises, du safran. Les microbrasseries, le cidre fermier. C'est assez extraordinaire. Ça fait que ça, c'est vraiment le fun. Ça amène du nouveau monde. Ça amène du dynamisme (Mathieu, vigneron).

Alain qui cultive et vend aussi son vin au cœur de cette région touristique a suivi les conseils d'un couple d'amis vigneron qui, faute d'argent, s'étaient installés dans le fond d'un rang d'une région peu touristique : « De grâce, si tu te pars un vignoble, mets-toi sur une route passante », lui avaient-ils mis en garde. Alain explique qu'il avait entendu parler de La route des vins : « Je suis arrivée

ici, j'ai vu 4-5 vignobles, et j'ai dit : ça y est, c'est sûr qu'il va y avoir de l'achalandage ». Alain a participé comme ses collègues vigneron et vigneronne à donner une visibilité à La route des vins : « C'était la naissance de la route des vins. Moi, ça fait 3 ans qu'elle existait cette route quand je suis arrivé. Il n'y avait pas encore de notoriété, maintenant c'est un incontournable ». Marianne, qui est maraîchère, a aussi fait d'emblée le choix de s'installer sur La route des vins : « C'est sûr que c'est un facteur de succès du kiosque, c'est sûr et certain. C'est une route super passante sur la Route des vins, fait que c'était comme une opportunité à saisir, finalement ». Toutefois, pour certains producteurs comme Claire, vigneronne, le fait de figurer officiellement sur la Route des vins dans les guides touristiques pose question. Bien qu'elle et son conjoint ont le projet de figurer sur la route – un représentant étant venu les voir pour leur expliquer différentes options promotionnelles – ils s'inquiètent paradoxalement qu'il y ait trop de monde à venir au vignoble par rapport à la quantité de vins qu'ils sont capables de produire : « C'est sûr que cette année, on n'avait pas assez de production. Tsé, on ne voulait pas s'inscrire sur la route des vins puis que rendu au mois de juillet, on n'a plus de vin! Ce serait un petit peu plate de recevoir avec rien à vendre. C'est sûr qu'on va le faire, mais pas cette année ».

De fait, si le choix de s'installer dans une région dynamique permet à beaucoup des producteurs de pouvoir mieux vivre de leurs activités, ce choix n'est pas non plus sans conséquences en termes de charge de travail. Depuis qu'il peut vendre en épicerie ses vins, Alain dit ainsi vouloir se détourner progressivement de l'agrotourisme, précisément à cause de la charge de travail que cela implique. En effet, l'une des grandes nouveautés pour les vigneron et vigneronne, ces dernières années, est de pouvoir vendre leurs vins dans les épiceries québécoises. Cette possibilité conduit Alain à remettre en cause ses activités agrotouristiques : « Moi j'y crois de moins en moins à l'œnotourisme depuis l'ouverture des épiceries. Et puis, ce n'est pas notre job vendre du vin, moi ma job, c'est de la produire et de le transformer. Surtout, je ne peux pas travailler 7 jours sur 7 à étourdir les touristes et me tuer au travail ». Alain est de fait aujourd'hui dépassé par l'accueil à la ferme, un modèle qui l'oblige à travailler sept jours sur sept pour nourrir la « machine agrotouristique » :

Aujourd'hui, il passe 400 véhicules ici le samedi. Aujourd'hui, je donnerais le conseil inverse, je dirais aux jeunes: Trouve-toi une terre pas chère, pis va dans le fond du rang. Le moteur de vente, il est là. Il y a 8000 épiceries où vendre tes vins. Les touristes, ils peuvent nous garder une heure à jaser et n'acheter qu'une bouteille au final. C'est plus payant de reculer ma camionnette pour livrer 8-12 caisses de vin ici et là dans les

épiceries. Ça me prend 30 minutes le matin pour remplir la camionnette pour vendre 70 caisses dans ma journée. Cette énergie-là... Je suis plein d'énergie, mais depuis 2006, je travaille 7 jours semaine, 10 heures par jour. Le petit 2 jours d'étourdissement du weekend d'œnotourisme, j'ai hâte qu'il arrête (Alain, vigneron).

Si certains agriculteurs bénéficient de l'attrait de régions dynamiques, toutes les régions ne sont pas aussi développées du point de vue agrotouristique, ce qui constitue un défi important pour de nombreux agriculteurs. C'est notamment le cas de la région plus éloignée des Hautes-Laurentides, comme nous l'a expliqué Jocelyne, une agente régionale de développement agroalimentaire en poste dans ce secteur. Contrairement aux réflexions bien avancées dans la MRC Brome-Missisquoi, la région des Hautes-Laurentides a réalisé son Plan de développement de la zone agricole (PDZA) que beaucoup plus récemment, en 2015-2016. Responsable du développement agroalimentaire depuis moins d'un an dans la région, Jocelyne explique qu'il s'agit d'une région où il y a moins de fermes, donc une densité de producteurs plus faible que dans Brome Missisquoi qu'elle donne en exemple :

On est une région éloignée, nos problématiques sont différentes. On n'a pas de route agrotouristique officielle parce que notre circuit est tellement vaste, on a plus un répertoire où il y a de bonnes adresses, des affaires alléchantes qui ne sont pas trop à l'autre bout du monde. Faire un circuit est très difficile. Il y a un frein énorme à ça, c'est notre distance de la ville, à plus de trois heures de Montréal. Coordonner tout ça, ça va prendre encore pas mal de temps, j'ai presque trois cent vingt-cinq entreprises agroalimentaires (Jocelyne, agente régionale de développement agroalimentaire).

Comme on va le voir plus loin, la région des Hautes-Laurentides constitue un secteur où les producteurs sont confrontés à de nombreux défis de cohabitation avec le modèle agricole conventionnel. La prégnance de ce modèle et d'une culture plus conservatrice freine et fragilise considérablement le développement des petites entreprises agricoles et alimentaires alternatives, en plus de rendre très difficile le développement de circuits touristiques. Beaucoup moins d'aides sont aussi allouées aux petits producteurs. Dans ces régions moins touristiques, c'est ainsi un enjeu considérable que celui de se faire connaître. C'est dans cette optique que plusieurs agriculteurs se tournent vers l'accueil à la ferme. Sophie, apicultrice et une des pionnières de l'agrotourisme dans sa région, comprend toutefois l'ambivalence de plusieurs de ces collègues agriculteurs à faire de l'accueil à la ferme sans pouvoir bénéficier de l'appui de la région :

Depuis cinq ans, on a à peu près 18 000 visiteurs par années. Ce qui est quand même vraiment très bien pour la région. Malheureusement, on n'arrive pas encore à faire des petits avec ça. Dans le sens où, il y a peu de fermes qui se sont développées autour. On a travaillé notre accueil. Les visiteurs viennent et reviennent. On attire des gens de l'extérieur, mais il manque à la région, au niveau agricole, des fermes développées du point de vue agrotouristique. Il y a un petit peu d'autocueillette, mais les gens nous demandent où est-ce qu'on peut aller après pour une visite à la ferme, pis on n'a encore rien à dire. Ce n'est pas évident, ce sont des petites fermes aussi, avec de petites équipes. J'ai l'impression qu'ils se disent : Hey là, si on est pour avoir du monde en plus, on n'y arrivera pas (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Pour contrer ce lourd travail et parce qu'ils ne sont pas installés dans une région avec une route touristique bien développée, certains producteurs, comme Jacques et Geneviève, plutôt que de faire de l'accueil à la ferme à temps plein comme Sophie, privilégient l'accueil à la ferme de manière sporadique, par exemple à l'occasion des « Portes ouvertes de l'UPA »<sup>37</sup>, un évènement agrotouristique organisé et financé par leur syndicat agricole avec qui ils ont peu de lien autrement. Comme l'explique le couple, les Portes ouvertes de l'UPA leur permettent de faire la promotion de leur ferme à moindre coût : « On a fait les portes ouvertes. Ça donne une visibilité, ce sont des gens qui viennent à notre ferme. C'est l'UPA qui finance. Même s'il n'y avait personne qui venait, ce serait rentable juste avec ce qu'ils nous donnent comme compensation. Comme ils paient le lunch des bénévoles, les bouchées qu'on donne... enfin, c'est toujours ça de pris. ». Jacques et Geneviève expliquent que bien qu'ils soient tout à fait enclins au développement agrotouristique de leur région, ils déplorent que les frais liés à la promotion et au développement d'un circuit touristique leur reviennent en grande partie : « La ferme apparaît sur le circuit touristique régional. Ça coûte 400\$ par année. Il y a des cartes puis on est là dans le guide. L'organisme touristique responsable de ça est venu nous chercher et puis... Ça coûte cher, ces trucs-là, hein ».

En définitive, le défi de vendre, pour les acteurs et les actrices, c'est aussi le défi de se vendre, c'est-à-dire de devoir recourir à des formes de marketing et d'auto-promotion, notamment via les réseaux sociaux, pour gagner ou ne pas perdre en visibilité et en notoriété. L'ensemble des agriculteurs sont confrontés au défi de devoir se vendre, qui constitue pour beaucoup un véritable dilemme, puisqu'il vient directement confronter leur identité « alternative ». Faire du marketing,

---

<sup>37</sup> Initiées en 2003 par l'Union des producteurs agricoles, les portes ouvertes de l'UPA sont des événements organisés par cette organisation syndicale dans le but de permettre au grand public de découvrir les fermes du Québec et le monde de l'agriculture. En 2023, c'était une cinquantaine de fermes qui participaient à l'évènement.

assurer la promotion de leurs produits les ramène au fait de constituer des entreprises « comme les autres ». L'apicultrice Sophie est ambivalente quant à cette activité de vente et de promotion. Pour vivre de son activité, elle pense néanmoins qu'il y a un minimum de promotion à faire : « Le produit à besoin quand même d'être mis en valeur et le consommateur a besoin d'un minimum d'informations ». Les réseaux sociaux peuvent aussi permettre, selon elle, de ne pas faire du marketing classique, pour plutôt essayer de faire passer des messages essentiels sur les valeurs qui leur tiennent à cœur :

Sur Facebook, sur Instagram, je pense qu'il ne faut pas qu'un artisan mette juste des photos de produits, pis de marketing. On doit plutôt comprendre son environnement, un peu son territoire, ce qu'il est, comment il travaille, le fameux storytelling. Je pense que les artisans doivent développer une capacité à se vendre, c'est souvent un enjeu. Tu n'as pas le choix de te vendre d'une certaine façon. Pis il faut trouver une façon d'être confortable là-dedans, pis que tu restes toi-même. Mais tu n'as pas le choix d'en faire un peu, il y a un minimum de promotion à faire (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Comme Sophie, l'éleveur Mickaël demeure partagé sur le marketing en lui-même. Il rappelle que l'enjeu pour lui n'est pas juste de vouloir vendre pour vendre un produit, tel un entrepreneur, mais qu'il est important que cela serve des valeurs plus centrales :

Ben moi, ce que je vois, c'est ça le problème avec la notion de produit. Ben, ça me questionne vraiment beaucoup. Autant que je suis vraiment confiant dans ma génération, mais c'est une génération d'entrepreneur avant d'être des agriculteurs. Il y a beaucoup de Start-up, beaucoup de projets qui se développent autour de petits pots, des petits trucs fancy. Il faut trouver le produit qui va vendre. Tant mieux si ça sort, sauf qu'en même temps, ça ne développe pas d'appartenance, ni au territoire, ni à rien (Mickaël, éleveur de cochons au pâturage et maraicher biologique).

D'autres producteurs, comme Laurent, l'artisan du miel, souligne que ces activités de vente et d'auto-promotion sur les réseaux sociaux ne sont pas en soi forcément problématiques, mais qu'elles accaparent néanmoins beaucoup de leur temps. C'est d'ailleurs pourquoi il pense même embaucher quelqu'un qui serait capable de s'y dédier à temps plein : « On voudrait travailler avec quelqu'un sur la rédaction des contenus. Comme là, on refait le site Internet. Et les réseaux sociaux, ça prend quand même de l'ampleur. Justement, cet après-midi avant que tu viennes, je faisais un petit texte pour le lancement du truc. Mine de rien, ça me prend pas mal d'heures. Je refais, j'envoie les trucs, rappelle le designer, envoie la photo... ». Pour certains agriculteurs et agricultrices, si les

activités de marketing et d'auto-promotion sur les réseaux sociaux font clairement partie des tâches incontournables, elles peuvent même constituer des activités gratifiantes, puisqu'elles permettent de toucher « une communauté ». C'est ce que nous a expliqué Marianne, maraîchère, qui précise que c'est elle qui s'occupe des tâches liées à la publicité, qu'elle trouve finalement amusantes (« ce qu'on fait comme métier, c'est dur, donc quand on fait des bons coups, on est fiers puis on est contents de le montrer, c'est l'fun! ») et pour lesquelles elle s'est même formée :

C'est moi qui s'occupe de la publicité sur les réseaux sociaux, puis j'aime ça. J'ai fait une formation que j'ai trouvée super intéressante où elle, elle proposait vraiment de voir la publicité comme ton mode de communication avec tes clients. Le but ce n'est pas tant que ça de vendre une botte de carottes de plus, là, c'est vraiment juste de donner des nouvelles, d'entretenir une relation avec les gens. C'est un canal de communication avec nos clients. En voyant comme ça, je trouve ça plus intéressant (Marianne, maraîchère biologique).

Comme Sophie, Marianne exprime finalement toute l'importance de se réapproprier des tâches somme toute assez classiques comme le marketing pour en faire quelque chose « qui a du sens ». Ces activités deviennent une façon de rejoindre les clients, d'ouvrir un canal de communication avec eux sur les valeurs qu'ils portent. Les réseaux sociaux et le bouche-à-oreille sont en définitive les meilleurs outils publicitaires pour Marianne, ces démarches d'auto-promotion leur permettant d'atteindre leurs objectifs de vente sans sacrifier leurs principes essentiels :

On fait toujours de l'affichage papier, on a utilisé des fois des publicités Facebook. Oui, on fait quand même de la publicité régulièrement, chaque saison on en fait puis on est chanceux que ça marche, là. Tsé, on réussit à avoir nos objectifs de vente. Puis sinon, c'est sûr qu'au début c'était beaucoup, beaucoup juste le bouche-à-oreille. Mais encore, c'est encore ça qui fonctionne le plus, que ce soit pour les abonnements paniers ou pour le kiosque. Les gens satisfaits en parlent à leurs amis puis là, les autres viennent. La communication, c'est plus pour comme garder le contact avec les gens (Marianne, maraîchère biologique).

### **5.1.3 « Pouvoir cohabiter »**

Outre les nombreux empêchements législatifs qui rendent extrêmement difficiles, voire impossibles, leurs manières singulières de produire ainsi que les nombreuses difficultés et défis financiers qu'ils rencontrent quotidiennement, les agriculteurs et agricultrices alternatifs se heurtent enfin à d'importants défis en termes de « cohabitation ». Comme nous l'avons vu au chapitre précédent, le caractère alternatif de leurs modes de vie tient en effet à une façon singulière

d'habiter le territoire. Loin de vivre en vase clos, les agriculteurs alternatifs et leurs manières de cultiver la terre et d'habiter le territoire se confrontent ainsi quotidiennement à d'autres façons plus conventionnelles de faire, qui génèrent de nombreuses tensions. Ces tensions sont de plusieurs ordres. Elles concernent comme nous allons le voir les enjeux qui touchent à l'écologie. Les façons de cultiver de manière plus écologique, en particulier le mode de production biologique, sont cesse fragilisées par les façons de produire plus intensives. Mais les tensions sont aussi d'ordre culturel. Plusieurs des agriculteurs alternatifs sont en effet confrontés à de nombreux décalages culturels avec le mode de vie dominant et la culture alimentaire locale.

### **5.1.3.1 Le défi de modèles agricoles divergents**

La difficulté des agriculteurs alternatifs à cohabiter avec le modèle agricole conventionnel est un enjeu de taille dans toutes les régions, mais particulièrement dans les régions culturellement plus « conservatrices ». Cette tension autour des divergences du mode de production est particulièrement vive dans certaines régions qui luttent pour préserver des formes d'agriculture moins intensives protégeant l'environnement et la biodiversité. Les apiculteurs et apicultrices Sophie et Gabriel pour qui ces principes écologiques sont une priorité vivent en effet régulièrement des tensions entre les « bios » et les « pas bios » dans leur région, comme le dit le couple. Sophie met à cet égard en lumière les tensions avec certains producteurs de secteurs très productivistes et avec celles et ceux qui pratiquent « l'agriculture biologique comme mode de vie » (Bouchard, 2014, p. 37) : « Il faut protéger la diversité. C'est compliqué donc avec les producteurs très intensifs dans les fraises et les céréales. Ils sont ultras dans le conventionnel. On ne se gêne pas pour faire valoir notre culture du miel et dire qu'il faut retourner à la base et protéger la biodiversité et ne pas aller vers la monoculture ». Sophie relate ainsi sa lutte des dix dernières années contre l'implantation de monocultures dans sa région et explique qu'elle et son conjoint doivent régulièrement rappeler aux membres de l'UPA locale l'importance de maintenir une agriculture biologique et même rappeler à l'ordre des producteurs qui voudraient céder aux « semences transgéniques » pour reprendre les termes de Sophie :

Pis ici dans la région, on a un enjeu, il y a une dizaine d'années, il y a des producteurs de semences de Monsanto qui voulaient venir dans la région. Monsanto avait commencé à donner des poches de semences transgéniques pour faire de la semence de canola. Quand ça s'est arrivé, pour nous ça indiquait complètement la fin. Un, on perdait notre certification bio. Deux, le miel de canola, ce n'est vraiment pas bon au

niveau du goût. Donc, il n'y a plus rien qui marchait pour nous. Pas juste ça, le vendeur nous menaçait en disant: Si vous ne mettez pas vos abeilles dans mes champs de canola, je vais venir des abeilles d'ailleurs donc on perdrait notre génétique. Ça, ça créé un premier rassemblement avec le ministère de l'Agriculture, avec des gens qui faisaient partie de l'UPA locale. Là, on a commencé à dire: Pourquoi que la région ne se développerait pas en bio? La région a le potentiel de se développer en bio, décidons ensemble de ce que l'on veut pour la région. Parce que du moment où on rentre le transgénique, c'est fini pour le bio, il faut bien le rappeler » (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Les défis de cohabitation sont permanents et toujours à renégocier, explique Sophie. Comme d'autres agriculteurs dans son coin, elle est constamment inquiète, notamment en raison de la consolidation d'une grosse ferme « déjà ultra conventionnelle » dans sa région. Sophie explique « comment tout peut d'effondrer » (Servigne et Stevens, 2015) si ladite ferme en venait à cultiver les deux mille acres qu'elle vient d'acquérir en maïs transgéniques ou en fraises intensives, ce pour quoi elle et son conjoint sont sur le « qui-vive » :

Mais là, le nœud revient, on a un producteur très intensif dans les fraises. Les fraises utilisent beaucoup de pesticides, pis là ils sont en train de prendre de l'expansion dans le maïs. Ils sont ultra dans le conventionnel. Là, nous notre position, c'est de dire: Est-ce qu'on s'enligne pour une consultation à nouveau? Parce que ça, ça se passe aussi dans la cour des gens de la région sans qu'ils le sachent. Ils ont un potentiel, pour l'année prochaine, de 2000 acres en culture conventionnelle transgénique dans le cas du maïs. Il a acheté beaucoup d'entailles aussi, il a beaucoup d'argent. On est vraiment sur le qui-vive. (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Steve qui est éleveur dans la même région que Sophie évoque aussi un conflit de cohabitation avec cette grosse ferme intensive : « Dans la région, il y en a que c'est think big ostie, pis on fonce, pis on s'en calisse des autres ». Claudine aussi connaît les pratiques intensives de cette ferme avec qui il est difficile de cohabiter en étant dans une démarche bio, et qui, comme elle le déplore, bénéficie en outre de l'appui du Président de l'UPA locale : « Dans les fraises là, il y a un gros producteur qui s'est établi. Lui, il a deux cent mille plants, son gros marché, c'est IGA, Métro, tout ça, comme ça Sobeys. Eux-autres, c'est pas bio-là! Le Président de l'UPA locale, ils les aident beaucoup, c'est comme son nouveau terrain de jeu ».

Jocelyne qui travaille depuis peu avec les agriculteurs et les agricultrices au niveau régional pour le développement agricole connaît elle aussi très bien ces conflits de cohabitation, surtout avec le

milieu conventionnel qui a beaucoup de poids dans sa région : « C'est là que j'ai appris que mon rôle était assez politique finalement. Tsé, il fallait que je fasse attention quand même. Surtout qu'icitte, les chicanes, elles deviennent démesurées, des fois, ça prend une ampleur absolument démesurée ». Elle relate ainsi un des événements qui l'a mis dans l'eau chaude dès son entrée en poste :

J'avais écrit sur Facebook quelque chose comme « c'est triste que les bios soient sur le bord de la faillite quand je vois que la production conventionnelle a des risques pour la santé et l'environnement ». Il y a deux-trois producteurs qui ont appelé le président de l'UPA. J'ai dû aller m'excuser personnellement chez chacun d'entre eux, puis essayer de leur expliquer ma façon de voir. C'est resté assez fragile pour certains qui ne veulent plus me parler (Jocelyne, agente régionale de développement agroalimentaire).

Jocelyne ajoute que cette « petite guerre entre les producteurs biologiques puis conventionnels » dans sa région l'empêche même de faire ce pour quoi elle estime avoir été embauchée, c'est-à-dire apporter un regard universitaire et environnemental dans le milieu agricole :

J'aimerais mettre ma touche universitaire, environnementale que j'ai apprise à l'Université. J'aimerais qu'il y ait une section sur l'eau et sur les services écosystémiques. Ça devrait être la base. Tsé, je veux dire, ils ne comprennent pas que la terre est là pour leur offrir un service dont ils peuvent bénéficier. Ils ne voient pas ça de même. ... Il y en a qui sont plus ouverts maintenant sur l'environnement, mais ça reste pas facile. Actuellement, je n'applique pas du tout mes connaissances acquises à l'université, je ne les mets pas tant en pratique en ce moment (Jocelyne, agente régionale de développement agroalimentaire).

Jocelyne explique que dans ces différents conflits de cohabitation, son intégrité est mise à l'épreuve : « C'est rude! Parce que j'aime énormément mes producteurs, mais des fois, j'aurais le goût de leur crier après, wake up les gars! ». Au début de son mandat, Jocelyne sentait qu'elle avait plus de marge de manœuvre pour apporter une voie en écologie, mais avec les conflits, le ton s'est durci et elle se sent maintenant plus censurée : « J'avais plus de liberté au début, mais là je me sens censurée. Avec certains producteurs, je ne peux pas parler du Roundup, là, il y a une fin de non-recevoir... tsé, il y a un mur, là ».

Le conflit entre les manières d'habiter la terre propre aux agriculteurs alternatifs et celui du milieu intensif a été également au cœur de mon expérience en tant que stagiaire dans la ferme maraîchère de Sara et Marc-André. Tout au long de mes deux mois de stage, j'ai ainsi pu être confrontée à

plusieurs reprises à différents épisodes de tension quant à la manière de cultiver la terre, révélant les difficultés de cohabiter avec le modèle conventionnel, dont les pratiques d'épandage de pesticides mettent directement en péril le mode de production biologique. La ferme de Sara et Marc-André est en effet entourée de vignes et de vergers, des « monocultures, il ne faut pas l'oublier » comme le dit Sara, qui travaillent en conventionnel, utilisant ainsi différents pesticides pour leurs cultures. Dans mon carnet de terrain, j'ai ainsi pu rendre compte d'un épisode marquant, témoignant des difficultés posées par la proximité de ces cultures conventionnelles :

« Après dix/quinze minutes à s'être mis au travail dans une parcelle près des vignes en régie conventionnelle du vignoble voisin, Sara nous demande à moi et à l'équipe si on préfère se déplacer à cause de l'épandage foliaire<sup>38</sup> qu'appliquait sur ses vignes l'un des employés du vignoble voisin. Le vent était en effet dans notre direction, ce qui nous a obligés à quitter notre poste de travail au champ pour aller faire un travail à l'intérieur du bâtiment général. » (Notes de carnet de terrain, 22 juin 2020).

Après cet épisode qui nous a perdu un temps de travail au champ important, et qui nous place sous la dépendance du voisin, je suis revenue avec Sara sur cet épisode et plus généralement les conflits de cohabitation : « Le coin ici, c'est encore très pesticide, notamment toute la montée là-bas. Le maire a même une grosse ferme porcine en conventionnel. La non-entente entre les bios et les pas bios est très vive. » (Notes de carnet de terrain, 22 juin 2020). Sara m'a d'ailleurs aussi raconté un épisode qui l'avait bouleversée. Alors qu'elle conduisait sa voiture près d'un verger où un agriculteur épandait des pesticides, sa voiture a été littéralement arrosée : « Une chance que ma fenêtre était fermée! ». Secouée, Sara est allée quelques jours plus tard confronter le producteur, qui a pratiquement ignoré l'événement et minimisé son importance, non sans décrédibiliser la légitimité de Sara en tant que maraîchère diversifiée biologique (Notes de carnet de terrain, 22 juin 2020). Avec ces conflits permanents, les maraîchers.ères Sara et Marc-André n'entretiennent finalement aucune proximité avec le monde de la vigne et de l'agriculture conventionnelles.

Ce type de conflits de cohabitation sont en réalité omniprésents chez l'ensemble des agriculteurs que nous avons rencontrés. Victorin a ainsi lui aussi goûté au défi de la cohabitation lorsqu'il a implanté son verger d'arbres à noix dans une vallée principalement occupée par les grandes cultures. Ses nouvelles pratiques agroforestières ont fait beaucoup jaser dans le secteur, comme il le rappelle.

---

<sup>38</sup> L'épandage foliaire consiste à vaporiser les pesticides directement sur le feuillage des végétaux.

Pour son voisin, Victorin pratique un type d'agriculture qui lui bouche la vue et qui, en plus, est assimilable à de la « reforestation », une pratique à contresens dans le modèle agricole conventionnel. « Le voisin, il était tellement fâché, qu'il est allé se plaindre à l'UPA avant de me rencontrer ». Comme le concède Victorin, son verger ébranle les mentalités sur le plan agricole et écologique : « C'est vrai qu'on referme le paysage de la vallée. On ne voit plus aussi bien dans la vallée qu'avant à cause de nos arbres. Pis nos arbres vont grandir, un moment donné ça va toute boucher la vue. Je le sais, je suis conscient de ça, mais c'est ça qu'il faut faire avec notre nature ». Victorin nous fait part de l'altercation avec son voisin qui ne comprend pas sa démarche :

Le voisin m'a apostrophé : Hey, comment ça que tu plantes plein d'arbres sur ton champ? Il dit : nos ancêtres se sont tellement démenés à défricher pis vous autres vous remettez ça en forêt? J'ai dit : Ben non, ce n'est pas comme ça qu'il faut le prendre. Nous, on est en train de créer un verger d'arbres à noix. C'est le premier verger de carrier ovale de l'histoire du Québec, du Canada que j'ai icitte là. C'est de l'agriculture supérieure, ce qu'on fait. Avec un produit qui est destiné à la consommation humaine. Non seulement on ne laisse pas notre terre revenir en friche, mais on l'amène à un destin supérieur parce que c'est une culture parfaite pour les sols argileux. Je lui ai dit vous devriez faire comme nous autres, ça ne lui a pas plus (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

Un peu comme Victorin, Jacques et Geneviève font aussi face à la mentalité très conservatrice des producteurs conventionnels dans la région. Certains producteurs conventionnels entretiennent même des positions hostiles et agressives vis-à-vis du bio, comme l'explique Jacques, qui souhaiterait un véritable changement de mentalité :

Les producteurs conventionnels, ils sont comme dans le confort de leur endettement. Et en ce moment, il y a comme un changement de garde et comme tous les changements, des fois ça ne se fait pas... ça ne se fait pas facilement puis il y a une mentalité très conservatrice. C'est très, très, très conservateur. On essaie de faire des trucs puis c'est toujours compliqué. Ils sont dans une position de défense, on défend nos acquis au lieu de chercher à s'adapter à la nouvelle réalité. On a toujours fait ça comme ça qu'ils disent. Mais oui, mais regarde où ça nous a menés... Sur le bio, il y a des positions de repli très fermes, voire agressives, même, par moments (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Jacques et Geneviève expliquent que, comme eux, d'autres agriculteurs et agricultrices expliquent qu'ils mettent beaucoup d'efforts pour rester en biologique, un mode de production auquel ils tiennent et qu'ils ne veulent pas voir fragilisé par les pesticides des voisins : « Et aussi nos voisins,

comme ils font du miel dans leur champ, ils n'en veulent pas d'insecticides ou de pesticides. Même par contamination par le vent, nos prés restent exempts de ces produits-là. C'est important ».

Le semencier artisanal René, qui cultive des semences patrimoniales dans son potager surtout pour le plaisir et par loisir, évoque un enjeu de contamination tout à fait semblable avec des voisins agriculteurs conventionnels qui font du maïs OGM. La proximité de leurs champs de monoculture de maïs modifiés génétiquement voisins l'empêche en effet de cultiver d'autres variétés, notamment des variétés anciennes typiquement québécoises comme le maïs de Gaspé, parce que ces semences s'hybrideraient avec le maïs conventionnel. Cette ambition de préserver une diversité génétique (« on veut reproduire la variété de notre ancêtre ») est toujours précaire et dépend de ce que les agriculteurs avoisinants font dans leur champ :

Ici, c'est pas mal de la monoculture. Je ne pourrais même pas cultiver du maïs ici, des variétés héritages, patrimoniales, on ne peut pas! Ça prend 1,5 kilomètre entre deux variétés de maïs, je suis à côté de champs OGM. Ça va s'hybrider aux semences génétiquement modifiées qui appartiennent à des industries. Si je prends une variété ancestrale, bien automatiquement, ils vont s'autopolliniser puis là, je vais avoir une hybridation avec la variété qui est hybride. Moi, je veux une variété qui ne va pas se croiser comme le maïs de Gaspé. Il faut regarder ce que les autres font pour que ça puisse vraiment rester une semence... Il faut vérifier autour (René, artisan semencier).

En plus, les cas de dissémination d'OGM ou ce que l'industrie des biotechnologies nomme la « présence fortuite d'OGM » (Le réseau canadien d'action sur les biotechnologies, 2019) dans ses cultures est passible de poursuites judiciaires pour le semencier artisan qui se retrouverait à cultiver des semences « privées » qu'ils n'auraient pas payées. C'est ainsi René qui doit prendre des mesures pour éviter la contamination aux OGM. Cela signifie pour lui ne pas cultiver de variétés de maïs anciennes ou différentes de l'industrie.

Le conflit de cohabitation entre les modèles agricoles ne concerne finalement pas uniquement la relation aux producteurs conventionnels voisins des alternatifs ou des « bios », il concerne aussi la cohabitation de différents modèles et visions au sein d'une même ferme, notamment lorsqu'il est question de transmission entre générations. C'est le cas de Claudine qui fait part des conflits avec son père qui incarne une autre agriculture, plus conventionnelle que celle qu'elle pratique et à laquelle elle aspire : « Puis là, tu vois, je viens de faire un virage que mon père n'est pas vraiment

d'accord, c'est que j'ai diminué énormément les engrais chimiques dans les grandes cultures : soja, foin, avoine. Avant, on en achetait pour 15 à 20 000 \$ d'engrais chimiques puis cette année, j'en ai acheté pour 3 400 \$, quelque chose de même et c'est sûr que je vise le zéro produit chimique ». Pour elle, le cancer de son père est tout à fait imputable au modèle agricole qu'il pratiquait même si ce dernier le nie, un comportement qui l'agace profondément :

Pour les mauvaises herbes, mon père me dit : « nous autres, on prenait de l'huile à chauffage puis on arrosait les mauvaises herbes entre les rangs de fraises puis les fraises étaient bonnes, puis on n'est pas malades, puis on n'est pas mort ». Mais oui, mais tu as eu un cancer pendant deux ans, tu étais sur la chimiothérapie. Ce n'est pas parce que c'est maintenant que tu as le cancer que ça n'a pas un lien avec toute l'accumulation des produits toxiques. Parce que mon père, c'est le genre à travailler avec les produits pas de gants, pas de masque, pas rien, là (Claudine, éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée).

Un défi de cohabitation pour les agriculteurs alternatifs qui sont la relève de leurs parents. Leurs visions divergentes du modèle agricole et le fait que Claudine soit une femme compliquent d'autant plus leurs relations familiales :

Mon père a commencé avec une ferme de 65 acres puis là, il a acheté le voisin jusqu'à monter à 900 acres. Il a continué à gérer ses 900 acres comme s'il en gérait 65. Il y a eu beaucoup de négligence. Puis ma mère, elle faisait tout le côté paperasse, mais elle n'aimait pas donc c'était tout le temps, excusez l'expression, très broche à foin. J'étais venue entre 1995 et 1998 pour prendre la relève, il n'était pas prêt. À ce moment-là, il y avait trop de conflits avec mon père, il n'était pas prêt à laisser aller... surtout à sa fille Claudine, éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée).

Cohabiter avec ses parents qui ont de tout temps valorisé un modèle agricole conventionnel et une manière de travailler plus conservatrice génère, à répétition, des conflits entre Claudine et ses parents : « C'est sûr qu'on a des bouts rough, parce que le père « oui, mais on a tout le temps fait ça de même »... Le transfert familial, là, ce n'est pas évident. Puis en plus, les parents, ils vivent sur la ferme, ils m'en font tous les jours des commentaires... eille, j'ai 50 ans, laissez-moi essayer d'autres choses. Je suis ben tannée du « ne fais pas ci, ne fais pas ça ». Tsé, à un moment donné, là, s'il vous plaît, de l'air! ».

