

Serge Fortier

Jardiner en bacs

**Pourquoi et comment
bien le faire ?**

**Des trucs
inédits
pour réussir
à coup sûr !**

Éditrice: Caty Bérubé
Auteur: Serge Fortier, EPCC
Chef d'équipe production éditoriale: Crystal Jobin-Gagnon
Chargées de contenus: Pascale Hubert et Laurence Roy-Tétreault.
Rédactrices: Miléna Babin, Stéphanie Boisvert, Josée D'Amour, Maude Gagnon, Sarah Lachance et Raphaële St-Laurent Pelletier.
Chef d'équipe révision et assistance: Marie-Christine Bédard
Révisseuses: Dominique Bélanger, Joanie Boutin, Stacy Breton, Sophie Lamontagne, Émilie Marcotte et Viviane St-Arnaud.
Chef du développement créatif, graphisme: Marie-Christine Langlois
Chef d'équipe production graphique: Annie Gauthier
Conceptrices graphiques: Sonia Barbeau, Sheila Basque, Marie-Chloë G. Barrette, Karyne Ouellet et Josée Poulin.
Photographes: Jean-Christophe Blanchet, Michaël Fournier, Rémy Germain, Marie-Ève Lévesque (chef d'équipe) et Thierry Pateau.
Photographes et vidéastes: Tony Davidson et Francis Gauthier.
Spécialiste en traitement d'images et calibration photo: Yves Vaillancourt
Collaborateurs: Mélanie Fortier (conception des plans) et André Genois.

Mise en marché et marketing

Directeur ventes et distribution: David Gatteau
Directrice marketing: Vanessa Ross
Stratège marketing: Marie-Septembre Larouche
Responsable développement des affaires - division livres: Raphaëlle Mirandette
Chef d'équipe distribution: Michel Labelle
Chef d'équipe logistique et entrepôt: Valérie Boivin
Responsable territoire: Lise Fortin
Commis d'entrepôt: Nancy Arteau, Angélique Bertuzzi, Martin Carrier et Normand Simard.
Distribution: Pratico-Pratiques inc. et Messageries ADP.
Diffusion numérique: De Marque

Administration

Présidente: Caty Bérubé
Vice-présidente opérations: Julie Doddridge
Vice-présidente ventes et marketing: Émilie Gagnon
Vice-présidente administration: Alexandra Poiré
Directrice des ressources humaines: Chantal St-Pierre
Technicienne aux ressources humaines: Anne-Sophie Fortin
Adjointe à la comptabilité et à la production: Carole Bélanger
Technicienne comptable: Sylvie Dion
Agente aux comptes recevables: Josée Pouliot
Adjointe administrative: Josée Lavoie
DÉPÔT LÉGAL: 2^e trimestre 2022
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISBN 978-2-89658-985-2 (PDF)
(Édition originale imprimée: ISBN 978-2-89658-934-0 (2022)
EPUB: 978-2-89658-984-5 (2022))

Gouvernement du Québec. Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres - Gestion SODEC



© Pratico Édition, 2022.
Pratico Édition, filiale de Les Entreprises Pratico C.B.
(Québec, Québec)

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire, en tout ou en partie, les textes, les illustrations et les photographies de ce livre.

Bien que toutes les précautions aient été prises pour assurer l'exactitude et la véracité des informations contenues dans cette publication, il est entendu que Pratico Édition ne peut être tenue responsable des erreurs issues de leur utilisation.



7710, boulevard Wilfrid-Hamel, Québec (QC) G2G 2J5
Tél.: 418 877-0259
Sans frais: 1 866 882-0091
Télec.: 418 780-1716
www.pratico-pratiques.com

