

CONGRÈS ANNUEL

et AGA de l'Union Paysanne et du Centre Paysan

 *Multiplions la paysannerie* 
Du 26 au 28 février 2016

Lundi, 25 janvier 2015

Objet : Invitation au Congrès annuel et aux Assemblées générales annuelles (AGA) de l'Union Paysanne et du Centre Paysan

À tous les membres, producteurs et productrices agricoles, citoyenNEs et amiEs,

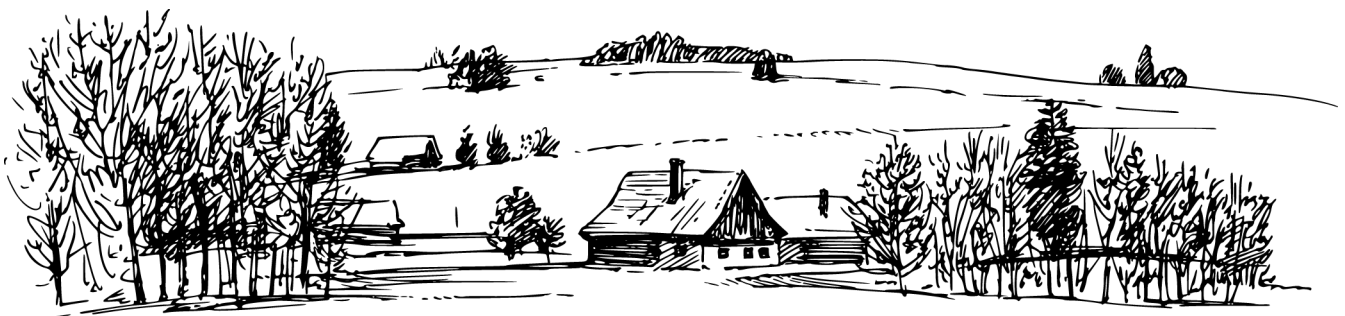
Après une année où le monde agricole a été très présent dans l'actualité, il est temps d'entamer ensemble une réflexion profonde sur l'avenir de l'agriculture au Québec.

Dans cette perspective, l'Union paysanne est fière de vous annoncer la tenue de son 15^e congrès annuel sur le thème *Multiplions la paysannerie*. Ce congrès s'adresse à tous, que vous soyez producteurs ou consommateurs soucieux d'une agriculture plus saine et de proximité.

Au cours des 3 jours du Congrès annuel, vous aurez l'occasion d'entendre des conférenciers de qualité tels que Paul François qui vous partagera sa lutte contre le géant Monsanto; Lydia Carpenter qui vous parlera de l'augmentation du hors-quotas pour les poules pondeuses au Manitoba; Guy Kastler et Claudia Schivelbein qui vous entretiendront sur les lois semencières internationales et

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



comment les Européens s'y opposent; Blain Snipstal et Aleya Fraser qui vous présenteront leur travail de formateurs en agroécologie paysanne aux États-Unis. Nous vous invitons à consulter le programme préliminaire qui suit pour en savoir davantage.

Nous lançons le défi à tous les membres d'amener à ce congrès qui sera des plus convivial un citoyen ou un producteur non-membre, question d'enrichir les débats et ainsi de pouvoir créer cette solidarité recherchée et nécessaire à la multiplication de la paysannerie.

Cette année, c'est le **Mouton Village (12, chemin des Patriotes, St-Charles sur Richelieu (QC) JOH 2G0)** qui nous accueille chaleureusement dans la belle municipalité de St-Charles-sur-Richelieu en Montérégie. Ils nous offriront des options de dîners et soupers préparés avec des aliments régionaux et ce à un prix des plus abordables. Aussi, la soirée du samedi sera animée par des musiciens.