### 5.1.3.2 Le défi du décalage culturel

Les conflits territoriaux que rencontrent les agriculteurs alternatifs se manifestent aussi par un décalage culturel. Cohabiter, ce n'est pas juste le défi de devoir s'entendre avec les autres producteurs sur le mode de production dans une région, c'est en effet aussi la nécessité de composer avec la culture alimentaire dominante et le mode de vie culturel dominant. Beaucoup de producteurs soulignent ainsi les grandes difficultés qu'ils rencontrent en lien avec la culture industrielle et témoignent d'un décalage culturel important. Un « choc des cultures » qui peut s'apparenter à ce que la sociologue Catherine Rouvière décrit dans son étude consacrée aux néo-paysans en France, qui parle de la difficulté de la rencontre entre deux mondes : « l'un porteur de valeurs traditionnelles et ancestrales, mais avide de modernité, l'autre, revenu de cette même modernité et aspirant à construire sa vie autour de nouvelles valeurs, se voulant héritières des anciennes ou totalement en rupture avec elles » (Rouvière, 2015, p. 177). Les conflits que nous observons chez les agriculteurs alternatifs ne sont pas forcément du même ordre, puisqu'ils ne sont pas nécessairement néo-paysans. Mais beaucoup ressentent ce décalage évoqué par la sociologue. Louis ressent ainsi d'une manière générale un décalage culturel avec les autres producteurs laitiers de sa région, majoritairement des producteurs conventionnels. Il n'y a pas pour autant d'animosité, mais un fossé culturel, ils ne partagent pas les mêmes centres d'intérêt, Louis préférant les discussions sur l'écologie et l'enjeu du changement climatique, alors que les autres s'intéressent aux tracteurs, à la gestion de l'offre et aux rendements ce qui le désespère :

Les producteurs, en général, ils se tiennent entre eux. Moi, je suis un producteur, mais comme un peu à part dans les discussions. Moi, je n'ai pas d'intérêt à parler de la gestion de l'offre puis à parler, comment, les vaches, elles ont fait tant de lait, ou parler de tests génétiques. Puis parler de tracteurs. Je n'ai pas d'intérêt pour parler de tracteurs. Fait que c'est beaucoup ça, encore, les sujets de discussion des producteurs laitiers. Je suis rendu plus loin, d'adapter ma semence aux changements climatiques pour qu'elle soit résistante plus aux sécheresses que d'essayer d'avoir une semence qui est productive. On n'est pas dans les mêmes logiques du tout, du tout (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

Pierre et Vivianne font pour leur part mention d'une animosité plus forte entre eux, qui représentent la petite agriculture, et les producteurs conventionnels de leur coin. Le couple explique qu'ils ont non seulement pas reçu d'aide de ses gens lors de leur installation, mais qu'ils ont aussi senti un

profond mépris de leur part. Après treize ans, « certains » producteurs conventionnels commencent enfin à leur dire « bonjour » :

Les gens attendaient qu'on se plante. Les autres agriculteurs, ils auraient bien aimé ça. Ils nous l'ont même dit. Il y en a un, il nous a dit : « Bien, on vous a regardé pendant trois ans en pensant que vous étiez pour repartir ». Puis, il dit : « On se rend compte que vous êtes sérieux ». On n'en revenait pas. Il y en a qui m'ont dit : « Comment vous avez fait pour tenir...? Ça a été long, mais écoute, ça fait 13 ans qu'on est ici. Ça fait peut-être trois ans que, tsé, ils viennent nous parler. Ils nous voient dans les réunions. Ça fait que là, à force de nous voir, à un moment donné, ils nous disent bonjour (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

Sentant le décalage culturel, Pierre et Vivianne ont préféré entretenir un petit réseau plus alternatif, mais souffrent néanmoins du fait de la faible concentration dans leur coin d'installations agricoles atypiques comme la leur et de gens comme eux qui aspirent à un autre modèle agricole : « On allait voir chez un, voir chez l'autre, se présenter, jaser un peu, essayer de... tsé. Ça fait que, tranquillement, ça a fait que, oui, on a un réseau, mais ils ont le leur aussi ».

Suzanne, qui élève des chèvres et fabrique des fromages à la ferme depuis plus de vingt ans, a elle aussi ressenti ce décalage culturel avec la culture locale lors de son installation, décalage qui perdure encore plusieurs années après. Elle explique que pendant longtemps, les gens du coin les prenaient elle et son mari pour des marginaux, des artistes faisant leur petite affaire dans leur coin : « La culture du fromage n'était pas là au Québec ». Tous les deux originaires d'Europe, ils n'avaient pourtant pas l'impression de faire quoique ce soit de marginal ou de snob : « Ce n'est pas culturel, le fromage au Québec. Puis en plus, c'est vu un peu comme un produit de luxe, malheureusement ». Suzanne explique que le fait que ses voisins ne venaient jamais acheter ses fromages entretenait un climat de voisinage un peu bizarre :

Nos voisins n'étaient pas nécessairement nos clients au début. Petit à petit ils sont venus goûter, ils ont essayé, ils en ont entendu parler, puis là maintenant, il y en a plein qui viennent. Mais oui, c'était un peu bizarre pendant longtemps. La culture n'était pas là. Mais la culture du fromage n'était pas là au Québec. Nous, on n'avait pas l'impression de faire quelque chose de si marginal que ça parce qu'en Europe, la culture du fromage, elle est vraiment présente. En France, tu ne finis pas un repas sans un morceau de fromage la plupart du temps, et sans snobisme, sans rien. On ne pouvait pas compter sur les gens du coin pour venir acheter nos produits, mais on n'est pas parti avec cette

idée-là non plus hein. On avait bien compris ça (Suzanne, éleveuse de chèvres laitières et fromagère).

Jacques et Geneviève qui connaissent également bien la culture française (Jacques est Québécois, mais Geneviève est originaire de France) expliquent avoir expérimenté un décalage culturel tout à fait similaire. Entre ce qu'ils produisent et les goûts des Québécois, soulignent-ils, il existe « tout un monde », les québécois.e.s étant beaucoup moins habitués à manger du canard que les Français par exemple : « Les canards, l'oie, tout ça. Beaucoup d'Européens « ah, vous avez de l'oie? Super. Ah, bio? Hein, impeccable ». Eux autres, le prix, ils le savent, là, ce que ça vaut. Ce n'est pas un problème. Ah, les Québécois, il faut... il faut les travailler au corps pour leur en faire manger ».

Laurent, lui aussi originaire de France, constate également ce fossé culturel entre ce qu'il produit, qu'il qualifie pourtant de « très identitaire », c'est-à-dire de très ancré dans le terroir local, et la volonté des gens du coin de s'y reconnaître et d'en acheter. Comme il le dit, même si son entreprise propose des hydromels depuis des années, les consommateurs locaux recherchent souvent de la bière américaine bon marché, un véritable affront pour lui qui révèle un « manque de conscience » :

Au niveau de la culture, on en est loin, hein. On en est très très loin, c'est clair. On ne réfléchit pas nos produits par rapport à une consommation locale. C'est clair et c'est un peu plate parce qu'on essaie de faire un truc le plus identitaire possible. Mais on sait très bien qu'on ne pourrait pas vendre que dans la région. C'est hallucinant de constater à chaque fois que le monde ne nous connaît pas. Ça fait quand même 30 ans qu'on est là, qu'on s'active sur deux générations. Mais ici, au niveau alcool, les gens achètent de la Coors light. Localement, il y a tellement de monde qui n'a pas cette conscience-là, même s'ils sont un peu impliqués en agriculture (Laurent et Justine, artisans du miel).

Claudine qui tient une épicerie-pâtisserie fait aussi l'expérience de ces décalages culturels avec ce que les locaux et les touristes mangent, pour des raisons certes économiques, mais aussi pour des raisons culturelles comme elle l'explique ici :

Les gens locaux ils ne sont pas habitués à manger... tsé, une affaire niaiseuse comme des yogourts, les gens ici, la population est relativement âgée, c'est des petits villages, les personnes sont âgées... Les yogourts, ça ne sort pas, tout ce qui est différent. Tsé, ici, c'est beaucoup viande, patates, des affaires de même, ça fait que là, si tu arrives avec des affaires un peu trop exotiques là, ça reste sur les tablettes. Depuis Pâques là, les gens sont venus ouvrir leur chalet tout ça. Rendu au mois de mai, aussitôt qu'il se met à faire beau, bien là, les gens, ils viennent puis je peux diversifier mon offre. C'est aux gens de la ville que je vais vendre mes osso buco. Il y a aussi que si tu es capable

de te payer un chalet, tu es capable de te payer autre chose que la viande hachée qui est à 88 cents la livre là, mais ce n'est pas juste ça dont il est question (Claudine, éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée).

Pour Pierre et Vivianne, il est évident que le défi de la rentabilité économique qu'ils rencontrent comme beaucoup d'autres, ainsi que nous l'avons vu, est en partie imputable à ces défis d'ordre culturel : « Les asperges, comme le mouton, ça a été difficile. Les gens ne connaissaient pas ça. Ils ne pouvaient pas croire que ça se mangeait. C'est la façon dont les gens consomment. Ils mangent différemment de nous ». Le couple est non seulement critique de la culture alimentaire en général dans leur région, mais aussi, contrairement à Claudine, des propriétaires de chalet et de résidences secondaires. Pierre explique le décalage qui les sépare de cette population de vacanciers souvent aisée, mais très peu disposée à dépenser leur argent dans leur type de production : « Il y en a qui arrivent avec beaucoup d'argent, puis qui sont déplaisants. Moi, je les appelle les gros pieds. Il y en a beaucoup sur le bord des lacs, surtout ». Pour le couple, les personnes qui valorisent cette culture du moteur ne partagent pas la même vision du bien-vivre qu'eux :

Ils mettent l'argent à des places différentes. Ils ont des priorités bien, bien différentes. Ils vont à la pêche avec de gros bateaux. Ils ont des 4X4, les Jeeps, des gros camions 4X4 bien équipés... tsé. Ils mettent l'argent... les priorités sont ailleurs que la nourriture. Ça, on l'a vite remarqué en arrivant. On voyait ces grosses bébelles qui, pour nous autres, étaient des bébelles. Puis tu disais : bien là! Tu regardais la maison. C'est comme un petit chalet trois saisons hiverné. Tsé. Mais voyons donc! Il y en a, c'est des petites maisons mobiles. Le pick-up vaut bien plus que la maison. Tout à l'extérieur, tout sur les jouets (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

Selon eux, il est évident que les gens qui passent dans leur coin préfèrent d'une manière générale davantage mettre de l'argent dans des « bébelles à moteur » que dans une alimentation locale de qualité. Certains de ces adeptes d'activités motorisées sont par ailleurs parfois déplaisants avec eux, ne comprenant pas qu'un petit producteur ne peut tenir de tout, en tout temps, comme dans une grande épicerie. Le couple donne ainsi à voir une récente altercation :

La femme, elle était fâchée que je puisse lui fournir que huit œufs. Elle m'a dit : « Vous ne devriez pas vendre d'œufs si vous n'êtes pas capables d'en fournir à la douzaine. Achetez-vous plus de poules pour pouvoir fournir! » Là, je l'ai regardée, puis j'ai dit : vous, là, quand vous n'êtes pas là, l'hiver, les touristes comme vous, moi, je fais quoi avec tous ces œufs-là? Puis toutes ces poules-là, moi, il faut que je continue à les nourrir,

à nettoyer, à entretenir, à les faire boire. L'hiver, l'eau gèle dans le poulailler. À trimballer de l'eau chaude de la maison pour... Ça fait que là, je dis : c'est un non-sens, madame. Elle est partie furieuse peux-tu croire (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

La culture des chasseurs et des pêcheurs est aussi problématique selon le couple. Alors qu'ils sont pourtant nombreux à venir séjourner dans leur secteur, la plupart vont tout simplement ne pas les considérer pour acheter de la viande ou des fruits et légumes. Comme le dit Pierre : « Ils arrivent la boîte de pick-up remplie de chez Costco. Les chasseurs et les pêcheurs, quand ils montent ici, ils passent au Costco avant. Ils arrivent le pick-up ben plein. Ils arrivent, ils ont tout ce qu'il faut pour venir une semaine ou deux à la chasse, ils ne s'arrêteront pas ici certain ».

Finalement, Victorin, passionné des fruits comestibles sauvages, évoque quant à lui le fossé culturel qui l'a marqué et ressenti lorsqu'il s'est adressé à un gardien de parc régional qui se montrait incapable d'identifier un petit fruit comestible typique de la région. Cet épisode est pour lui révélateur du manque de culture générale flagrant au Québec en ce qui concerne l'alimentation. Pour Victorin, le fait que les Québécois mangent majoritairement des produits importés démontre en réalité, plus qu'un décalage culturel, une « aliénation culturelle totale », un déni de nous-mêmes et de notre propre identité culturelle nordique comme il le dit :

Là, j'ai compris qu'il y avait un problème au Québec de culture générale au niveau de nos ressources alimentaires sauvages, naturelles et indigènes. Je me suis rendu compte que tout ce qu'on bouffe, c'est d'origine étrangère ou presque. Ou tropical, même si on le cultive ici. Pour moi, il y a une aliénation culturelle totale. On est étrangers à nous-mêmes, on est encore complètement étranger à nous-mêmes. On habiter un pays sans l'habiter. D'ailleurs, la preuve c'est que les vieux québécois là, ils passent tout leur hiver en Floride. Qu'est-ce que c'est que ça? Ils devraient apprécier être ici (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

Ce qui s'exprime à travers ce phénomène d'aliénation culturelle, d'après Victorin, « c'est encore le refus de la nordicité, c'est qu'on n'aime pas le Québec tel qu'il est réellement. Ben, il va falloir l'aimer parce que c'est un pays froid merveilleux en réalité et on peut en tirer de quoi à manger ». Un travail d'éducation nécessaire sur lequel nous reviendrons plus loin dans le chapitre.

## **5.2 Des modes de vie revendiqués**

Nous avons évoqué dans la première partie de ce chapitre les différentes formes d'empêchements que rencontrent les agriculteurs alternatifs. Dans cette seconde partie, nous allons évoquer les formes de « résistances » auxquelles ces empêchements donnent lieu. À travers l'exercice de leur métier, à travers les difficultés qu'ils rencontrent, les porteurs d'initiatives agricoles et alternatives défendent en effet un autre modèle agricole et alimentaire que celui qui prévaut aujourd'hui. Les agriculteurs alternatifs ne se satisfont pas de mettre en œuvre un « mode de vie » à une échelle individuelle, ils aspirent plus largement à changer de modèle. En ce sens, ces initiatives sont tout sauf dépolitisées, elles visent au contraire à faire de l'agriculture et de l'alimentation des questions politiques essentielles. Elles sont autrement dit porteuses d'un « projet de société » alternatif. Comme l'explique le maraîcher Marc-André : « Il faut se rendre à l'évidence : le système alimentaire actuel n'est pas soutenable, il faut changer de voie », ce pour quoi ils et elles militent et prennent action. Comme les défis, ces formes de contestations et de revendications sont de différents ordres. Elles sont tout d'abord politiques. Les agriculteurs critiquent à cet égard fortement l'orientation agricole productiviste actuelle, dénonçant un système verrouillé qui favorise les plus « gros » producteurs. Leurs critiques sont aussi d'ordre social et écologique. Beaucoup des producteurs alternatifs mettent ici en question les certifications et la manière dont on reconnaît et valorise aujourd'hui les productions alternatives. En l'état, le vrai coût écologique et social du modèle intensif n'est pas reconnu. Les revendications des agriculteurs alternatifs concernent finalement comme nous le verrons la culture alimentaire. Dénonçant une culture du cheap, ils et elles s'engagent comme nous le verrons dans un véritable travail d'éducation afin de faire valoir une autre culture agricole et alimentaire.

### **5.2.1 « Contester » le modèle agricole productiviste**

Les acteurs et actrices engagé.e.s dans un projet agricole alternatif formulent une contestation du modèle dominant en place qui mène à des formes de résistances politiques et à une diversité de stratégies d'action. Un premier combat, politique, mené par les agriculteurs alternatifs a trait à la nécessité de rendre possible le modèle agricole artisanal qu'ils défendent et qui demeure aujourd'hui très largement empêché comme nous l'avons vu. Une grande partie des producteurs dénoncent à cet effet, ainsi que nous le verrons tout d'abord, « un système aujourd'hui verrouillé », fait « par et pour » les gros. C'est à cet égard une critique forte des institutions en place et en

particulier de l'Union des producteurs agricoles du Québec (UPA) que beaucoup des acteurs formulent. Face à ce constat, nous le verrons ensuite, les agriculteurs alternatifs formulent un contre-discours tout en formulant différentes propositions alternatives. Les revendications des agriculteurs et des agricultrices alternatifs ne s'arrêtent pas à la contestation du monopole de l'UPA, mais ouvrent concrètement à des stratégies d'actions pour faire valoir les modèles alternatifs et une autre agriculture. Ouvrir des chemins vers des formes d'autonomie politique reste comme on va le voir un vrai défi. La dénonciation du modèle agricole industriel dominant et des instances gouvernementales et étatiques qui le défend reste difficile.

### **5.2.1.1 L'UPA un monopole contesté**

Les valeurs d'autonomie, d'écologie et de convivialité que revendiquent les personnes responsables d'une initiative agricole et alimentaire alternative les mènent à être très critique du modèle productiviste dominant représenté par les instances syndicales et gouvernementales comme l'Union des producteurs agricoles du Québec (UPA) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) qui rendent, précisément, les modèles alternatifs impossibles ou toujours très précaires. Rappelons en effet qu'au Québec, tous les producteurs sont d'office affiliés à l'UPA, qui est le seul syndicat agricole reconnu. Toutes et tous sont ainsi obligés de cotiser à ce syndicat et sont passibles d'une amende s'ils ne le font pas. Les agriculteurs alternatifs critiquent cette affiliation obligatoire, le syndicat défendant principalement selon eux les intérêts des agriculteurs conventionnels et le modèle productiviste d'une manière générale, au détriment du modèle paysan et artisanal. Cette critique politique n'est pas nouvelle au Québec. C'est pour dénoncer le monopole de l'UPA (Bouchard, 2018) que l'agriculteur et essayiste Roméo Bouchard a fondé en 2001 l'Union paysanne<sup>39</sup>, une association créée pour défendre « l'agriculture paysanne au Québec » : « Ceux qui préconisent un autre modèle agricole, l'agriculture paysanne, ont le droit d'être représentés par une union qui reflète leur vision de l'agriculture » (Bouchard, 2002, p.82).

---

<sup>39</sup> Fondée en 2001, l'Union paysanne, qui ne possède pas d'accréditation syndicale, représente les intérêts des petits et moyens agriculteurs qui souhaitent promouvoir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, favoriser les circuits courts de distribution et garantir des conditions de travail équitables pour les travailleurs agricoles.

Les petit.e.s éleveurs et éleveuses diversifié.e.s, parce que les plus empêché.e.s du point de vue de la loi, sont le groupe d'agriculteurs et d'agricultrices qui critiquent le plus le modèle industriel en place et le monopole de l'UPA. L'éleveur et fromager Louis reproche ainsi à l'UPA de dénigrer et ne de pas reconnaître officiellement d'autres titres que celui de « producteur agricole », préférant pour sa part ceux de « fermier » ou « d'agriculteur ». Ce modèle productiviste qui est également enseigné dans les écoles d'agriculture, comme l'explique Louis, réduit le métier d'agriculteur à celui de « gestionnaire » ou « d'exploitant », des conceptions du métier qui ne le rejoignent pas, lui, qui, au contraire, insiste sur l'importance de « prendre soin de la terre » et de « bien de nourrir les humains », des éléments totalement occultés dans la vision dominante de l'agriculture. Par la formation que les producteurs et productrices reçoivent et par la dénomination de leur métier, c'est de fait tout un modèle qui est valorisé :

J'ai été formé au mode conventionnel de production. En fait, le titre de la formation c'était « Gestion et exploitation d'entreprise agricole ». Dans ma génération, quand on dit qu'on va être fermier ou agriculteur c'est très, très péjoratif. Ils ont mis le titre Gestion et exploitation d'entreprise agricole. Mais le lien pour nourrir l'humain puis de prendre soin de la terre n'est vraiment, vraiment pas là. C'est vraiment, écoute, de la gestion. Tu es un gestionnaire, tu es là pour faire de l'argent, tu parles de ton quota, tu parles de tes placements, de rentabilité, mais pas de bien-être des animaux et de comment bien nourrir les humains (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

Éric et Catherine, des petits éleveurs qui ont été jusque-là largement empêchés dans leur projet agricole et alimentaire alternatif sont aussi très critiques de la vision et des normes dominantes en agriculture et particulièrement du monopole qu'exerce l'UPA : « À partir du moment où tu fais 5000\$, tu es tenu de cotiser à l'UPA pis il faut que tu respectes X, Y, Z de leurs normes ». Comme Louis, Éric et Catherine qui adhèrent politiquement à l'Union paysanne, ne veulent pas être considérés comme des « producteurs agricoles », mais comme des « artisans agricoles », un statut qui n'est actuellement pas reconnu au Québec. Le couple réclame ainsi un changement dans la loi pour permettre la mise en place d'un statut alternatif à celui de producteur :

Nous, ce qu'on demande, c'est un statut d'artisans versus le statut de producteur. En ce moment, tu es un producteur agricole donc, tenu de cotiser à l'UPA. Pis nous, ce qu'on demande, c'est d'avoir un statut parallèle d'artisan agricole qui ne serait pas un producteur agricole. Au Québec, l'alimentation ce sont les lois P-28, P-29 et M-35.1, ce sont les lois que le ministre a le droit de changer. Donc, la loi P-28, elle nous traite de « producteur agricole ». Moi, je dis: Traitez-nous comme des artisans, pis en

contrepartie, on va perdre certains privilèges qui sont accordés aux producteurs agricoles, des assurances, des remboursements de taxes foncières, des programmes de stabilisation des revenus agricoles, de la mise en marché par des agences de mise en marché, la protection de ton syndicat. Pis là, en contrepartie, laissez-nous le champ libre! (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Le couple souhaite en effet pouvoir se joindre à une autre association syndicale que l'UPA afin de protéger les intérêts d'une petite agriculture et surtout, que cette association ait un véritable poids politique, ce qui n'est actuellement pas le cas avec l'Union paysanne qui demeure une association agricole citoyenne et non un syndicat. Si Éric et Catherine sont bien conscients que l'UPA et le gouvernement du Québec ne sont pas favorables à l'établissement d'un syndicat alternatif (en 2008, le « Rapport Pronovost »<sup>40</sup> recommandait déjà formellement l'adoption d'une diversité syndicale en agriculture ce qui, quinze ans plus tard, n'a jamais donné suite), le couple demande, au minimum, un interlocuteur « pour les petits », donc quelqu'un, au MAPAQ, renseigné sur les pratiques artisanales, ce qui n'existe pas à l'heure actuelle :

On a demandé : Est-ce que ce serait possible d'avoir un interlocuteur au MAPAQ, qui pourrait répondre au téléphone, qui a une saveur artisanale? On pose des questions auxquelles ils ont souvent de la difficulté à répondre parce qu'ils ne sont pas habitués. Donc, un interlocuteur pour le petit. Vu qu'il y a un monopole syndical, on n'a pas cet interlocuteur-là, qui pourrait être un syndicat alternatif. En France, il y a au moins deux syndicats, la Confédération paysanne qui comprend mieux la cause des petits et arrivent à supporter les petits en plus de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA). Alors, vu qu'on n'a pas cette possibilité-là, on voudrait au moins parler à quelqu'un au MAPAQ qui comprend minimalement notre type d'agriculture (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Éric et Catherine racontent ainsi leur expérience de recours collectif devant la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ)<sup>41</sup>. Le couple venait plaider, dans le cadre d'un

---

<sup>40</sup> Le Rapport Pronovost, sorti en 2008, fait référence au rapport produit par la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, présidée par M. Jean Pronovost. Cette commission a été mise sur pied en 2007 par le gouvernement du Québec pour étudier et formuler des recommandations sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire dans la province. 49 recommandations avaient été faites dans le rapport dont une qui remettait en cause le monopole syndical dans le secteur agricole. Très favorable à la petite agriculture, ce rapport a finalement été très peu mis en action.

<sup>41</sup> La Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ) est un organisme québécois chargé de réglementer et de superviser les marchés agricoles et alimentaires dans la province. Son rôle principal est de veiller à l'application des lois et des règlements relatifs à la commercialisation des produits agricoles et alimentaires. La RMAAQ intervient dans divers domaines, tels que la fixation des prix, la gestion des quotas de production, la

recours collectif avec l'Union paysanne et la CAPÉ<sup>42</sup>, en faveur de l'augmentation de la production de « poulets et de poules hors quotas »<sup>43</sup>. Comme tant d'autres petits agriculteurs et agricultrices, le couple souhaiterait en effet faire passer de 100 à 300 le nombre de poules et de poulets autorisés afin « d'arriver à en à vivre ». Une bataille, comme tant d'autres, perdue d'avance comme l'a vite constaté Éric qui va même jusqu'à dire que si le Premier ministre du Québec lui-même voulait aujourd'hui s'opposer au système agricole industriel, il n'y arriverait pas tellement c'est un modèle verrouillé de l'intérieur qui sert les intérêts d'une minorité :

Donc, nous, on a fait la demande pour que le hors quotas augmente, avec l'Union paysanne, la Capé, c'est comme un recours collectif. Pis là, ce que j'ai réalisé en arrivant là. L'idée, ce n'était pas tant de plaider notre cause devant les régisseurs, qui sont plantés là comme des piquets, c'est comme trois juges qui ne disent pas grand-chose. Mais, c'était surtout de survivre aux attaques intenses et répétées des avocats des fédérations agricoles qui avaient été invités à assister à cette présentation-là de notre demande devant les régisseurs. Ça n'a pas de maudit bon sens. Il y avait les producteurs de volailles et d'œufs de consommation, les abattoirs, le MAPAQ, pis l'UPA. Autour de la table, je le répète, il y avait l'UPA, le poulet, les œufs, les abattoirs avec 3 avocats par groupe. C'était perdu d'avance pour nous. Eux, ils ont le monopole. Ça va prendre un Premier ministre du Québec qui soit d'une force hallucinante pour casser ça (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

La conclusion de leur expérience devant la régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec est sans appel : « Si tu as une idée et une conviction, et bien, ça n'a à peu près aucune valeur ». Éric explique qu'ils n'ont ainsi jamais véritablement réussi à discuter des enjeux de fond, la procédure visant surtout à les déstabiliser, à les décrédibiliser et finalement à les épuiser :

Ça s'est terminé assez mal dans la mesure où, les avocats sont très préparés, nous on ne l'est pas du tout. Donc, nous on expose ce qu'on souhaite pis eux, ils essaient de te discréditer comme dans les films, là. Eux, ils ne font que ça dans la vie. Ils sont payés 100\$ de l'heure pour ça. Pis, ils ne comprennent même pas tant que ça l'enjeu. Ils se

---

réglementation des pratiques commerciales et la résolution des différends entre les divers acteurs de l'industrie agricole et alimentaire.

<sup>42</sup> La Coopérative pour l'Agriculture de Proximité Écologique (CAPÉ) fondée en 2013 est une initiative qui vise à promouvoir une agriculture écologique et de proximité au Québec. Cette coopérative offre un espace de collaboration entre les producteurs et les consommateurs, favorisant ainsi la vente directe de produits agricoles locaux, biologiques et écologiques.

<sup>43</sup> Au Québec, comme dans toutes les provinces canadiennes, il faut détenir des quotas pour produire du poulet, des œufs et du lait. Il est toutefois permis de produire en petites quantités sans détenir de quota. Au Québec, la Loi ne permet pas plus de 99 poulets et 99 poules pondeuses.

font chuchoter des trucs par un gars. Ça pourrait porter sur n'importe quel sujet, sur des chaises, sur des t-shirts ou sur des poulets, pour eux autres, c'est juste rhétorique. Le problème, c'est qu'on n'a pas eu la chance d'échanger avec les régisseurs pour leur faire comprendre notre point de vue. Les avocats étaient là tout le temps pour nous empêcher de parler. Si on voulait invoquer un rapport qui porte sur la gestion de l'offre, ben... on n'avait pas le droit. Ils refusaient... Après examination croisée pendant 2 heures où ils minaient notre crédibilité sur chaque affaire qu'on disait, on était à bout. Ils posaient des questions bizarres, combien de poulet vous avez, quelles races? À la fin, leur argument suprême c'était, voyez la chèvre a sûrement dû avoir des contacts avec la poule. Pis là, la biosécurité n'est pas respectée. La biosécurité, la biosécurité, la biosécurité, c'est un des éléments de fond. C'est un terme, ils utilisent aussi iniquité, hygiène et salubrité, biosécurité, biosécurité, ça ne veut rien dire (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Tous ces empêchements à la petite agriculture sont là pour maintenir hégémonique le modèle productiviste et rendre invisible et impossible le modèle artisanal pour Éric et Catherine : « Ils ne veulent même pas qu'on existe, ça viendrait mettre un doute dans leur modèle ». Le couple souhaite ainsi que les lois soient modifiées afin de permettre minimalement à différentes échelles d'exister en agriculture. « Nous, on réclame un cadre législatif. Donc, ce n'est pas l'anarchie qu'on demande, c'est d'exister juridiquement et d'être encadré ». Éric et Catherine, comme tant d'autres qui en ont marre de ces pratiques monopolistiques en agriculture et dans la transformation alimentaire, en appellent à revoir les règles internationales, qui, là encore, sont faites par et pour l'agro-industrie, une manière peut-être plus globalisée de contraindre les instances agricoles nationales à faire autrement :

Aussi, il y a quand même une espèce d'écœurantité aiguë de tout ça. C'est un vrai problème, tout le monde le dit qu'à un moment il faut arrêter ça, et puis à un moment, je crois que c'est presque un combat international qu'il faut mener pour revenir sur ces règles qui sont faites pour l'agro-industrie et l'agroalimentaire. C'est fait « par » et « pour » eux, tout simplement (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Pour eux, le modèle agricole industriel dominant a réduit la ferme familiale à peau de chagrin : « L'agriculture familiale au Québec, c'est une famille de 4 avec un robot trailleur, pis 80 vaches, pis le camion qui passe chaque semaine. C'est devenu ça la définition de l'agriculture familiale, c'est déplorable ».

Victorin pense lui aussi que l'abolition du monopole syndical de l'UPA constitue aujourd'hui une nécessité pour stopper la diminution drastique des petites fermes au profit de l'expansion des fermes industrielles qu'il trouve trop polluantes et très problématiques vis-à-vis des animaux :

Depuis que l'UPA existe en 1971, il y a une ferme familiale de moins par jour. Par jour, en moyenne. 300-400 fermes familiales de moins chaque année. Là, il n'y en a quasiment plus des fermes familiales. C'est soit la ferme industrielle soit, rien. Moi, je ne suis pas d'accord qu'il n'y ait rien. Moi, je n'ai rien à dire sur les fermes industrielles sauf qu'elles sont trop polluantes avec les pesticides, pis elles seraient mieux d'être biologiques. Pis je n'aime pas ben ça voir des animaux parkés comme dans des camps de concentration. Bon, on pourrait faire mieux que ça. J'aimerais ça que soit aboli ce monopole syndical là pis qu'il y ait une pluralité syndicale, c'est une partie de la solution au problème (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

L'éleveur et l'éleveuse Pierre et Vivianne partagent aussi les critiques d'Éric, Catherine et Victorin, et voient dans le monopole de l'UPA quelque chose qui n'est pas sain, qui est par excellence anti-démocratique : « Le monopole de l'UPA, là, ce n'est pas bon. Ça fait longtemps que ça se parle puis ça ne bouge toujours pas parce que c'est bien gardé. C'est main dans la main avec les gouvernements... D'être tout seul, ce n'est pas bon. C'est néfaste. On est en train d'empoisonner l'agriculture au Québec. Je me ferais crucifier dire des affaires de même, mais c'est ça pareil. » Jacques et Geneviève partagent ce point de vue. Ils souhaitent que les petits producteurs comme eux puissent offrir quelque chose de différent au consommateur, notamment dans la volaille et le lait. D'après le couple, il s'agit d'industries puissantes et en même temps si fragiles qu'ils « freakent » de voir leur monopole s'effondrer, comme l'explique Jacques. Les quotas qui, avant, étaient donnés aux agriculteurs sont aujourd'hui revendus à une poignée de gros producteurs, une mainmise d'un modèle sur un autre. Jacques explique que dans d'autres provinces canadiennes, les règles en termes d'élevage de poulet hors quotas sont plus souples qu'au Québec, qui demeure la province la plus restrictive au Canada en matière de production hors quotas<sup>44</sup> :

Ce qui me gêne, c'est toutes les restrictions à cause des quotas qui empêchent des petits producteurs d'offrir quelque chose de différent, dans n'importe quoi, le poulet, le lait cru. Les quotas étaient là pour permettre à un maximum d'agriculteurs de pouvoir vivre de leurs productions. D'assurer un prix, un revenu. Et d'assurer un prix au

---

<sup>44</sup> Par exemple, les agriculteurs et les agricultrices du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse peuvent élever jusqu'à 200 poulets hors quotas, jusqu'à 300 en Ontario, jusqu'à 1000 au Saskatchewan et au Manitoba et jusqu'à 2000 en Alberta et en Colombie-Britannique (L'alliance de la terre et de la table, 2016).

consommateur, le meilleur prix possible. Mais ce n'est plus ça qui se passe. Notre voisin, quand il a vendu ses quotas, il ne l'a pas vendu à un petit producteur; c'est un gros qui s'est agrandi, tsé. Et puis les quotas dans les années 1960, ça a été donné, ça. Le gouvernement a donné les quotas. Puis maintenant, pour produire une vache, c'est 30 000 \$, 25-30 000 \$, juste pour tirer du lait d'une vache. Ça restreint la possibilité d'offrir d'autres choses. Même, je pense que c'est en Colombie-Britannique, un type comme moi pourrait avoir jusqu'à mille poules, mille poulets, OK. Puis ils ont des quotas aussi. Ici, on est à cent. Si tous les petits producteurs comme moi passaient à mille poulets demain, ça représenterait quoi... même pas 1 % du quota industriel. Leur industrie est si fragile qu'ils freakent. L'UPA puis toutes les fédérations. Vous savez, s'ils soupçonnent que j'ai plus que cent poulets, ils peuvent rentrer dans mes bâtiments, rentrer dans ma maison, pas besoin de mandat, là (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Pour eux, le monopole de l'UPA et le système de mise en marché collective<sup>45</sup> n'aident donc indiscutablement pas le développement des petites agricultures en circuit court et concourent même à la diminution drastique du nombre de fermes au Québec. « À l'époque, dans les années 1970, dans notre portion de rang ici, là, il y avait six fermes laitières; il en reste une ». Pour Jacques et Geneviève, le monopole de l'UPA n'a rien fait pour freiner la diminution du nombre de ferme au Québec. Au contraire, en appuyant l'agriculture à grande échelle, elle y a largement contribué tout en décourageant, voire en intimidant, les petits qui ne « fitent » pas avec le modèle dominant :

L'UPA sont tellement sur des positions défensives, protections des acquis, mais ils perdent à chaque fois, en termes de producteurs, de marché. Je ne suis pas particulièrement en guerre contre l'agriculture à grande échelle, mais laissez-nous un peu de place. Encore nous, avec les canards, on n'a pas de quotas, on n'a pas de Fédération qui vient nous intimider. Mais, comme on n'a pas de Fédération qui achète nos affaires, il faut faire toute notre mise en marché, toutes nos affaires et évidemment rien ne *fit* avec le modèle en place (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Steve, qui est petit éleveur diversifié pense lui aussi que « de nos jours, il faut laisser de la latitude au monde, pis ceux qui veulent faire leurs produits, leur propre mise en marché pis toute, de les laisser faire ». En devenant représentant de la relève agricole de l'UPA, Steve espérait pouvoir faire changer les lignes de l'intérieur, mais il a été déçu de voir qu'il n'y avait pas beaucoup d'échos

---

<sup>45</sup> Le système de mise en marché collective valorise la production en gros d'une matière générique vendu à une Fédération agricole. C'est le cas par exemple du lait qui est vendu à la Fédération des producteurs de lait du Québec et du sirop d'érable qui est vendu aux Producteurs et productrices acéricoles du Québec qui feront eux-mêmes la mise en marché de ces produits. Ce système valorise le rachat de quotas de production par les plus gros et l'expansion des fermes plutôt que le déploiement de petits fermes.

pour les visions alternatives et contemporaines en agriculture vis-à-vis des représentants de l'UPA, des hommes souvent beaucoup plus vieux que lui et qui n'entendent rien remettre en question : « Je suis représenté par l'UPA et j'ai été représentant de la relève agricole. Des fois, tu les écoutes parler, les représentants de l'UPA, pis c'est tout décidé, là. Pis souvent, c'est plate là, mais c'est tous des vieux. Moi, j'étais le plus jeune pis j'ai 31 ans. Pis ce sont de vieilles pratiques, de vieilles méthodes. Pour eux, qu'est-ce que font les jeunes, c'est de la marde ».

