La Feuille de chou d'automne

Le samedi 22 octobre 2016

Pour le meilleur et pour l'avenir

Pendant que Roger referme doucement les dernières gloriettes de la saison d'été 2016, l'automne flamboie à Val-David, comme si la nature servait le dessert après un gargantuesque repas d'été. Plus de mille visiteurs de plus *chaque semaine* sont venus rue de l'Académie cet été. En moyenne trois mille cinq cents personnes par semaine, le samedi matin. Un phénomène qui ne devrait pas nous surprendre, dans la mesure ou les marchés publics, selon toutes les études en tourisme, sont devenus ces dernières années la première destination des voyageurs du XXIe siècle. Chez nous, c'est aussi la première destination de nos résidents. Notre marché public pète de santé parce que sa clientèle s'intéresse de près à sa santé. Nous tenons le bon bout d'une façon de vivre où le respect de soi commence par le respect du travail des autres, en particulier des agriculteurs. Pendant ce temps-là, un changement de mentalité gronde sous les multinationales de la bouffe, à la manière des premières secousses d'un tremblement de terre. Ceux qui sont éduqués, ceux qui ont les moyens, ceux qui regardent au-delà de la survivance indiquent la voie : il faut choisir de bien se nourrir si on veut vivre comme du monde.

En France, où la gastronomie fait partie du tissu social jusque dans les villages les plus reculés, les grands acteurs de la restauration se rassemblent pour dénoncer les dangers de l'agrochimie dans nos assiettes. Les défenseurs de la qualité du produit et des producteurs consciencieux montrent à la fois du doigt les risques pour la planète et pour les individus d'aplanir la culture alimentaire pour nourrir les comptes en banques des multinationales de la mangeaille.

Le rachat du groupe américain Monsanto par Bayer, le cachalot du *fast food* avalé par le rorqual bleu de la molécule alimentaire transgénique annonce l'éruption prochaine d'une nouvelle génération de produits capables de nous nourrir plus vite, plus efficacement. L'objectif étant que notre temps de vivre passe en haute vitesse et que nous cédions la place dès que possible à de nouvelles générations d'humains robotisés, conditionnés pour le travail sans fin, produisant des bénéfices illimités pour des compagnies discrètement installées dans les derniers paradis tropicaux. Les prix Nobel d'économie ne cessent de le répéter : la concentration du capital est un retour au féodalisme. Et comme au Moyen-Âge, les seigneurs

nourrissent mal leurs serfs qui ne sont, vu d'en haut des donjons, que fourmillement et grenouillage.

À Val-David, un monde à part, les citoyens ne sont pas tombés dans la potion magique de la chimie alimentaire ni dans le panneau de la bouffe en plastique. Ils font encore confiance à l'organisation naturelle de la planète. Ils chérissent leur marché comme un élixir de longue vie et ils ont raison. En aidant à vivre des centaines de petits producteurs à l'agronomie consciencieuse, ils s'assurent une belle jeunesse, une belle vieillesse, et des tas de lendemains qui chantent. Car il faut bien le dire, ce n'est pas d'aujourd'hui que la diversité culturelle des terres agricoles, l'exploitation simple et raisonnée du vivant par le paysan respectueux de son environnement donne des enfants forts. Et comme disait un certain général il y a un demi siècle à Montréal : tout ce qui grouille, grenouille, scribouille n'a pas de conséquence historique...tant et aussi longtemps que nous défendons ce que nous sommes, région par région, village par village. Manger chez soi, c'est manger ce qu'il y a de meilleur pour nos familles. C'est exactement à ça que servent des marchés publics comme celui de Val-David.

Diane Seguin et Michel-Pierre Sarrazin

Prochains rendez-vous de qualité :

Dernière rencontre : notre sommelière Martine Pesant fait déguster et commente son choix de vins biologiques

• 24 octobre 2016
La Ferme à l'École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal (EMRTM), 1822, boul. de Maisonneuve Ouest, coin Saint-Mathieu. Deux producteurs de nos marchés rencontrent les étudiants et reçoivent les visiteurs inscrits (gratuitement, tant qu'il y a de la place, au (514) 350-8049) pour une dégustation de leurs produits : En Pleine Gueule, Amélie Dion et Dominic Lamontagne, les fermiers gastronomes producteurs du *smoke meat* de canard en conserve et Jessica Coallier, de la Ferme Massika, productrice d'une grande variété de pommes de terre.

• Marchés de Noël de Val-David
Un choix unique, époustouflant des plus beaux produits de nos terroirs traçables.