

## Une agriculture distincte

L'agriculture biologique, axée sur les valeurs d'équité sociale et de développement régional durable, est de plus en plus présente sur le Littoral de Bellechasse.

La Mauve, organisme fondé en 1999 et qui est devenu entreprise d'économie sociale en septembre 2002, est au cœur de cette révolution agricole.

Ses responsables firent l'acquisition, en décembre 2002, d'une épicerie-boucherie établie depuis 150 ans sur la rue Principale à Saint-Vallier. Cet édifice allait devenir le siège social de l'entreprise qui a notamment pour mandat de sensibiliser la population à l'utilisation durable et respectueuse des ressources, de mettre en marché des aliments et produits locaux, ainsi que de créer un sentiment d'appartenance à la terre.



La Coopérative La Mauve, compte sur la participation active de 31 membres utilisateurs, groupe composé de producteurs agricoles biologiques et artisans, de quatre membres travailleurs, ainsi que de 120 membres de soutien. L'entreprise favorise



La Coopérative La Mauve organise des événements populaires comme la Fête des Semences et la Fête des Moissons, qui connaissent beaucoup de succès.

le commerce équitable local via son magasin de Saint-Vallier, où elle offre divers produits biologiques et du terroir venant de ses producteurs membres. Elle assure aussi la distribution des produits biologiques par le biais de paniers qui sont vendus dans toute la grande région de Québec. La Coopérative La Mauve possède aussi une terre, du côté de Beaumont, où certains de ses membres produisent des légumes et autres produits biologiques et proposent une vitrine de démonstrations en faveur du développement durable dans les domaines agricole, forestier et de la diversité biologique.

Les membres de la Mauve organisent aussi des ateliers, des formations et des événements saisonniers où ils s'échangent des connaissances et mettent en valeur les applications du développement durable dans les domaines agricole et environnemental.

## Des productions qui sortent de l'ordinaire

Le Littoral de Bellechasse a cette capacité, comme l'ensemble de la région, d'offrir une vaste gamme de produits de la terre qui sauront répondre aux goûts et prérogatives de chacun.

Sise dans le Rang est à Saint-Michel, la Ferme La Maria est un exemple parfait de cette diversité agroalimentaire. Propriété de Marie-Hélène Noël et Jean-Philippe Neault, la Ferme Maria se spécialise dans la culture de petits fruits et de légumes certifiés biologiques.

Les propriétaires, y produisent des fraises et bleuets biologiques, de même que 45 variétés de légumes, incluant des fines herbes. Ils possèdent 7 hectares de terres où ils font pousser leurs fruits et légumes, tous certifiés biologiques, de même qu'une petite érablière biologique non certifiée de 1500 entailles.

Comme le veut la certification bio, la



Céline Belleau et Michel Deslauriers sont les propriétaires de l'herboristerie l'Herb'O-Vent de Saint-Michel.

Ferme La Maria n'utilise ni herbicides, ni pesticides, ni semences transgéniques ou traitées.

### L'HERB'O VENT

Nouveaux résidents de Saint-Michel depuis 2001, Céline Belleau et Michel Deslauriers opèrent une herboristerie artisanale, l'Herb'O Vent, qu'ils ont aménagée sur leur terrain de 30 000 pieds carrés situé sur la rue de l'Ancre.

Leur petite entreprise entièrement bio offre de nombreux produits issus de plantes domestiques et sauvages, dont certaines ont été introduites par le couple. Ces plantes servent à la fabrication de savons, huiles essentielles, produits curatifs de prévention ou autres produits d'entretien pour la peau, de même qu'à la préparation de sirops expectorants, huiles à massage et teintures-mère.



Marie-Hélène Noël et Jean-Philippe Neault (debout), en compagnie de Marjolaine Dessureault et Marie-Claude Nadeau.