Malgré le fait que Sophie et Gabriel soient aussi très critiques de l'UPA et du modèle en place (« ils protègent un modèle agricole dans lequel on n'adhère pas. L'UPA est trop sur l'industrie porcine, l'industrie laitière, la monoculture encore »), le couple, comme Steve, privilégie maintenir la communication avec les élus et les représentants agricoles locaux. Sophie explique qu'elle et son conjoint saisissent chaque fois l'occasion de témoigner en faveur des fermes familiales à échelle humaine diversifiées auprès notamment du président de l'UPA avec qui ils sont parfois amené à échanger : « on n'adhère pas à leur modèle, mais on a la chance de parler au président de l'UPA donc, on sème des graines chaque fois, On sensibilise de façon soft. Je ne vais pas lui dire : L'UPA, c'est de la marde, je vais plutôt en profiter pour valoriser un autre modèle. Pis, tant mieux s'il nous invite sur des tables comme ça, on va avoir un droit de parole ». Même si Sophie est la plupart du temps en désaccord total avec la vision de l'UPA : « L'UPA a tendance à dire que c'est l'agriculture conventionnelle qui maintient les régions vivantes, nous, on n'y croit pas du tout », l'important pour elle est de faire passer un autre message. Concernant les conflits entre les bios et les pas bios qui ont cours dans sa région, Sophie explique qu'il est nécessaire de parler aux délégués politiques, de faire pression sur eux lors des élections et aussi de chercher un large appui citoyen à leurs contestations :

Ça, c'est un gros enjeu en ce moment, qu'est-ce qu'on fait avec les producteurs conventionnels pas bio qui veulent grossir? Là, on a commencé à parler à certains de nos délégués politiques, on est en élection, de comment on va adresser cette situation-là avec le producteur qui est intensif. Il faut trouver une bonne façon de ramener la communication avec un certain appui des citoyens (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

S'impliquer politiquement permet d'aller chercher un certain poulx de la situation et de fédérer au maximum d'autres agriculteurs, alternatifs ou conventionnels : « On doit aller chercher un appui des agriculteurs, parce que si on est tout seul dans cette quête là... Pis là, reste à savoir si le

président de l'UPA régional va être de notre bord ou dire: « Non, on est neutre, on ne peut pas intervenir ». Comme Sophie et Gabriel, Laurent « jongle entre deux mondes » (Stroude, 2021, p. 102), pour reprendre l'expression de la sociologue Aurianne Stroude, ayant choisi lui aussi de faire bouger les lignes de l'intérieur en s'impliquant dans l'UPA locale, pour promouvoir, avec d'autres qui ont les mêmes valeurs qui lui, des échelles et des modes de production différents, mais aussi d'autres visions qui sont aujourd'hui réclamées en agriculture : « Juste le fait d'être là, dans les discussions, ça change l'angle des choses. Oui, je pense qu'on peut être là comme garde-fou aussi à des logiques et renforcer le clou du bio dans la région. C'est sûr que nous avec l'abeille, on est dépendant de tous les voisins. Donc, c'est important d'être là pour faire bouger les choses, pour inculquer une autre vision ».

### **5.2.1.2 Soutenir un autre modèle agricole**

Les revendications des agriculteurs et des agricultrices alternatifs ne s'arrêtent pas à la contestation du monopole de l'UPA, mais ouvrent concrètement à des stratégies d'actions pour faire valoir les modèles alternatifs et une autre agriculture. L'une des premières stratégies adoptées par certains agriculteurs et agricultrices est de travailler à la mise en réseau des initiatives agricoles et alimentaires, le maillage constituant une clé pour combattre l'agriculture de masse en cultivant plutôt une masse d'agriculteurs. Dans ses travaux sur les paysans alternatifs en France, la sociologue Geneviève Pruvost montre ainsi que les projets agricoles alternatifs prennent un poids politique et culturel plus important lorsque les acteurs et les actrices se regroupent sur un même territoire, d'où l'importance pour les alternatifs « de rester densément en lien sans pour autant vivre en communauté » (Pruvost, 2015, p. 3). C'est dans cette perspective et avec l'espoir de soutenir un autre modèle agricole que Noémie, agente régionale de développement, entend à travers son travail rapprocher entre eux les petits agriculteurs et agricultrices afin de favoriser une densité d'alternatives et cultiver la force du réseau. Noémie souligne l'importance de favoriser des poches de territoire où il y a beaucoup d'agriculteurs, de restaurateurs, de transformateurs, etc. pour occuper ensemble et différemment une région et pour faire valoir « la nouvelle mouvance de producteurs-artisans » :

Cet hiver, on a essayé de faire un événement réseautage. On a réuni 72 entreprises, des distributeurs, des restaurants, des agriculteurs, des transformateurs et on a essayé de structurer un catalogue pour favoriser la logistique. Tsé, c'est un peu deux solitudes,

les restaurateurs ne sortent pas de leurs restaurants et les fermiers ne sortent pas de leurs fermes. Actuellement au Québec, de la manière dont est structurée la distribution, la nouvelle mouvance de petits producteurs-artisans ne peut pas joindre ces circuits-là, car les marges sont beaucoup trop grandes. Fake, c'est pour ça qu'on a des regroupements qui commencent à voir le jour, pour s'organiser autrement (Noémie, agente régionale de développement agroalimentaire).

Noémie plaide plus largement pour un système agroalimentaire territorialisé, favorable à ce que la sociologue Geneviève Pruvost nomme « une ruralité originale, qui ne vit pas hors sol, intégrée au territoire – sans être pour autant traditionaliste et régionaliste » (Pruvost, 2015, p. 9). Les maraîchers.ères Sara et Marc-André partagent cette philosophie. Pour mettre en marche et participer à l'émergence d'un autre modèle agricole, ils ont aussi rapidement senti qu'ils devaient s'installer dans un secteur dynamique, une région ouverte d'esprit, avec un fort aspect communautaire pour bénéficier et cultiver à leur tour un réseau d'alternatives. Le couple recherchait ainsi à ses débuts à créer une « communauté agricole l'fun », comme à Santa Fe au Nouveau-Mexique, où ils se sont formés, mais qui n'existait pas au Québec et qu'ils ont participé à créer dans leur secteur depuis plus de vingt ans. « Se rassembler pour essaimer » (D'Allens et Leclair, 2016, p. 113.), tel est le principe en commun et solidaire que partagent Sara et Marc-André :

Pourquoi ici? Au début, on était ambivalent. On se disait : « Il y a plein de petites régions au Québec où est-ce qu'il semble y avoir un aspect communautaire ». On pensait au Bas-du-Fleuve. On pensait à Ferme-Neuve. On pensait à ici. Puis ça a clairement été ici. Ça n'a pas été long parce qu'on ne sentait pas le besoin de s'expatrier trop loin de nos familles respectives. Puis l'idée qu'il y ait des gens pauvres qui ne seraient pas éduqués pour acheter nos produits, on se disait : « C'est clairement ici qu'il faut s'établir ». On cherchait une communauté le fun. Parce que là où on était, au Nouveau-Mexique, tsé, on a très vite entré dans la communauté agricole. C'était vraiment beau. Tsé, ça faisait un an qu'on était sur la ferme, un an et demi, puis, tsé, notre party de départ, là, tsé, on avait genre 40 amis fermiers qui sont venus. Puis c'était nos amis. C'était notre communauté. Ça fait que, tsé, on avait vécu ça. On cherchait ça aussi, tsé, de recréer, de retrouver ça au Québec (Sara et Marc-André, maraîcher.ère biologique).

Si pour certains acteurs, soutenir un autre modèle agricole, c'est ainsi faire réseau, pour d'autres c'est contribuer à faire reconnaître et instituer d'autres modèles de propriété et d'organisation en commun et en collectif. C'est cette promotion d'un modèle agricole davantage pensé sur le modèle des « communs » (Martin, 2023) que Mickaël et sa mère défendent en particulier, privilégiant une stratégie à deux niveaux : faire bouger les lignes de l'intérieur en soutenant un contre-discours au

sein des grandes instances agricoles et, en même temps, contribuer à faire instituer de nouveaux modèles agricoles, tels que la Fiducie foncière agricole d'utilité sociale (FUSA) et les coopératives, qui remettent en cause la propriété privée des terres et la spéculation foncière<sup>46</sup> – la terre constituant pour Mickaël et sa mère, Michelle, un bien commun essentiel.

Lors de mon observation participante à une réunion portant sur l'élaboration du Plan de développement de la zone agricole (PDZA<sup>47</sup>), un processus délibératif auquel sont conviés différents acteurs et actrices du milieu agricole et alimentaire, j'ai ainsi pu observer la manière dont Michelle, pionnière de l'agriculture alternative et biologique régionale, militait et faisait valoir, envers et contre tous, un contre-discours. Cette réunion a été en effet l'occasion d'une vive opposition entre d'un côté la mère de Mickaël et, de l'autre, un producteur de grains conventionnels ainsi qu'un agronome, conseillé en agroenvironnement à l'UPA. Le producteur de maïs et de soya, appuyé par l'agronome-conseil, martelait que l'une des valeurs centrales du PDZA devait être la « compétitivité ». Pour lui, la « performance », « l'innovation » et « l'efficacité » étaient des termes qui devaient absolument être intégrés au document final, constituant des piliers de ce que devrait être l'horizon agricole régional et, plus largement, national. S'opposant à cette vision productiviste, réductrice et désolidarisante de l'agriculture, Michelle est intervenue pour faire valoir une autre vision : « Ce n'est pas dans mes valeurs! », s'est-elle insurgée (Notes d'observation, 7 novembre 2019). Avec peu d'appui, Michelle a maintenu le débat pour que cette vision compétitive de l'agriculture ne soit pas celle valorisée dans le PDZA. Elle a au contraire fermement défendu et opposé à la « compétitivité » tant recherchée chez les producteurs conventionnels, la « solidarité » et le « dynamisme régional », n'hésitant pas ainsi à leur répliquer : « Vous allez être tellement compétitif que vous allez être tout seul dans le rang, la seule personne que vous allez voir ce sont vos vendeurs de pesticides qui, ne l'oubliez pas, ne sont pas vos amis ou vos alliés » (Notes d'observation, 7 novembre 2019). Avec l'objectif de renvoyer le coup, le producteur conventionnel lui a répondu sèchement en décrédibilisant sa parole, rappelant qu'elle était une femme et que sa

---

<sup>46</sup> La sociologue Julie Francoeur présente notamment ces modèles de propriétés alternatifs. (Francoeur, 2023, p. 69).

<sup>47</sup> Les PDZA sont des démarches de concertation qui s'effectuent à une échelle régionale en collaboration avec divers acteurs du milieu agricole et alimentaire, en particulier, l'Union des producteurs agricoles (UPA) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), qui participe financièrement au projet avec une contribution pouvant s'élever jusqu'à plusieurs milliers de dollars.

vision et sa pratique alternative de l'agriculture avaient de ce point de vue peu de valeur : « Ma petite madame, quand vous ferez de la vraie agriculture, on pourra mieux considérer votre parole » (Notes d'observation, 7 novembre 2019). Cet exemple rappelle d'ailleurs combien les inégalités liées au genre sont prégnantes dans le milieu agricole (Francoeur, 2023). À l'issue de ce débat de plus de deux heures qui marquait bien le vif décalage entre le modèle productiviste valorisé par le producteur et l'agronome, versus le modèle alternatif défendu par Michelle, le groupe, dans l'ensemble assez timoré sur la question, a voulu ménager la chèvre et le chou, et s'est donc finalement entendu, non sans difficultés, pour souligner dans le PDZA qu'il existe une diversité de modèles agricoles et qu'ils ont chacun leurs valeurs réciproques. « Une petite victoire », comme nous l'a confié Michelle, avec qui nous sommes revenu sur le débat.

Le projet de Fiducie foncière agricole d'utilité sociale qu'elle est en train de mettre en place chez elle constitue pour Michelle une plus grande victoire, constituant une manière concrète de renverser les logiques dominantes en agriculture et d'offrir un exemple « différent » et « convivial » de cultiver et de vivre. Nous reprenons ici un passage de notre conversation qui met en lumière comment, selon elle, un autre rapport à l'agriculture et au territoire est possible à travers la Fusa :

La fiducie foncière change tout le rapport au territoire et à la propriété. Ça va complètement, mais complètement à l'encontre du mouvement général qui est celui qui dit que quand tu es propriétaire terrien, tu peux faire tout ce que tu veux. Pour moi, le territoire est une valeur refuge. Ça n'a de pas valeur monétaire (Michelle, la mère de Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Avec Mickaël, nous sommes revenus sur ce débat entre sa mère et les tenants de l'agriculture conventionnelle auquel il n'avait pas assisté, mais dont il avait entendu parler. Fier du « culot » de sa mère, il en appelle lui aussi à un changement de paradigme en agriculture qui met l'accent sur le collectif et le bien commun :

C'est une forme de bien commun. J'avoue que je suis un peu anxieux de voir comment ça va se développer. Ce sont de belles valeurs, mais je ne sais pas encore comment je vais le vivre. Un des trucs qui me permet d'être rassuré et résilient, c'est que j'ai discuté avec une autre ferme qui sont une Fiducie, la première au Québec. Anne, qui est dans la même situation que moi parce que son père a démarré la Fiducie, m'expliquait qu'elle aime ne pas mettre ses efforts dans une entreprise individuelle, mais au contraire, qu'elle aime travailler pour la ferme qui va être là à perpétuité. Pour elle, ça lui a amené une notion de confiance à long terme. Les efforts qui sont mis à conserver cette terre,

lui faire attention, ben ça l'a une portée plus grande qu'elle. C'est vraiment un changement de paradigme, ça peut aussi donner un élan positif, j'y crois (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

À travers la Fusa, Mickaël et sa mère souhaitent montrer l'exemple qu'un autre modèle agricole est possible contre tous les discours fatalistes, comme celui de leur voisin, qui répète sans cesse que l'agriculture à petite échelle n'a plus d'avenir. « Je considère que l'agriculture c'est mon métier donc, je veux être capable d'en vivre sans devoir vendre mes terres » soutient Mickaël. Il explique que la Fiducie est porteuse d'une autre vision de l'avenir qui, bien que compliquée, demeure toutefois très inspirante :

Ça permet de contrer un discours défaitiste contraire à celui de ma mère. Par exemple, mon voisin qui dit tout le temps, l'agriculture à petite échelle, c'est en train de mourir, il n'y en aura plus, il faut s'y faire, on va vendre au plus offrant. Nous aussi, chaque année, des gens viennent nous donner leur carte pour le jour où on va vendre, ils veulent faire des terrains de golf, imagine. Nous, sur le conseil fiduciaire, on se dit: ok, la prochaine étape, dans 5 ans, dans 10 ans, dans 50 ans... Cette idée-là d'une fiducie ne devrait peut-être pas juste être à l'échelle d'une propriété, mais plutôt protéger un territoire (Mickaël, maraîcher biologique et éleveur de porcs au pâturage).

Si pour certains agriculteurs, comme Mickaël et sa mère, l'institution de modèles de propriété alternatifs constitue l'une des avenues les plus prometteuses pour faire valoir une autre agriculture, d'autres, enfin, invitent plus radicalement à rentrer en résistance en appelant notamment à des actes de désobéissance civile.

Contre la culture productiviste et les multiples formes d'empêchements législatifs auxquels ils et elles se heurtent, certains agriculteurs et agricultrices alternatifs – en particulier ceux et celles et qui travaillent en couple et qui souhaitent préserver cette échelle – choisissent en effet de contourner de manière légale ou choisissent la désobéissance civile, notamment par la pratique de l'agriculture paysanne et artisanale. Faire exister coûte que coûte cet autre modèle agricole, même si les lois l'interdisent, constitue pour ces nouveaux désobéissants (Cervera-Marzal, 2016) un acte de résistance. À cet égard, Mickaël cite l'agriculteur et éleveur américain Joël Salatin, auteur de plusieurs ouvrages<sup>48</sup> sur les défis de l'agriculture paysanne et artisanale et sa difficile

---

<sup>48</sup> Voir notamment Salatin, J. (2007). *Everything I Want To Do Is Illegal: War Stories From the Local Food Front*, Chelsea Green Publishing.

reconnaissance dans les sociétés industrielles : « Comme le dit Joël Salatin aux États-Unis : si la loi ne nous permet pas de faire quelque chose, on va trouver une façon de la contourner ». Éric et Catherine rejoignent tout à fait ce propos de Salatin, eux qui, pour contourner le défi des quotas et des interdictions artisanales, ne voient que la possibilité de la désobéissance civile pour changer le système : « Faites-le, faites-le, faites-le, faites-le, faites-le. Demander à votre voisin de faire du pain, pis l'autre de faire du yaourt. Demandez à des personnes handicapées, à des personnes retraitées, à des personnes en arrêt de travail de faire de la bouffe pis achetez-la à eux ». Claudine, en cédant à la demande populaire, désobéit, elle aussi « en pratiquant », c'est-à-dire en élevant et en abattant elle-même à la ferme plus de poulets alors qu'elle n'y est pas légalement autorisée :

On fait du coq à chair que je vends à la ferme. On a le droit à 100, mais j'en ai déjà fait jusqu'à 600. Mais en général j'en fais 200-250, mais là, cette année, j'ai tellement de choses à gérer, je n'en fais pas. Pis aussi, c'est parce qu'on ne veut pas être... on ne veut pas tomber dans l'illégalité, je n'aime pas ça quand... je n'aime pas ça. Ça fait que je me dis si je me fais taper dessus puis ça me coûte 5000 \$ là, ça ne me sert à rien, puis tandis qu'il y a plein d'autres choses que je peux faire. Mais les gens en veulent, on n'arrête pas de m'appeler donc la plupart du temps, j'en fais » (Claudine, éleveuse de bœufs sur une ferme diversifiée).

Éric explique enfin avec humour que l'agriculture artisanale, c'est comme le cannabis, il suffit que tout le monde pratique pour que le gouvernement légalise enfin :

L'État est tout le temps à la remorque. C'est ça qui est plate avec l'État, ils vont changer les lois quand les gens ne la respecteront déjà plus. Le pot... c'était illégal. Tout le monde en fumait, fake là, ils ont dit: Ben, on va le légaliser! Donc, moi, si je suis militant pour la légalisation de la marijuana, tout ce qu'il fallait faire, c'est en fumer, pis que tous mes amis en fument aussi. Pis là, plus on est à en fumer, ben, un moment donné, Justin Trudeau, il se lève un matin pis il dit : Ben là, tout le monde en fume... aussi bien les laisser en fumer. Fake, si ça pouvait être tout le monde qui boit du lait cru, tout le monde qui produit des œufs, du poulet, ils diraient: Ben là, tout le monde en mange, je ne peux pas croire que ce soit si nocif que ça. Donc, c'est ça pour moi le nœud de l'affaire (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Éric et Catherine appellent aussi les citoyens et les citoyennes à mettre la pression auprès du gouvernement et sur ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec : « Il faut que le ministère de l'Agriculture reçoive 152 appels de Québécoises et de Québécois frustrées. C'est important, je pense. C'est là où le ministre peut se rendre compte qu'il y a une grogne. Nous,

notre direction, c'est de mettre la pression pour que la loi change » (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

### **5.2.2 « Révéler » le vrai coût écologique et social de l'alimentation**

Outre la critique politique du modèle productiviste, les critiques et les revendications des agriculteurs et agricultrices alternatifs sont aussi d'ordre social et écologique. Ils et elles dénoncent à cet égard l'absurdité du système, « un monde qui fonctionne à l'envers », selon plusieurs. Ce sont en effet les pratiques alternatives plus respectueuses des humains et des non-humains qui sont aujourd'hui pénalisées, comme ils et elles le rappellent. À cet égard, beaucoup mettent ici en question les certifications et la manière dont, aujourd'hui, on reconnaît et valorise les productions alternatives. Les agriculteurs et agricultrices montrent en effet combien les certifications sont coûteuses, qu'elles demandent beaucoup de travail administratif supplémentaire et, enfin, qu'elles capturent des termes que l'industrie finit inévitablement par récupérer. Face à cela, les acteurs et actrices souhaiteraient qu'on reconnaisse le vrai coût écologique et social de l'alimentation aujourd'hui en pénalisant des pratiques productivistes polluantes et en reconnaissant les services socio-écologiques que rendent les agriculteurs et agricultrices alternatifs. Il s'agit autrement dit pour eux de renverser le fardeau de la preuve, qui leur incombe en majeure partie dans l'état actuel.

#### **5.2.2.1 Des certifications remises en cause**

La valorisation des productions agricoles et alimentaires alternatives sous la forme des appellations et des certifications est un sujet de débat chez les agriculteurs et les agricultrices alternatifs. Pour une partie de ceux-ci, les certifications peuvent permettre d'offrir en effet une certaine « reconnaissance » et « protection » de leurs produits et de leurs manières de produire différentes. C'est le cas chez les maraîchers et les maraîchères « biologiques » que nous avons rencontré.e.s et chez qui nous avons pu travailler, qui adhèrent tous et toutes majoritairement à la certification « biologique », notamment parce que pour faire partie du Réseau des fermiers·ères de famille, un regroupement qui fait, depuis près de trente ans, le pont entre les agriculteurs et les agricultrices locaux « certifiés biologiques » et les citoyens et les citoyennes, il est nécessaire d'être certifié biologique. Si les maraîchers et maraîchères que nous avons rencontrés ne remettent ainsi pas

tellement en question cette certification, la plus ancienne du Québec<sup>49</sup>, la fromagère Suzanne émet néanmoins quant à elle une certaine ambivalence à s'investir dans la récente démarche de certification « fromage fermier »<sup>50</sup>, un terme valorisant en cours de reconnaissance qu'elle pourrait revendiquer puisqu'elle et son conjoint produisent, transforment et vendent à la ferme du lait et des fromages : « Il faut absolument qu'on établisse les choses clairement parce qu'on est tannés de se faire mettre dans le même bain que les industriels, mais on a aussi peur que ce soit juste une étiquette comme une autre. C'est l'Association des fromagers artisans du Québec qui demande la certification. Le terme va comme leur appartenir, c'est eux qui vont fixer le cahier des charges. On est un peu mitigés ».

Pour une autre partie des agriculteurs et agricultrices alternatifs que nous avons rencontrés, le système d'appellation et de certification est en revanche très problématique et pointé du doigt. Les petits éleveurs Éric et Catherine sont ainsi très critiques de ce système et des organismes qui les mettent en place et les protègent, en particulier le Conseil des appellations et des termes valorisants (CARTV<sup>51</sup>) et les organismes certificateurs comme « Québec Vrai » et « Écocert<sup>52</sup> ». Éric reproche au gouvernement et au CARTV de monnayer et de confisquer des termes jusque-là gratuits et libres d'usage pour les agriculteurs et les agricultrices. En devenant réservés « à celles et ceux qui payent », Éric et Catherine mettent en lumière que ces appellations et certifications sont à l'avantage des industriels qui, contrairement à eux, ont les moyens et l'intérêt de se certifier :

Le CARTV avec leurs fameuses appellations X, Y, Z, m'horripilent plus que d'autres choses. C'est là justement pour capturer ces termes-là pis en rendre l'accès monnayable

---

<sup>49</sup> La certification « biologique » a officiellement été autorisée par l'État québécois en février 2000. Il s'agit de la première appellation réservée officiellement reconnue au Québec.

<sup>50</sup> Le terme valorisant « Fromage fermier » a officiellement été autorisé par le gouvernement du Québec en décembre 2021. Il s'agit de la plus récente appellation réservée reconnue par le Conseil des appellations réservées et de termes valorisants (CARTV).

<sup>51</sup> Le Conseil des appellations réservées et de termes valorisants (CARTV) est une entité gouvernementale instituée en 2006 par le gouvernement du Québec qui établit des normes et des règlements concernant des modes de production ou des termes spécifiques pour garantir l'authenticité et la qualité des produits alimentaires. Le CARTV reconnaît et protège aujourd'hui au Québec huit certifications ; Mode de production – « biologique » ; Indication Géographique Protégée (IGP) – Maïs sucré de Neuville ; IGP - Agneau de Charlevoix ; IGP – Cidre de glace du Québec ; IGP – Vin de glace du Québec; IGP – Vin du Québec; le terme valorisant – Fromage fermier; l'Appellation de Spécificité – Fromage de vache de race canadienne.

<sup>52</sup> « Québec Vrai » et « Écocert » sont les principaux certificateurs accrédités par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants et selon la norme internationale ISO/IEC 17065, un cadre pour assurer que les organismes de certification opèrent de manière transparente, professionnelle et conforme aux normes internationales.

et manipulable. Inévitablement, quand l'objectif devient de monnayer quelque chose, je trouve que ça corrompt éventuellement, à court ou moyen terme, l'objectif initial. Par exemple, l'appellation bio et là pour donner aux clients une impression, qui reste à définir, c'est-à-dire que c'est bio donc que c'est bon pour la santé et l'environnement. C'est archi faux. Quand tu lis les cahiers de charges de ces trucs-là, c'est fait pour ne pas trop irriter les plus gros. Pis, on sait qu'un industriel à tous les moyens qu'il faut, entre autres, pour se certifier. C'est le même prix, peu importe la taille. Au Québec, le poulet bio, on a droit d'en avoir 100 poulets dans le hors quotas. Poulets bios, la certification, c'est 800\$ par année. Donc, ça serait 8\$ le poulet pour pouvoir dire que c'est du poulet bio. (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Le couple fait valoir que ces certifications sont non seulement excessives en termes de coût pour des petits producteurs artisanaux comme eux, mais que certaines certifications comme celles de « Aliment du Québec » et « Fabriqué au Québec » sont carrément trompeuses et pas du tout au service des petits artisans. Une technique qui contribue selon eux à berner les consommateurs et qui profite surtout aux industriels, qui camouflent, sous des étiquettes a priori vertueuses, des pratiques que le consommateur n'encouragerait autrement probablement pas. C'est ce qu'explique Éric avec l'exemple qu'il donne du jus de pommes « québécois » fait de concentré de jus de pomme asiatique :

Ça fige la pratique et surtout ça met le fardeau financier sur le petit alors que c'est lui qui se force pour travailler correctement, avec des méthodes correctes. C'est comme « aliment du Québec » qui vont donner une certification au jus Oasis en disant « fabriqué au Québec », mais c'est avec des concentrés de jus de pommes asiatiques. Tsé, le logo Québec est là. Pis la différence avec « fabriqué au Québec » et « aliment du Québec » visuellement, elle est à peu près nulle. Ça porte à confusion, mais ça fait l'affaire de ceux qui en profitent. C'est pour ça que toutes ces affaires-là m'agressent parce que tu sens que ce n'est pas au service du tous des artisans, de vrais artisans (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Pour eux, les certifications, ainsi que les organismes certificateurs, manquent de crédibilité. Éric et Catherine remettent également en cause les certifications parce qu'elles empêchent véritablement de voir comment fonctionne le système agroalimentaire mondial, entravant le véritable défi qui est selon eux de faire advenir une vraie démocratie agricole et alimentaire (Zask, 2016) :

Le CARTV et les appellations réservées. C'est un racket. Je l'explique comme je le comprends. Une fois que le cahier des charges est établi, le terme arrête d'appartenir aux producteurs, il appartient au CARTV. Le problème, c'est que le CARTV, après ça, il embauche des filiales comme Écocert, qui eux, chargent pour ça. Ce sont des entreprises privées qui font de la certification. Quand tu les appelles, c'est exactement

comme des vendeurs d'assurances : « vous pourriez avoir cette formule-là, je peux vous faire un package deal ». Tu as ta pré-certification, ta certification, après ça, tu as une taxe qui se rajoute à ta certification et qui va au CARTV pour son financement. C'est comme les Fédérations qui ont un « prélevé » sur la production. C'est en tout point identique aux plans conjoints, pis pour moi, c'est restrictif, c'est non inclusif, pis ça même à une stagnation dans les cahiers de charge parce qu'il y a des gens avec de grands intérêts et qui ne veulent pas trop que ça change trop vite. C'est beaucoup de vœux pieux, comme le bio, mais dans les critères essentiels, ça ne tient pas la route (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

L'éleveur et le fromager Louis a quant à lui pendant longtemps cru à la certification « biologique » dans le monde laitier jusqu'à ce qu'il remette en cause, il y a quelques années, le fonctionnement de cette certification et même sa pertinence. Comme le rappelle Louis : « J'ai été quasiment certifié dix ans avec Ecocert, toutes les terres étaient en certification bio ». Louis souligne qu'il a abandonné la certification biologique parce que celle-ci, non seulement, comme producteur, lui coûtait trop cher et demandait énormément de paperasse, mais parce que la certification coûtait aussi, en définitive, aux consommateurs à qui il devait refiler une partie des coûts, une absurdité supplémentaire selon lui. Au bout du compte, la certification « biologique » sur l'alimentation de ses vaches était d'après lui surtout profitable pour d'autres, notamment les Fédérations agricoles et les organismes certificateurs :

Puis là avec une certification bio, ça faisait beaucoup de paperasse. Ce qui se passait, aussi, quand je vendais mes produits certifiés bios, c'est que je devais refiler la facture au consommateur, j'ai vraiment trouvé ça déplorable. Pourquoi c'est cher? Déjà parce que la Fédération, elle se garde un montant, admettons, dix sous le litre, chaque litre que je transforme, dans le conventionnel. Ça, bio ou pas bio, ils vont garder leur dix sous. Mais la Fédération des producteurs bios, eux autres, ils se re-gardent un autre montant en plus. Fait qu'il y a une autre retenue supplémentaire. Puis cette retenue-là est entre 17 et 25 cents le litre. Fait que quand je refile ça au consommateur, moi, je trouve ça vraiment déplorable parce que ça devrait être l'inverse, ça devrait être les non-bios qui devraient payer le plus et leurs produits se vendre plus chers! (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

Comme Louis qui, dans l'élevage laitier, peut par exemple faire certifier « biologique » soit l'alimentation de ses vaches, soit ces pratiques de production à l'étable, soit ces produits finis, ou encore toutes ces étapes, les éleveurs et artisans Jacques et Geneviève soulèvent eux aussi l'absurdité de ces multiples certifications qui, comme ils l'expliquent, les noient sous la

paperasse et profitent en définitive davantage aux certificateurs qu'aux petits producteurs comme eux :

On est noyé sous la paperasse. Nos produits non transformés sont bio. Le canard entier, la poitrine... Mais pas les produits transformés, il fallait qu'on nomme, il fallait dire combien il y avait de canneberges dans chaque saucisse. Regarde, ce n'est pas possible de dire combien... Toute la chaîne est bio, Bien, pourquoi mon produit au bout n'est pas bio? Ils me disent que ça prend un autre audit. Ce sont surtout des chèques que ça leur prend, tsé. Ils viennent dans deux semaines, Québec Vrai, ça va me coûter quoi, 700-800 \$ encore. Alors il faut y croire. Moi, je n'y crois plus beaucoup. Je crois même qu'on se tire dans le pied avec toutes ces procédures (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Louis, comme tous les petit.e.s éleveurs et éleveuses, remet aujourd'hui en cause, voire conteste, ce système juridico-politique de certifications qui valorise l'agriculture industrielle à coup de subventions<sup>53</sup> et qui, au contraire, demande aux agriculteurs et aux agricultrices alternatifs de « payer », pour produire « mieux ». D'autant que, pour Louis, le système d'appellation et de certification n'est en lui-même pas tellement « écolo » : « la certification, elle est polluante en soi, c'était un certificateur de Québec qui venait ici, toute la pollution que ça fait juste pour venir faire sa petite inspection puis faire un rapport. Puis, écoute, moi, ça fait plein de papier, plein d'imprimerie parce que ça prend une certification dans les champs, une certification dans l'étable puis une certification dans la fromagerie. » Comme Éric et Catherine, Louis fait aussi valoir qu'il n'a pas confiance dans ces systèmes d'appellations et de certification qui sont aujourd'hui largement récupérés par l'industrie agroalimentaire. Étant donné que « le bio » est devenu un marché rentable, les certifications ne veulent plus dire grand-chose, car elles sont récupérées par les industriels : « J'en connais des « biologiques » où ce n'est pas nécessairement mieux ». Selon Louis, il existe plein de dérogations qui permettent ainsi aux grandes entreprises de faire du « bio » qui n'est pas vraiment du « bio » comme il l'explique :

Fait que c'est un nouveau marché. C'est très intéressant. Fait qu'avec les dérogations, ce qui se passe, bien, ça permet de faire du bio, comme, à grande échelle. Puis, là, je suis allé voir des fermes qui utilise des biopesticides. Fait que, là, on se retrouve avec

---

<sup>53</sup> Une subvention en agriculture est une forme d'aide financière ou de soutien fournie par le gouvernement à des agriculteurs et agricultrice ou à des entreprises agricoles. Ces subventions sont destinées à encourager certaines pratiques agricoles ou à stabiliser les revenus des agriculteurs et agricultrices. Elles peuvent prendre différentes formes, telles que des paiements directs, des prêts à taux réduits, des incitations fiscales ou des programmes de formation.

de grands champs de patates qu'ils arrosent quand même avec des pesticides autorisés en bio. C'est certifié bio, mais... Puis c'est la même certification que pour quelqu'un, un petit bio, qui ne va rien utiliser ou qui va être très conscientisé. C'est la même certification (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

Alain aussi, dans le monde viticole, dit que la certification « bio » n'a rien de très crédible, étant récupérée par le modèle dominant qui ne cherche qu'à verdir ses pesticides : « Le bio propage le fait qu'on ne met rien dans nos vignes, mais ce n'est pas vrai. Il y a 85 produits chimiques autorisés dans le bio. C'est ça la réalité du bio ». Jacques et Geneviève soulèvent eux aussi le même problème de fond que tous ceux et celles qui remettent en cause les certifications; « l'appellation « biologique », c'est du maquillage, finalement ce sont nous qui payons pour certifier nos bonnes pratiques », comme l'explique le couple. Comme son voisin éleveur, le couple a ainsi complètement déchanté et ne croit plus en la norme « biologique » certifiée Québec Vrai qui autorise, comme le soulignait aussi Louis, l'usage d'une panoplie de pesticides bios, brouillant complètement les « vraies pratiques biologiques » des agriculteurs et des agricultrices alternatifs :

Québec Vrai. La norme bio, c'est du maquillage, ça n'enlève pas le problème de fond. Comme moi, un autre éleveur de pintades avait commencé bio et il ne veut plus rien savoir maintenant. Il m'a dit « moi j'ai commencé bio, j'ai arrêté. J'ai tout crissé ça, là. Je ne veux plus rien savoir d'eux autres ». Puis là, je l'entends, président de Québec Vrai, il dit « ah, oui, on a été félicité pour la rigueur de notre norme de bio ». Bien, oui, mais, tsé, arrête, là. Ils ont revu la loi récemment, j'ai vu... c'est du maquillage, là. Ça n'enlève pas le problème de fond. Regarde, mon intrant est bio, j'ajoute ça, c'est bio – puis je peux le démontrer, j'ai des certificats – et puis ça, c'est bio (Jacques et Geneviève, éleveur.euse de canards et d'oies).

Laurent qui connaît bien le système des appellations contrôlées en France est lui aussi très critique de ce fonctionnement. Il explique que les appellations en France, dont le Québec a calqué le fonctionnement (Chazoule, Jouve et Lambert, 2009), protègent littéralement le « goût des pesticides » (Douzelet et Séralini, 2018), témoignant pour lui d'un système qui tourne complètement à l'envers. L'exemple qu'il donne des vins d'Anjou est éloquent. Selon lui, qu'un vigneron qui fasse du vin « nature » à Anjou puisse être exclu de l'Appellation vin d'Anjou est totalement aberrant et montre toute l'absurdité d'un système d'appellation qui protège en définitive les vins produits de manière chimique et industrielle, non pas ceux identitaires qui goûtent le terroir :

En même temps, si tu regardes ce qui se passe en France, le terroir est aussi galvaudé dans l'autre sens. Ils ont tellement cadré le truc dans les AOC [Appellation d'origine contrôlée] qu'il n'y a plus d'innovation au sens de faire évoluer. Tu vois dans le vin, c'est affreux, dans le fromage aussi c'est affreux. Ils arrivent à définir des goûts, c'est ça que ça doit goûter. J'ai un ami en nature en Anjou, le vin d'Anjou doit goûter le vin d'Anjou. Tout ce qui se différencie comme les choses nature et bio, ils se font sortir. En gros, ce n'est pas ça le goût d'Anjou. Ce que ça goûte, c'est leur vin à eux chimiques bombardés avec des levures industrielles. L'identité, forcément, il ne faut pas qu'elle soit trop transformée par des poudres de perlimpinpin. Parce que sinon, ça reste une recette. N'importe quel industriel peut le faire et appliquer la recette. Le terroir ce n'est pas ça (Laurent et Justine, artisans du miel).