Inscrivez-vous au plus tard le 15 février sur le site Internet Event Brite à l'adresse suivante :
<https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>

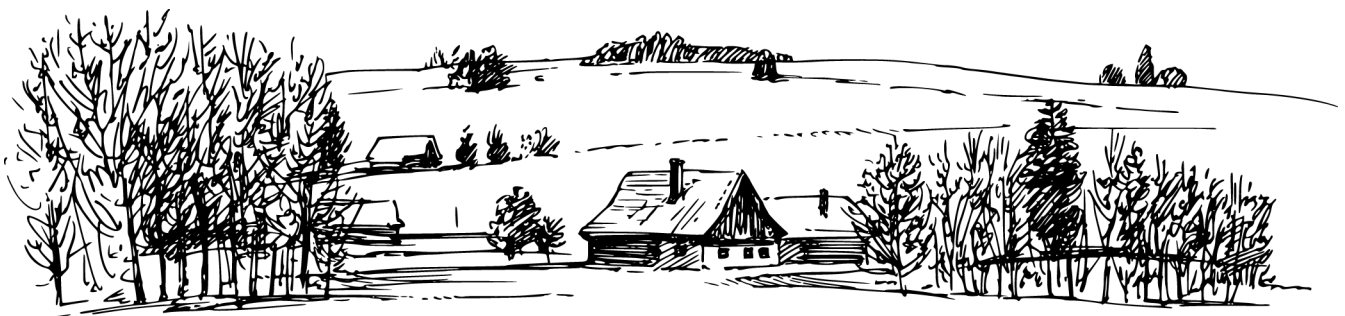
Réservez aussi **vos hébergements dès maintenant**. Pour ce faire, consultez la liste ci-dessous.

Afin de proposer une résolution pour l'assemblée générale annuelle du dimanche matin, écrivez à paysanne@unionpaysanne.com.

Mondialisons la lutte, mondialisons l'espoir !!!

Nathalie Bombardier,
Membre acéricultrice en Estrie et bénévole

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016
Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



Informations importantes

FRAIS D'INSCRIPTION CONGRÈS

Membres : 30 \$ pour les 3 jours

Non-membres : 60 \$ pour les 3 jours

Bénévoles : Accès aux activités et repas gratuitement

REPAS

Vendredi soir : **Pot-luck ! Amenez un plat à partager !**

Samedi et dimanche : Dîner : 10 \$* / Souper : 20 \$* (* Menus à venir)

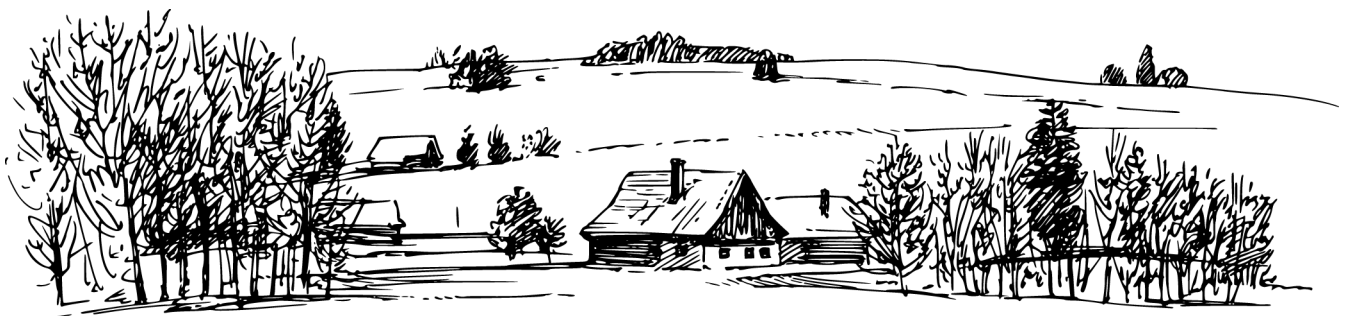
Important : Les places sont limitées, réservez vos billets en vous inscrivant sur EventBrite avant le 15 février à : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>

OÙ DORMIR VENDREDI ET SAMEDI ?