Commentaires et suggestions: info@pratico-pratiques.com

Serge Fortier

Jardiner en bacs

**Pourquoi et comment
bien le faire ?**

**Des trucs
inédits
pour réussir
à coup sûr !**





Table des matières

- 6** Jardiner sans se planter: bien choisir sa méthode pour en tirer un maximum de plaisir
- 8** Avant-propos
- 10** Déterminer ses besoins et ses attentes
- 14** Le jardinage urbain, mode passagère ou nécessité?
- 26** Des jardins pensés autrement
- 32** Démystifier les rôles du compost
- 40** La loi des vêtements de la terre: trop souvent transgressée!
- 58** Ces chers vers de terre, plus utiles qu'on le pense!
- 68** Les besoins en eau des végétaux
- 86** La culture en contenants: quoi savoir avant de commencer?
- 92** Comment bien installer ses bacs?
- 106** Cultiver en pots, en jardinières et en bacs surélevés, ou hors-sol
- 116** Que peut-on cultiver en bacs ou en contenants?
- 120** Le jardin en pleine terre
- 126** Protéger le jardin contre le gel
- 142** Les ravageurs à poils et à plumes
- 152** Se protéger des insectes ravageurs
- 170** Les semis intérieurs et extérieurs
- 180** Tableau des semis
- 182** La récolte de nos propres semences
- 198** Éliminer un nid de fourmis de façon écologique et instantanée



Jardiner sans se planter :

bien choisir sa méthode pour en tirer un maximum de plaisir

Depuis un certain nombre d'années, on remarque un engouement grandissant pour le jardinage. On peut attribuer cet enthousiasme à plusieurs facteurs : le désir de connaître d'où vient sa nourriture, la volonté de consommer plus local afin de diminuer les émissions de gaz à effet de serre ainsi que le souhait d'acquérir une plus grande autonomie alimentaire, entre autres. Ce dernier aspect est d'autant plus vrai pour les citadins qui dépendent à 100 % du supermarché pour s'approvisionner en nourriture. Avec la pandémie de la COVID-19 et le confinement, le jardinage représentait aussi l'un des rares moyens de pratiquer une activité familiale extérieure.

Se rapprocher de la nature par le jardinage juste parce que l'on en a envie n'est pas gage de succès. Plusieurs nouveaux adeptes du jardinage débutent sans aucune connaissance des besoins des végétaux. Par exemple, la mode de la culture en bacs les attire, mais ils ne savent pas pour autant dans quoi ils s'embarquent. Influencé par le marché qui y voit une occasion de faire des profits en vendant différents modèles de contenants, du terreau spécial, de l'engrais, du compost ainsi que des produits pour traiter les problèmes de maladies et d'insectes nuisibles, le néophyte est porté à penser que l'avenir du jardinage passe par la culture en contenants. En conséquence, même les gens ayant accès à un terrain et ayant la possibilité de cultiver un jardin en pleine terre choisissent de jardiner en contenants. Pourtant, la culture en pleine terre a fait ses preuves : c'est la façon dont les végétaux poussent dans la nature depuis toujours. Il faut savoir que la culture en bacs est un moyen artificielisé pour faire pousser des végétaux. Si cultiver en bacs et en pots est si formidable, pourquoi les générations précédentes ne le faisaient-elles pas ? Faire pousser des plantes dans ces conditions, c'est un peu comme vouloir faire du ski de fond en

Floride ! On peut le faire, mais il faudra prendre les moyens nécessaires pour que la neige reste au sol, c'est-à-dire en contrôlant les conditions, et ce, en opposition à la réalité du climat naturel de la Floride. C'est la même chose pour la culture en contenants : il faut contrôler les conditions de culture que les plantes n'auront pas de façon naturelle.

Une personne n'ayant qu'un balcon ou un toit, ou n'ayant que du béton et de l'asphalte, n'a pas le choix de se tourner vers la méthode de culture en contenants. Une personne qui possède un espace végétalisé au sol a le choix de cultiver directement au sol ou dans des contenants. Mais dans un cas comme dans l'autre, il faut d'abord être conscient de ce que cela implique. Avoir le projet de jardiner, c'est comme projeter l'achat d'une voiture. Avant de s'arrêter sur un choix de modèle, on magasine, on évalue ses besoins et on opte pour le modèle qui y correspond le mieux. On s'informe des points forts et des points faibles de chacun des véhicules qui sont offerts. C'est la meilleure manière de s'assurer de ne pas regretter son choix après coup.

L'objectif premier de ce livre est de vous faire prendre conscience de ce qu'implique un projet d'implantation de jardin en contenants ou en pleine terre avant d'y investir du temps et de l'argent. En vulgarisant les principes de base pour faire pousser vos végétaux et en vous présentant différents moyens de cultures écologiques, j'espère vous aider à déterminer le meilleur mode de culture en fonction de vos besoins et de votre environnement. Surtout, j'espère vous transmettre mon amour pour le jardinage et vous donner envie d'acquérir peu à peu une plus grande autonomie alimentaire.

Bon jardinage !