Laurent, comme tant d'autres, remet ainsi en cause les appellations et certifications québécoises qui, ici aussi, ne veulent selon lui rien dire et protègent surtout le système agricole dominant : « Et c'est pour ça que IGP - cidre de glace du Québec et vin du Québec, pfff... Qu'est-ce que ça veut dire? ». Pour lui, les certifications relèvent en définitive de beaucoup de marketing et contribuent au galvaudage des termes. En étant hors appellation, Laurent est certain d'aller plus loin d'un point de vue écologique que les producteurs certifiés « biologique » :

Et comme le bio, c'est pareil, on ne met pas le gros logo écocert, machin. Encore, lui, le produit aux airelles, il n'est pas bio. C'est à cause de la récolte sauvage. Il aurait fallu que je fasse certifier mes méthodes de récoltes avant de récolter, qu'on paie plus cher et tout, les ponettes, pareil, c'est la même affaire. Je me suis dit, fuck you le bio. De toute façon, le bio, maintenant, c'est chiant pour des gens comme nous parce qu'on va tellement plus loin, la logique est poussée à fond. Et quand on nous compare avec d'autres bios, ben c'est la même chose, c'est du galvaudage. Il y a tellement de produits chimiques que tu peux mettre en bio que finalement, on n'est pas sur le même pied d'égalité. Les sulfites en bio tu peux en mettre jusqu'à 150 mg. Nous, on en met 15 gr, c'est 10 fois moins. La plupart des gens qui mettent de l'avant le bio, c'est qu'ils sont juste à la limite du cahier des charges. C'est plus du marketing qu'une philosophie (Laurent et Justine, artisans du miel).

### **5.2.2.2 Renverser le fardeau de la preuve**

Si une grande partie des agriculteurs et des agricultrices alternatifs se révèlent autant critiques à l'égard des certifications et des appellations, c'est qu'elles masquent en réalité selon eux un véritable problème de fond : celui de faire porter en grande partie la responsabilité (coûts, paperasse, inspection) écologique et sociale sur le dos des agriculteurs et agricultrices alternatifs. En faisant payer les initiatives agricoles alternatives, le système de certifications contribue en effet moins à valoriser les initiatives agricoles alternatives en soi, qu'à les confirmer et les confiner dans leur

marginalité, dans leur aspect « hors norme », alors que ce sont précisément elles qui remplissent un rôle écologique et social central qui devrait être valorisé. À l'inverse, en n'ayant pas à payer, eux, pour des certifications, les agriculteurs conventionnels et, à travers eux, le modèle agricole industriel, se trouvent aujourd'hui, *in fine*, valorisés et consacrés comme étant la « norme ». C'est pourtant ce modèle agricole productiviste qui engendre aujourd'hui tout un ensemble d'externalités négatives et à qui devrait incomber ce fardeau de la preuve. En les assujettissant à un nombre considérable de normes bureaucratiques, ce sont ainsi en l'état les agriculteurs et les agricultrices alternatifs qui portent ce fardeau et qui sont pénalisés. C'est ce monde à l'envers, ce système qui marche sur la tête en ne tenant pas compte du vrai coût social et écologique de l'alimentation, que les agriculteurs et agricultrices alternatifs dénoncent avec force.

L'éleveur et fromager Louis souligne ainsi que nous ne payons pas le prix réel des aliments que nous achetons et consommons. Les prix des aliments ne tiennent en effet pas compte des multiples externalités négatives de la production agricole industrielle, comme il le rappelle: « C'est sûr que nos biens de consommation, ils ont un impact. La façon de nous alimenter tous les jours, ça aussi ça a un impact. Surtout, ça vient d'un bord puis de l'autre de la planète. L'agriculture est subventionnée aussi fait que vous ne payez pas les réels prix, admettons, de ce qui se passe vraiment dans votre assiette ». Ces coûts évoqués par Louis sont ceux que l'on appelle aujourd'hui les « coûts cachés de l'alimentation », comme l'explique la journaliste Valentine Ambert : « La nourriture que nous achetons cache des coûts qui ne sont pas comptabilisés dans le prix de vente de nos aliments, notamment les répercussions négatives indirectes sur les humains et sur l'environnement : c'est ce qu'on appelle les coûts cachés. Ces coûts, d'ordre sanitaire, environnemental et social, viennent s'ajouter aux coûts normaux de production et forment ensemble les coûts réels de l'alimentation » (Ambert, 2024). Les premières tentatives pour comptabiliser le vrai coût écologique et social de l'alimentation – « True Cost Accounting » – (L'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) 2023; Hendriks et al. 2023 ; Enterprise for Society (E4S), 2023) montrent ainsi que les systèmes agroalimentaires basés sur l'agriculture intensive et la transformation industrielle des produits comportent énormément d'impacts négatifs qui se chiffrent à plusieurs milliards de dollars :

Impacts sur la santé, malnutrition, pauvreté, perte de productivité, déforestation, consommation d'eau, émissions de gaz à effet de serre... L'alimentation entraîne des

coûts cachés considérables, que l'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) chiffre, dans un rapport publié lundi 6 novembre, à au moins 10 000 milliards de dollars par an (9 300 milliards d'euros), soit 10 % du produit intérieur brut (PIB) mondial. Pour faire évoluer nos systèmes alimentaires vers des modes de production plus justes et durables, la prise en compte de l'ensemble de ces externalités est essentielle. (Gérard, 2023)

Ce sont ces externalités négatives du modèle productiviste industriel qui ne sont actuellement pas prises en compte et qui devraient pourtant l'être afin effectivement de contribuer à une agriculture plus écologique et juste. À l'encontre de cette perspective, c'est même en l'état le modèle agricole de type artisanal, pourtant plus respectueux, qui se trouve empêché. La manière dont les questions sanitaires et sécuritaires sont abordées aujourd'hui est à cet égard révélatrice. Une quantité impressionnante des produits alimentaires issus de l'agro-industrie mondiale sont en effet rappelés en raison des contaminations à des bactéries comme la listeria monocytogenes, la salmonellose ou l'Escherichia coli (E. coli) (Gravel, 2019). Au Québec, « plus de 200 rappels d'aliments sont effectués chaque année » (Gouvernement du Québec, 2024)<sup>54</sup>. C'est au-delà le risque épidémique posé par l'élevage industriel qui est aujourd'hui évoqué comme une menace importante pour la santé publique mondiale. Le chercheur et historien Gil Bartholeyns parle à ce sujet dans son ouvrage intitulé *Le hantement du monde* (2021) d'une nouvelle ère marquée par le risque pandémique permanent que le modèle industriel, et en particulier agricole, fait peser sur l'humanité, nouvelle ère qu'il qualifie de « pathocène » (Bartholeyns, 2021a). Si l'implication de l'élevage industriel est aujourd'hui clairement établie, c'est pourtant le modèle d'élevage artisanal qui demeure en grande partie pointé du doigt et pénalisé dans les solutions biosécuritaires avancées, comme le rapporte le groupe de recherche le GRAIN, une organisation internationale qui soutient la lutte des paysannes et des paysans :

Les multinationales de la viande industrielle créent les conditions de pandémies, telle celle de la peste porcine qui a entraîné la mort de millions de porcs, et d'autres maladies qui peuvent se propager aux humains. Or, les solutions préconisées pour y faire face pénalisent les petites exploitations et permettent aux grandes entreprises de tirer profit

---

<sup>54</sup> Sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) du gouvernement du Canada, y figure une liste sans fin de tous les rappels d'aliments industriels, des rappels d'aliments qui échappent certainement la plupart du temps aux consommateurs et qui risque de les rendre gravement malades (Agence canadienne d'inspection des aliments, 2024).

de ces crises sanitaires et de renforcer leur contrôle sur l'approvisionnement mondial en viande. (GRAIN, 2022)

C'est cette situation que dénoncent précisément de manière forte les éleveurs Éric et Catherine qui vivent concrètement cette condamnation de leur modèle d'élevage artisanal au prétexte qu'il ne serait pas biosécuritaire. Au contraire, font-ils valoir, ce modèle représente une manière plus sûre, en termes sanitaires, d'élever et d'abattre les animaux, sans jet désinfectant à toutes les étapes ainsi que le port de bottes, masque et combinaison, comme le dit à la blague Éric :

Nos méthodes artisanales n'entraînent pas de problème de biosécurité. Entre autres parce qu'on est self-contain. L'autonomie, c'est extrêmement biosécuritaire. C'est extrêmement puissant en contexte d'épidémie, d'apocalypse quelconque. Tu demeures très résilient. La traçabilité est absolue. Les risques de contagion sont nuls. Vois-tu ça le monde qui font 270 000 poussins en moyenne au Québec par année. C'est à coup de 60 000 ça rentre. C'est sûr qu'il faut qu'il y ait des normes hallucinantes, des grilles pis des jets désinfectants à l'entrée, pis tout le monde en bottes, en manteau, avec des masques. La trame de fond de tout ça aussi, c'est que le MAPAQ, entre autres, à beaucoup de difficulté à admettre que le volume à une incidence sur la salubrité de la denrée (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Pour Éric et Catherine, ce sont assurément les gros élevages industriels qui posent aujourd'hui un problème, qui ne sont pas salubres. Comme ils le relèvent, c'est en effet l'industrie qui est responsable de la majorité des toxi-infections alimentaires alors que les petits artisans, eux, sont en proximité avec leurs animaux à toutes les étapes, ce qui fait qu'ils sont capables de voir très rapidement si quelque chose ne va pas :

La patho-géno-phobie, c'est tellement une arme de choix pour les industriels parce qu'eux, ils peuvent berner les gens en leur disant : Regardez, nous c'est en inox, on met de l'eau bouillante, on a un lance-flamme. C'est le levier principal de l'agro-industrie alors que c'est eux qui sont responsables de l'intégralité des toxi-infections. Ce n'est jamais les artisans, ou rarement. Parce que l'artisan qui voit de A à Z, tout, à littéralement une intuition, lui, que quelque chose cloche. Les artisans, il au contact des animaux de la matière. S'il y a un problème, ils le voient. (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Comme l'expliquent encore Éric et Catherine, eux-mêmes n'ont d'ailleurs jamais été affectés d'une quelconque façon en consommant leurs produits artisanaux et croient donc en l'innocuité (Létourneau, 2018, p. 97) de ceux-ci : « On n'a jamais été malade en consommant ce qu'on fait ici. Pis, il y a plein de monde qui sont prêt à nous croire, pis à embarquer là-dedans. On fait tout autant

respecter l'innocuité du produit fini, sinon plus que dans l'industriel ». Contrairement au modèle industriel hors-sol, « un système qui fait complètement fi de son environnement », soulignent Éric et Catherine, les éleveurs artisanaux travaillent en étroite proximité avec la terre et leurs animaux, c'est en cela qu'ils sont d'après eux plus écologiques et sécuritaires :

Dans la mesure où, si tu t'astreins à abattre sur la ferme, plein de choses découlent de ça, le sang, les tripes, les plumes se retrouvent là, retournent à la terre. L'animale, au niveau de sa qualité de vie si tu veux, ne voit pas du tout venir sa mort. Il n'y a pas de transfert dans des camions. Et pis, on économise des carburants fossiles, on économise de l'eau, on est logique au niveau des intrants et des extrants. Ce que la poule va manger au pâturage retourne au pâturage sous forme de plumes, de sang, de triples. Nous, on mange la quasi-intégrité de l'animal et puis, il reste les os qui tu peux broyer. Donc, ce que tu achètes en pépinière, la farine d'os, farine de sang, farine de plumes, c'est fini. Donc, pour le poulet, c'est de l'abattre à la ferme, c'est d'essayer de le nourrir à la ferme donc, l'intrant autonomie. Réduire la quantité d'intrants sur lequel le procédé dépend, c'est améliorer sa résilience, sa permanence, sa durée dans le temps, sa pérennité (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Pour eux, il est donc clair que le poulet abattu à la ferme de manière locale et artisanale n'a rien d'insalubre et même qu'au contraire, c'est précisément cette manière artisanale de produire des aliments qui fait partie des solutions aujourd'hui concrètes pour répondre au principe de la durabilité mis en avant par les États membres des Nations unies (Nations unies, 2024), dont le Canada fait partie: « Être autonome, donc avoir une production qui prend en compte ce que ton environnement est capable de fournir, c'est pouvoir résister justement à des épidémies en étant en vase clos. Les épidémies viennent des élevages industriels et la réduction des habitats des animaux sauvages, pas des élevages extérieurs à petite échelle. » Éric et Catherine racontent d'ailleurs avec humour comment un inspecteur du MAPAQ ne voulait rien entendre au sujet de la salubrité de l'abattage à la ferme :

Les inspecteurs du MAPAQ, ils nient ça que notre modèle est plus sécuritaire que le leur. Pour eux, si tu dis: Mon poulet n'a pas de pathogène, ils disent: pas sûre puisque tu l'abats dehors... L'autre fois, l'inspecteur était absolument furieux que je persiste à dire qu'un abattage en plein air peut être salubre. Il capotait, il aurait voulu m'égorger. Il criait. L'abattage à la ferme, c'est insalubre! (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Enfin, afin de véritablement renverser le fardeau de la preuve et de montrer que la manière de faire artisanale n'est pas plus non sécuritaire que la manière industrielle, au contraire, Éric évoque qu'il rêverait d'avoir un devoir de résultats :

Moi je serais mort de rire si j'avais un devoir de résultats. Parce que je suis sûr et certain que si j'amenais des poulets se faire analyser en laboratoire... c'est ma lubie favorite de penser à ça, ce serait de faire des tests avec la volaille en supermarché et avec notre volaille pour regarder, autant au niveau pathogène, que nutritif. Ben, je pourrais le faire si quelqu'un me prête 10 000\$ je pourrais faire la preuve de l'innocuité de nos poulets. Mais de toute manière, les résultats que j'aurais n'auraient aucun intérêt pour le MAPAQ (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Outre cet enjeu de santé publique que pose l'élevage industriel, du point de vue des risques de contamination et d'éclosion épidémique, c'est une autre conséquence sanitaire et écologique du modèle agricole productiviste que les éleveurs alternatifs mettent en évidence, relative au bien-être et à la santé animale et humaine. Pour Louis, l'éleveur de vaches laitières et fromager, l'agriculture industrielle rend les animaux malades avec l'utilisation massive de produits chimiques et de pesticides au champ. C'est l'expérience qu'il a pu en faire, lorsqu'il travaillait encore en conventionnel :

Puis, là, bien, veut, veut pas, on a rentré les pesticides, les engrais chimiques. Je me suis retrouvé avec des vaches qui ne faisaient plus de chaleur, fait que ça a pris des hormones. Fait que, là, mes vaches, au lieu qu'elles vivent dix ans, douze ans ça a baissé à cinq ans. Arthrite, fourbure, acidose, caillette, frais de vétérinaire très haut. Il y a une année qu'ils disaient que le Roundup, le fameux glyphosate, que ce n'était pas le problème, que c'était, comme, naturel. J'avais une dizaine... 10-15 avortements cette année-là sur un petit troupeau. (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

En plus de ces conséquences sanitaires et de l'impact de la chimie sur le bien-être de ses animaux, c'est le problème absolument central aujourd'hui de l'antibiorésistance liée à l'usage intensif des antibiotiques dans l'élevage industriel que pointe du doigt Louis. L'antibiorésistance constitue en effet un des grands enjeux de la santé animale et de la santé humaine du 21<sup>e</sup> siècle, ayant pu être qualifiée de véritable « pandémie silencieuse » (Daunton, 2023) par l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Le rôle joué par l'élevage industriel dans le phénomène de l'antibiorésistance est désormais bien renseigné. « On sait depuis les années 1960 que les bactéries résistantes se transmettent dans les élevages des animaux aux humains », souligne ainsi l'anthropologue

Charlotte Brives (Brives citée dans Faure et Reinert, 2023). La situation au Canada est à cet égard éloquente, comme le rappelle la journaliste Julie Vaillancourt :

Toutes proportions gardées, au Canada, les animaux d'élevage consomment 1,7 fois plus d'antibiotiques que les humains. Ainsi, 80 % des antibiotiques utilisés au pays sont pris non pas par des humains, mais par des animaux. La question inquiète les autorités publiques depuis qu'on sait qu'en donnant trop d'antibiotiques on génère souvent le phénomène contraire à celui escompté. En administrant des antimicrobiens à répétition, on fait en sorte que certaines bactéries développent une résistance à ces mêmes antimicrobiens et deviennent impossibles à éliminer chez les humains et les animaux. À tel point que des études citées par l'Organisation mondiale de la santé prévoient que, d'ici 2050, il pourrait y avoir plus de décès attribuables à des infections devenues incurables qu'au cancer. (Vaillancourt, 2018)

Louis évoque ainsi à quel point les éleveurs et les éleveuses sont de plus en plus démunis face à ce phénomène de l'antibiorésistance, lorsque les antibiotiques autrement dit ne répondent plus et ne soignent plus, ainsi qu'il en a fait l'expérience :

Avec ce qui s'en vient, comme – je ne veux pas être pessimiste encore – mais, moi, ce que j'ai vécu, la résistance aux antibiotiques c'est là, avec les animaux. Fait que quand tu y vas... Intervieweuse : C'est là? Répondant : Ah, bien, c'est là. C'était là il y a dix ans. Admettons, une vache qui me fait une mammitte, n'importe quel antibiotique, ça ne marche plus. Un petit veau qui fait une pneumonie, tu es rendu avec des antibiotiques à 400 piastres la bouteille puis des fois ça ne marche même plus. Il décède. Tu as beau piquer. Puis avant c'était 5 cc de pénicilline puis ça guérissait tout. 5 cc de Borgal. Là, on a doublé. On a fait des combinaisons. On était rendu à 30 cc. Là, avec de nouvelles générations, il n'y a plus rien, il y a zéro, zéro. Rien, rien qui marche (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

Sortir du modèle agricole productiviste et encourager des pratiques plus écologiques constitue en ce sens pour Louis une nécessité. Le modèle industriel agricole comporte des externalités écologiques et sanitaires pour lui insoutenables :

Puis je savais déjà, à cette époque-là, que l'industrie, ça empoisonne l'humain. Puis ce n'est pas juste côté santé humaine, c'est quand tu vas au-delà de ça, quand tu achètes un produit, bien, tu encourages quelqu'un qui contamine les terres, contamine les cours d'eau, puis qu'il continue à encourager une compagnie qui va vendre des produits et qui va encore plus détruire ça. Ce n'est pas juste... Puis, écoute, ce lien-là, il est complètement direct. On le voit avec la santé des animaux, mais la santé humaine est aussi là. (Louis, éleveur de vaches laitières et fromager).

Pour les agriculteurs alternatifs, c'est en définitive le modèle agricole industriel qui devrait être aujourd'hui, non pas subventionné massivement, mais au contraire fortement pénalisé pour l'ensemble des externalités négatives qu'il implique. Prendre en compte le vrai coût écologique, social et sanitaire de l'agriculture industrielle devrait de ce point de vue conduire a contrario à reconnaître et à valoriser plus fortement les productions agricoles alternatives. Ce sont en effet elles, contrairement au modèle industriel, montrent les agriculteurs alternatifs, qui remplissent un rôle écologique et social fondamental, qui n'est pourtant jamais en soi reconnu. C'est ce qu'évoque en particulier l'apicultrice Sophie, dont le travail avec les abeilles remplit une fonction vitale, comme elle le rappelle. La pollinisation est en effet au cœur de la production alimentaire : « Plus des trois quarts des principales catégories de cultures vivrières mondiales dépendent dans une certaine mesure de la pollinisation animale pour ce qui est du rendement et/ou de la qualité » (Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES), 2016, p. 8). Sophie déplore de ce point de vue que les producteurs ne soient pas rémunérés à la hauteur de l'importance de leur travail, en particulier pour les services écosystémiques essentiels qu'ils rendent : « Sans pollinisation, sans abeille, tout le système alimentaire ne marche plus, mondialement. » Elle rappelle en effet qu'elle ne reçoit aucune aide pour le travail de reproduction écologique qu'elle engage :

Nous, on élève des reines abeilles. On produit ici 12 000 reines, on est le plus grand éleveur de reines au Canada, et 12 000 reines ce n'est pas énorme comparativement à d'autres pays. Mais on porte quand même sur nos épaules une partie de la survie de l'industrie, sans aide là. Il n'y a pas d'aide du gouvernement, ces reines-là qui repeuplent les cheptels, qui servent à polliniser ce qu'on mange, on le fait quand même à bout de bras. Oui, on a un institut de recherche maintenant, pis eux ils arrivent à aller chercher des subventions, mais l'industrie apicole n'est pas énormément soutenue (Sophie et Gabriel, apicultrice et artisan.e du miel).

Ce que font Sophie et conjoint Gabriel devrait ainsi constituer la mission essentielle de l'activité agricole aujourd'hui, soit celle de nourrir et de préserver notre environnement. Cette activité qui semble aux yeux de Sophie tout à fait normale, comme elle l'évoque, demeure pourtant encore considérée en grande partie hors norme par rapport au modèle conventionnel : « C'est nous les normaux, pas les conventionnels, mais ce n'est pas de même que la société présente ça. » C'est précisément cette représentation et cette culture qu'il s'agit pour Sophie de changer.

### 5.2.3 « Promouvoir » une autre culture agricole et alimentaire

Le combat des agriculteurs et agricultrices alternatifs est finalement un combat d'ordre culturel. Outre qu'il est important pour elles et eux de faire reconnaître et de rendre possible au niveau politique et législatif la petite ferme multifonctionnelle et artisanale, outre qu'il est crucial d'aller au-delà de la question des certifications pour révéler le vrai coût écologique et social de l'alimentation et ainsi favoriser les modèles agricoles plus justes et durables, c'est en définitive la nécessité de s'émanciper de la culture alimentaire industrielle qui se révèle essentielle. C'est à une véritable « révolution culturelle » qu'en appellent les agriculteurs et agricultrices alternatifs qui invitent en effet, comme nous allons le voir dans ce dernier point, à « décoloniser nos imaginaires ». Le modèle agricole et alimentaire industriel, de fait, a très largement contribué pour elles et eux à priver et à déconnecter les citoyens d'une alimentation saine, de qualité et locale. Ce modèle industriel de la délivrance nous a dépossédés plus largement du lien essentiel à la question de la subsistance. Promouvoir une alimentation locale, de qualité et du territoire, contre la culture alimentaire industrielle déterritorialisée, cheap et uniformisée, constitue pour les agriculteurs et les agricultrices alternatifs un véritable projet de société. C'est de ce point de vue tout un travail d'éducation pour instituer cette autre culture, cet autre projet de société agricole et alimentaire, que mettent en œuvre les agriculteurs et agricultrices alternatifs.

#### 5.2.3.1 Décoloniser les imaginaires

Le modèle industriel capitaliste a contribué à instituer et à généraliser ce que l'économiste Raj Patel et l'historien Jason W. Moore appellent, dans leur ouvrage intitulé *Comment notre monde est devenu cheap*, une culture alimentaire cheap, c'est-à-dire de mauvaise qualité, produite à bas coût. Les deux chercheurs alertent et critiquent l'omniprésence aujourd'hui de cette culture du bas coût et de l'alimentation cheap, qui cause des conséquences importantes pour la santé humaine<sup>55</sup> et environnementale et qui, en définitive, ne nourrit pas véritablement les humains : « Nous arrivons ici à un point essentiel : l'alimentation cheap ne garantit ni que les gens soient nourris, ni qu'ils soient bien nourris – comme en témoigne la persistance de la malnutrition et des maladies liées au régime alimentaire. Bien plus, on peut dire, avec le sociologue Farshad Araghi, que les régimes capitalistes d'alimentation cheapisée sont des régimes de faim » (Patel et W.Moore, 2017).

---

<sup>55</sup> Comme l'explique le journaliste Fabien Deglise : « La malbouffe cause plus de torts pour la santé que les aliments contaminés » (Deglise, 2019).

Beaucoup des agriculteurs et des agricultrices alternatifs font valoir à ce titre l'importance de « décoloniser les imaginaires » (Latouche, 2011), remettant en cause la naturalisation et la banalisation de cette culture alimentaire industrielle, pour ainsi « retrouver une empreinte écologique soutenable, relocaliser les activités, restaurer l'agriculture paysanne » (Latouche, 2011, p. 16).

Offrir une autre vision à l'injonction capitaliste du « toujours en stock et toujours à bas prix », pour reprendre le slogan d'une grande chaîne de la distribution, tel est de fait le constat que dénoncent unanimement les personnes engagées dans un projet agricole et alimentaire alternatif que nous avons rencontrées. Éric et Catherine expliquent en particulier combien c'est difficile au Québec d'inculquer une autre culture alimentaire que celle industrielle, étant donné que dans bien des cas, c'est la seule que les Québécois et Québécoises connaissent. Pour le couple, c'est l'industrie qui façonne nos goûts :

C'est difficile aussi au Québec, le problème, un des problèmes, c'est qu'il faut, il faut donner aux gens le goût de quelque chose qu'ils n'ont jamais connu. Alors qu'en Europe, si tu dis: On coupe le lait cru, ben il va y avoir une levée de boucliers. Les gens ne veulent pas être privés de quelque chose qu'ils consomment. Alors qu'ici, en plus de tout le reste, il faut initier les gens à quelque chose qu'ils n'ont pas nécessairement connu. Comme un bon jambon, pour eux, le jambon, ça s'achète tranché à l'épicerie et ce n'est même pas du jambon, c'est une espèce de simili pouiche à l'eau, la pouiche à la saumure. Donc, non, il y a beaucoup de travail à faire (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Cette culture alimentation cheap industrielle est aujourd'hui omniprésente, c'est elle qui est servie dans la plupart des restaurants de région et casse-croûtes qui ne font qu'assembler des aliments industriels génériques de mauvaise qualité, constatent Éric et Catherine :

Tu vas au restaurant, la plupart s'approvisionnent de manière très générique. Tout le temps le même smoke meat, les mêmes saucisses à hot-dog cheap, la même laitue cheap, avec les croutons pré-faits cheap. Tu vas avoir les fondus parmesans faites par Kraft. En région au Québec, on n'a pas la culture de vouloir payer plus cher pour quelque chose qui goûte bizarre. On aime mieux le fromage en tranche en spécial qui goûte tout le temps la même affaire (Éric et Catherine, éleveur.euse de poulets sur une ferme diversifiée).

Pierre et Vivianne dénoncent aussi l'omniprésence de cette culture d'une alimentation cheap qui a habitué les gens à toujours rechercher le plus bas prix possible : « Puis les gens trouvent ça cher quand ils viennent acheter des choses. C'est cher. Une livre d'asperges, 4 \$. Hey! Les patates, 50 cents la livre, ils trouvent ça cher. Hey! Ça me coûte combien, tu penses? Ils s'attendent que ce soit comme pour rien à la ferme parce que ça pousse tout seul ces affaires-là? ». C'est précisément pour Pierre et Vivianne cette culture du bas coût qui contribue à produire des aliments de mauvaise qualité, qui n'ont strictement plus aucun rapport en goût et en odeur avec ce que goûtent ces aliments produits de façon artisanale. Ainsi le couple prend l'exemple de la viande de supermarché, un produit qu'ils n'achètent plus parce qu'ils en sont dégoûtés. Comme ils l'expliquent, le goût de la viande industrielle n'est en rien comparable avec la viande artisanale qu'ils produisent :

Non, à l'épicerie, ça ne goûte pas ce que ça devrait goûter. Du bœuf, ça devrait goûter du bœuf, mais quand tu l'achètes à l'épicerie, je ne sais pas qu'est-ce qu'il y a là-dedans, mais c'est épouvantable. Ça pue. La couleur, ce n'est pas ça du bœuf. Ça pue en cuisant. En tout cas, chez nous, il n'est pas de même le goût. Le poulet, c'est la même chose. C'est incroyable! Je ne sais pas... On dirait que c'est une autre bête que tu achètes. Ce n'est pas ça pantoute. Ça ne goûte pas du tout le poulet qu'on élève (Pierre et Vivianne, éleveur.euse de moutons pur-sang sur une ferme diversifiée).

Steve fait aussi état de cette culture du bas coût qui l'empêche de vendre sa viande hachée au prix qu'elle devrait être, les consommateurs.trices étant selon lui trop habitué.e.s à acheter de la viande hachée d'épicerie en spécial. C'est tout une culture qui conduit à minoriser la qualité de la nourriture que Steve met en cause, les gens étant incités dans le système alimentaire agro-industriel actuel à ne pas payer le prix juste de l'alimentation (Cordier, 2022). Un système qui institue qui plus est une certaine hiérarchie de valeur, la nourriture devenant un besoin secondaire et subalterne, au profit d'autres sphères culturelles comme les loisirs motorisés, ainsi que Steve le déplore :

Je pense vraiment que c'est un projet. Le steak haché, on ne peut pas le vendre au gros prix quand on le sait que chez IGA ou chez métro, il y a souvent des rabais à 3.99\$ la livre. Nous autres, c'est du steak haché qui vaut mettons 7\$ la livre. Tsé, on va avoir une éducation à faire. Oui, le goût il est là, sauf qu'encore là, le monde de nos jours ils regardent le prix. Le monde aime mieux mettre du gaz dans le bateau pour aller sur le Baskatong que de se payer une bonne bouffe (Steve, éleveur de bœufs et de porcs pur-sang au pâturage).

C'est cette hiérarchie de valeur que constate également la maraîchère Énora Cordier : « Alors que la nourriture est le carburant essentiel de tout être humain, son importance, le temps pour la cuisiner et la qualité de celle-ci ont été peu à peu mis de côté au profit de nouveaux enjeux du 21<sup>e</sup> siècle: le divertissement, les voyages, les nouvelles technologies et la restauration rapide » (Cordier, 2022).

Jacques et Geneviève soulignent que l'industrialisation de l'alimentation et de nos goûts a aussi conduit à une uniformisation de la nourriture, entraînant une marginalisation de certains produits et même de certains animaux : « Canard, oie, gésiers, ça été oublié avec l'industrialisation au profit du bœuf, cochon, poulet, il faut en revenir et manger autre chose ». Suzanne, éleveuse et fromagère, constate aussi les ravages de la culture nord-américaine uniformisée et très aseptisée. Comme elle l'évoque dans cet exemple, les consommateurs québécois se sont tellement habitués à la standardisation alimentaire, des produits comme des goûts, que le fait d'être en contact avec des produits artisanaux singuliers leur apparaît suspect et déconcertant, même si elle observe qu'un certain changement culturel est peut-être en train de s'opérer à ce niveau :

Ça reste quand même un défi quand on dit lié au terroir, lié à la nature, les gens, ils veulent bien accepter le terme, mais quand ça arrive dans leurs assiettes, on est quand même en Amérique du Nord, tout est aseptisé, bien les gens, ils paniquent. Je ne dis pas tout le monde parce qu'il y a de plus en plus de, justement, des cours qui se donne, il y a des chroniques, il y a des émissions, il y a toutes sortes de trucs. Donc, les gens, ils ont quand même un peu plus d'outils pour comprendre les choses, mais ce n'est pas tout le monde encore, je trouve qu'il y a encore des barrières (Suzanne, éleveuse de chèvres laitières et fromagère).

Mickaël dénonce plus largement la culture agricole et alimentaire « économiciste » qui, en privilégiant des valeurs telles que la compétitivité et la productivité, a conduit à pousser les éleveurs à se tourner vers une agriculture d'exportation et donc à se détourner d'une agriculture de proximité. Cela a favorisé plus largement, comme il le déplore, l'émergence d'une culture de dépossédés, où les citoyens n'ont plus de contact direct avec celles et ceux qui produisent leur nourriture :

On est tombé dans le panneau concernant l'agriculture au Québec. On s'est dit que si on voulait être de vrais agriculteurs, il fallait qu'on soit compétitif et productiviste. C'est ça qu'on fait, une agriculture compétitive. On produit plus de porcs que des Québécois capables d'en manger, on les exporte tous en Chine, on est vraiment fort. Sauf que personne ne peut dire d'où vient son porc quand il le mange et personne ne connaît de producteur de porcs. C'est fou. Les Québécois, le québécois... je ne sais pas

comment le nommer, le québécois moyen est bien fier de ça (Mickaël, éleveur de cochons pur-sang au pâturage et maraîcher biologique).

C'est ce constat d'une culture alimentaire industrielle qui a contribué à déconnecter les Québécois d'une alimentation locale et artisanale de qualité, comme il y en a encore en Europe ainsi que l'avait observé Mickaël lors de ses voyages, qui l'a poussé au Québec à s'engager au sein de l'Union paysanne, une association agricole et citoyenne dont la finalité première est de défendre une souveraineté alimentaire ancrée dans le territoire québécois :

Pis ça m'a amené à m'intéresser à l'Union paysanne, pis mes parents se sont impliqués là-dedans. Pis cette notion de terroir était importante en fait. Ça me ramène vraiment à ce que j'ai vu en Europe et ce pour quoi l'Union paysanne est arrivée. On se disait comment ça, on ne peut pas faire de bons fromages au lait cru au Québec? Pourquoi on ne donne pas les pouvoirs au monde faire de la bonne bouffe? Au final, c'est ça. Comment ça on est obligé de manger du poulet industriel de merde. Pourquoi le lait produit se retrouve tout mélangé. Pourquoi on accepte un système alimentaire comme ça? On est donc ben pas déconnecté à ce qu'on mange, on s'en fout. C'est ça le constat. Le territoire, le terroir, c'est comme s'il n'avait pas de valeur au Québec. Pis tout est parti de là avec l'Union paysanne (Mickaël, éleveur de cochons pur-sang au pâturage et maraîcher biologique).

C'est aussi ce constat d'une culture agroalimentaire déterritorialisée et uniformisée qui nous dépossède toujours un peu plus de tout lien concret à la production de nourriture et à la subsistance, qui a conduit Charlotte, horticultrice et restauratrice, à s'engager dans un travail de reconnexion des consommateurs et consommatrices à un territoire nourricier et ses saisons. Le regard que porte Charlotte sur la culture alimentaire industrielle que l'on retrouve aujourd'hui partout dans les grandes surfaces est extrêmement sévère : « Moi je pense que l'alimentation industrielle cheap, c'est le cancer ultime. Quand tu arrives au supermarché, tu es comme OK, là, là, pour un produit de merde, genre du pain blanc ou des biscuits, il n'y en a pas juste un, là. J'ai le choix entre trente-cinq sortes de pain de merde qui sont juste du sucre puis des trucs extrêmement transformés ». Le modèle industriel est pour Charlotte un modèle de la délivrance qui nous prive de la capacité de nous « prendre en main » et d'assurer par nous-mêmes ce travail de reproduction de la société. Ce modèle, comme elle le déplore, « nous dépossède de notre souveraineté alimentaire. C'est là où la démocratie reprend du sens, à travers nos choix alimentaires ». C'est ce constat que faisait déjà Charlotte avant qu'elle ne crée son restaurant gastronomique tourné autour d'une cuisine de

territoire et qu'elle était horticultrice, constatant combien ses clients n'utilisaient pas à des fins nourricières leurs espaces verts pour préférer entretenir du gazon :

Je ne comprenais pas qu'on n'utilise pas les jardins à Montréal ou dans les grands quartiers plus riches, qu'on n'utilise pas le territoire pour se nourrir. Les gens sont complètement déconnectés de la nourriture, ils ne sont même pas capables d'en faire pousser chez eux quand ils ont l'espace. Comme, ces gens-là ont de l'argent, ils ont l'espace, mais ils n'ont pas le temps puis ce n'est même pas eux qui s'en occupent. Ils ont du gazon puis de la grosse plante ornementale qui ne sert à rien, mais qui est plus belle que chez le voisin, fait que ça a m'a un peu découragée (Charlotte, restauratrice et horticultrice).