- ❖ **Air BnB** : Cherchez autour de Saint-Charles-sur-Richelieu pour des possibilités d'hébergement chez l'habitant sur le site Internet de Air BnB : <https://fr.airbnb.ca/>
- ❖ **Motel le Transit** : 30, rue Brunet, Mont Saint-Hilaire, J3G 4S6. [450-467-2222](tel:450-467-2222). Référence : Mme Céline St-Onge. Coût pour le congrès : 71\$ plus taxes
- ❖ **Hôtel Rive-Gauche** : 1810, rue Richelieu, Beloeil, J3G 4S4. [450-467-4477](tel:450-467-4477). Référence: Mme Nathalie Fortier ou madame Brodeur. Coût pour le congrès: 135\$
- ❖ **Auberge Montagnard** : 439, boul. Sir Wilfrid-Laurier, Mont St-Hilaire, J3H; [450-467-0201](tel:450-467-0201)
- ❖ **Gîte La Galerie, B&B** : 1009 du Rivage, St-Antoine-sur-Richelieu. J0L 1R0, PARTIE NORD DU RICHELIEU. [450-787-9752](tel:450-787-9752)
- ❖ **Aux Rêves d'Antan** : 595, rue Richelieu, St-Marc-sur-Richelieu, J0L 2E0; [450-709-0900](tel:450-709-0900)
- ❖ **Auberge La Belle Aux Berges** : 609, Chemin des Patriotes, St-Denis-Sur-Richelieu, J9H 1K0, [450-787-9748](tel:450-787-9748)
- ❖ **Gîte : Au Domaine Su-Lau** : 354, chemin des Patriotes, St-Denis-sur-Richelieu, [1-877-329-3099](tel:1-877-329-3099) ou [450-787-3099](tel:450-787-3099)
- ❖ **Auberge St-Denis-sur-Richelieu** : 62, chemin des Patriotes, St-Denis; [450-787-1110](tel:450-787-1110)
- ❖ **Atelier Galerie Anne Drouin Peinture et Pension** : 1345, Montée Ste-Julie, Ste-Julie, J3E 1Y2. [514-497-4934](tel:514-497-4934)
- ❖ **Auberge La petite Scène** : 613, Chemin des Patriotes, J9H 1K0. [450-787-1109](tel:450-787-1109)
- ❖ **Auberge Handfield** : 555, rue Richelieu, St-Marc-sur-Richelieu, J0L 2E0 [450-584-2226](tel:450-584-2226)
- ❖ **Pour les bénévoles aventureux** : Il est possible de dormir gratuitement dans le grenier du Mouton Village !

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



CONTRIBUEZ À FAIRE DU CONGRÈS 2016 UN SUCCÈS!

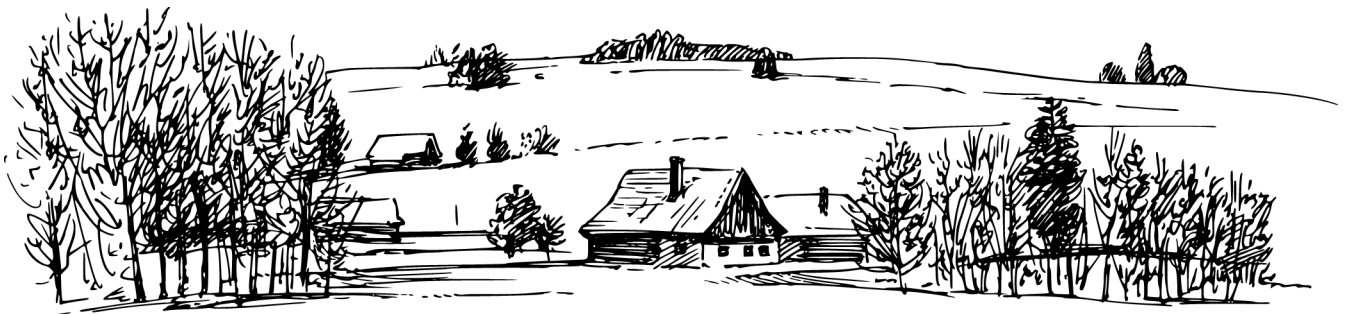
- Vous avez des produits à offrir afin d'aider à nourrir les participants, bénévoles et hôtes ? Ou vous pouvez contacter votre fermier, pâtissier, artisan ou épicier du coin pour demander des contributions ? Informez Pierre-Olivier Brassard avant le 10 février à : brassardpierreolivier@gmail.com ou au 418-590-1151.
- Vous avez une ou des chambres disponibles à proximité de St-Charles-sur-Richelieu pour loger des participantEs? Informez Nathalie le plus rapidement possible à : nathaliebombardier@hotmail.com ou au 819-657-4528.
- Vous souhaitez inclure votre carte d'affaires dans notre cahier de congrès pour un coût de 100 \$? Écrivez à paysanne@unionpaysanne.com.
- Afin de couvrir les frais du congrès, un **encan silencieux** sera organisé. L'an dernier nous avons ainsi amassé près de 700 \$! Les contributions seront acceptées jusqu'au samedi midi et l'encan prendra fin le samedi soir.
- Nous cherchons des **bénévoles** pour aider avec la facilitation des panels, de la cuisine, du service, de l'accueil et des inscriptions, de la coordination des bénévoles, des médias sociaux, de la photographie ainsi que de la technique.