Avant-propos

Les informations contenues dans ce livre sont axées sur le pourquoi plutôt que sur le comment. Vous en tirerez d'ailleurs plusieurs avantages. Ce livre n'a donc pas été conçu pour apprendre une méthode plus qu'une autre, mais bien pour comprendre les besoins des végétaux que vous cultiverez.

Un expert vous dira : « Fais ceci et fais cela, tu vas voir, ça fonctionne ! »

Un autre vous dira : « Mais non ! Ne fais pas comme ça ! Il vaut mieux faire ceci et cela ! »

Puis un autre vous dira autre chose.

En fin de compte, vous vous sentirez peut-être comme une balle de ping-pong à force de vous faire dire une chose et son contraire sans trop comprendre pourquoi.

Les techniques de culture pour maîtriser le monde végétal ont toutes été inventées par l'humain. Elles conviennent à certains, mais pas à d'autres. Elles évoluent parce qu'elles ne sont pas parfaites. Les lois universelles qui gèrent le monde végétal, elles, sont immuables et ont toujours fonctionné de façon harmonieuse pour tous les végétaux en lien étroit avec les autres éléments du règne vivant. Ne serait-il pas avisé d'en tenir compte avant de se lancer en jardinage ?

Ce livre sera une grande révélation pour vous. Grâce à des concepts bien vulgarisés, il vous amènera sur la voie de la compréhension et vous permettra de répondre à plusieurs questions :

Pourquoi l'arrosage en surface ne mène-t-il à rien ?

Pourquoi certains paillis nuisent-ils à vos cultures ?

Pourquoi la culture en bacs nécessite-t-elle autant d'eau ?

Pourquoi les maladies s'installent-elles sur vos plants ?

Pourquoi les insectes font-ils du ravage ?

Pourquoi utiliser du compost n'est-il pas un gage de succès ?

Pourquoi les mauvaises herbes envahissent-elles vos végétaux ?

Pourquoi vos plants ne produisent-ils pas de fruits ?

Pourquoi la terre de votre jardin se compacte-t-elle ?

Pourquoi les pluies d'été sont-elles insuffisantes pour abreuver votre jardin ?

Ce sont des questions parmi tant d'autres sur lesquelles on doit s'attarder.

Puis, à la fin de votre lecture, vous serez outillé pour faire des choix éclairés et ainsi répondre à ces questions :

Quelles sont mes motivations à jardiner ?

Quelle méthode de culture vais-je adopter ?

Quel budget dois-je prévoir ?

Devrais-je cultiver en bacs ou en pleine terre ?

Si je cultive en pots, à quoi dois-je m'attendre et que dois-je surveiller ?

Quels légumes et quelles fines herbes devrais-je privilégier selon les conditions typiques de ma région et de mon environnement ?

Quel paillis dois-je utiliser ?

Quelle grandeur de jardin dois-je prévoir ?

Pour faciliter la rotation des cultures, est-il préférable de miser sur un grand jardin ou sur quelques petits ?

Jardiner, c'est se rapprocher de la nature. Il est donc primordial de comprendre et d'identifier les lois environnementales qui agissent sur les végétaux avant de se lancer dans une méthode quelconque de jardinage. Voilà ce qui distingue le contenu révélateur de ce livre.

Déterminer ses besoins
et ses attentes

Avant de se lancer dans le jardinage et, surtout, avant de choisir sa méthode de jardinage, il est important de définir ses attentes face à cette activité. Il faut mettre en lumière ce qui nous motive à vouloir un jardin, ce qui nous limite, les contraintes qu'il faut respecter (« J'aimerais jardiner, mais... »). On peut diviser cette analyse en trois plans : psychologique, physique et matériel.

Sur le plan psychologique

L'aspect psychologique vient en premier, puisqu'il répond à la question « Pourquoi est-ce que je veux jardiner ? ». « J'ai le goût de jardiner/je souhaite avoir un jardin pour telle ou telle raison. » Cet aspect nous aide à définir nos besoins et nos désirs.

Je veux faire cette activité...