C'est précisément pour contribuer à changer cette culture déterritorialisée et destructrice de l'environnement que Charlotte s'est engagée dans un combat culturel visant à reconnecter les citoyens à l'alimentation que pouvait offrir leur milieu :

On est tellement déconnecté je veux dire, on ne fait pas très attention à l'équilibre des choses dans un système ». Tsé, ça devrait être ça, on devrait être fier de dire admettons « moi, mon porc mange cette plante-là dans mon territoire dans ma région, puis l'ensoleillement est comme ça, le vent est comme ça (Charlotte, restauratrice et horticultrice).

C'est dans cette optique que mûrit chez Charlotte le projet d'un restaurant mettant en valeur les ressources nordiques du territoire québécois et une gastronomie résolument identitaire. « Je n'avais aucune expérience en restauration. J'étais juste convaincue qu'il fallait qu'il y ait un resto puis que ça parle de nature », rappelle-t-elle. Charlotte évoque alors à son chef son désir d'aller à l'encontre de l'ignorance et de la déconnexion des Québécois et Québécoises quant à ce qu'ils et elles mangent : « Je lui ai parlé du fait que je nous trouvais ignorants, que je trouvais qu'on était complètement déconnecté de la nature dans notre alimentation. Pour le restaurant ici, j'étais convaincue que ça prenait une carte de vin nature, que ça prenait de mettre en valeur les fruits de nos cueillettes, qu'il fallait travailler les fruits de mer méconnus qu'on ramenait. »

Ce combat pour reconnecter les citoyens avec le territoire et la nourriture locale contre la culture industrielle est aussi ce qui amène Charlotte à porter un certain regard critique sur la culture alimentaire dite végane, c'est-à-dire sans consommation de quoi que ce soit qui provienne d'un animal (Giroux et Larue, 2019). Pour Charlotte, si la question du bien-être animal est absolument

centrale, la critique végane loupe néanmoins sa cible, puisqu'elle nous détourne selon elle d'une source de protéine locale essentielle dans les milieux nordiques. Manger local dans un pays nordique comme l'est le Québec suppose de manger les ressources que le territoire offre, la viande en faisant partie, que celle-ci soit issue de l'élevage artisanal ou de la chasse :

Vous vous trompez de cible. C'est l'industrie, c'est la viande industrielle, le problème. Je n'avais jamais été confrontée au discours philosophique de l'antispécisme auparavant. Moi, j'ai fait le choix conscient, philosophique de prendre des vies animales pour m'empêcher de devoir acheter de la nourriture industrielle. Je ne dis pas qu'on devrait nécessairement se penser au top de la chaîne alimentaire puis dire « moi, je domine tout donc je peux faire ce que je veux avec les animaux », ce n'est pas ça, mais il faut manger, il faut manger sur un territoire qui est par ailleurs nordique. Donc la viande, j'attends de petits élevages et issue de la chasse, c'est central (Charlotte, restauratrice et hortultrice).

Éric et Catherine abondent d'ailleurs dans le même sens que Charlotte, soulignant combien le régime et la culture véganes tendent aussi à instaurer un rapport déterritorialisé à l'alimentation, non sans favoriser d'ailleurs le modèle industriel qui a vite récupéré ce créneau végane, parfaitement propice à la transformation industrielle : « le véganisme pour moi, c'est le paroxysme de la... c'est la tour d'ivoire en pleine abondance. Alors, quand on va arriver dans un environnement où il va falloir se nourrir localement, réellement, là ça devient très très très très difficile d'avoir un régime qui se passe de protéines animales ».

Plutôt que de tendre vers un nouvel imaginaire végane, Victorin encourage quant à lui une revalorisation du territoire et du végétal sous la forme de la ferme forestière. Comme Charlotte, Victorin dénonce l'impérialisme agroalimentaire industriel qui a dépossédé les populations de leur connaissance de tout rapport concret au milieu et à l'alimentation, créant ce que l'on pourrait appeler des analphabètes du territoire. Victorin dénonce plus particulièrement la monoculture qui a considérablement appauvri la diversité alimentaire locale. Contre cette « monoculture de l'esprit », pour reprendre une expression de l'écoféministe Vandana Shiva (Shiva, 2022), Victorien en appelle à repenser notre rapport aux arbres et à la forêt à travers le principe de la ferme forestière :

Contre la monoculture conventionnelle, je préfère la ferme forestière. Je ne parle pas d'un champ avec des lignes d'arbres en brise-vent pis c'est toute. Ce n'est pas comme ça qu'il faut faire d'après moi. Il y a des places ça prend des champs, oui, je ne suis pas contre les champs, ça fait de belles vues ouvertes sur le paysage. Moi, je suis en train

de plaider pour les fermes forestières qui vont toutes refermer le paysage autour de nous parce que ça va être luxuriant de nourriture (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

Les arbres apportent en effet pour Victorin des avantages en termes d'érosion des sols, de régulation hydrologique et de protection de la faune et de la flore. Pour Victorin il est temps que, d'un point de vue agroalimentaire et forestier, on commence à *faire mieux* au Québec et que les producteurs prennent enfin conscience qu'il faut faire pousser, partout où c'est possible, des comestibles : « du pimkina, du sureau, des aronias, des amélanchiers, pis des arbres à noix, des noyers noirs, du comestible s'il vous plaît! Avant le Québec, c'était riche. On était souverain au plan alimentaire à 80% pis là on est rendu à peine 20% ». Victorin rappelle que le territoire québécois est extrêmement riche, il constitue un milieu nourricier dont il faut plus que jamais savoir tirer parti :

On a un pays magnifique, mais on dirait qu'on ne l'aime pas et on a l'impression que c'est un pays de misère. Le territoire du Québec, ce n'est pourtant pas un désert. C'est fructueux. Il y a plein de lacs et de rivières. Il y a plein de ressources. On en fait quoi? On n'en fait rien! On fait de la chasse et de la pêche. C'est très bien, mais on peut faire mieux que ça. On a des choses ici qui sont excellentes, qui sont méconnues et méprisées (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

Victorin est ainsi persuadé qu'au Québec, on est loin d'avoir tiré le meilleur parti du territoire dont il faut revaloriser les ressources et réapprendre les reconnaître. Il faut sortir selon lui de ce qu'il appelle une culture alimentaire de « colonisé » pour montrer combien nous sommes devenus étrangers à notre propre territoire. C'est le sens du coup de gueule de Victorin à propos de la richesse largement méconnue et ignorée des champignons sauvages :

Nous autres, on est le paradis des champignons ici. On devrait être les leaders mondiaux de l'exportation de champignon sauvage dans le monde entier. On importe des champignons, ciboire, de la France, quésé ça? On a des champignons bien mieux que ça. Tous les bolets, les fameux cèpes, on a ça ici nous autres. Pourquoi on en importe, c'est mongol de faire ça, complètement. C'est vraiment être colonisé, totalement (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

En définitive, c'est ainsi un tout autre rapport à notre milieu qu'il faut pour Victorin instaurer. Il faut, dit-il, aimer le Québec pour ce qu'il a à nous offrir : « Il faut habiter le Québec vraiment, il faut aimer le Québec pis valoriser les ressources comestibles qui existent ici, en permaculture. Cela permet vraiment de tout repenser notre habitation du territoire, notre mode de vivre en société ».

Nous n'avons également pas le choix pour Laurent, l'artisan du miel qui fait valoir cette culture forestière dans ses vins, que d'aller vers cette culture du territoire, réinscrivant la nourriture dans son milieu : « On n'a pas le choix de produire et de consommer des aliments localement. Je pense qu'on n'a pas le choix d'aller vers ça. Si on essaie de encore de faire de l'industriel, c'est impossible, on a vu avec la forêt que ça ne marche pas. » Laurent explique avec une pointe d'humour que « les produits chimiques, ce n'est pas identitaire, il y en a partout sur la planète ». Plus que l'expression du terroir, un terme qu'il juge quelque peu galvaudé, ayant été surutilisé par le marketing, Laurent préfère parler de l'expression du territoire, comme nouvel horizon culturel à cultiver et transmettre : « L'identité culinaire en Amérique du Nord, c'est quand même quelque chose qui se construit. Qui n'est pas si vieux non plus. C'est ça qui n'est pas facile, c'est encore jeune comme réflexion collective ».

### **5.2.3.2 Éduquer à une autre culture alimentaire**

Cette critique forte de la culture agroalimentaire industrielle conduit les personnes engagées dans une initiative agricole et alimentaire alternative à s'engager dans tout un travail d'éducation, recourant pour ce faire à tous les moyens à leur disposition (stage, accueil à la ferme, marchés publics, etc.) pour promouvoir une autre culture alimentaire centrée sur des productions locales, biologiques et typiques de leur territoire. C'est une véritable révolution culturelle que les acteurs et actrices mettent en marche. Les maraîchers.ères Sara et Marc-André sont tout à fait représentatif.ive.s de ce mouvement visant à remettre l'alimentation au cœur de nos vies. Ils s'engagent à cet effet dans tout un travail d'éducation à un autre mode de vie : « On veut montrer qu'on peut vivre de la terre et qu'on peut vivre ensemble aussi ». Le couple veut en effet être un agent de changement dans la société. Manger, comme ils le rappellent, est un geste politique et culturel fort. C'est sur ce constat que repose leur travail de conscientisation dont l'objectif est de remplacer la consommation de produits industriels par des productions artisanales, biologiques, plus localisées et plus près des gens :

Aujourd'hui, manger, c'est un geste agricole. Ça fait qu'on part de cette équation-là. Là, tu dis : « OK. Qu'est-ce qu'on mange? » On mange tous des produits industriels. Puis même les produits agricoles frais, ça vient de fermes industrialisées et de grosses fermes qui sont souvent à l'autre bout du monde. Industrielle, ça veut dire qu'on a remplacé la ferme, qui est à la base biologique, écologique, on l'a remplacée par des machines puis des engrais, des pesticides, des cochonneries. Ça fait que quand on parle

de révolution agricole, c'est de changer ça pour comment c'était avant, avec une production plus artisanale, plus biologique, plus petite, plus localisée, plus près des gens aussi (Sara et Marc-André, maraîcher.ère biologique).

En plus de porter un message politique fort et de conscientiser les citoyens à faire des choix alimentaires locaux et de meilleure qualité, Sara et Marc-André font aussi tout un travail d'éducation à l'impact environnemental de nos modes de vie. Avec leur projet agricole alternatif, ils montrent ainsi qu'il est possible d'adopter un mode de vie plus collectif, plus en harmonie avec la nature, qui répond à d'autres rythmes sociaux et qui permet un équilibre avec les autres êtres vivants :

Une révolution pour un style de vie plus en harmonie avec la nature. Une révolution en espérant que les humains puissent trouver un rythme de vie qui puisse s'équilibrer avec le reste du monde. Parce que là, ce n'est clairement pas ça qu'on vit. Ça fait que moi, je vois ça comme ça, la révolution agricole. C'est qu'on trouve notre place comme humain, en équilibre avec le reste des êtres vivants (Sara et Marc-André, maraîcher.ère biologique).

Par le biais de leur ferme maraîchère biologique, ils accueillent chaque année plusieurs stagiaires qui veulent se former à l'agriculture biologique sur petite surface. Prêchant par l'exemple depuis plus de quinze ans, Sara et Marc-André sont en définitive aujourd'hui des mentors pour toute une génération de jeunes maraîchers et de maraîchères qui après s'est formée chez eux, ont été capables de démarrer à leur tour un projet agricole alternatif. Le couple montre ainsi à tous ceux et celles qui viennent séjourner dans leur ferme qu'il est possible de pratiquer une autre forme d'agriculture capable de contribuer positivement à l'environnement et contribuant à créer des régions dynamiques. L'agriculture constitue de leur point de vue le ferment d'une culture du vivre-ensemble :

Moi, je vois vraiment notre mode de vie, ou en tout cas les idées qu'on met de l'avant, c'est beaucoup ancré dans notre sensibilité comme pour une planète plus verte. Tsé, ça a été beaucoup une réponse à : merde, qu'est-ce qu'on fait? On est vraiment dans le pétrin, tsé. Comment on pourrait contribuer positivement? Avoir une ferme, ça a été la réponse la plus évidente et peut-être l'unique réponse qu'on a trouvée. Les humains, on prend beaucoup de place, mais je trouve que notre type d'agriculture, c'est elle qui a le moins d'impact sur la terre et qui peut laisser de la place à d'autres créatures aussi. Puis à créer des communautés plus vibrantes aussi. En tout cas, pour moi, c'était vraiment un geste clairement très intentionnel, tsé, que ça avait rapport à tout ce qu'on venait d'apprendre à l'école... (Sara et Marc-André, maraîcher.ère biologique).

Dans le même esprit que Sara et Marc-André, la maraîchère Marianne fait elle aussi, avec les membres de sa coopérative de solidarité, tout un travail d'éducation auprès des enfants pour les sensibiliser à l'importance de l'agriculture, afin qu'ils développent une culture du goût, autre qu'industrielle, en étant en proximité avec la nature. En invitant chaque année à la ferme autant des enfants du primaire que des étudiants en agriculture à se socialiser à un autre modèle de subsistance, Marianne valorise une culture de l'accueil à la ferme et de la transparence en agriculture. Pour elle, il est important de rendre les fermes visibles, « contrairement au modèle industriel où tout est caché » :

Pour nous, l'aspect de l'éducation est très important. Fait que chaque année, on a des visites de ferme soit à d'autres fermiers, des étudiants, tsé, on a toujours deux-trois groupes d'étudiants qui viennent puis c'est pour ça aussi qu'on est ouvert à recevoir des stagiaires. Puis au niveau du public aussi, en faisant de la mise en marché de proximité, bien, tu as cet élément-là, il faut faire l'éducation des gens. Puis aussi même plus dernièrement avec les enfants, les plus petits de l'école du coin, ils viennent à la ferme, on fait des activités. Fait que les portes ouvertes, ça rentre dans cet esprit-là. Juste que les gens puissent être plus en contact avec les fermes (Marianne, maraîchère biologique).

L'éleveuse Claudine valorise elle aussi beaucoup la transmission de savoirs en agriculture. Que ce soit lorsqu'elle accueille à la ferme lors de journées agrotouristiques, en donnant des formations à des collègues agriculteurs et agricultrices, Claudine tente le plus possible d'éduquer à l'importance et à la nécessité du métier d'agriculteur, un métier de plus en plus dévalorisé selon elle, même chez les agriculteurs et les agricultrices eux-mêmes, qu'il faut à tout prix redorer :

Il n'y a tellement plus beaucoup de fermes maintenant, puis on en perd à chaque année parce que justement, il n'y a pas de relève. Avant, le métier d'agriculteur, c'était un des métiers les plus respectés, mais là, il devient méconnu. Les gens ont l'impression qu'ils n'ont pas besoin de nous autres, les agriculteurs. Même certains agriculteurs, ils ne sont plus sûrs de la nécessité de leur travail. C'est une affaire que je veux qu'il change. Je suis dans la transmission des savoirs en agriculture. (Claudine, éleveuse de bœufs au pâturage sur une ferme diversifiée).

Pour elle, le travail d'éducation et de sensibilisation à l'importance des savoir-faire agricoles doit se faire aussi bien du côté des consommateurs et des gens de la ville, que du côté des producteurs et des productrices agricoles. Claudine souligne le fait que, plus que jamais, ces deux mondes

doivent se rencontrer pour dépasser leurs préjugés respectifs et véritablement participer à une transformation culturelle de l'agriculture et de l'alimentation :

Il faut inclure les autres, il ne faut pas juste mépriser, parce qu'il y en a des agriculteurs qui méprisent les gens de la ville « ah, ils ne savent rien ». Non, il faut les éduquer. Puis les gens de la ville, ils disent « bien, c'est des fermiers, ce n'est pas intelligent ». Il y en a des préjugés, des deux bords. Mais il faut qu'on fasse rencontrer les deux mondes (Claudine, éleveuse de bœufs au pâturage sur une ferme diversifiée).

Dans le même esprit que Claudine, Éric et Catherine éduquent aussi, dans leurs ateliers à la ferme, à l'importance de ce qu'ils nomment les « arts de la terre ». Pour eux, il est très important que les gens comprennent à nouveau comment sont produits les aliments et qu'il existe des différences notables entre des manières industrielles de produire des aliments et des manières artisanales. « Oui, oui, éduquer, éduquer, outiller les gens gratuitement aussi. Si on donne le droit et les compétences aux gens de produire leur nourriture, ils vont se mettre à comprendre et à le faire ». Pour eux, cette éducation aux arts de la terre doit être faite à tous les niveaux, à l'école dès le plus jeune âge, mais aussi au sein des différents corps de métier agricoles : « Il faut des cours de culture chez les enfants, mais aussi de sciences humaines pour ouvrir les inspecteurs, les vétérinaires, les agronomes à autre chose que juste les normes sanitaires. Il faut qu'on arrive à pouvoir voir qu'on perd beaucoup avec l'agriculture et l'aseptisation industrielles ».

Ce mouvement d'éducation à une autre culture alimentaire est aussi très fort dans certaines régions du Québec. Noémie, l'agente de développement agroalimentaire, constate : « On est définitivement dans un tournant culturel au Québec du point de vue de l'alimentation ». Elle pense qu'il faut enseigner la culture alimentaire comme une culture générale, comme on éduque à la culture musicale. Pour véhiculer ce message, elle s'inspire du Vermont, un État des États-Unis, selon elle très en avance sur cette éducation à la nourriture et le lien à la terre :

Moi, j'avais vu une conférence de Julie Aubé, la nutritionniste gourmande, et elle, elle parlait de culture alimentaire. Elle dit de cultiver l'alimentation comme une culture générale, comme la culture musicale. Donc, oui, moi mon rôle c'est aussi vraiment le développement d'une culture agroalimentaire dans Brome-Missisquoi. Au Québec, je pense que ce que l'on vit, c'est un peu ce que le Vermont a vécu depuis 20-30 ans. Eux, ils sont tellement en avance sur nous. Là-bas, c'est hallucinant le lien avec la terre, avec la nourriture. Ici, ce n'est pas parce qu'on est plus beaux et plus fins qu'ailleurs, on est

bien situé, proche de Montréal, avec un climat favorable et des gens enclins à porter ce message-là. (Noémie, agente régionale de développement agroalimentaire).

L'éleveuse et fromagère Suzanne fait elle aussi tout un travail d'éducation pour reconnecter les gens à une alimentation locale et de qualité. Ce travail, Suzanne et son conjoint le font principalement dans les marchés publics, où ils vendent leurs fromages, ainsi qu'à leur boutique à la ferme. Le travail de sensibilisation et d'éducation que fait Suzanne consiste à familiariser les consommateurs et consommatrices avec la complexité des goûts des fromages artisanaux, qui varient en goût et en apparence selon les saisons, ce à quoi les Québécois et Québécoises ne sont pas habitués :

On fait de l'éducation encore en ce moment. On a glissé un papier dans nos commandes récemment là, justement pour expliquer que, aux entre saisons comme maintenant, au printemps et à l'automne, pas nécessairement avec la même intensité chaque année, mais quand même, sur nos fromages de chèvre, il y apparaît des petits points bleus. Bon, c'est lié à la nature. Mais bon, on voyait la réaction des gens. Les gens, quand ils voient du bleu sur un fromage, je ne dis pas tout le monde hein, parce que les choses évoluent beaucoup, mais il y a plein de gens qui font « bien là, j'en veux pas ! » Tsé, ils pensent que le fromage n'est plus bon, il est moisi quoi. On essaie de combattre ça, d'expliquer que c'est normal. Je dis, inquiétez-vous pas, ce n'est pas toxique et tout ça, j'explique. En fait, ça fait 25 ans qu'on a la fromagerie et ça fait 25 ans que je répète ça à nos clients (Suzanne, éleveuse de chèvres laitières et fromagère).

À l'image de Suzanne et de ses fromages artisanaux, l'éleveur Steve engage lui aussi tout un travail d'éducation pour faire connaître le goût et les conditions de la viande produite de façon artisanale. C'est en particulier dans son cas dans le cadre de portes ouvertes à sa ferme qu'il explique comment il est possible aujourd'hui de faire une agriculture durable avec des animaux au pâturage et dans le bois :

C'est vraiment aller conscientiser le client, lui dire que c'est local, ça c'est de la viande locale. Ça n'a pas le même goût, c'est une agriculture raisonnée dans le fond. Pis c'est un peu pour ça qu'on a fait des portes ouvertes aussi. Parce qu'au début le monde disait, tchèque-le lui. Pis quand on a fait des portes ouvertes, le monde voyait les porcs dans le bois, ben voyons donc que ça se peut des porcs dans le bois. Les gens ont dit: Ayoye, les vaches sont vraiment bien pis ils ont comme compris ce qu'on faisait. C'était un peu un élan pour dire : Arrêter de partir des cancons, c'est ça qu'on fait (Steve, éleveur de bœufs et de porcs pur-sang au pâturage).

Au-delà de promouvoir et de donner à voir cet élevage au pâturage, Steve entreprend aussi une éducation à la viande artisanale en tant que telle et aux différentes parties qui la constituent, comme les gras et les os qui, loin de constituer des déchets, font partie intégralement du produit et doivent ainsi être valorisés au même titre que les pièces les plus prisées comme les filets mignons. Steve considère que les artisans bouchers et charcutiers avec qui il fait affaire sont d'excellents ambassadeurs pour effectuer avec lui ce travail d'éducation et de conscientisation :

En fin de semaine, on a fait un bbq avec des cuisiniers. On leur a fait goûter de la viande pis ils disaient comment le gras était bon. Le monde, ils ne sont pas de même, ils veulent avoir de la viande sans gras. Je pense qu'il y a une éducation qui doit se faire, une éducation qu'il y a du gras et des os dans une bête, qu'il n'y a pas 12 filets mignons dans une bête. Il y a une éducation qui est en train de se faire, mais c'est à petite échelle et c'est lent. Ce n'est pas IGA qui fait cette éducation-là. Ce n'est pas Métro. C'est vraiment les petites charcuteries. Ici, à Mont-Laurier, on a la charcuterie Bûcherons, à Montréal il y en a plusieurs, Pascal Le Boucher, Boucherie dans la côte où on vend des bêtes justement, boucherie Lawrence, Ça va barder. C'est tous du monde qui vont vendre et expliquer le produit. Pis, je pense que ce monde-là, ce sont des ambassadeurs qui sont très très importants. (Steve, éleveur de bœufs et de porcs pur-sang au pâturage).

Pour Steve, l'avenir du monde agricole repose sur la valorisation de cette culture artisanale, capable d'offrir des produits différents des géants de l'agro-industrie : « Moi je pense que l'avenir, pour vrai, c'est vraiment, vraiment des fermes qui vont réussir à avoir un produit distinctif des multinationales, qui n'est vraiment pas pareil que les autres, qu'on ne retrouve pas ailleurs. » Si cette proposition n'a rien de si contestataire a priori, Steve rappelle combien penser de cette manière est loin de faire l'unanimité aujourd'hui, que cela dérange même beaucoup : « C'est ma façon de voir les choses. Je pense qu'il y en a une ostie de gang qui voudrait me couper la tête droite-là pour avoir dit ça ».

Pour reconnecter les citoyens et les consommateurs avec les producteurs et valoriser les productions locales, l'éleveur et maraîcher Mickaël considère pour sa part le marché comme un lieu primordial à revaloriser. À la culture du supermarché, Mickaël oppose la culture du marché qui, outre qu'elle permet d'expliquer au consommateur la valeur d'une alimentation locale et de qualité, permet plus encore de tisser du lien social, de reconnecter l'agriculteur avec une communauté de mangeurs :

C'est important pour moi. Dans la vie, je ne fais pas juste des produits. Je participe à une communauté, je vis sur un territoire. Vraiment, mes parents m'ont transmis ça. Je le fais par valeur pis par passion aussi. Pis mon implication, je me suis impliqué à mettre sur pied la Coop pour le marché public à Joliette pendant 5 ans. Ça été super formateur, super intéressant. C'était à la base pour vendre mes produits, mais aussi pour tisser des liens, voir mon appartenance à la communauté, à cette ville-là. Comment on peut développer quelque chose pour donner une alternative aux gens qui ne veulent pas faire leurs achats au Super C. (Mickaël, éleveur de porcs au pâturage et maraîcher biologique).

Pour s'inspirer de marchés fermiers qui fonctionnent bien, Mickaël aime fréquenter le marché de Burlington dans le Vermont : « Ce que j'aime faire à l'automne, c'est de descendre au Vermont et aller voir le marché public de Burlington, c'est à 4h de route. Même climat, contexte similaire, des producteurs de porcs au pâturage, il y en a 5 à Burlington. Une petite ville grosse comme la nôtre. Il y a un marché public vibrant qui fonctionne ». C'est cette culture du marché fermier public que Mickaël travaille à revaloriser dans sa ville, une structure résiliente, comme il le rappelle, parfaitement adaptée aux enjeux écologiques et alimentaires de notre époque :

Je pense qu'aujourd'hui, il faut un retour de quelque chose comme ça, des structures simples. Au goût du jour évidemment. Je suis en faveur de structure simple vraiment résiliente. J'ai bien plus confiance au marché public que j'ai confiance dans les grosses épiceries. Une structure simple, humaine, un contact humain. En Europe, il y a des marchés qui ont mille ans. Il n'y a pas beaucoup de supermarchés qui vont durer mille ans. Je crois vraiment à ça, même pas nécessairement en passant à une société post-pétrolière, mais juste en pensant petites structures (Mickaël, éleveur de porcs au pâturage et maraîcher biologique).

L'éleveur et fromager Louis travaille à un même rapprochement entre la ville et la campagne, les consommateurs et les producteurs. Il est pour lui aujourd'hui essentiel de promouvoir auprès de la population urbaine un mode de vie plus proche de la terre et des aliments : « La ferme, ce n'est pas une raison économique, c'est une question de ce qui se passe avec notre nature, notre environnement, notre santé. Puis, écoute, c'est pour amener les gens à une conscience sociale, à un mode de consommation puis un mode de vie plus en harmonie, plus sain, se rapprocher plus de la terre puis de l'aliment ». Pour Louis, pour que s'opère un véritable tournant culturel du point de l'alimentation, il est primordial de mieux valoriser et de démocratiser la vie en région et en campagne : « Pour moi, le monde sont beaucoup centralisé dans les villes. S'il y avait plus de monde, ici, dans la région, qui se nourriraient ici ce serait mieux pour tout le monde. »

Victorin milite lui aussi pour qu'essaim le plus possible une autre culture alimentaire, en particulier une culture ancrée dans le territoire. Pour cela, il fait tout un travail de reconnaissance des ressources sauvages nordiques, au sein de cercles de mycologues et dans des associations pour la promotion des produits forestiers non ligneux (PFNL) et organise différents ateliers à la ferme pour reconnecter les citoyens aux comestibles sauvages : « On est plusieurs à pousser la roue pis à reconnecter des gens avec les ressources ici. Les arbres à noix pour commencer, les champignons. Moi, je suis président du cercle des mycologues. Je fais beaucoup de travail pour les champignons sauvages. Je fais beaucoup de choses pour les PFNL ». En plus de militer pour la cause des produits nordiques, Victorin aide aussi de nombreux propriétaires à la conception de fermes forestières, qui, comme il le précise, ne sont ni des champs, ni des forêts, mais un savant mélange des deux pour maximiser la présence des comestibles indigènes d'ici ». La ferme forestière, explique Victorin, constitue une culture en strates qui permet de maximiser le jeu d'ombres et de lumières et de faire pousser à différents niveaux une variété de fruits et noix comestibles :

Le vrai terme, c'est ferme forestière nordique en permaculture de mosaïques multistrates de comestibles sauvages. Fake, les mosaïques, ce sont les compositions. Multistrate, ça veut dire à toutes les hauteurs on essaie d'avoir quelque chose qui se bouffe. Ce qu'il faut comprendre c'est que presque toute la nourriture sauvage nordique d'Amérique, elle aime pousser avec des gradients d'ombre et de lumière. Elle ne veut pas pousser en plein champ tant que ça. Les arbres fruitiers aiment bien le soleil, oui, mais s'il y a de l'ombre, ça permet aux fruits d'être plus sucrés, de développer moins de volume, mais des sucres plus complexes (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

À travers les fermes forestières, c'est tout une culture et même un projet de société hérité de la culture autochtone que Victorin entend faire valoir, un projet qui vise à reconnecter les générations entre elles, les voisins et les communautés autour de la nature et du vivant :

La ferme forestière, c'est une œuvre de reconnexion de l'humain avec la nature fondamentalement. Parce que, l'humain à toujours vu la nature comme un antagoniste qu'il doit dominer. Pis là, on lui a fait beaucoup de mal pis on est tellement nombreux sur terre. On est capable de scraper la nature complètement si on veut. On est capable de la terrasser une fois pour toutes, mais c'est nous qui allons perdre. On va s'autodétruire, on en fait partie. La vision amérindienne est très très importante là-dedans, on est un tout. On fait partie d'un tout. Les fermes forestières, ça reconnecte les générations entre-elles, les voisins, les communautés. C'est fantastique de voir ça (Victorin, producteur de noix et cueilleur en forêt).

Ce travail de réinscription des citoyens et des communautés dans la nature et le territoire forestier québécois prôné par Victorin est également au cœur de la démarche d'éducation de l'apicultrice Sophie, qui vit elle aussi dans un milieu forestier riche qu'elle travaille à protéger et qu'elle valorise dans les miels qu'elle et son conjoint produisent de manière artisanale. « L'abeille est l'ambassadrice d'un changement de culture » revendique-t-elle. Constituant le plus grand indicateur des bouleversements écologiques contemporains, il est pour Sophie primordial de protéger et transmettre les savoir-faire apicoles artisanaux, vitaux pour la préservation de la biodiversité et la production alimentaire. C'est pour cette raison que Sophie et son conjoint s'investissent à la fois dans la promotion d'une culture du miel et la formation d'une relève apicole : « On est très très impliqué dans l'éducation, moi c'est la culture du miel au Québec, mon chum ce sont les abeilles, pourquoi elles meurent, comment elles vont, tout ça. Ce travail-là, on ne le fait pas juste au Québec. » Dans les prochaines années, le couple souhaite s'investir encore davantage de cette mission éducative : « On veut aller se promener dans notre tissu, dans notre toile d'araignée d'amis apiculteurs ». Après pratiquement vingt à s'impliquer dans la production de miels forestiers biologiques au Québec, Sophie et Gabriel sont des mentors, des modèles pour ceux et celles qui comme eux souhaitent s'engager et pratiquer l'apiculture artisanale : « La nouvelle génération, ils ont plus entre 25 pis 32-35 ans, même à partir de 20 ans. C'est comme ceux en dessous de nous qui ont décidé de se lancer en apiculture, mais qui ne feront pas tout à fait comme leurs parents. Pis, honnêtement, on en est très fier, on est une source d'inspiration pour ces gens-là. On devient un peu un modèle ».

Le changement de culture prôné par Sophie passe aussi par une éducation à une alimentation de saison : « Tant qu'on va manger de la fraise de la Californie en janvier, l'abeille ne se portera pas bien. Parce que ce sont des monocultures de fraises ». À travers leur restaurant à la ferme, Sophie et Gabriel s'emploient à faire connaître et à démocratiser la culture du miel et les bienfaits écologiques d'une alimentation territoriale et de saison : « Tout l'enjeu c'est de démocratiser l'alimentation de saison, de faire comprendre les produits, comment ils sont produits, comment ils dépendent d'un territoire finalement ». Comme le rappelle Sophie, ce travail de conscientisation effectué à la ferme à travers le restaurant demeure pour eux encore récent et constitue un défi d'importance pour les prochaines années dans un contexte social et culturel où la culture alimentaire industrielle demeure encore très forte : « On est encore jeune là-dedans, c'est mieux

qu'il y a quinze ans, mais il faut continuer de murir ça collectivement. Il y a beaucoup beaucoup d'apprentissages parce qu'ici, c'est le royaume du fast food ». L'éducation doit même être faite, souligne-t-elle, auprès de ses serveuses qui, pour la plupart venant de la région, n'ont pas nécessairement été initiées et socialisées à cette culture alimentaire et à cette valorisation du goût du lieu :

Nous, notre cuisine est beaucoup axée sur le légume, vraiment beaucoup sur le légume. C'est ça aussi le challenge, mes serveuses, il faut qu'elles soient capables d'expliquer. La madame qui est venue la semaine d'avant pour manger une soupe d'asperges, pis la semaine d'après, il n'y en a plus, il faut être capable de dire : Écoutez, c'était les asperges, pis cette semaine il n'y a plus d'asperge et cette semaine c'est tel potage à la place, Ben ça, c'est un bout d'éducation, pis il faut le faire bien parce que c'est quand même toujours notre réputation. Pis là, moi mon staff, ils ne les connaissent pas tant que ça les légumes. Eux-mêmes, ils n'ont pas cette culture-là. Donc, il faut que je les forme pour qu'ils soient capables de parler des légumes. Pis après ça, les fromages, on travaille avec les fromageries locales, mais il y a trop de beaux fromages au Québec pour que je me limite. Donc là, toujours expliquer que ça, c'est la fromagerie au Gré des champs, que le fromage est servi avec ce miel pour telles raisons. La culture alimentaire se fait quand même beaucoup à la table, à notre table, à travers les assiettes (Sophie et Gabriel, apiculteur.trice et artisan.e du miel).

Comme Sophie, Charlotte mène un véritable combat éducatif à travers son restaurant gastronomique consacré aux produits du territoire québécois. Charlotte a été sensibilisée très tôt par sa mère à l'importance d'être en connexion avec la nature, pourvoyeuse de nourriture : « Toute ma vie j'ai été éveillée à ces saveurs-là, aux choses qui se mangeaient, au fait que les mauvaises herbes qu'on enlève quand on est un horticulteur, sont la plupart comestibles puis je comprenais comme très mal qu'on n'ait plus aucune connaissance par rapport à ça. Puis je me suis comme spécialisée tranquillement dans tout ce qui était cueillette dans les fleuves, dans les forêts, dans les champs ». À travers son restaurant, Charlotte fait la promotion d'une culture alimentaire qu'elle qualifie de biorégionale, en référence au courant philosophique et politique initié par le philosophe Kirkpatrick Sale, dans son ouvrage intitulé *L'Art d'habiter la terre : la vision biorégionale*, et dont la visée est notamment « de comprendre le lieu, le lieu exact où nous vivons spécifiquement » (Sale, 2020, p. 76).