Contactez Stéphanie Wang à : wang.stephaniekp@gmail.com ou au 581-337-2888

COVOITURAGE

Remplissez le formulaire suivant pour demander ou offrir du covoiturage : bit.ly/1S1o7f0.

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016
Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



CONGRÈS ANNUEL

et AGA de l'Union Paysanne et du Centre Paysan

Multiplions la paysannerie

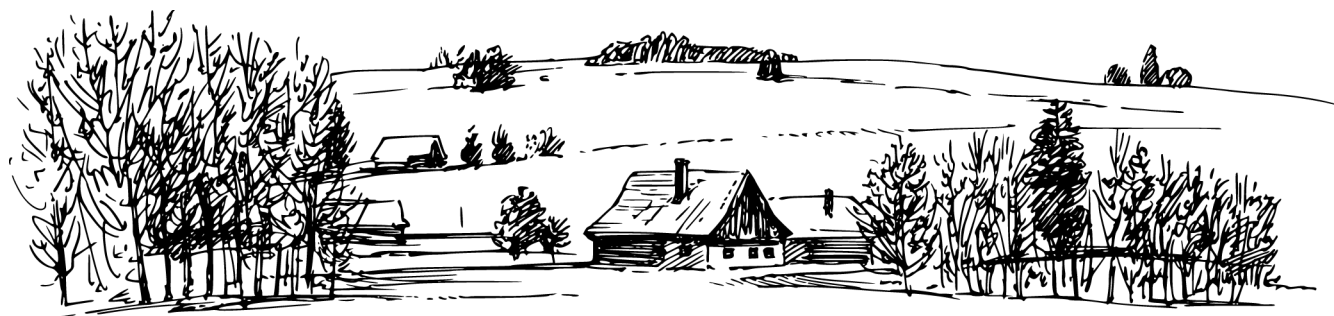
Du 26 au 28 février 2016

PROGRAMME

VENDREDI SOIR	
Heure	Évènement
17 h	Souper <i>pot-luck</i> et inscriptions
18 h	<i>Mitiska</i> d'ouverture
18 h 30 à 20 h 30	<p>Conférence d'ouverture i : <i>Les agrottoxiques et la transition biologique</i> Cette conférence aborde un sujet d'actualité percutant : les impacts des pesticides pour les agriculteurs et agricultrices et la nécessaire transition vers l'agriculture biologique.</p> <p>Invités :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Paul François Céréaliériste en Charente (France), engagé dans un procès contre la multinationale Monsanto <i>Paul François sera introduit par Daniel Carmantrand, président de l'association Planet it's up to you.</i> ❖ Luc Belzile Agronome et économiste à l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA) ❖ Thibault Rehn Coordonnateur de l'organisme Vigilance OGM <i>Il présentera le bilan des 20 ans des OGM au Canada et leurs impacts pour les agriculteurs et agricultrices</i>
20 h 30	<p>La Tribune du Peuple Du cidre et de la bière de micro-brasserie seront vendues sur place.</p>