- pour relaxer après le travail ;
- pour me rapprocher de la nature ;
- pour avoir des fruits, des fines herbes et des légumes frais à ma portée ;
- pour atteindre l'autonomie alimentaire ;
- pour être plus résilient en cas de crise ;
- pour avoir moins de pelouse à entretenir ;
- pour diminuer l'entretien général de mon terrain ;
- pour réduire le coût de ma facture d'épicerie ;
- pour enseigner à mes enfants à prendre soin de la nature ;
- pour augmenter la biodiversité dans mon environnement ;
- pour attirer les abeilles ;
- pour m'assurer qu'il n'y a pas de pesticides sur ce que je mange ;
- pour suivre la tendance actuelle ;
- pour sauver la planète.

Toutes ces raisons sont aussi valables les unes que les autres. Les motivations qui vous poussent à jardiner vous appartiennent à 100 % ; cependant, peu importe vos motivations, vous ne pourrez déroger aux lois fondamentales de l'environnement qui permettent la croissance des végétaux. La méthode de culture que vous choisirez pour répondre à vos motivations devra donc aussi répondre aux autres contraintes possibles sur les plans physique et matériel.



Sur le plan physique

Cet aspect couvre entre autres la santé et le temps dont on dispose pour pratiquer cette activité. Si, par exemple, vous désirez jardiner pour relaxer après le travail, mais que cela vous cause une surcharge de tâches à accomplir – et vous crée donc des obligations –, vous n’y trouverez pas satisfaction. Le jardinage sera pour vous une corvée au lieu de devenir une passion qui nourrit votre esprit, donc votre plan psychologique, **et vous perdrez la motivation qui vous a amené à vouloir jardiner.**

Par exemple, si vous avez de la difficulté à rester penché longtemps, vous devrez choisir une méthode de culture ou des cultures qui ne nécessitent pas trop d’entretien. Le temps que vous aurez à allouer à cette activité déterminera quant à lui la grandeur de jardin minimale et la méthode d’entretien qui vous conviendront.

Sur le plan matériel

Cet aspect détermine nos limites financières et d’espace. Les choix liés aux méthodes de jardinage vont varier considérablement selon l’endroit où nous vivons. Les conditions dans un centre-ville, en ville, en banlieue et en campagne ne se ressemblent pas; en effet, ces écosystèmes étant particuliers, il faut s’attendre à des choix très variés.

La règle de base est : plus l’environnement est dénaturé, plus les coûts pour jardiner seront élevés. Donc, plus les conditions de culture sont artificialisées, plus il faut investir du temps et de l’argent pour créer, à l’aide de produits de toute sorte, ce que la nature ne peut donner d’elle-même comme elle le fait habituellement.

- Ai-je un espace assez ensoleillé pour satisfaire les besoins d’un jardin ?
- Puis-je cultiver en pleine terre ?
- Je vis en appartement ou je suis locataire; quelles sont mes possibilités ?
- Quel budget suis-je disposé à investir dans l’implantation d’un jardin ?
- Quel budget suis-je disposé à investir dans l’entretien d’un jardin ?

Vous devez donc vous poser les questions suivantes :

- Quelles sont mes limites personnelles ?
- Ai-je de la difficulté à rester longtemps accroupi ?
- Ai-je mal aux genoux ?
- Ai-je mal au dos ?
- Combien d’heures par jour ou par semaine puis-je consacrer au jardinage ?
- Je pars 15 jours en vacances au milieu de l’été; mon jardin sera-t-il autonome ?
- Suis-je seul pour réaliser mon jardin et en faire l’entretien ?
- Suis-je allergique aux piqûres d’insectes ou au pollen ?

Bien des gens aimeraient jardiner, mais n’y trouvent pas satisfaction, tout simplement parce qu’ils n’ont pas choisi la bonne méthode de jardinage en fonction de leurs attentes et de leurs besoins.

Les lois du marché ont pour objectif de créer, voire de forcer, la consommation de produits de tout genre, sous prétexte de faire marcher l’économie. Toute entreprise capitaliste cherche à faire du profit et influencera toujours les consommateurs vers la plus grande dépense possible. Pour ce faire, on crée des modes et on tente le client pour qu’il y adhère. Un client qui n’a pas déterminé ses besoins réels et ses limites sur les plans psychologique, physique et matériel risque fortement de s’embarquer dans une dynamique de consommation et d’obligations, alors qu’au fond, il recherchait simplement la satisfaction associée à cette activité et une plus grande liberté dans sa vie en pratiquant le jardinage.

Déterminer ses besoins et connaître ses capacités ainsi que ses limites permet donc de faire des choix plus adaptés, puisqu’ils sont faits en connaissance de cause. Notre sens critique devient plus développé, et cela nous rend plus autonomes face à nos choix.