Cette vision biorégionale (Paquot 2022) est au cœur de la démarche à l'origine de son restaurant et de la cuisine qu'elle y propose. Pour Charlotte et son chef, tout le défi est ainsi d'arriver à

retranscrire dans les assiettes des sensations et des émotions que peut procurer un territoire et cela passe, selon elle, par une lecture intime du lieu et par l'usage des produits cueillis là, à portée de main, en forêt ou au bord du fleuve et de l'océan :

Moi, c'est ce que j'exprimais aux chefs, là, je disais « es-tu déjà allé sur la Côte-Nord, te mettre debout sur un rocher, là, la face dans le vent quand il y a des petits rorquals qui passent devant toi puis il y a du lichen à côté, puis tu peux comme te faire un feu, cueillir des herbes, cueillir des oursins, boire du vin blanc... as-tu déjà fait ça? Tsé, c'est ça que je veux qu'on traduise dans les assiettes. Puis je veux que visuellement, ça rappelle les couleurs ; le vert gris du lichen avec les baies, l'orangé du thé du Labrador, les rochers (Charlotte, cueilleuse en forêt et restauratrice).

À travers cette cuisine identitaire, Charlotte entend contribuer à renouveler les imaginaires de la gastronomie et de la cuisine identitaire québécoise : « Je trouvais qu'au Québec, on n'était pas rendu tant que ça à faire des trucs comme... identitaire sans tomber dans des clichés de tourtière puis de ragoût de pattes, puis de poutine ». Pour Charlotte il s'agit de proposer une cuisine du territoire qui s'inspire notamment des cultures alimentaires des Premières Nations qui ont été largement occultées dans l'histoire culturelle du Québec. En convoquant d'autres cosmologies et d'autres manières d'habiter le territoire et de se nourrir, cette histoire permet de valoriser un nouveau récit écologique tout autant que gastronomique :

L'idée c'est de s'inspirer des traditions ancestrales, puis de mettre en valeur une manière de cultiver qui est plus en équilibre avec les eaux, les sols, les forêts. On parle d'agroforesterie, on parle de système de permaculture, on parle beaucoup d'équilibre puis ça nous amène à parler beaucoup d'environnement, de comment faire pour produire une nourriture qui non seulement ne dépasse pas les limites de ressources du territoire, mais qui lui redonne, qui le rend plus fort. On pense que c'est possible en s'ancrant dans l'histoire métissée du Québec et aussi dans la nature. Si on veut s'en sortir avec notre agriculture ou notre gastronomie, il va falloir se reconnecter un peu plus spirituellement au territoire, à la nature, qui pour moi est le fondement de tout. (Charlotte, cueilleuse en forêt et restauratrice).

## CONCLUSION

### L'agriculture comme champ de bataille

« Le XXI<sup>e</sup> siècle sera paysan, parce que c'est un rêve, mais aussi une nécessité. »

Gaspard D'Allens et Lucile Leclair

Que signifie « faire autrement » dans le domaine agricole et alimentaire? C'est à cette question ainsi qu'à la possibilité de faire vivre aujourd'hui un projet agricole différent du modèle productiviste classique que nous avons tenté tout au long de cette thèse d'apporter un éclairage sociologique. Alors que de nombreuses initiatives agricoles et alimentaires ont émergé ces dernières années au Québec avec une volonté de se distinguer des manières conventionnelles de cultiver la terre et de produire des aliments, il nous est apparu en effet essentiel de prendre au sérieux ces initiatives et d'interroger leur promesse de différence ainsi que le projet de société qu'elles portent plus largement. Au terme de cette recherche, comme nous avons pu le mettre en évidence, les personnes engagées dans ce type de projets agricoles alternatifs se distinguent avant tout par la mise en œuvre d'un mode de vie particulier. Pour une grande majorité des acteurs et actrices que nous avons rencontrés, exercer le métier d'agriculteur, c'est en effet, plus qu'un travail, la possibilité de cultiver, de vivre et d'habiter le territoire « différemment ». Différemment du milieu agricole conventionnel et de ses normes industrielles qui, très souvent, déposent les agriculteurs de leur autonomie et de leur capacité à s'épanouir dans leur métier. Différemment plus généralement du mode de vie productiviste et consumériste, ce mode de vie qui caractérise « la reproduction des sociétés capitalistes » que les chercheurs Ulrich Brand et Markus Wissen qualifient de *mode de vie impérial* (Brand et Wissen, 2021, p. 64), à la source de conséquences sociales et écologiques destructrices.

Les agriculteurs et agricultrices alternatifs mettent en œuvre, non sans difficultés et conflits, nous l'avons vu, des modes de vie alternatifs qui se structurent autour de valeurs et de pratiques fortes. Ces modes de vie se caractérisent en premier lieu par la primauté que les agriculteurs et agricultrices accordent à la valeur centrale de l'autonomie. Contre le modèle de la délivrance

consomériste, ils et elles font valoir toute l'importance de réinvestir la sphère de la subsistance, de se réapproprier autant leur temps de vie et le travail en lui-même que réapprendre à produire sa nourriture et à faire par soi-même les choses essentielles. Contre la division du travail et la sectorisation des tâches propres au modèle agricole productiviste, les agriculteurs et agricultrices alternatifs produisent de A à Z, se remparant de toutes les étapes de la production et développant des savoir-faire à chacune de ces étapes, privilégiant aussi pour ce faire le travail sur de petites surfaces et à petite échelle. Outre l'autonomie, les personnes investies dans un projet agricole et alimentaire alternatif ont aussi à cœur de mettre en œuvre un mode de vie plus écologique. Au-delà de se passer des pesticides au champ ou encore des antibiotiques dans l'élevage dans leurs pratiques quotidiennes d'agriculteurs, c'est plus fondamentalement un autre rapport à la terre, au vivant et au territoire qu'ils et elles valorisent. Des alliances qu'ils et elles tissent avec les autres êtres vivants ; aux synergies et aux interdépendances des écosystèmes qu'ils entretiennent ; jusqu'à la façon dont ils et elles appellent à valoriser le territoire québécois dans ses spécificités forestières et nordiques, ils et elles donnent à voir une autre façon d'habiter le territoire. Finalement, les modes de vie agricoles alternatifs reposent sur toute une culture du vivre-ensemble où les valeurs d'entraide, de solidarité, de convivialité, mais aussi de commensalité sont essentielles. Alors que dans le monde de la production industrielle, les producteurs et les productrices conventionnels sont couramment privés du fruit de leur travail, ne consommant pas la plupart du temps les aliments qu'ils et elles produisent, les agriculteurs et agricultrices alternatifs, au contraire, font de l'alimentation un vecteur de lien social et une dimension phare du bien-vivre.

Ces initiatives agricoles et alimentaires alternatives font toutefois face à différentes formes d'empêchements, d'interdits et de difficultés, qui rappellent combien elles vont à l'encontre de tout un système, le modèle agricole productiviste et ses normes industrielles. Ces difficultés relèvent en premier lieu de la possibilité même de mettre en œuvre leur projet agricole alternatif, qu'il s'agisse de la difficulté d'accéder à des terres agricoles adaptées à la taille de leur projet et à un prix raisonnable ou qu'il s'agisse de pouvoir produire de manière artisanale en réalisant toutes les étapes de fabrication, en particulier l'abattage et la possibilité de transformer à la ferme sans usine de transformation. Les défis et difficultés sont aussi d'ordre économique. Une grande partie des agriculteurs et des agricultrices, en particulier les éleveurs et les éleveuses, n'arrivent pas à gagner leur vie de manière décente à travers leurs activités agricoles, qui, bien qu'elles leur procurent une

grande autonomie et un certain bien-vivre, tendent pour plusieurs à les appauvrir financièrement et à les précariser, nécessitant bien souvent l'apport d'un autre salaire, qu'il vienne d'un double emploi ou d'un conjoint ou une conjointe. Si d'autres arrivent à mieux gagner leur vie, comme dans les secteurs du maraîchage, de l'apiculture ou de la viticulture, plusieurs rappellent que, pour prendre leur retraite, ils devront vendre la ferme, ce qui constitue aussi un défi d'importance. Dans un cas comme dans l'autre, la nécessité de vendre et même de se vendre leur pose un certain nombre de difficultés en ce que cela interroge le caractère alternatif de leurs projets. Outre les difficultés législatives et économiques, les défis sont enfin aussi culturels. Les visions du monde divergentes et les conflits de cohabitation, surtout entre les agriculteurs et les agricultrices « biologiques » et celles et ceux qui pratiquent au contraire une agriculture plus intensive, sont comme nous l'avons vu récurrents dans l'ensemble des territoires observés. Les agriculteurs et agricultrices alternatifs se heurtent d'une façon générale à une culture agricole et alimentaire dominante qui les fragilise et tend à les délégitimer constamment.

Ces défis et difficultés poussent ainsi les agriculteurs et agricultrices alternatifs, au-delà de mettre en œuvre un mode de vie différent, à formuler un certain nombre de critiques du système agricole et alimentaire dominant actuel et de revendications sociales et politiques qui donnent à voir un tout autre « projet de société ». Ils et elles contestent à ce titre en premier lieu un système qui tend à être fait « par et pour les gros ». C'est le monopole syndical de l'Union des producteurs agricoles du Québec qui est ainsi largement remis en cause puisqu'il empêche, selon une majorité des agriculteurs alternatifs, de faire advenir et de généraliser d'autres modèles agricoles, en particulier celui de la ferme diversifiée et multifonctionnelle artisanale. Contre le modèle productiviste, les agriculteurs alternatifs travaillent aussi bien à mettre en réseau les initiatives alternatives qu'à sortir du modèle classique de la propriété privée des terres, notamment en plaidant pour des communs fonciers agricoles, ou encore en appelant à des actes de désobéissance civile pacifique, comme celui de pratiquer l'agriculture artisanale malgré les interdictions. Les agriculteurs et agricultrices alternatifs militent aussi pour que soit révélé le vrai coût écologique et social de l'agriculture industrielle, invitant à aller au-delà des certifications pour reconnaître et rémunérer davantage ceux et celles qui contribuent aujourd'hui, non pas à la destruction, mais à la restauration de la vie et des écosystèmes. Finalement, ils et elles s'engagent dans un travail d'éducation visant à promouvoir une culture agricole et alimentaire émancipée du modèle industriel de la délivrance. Contre la

logique du bas coût qui conduit à une alimentation cheap et standardisée, les agriculteurs éduquent de différentes manières et en plus de leur travail agricole quotidien, à une culture alimentaire locale, biologique, de saison et du territoire. Ils façonnent à cet égard de nouveaux imaginaires culturels et alimentaires au cœur desquels la terre et le territoire sont centraux.

\*\*\*

Quel bilan et quels enseignements peut-on tirer de cette recherche sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives? Est-ce que ces initiatives constituent en définitive une réelle alternative au productivisme agricole et au mode de vie consumériste dominant? Parviennent-elles plus largement à faire bouger les orientations du système productiviste agricole et à être ainsi une force de transformation sociale?

L'analyse des résultats donne à voir en premier lieu le contraste marqué entre les idéaux des agriculteurs et agricultrices alternatifs et la réalité sociale à laquelle ils et elles font face. Ce contraste interroge leur capacité à faire vivre un modèle alternatif ainsi qu'à contester le modèle agricole productiviste dominant. La portée alternative de ces initiatives se pose en effet au regard des difficultés et du contexte économique, politique et culturel dans lequel ils et elles s'inscrivent et qui les contraint souvent à faire des compromis et les placent même parfois dans une position et des situations contradictoires. Alors qu'ils se sont très souvent engagé dans un projet alternatif afin d'être plus autonome et se réappropriier leur temps, nombre des acteurs que nous avons enquêté font état, dans le contexte économique auquel ils ne peuvent se soustraire, de la nécessité d'accélérer, en devant passer à la vitesse supérieure en termes de vente, comme le mentionnaient par exemple les éleveurs Jacques et Geneviève ; en devant aussi pour certains travailler sept jours sur sept, ainsi qu'en faisait état notamment le vigneron Stéphane qui doit composer, comme beaucoup d'autres acteurs, avec la logique agro-touristique très intense et chronophage qui tend à les détourner de leurs aspirations premières et à les éloigner de leurs modes de vie alternatifs. En France, Geneviève Pruvost qui étudie également les initiatives paysannes observe des contradictions similaires. Face à cette accélération de leurs rythmes de vie et devant l'augmentation de leur charge travail, certains des acteurs alternatifs qu'elle a pu interroger vont jusqu'à se qualifier de « babas speed » (Pruvost, 2024, p. 425).

C'est leur capacité à survivre économiquement et à bien vivre de leurs projets qui se pose également avec acuité. Même si nos données sur leur salaire et la rentabilité de leurs projets demeurent partielles et ne permettent pas de dire combien exactement de ces projets sont rentables ou non – notamment parce que cette notion peut se comprendre de différentes manières – l'analyse montre toutefois que plusieurs acteurs font face à une situation économique précaire, source de découragement et d'anxiété. Le cas des éleveurs Pierre et Vivianne offre peut-être l'illustration la plus difficile de cette situation. En effet, depuis les débuts de leur activité commencée il y a une quinzaine d'années, le couple ne parvient pas à se tirer un salaire de leurs activités, ce qui oblige Vivianne à maintenir une activité salariée à l'extérieur de la ferme, en plus d'y travailler à temps plein avec son conjoint. Ce constat est d'autant plus difficile à vivre pour eux qu'ils ont connu avant leur reconversion dans le monde agricole la sécurité financière en gagnant de bons salaires. Cette nécessité de devoir composer avec un autre apport financier que celui de la ferme n'est pas marginale. Sur les vingt agriculteurs et agricultrices en couple que nous avons pu interroger, quinze bénéficient du salaire provenant de l'extérieur de la ferme de leur conjoint ou conjointe. Sans compter que pour y arriver, la plupart des agriculteurs et agricultrices doivent se diversifier, parfois investir, faire des calculs de rentabilité, adopter des plans d'affaires ou se soumettre à la réalité administrative des certifications; bref, adopter des tâches qui les éloignent beaucoup moins d'une économie de marché qu'ils ne le souhaitaient au moment de se lancer dans l'aventure alternative.

Pour autant et malgré ces difficultés voire ces contradictions, peut-on en conclure que ces initiatives sont vouées à l'échec et leur portée alternative réduite à une portion congrue ? Soulignons pour commencer que la question de la rentabilité économique n'est peut-être pas un critère suffisant pour témoigner de la réussite ou de l'échec de ces initiatives agricoles et alimentaires alternatives. Autrement dit, ce n'est pas parce que certains de ces projets ne sont pas rentables ou qu'ils ne permettent pas de dégager un salaire conséquent qu'ils doivent être interprétés comme un échec ou comme une limite de leur alternativité. Le cas de Pierre et Vivianne est ici encore éloquent de ce que l'on pourrait appeler un « échec en trompe-l'œil ». S'ils connaissent des difficultés financières importantes, ils soulignent aussi que leur travail agricole quotidien, en proximité avec les animaux et la nature et surtout leur capacité à subvenir à leurs propres besoins sur le plan alimentaire, en produisant et mangeant en grande majorité leurs aliments, continue d'être plus significatif que leur ancien travail et leur procure une satisfaction suffisamment forte pour poursuivre ce mode de vie

centré sur la subsistance. Car il ne faut pas oublier le bilan largement positif que les acteurs tirent de façon générale de leur expérience ainsi que la manière très concrète dont ils pratiquent une agriculture artisanale et paysanne qui, au contraire de l'agriculture industrielle, n'a pas de coûts cachés et constitue même une réponse aux nombreux méfaits sociaux, écologiques et politiques de cette dernière.

Les personnes engagées dans les initiatives agricoles et alimentaires alternatives parviennent en effet malgré tout à faire exister au quotidien des modes de vie mettant au premier plan la question de la subsistance. Faire vivre des milieux nourriciers, s'occuper des animaux, produire une diversité d'aliments et savoir les transformer, vivre en accord avec le territoire et ses spécificités sont autant de formes de réappropriation matérielle concrète de son existence largement invisibilisées ou décredibilisées au sein des sociétés de délivrance. Comme le souligne Geneviève Pruvost, pour s'opposer au modèle agricole industriel, « encore faut-il savoir vivre de peu sur un lopin de terre » (Pruvost, 2024, 472). Là est sans doute l'une des réussites essentielles des perspectives agricoles et alimentaires alternatives, d'autant plus dans un contexte où le mode de vie capitaliste et consumériste ne socialise pas du tout à la prise en main des activités liées à la subsistance. C'est plus généralement aussi une culture du collectif, de l'entraide, de la convivialité et du commun qui ressort des modes de vie alternatifs, constituant là aussi une réalité et un apport important à ne pas négliger. Ouvrir son domicile et sa ferme à des gens qui souhaitent apprendre à vivre autrement, travailler en coopérative pour partager la charge de travail et ainsi pouvoir se libérer du temps, vendre en direct sur les marchés fermiers et choisir d'abord des aliments produits par des artisans locaux sont ainsi des actes à portée solidaire et collective. En définitive, ces initiatives représentent aujourd'hui des exemples concrets de ce que pourrait être un véritable projet politique écologique et de souveraineté alimentaire. Les personnes engagées dans ces projets agricoles différents mènent de ce point de vue un combat crucial pour maintenir des pratiques agricoles durables et résilientes et encourager des modes de vie différents, détournés des modes de vie consuméristes.

S'ils et elles donnent à voir à travers leurs modes de vie un autre modèle de subsistance en acte, les agricultures et agricultrices alternatifs parviennent-ils et elles toutefois, au-delà de leur échelle individuelle, à transformer plus largement les orientations agricoles et les manières de produire et de nous nourrir contemporaines ? C'est en effet la question de la transformation sociale et politique et de la capacité de ces initiatives à renverser le système dominant qui se pose également à l'issue

de notre recherche. Après tout, comme le montrent les statistiques évoquées au premier chapitre, les petites fermes de proximité biologiques représentent aujourd'hui une part minoritaire de l'agriculture québécoise et canadienne. Ne sont-elles ainsi pas vouées à demeurer marginales dans un monde rythmé et gouverné par le productivisme ? C'est ce questionnement que formule aussi la sociologue Estelle Deléage en conclusion de son ouvrage *Paysans alternatifs, semeurs d'avenir* :

Comment transformer ces expériences collectives, mais qui restent minoritaires en un mouvement plus massif qui permettrait peut-être de renverser l'ordre capitaliste dominant? Est-il possible d'en faire un mouvement plus massif sans pervertir le projet critique initial des paysans alternatifs et sans appauvrir la diversité de leurs parcours et de leurs pratiques (diversité qui rend le combat contre l'agriculture productiviste, particulièrement difficile)? (Deléage, 2023, p. 127-128).

À défaut de pouvoir donner une réponse claire à cette question, notre analyse montre toutefois que c'est dans cette perspective de transformation sociale que les agriculteurs et agricultrices cherchent à agir. Au-delà de mettre en œuvre au quotidien des modes de vie alternatifs, l'ensemble des acteurs s'accordent en effet sur la nécessité de faire entendre leur cause en portant des revendications sociales et politiques. On peut à cet égard observer une certaine divergence entre les acteurs sur les stratégies et le registre d'action à déployer pour engager une transformation plus profonde de notre modèle de société.

Une partie des acteurs.trices (environ une dizaine sur les vingt-quatre agriculteurs ainsi que deux agents de développement régional), bien que très critiques de l'agriculture intensive défendue par l'UPA et le gouvernement du Québec, continuent de croire que les institutions gouvernementales demeurent le lieu par excellence de la résistance. Pour elles et eux, il s'agit de ce point de vue de faire bouger les lignes de l'intérieur afin de faire reconnaître institutionnellement et juridiquement leurs modèles agricoles alternatifs. Plusieurs participent à cet égard aux réunions de l'UPA dans leurs régions ou s'impliquent dans la Relève agricole pour faire peser leurs convictions, leurs idéaux et faire valoir leurs modèles. D'autres, à l'image des artisans Éric et Catherine, contestent plus frontalement le monopole syndical, sans nécessairement vouloir abolir la représentation syndicale en elle-même, mais dans l'optique de faire advenir au Québec une pluralité syndicale. Ils rejoignent en ce sens les conclusions du rapport Pronovost qui préconisait déjà en 2008 de réviser les politiques agricoles pour instaurer un pluralisme syndical et ainsi mieux soutenir et défendre

tous les types et modèles de fermes. Les chercheurs Michel Saint-Pierre et Guy Debailleul rappelaient récemment à ce sujet :

La réalité de l'agriculture n'a plus grand-chose à voir avec ce qu'elle était dans les années 1970 et 1980. Notre agriculture s'est à la fois énormément spécialisée et diversifiée. La technologie, les marchés et nos politiques ont mené à la création d'entreprises toujours plus grosses, au détriment de la ferme moyenne, pendant que de plus en plus de jeunes, attirés par le bio et des modèles différents, cognent à la porte sans toujours pouvoir entrer. Il est clair que le syndicat unique a aujourd'hui tout d'un corset qui craque de partout. (Saint-Pierre et Debailleul, 2024).

Le lobbying et les pressions pour opérer des changements au niveau des lois et politiques réglementant l'agriculture et l'alimentation au Québec, qui favorisent en l'état les plus gros producteurs et productrices, demeurent un moyen d'action ici privilégié par les acteurs.trices qui cherchent à transformer le système de l'intérieur.

Si pour une partie des acteurs et actrices la lutte à mener pour engager une transformation sociale et politique plus générale passe par les institutions, qu'ils et elles cherchent à infléchir, une autre partie des acteurs.trices s'éloigne de cette perspective. En réalité, il faut souligner que pour l'ensemble des acteurs.trices, y compris les partisan.e.s de cette première option, la voie « réformiste » et « institutionnelle » n'est en elle-même guère suffisante. Toutes et tous estiment que le changement doit aussi et en même temps se faire « hors système », du moins sans les institutions politiques classiques. Une grande partie des agriculteurs et agricultrices alternatif.ive.s que nous avons rencontré.e.s sont d'ailleurs partisan.e.s uniquement de cette seconde stratégie. C'est le cas en particulier des maraîchers et des maraîchères, lesquels, comme les vigneronnes et vigneronnes, ne connaissent pas beaucoup d'embûches législatives pour pratiquer leurs activités. N'ayant pas d'obstacles législatifs majeurs, ils et elles insistent sur la nécessité politique d'agir en dehors des institutions pour multiplier les petites fermes. Ils et elles plaident en ce sens pour une stratégie de maillage des alternatives et de multiplications des « réseaux d'entre-subsistance » alternatifs (Pruvost, 2024). Il n'est pas question pour les partisans exclusifs de ce registre d'action de participer aux assemblées régionales de l'UPA et de fréquenter le monde de l'agriculture conventionnelle. Il s'agit plutôt de ne pas y perdre du temps, de les désertier pour mettre ses énergies sur l'éducation et la transmission de pratiques agricoles et alimentaires alternatives et la mise en œuvre de modes de vie différents. Il s'agit en somme de cultiver un tissu alternatif dense. Pour

ceux et celles qui connaissent plus d'empêchements législatifs, pensons en particulier aux éleveurs et aux artisans, il est impératif de ne pas attendre non plus que les changements viennent d'en haut, il faut les instaurer et les faire essaimer par le bas dès maintenant, y compris si cela nécessite d'agir dans une certaine illégalité. La priorité est ici de « faire » et « faire exister » la petite agriculture diversifiée.

Ces stratégies sont-elles suffisantes pour opérer une transformation sociale et politique d'envergure? La question demeure ouverte à l'issue de notre recherche. Mais il nous semble aussi essentiel de souligner pour terminer l'importance de ne pas sous-estimer la portée transformatrice des modes de vie alternatifs eux-mêmes dans leur capacité à faire advenir un autre modèle et une autre culture. Sans doute moins spectaculaires que les mouvements militants qui luttent frontalement contre le système, à l'image par exemple en France des Soulèvements de la terre ou au Québec des luttes autochtones contre l'accaparement des terres et des cours d'eau, les initiatives agricoles et alimentaires alternatives constituent, par les modes de vie qu'elles instituent, des formes de luttes que Geneviève Pruvost qualifie de « feutrées » dont l'influence, plus silencieuse, n'en est pas moins effective : « Ouvrir sa porte à des fins de transmission relève typiquement du répertoire des luttes feutrées. Cette action pédagogique peut passer inaperçue en tant qu'engagement. Elle n'en contribue pas moins à destituer la norme de la marchandisation du savoir et de l'intimité de la sphère privée » (Pruvost, 2024, p.445). Les marchés et la vente directe, nous l'avons vu aussi dans l'analyse, constituent plus que des sphères économiques, ils sont des vecteurs non négligeables de transmission et d'action politique. Ainsi que le souligne encore Geneviève Pruvost : « Ces petits marchés, s'ils marquent une intégration à la vie sociale, restent des lieux modestes, qui semblent peu politisés. Ils n'en sont pas moins le théâtre d'une lutte de position menée à bas bruit, consistant à gagner du territoire sur les places publiques » (Pruvost, 2024, p.448). Ces résistances par la subsistance, ces luttes feutrées à l'échelle du mode de vie constituent en définitive un rouage significatif du changement social et politique qu'on ne saurait tenir pour nul ou sans impact. La promesse de différence des initiatives agricoles et alimentaires alternatives n'est de ce point de vue pas juste une promesse : elle est d'abord et avant tout la mise en acte ici et maintenant d'un autre mode de vie, d'une autre manière de travailler, d'habiter et de vivre ensemble au quotidien. Une forme de « déjà-là » du monde d'après.

\*\*\*

Les apports sociologiques de cette thèse consacrée aux initiatives agricoles et alimentaires alternatives, à leur promesse de différence et à leur capacité de résistance et de transformation sociale se situent à plusieurs niveaux :

À un premier niveau, cette thèse donne à voir l'importance sociologique d'investiguer aujourd'hui les « modes de vie ». De nombreuses résistances actuelles, à l'image des initiatives agricoles alternatives, ne sont en effet pas réductibles à des petits gestes du quotidien de déconsommation ou de consommation responsable. Elles réinventent plus largement nos façons de produire et de nous nourrir au quotidien par une réappropriation des moyens de production, proposent d'autres façons d'habiter un milieu et un territoire ou encore de se lier les uns aux autres. Elles se situent à ce titre à un autre niveau que celui des gestes individuels sans pour autant se formaliser comme des mouvements sociaux structurés avec une organisation politique plus classique. Les initiatives agricoles et alimentaires alternatives que nous avons étudiées se situent précisément dans cet entre-deux. L'action par le mode de vie qu'elles initient au quotidien dessine les contours d'un niveau « mésosociologique » de la résistance aujourd'hui trop souvent invisibilisé et qui manque d'être pris au sérieux en sociologie. La notion de mode de vie est en effet associée à une expression de sens commun trop floue ou à un terme marketing vidé de sa complexité. Au contraire, d'un point de vue sociologique, comme nous avons souhaité le montrer, cette notion présente une grande valeur heuristique pour donner à voir et étudier les formes contemporaines de résistances qui échappent aux cadres classiques de la sociologie. Et qui ne concernent d'ailleurs pas uniquement le champ de l'agriculture et de l'alimentation, pensons par exemple aux domaines du transport ou de l'habitat.

Un second apport de notre recherche est de montrer dans le prolongement des perspectives écoféministes que la subsistance constitue un levier pivot des résistances contemporaines et pas uniquement dans les pays du Sud global où elles ont pu se constituer. Comme le rappelle Tordjman : « Se nourrir et avoir le choix de comment se nourrir sont des actes éminemment culturels et profonds, centraux dans la formation et la pérennité des liens sociaux, choix dont le système agro-industriel nous a dépossédés. Il s'agit in fine de reconquérir cette souveraineté » (Tordjman, 2021, p. 298). C'est cette reconquête qu'initient les agriculteurs et agricultrices que nous avons suivis. À travers leur combat, c'est toute la question de la liberté repensée depuis la nécessité, autrement dit depuis la subsistance, et non en opposition à elle, qu'ils et elles invitent à penser et à investir. Plus

largement, c'est l'agriculture elle-même que ces initiatives invitent à considérer, au-delà d'un mode de production, comme un véritable mode de reproduction de nos sociétés. À l'image des tâches de reproduction essentielles du quotidien, l'agriculture constitue en effet par définition, à l'échelle des sociétés, une activité qui entretient la vie et constitue un acte politique. Ainsi que le précise Geneviève Pruvost : « Le travail de subsistance est une action directe sur le vivre-ensemble et sur le bien-vivre. C'est la fin et le moyen de l'action politique » (Pruvost, 2021, p. 330).

En dernier lieu, cette thèse sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives invite à interroger un certain nombre de récits contemporains et en particulier le récit de la transition qui a supplanté ces dernières années le récit du développement durable. Le récit de la transition et de la cohabitation possible des modèles agricoles qui l'accompagne<sup>56</sup>, ne tend-il en effet pas à gommer et à masquer la conflictualité des visions idéologiques et politiques antagonistes qui traversent la société et en particulier le monde agricole? Comme le souligne le sociologue Salvador Juan :

Le slogan « nourrir l'humanité » présente l'agriculture industrielle comme unique solution face à la surpopulation et à la faim dans le monde. Pourtant, elle exacerbe le problème, détruisant la nature de laquelle elle dépend, aggravant la pauvreté, et laissant des populations entières, inclus ses propres fermiers, à la merci des fluctuations et spéculations des marchés (Juan, 2024, p.3).

Ce que les initiatives expriment à travers leurs résistances c'est combien l'agriculture constitue en réalité aujourd'hui un véritable « champ de bataille », où s'affrontent des visions du monde divergentes. Ils et elles rappellent que le modèle agricole productiviste, dans le rapport au monde qu'il institue, est intrinsèquement problématique. Que de ce point de vue l'enjeu est moins d'engager une transition de ce modèle, ce qui reviendrait à verdir le capitalisme, que de bifurquer

---

<sup>56</sup> C'est ce récit de la possible cohabitation des mondes agricoles qu'ont d'ailleurs dénoncé au mois de mai 2024 près d'une trentaine de scientifiques et chercheurs de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) en France, qui ont souligné l'inconséquence et le caractère intenable de la politique du « en même temps » promue par la direction des différentes institutions, en particulier la leur. Il n'est pas possible de poursuivre sur la voie du productivisme agricole et assurer « en même temps » l'exigence d'une alimentation saine pour toutes et tous dans le respect des écosystèmes et des territoires (INRAE, 2024). Au Québec, c'est une même dénonciation qu'a porté l'agronome au MAPAQ Louis Robert, faisant valoir lui aussi l'impossibilité de concilier « productivisme acharné » et modèle agricole résilient et soutenable comme le lui exige pourtant son ministère (Robert, 2021).

(Stiegler, 2020), c'est-à-dire rompre avec le modèle agricole productiviste, sortir de toute urgence de l'agriculture industrielle (Tordjman, 2022).

\*\*\*

Cette recherche appelle en définitive à élargir la réflexion sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives au-delà du Québec, en comparant les résistances paysannes et les modes de vie alternatifs qui fleurissent un peu partout aujourd'hui dans les pays occidentaux du Nord global (Van der Ploeg, 2014). C'est ce que nous entendons approfondir dans notre recherche postdoctorale qui vise à prolonger à l'international, entre la France et le Québec, cette réflexion sociologique sur les manières de cultiver et de subsister autrement, alors que les bouleversements climatiques affectent de plus en plus durement les activités agricoles et alimentaires et positionnent toujours un peu plus le modèle industriel et les perspectives technosolutionnistes comme des solutions d'avenir inéluctables de ce 21<sup>ème</sup> siècle.

## ANNEXE A

### Le scénario téléphonique utilisé aux fins des recrutements

Bonjour,

Je suis étudiante au doctorat en sociologie à l'Université du Québec à Montréal (UQAM) et je mène actuellement une étude qui porte sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives au Québec. Pour mon étude, je cherche à interviewer environ une trentaine de personnes. En tant que (mentionner le titre) agriculteurs, transformateurs, artisans, chefs-restaurateurs, agent de développement régional (mentionner la région ou la MRC), votre expérience m'intéresse beaucoup.

La conversation portera sur vos activités professionnelles et votre mode de vie dans la région. Autrement dit, nous allons discuter agriculture et alimentation sur votre territoire.

Seriez-vous intéressé à m'accorder environ 1h-1h30 de votre temps pour une interview au courant des semaines prochaines ? Comme je demeure dans la région pour quelques semaines, l'entretien peut être réalisé sans problème à votre entreprise ou à votre domicile. Nous pouvons également trouver un autre endroit selon notre convenance (bureau municipal, restaurant, etc.).

Finalement, l'entretien sera confidentiel, c'est-à-dire que dans le cadre de mon étude, je ne divulguerai aucune information qui pourrait vous identifier comme par exemple votre nom, le nom de votre entreprise et vos productions.

Êtes-vous intéressé à participer à mon projet de recherche?

- « Oui » : Super ! Je vous en remercie ! Est-ce qu'il y a une date et un lieu qui vous conviendraient davantage ? Également, tout de suite après notre appel, je vais vous envoyer par courriel deux documents qui détaillent toutes les informations liées à mon étude (la lettre d'invitation et le formulaire de consentement). Vous y trouverez aussi mes coordonnées. Quelle est votre adresse courriel s'il vous plaît ? De plus, connaissez-vous quelqu'un dans votre réseau qui serait intéressé à participer à mon étude ?

- « Non » : Très bien, pas de problème. Connaissez-vous sinon quelqu'un dans votre réseau qui serait intéressé à participer à mon étude ?

## ANNEXE B

### Le scénario du courriel pour le recrutement des acteurs pour les entretiens

Bonjour (Prénom et nom)

Je suis étudiante au doctorat en sociologie à l'UQAM et je mène une étude sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives dans diverses régions québécoises. Vos activités chez (le nom de la ferme ou de l'activité) m'intéressent beaucoup dans le cadre de ma recherche.

Seriez-vous disponible dans les prochains jours pour un entretien sociologique d'environ 1h à 1h30 dans vos locaux (nommer le lieu) ou à votre domicile? La conversation portera notamment sur l'histoire de la ferme, vos activités (production, transformation, agrotouristique), votre mode de vie, votre rapport au travail, à la région et la culture agroalimentaire d'une manière générale. Pour de plus amples renseignements, vous trouverez en fichier joint deux documents informatifs à propos de mon étude.

Voici quelques-unes de mes disponibilités pour vous rencontrer : (...)

## ANNEXE C

### La lettre d'invitation à participer à une étude sociologique

**Faculté des Sciences Humaines**  
**Département de sociologie**  
**Université du Québec à Montréal**  
**UQAM**

Date

#### **Lettre d'invitation à une étude sociologique**

Madame, Monsieur,

Merci beaucoup d'avoir accepté de participer à cette étude qui porte sur les initiatives agricoles et alimentaires alternatives et les modes de vie des personnes engagées dans ces projets.

Il s'agit d'un projet de recherche conduit par Rosalie Rainville, doctorante au département de sociologie de l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Cette étude vise à documenter les initiatives agricoles et alimentaires alternatives, c'est-à-dire les activités et les productions mettant en valeur par exemple le territoire, l'environnement, la culture agricole et alimentaire québécoise et les savoir-faire locaux et régionaux. Je souhaite faire des entretiens avec des agriculteurs, producteurs, artisans, transformateurs, agents municipaux et de développement et autres personnes qui proposent des produits agroalimentaires différents et qui participent à la redéfinition de l'agriculture et de l'identité alimentaire régionale.

Je vous ai sélectionné pour ce projet de recherche, car votre expérience dans votre domaine agricole et alimentaire m'intéresse. Au total pour cette étude, j'espère interviewer environ 30 à 35 personnes responsables de projets agricoles alternatifs afin de mieux comprendre leurs pratiques agricoles, leurs valeurs et leur mode de vie. Le matériel de recherche ainsi recueilli dans différentes régions du Québec, notamment dans les Laurentides, Lanaudière et dans les Cantons-de-l'Est permettra de mieux documenter la réalité sociale et les défis que rencontrent les agriculteurs et agricultrices et les artisans et artisanes portant aujourd'hui des initiatives atypiques.

