

LEDEVOIR

Idées

Qui nourrira le Québec si nos fermes disparaissent?

Là où l'agriculture reposait sur l'anticipation, l'incertitude devient la norme.



Photo: Jacques Nadeau archives Le Devoir

Christelle Fournier

L'autrice est fondatrice de Fertiles. Elle cosigne cette lettre avec plus d'une centaine de personnes issues de divers milieux liés à l'alimentation : citoyens, fermiers, chef, directions d'organismes, chercheurs, personnes en santé publique, médecins, réalisatrices et chroniqueurs.*

Publié le 16 avril

Nous les comptons.

Nous comptons les fermes qui s'éteignent au Québec, les unes après les autres. Nous comptons les années d'expérience qui disparaissent sous nos yeux — 10, 15, parfois 20 ans de savoir-faire agricole. Et ce, au moment même où la souveraineté alimentaire ici — et du monde — se retrouve suspendue à des équilibres géopolitiques fragiles, jusqu'au détroit d'Ormuz. Il ne s'agit pas seulement de pétrole, mais bien de notre capacité à produire. 92 % des engrais agricoles transitent par ce passage stratégique. En février, plus d'un million de tonnes y circulaient encore ; en mars 2026, c'était à peine 82 000. Dans ce contexte, produire ici pour nous nourrir devient une nécessité.

Pourtant, nous les comptons.

La ferme Les Bontés de la Vallée tire aujourd’hui sa révérence, alors que nous continuons de l’applaudir à l’écran dans *Humus*. Derrière, des agricultrices et des agriculteurs quittent le métier, épuisés par la surcharge administrative et la précarité, alors même qu’ils nous nourrissent en prenant soin de l’environnement.

Il y a aussi celles et ceux qui viennent prêter main-forte, les travailleuses et travailleurs en provenance du Mexique et du Guatemala. Leur présence est essentielle. Pourtant, leur réalité reste largement invisible et parfois même mise sous tension par la montée de discours anti-immigration. Ces personnes quittent leur famille pendant plusieurs mois, font une part importante du travail agricole et se retrouvent, elles aussi, prises dans un système fragile. Lorsque les fermes disparaissent, ce sont aussi leurs repères, leurs revenus et une partie de leur monde qui s’effondrent. Cette relation Nord-Sud global, devenue structurelle dans notre modèle agricole, soulève des enjeux éthiques importants, notamment en matière de droits de la personne.

Plus largement, les systèmes alimentaires locaux reposent aujourd’hui sur l’engagement bénévole de nombreuses personnes, en grande majorité des femmes : citoyennes, travailleuses du milieu communautaire, productrices et partenaires. Il permet au système de tenir, tout en révélant ses limites. À cela s’ajoutent des initiatives de réinsertion, comme à la Ferme Jeunes au travail de Laval, nommée au prix Dunamis, qui forme des personnes à des métiers agricoles sans garantie que le tissu alimentaire puisse ensuite les accueillir durablement.

Dans la restauration, le constat est le même : les établissements engagés dans l’approvisionnement local en subissent les conséquences. À l’Auberge Saint-Mathieu, le chef Samy Benabed a vu disparaître quatre fermes partenaires en trois ans, ce qui a fragilisé son approvisionnement, alors même que son établissement est primé aux Lauriers de la gastronomie et distingué d’une étoile verte Michelin et que sa cheffe, Jana Larose, est mise en lumière dans l’émission *Les chefs !*.

Nous continuons de célébrer — au cinéma, dans des galas, comme à la table — sans regarder ce qui rend possibles ces fermes ni ce qui disparaît derrière elles.

Sommes-nous en train de devenir une société de spectacle, « du pain et des jeux », alors que nous savons depuis plus de deux millénaires que le pain vient en premier ?

Quand cultiver devient incertain

Les saisons ne se lisent plus comme avant : gels tardifs, sécheresses et épisodes extrêmes se multiplient. Là où l’agriculture reposait sur l’anticipation, l’incertitude devient la norme.

Les défis liés à l'eau deviennent eux aussi plus visibles au Québec. Les tensions sur la ressource rappellent que son accès n'est pas infini, comme le soulignent Eau Secours et Réseau Environnement. Dans le secteur agricole, ces tensions sont déjà concrètes. Elles sont liées aux changements climatiques, à l'érosion de la biodiversité et à la perturbation du cycle de l'eau douce, dont dépend directement la production.

Et pourtant, nous continuons trop souvent à regarder ailleurs.

Dans le même temps, les discours sur la sécurité alimentaire se multiplient. D'un côté, des agricultrices et des agriculteurs incapables de vivre de leur travail ; de l'autre, des centaines de milliers de Québécoises et de Québécois dépendants de l'aide alimentaire. Une aide devenue structurelle, reposant en partie sur des surplus de l'industrie agroalimentaire — incertains, variables et discutables au regard des saines habitudes de vie. Comment prétendre lutter contre l'insécurité alimentaire sans s'attaquer à sa base : la capacité de produire ici, dans des conditions de plus en plus instables ?