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>

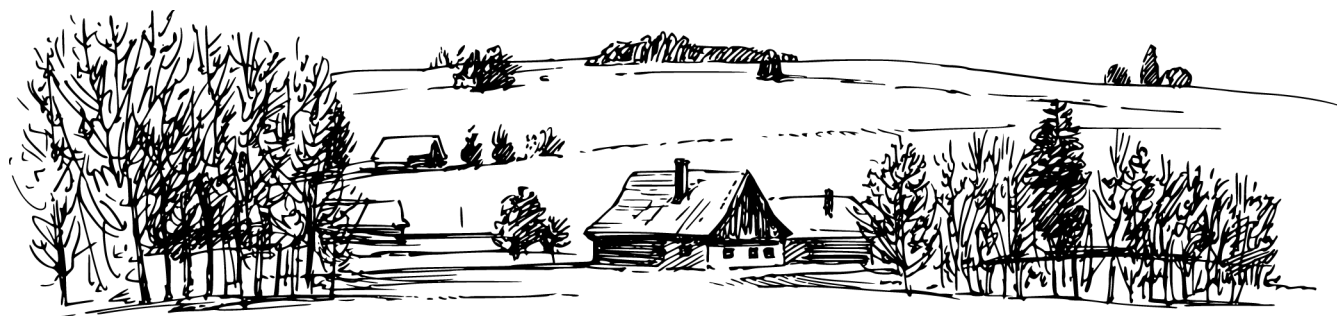


SAMEDI

Heure	Évènement
8 h à 9 h	Inscriptions et déjeuner
9 h à 9 h 30	Mot de bienvenue
9 h 30 à 10 h 45	<p>Conférence II : <i>L'agroécologie paysanne, un modèle agricole engagé</i> Le modèle agricole mis de l'avant à travers la planète par le mouvement paysan international La Via Campesina est fondé sur la souveraineté alimentaire et l'agroécologie. Nous avons la chance d'accueillir sur ce panel des fermierEs leaders et formateurs en agroécologie, qui nous partageront leurs expérience et vision.</p> <p>InvitéEs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Bryan Dale Professeur à l'Université de Toronto et membre de l'Union Nationale des Fermiers (UNF) ❖ Blain Snipstal Fermier au Maryland (États-Unis), formateur en agroécologie et coordonnateur jeunesse Amérique pour La Via Campesina ❖ Aleya Fraser Fermière au Maryland (États-Unis) et formatrice en agroécologie ❖ Pierre-Olivier Brassard (vidéo) Fermier, représentant régional Saguenay-Lac-St-Jean et membre du comité international et du Conseil de coordination de l'Union paysanne <i>Présentation sur les voies d'appropriation de l'agroécologie dans notre contexte nordique</i> ❖ Jerry Busine Fermier, représentant de l'Union paysanne en Gaspésie et de retour d'un séjour de découverte de l'agroécologie à Cuba
10 h 45 à 11 h 00	Pause
11 h 00 à 12 h 15	<p>Conférence III : <i>Hausser le hors-quota au Québec : un besoin</i></p> <p>Animatrice et animateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Nathalie Bombardier Acéricultrice membre de l'Union paysanne ❖ Maxime Laplante Vice-Président de l'Union paysanne <p>InvitéEs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Stéphanie Wang Membre de l'Union paysanne <i>Présentation des résultats de son stage de recherche à l'Union paysanne sur les plans conjoints agricoles québécois</i> ❖ Cas vécus
12 h 15 à 13 h 15	Dîner d'aliments locaux préparés par le Mouton Village