L'entrevue durera environ 1h-1h30 et sera confidentielle. La conversation portera sur vos activités professionnelles (parcours, activités quotidiennes, types de productions agricoles ou alimentaires, matériel et méthode de travail), vos relations sociales (votre réseau familial, professionnel et de collaborateurs) ainsi que sur votre territoire et votre région (culture agricole et alimentaire).

**Voici les détails de notre prochaine rencontre : À confirmer**

Encore une fois, je vous remercie pour votre collaboration.

N'hésitez pas à me joindre pour plus d'informations.

Rosalie Rainville

[rosalierainville@hotmail.com](mailto:rosalierainville@hotmail.com)

## BIBLIOGRAPHIE

- Abergel, É. Francoeur, J. Galerland, E. (2023). « Pour mieux comprendre les inégalités entre les femmes et les hommes au sein du travail agricole. Le travail agricole et ses divisions entre hommes et femmes au Québec ». <https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/org/SCF/publications/egalite/RA-rapport-recherche-travail-agricole-f-h-SCF.pdf>
- Abergel, É. (2022). « Cellular Agriculture. The Next Technofix Promises synthetic, cruelty-free « meat » ». *Sentinel*.
- Abergel, É. Francoeur, J. (2020). « La professionnalisation comme outil de protection du territoire agricole québécois : « Il faut empêcher que se constituent des petites fermes non rentables » ». *Revue Canadian Journal of Regional Science / Revue canadienne des sciences régionales*. Volume 43. Numéro 1 : 16-27.
- Abraham, Y-M. Murray, D. (2015). *Creuser jusqu'où ? Extractivisme et limites à la croissance*. Écosociété.
- Aclan, S. Jia Chen, Z (2022). « Un coup d'œil sur l'agriculture canadienne. Le nombre d'exploitantes agricoles augmente pour la première fois en 30 ans ». *Statistique Canada*. <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/96-325-x/2021001/article/00013-fra.pdf>
- Agence canadienne d'inspection des aliments. (2024). « Rappels et avis de sécurité prioritaires ». <https://recalls-rappels.canada.ca/fr>
- Alliance Saluterre. (2024). « Reconnecter l'agriculture aux territoires: pour des terres protégées, en santé, accessibles pour la relève et nourricières des communautés ». <https://fraq.quebec/wp-content/uploads/2024/02/memoire-alliance-saluterre-cntaa-2023-2024.pdf>
- Ambert, V. (2024, 9 janvier). « Quels sont les coûts cachés des systèmes agroalimentaires ? ». <https://youmatter.world/fr/couts-caches-alimentation/>
- Angus, I. (2018). *Face à l'anthropocène. Le capitalisme fossile et la crise du système terrestre*. Écosociété.
- Arborio, A-M. Fournier, P. (2021). *L'observation directe*. Armand Colin.
- Aron, R. (1981). *Le spectateur engagé*. Julliard.
- Artières, P. (2021). *Le peuple du Larzac*. La Découverte.
- Azam, G. (2023, 12 mai). « Penser et agir depuis la subsistance : une perspective écoféministe ». *Terrestres*. <https://www.terrestres.org/2023/05/12/penser-et-agir-depuis-la-subsistance-une-perspective-ecofeministe/>

- Azam, G. (2003). « Pour une pensée de la limite. L'exemple de la privatisation du vivant ». *Revue du MAUSS*, no 21.
- Barbot, J. (2010). « Mener un entretien de face à face ». Serge Paugam (dir.). *L'enquête sociologique*. PUF.
- Bartholeyns, G. (2021). *Le Hantement du monde — Zoonoses et Pathocène*. Éditions Dehors.
- Bartholeyns, G. (2021a, 2 juillet). « Élevage industriel et pandémies : bienvenue dans le « pathocène » ». *Reporterre*. <https://reporterre.net/Elevage-industriel-et-pandemies-bienvenue-dans-le-pathocene>
- Baschet, J. (2014). *Adieux au capitalisme: autonomie, société du bien vivre et multiplicité des mondes*. La Découverte.
- Baschet, J. (2005). *La rébellion zapatiste : Insurrection indienne et résistance planétaire*, Flammarion.
- Beaud, S. Weber, F. (2010). *Guide de l'enquête de terrain*. La Découverte.
- Beaud, S. Weber, F. (2010a). « Le raisonnement ethnographique ». Serge Paugam (dir.). *L'enquête sociologique*. PUF.
- Beaudoin, F. (2023, 17 mars). « Le lourd héritage des pesticides ». *Radio-Canada*. <https://ici.radio-canada.ca/recit-numerique/5433/agriculture-pesticides-ferme-quebec-france>
- Bendali, N. (2022, 5 avril). « L'écovillage, la campagne dans la campagne ». *Radio Canada*. [https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1873234/ecovillage-greb-environnement-pandemie?fbclid=IwAR3gX2itKdvMIFp5VHPbpKJl\\_3gL5uq2JVwEIB8ZviCmMftb5yenxeB3\\_u8](https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1873234/ecovillage-greb-environnement-pandemie?fbclid=IwAR3gX2itKdvMIFp5VHPbpKJl_3gL5uq2JVwEIB8ZviCmMftb5yenxeB3_u8)
- Berlan, A. (2021). *Terre et liberté : la quête d'autonomie contre le fantasme de délivrance*. La lenteur.
- Bernard de Raymond, A. Goulet, F. (2014). *Sociologie des grandes cultures. Au cœur du modèle industriel agricole*. Quae.
- Bernard De Raymond, A. Thivet, D. (2021). *Un monde sans faim*. Sciences Po.
- Bernstein, H. (2019). *L'agriculture à l'ère de la mondialisation. Transformations agraires et dynamiques de classe*. Éditions critiques.
- Berque, A. (2010). *Écoumène Introduction à l'étude des milieux humains*. Belin.
- Bérubé, S. (2016, 22 septembre). « Le bœuf « à l'herbe », spécialité sous-estimée ». *La Presse*. [https://plus.lapresse.ca/screens/aca1eda3-282c-4f32-9b9a-3b8c26925ca5%7C\\_0.html](https://plus.lapresse.ca/screens/aca1eda3-282c-4f32-9b9a-3b8c26925ca5%7C_0.html)

- Bérubé, S. (2016a, 18 décembre). « Fromage au lait cru: Québec veut assouplir les normes de production ». *La Presse*. <https://www.lapresse.ca/actualites/201612/17/01-5052475-fromage-au-lait-cru-quebec-veut-assouplir-les-normes-de-production.php>
- Bianquis-Gasser, I. (2009). « Technique de l'observation participante ». Mucchielli, Alex (dir.). *Dictionnaire des méthodes qualitatives en sciences humaines*. Armand Colin.
- Bitoun, P. Dupont, Y. (2016). *Le sacrifice des paysans. Une catastrophe sociale et anthropologique*. L'échappée.
- Blouin, M. (2021, 2 mars). « Des militants effectuent un barrage entre Saint-Michel-des-Saints et Manawan et dénoncent notamment les coupes forestières ». *L'action*. <https://www.laction.com/article/2021/03/02/des-militants-effectuent-un-barrage-entre-saint-michel-des-saints-et-manawan?fbclid=IwAR1GIffXWin0ZW2eHmTwFEjE8hzgpa-gCm6bFVomtQgNLU1JFDcIJ7HJKxk>
- Boudreau, Y. (avril 2023). « Une ferme vaut en moyenne 3,7 millions de dollars au Québec ». *MAPAQ*. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2023/Volume\\_31\\_no14.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2023/Volume_31_no14.pdf)
- Bonneuil, C. (2021, 29 juillet). « La « modernisation agricole » comme prise de terre par le capitalisme industriel, *Terrestres*. <https://www.terrestres.org/2021/07/29/la-modernisation-agricole-comme-prise-de-terre-par-le-capitalisme-industriel/>
- Bonneuil, C. Fressoz, J-B. (2013). *L'évènement anthropocène*. Le Seuil.
- Bonneuil, C. Thomas, F. (2012). *Semences: une histoire politique. Amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la seconde guerre mondiale*, ECLM.
- Boni, S. (2022). *Homo confort. Le prix à payer d'une vie sans efforts ni contraintes*. L'Échappée.
- Bouchard, R. (2018). *L'UPA, un monopole qui a fait son temps*. vlb éditeur.
- Bouchard, R. (2014). *Les champs de bataille. Histoire et défis de l'agriculture biologique au Québec*. Écosociété.
- Bouchard, R. (2002). *Plaidoyer pour une agriculture paysanne*. Écosociété.
- Bougrault, M. (2022, 6 février). « Le suicide chez les agriculteurs... quand l'isolement frappe fort », *La voix de l'est*. <https://www.lavoixdelest.ca/2022/02/07/le-suicide-chez-les-agriculteurs-quand-lisolement-frappe-fort-e82007eac6dd5266e49e786ee7e39ef7>
- Bourguignon, C. Bourguignon, L. (2017). *Manifeste pour une agriculture durable*. Actes Sud.
- Bourguignon, C. Bourguignon, L. (2015). *Le sol, la terre et les champs, Pour retrouver une agriculture saine*. Sang de la terre.

- Bourg, D. Arnsperger, C. (2016). « Modes de vie et liberté ». Dominique Bourg, Carine Dartiguepeyrou, Caroline Gervais et Olivier Perrin (dir.). *Les nouveaux modes de vie durables. S'engager autrement*. Le bord de l'eau : 19-29.
- Boutaud, A. (2015). « Modes de vie ». Bourg, D. Papaux, A. (dir.). *Dictionnaire de la pensée écologique*. PUF.
- Bousenna, Y. (2023, 25 juillet). « Marie Mies : pour une autonomie écoféministe ». *Socialter*. <https://www.socialter.fr/article/marie-mies-autonomie-ecofeministe-subsistance>
- Brand, U. Wissen, M. (2021). *Le mode de vie impérial. Vie quotidienne et crise écologique du capitalisme* ». LUX.
- Brassard, D. Labbé, F. (2017, 1<sup>er</sup> mai). « Quand la ville empiète sur les terres agricoles », *Radio-Canada*. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1030620/quand-la-ville-empiete-sur-les-terres-agricoles>
- Bricas, N. Conaré, D. Walser, M. (2021). « L'alimentation dans toutes ses dimensions ». dans Bricas et al. (dir.), *Une écologie de l'alimentation*. Quae.
- Bricas, N. Conaré, D. Walser, M. (2021). *Une écologie de l'alimentation*. Quae.
- Brun, M. Schlimmer, S. (2021). « L'engouement international pour les terres agricoles. Vers un nouveau front productif? ». dans Bernard De Raymond, A. Thivet, D. *Un monde sans faim*. Sciences Po.
- Calame, M. (2024, 19 février). « Les pionniers du bio ». *La vie des idées*. <https://laviedesidees.fr/Martin-Des-paysans-ecologistes>
- Cameron, D. Tremblay, M. (2019, 21 septembre). « La rivière aux horreurs ». *La Presse*. [https://plus.lapresse.ca/screens/cd48aef0-9d9f-4ae5-ade3-e7a77214aled\\_7C\\_0.html?utm\\_medium=Facebook&utm\\_campaign=Microsite+Share&utm\\_content=Screen&fbclid=IwAR1qiqRDH30ng-Bg7gPtEISaPN4DaSfZH7OSVKqLYquRMkmej407QRTulZo](https://plus.lapresse.ca/screens/cd48aef0-9d9f-4ae5-ade3-e7a77214aled_7C_0.html?utm_medium=Facebook&utm_campaign=Microsite+Share&utm_content=Screen&fbclid=IwAR1qiqRDH30ng-Bg7gPtEISaPN4DaSfZH7OSVKqLYquRMkmej407QRTulZo)
- Cameron, D. (2020, 27 février). « Pesticides « tueurs d'abeilles » : un usage injustifié dans 95% des champs du Québec ». *La Presse*. <https://www.lapresse.ca/actualites/environnement/2020-02-27/pesticides-tueurs-d-abeilles-un-usage-injustifie-dans-95-des-champs-du-quebec#:~:text=Financ%C3%A9e%20en%20majeure%20partie%20par,et%20de%20soya%20du%20Qu%C3%A9bec>
- Cameron, D. (2021, 15 février). « Les petites fermes poussent ». *La Presse*. <https://www.lapresse.ca/actualites/2021-02-15/les-petites-fermes-poussent.php>
- Cameron, D. (2021a, 31 janvier). « Des légumes qui poussent dans la terre... en janvier ». *La Presse*. <https://www.lapresse.ca/actualites/2021-01-31/agriculture-hivernale/des-legumes-qui-poussent-dans-la-terre-en-janvier.php>

- Cameron, D. (2021b, 28 mars). « Agriculture régénératrice. La nature est dans la ferme ». *La Presse*. <https://www.lapresse.ca/actualites/2021-03-28/agriculture-regeneratrice/la-nature-est-dans-la-ferme.php?fbclid=IwAR2DoDtea5wt9BIHoHIA82kgA0OGbZODNzP9U2TKtfISdtHxg9SDaXJXKzs>
- Cameron, D. (2023a, 12 février). « Relève agricole. « Ce n'est plus possible d'être propriétaire ». *La Presse*. [https://plus.lapresse.ca/screens/912e72b8-f01d-4a15-aceb-c46fdee8b16a%7C\\_0.html?utm\\_content=screen&utm\\_medium=facebook&utm\\_campaign=microsite%20share&fbclid=IwAR1u3h9gvuaffNi5NruiP9TjMfHmiXQHXAjQo\\_z7r9GThjoj17mojyEydE](https://plus.lapresse.ca/screens/912e72b8-f01d-4a15-aceb-c46fdee8b16a%7C_0.html?utm_content=screen&utm_medium=facebook&utm_campaign=microsite%20share&fbclid=IwAR1u3h9gvuaffNi5NruiP9TjMfHmiXQHXAjQo_z7r9GThjoj17mojyEydE)
- Cameron, D. (2023b, 13 février). « Agriculture au Québec. « Mettre un cadenas sur une terre et jeter la clé ». *La Presse*. [https://plus.lapresse.ca/screens/3c18d9b2-8043-47c6-be25-7ce699e40a1d\\_7C\\_0.html?utm\\_content=ulink&utm\\_source=lpp&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=internal%20share&fbclid=IwAR0pnHvupUvo-maTTFfGDtJ6UxhFRfzUPEUBTzR3NJ4CvtYOE4CxsacIIBg](https://plus.lapresse.ca/screens/3c18d9b2-8043-47c6-be25-7ce699e40a1d_7C_0.html?utm_content=ulink&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share&fbclid=IwAR0pnHvupUvo-maTTFfGDtJ6UxhFRfzUPEUBTzR3NJ4CvtYOE4CxsacIIBg)
- Cardin, É. (2022, 10 mai). « Manger le territoire », *Télé Québec*. <https://baladodiffusion.telequebec.tv/39/manger-le-territoire?fbclid=IwAR0s5bKCxNIDoxQ7gdltV3ve6h6dDfFH5Zyva-37zR-RrxUCctjzVvwXqYs>
- Caribou. (2022, 25 février). « À la découverte de semences tendance ». *Caribou magazine*. [https://cariboumag.com/2022/02/a-la-decouverte-de-semences-tendances/?fbclid=IwAR2Z66rB7PyITccjZ9VVGQfUoLwYyqvDApznz6m7YOf2Dex9\\_wyVqiean4IQ](https://cariboumag.com/2022/02/a-la-decouverte-de-semences-tendances/?fbclid=IwAR2Z66rB7PyITccjZ9VVGQfUoLwYyqvDApznz6m7YOf2Dex9_wyVqiean4IQ)
- Caribou. (2020, 16 décembre). « Retour vers le futur du vin nature au Québec ». *Caribou magazine*. <https://cariboumag.com/2020/12/retour-vers-le-futur-du-vin-nature-au-quebec/?fbclid=IwAR3-0MEuKplEfxMv8UeBjmYQnoVkbTqYkKOZL03CI406FlzhV3VzVvpKuHs>
- Carlson, Rachel, (2019 [1962]). *Printemps silencieux*. Wildprojet.
- Centemeri, L. (2019). *La permaculture ou l'art de réhabiliter*. Quae.
- Conseil des appellations et des termes valorisants du Québec (CARTV). (2024). « Terme valorisant Fromage fermier ». <https://cartv.gouv.qc.ca/appellations-reconnues/fromage-fermier/>
- Conseil des appellations et des termes valorisants du Québec (CARTV). (2024a). « Mode de production biologique ». <https://cartv.gouv.qc.ca/appellations-reconnues/biologique/>
- Celis, L. (2020). *Lutttes paysannes en Colombie 1970-2016 : conflit agraire et perspectives de paix*. Presses de l'Université d'Ottawa.

- Cervera-Marzal, M. (2016). Les nouveaux désobéissants: citoyens ou hors-la-loi? Le bord de l'eau.
- Chabot, P. (2017). *Global burn-out*. PUF.
- Chanial, P. (2022). *Nos généreuses réciprocités. Tisser le monde commun. Actes Sud*.
- Charlebois, S. (2023). *La part du gâteau. Agro pouvoir-biotechnologie-environnement : enjeux mondiaux de l'alimentation*. Fides.
- Chauvin, S. Jouin, N. (2010). « L'observation directe ». Paugam, S. (dir.). *L'enquête sociologique*. PUF.
- Chazoule, C. Jouve, F. Lambert, R. (2009). « L'Émergence des Indications Géographiques au Québec : constructions, liens au lieu, protection et valorisation » *Canadian Journal of Regional Science*.
- CLD Brome Missisquoi. (2021). « À propos du secteur bioalimentaire de Brome-Missisquoi ». [https://cldbm.qc.ca/wp-content/uploads/2020/10/FINAL\\_Planification%20strat%C3%A9gique%20bioalimentaire%202021-2023.pdf](https://cldbm.qc.ca/wp-content/uploads/2020/10/FINAL_Planification%20strat%C3%A9gique%20bioalimentaire%202021-2023.pdf)
- Collart Dutilleul, F. (2021). « D'une exception agricole vers une démocratie alimentaire », dans Bernard De Raymond, A., Thivet, D. *Un monde sans faim*, Sciences Po, 2021.
- Combessie, J-C. (2007). *La méthode en sociologie*. La Découverte.
- Cordier, É. (2022, 4 avril). « Qu'est-ce qu'un prix juste? ». *Caribou Magazine*. <https://cariboumag.com/articles/quest-ce-quun-prix-juste/>
- Costes, L. (2015). « Habiter autrement ». *Socio-anthropologie*.
- Cowie, R. H. Bouchet, P. Fontaine, B. (2022, 10 janvier). « The Sixth Mass Extinction: fact, fiction or speculation? ». *Biological Reviews*. Volume 97. Issue 2.
- Csergo, J. (2016). *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?*. Menu Fretin.
- Couture, J-M. Morisset, M. (2010). « La montée du mouvement paysan québécois ». Morisset. M. (dir.). *Politique et syndicalisme agricoles au Québec*. Presses de de l'Université Laval : 251-348.
- Dalgalarondo, S. Fournier, T. (2020). *L'utopie sauvage. Enquête sur notre irrépressible besoin de nature*. Les arènes.
- D'Allens, G. Leclair, L. (2016). *Les néo-paysans*. Le Seuil.

- Daunton, N. (2023, 8 juin). « L'élevage industriel, source d'une pandémie "silencieuse" ? ». *Euronews*. <https://fr.euronews.com/green/2023/06/08/lelevage-industriel-source-dune-pandemie-silencieuse>
- Davière, R. Meau, M. (2024). « La solitude des agriculteurs : retour sur l'ambivalence d'une notion ». *The Conversation*. <https://theconversation.com/la-solitude-des-agriculteurs-retour-sur-lambivalence-dune-notion-222772>
- Debailleul, G. Mundler, P. « Terres agricoles : entre propriétés privées et enjeux communs. Une réflexion sur les logiques d'accaparement des terres et de concentration des terres agricoles ». Létourneau, L. Pigeon, L-E.(dir.). *L'éthique du hamburger. Penser l'agriculture et l'alimentation au XXI<sup>e</sup> siècle*. PUL : 235-272.
- Dedieu, F. (2022). *Pesticides. Le confort de l'ignorance*. Seuil.
- Deglise, F. (2019, 12 janvier). « La malbouffe cause plus de torts pour la santé que les aliments contaminés ». *Le Devoir*. [https://www.ledevoir.com/societe/545369/la-malbouffe-est-plus-nefaste-pour-la-sante-que-les-aliments-contamines?gad\\_source=1&gclid=Cj0KCQiA5-uuBhDzARIsAAa21T884thClj\\_x-kq3oSKDw9I3VBTQYFBVy6XxdvJqLqLru6lf-UJgZvUaAh4uEALw\\_wcB](https://www.ledevoir.com/societe/545369/la-malbouffe-est-plus-nefaste-pour-la-sante-que-les-aliments-contamines?gad_source=1&gclid=Cj0KCQiA5-uuBhDzARIsAAa21T884thClj_x-kq3oSKDw9I3VBTQYFBVy6XxdvJqLqLru6lf-UJgZvUaAh4uEALw_wcB)
- Deléage, E. (2013a). *Agricultures à l'épreuve de la modernisation*. Quae.
- Deléage, E. (2013b). *Ravages productivistes, résistances paysannes*. Le bord de l'eau.
- Deléage, E. (2017). « De la désolation à la production d'un monde commun. Réflexions critiques sur le travail dans l'agriculture ». *Écologie & Politique*. 57 : 39-49.
- Deléage, E. (2018). « Retour à la terre : entre promesses et contradictions ». *Écologie & Politique*.
- Deléage, E. (2023). *Paysans alternatifs, semeurs d'avenir*. Le bord de l'eau.
- DeLind, L. B. (2002). « Place, work and civic agriculture. Common fields for cultivation. *Agriculture and human values*.
- Demeulenaere, E. Bonneuil, C. (2011). « Des Semences en partage Construction sociale et identitaire d'un collectif paysan autour de pratiques semencières alternatives ». *Geste et Matière*.
- Demeulenaere, E. Bonneuil, C. (2010). « Cultiver la biodiversité. Semences et identité paysanne ». Hervieu, B. Mayer, N. Muller, P. Purseigle, F. Rémi, J. (dir.). *Les mondes agricoles en politique*. Sciences Po.
- Dobré, M. (2009). « Frugalité et déconsommation. Enjeux sociologiques de la réforme écologique des modes de vie. Dobré, M. Juan, S. (dir.). *Consommer autrement. La réforme écologique des modes de vie*. L'harmattan : 297-304

- Dobré, M. (2002). *L'Écologie au quotidien. Éléments pour une théorisation de la résistance ordinaire*. L'Harmattan.
- Dobré, M. (1999). *La résistance, ressource du quotidien (étude des capacités civiles d'autolimitation de la consommation en relation avec la question écologique)*. Thèse de doctorat.
- Doucet, C. (2020). *Le modèle agricole territorial. Nouveaux rapports entre agriculture, société et territoire*. PUQ.
- Doidy, É. Gateau, M. (2019). *Reprendre la terre. Agriculture et critique sociale*. Kairos.
- Dolci, P. (2021). « Des néo-agriculteurs qui ont de la ressource. Ancrages sociaux et géographiques pour s'installer en Italie ». *Études rurales*, no 208 : 104-23.
- Dolci, P. Perrin, C. (2017). « Retourner à la terre en Sardaigne, crises et installations en agriculture ». *Tracés. Revue de Sciences humaines*, no 33 : 145-67.
- Doyon, S. (2020). *D'espoir et d'environnement. Nouvelles ruralités et mise en valeur de la nature au Bas-Saint-Laurent*. PUL.
- Doyon, S. (2020a). « Produits forestiers non ligneux, cueilleurs paysans et « fermiers-forestiers » : cueillir et habiter la région autrement ». Doyon, S. (dir.). *D'espoir et d'environnement? Nouvelles ruralités et mise en valeur de la nature au Bas-Saint-Laurent*. PUL : 89-128.
- Doyon, S. (2019). « Repenser la conservation de la nature. Vers une anthropologie de l'engagement environnemental? ». *Anthropologie et Sociétés*. Vol 43.
- Doyon, S. (2019a). « Conservation environnementale et production alimentaire « alternative » au Bas-Saint-Laurent, Québec ». *Anthropologie et Sociétés*. Vol 43.
- Doyon, S. (2018). « Productions locales alternatives : l'espoir d'un changement de paradigme? ». *Culture de Rang*.
- Douzelet, J. Séralini, G-É. (2018). *Le goût des pesticides dans le vin*. Actes Sud.
- Dubé, G. Turcotte, I. (2023). *Guide d'identification des cépages cultivés en climat froid*. Richard Grenier.
- Duclos, D. (2009). « Épilogue. La notion de mode de vie est-elle encore adéquate pour parler des changements à venir ». Dobré, M. Juan, S. (dir.). *Consommer autrement. La réforme écologique des modes de vie*. L'Harmattan : 305-309.
- Dumas, M. (2020, 25 novembre). « Vins du Québec : le goût du nord », *Le Devoir*.  
<https://www.ledevoir.com/bis/590051/vins-du-quebec-le-gout-du-nord>
- Dusan, K. (2022). *Quand les plantes n'en font qu'à leur tête. Concevoir un monde sans production ni économie*. Les empêcheurs de penser en rond.

- Dupin, É. (2014). *Les Défricheurs*, La Découverte.
- Dupont, D. (2009). *Une brève histoire de l'agriculture au Québec. De la conquête du sol à la mondialisation* ». Fides.
- Elias N. (2005 [1983]), *Engagement et distanciation*. Éditions Pocket.
- Emond, E. (2021, 1er février). « En faire à sa tête (et le moins possible) ». *Beside*.  
[https://beside.media/fr/besiders/christian-barthomeuf/?utm\\_source=fbad&utm\\_medium=Facebook\\_Desktop\\_Feed&utm\\_campaign=articles&utm\\_content=besiders-barthomeuf&trgt=1klk-fr&fbclid=IwAR2fiabgtEm8BGj8SNPfopxbqOwcCSfmycDjOcS0EvK3QRsIfBwMh\\_X50yA](https://beside.media/fr/besiders/christian-barthomeuf/?utm_source=fbad&utm_medium=Facebook_Desktop_Feed&utm_campaign=articles&utm_content=besiders-barthomeuf&trgt=1klk-fr&fbclid=IwAR2fiabgtEm8BGj8SNPfopxbqOwcCSfmycDjOcS0EvK3QRsIfBwMh_X50yA)
- Enterprise for Society (E4S). 2023. « Le coût réel des aliments comme levier pour transformer le système alimentaire suisse ». [https://e4s.center/wp-content/uploads/2023/02/FR\\_SNEMF\\_WhitePaper\\_TCAF-.pdf](https://e4s.center/wp-content/uploads/2023/02/FR_SNEMF_WhitePaper_TCAF-.pdf)
- Faure, Y. Reinert, M. (2023, 20 septembre). « Le « scénario apocalyptique » des élevages industriels, résistants aux bactéries ». *Reporterre*. <https://reporterre.net/Le-scenario-apocalyptique-des-elevages-industriels-resistants-aux-bacteries#:~:text=%C2%AB%20L'antibior%C3%A9sistance%20est%20une%20forme%20de%20zoonose%20%C2%BB&text=Rep%C3%A9r%C3%A9e%20en%20Chine%20au%20cours,une%20bact%C3%A9rie%20%C3%A0%20l'autre.>
- Faure, S. (2000). *Apprendre par corps. Socio-anthropologie des techniques de danse*. La Dispute.
- Federici, S., Linebaugh, P. (2022). *Réenchâter le monde: féminisme et politique des communs*. Entremonde.
- Forget, M-H. Malo, A. (2021). *(Se) Former à et par l'écriture du qualitatif*. PUL.
- Fortier, J-M. (2022, 11 juin). « Repenser le monde, une petite ferme à la fois ». *La Presse*.  
<https://www.lapresse.ca/debats/opinions/2022-06-11/repenser-le-monde-une-petite-ferme-a-la-fois.php?fbclid=IwAR1F4ubNsR-0XHrURa8h9mfXwCZtSSJXfEoQaA-7quGnh4i8EspFx73-o>
- Fortier, P. (2020, 29 décembre). « Mieux connaître nos semences, un bon pas vers l'autonomie alimentaire ». *Radio Canada*. [https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/bien-entendu/segments/entrevue/337445/semences-agriculture-jardinage-patrice-fortier?fbclid=IwAR1s1BNFuxwUiwD3pX2-GhDfOMeFH8roiHiAUZKLE79TXOYNp3v8o17hL\\_g](https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/bien-entendu/segments/entrevue/337445/semences-agriculture-jardinage-patrice-fortier?fbclid=IwAR1s1BNFuxwUiwD3pX2-GhDfOMeFH8roiHiAUZKLE79TXOYNp3v8o17hL_g)
- Fournier, N. (2017, 8 décembre). « La forêt dans l'assiette ». *L'Actualité*.  
<https://lactualite.com/art-de-vivre/la-foret-dans-lassiette/>

- Fourrier, P. Hatzfeld, N. Lomba, C. Muller, S. (2008). « Étudier le travail en situation ». Arborio A-M. et al. (dir.). *Observer le travail. Histoire, ethnographie, approches combinées*. La Découverte.
- France TV. (2020, 18 novembre). « Le monde en face : Bretagne, une terre sacrifiée ». <https://www.facebook.com/francetvnature/videos/1611904462345614/>
- Francoeur, J. (2023). *Sortir du rang. La place des femmes en agriculture*. Remue-ménage.
- Fraser, N. (2018). « Derrière « l'autre secret » de Marx. Pour une conception élargie du capitalisme ». *Les temps modernes*.
- Friedmann, H. et P. McMichael (1989). Agriculture and the state system: the rise and fall of national agricultures, 1870 to the present, *Sociologia Ruralis*, 29(2), 93-117.
- Équiterre. (2022, 25 août). « Kilométrage alimentaire ». *Équiterre*. <https://www.equiterre.org/fr/ressources/fiche-kilometrage-alimentaire>
- Gagnon-Paradis, I. (2019, 26 juin). « Se nourrir à même la forêt ». *La Presse*. <https://www.lapresse.ca/gourmand/alimentation/2019-06-26/se-nourrir-a-meme-la-foret>
- Galipeau, S. (2022, 7 avril). « Une famille dans la forêt ». *La presse*. <https://www.lapresse.ca/cinema/entrevues/2022-04-07/la-famille-de-la-foret/une-famille-dans-la-foret.php>
- Gautier, E. (2022, 13 décembre). Remembrement agricole Paysans : histoire d'une extinction de masse. *Socialter*. <https://www.socialter.fr/article/paysans-histoire-d-une-extinction-de-masse#:~:text=%C2%AB%20Les%20%C3%A9v%20nements%20m'ont%20donn%C3%A9,des%20paysans%2C%20paru%20en%201967>.
- Gérard, M. (2023). « Les coûts cachés de l'alimentation pour la santé et l'environnement pèsent plus de 10 % du PIB mondial ». *Le Monde*. [https://www.lemonde.fr/planete/article/2023/11/06/les-couts-caches-de-l-alimentation-pour-la-sante-et-l-environnement-pesent-plus-de-10-du-pib-mondial\\_6198487\\_3244.html#:~:text=Agriculture%20%26%20Alimentation-,Les%20co%C3%BBts%20cach%C3%A9s%20de%20l'alimentation%20pour%20la%20sant%C3%A9%20et,de%20la%20FAO%20publi%C3%A9%20lundi](https://www.lemonde.fr/planete/article/2023/11/06/les-couts-caches-de-l-alimentation-pour-la-sante-et-l-environnement-pesent-plus-de-10-du-pib-mondial_6198487_3244.html#:~:text=Agriculture%20%26%20Alimentation-,Les%20co%C3%BBts%20cach%C3%A9s%20de%20l'alimentation%20pour%20la%20sant%C3%A9%20et,de%20la%20FAO%20publi%C3%A9%20lundi).
- Gerbet, T. (2021, 30 mars). « Québec reconnaît le lien entre les pesticides et la maladie de Parkinson ». *Radio-Canada*. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1780853/parkinson-pesticides-maladie-professionnelle-quebec>
- Gerbet, T. (2018, 9 novembre). « Perte des terres agricoles au Québec : « C'est pire qu'avant » ». *Radio Canada*. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1134484/agriculture-zonage-territoire-agricole-cptaq-loi-etalement-protection-accaparement>
- Gibson-Graham, J.K. (2006). *A postcapitalist politics*. University of Minnesota Press.

- Ginoux, S. (2020, 5 mars). « Semeur d'avenir ». *Tour du Québec*.  
<https://tourduquebec.ca/terroir/la-societe-des-plantes-semeur-davenir/?fbclid=IwAR1PUYTVyRxmIPwSS3nYIKzZcPv4NN4WT26oeMW1JOSIxjL-hPC5PK7njQw>
- Giroux, V. Larue, Renan. (2019). *Le véganisme*. PUF.
- Giroux-Works, N., Pezet, S. (2020). « Prêter main-forte à la nature : production et transformation alimentaires locales, solidaires et engagées ». Doyon, S. (dir.). *D'espoir et d'environnement? Nouvelles ruralités et mise en valeur de la nature au Bas-Saint-Laurent*. PUL.
- Gobeil, A. (24 mai 2021). « Marie Thévard livre les secrets du jardin vivrier de sa mère ». *Le quotidien*. <https://www.lequotidien.com/2021/05/25/marie-thevard-livre-les-secrets-du-jardin-vivrier-de-sa-mere-8b78f71038f8ff933bcd130c368d0ee3?nor=true>
- Goodman, D. « Organic and conventional agriculture: Materializing discourse and agro-ecological managerialism». *Agriculture and human values*. Vol 17. No 3.
- Goodman, D. Sorj B. Wilkinson, J. (1987). *From Farming to Biotechnology: A Theory of Agro-Industrial Development*, Basil Blackwell.
- Gouvernement du Canada. (27 juin 2024a). « Aperçu du secteur agricole et agroalimentaire canadien ». *Gouvernement du Canada*. <https://agriculture.canada.ca/fr/secteur/aperçu>
- Gouvernement du Québec. (2024). « Rappels d'aliments ». <https://www.quebec.ca/sante/alimentation/rappels-aliments>
- Gouvernement du Québec. (2021). « Portrait de la relève agricole au Québec en 2021 ». [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/devenir-agriculteur/ED\\_portrait\\_releve\\_agricole\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/devenir-agriculteur/ED_portrait_releve_agricole_MAPAQ.pdf)
- Gouvernement du Québec. (2021a). « Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec – Laurentides ». [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS\\_profilregionalbioalimentaire\\_Laurentides\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_Laurentides_MAPAQ.pdf)
- Gouvernement du Québec. (2021b). « Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec – Lanaudière ». [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS\\_profilregionalbioalimentaire\\_Lanaudiere\\_MAPAQ.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/agriculture/industrie-agricole/regions/FS_profilregionalbioalimentaire_Lanaudiere_MAPAQ.pdf)
- Graeber, D. (2018). *Bullshit jobs*. Les liens qui libèrent.
- GRAIN. (2022). « L'élevage industriel sous l'emprise des pandémies ». Leterme C. (dir). *Panser la santé mondiale*, Syllepse.