Le jardinage urbain, mode passagère ou nécessité ?

Le jardinage urbain se pratique beaucoup en bacs, faute de posséder du terrain. Cette pratique influence le marché dans son ensemble, au point où on aperçoit des gens en banlieue et à la campagne l'adopter même s'ils ont un terrain propice au jardinage en pleine terre.

Un retour aux sources

Il y a bien longtemps, l'autosuffisance alimentaire était une nécessité. Chaque famille avait son petit coin de terre pour produire l'essentiel de sa nourriture, autant végétale qu'animale. Les gens vivaient majoritairement en campagne, et la terre qu'ils possédaient était leur plus grande richesse, car elle leur permettait d'assurer leur subsistance. Est-ce cette motivation, un certain retour aux sources, qui rendrait le jardinage si populaire ces dernières années ?

Autrefois, chaque famille avait quelques poules pour les œufs et la viande, quelques porcs, une ou deux vaches pour le lait, la crème, le fromage et le yogourt ainsi que pour l'engraissement des veaux destinés à la production de viande. Certains avaient aussi des moutons, principalement pour la laine, afin de confectionner des vêtements chauds pour les rudes hivers. D'autres pouvaient aussi élever des lapins, des oies et des chèvres selon la grandeur de terre qu'ils possédaient. Rares étaient les familles qui n'avaient pas de chevaux pour travailler la terre afin de produire la nourriture nécessaire à tout ce monde animal. On y produisait le foin et les céréales, telles que l'avoine, le blé, l'orge, le maïs et le seigle. La majeure partie des céréales servait à nourrir les animaux, et on en utilisait une part pour faire de la farine et la moudre afin de fabriquer du pain et des galettes.

Plus près de la maison, un grand espace était réservé au jardin. Celui-ci était vital, car il permettait à la famille de se faire des réserves de fruits et de légumes pour l'hiver. Ce n'était pas tout d'avoir deux plants de tomates pour se faire des sandwiches durant l'été, dix plants de pommes de terre pour manger des patates nouvelles ou un petit rang de carottes, question de grignoter pendant que l'on sarcle le jardin. Eh non ! Le jardin était grand et devait produire beaucoup afin de nourrir la famille pour toute l'année.

Ceux et celles qui jardinent savent qu'il n'y a pas une année qui se ressemble. Ça semble encore plus vrai depuis que l'on voit l'effet des changements climatiques. Autrefois, l'individualisme n'avait pas sa place. Les familles formaient une grande et vraie communauté. Si une famille vivait une mauvaise récolte, elle savait qu'elle pourrait compter sur une autre qui en aurait eu une bonne et qui pouvait partager son surplus. Sachant que personne n'était à l'abri d'une mauvaise récolte, on n'avait pas avantage à profiter de la situation en augmentant ses prix sur le dos d'une famille dans le besoin, car les belles récoltes de l'un pouvaient devenir de mauvaises récoltes de l'autre dans l'avenir.



Le gaspillage alimentaire : un enjeu majeur

Un jardin, c'est saisonnier. Manger, c'est à l'année ! Il faut donc cultiver une bonne quantité de fruits et de légumes afin de pouvoir faire des réserves. Quand arrivait le temps des récoltes, chacun s'affairait à cueillir et à conserver cette précieuse nourriture que l'on bénissait d'ailleurs au début de chaque repas, une pratique maintenant perdue, mais qui avait tout son sens ! On connaît tous les efforts nécessaires pour qu'elle se rende à la table, et cette pratique était surtout pour remercier la nature et la terre de nous nourrir. En octobre, une journée est consacrée à l'Action de grâce. Que signifie-t-elle ? Elle est inscrite au calendrier, mais peu de gens savent qu'elle représente la fête des récoltes. Cette journée d'automne a donc été créée pour prendre le temps de remercier la nature pour les récoltes qu'elle nous a données.