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



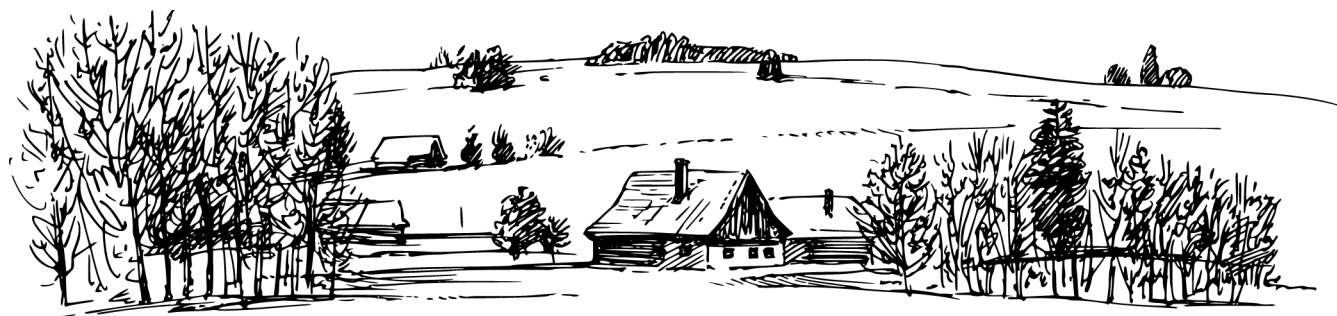
13 h 15 à 14 h 30	<p>Conférence IV : Perspectives québécoises et européennes sur le Partenariat Transpacifique et les semences paysannes Notre agriculture et notre alimentation font de plus en plus l'objet de lois et de traités commerciaux qui imposent des restrictions fondamentales aux droits ancestraux des paysans et paysannes à préserver et échanger leurs semences</p> <p>Animatrice : ❖ Lise-Anne Léveillé Responsable de programme à USC Canada</p> <p>InvitéEs : ❖ Guy Kastler Leader de la Confédération paysanne (France), ancien faucheur volontaire, fondateur du Réseau Semences Paysannes en Europe <i>Il nous parlera notamment des lois internationales sur les semences et résistances en France et dans le monde.</i> ❖ Claudia Scheviebein Membre de l'organisation ABL (Allemagne) et de la Via Campesina, journaliste couvrant le dossier des lois semencières et les mouvements de résistance en Allemagne <i>Elle nous parlera de la campagne anti-redevances sur les semences paysannes en Allemagne.</i> ❖ Jean Morin Artisan-fromager, propriétaire de la Fromagerie du Presbytère</p>	
14 h 30 à 14 h 45	Pause	
14 h 45 à 17 h 30	<p>Assemblée Générale Annuelle du Centre paysan</p>	<p>14 h 45 à 15h30 La réalité des travailleurs agricoles migrants, avec Enrique, Coordonateur du programme de travailleurs étrangers du Centre de travailleurs immigrants de Montréal</p> <p>15h45 à 17h30 Ateliers Union paysanne</p>
17 h 30 à 18 h	Apéro et bouchées!	
18 h 30 à 20 h	Méchoui le Rassembleur du <i>Mouton Village</i>	
20 h à 22 h	Soirée musicale festive avec Yan Boissonneault et ses musiciens! Du cidre et de la bière de micro-brasserie seront vendues sur place.	

DIMANCHE

Heure	Évènement
8 h à 9 h	Déjeuner
9 h à 12 h	Assemblée générale annuelle de l'Union Paysanne
12 h et 13 h	Dîner d'aliments locaux préparés par le <i>Mouton Village</i>
13 h 15 h 45	Poursuite de l'AGA
15 h 45 à 16 h	Mistica de clôture

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



Présentation des conférenciers

Conférence I : *Les agrottoxiques et la transition biologique*



Paul François

Invité d'honneur

Paul François est un agriculteur céréalier en Charente (France) connu notamment pour le procès qu'il a remporté contre Monsanto en septembre 2015. En 2004, alors qu'il exploite 400 hectares de céréales en agriculture intensive, il subit une intoxication aigüe à un herbicide de la firme Monsanto. Suite à une hospitalisation puis à un arrêt de travail de plusieurs mois, il reprend progressivement le travail. En 2007, Paul François décide de porter plainte contre Monsanto et remporte en 2012 une victoire en première instance contre la multinationale.

Paul François sera introduit par **Daniel Carmantrand**, président de l'association [Planet it 's up to you](http://www.planet-it.org).