D'autant plus qu'un autre paradoxe émerge : dans cette époque d'inflation liée à une géopolitique instable, certaines formes d'approvisionnement direct, comme celles des fermiers de famille — qui fixent les prix en début de saison — constituent sans doute l'un des choix les plus rationnels. Et pourtant, le modèle tient mal, comme si la fameuse « main invisible » se jouait de nous, prise dans une concurrence avec des acteurs agroalimentaires internationaux dont les logiques d'échelle et de marché fragilisent les modèles locaux et renforcent notre dépendance.

Reprendre notre souveraineté... alimentaire

Quand aurons-nous le droit de choisir collectivement ce que nous souhaitons en matière de souveraineté alimentaire au Québec ?

Nous considérons la santé et l'éducation comme des enjeux fondamentaux. Choisir comment, et par qui, nous nous nourrissons relève du même ordre. Nous ne pouvons pas penser notre souveraineté alimentaire à travers le seul prisme de la charité, dépendante du bon vouloir de quelques-uns. Elle doit être pensée collectivement par les citoyennes et citoyens, les acteurs privés, communautaires et publics, dans une logique de solidarité.

Rêvons d'un accès à une alimentation saine, équitable et locale, quel que soit notre revenu. Ayons ensemble une alimentation qui prend soin de l'environnement et de celles et ceux qui nous nourrissent.

À défaut, nous continuerons de compter les fermes qui ferment, jusqu'au moment où il n'y aura plus grand-chose à compter.

* *Ont aussi cosigné cette lettre : Mélina Plante (fermière, Les Bontés de la Vallée) ; François D'Aoust (fermier, Les Bontés de la Vallée) ; Samy Benabed (chef et copropriétaire, Auberge Saint-Mathieu) ; Joan Laur (Université de Montréal) ; Jonathan Durand Folco (Université Saint-Paul) ; Yves-Marie Abraham (HEC Montréal) ; Stéfany Chevalier (cofondatrice, QUIINTUS) ; Lyne Nantel (membre des Bontés de la Vallée durant 18 ans) ; Charlotte Gandin (Fertiles) ; Bastien Boucherat (Université de Montréal) ; Clara F. Costa (candidate à la maîtrise en affaires publiques, animatrice d'Accents ouverts) ; Mylène Potvin ; Julie Francœur (Sortir du rang) ; Anne Roussel (fermière de famille, ferme Cadet Roussel) ; Jasmin Lafortune (fermier, la coop de solidarité Jardinons) ; Marie-Soleil L'Allier ; Sandrine Lambert (Université Concordia) ; Flore Deshayes (travailleuse sociale, écothérapeute, Clinique Inflorescence) ; Catherine Avaré (Protec-Terre et le Mouvement pour des fermes pérennes) ; Louis Béchard (Protec-Terre) ; Audray Pepin et Michel Leduc (Tisanji) ; Pascale Bertrand (urbaniste et fermière, Les Récoltes de Pascale) ; Pierre Lainey (HEC Montréal) ; Coralie Collignon (HEC Montréal, C3 Strategies) ; Carole Poliquin (réalisatrice du film Humus) ; Johanne Brochu (ESAD, Université Laval) ; Mary Hansen ; Anne-Sophie Trottier (Les AmiEs de la Terre de Québec) ; Leyla Lardja ; Johane Germain (présidente fondatrice, Héritage Slow Food, vallée de la Batiscan) ; Clément Mangin ; Eli Sawadogo (responsable du chantier d'avenir en sécurité alimentaire, Université Laval) ; Nathalie Laplante (L'Assiette turquoise) ; Virginie Goyette (conseillère en innovation, Fabrique A) ; Mariklôde Tardi (Ferme Giroflée) ; Adrien Jean-Pierre (membre du CA des Compagnons maraîchers et membre des Bontés de la Vallée durant deux ans) ; Evelyne Lussier (ferme Aux Jardins colorés) ; Emmanuel Beauregard (fiduciaire et paysan, FUSA des Vallons d'en haut) ; Marc-André Plourde (La Shop à légumes.coop) ; Ludovic Beauregard (Ferme des Arpents roses) ; Maria Berro Madero (directrice générale, Réseau des fermiers.ères de famille) ; Chantal de Montigny (directrice, créneau systèmes alimentaires de proximité, Vivre en ville) ; Alexandre Escure (directeur, Cabinet de curiosités contemporain) ; Mylène Drouin (médecin spécialiste en santé publique et médecine préventive, membre des Bontés de la Vallée) ; Bénédicte Lafrance ; Judith Rouan ; Ève Lamont (réalisatrice du film Pas de pays sans paysan) ; Gabriel Blanchet (La Friche tranquille) ; Nancy Larivière (Écosphère Permaculture) ; Karine Lelièvre (KécoLo Design) ; Julien Baranger (coordonnateur général, Regroupement des cuisines collectives du Québec) ; Jessica Dufresne (droit à l'alimentation) ; Julia Posca (membre de la ferme Les Bontés de la Vallée pendant plus de 10 ans) ; Denise Babin (partenaire de la ferme Cadet Roussel depuis 26 ans) ; Sophie L'Archevêque (étudiante en développement durable du territoire, Université Laval) ; Valérie Ayotte-Bouchard ; Kim Fox (Le Dépôt cfc) ; Simone Chen (Les Fruits défendus de Montréal) ; Hubert Lavallée (président, Protec-Terre) ; Christian Wirth (formation en intelligence collective) ; Isabelle Labonté (Ferme Labonté et filles) ; Caroline Laurin (fermière de famille, coop Au bout du rang) ; Catherine Gagnon-Mackay (Semences du Portage) ; Yves Gagnon (Les Jardins du Grand-Portage) ; Khadidja Hacid (écothérapeute et horticultrice thérapeutique) ; Grégoire Gerardin ; Michelyne Côté (Côté Nature) ; Mickael Brard (cofondateur de la coop Sens Climat) ; Géraldine Dallaire (cofondatrice de la coop Gomme) ; Laure Patouillard (UQAM) ; Maxime Laplante (Union paysanne) ; Danielle Landry (fondatrice, De ville en forêt) ; Étienne Nault-Beaucaire (Le jardin*