- Gravel, P. (2019, 12 janvier). « Les origines de la contamination alimentaire. Faut-il s'inquiéter de ce qui atterrit sur nos tables? ». *Le Devoir*.  
<https://www.ledevoir.com/societe/consommation/545365/science-les-origines-de-la-contamination-alimentaire>
- Hamel, J. Maheu, L. (1992). *Hommage à Marcel Rioux. Sociologie critique, création artistique et société contemporaine*. Les Éditions Albert Saint-Martin.
- Hamelin, L-E. (2014). *La nordicité du Québec. Entretiens avec Louis Edmond Hamelin*. PUQ.
- Haraway, D. Ishikawa, N. Scott, G. Olwig, K. Tsing A. L. Bubandt, N. (2015). «Anthropologists Are Talking – About the Anthropocene ». *Ethnos*.
- Hendriks, S. et al. (2023). « The True Cost of Food: A Preliminary Assessment. in Science and Innovations for Food Systems Transformation ». dans, Von Braun, J. Afsana, K. Fresco, L. O. Hassan, M. H. A. (dir). *Science and Innovations for Food Systems Transformation*. Springer International Publishing.
- Hendrickson, M. K. Heffernan, W. D. (2002). « Opening spaces through relocalization: Locating potential resistance in the weaknesses of global food system ». *Sociologia ruralis*.
- Hervé-Gruyer, C. Hervé-Gruyer, P. (2014). *Permaculture : guérir la Terre, nourrir les hommes*. Actes Sud.
- Hervieu, B. Purseigle, F. (2013). *Sociologie des mondes agricoles*. Armand Colin.
- Ingold, T. (2013). *Marcher avec les dragons. Zones sensibles*.
- INRAE. (2024). « Une candidature collective à la présidence de l'INRAE pour une politique agricole, juste, soutenable et respectueuse ». [https://reporterre.net/IMG/pdf/declaration\\_intention\\_-\\_candidature\\_collective\\_pdg\\_240718\\_200212.pdf](https://reporterre.net/IMG/pdf/declaration_intention_-_candidature_collective_pdg_240718_200212.pdf)
- INRAE. (2021, 14 janvier). « Des résidus de pesticides dans les sols et les vers de terre : une réalité omniprésente et insidieuse ». <https://www.inrae.fr/actualites/residus-pesticides-sols-terre-realite-omnipresente-insidieuse?fbclid=IwAR0DqugkWPMSkJEzLr7bpUvbErnni45elh8-JtmTkY3QELVirFZ4aApcrTM>
- Izuzquiza, L. Jelena, P. (2023, 15 février). « En Bretagne, l'enfer des marées d'algues toxiques », *Vox Europe*. <https://voxeurop.eu/fr/en-bretagne-marees-algues-toxiques/>
- Jacquet, F. Jeuffroy, M-H. et al. (2022). *Zéro pesticide. Un nouveau paradigme de recherche pour une agriculture durable*. Quae.
- Jodelet, D. (2003). « Aperçus sur les méthodes qualitatives ». Moscovici, S. et Bruschini, F. (dir.). *Les méthodes des sciences humaines*. PUF.

- Juan, S. (2024, 12 février). « Défendre les normes pour défendre une autre agriculture ? ». *Terrestres*. <https://www.terrestres.org/2024/02/12/defendre-les-normes-pour-defendre-une-autre-agriculture/>
- Juan, S. (2009). « La relation modes de vie – environnement comme question sociologique », dans Dobré M. Juan, S. *Consommer autrement. La réforme sociologique des modes de vie*. L'harmattan.
- Juan, S. (1994). « Les niveaux d'analyse sociologique des systèmes de représentation et de pratiques ». *Espaces et sociétés*.
- Keable, S. (2023, 31 janvier). « Le Québec se démarque des autres provinces canadiennes pour la production biologique selon les données du recensement de l'agriculture de 2021 ». *MAPAQ*. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2023/Volume\\_31\\_no2.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2023/Volume_31_no2.pdf)
- Kolbert, E. (2015). *La 6e extinction : comment l'homme détruit la vie*. Éditions Saint-Jean.
- Lamontagne, A. (28 avril 2023). Projet de loi modifiant la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche et la Loi sur les producteurs agricoles. [https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/gouvernement/MCE/dossiers-soumis-conseil-ministres/2023-0086\\_memoire.pdf](https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/gouvernement/MCE/dossiers-soumis-conseil-ministres/2023-0086_memoire.pdf)
- Langlois, S. Plante, I. (2022, 4 avril). « L'omniprésence des perturbateurs endocriniens ». *The Conversation*. <https://theconversation.com/lomnipresence-des-perturbateurs-endocriniens-177802>
- Lapointe, L. Bouhabila, N. (avril 2023). « Évolution du nombre de fermes au Québec ». *MAPAQ*. [https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2023/Volume\\_31\\_no12.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2023/Volume_31_no12.pdf)
- L'Autre Laurentides. (2019). « Blogue des résident.e.s ». <https://lautre-laurentides.com/blogue/>
- L'alliance de la terre et de la table. (2016). « Une alliance pour augmenter la production hors quota ». <https://unionpaysanne.com/wp-content/uploads/2016/05/hors-quota.pdf>
- Larrère, C. (2018). « Anthropocène : le nouveau grand récit ? ». dans Beau, R. Larrère, C. (dir.). *Penser l'Anthropocène*. Presses de Sciences Po.
- Larrère, C. Larrière, R. (2000). « Animal Rearing as a contract? », *Journal of Agricultural and Environment Ethics*. 12 (1) : 51-58.
- La semaine verte. (2023, 17 mars). « L'héritage des pesticides ». *La semaine verte*. <https://ici.radio-canada.ca/tele/la-semaine-verte/site/>

- La semaine verte. (2021, 23 janvier). « Détresse des agriculteurs : briser les tabous ». *Radio-Canada*. <https://ici.radio-canada.ca/tele/la-semaine-verte/site/episodes/507589/detresse-psychologique-suicide-agriculteurs?isautoplay=true>
- La semaine verte. (8 mai 2021a). « L'huile de palme à la ferme ». <https://ici.radio-canada.ca/tele/la-semaine-verte/site/segments/reportage/354503/huile-palme-vaches-laitieres-agriculture>
- L'atelier Paysan. (2021). *Reprendre la terre aux machines*. Seuil.
- La terre de chez nous. (2023a, 16 mars). « Un jeune agriculteur a eu le courage de demander de l'aide » *La terre de chez nous*. [https://www.laterre.ca/actualites/vie-rurale/un-jeune-agriculteur-a-eu-le-courage-de-demander-de-laide?fbclid=IwAR2qUpo5VMu6TG8AaYReitOhzkUaiogzuEewmjygh3fKubuf3ZsxUV\\_Opo](https://www.laterre.ca/actualites/vie-rurale/un-jeune-agriculteur-a-eu-le-courage-de-demander-de-laide?fbclid=IwAR2qUpo5VMu6TG8AaYReitOhzkUaiogzuEewmjygh3fKubuf3ZsxUV_Opo)
- La terre de chez nous. (2023b, 7 mars). « Vario Gen7, de Fendt, est bien plus que de l'acier et du fer ». *La terre de chez nous*. <https://www.laterre.ca/utiliterre/vario-gen7-de-fendt-est-bien-plus-que-de-lacier-et-du-fer>
- La terre de chez nous. (2021, 16 janvier). « Plusieurs nouvelles fermes en Abitibi-Témiscamingue ». *La terre de chez nous*. <https://www.laterre.ca/actualites/en-region/plusieurs-nouvelles-fermes-en-abitibi-temiscamingue?fbclid=IwAR18T1E3sILOUIEKaVH6BPgOZ5-uvZO9CZRdNspoJ9v4ay1AmCJcc-deedg>
- Latouche, S. (2021). *Travailler moins, travailler autrement ou ne pas travailler*. Rivages.
- Latouche, S. (2020). *L'abondance frugale comme art de vivre. Bonheur, gastronomie et décroissance*. Rivages.
- Latouche, S. (2011). *Décoloniser les imaginaires. La pensée créative contre l'économie de l'absurde*. Parangon.
- Latour, B. (2015). *Face à Gaïa. Huit conférences sur le nouveau régime climatique*. La Découverte.
- Leclair, L. (2023). « La terre n'est pas un bien comme un autre ». *Socialter*. <https://www.socialter.fr/article/lucile-leclair-foncier-terre-bien-commun>
- Leclair, L. (2022). *Hold-Up sur la Terre*. Le seuil.
- Leclair, L. (2020). *Pandémies, une production industrielle*. Le Seuil.
- Legendre, N. (2023). *Silence dans les champs*. Arthaud.
- Léouzon, R. (2022, 2 mai). « Mal-être à l'abattoir ». *Le Devoir*. <https://www.ledevoir.com/societe/706014/mal-etre-a-l->

[abattoir#:~:text=Le%20documentaire%20Les%20damn%C3%A9s%2C%20des,le%20calme%20d'une%20for%C3%AAt.](#)

Lepiller, O. Fournier, T. Bricas, N. Figuié, M. (2023). *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*. Quae.

Leray, C. Bourgeois, I. (2016). « L'analyse de contenu », dans Gauthier, B. Bourgeois, I. (dir.). *Recherche sociale : de la problématique à la collecte des données*. Presses de l'Université du Québec.

Le réseau canadien d'action sur les biotechnologies. (2019). « La contamination par les OGM au Canada. Échec du confinement des organismes vivants modifiés – incidents et impacts ». <https://rcab.ca/wp-content/uploads/Rapport-Contamination-par-les-OGM-2019.pdf>

Lessenich, S. (2019). *À côté de nous le déluge. La société d'externalisation et son prix*. Écosociété.

Létourneau, L. (2018). « De l'innocuité des aliments : La question de l'acceptabilité des risques alimentaires ». Létourneau, L. Pigeon L-E. (2018). *L'éthique du hamburger. Penser l'agriculture et l'alimentation au XXI siècle*. PUL.

Létourneau, L. Pigeon L-E. (2018). *L'éthique du hamburger. Penser l'agriculture et l'alimentation au XXI siècle*. PUL.

Le Velly, R. (2017). *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*. Presses des mines.

Lewontin, R. (1982). « Agricultural Research and Penetration of capital ». *Science for people*.

Limoges, V. (2021). « Le nombre de fermes au Québec augmente, une première depuis des décennies ». *Le Journal de Québec*. <https://www.journaldequebec.com/2021/01/18/le-nombre-de-fermes-au-quebec-augmente-une-premiere-depuis-des-decennies>

L'Italien, F. (2013). « Financiarisation et agriculture. Les enjeux pour le modèle agricole québécois ». *Vie économique*. Volume 5. No 2.

L'Italien, F. (2012). « L'accapement des terres et les dispositifs d'intervention sur le foncier agricole : les enjeux pour l'agriculture québécoise. Rapport de recherche de l'IRÉC ». *Institut de recherche en économie contemporaine*.

L'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (2023). « La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture ». <https://www.fao.org/publications/home/fao-flagship-publications/the-state-of-food-and-agriculture/fr>

Lortie, M-C. (2022, 24 novembre). « À travers champs. Élever autrement ». *Savoir média*. [https://savoir.media/clip/elever-autrement?fbclid=IwAR0UYGKptIbLNLItxKkqSSJMTNRPw1auockbsDbjmg91ac8y25WzL\\_0OAYE](https://savoir.media/clip/elever-autrement?fbclid=IwAR0UYGKptIbLNLItxKkqSSJMTNRPw1auockbsDbjmg91ac8y25WzL_0OAYE)

- Louart, B. (2022). *Réappropriation. Jalons pour sortir de l'impasse industrielle*. La Lenteur.
- Lowenhaupt Tsing, A. (2017). *Le champignon de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*. La Découverte.
- Magny, M. (2021). *L'anthropocène*, PUF.
- Magny, M. (2019). *Aux Racines de l'Anthropocène. Une crise écologique reflet d'une crise de l'homme*. Le bord de l'eau.
- Majeur. (2021, 23 janvier). « L'Agriculture est-elle en train de connaître un nouveau souffle? ». *Majeur*. <https://majeur.info/2021/01/23/lagriculture-est-elle-en-train-de-connaître-un-nouveau-souffle-au-quebec/?fbclid=IwAR2IND8kdnOSmqTHUsU1a17P017Qv9KO3CJ791THeCa7i5i3EVLJ8uaa0WE>
- Maresca, B. (2017). « Mode de vie : de quoi parle-t-on ? Peut-on le transformer ? ». *La pensée écologique*.
- Martin, T. (2023). *Cultiver les communs. Une sortie du capitalisme par la terre*, Syllepse.
- Martin, J-P. (2023). *Des paysans écologistes : politique agricole, environnement et société depuis les années 1960*. Champ Vallon.
- Martin, J-P. (2005). *Histoire de la nouvelle gauche paysanne. Des contestations des années 1960 à la confédération paysanne*. La Découverte.
- Mathieu, L. (2015). « Sociologie des engagements ou sociologie engagée ? ». *SociologieS*.
- Mathy, C. (2021). *Travailler moins pour mieux vivre. Guide pour une philosophie antiproductiviste*. Dunod.
- Mazoyer, M. Roudart, L. (1997). *Histoire des agricultures du monde. Du néolithique à la crise contemporaine*. Seuil.
- McMichael, P. (2012). « Depeasantization », *The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Globalization*.
- Mège, A. (2017). « « Faire autrement ». Tensions entre idéaux et contraintes de militantes pour la décroissance ». *Terrains & travaux*. No 31.
- Mendras, H. (1992). *La fin des paysans*. Actes Sud.
- Ménard, M. (2023, 15 février). « Deux importantes laiteries artisanales capitulent ». *La terre de chez nous*. [https://www.laterre.ca/productions/lait/ora-et-lampron-deux-importantes-laiteries-artisanales-capitulent/?fbclid=IwAR3nXV\\_SZge723BFbFiA6oBdE10RLoL8RFOZTIcfNiV59T7ZHrWcZHfXSJ0](https://www.laterre.ca/productions/lait/ora-et-lampron-deux-importantes-laiteries-artisanales-capitulent/?fbclid=IwAR3nXV_SZge723BFbFiA6oBdE10RLoL8RFOZTIcfNiV59T7ZHrWcZHfXSJ0)

- Mercier, C. (2020, 28 novembre). « Manger local en remontant jusqu'à la semence ». *Radio-Canada*. [https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1752959/semencier-semence-pesticides-biodiversite?fbclid=IwAR1ZF8WBc4jgk8I44HOjL4G\\_m7jsmKrBGnGaOispJICT9OT-vD1gW4pb6PU](https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1752959/semencier-semence-pesticides-biodiversite?fbclid=IwAR1ZF8WBc4jgk8I44HOjL4G_m7jsmKrBGnGaOispJICT9OT-vD1gW4pb6PU)
- Mesly, N. (2022). *Terres d'asphalte. Notre agriculture sous haute pression*. Multimondes.
- Mies, M. Bennholdt, V. (2022). [1999]. *La subsistance. Une perspective écoféministe*. La Lenteur.
- Mies, M. (2010). *The Village and the World. My life, our Times*. Spinifex.
- Miller, J. Deutsch, J. (2009). « Observational methods in food studies research: Ethnography and narrative ». Miller et Deutsch (dir.). *Food studies. An introduction to research methods*. Berg.
- Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS). (2022). « Les personnes œuvrant en milieu agricole ». Gouvernement du Québec. [https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2024/24-247-05W\\_Fiche-Agricole.pdf](https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2024/24-247-05W_Fiche-Agricole.pdf)
- Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC). (2019). « GES 1990-2019. Inventaire québécois des émissions de gaz à effet de serre en 2019 et leur évolution depuis 1990 ». <https://www.environnement.gouv.qc.ca/changements/ges/2019/inventaire1990-2019.pdf>
- Molinier, P. Laugier, S. Paperman, P. (2009). *Qu'est-ce que le care ? Souci des autres, sensibilité, responsabilité*. Payot.
- Morena, E. (2023). *Fin du monde et petits fours Les ultra-riches face à la crise climatique*. La Découverte.
- Moriceau, M. (2022). *Changer de vie. Les bifurcations vers l'agriculture au 21e siècle au Québec*. Thèse de doctorat. Université de Montréal.
- Morisset, M. (2018). « L'exploitation agricole de 1939 à nos jours ». Létourneau, L. Pigeon, L-E.(dir.). *L'éthique du hamburger. Penser l'agriculture et l'alimentation au XXI<sup>e</sup> siècle*. Presses de l'Université Laval : 13-40.
- Morizot, B. (2023). *L'inexploré*. Wildproject.
- Morizot, B. (2020). *Raviver les braises du vivant*. Actes sud.
- Morizot, B. (2020a). *Manières d'être vivant : enquêtes sur la vie à travers nous*. Actes Sud.
- Morneau, C. (2023, 14 février). « Saputo voit doubler son bénéfice net ». *La terre de chez nous*. [https://www.laterre.ca/actualites/economie/le-benefice-net-de-saputo-double-en-2022/?fbclid=IwAR3l4HISXczTnmp6Wkxr\\_yn3YcIFTCR5H6CimnKdCy\\_xXh4hoL3rspnJU](https://www.laterre.ca/actualites/economie/le-benefice-net-de-saputo-double-en-2022/?fbclid=IwAR3l4HISXczTnmp6Wkxr_yn3YcIFTCR5H6CimnKdCy_xXh4hoL3rspnJU)

- MRC l'Assomption. (2023). « Zone Agtech ». <https://zoneagtech.ca/>
- MRCAL. (2023). « Plan de développement de la zone agricole ». <https://www.mrcal.ca/storage/app/media/nos-services/amenagement-du-territoire/plan-de-developpement-de-la-zone-agricole/PDZA-MRCAL-synthese-VF-web.pdf>
- MRCAL. (2019). « Démarche d'attractivité ». <https://www.mrcal.ca/votre-mrc/portrait-de-la-mrc/demarche-dattractivite>
- MRCBM. (2024). « Carte de la MRC de Brome-Missisquoi ». <https://gifex.com/fr/fichier/carte-de-la-mrc-de-brome-missisquoi/>
- MRCBM. (2021). « Ton panier local, ». <https://www.brome-missisquoi.ca/tonpanierlocal/>
- MRCBM. (2017). « L'agroalimentaire dans Brome-Missisquoi ». <https://www.mrcbm.qc.ca/actualites/laagroalimentaire-dans-brome-missisquoi-un-moteur-economique-et-identitaire>
- MRC Joliette. (2020). « Plan de développement de la zone agricole ». <https://mrcjoliette.qc.ca/wp-content/uploads/2020/11/pdza-final-octobre-2020-avec-remerciements-1.pdf>
- Mundler, P. (2021). « Un modèle agricole à réinventer ». *Relations*.
- Murdoch, J. Miele, M. (1999). « Back to nature: changing world of production in the food sector ». *Sociologia ruralis*.
- Nantel, L. (2015). « Agriculture. Les limites du modèle agricole québécois ». Tremblay-Pépin, S. (dir). *Dépossession. Une histoire économique du Québec contemporain*. LUX : 25-68.
- Nations Unies. (2024). « 17 objectifs pour sauver le monde ». <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/>
- Olivier, A. (2021). *La révolution agroécologique. Nourrir tous les humains sans détruire la planète*. Écosociété.
- Oliver De Sardan, J-P. (2008). *La rigueur du qualitatif ». Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*. Bruylant Academia.
- Paillé, P. Mucchielli, A. (2016). *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales*. Armand Colin.
- Paquot, T. (2022, 22 février). « L'espérance biorégionale ». *Topophile*. <https://topophile.net/savoir/lesperance-bioregionale/>
- Paquot, T. Lussault, M. Younès, C. (2007). *Habiter, le propre de l'humain. Villes, territoire et philosophie*. La Découverte.

- Paré, I. (2020, 14 août). « Traqueuse de semences ancestrales ». *Le devoir*.  
[https://www.ledevoir.com/opinion/chroniques/584127/traqueuse-de-semences-ancestrales?fbclid=IwAR14IJy9dzOPPDvJ-sskpYQgyq1N0QKY8O\\_VHbz6A657ZjQZJ\\_GxrF74Vq8](https://www.ledevoir.com/opinion/chroniques/584127/traqueuse-de-semences-ancestrales?fbclid=IwAR14IJy9dzOPPDvJ-sskpYQgyq1N0QKY8O_VHbz6A657ZjQZJ_GxrF74Vq8)
- Patel, R. W. Moore, J. (2017). *Comment notre monde est devenu cheap. Une histoire inquiète de l'humanité*. Flammarion.
- Pâris, M. (2020, 23 janvier). « Après les bières de micro et les vins nature, voici le cidre nouveau ». Voir. [https://voir.ca/restos/2020/01/23/apres-les-bieres-de-micro-et-les-vins-nature-voici-le-cidre-nouveau/?fbclid=IwAR0RsUII28RwMiJyWvy9ky3tbuRWU-eZFtYfVFGhpC822SXNKr\\_wVzkjK1w](https://voir.ca/restos/2020/01/23/apres-les-bieres-de-micro-et-les-vins-nature-voici-le-cidre-nouveau/?fbclid=IwAR0RsUII28RwMiJyWvy9ky3tbuRWU-eZFtYfVFGhpC822SXNKr_wVzkjK1w)
- Pattaroni L. (2013, 29 octobre). « Mode de vie », dans *Dictionnaire Forum Vies Mobiles. Institut de recherche sur la mobilité qui prépare la transition vers des modes de vies plus désirés et durables*. <https://forumviesmobiles.org/dictionnaire/1754/mode-de-vie>
- Paugam, S. (2010). *L'enquête sociologique*. PUF.
- Paugam, S. (2008). *La pratique de la sociologie*. PUF.
- Pigeon, L-É. (2018). « Éthique de l'environnement ». Létourneau, L. Pigeon, L-E.(dir.). *L'éthique du hamburger. Penser l'agriculture et l'alimentation au XXI<sup>e</sup> siècle*. PUL.
- Pigeon, L-H. Robert, C. Sirad, M-A. (2018). L'intégrité génétique en production animale : défis éthiques et communautés mix, dans Létourneau, L. Pigeon, L-E.(dir.). *L'éthique du hamburger. Penser l'agriculture et l'alimentation au XXI<sup>e</sup> siècle*. PUL : 75-95.
- Pignocchi, A. (2023). « Saisonnalité ». 40 voix pour les Soulèvements de la Terre (dir.), *On ne dissout pas un soulèvement*. Seuil.
- Pelluchon, C. (2023). « X. Le cogito gourmand et ses nourritures : une alternative à l'économisme ». Allemand S. (dir.). *Du développement durable aux transitions ?* Hermann.
- Pelluchon, C. (2018). *Éthique de la considération*. Seuil.
- Pelluchon, C. (2015). *Les Nourritures. Philosophie du corps politique*. Seuil.
- Peneff, J. (2009). *Le goût de l'observation. Comprendre et pratiquer l'observation participante en sciences sociales*. La Découverte.
- Petrini, C. Bové, J. Latouche, S. (2016). *Nourriture et liberté*. Autonomia.
- Pfeiffer, D. A. (2006). *Eating fossil fuels: oil, food, and the coming crisis in agriculture*. New Society Publishers.
- Pineau, C. (2019). *La corne de vache et le microscope. Le vin nature, entre sciences, croyances et radicalités*. La Découverte.

Pineault, É. (2018). « Préface à l'édition française, dans Angus, I. (dir.). *Face à l'anthropocène. Le capitalisme fossile et la crise du système terrestre*. Écosociété.

Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES). (2016). « Résumé à l'intention des décideurs du rapport d'évaluation de la Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques concernant les pollinisateurs, la pollinisation et la production alimentaire ». [https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/downloads/2016\\_spm\\_pollination-fr.pdf](https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/downloads/2016_spm_pollination-fr.pdf)

Plateforme intergouvernementale scientifique et politique sur la biodiversité et les services écosystémiques (IPBES). (2019). « Le rapport de l'évaluation mondiale de la biodiversité et des services écosystémiques. [https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/2020-02/ipbes\\_global\\_assessment\\_report\\_summary\\_for\\_policymakers\\_fr.pdf](https://files.ipbes.net/ipbes-web-prod-public-files/2020-02/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers_fr.pdf)

Poulain, J-P. (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. PUF.

Porcher, J. (2014). *Vivre avec les animaux. Une utopie pour le XXIe siècle*. La Découverte.

Prével, M. (2007). *L'usine à la campagne. Une ethnographie du productivisme agricole*. Harmattan.

Prével, M. (2008). « Le productivisme agricole. Socio-anthropologie de l'industrialisation des campagnes françaises ». *Études rurales*.

Pruvost, G. (2024). *La subsistance au quotidien. Conter ce qui compte*. La Découverte.

Pruvost, G. (2022, 5 janvier). « Changer d'échelle : penser et vivre depuis les maisonnées ». *Terrestres*. <https://www.terrestres.org/2022/01/05/changer-dechelle-penser-et-vivre-depuis-les-maisonnees/>

Pruvost, G. (2021). *Quotidien politique. Féminisme, écologie, subsistance*. La Découverte.

Pruvost, G. (2019). « Penser l'écoféminisme. Féminisme de la subsistance et écoféminisme vernaculaire ». *Travail, genre et sociétés*.

Pruvost, G. (2018). « Le monde de la naissance alternative : une myriade de points de vue féministes ». *Travail, genre et sociétés*. Numéro 39 : 207-213.

Pruvost, G. (2017). « Modes de vie alternatifs et engagement », dans Bertrand Badie et Dominique Vidal (dir.), *En quête d'alternatives*. La découverte : 218-224.

Pruvost, G. (2015). « Faire village autrement. Des communautés introuvables aux réseaux d'habitats légers », *Socio-anthropologie*.

Pruvost, G. (2013). « L'alternative écologique. Vivre et travailler autrement, *Terrain - Anthropologie et sciences humaines*.

Purseigle, F. Hervieu, B. (2022). *Une agriculture sans agriculteurs*, Presses de Sciences Po.

- Purseigle, F. NGuyen, G. Blanc, P. (2017). *Le nouveau capitalisme agricole : de la ferme à la firme*. Presses de Sciences Po.
- Rainville, R. (2019). « L'éthique du terroir : un nouveau rapport au territoire et à la société ». *Ethica*. Vol. 23, No 1. pp. 81-103.
- Rainville, R. (2016). *La résilience par le terroir : Une sociologie du bien-vivre dans les Hautes-Laurentides*, Québec, Université de Montréal. <http://hdl.handle.net/1866/18847>
- Ramos, E. (2015). *L'entretien compréhensif en sociologie. Usages, pratiques, analyses*. Armand Colin.
- Rastoin J.L. (2008). « Les multinationales dans le système alimentaire », *Projet*, (306), 61- 69.
- Réseau pour les alternatives forestières. (2023). « Pour une forêt vivante et habitée ». <https://www.alternativesforestieres.org/-L-association->
- Réseau Fermier.ère de famille. (2023). « L'un des plus grands réseaux de fermes biologiques ». <https://www.fermierdefamille.org/reseau>
- Riendeau, D. (2023, 15 février). « Petite histoire d'une grande culture ». *La Terre de chez nous*. <https://www.laterre.ca/actualites/economie/petite-histoire-dune-grande-culture?fbclid=IwAR1Cgn4pTwQIEZVrIZA57u70UJOmN2Bb0KhKq9qy96swxZui5SExlbS1e80>
- Rioux, M. (2010 [1969]). « Remarques sur la sociologie critique et la sociologie aseptique », dans Hamel, J. Forgues-Lecavalier, J. Fournier, M. (dir.), *La culture comme refus de l'économisme. Écrits de Marcel Rioux*, Les Presses de l'Université de Montréal.
- Rioux, M. (1978). *Essai de sociologie critique*. Éditions Hurtubise.
- Robert, L. (2021). *Pour le bien de la terre*. Multimondes, 2021.
- Rollot, M. (2023). *Les territoires du vivant. Un manifeste biorégionaliste*. Wildproject.
- Rondeau, J. (2020, 4 septembre). « Têtes premières dans le bio ». *La Tribune*. <https://www.latribune.ca/2020/09/04/tetes-premieres-dans-le-bio-000536298b25377570d9578280a6e7ed?nor=true>
- Rouvière, C. (2015). *Retourner à la terre. L'utopie néo-rurale en Ardèche depuis les années 1960*. Presses universitaires de Rennes.
- Ryan, É. (2022, 2 mars). « Les vins d'ici assument pleinement leur nordicité ». *Mordu*. <https://ici.radio-canada.ca/mordu/3746/vins-quebecois-assument-nordicite?fbclid=IwAR2chibLkSbSHhLByXFrPhvaLwpMnkb6MZ7XcGqVszlJzpv7cs4aGFurJ2E>
- S-Beaulieu, M. (15 juin 2022). « Un coup d'œil sur l'agriculture canadienne. Le Québec continue d'être le principal producteur d'érables, de bleuets, de canneberges, de vaches laitières et

- de porcs ». *Statistique Canada*. <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/96-325-x/2021001/article/00005-fra.pdf>
- Saint-Arnaud, P. (2023, 13 novembre). « Le territoire agricole s'étirole au profit du développement et doit être mieux protégé ». *Le Devoir*. <https://www.ledevoir.com/economie/801851/territoire-agricole-etiole-profit-developpement-doit-etre-mieux-protége>
- Saint-Pierre, M. Debailleul, G. (2024, 31 mai). « L'éléphant dans la pièce que personne ne veut voir ». *Le Devoir*. <https://www.ledevoir.com/opinion/idees/813973/idees-elephant-piece-personne-ne-veut-voir>
- Salatin, J. (2007). *Everything I Want To Do Is Illegal: War Stories From the Local Food Front*. Chelsea Green Publishing.
- Sale, K. (2020). *L'art d'habiter la terre. La vision biorégionale*. Wildproject.
- Sahlins, M. (1976). *Âge de pierre, âge d'abondance*. Gallimard.
- Sallustio, M. (2022). *À la recherche de l'écologie temporelle. Vivre des temps libérés dans les collectifs néo-paysans autogérés : une analyse anthropologique*. Presses universitaires de Rennes.
- Savoie-Zajc, L. (2021). « L'entrevue semi-dirigée ». Bourgeois, I. (dir). *Recherche sociale. De la problématique à la collecte des données*. PUQ.
- Schaffner, M. (2019). *Un sol en commun. Lutter, habiter, penser*. Wildproject.
- Schlusser, É. (2007). *Fast food nation*. Perennial.
- Schumacher, E. F. (1978). *Small is beautiful. Une société à la mesure de l'homme*. Seuil.
- Servigne, P. Stevens, R. (2015). *Comment tout peut d'effondrer. Petit manuel de collapsologie à l'usage des générations présentes*. Seuil.
- Shiva, V. (2022). *Monocultures de l'esprit*. Wildproject.
- Shiva, V. (2021). *Une agriculture qui répare la planète. Les promesses de l'agriculture biologique régénérative*. Actes Sud.
- Shiva, V. (2020). *Qui nourrit réellement l'humanité?*. Actes Sud.
- Shiva, V. (2014). *Pour une désobéissance créatrice, entretiens avec Lionel Astruc*. Actes Sud.
- Shiva, V. (2001). *Le terrorisme alimentaire. Comment les multinationales affament le tiers monde*. Fayard.
- Shiva, V. Mies, M. Rubinstein, E. (1999). *Écoféminisme*. L'Harmattan.

- Statistique Canada. (22 février 2022). « Recensement de l'agriculture. Accueil. » *Statistique Canada*. <https://www.statcan.gc.ca/fr/recensement-agriculture>
- Statistique Canada. (11 mai 2022). « Recensement de l'agriculture de 2021 du Canada : Une histoire sur la transformation de l'industrie agricole et l'adaptabilité des exploitants agricoles canadiens ». *Statistique Canada*. <https://www150.statcan.gc.ca/n1/daily-quotidien/220511/dq220511a-fra.htm>
- Statistique Canada. (10 mai 2017). « Données sur les exploitations et les exploitants agricoles. Le Québec mène dans les productions laitière, acéricole, porcine ainsi que dans celle des fruits, petits fruits et des noix ». *Statistique Canada*. <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/95-640-x/2016001/article/14804-fra.htm>
- Stroude, A. (2021). *Vivre plus simplement. Analyse sociologique de la distanciation normative*. Presses de l'Université Laval.
- Sulfite, V. (2020). *Supernaturel: immersion dans le monde du vin nature*. Homme.
- Stall-Paquet, C. (2022, 14 novembre). « Découvrez l'avant-garde vinicole du Québec ». *Beside*.
- Stiegler, B. (2020). *Bifurquer. Il n'y a pas d'alternative*. Les liens qui libèrent.
- Tamini, L. Clerson, F. Doyon, M. Debailleul, G. (2014). « Changements climatiques et position concurrentielle: le cas de l'agriculture du Québec ». Centre de Recherche en économie de l'Environnement, de l'Agroalimentaire, des Transports et de l'Énergie.
- Tardif, B., G. Lavoie et Y. Lachance. (2005). « Atlas de la biodiversité du Québec. Les espèces menacées ou vulnérables ». *Gouvernement du Québec*, ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs, Direction du développement durable, du patrimoine écologique et des parcs, Québec. 60 p.
- Thévard, M. (2021). *Le jardin vivrier. Autosuffisance et non-travail du sol. Écosociété*.
- Tordjman, H. (2022). « L'urgence de sortir de l'agriculture industrielle ». Boursier, P. Guimont, C.(dir.) *Écologies. Le vivant et le social*. La Découverte : 223-230
- Tordjman, H. (2021). *La croissance verte contre la nature. Critique de l'écologie marchande*. La Découverte.
- Tordjman, H. (2008). « La construction d'une marchandise. Le cas des semences ». *Annales, Histoire, Sciences sociales*.
- Touzard, J-M. *Innovation et développement dans les systèmes agricoles et alimentaires*. Quae. 2018.
- Tourisme Brome Missisquoi. (2023). « Le berceau de la viticulture (81 km) ». <https://tourisembrome-missisquoi.ca/attraits/le-berceau-de-la-viticulture/>

- Tremblay-Pépin, S. (2015). « Introduction ». *Dépossession. Une histoire économique du Québec contemporain*. LUX
- TV5monde. (2020, 19 septembre). « Canada : rencontre avec un semencier québécois ». <https://www.youtube.com/watch?v=a7Djg6fTmj8>
- UPA Lanaudière. (2023). « Portrait agroalimentaire de Lanaudière ». <https://lanaudiere.upa.qc.ca/citoyen/apprendre/portrait-agroalimentaire-de-lanaudiere>
- UPA. (2015). « L'accaparement des terres agricoles : quatre raisons d'agir ». Mémoire présenté à la CAPERN.
- Victimes des pesticides du Québec. (2022, 9 novembre). « Un malade de parkinson reconnu par la CNESST ». [https://www.victimestesticidesquebec.org/presse/premiere\\_reconnaissance/](https://www.victimestesticidesquebec.org/presse/premiere_reconnaissance/)
- Valiorgue, B. (2020a). « Le défi agricole de l'anthropocène ». *La vie des idées*.
- Valiorgue, B. (2020b). *Refonder l'agriculture à l'heure de l'Anthropocène*. Le bord de l'eau.
- Vaillancourt, J. (2018, 10 mars). « Nos animaux d'élevage consomment trop d'antibiotiques ». *Ici Radio Canada*. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelles/special/2018/03/antibiotiques-animaux-elevage-resistance-bacteries-sante-canada-porc-poulet/>
- Van Der Ploeg, J-D. (2014). *Les paysans du XXIe siècle : mouvements de repaysanisation dans l'Europe d'aujourd'hui*. Charles Léopold Mayer.
- Van Der Ploeg, J-D. (2008). *The New Peasantries. Struggles for Autonomy and Sustainability in an Era of Empire and Globalization*. London. Earthscan.
- Wacquant, L. (2002). *Corps et âme : carnets ethnographiques d'un apprenti boxeur*. Agone.
- Wallace, R. (2016). *Big Farms Make Big Flu*. NYU Press.
- Weber, F. (2009). *Manuel de l'ethnographie*. PUF. 2009.
- Weber, F. (2006). *L'économie domestique. Ethnographie du quotidien*. Aux lieux d'être.
- Zask, J. (2016). *La démocratie aux champs. Du jardin d'Éden aux jardins partagés, comment l'agriculture cultive les valeurs démocratiques*. La Découverte.