De nos jours, nous tenons trop pour acquise la nourriture. Et on le voit surtout dans tout le gaspillage alimentaire qui se produit autour de nous. L'éloignement des gens de la source de production a contribué à ne plus être conscient de la valeur de la nourriture. C'est devenu un bien, un produit que l'on achète, tout comme on achète du papier de toilette ou une brosse à dents. Et la qualité doit y être ! Pas question d'avoir un défaut sur le produit ! Je doute fort que nos ancêtres jetaient les tomates mal formées ou mangées en partie par une limace, une pomme piquée ou une carotte croche

ou fourchue comme cela arrive souvent dans nos jardins. Si vous jardinez, vous savez comment les récoltes ne ressemblent pas du tout à ce que l'on trouve sur les étales des supermarchés. Produire nos propres fruits et légumes aide à apprécier davantage ce que l'on mange parce que l'on est en contact privilégié avec la terre et les cadeaux qu'elle a à offrir. Les récoltes sont la récompense tant attendue de nos efforts d'avoir exploité et travaillé la terre et d'avoir semé, éclairci, planté, sarclé, désherbé, paillé, arrosé, fertilisé et cueilli. Le jardinage à la maison nous permet donc de revenir aux sources et de mieux comprendre la nature et la valeur des récoltes. Jardiner permet également de mieux comprendre les défis que vivent les agriculteurs et les maraîchers.

Des études prouvent que plus de 50% de ce qui est produit en nourriture n'est pas consommé.

Ce gaspillage est présent partout dans la chaîne alimentaire. Parce que le consommateur paie son épicerie, il en veut pour son argent. Celui-ci est devenu de plus en plus difficile sur la qualité de la nourriture qu'il ajoutera dans son panier. En plus, il faut que ce soit le moins cher possible ! Ces exigences ont un prix. Le coût se reflète principalement sur le plan environnemental, car pour atteindre ces exigences, l'emploi de méthode de production intensive à grande échelle diminue la biodiversité, modifie les écosystèmes et favorise l'emploi toujours plus grand de pesticides et d'engrais de synthèse. Alors, oui, la qualité du produit y est, mais parfois, ce n'est qu'en apparence.



Où se fait tout ce gaspillage dans la chaîne alimentaire ?

La production

Malheureusement, l'apparence est souvent le critère principal pour juger de la qualité d'un produit. Pour s'ajuster à la demande, le producteur doit donc éliminer tous les fruits et les légumes qui ne répondent pas aux exigences du marché quant à la forme, à la couleur, à l'uniformité et à l'absence de défauts. Les débouchés pour les fruits et légumes imparfaits sont rares et souvent non rentables pour le producteur, alors ils sont simplement laissés au champ. L'augmentation en superficie des entreprises n'a pas aidé à ce gaspillage, car la mécanisation toujours plus grande oblige à ne cueillir que ce que l'on est sûr de vendre sur le marché.

Dans le but de diminuer les pertes, les chercheurs développent des variétés qui produisent un plus grand pourcentage de produits répondant aux normes d'apparence, comme des variétés de tomates dont les fruits sont tous de la même grosseur ou qui mûrissent presque tous en même temps, question de faciliter la cueillette mécanique. On utilise aussi des pesticides pour éviter les moindres piqûres d'insectes ou taches sur la pelure, ou des cultivars résistants aux maladies et aux insectes. Cela a pour conséquence de diminuer la diversité biologique offerte aux consommateurs. Vous ne trouverez donc sur les tablettes des épiceries que quelques sortes de tomates alors qu'il en existe des milliers, toutes aussi différentes les unes que les autres de par leur couleur, leur goût et leur forme. Le fait de faire pousser vos propres fruits et légumes vous permettra donc de réaliser de nouvelles découvertes et de vous amuser avec plusieurs cultivars différents. Vous aimez vos tomates plus sucrées, vous voulez jouer avec les couleurs ? Tout est possible lorsqu'on cultive ses propres légumes. C'est ce qui est encore plus beau, la diversité !

C'est la même chose pour la production de viande. Pratiquement tous les producteurs de porc et de volaille élèvent une seule race qui a été génétiquement croisée pour avoir la croissance la plus rapide avec le moins d'intrants possible ainsi que pour abaisser les coûts et faciliter les opérations. Cela inquiète grandement le marché, car si le but



est de garantir un approvisionnement uniforme en facilitant les étapes de production, tout va bien, mais si un virus affecte ces animaux déjà génétiquement affaiblis, c'est toute la chaîne de production qui y passera.