comestible de vos rêves : semeur de pépins, de noix...); Antonious Petro (Confluence Agriculture); Marie-Eve Dontigny (Conseil régional de l'environnement de Laval); Rosalie Brûlé-Dho (bénévole à la FUSA des Vallons d'en haut); Mathieu Hodgson (concepteur-paysagiste, chroniqueur et éditeur du Jardinier paresseux); Anne-Marie Brunet (cofondatrice, Collectif21 Agriculture urbaine); Ananda Fitzsimmons (Régénération Canada); l'équipe du Forum sur les systèmes alimentaires territoriaux (SAT); Judith Colombo (agricultrice, et l'ensemble de l'équipe du Collectif Récolte); Stéphane Lamanna (paysan depuis 2016); Alexandre Gilbert; Charles-Eugène Bergeron (dta Jardinier/conseil, Leclercville); Véronique Bouchard (agronome); Léa Richer-Leduc (coordonnatrice au marché fermier de Frelighsburg); Jasmine Bélanger-Gulick (Ferme du Haut-Vallon); Jacques Leduc (Les fermes Le Duchay); Denise Bélanger (copropriétaire, Ferme Haut-Vallon); Stéphanie Hinton (directrice, Les Cocagnes, Frelighsburg); Audrey Hauet (adjoindte de direction, Frelighsburg); France Levert (membre de la ferme Les Bontés de la Vallée depuis plus de 15 ans); Caroline Dufour-L'Arrivée (agronome, Agriculture vivante, Ferme du Rigolet, OBNL); Jean-Philippe Waaub (Département de géographie et Institut des sciences de l'environnement, UQAM); Laurence Ouellet-Quenneville; Pasquinel Huneault (fermier de famille, Les Siffleux); Anne-Sophie Tardif (coop Pied de céleri); Enora Jeanne Cordier Le Vot (Les Agricoles); Pierre Jobin (copropriétaire, Ferme Haut-Vallon); Stéphane Groleau (Réseau d'agriculture végétarienne); Mylène Feuiltault (Ail du Pinacle); Jean-François Lévêque (écoumène — édaphon); Jean Chênevert (Communauté nourricière Frelighsburg); Frédéric Thériault (fermier de famille et semencier — ferme Coopérative Tourne-Sol); Laurie St-Fleur (Université de Montréal); Sophie-Laurence H. Lauzon (codirectrice générale, Réseau des femmes en environnement); Le Conseil SAM (Système alimentaire montréalais); Sefi Amir (Lawrence/Larry's/Boucherie Lawrence); Maria Berro Madero (Réseau des fermiers.ères de famille); Julie Humbert-Brun; Hamidou Maïga (Hamidou Horticulture); Caroline Flory-Celini (chercheuse en gouvernance alimentaire inclusive); Eric Duchemin (Laboratoire sur l'agriculture urbaine); Geneviève Chatelain (Équiterre); Catherine Robichaud (Direction régionale de santé publique); Donald Ouedraogo; Clare Shuley; Patricia Saulnier (Perma-Vita, aménagement comestible).

Ce texte fait partie de notre section Opinion, qui favorise une pluralité des voix et des idées en accueillant autant les analyses et commentaires de ses lecteurs que ceux de penseurs et experts d'ici et d'ailleurs. Envie d'y prendre part? Soumettez votre texte à l'adresse opinion@ledevoir.com. Juste envie d'en lire plus? Abonnez-vous à notre Courrier des idées.