Ce qui nous inquiète aussi énormément, ce sont les pertes de production dues aux conditions climatiques extrêmes de plus en plus fréquentes. Le réchauffement du climat augmente les périodes de sécheresses, d'inondations, d'incendies, de tornades et d'ouragans. Certains sceptiques diront qu'il y en a toujours eu, mais plusieurs études scientifiques prouvent que leur fréquence et leur intensité augmentent de plus en plus. La conséquence de tout ça ? Des productions entières de fruits et légumes sont détruites au champ et ne nourrissent pas la population toujours grandissante.

Une autre source de gaspillage dans la production provient d'une rupture dans la chaîne alimentaire. La concentration des usines de transformation a peut-être amené une régularité et une rationalisation de l'approvisionnement aux consommateurs, mais dès que le sable entre dans l'engrenage...

Par exemple, la pandémie de COVID-19 qui a mené au confinement général de la population a affecté la restauration et d'autres commerces alimentaires, au point où la demande en œufs et en lait a chuté drastiquement. Comme on ne peut arrêter la lactation



d'une vache ou la ponte d'une poule simplement en pesant sur un bouton «ARRÊT», les producteurs se sont vus obligés de jeter une partie de leur production aux vidanges. Je parle en connaissance de cause, car j'ai été témoin de ce scénario : mon voisin producteur laitier a été contraint de vider deux jours de traite de lait directement dans l'éégout de sa laiterie. Juste à sa ferme, cela représentait plus de 2000 litres de lait de qualité carrément gaspillés. Cette décision qu'il a dû prendre venait du fait que l'usine de transformation dont il dépend était en surplus et a refusé les livraisons de lait chez tous les producteurs pour deux jours. C'est tout à fait déplorable ! Plus aberrant encore : même si le producteur avait voulu écouler son lait dans le voisinage ou en faire du fromage, les règles du marché le lui interdisaient.

Les grèves dans la chaîne alimentaire sont une autre source de gaspillage. Une grève du transport ou dans un abattoir congestionne la chaîne en entier. Les exemples ne manquent pas où des animaux prêts à l'abattage ont pris le bord des fosses communes.

Ces exemples montrent à quel point notre système d'approvisionnement en nourriture est extrêmement fragile et très peu résilient aux situations auxquelles on devra être confrontés dans les années à venir.

Le transport

Notre besoin de manger des fruits et des légumes à l'année dans un climat nordique comme le nôtre nous oblige à importer de la nourriture d'autres pays. Tout ce transport sur de longues distances affecte la qualité des fruits et des légumes qui sont, de toute évidence, des produits périssables. Des pertes peuvent survenir pendant la manutention des palettes lors du chargement dans les camions, les bateaux, les trains et les avions. D'autres causes de pertes sont les suivantes : un camion qui renverse sur la route et qui voit sa cargaison éparpillée dans le fossé, la manutention dans les entrepôts mères des grandes chaînes lors du déchargement et les erreurs dans le roulement de l'inventaire (aliments trop mûrs). Il peut aussi y avoir des pertes lors du chargement et du déchargement dans chacun des entrepôts des supermarchés.

L'étalage

Certains fruits et légumes sont très sensibles à une manutention inadéquate. Bien des employés dans le rayon des fruits et légumes ne s'en soucient guère ou ne le réalisent pas. Pour l'avoir constaté bien souvent et encore régulièrement, je vois des employés manipuler des bananes, des pommes et des poires de la même façon que des patates ou des carottes alors que ces fruits sont extrêmement sensibles aux meurtrissures. Quel consommateur achètera une banane meurtrie ? Pour s'assurer d'avoir des fruits de qualité, le consommateur les tripotera pour trouver ceux à son goût, et les endommagera encore plus par le fait même.

Le suremballage rend difficile le tri du contenu. En effet, le casseau de fèves, de fraises, de bleuets ou de framboises contenant un seul fruit moisi sera jeté parce qu'il n'est pas rentable de le trier.

Il y a aussi toute la gamme de produits avec une date de péremption. Ce n'est pas parce qu'un produit est meilleur avant la date indiquée qu'il deviendra pourri le lendemain ! Heureusement, ces produits sont de plus en plus offerts aux banques alimentaires, mais il y en a encore trop qui se retrouvent dans les poubelles ou au compostage.

Un soir, je revenais d'une conférence que j'ai donnée et je me suis arrêté dans un établissement de restauration rapide bien connu qui vend entre autres des beignes. Je suis arrivé 5 minutes avant la fermeture. La préposée au service vidait les plateaux de beignes restants directement à