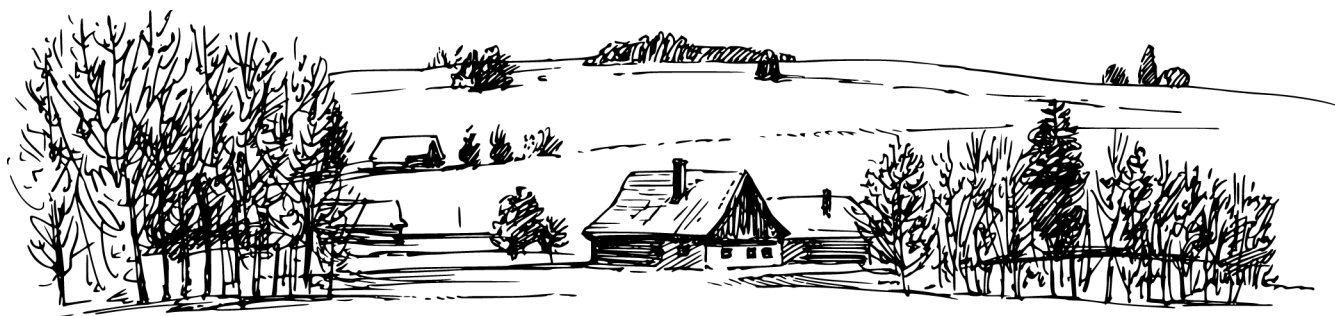


Luc Belzile

Luc Belzile est agronome et économiste. Il est titulaire d'un diplôme de technologiste agricole de l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière (1991), d'un Baccalauréat en Sciences de l'agriculture, option économie agricole, de l'Université McGill (2000) et d'une Maîtrise ès Sciences de la gestion, option économie appliquée, de l'École des Hautes Études Commerciales (HEC) de Montréal (2010). En plus de ses expériences dans les assurances agricoles, il a été conseiller en gestion agricole en 1999-2000 et conseiller en recherche et communication à la Fédération des producteurs de cultures commerciales du Québec de 2001 à 2010. M. Belzile s'intéresse particulièrement à la mesure de la rentabilité des pratiques agroenvironnementales, à l'évaluation des externalités et des coûts publics agroenvironnementaux ainsi qu'à l'effet de la réglementation environnementale sur la compétitivité des entreprises agricoles.

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



L'IRDA et les facteurs de transition à l'agriculture biologique

Dans le contexte d'une offre d'aliments biologiques insuffisante en regard de la demande, plusieurs intervenants du milieu souhaitent la transition d'un plus grand nombre d'agriculteurs à l'agriculture biologique. Il est alors important que tout le milieu soit en mesure de connaître les facteurs qui favorisent cette transition. Afin de répondre à cet enjeu, l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA) a mené un projet de recherche et les résultats ont été publiés à la fin de 2014. Ceux-ci vous sont présentés lors de cette conférence, ainsi que certaines recommandations pour favoriser la transition à l'agriculture biologique



Thibault Rehn

Thibault Rehn est un militant écologiste de longue date, cofondateur et désormais coordonnateur de l'organisme Vigilance OG. Il s'intéresse plus particulièrement aux problématiques liées aux OGM et aux pesticides ainsi qu'à la mobilisation citoyenne, qu'il considère essentielle afin d'obtenir une société saine et durable. Ingénieur de formation, il a travaillé plusieurs années à Greenpeace Québec comme responsable des bénévoles.

Conférence II : *L'agroécologie paysanne, un modèle agricole engagé*

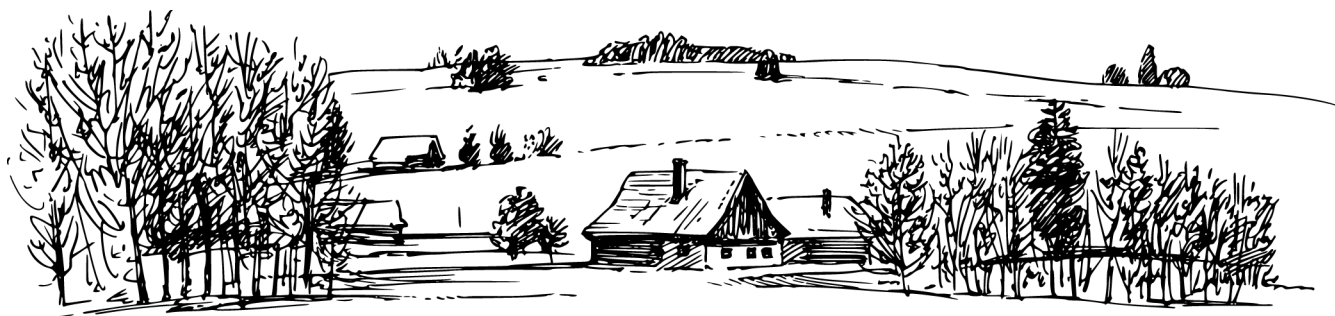


Bryan Dale

Bryan Dale est étudiant doctoral dans le domaine de la géographie à l'Université de Toronto. Il s'intéresse aux liens entre la lutte contre les changements climatiques et la capacité de l'agriculture durable (ou « l'agroécologie ») de réduire les émissions de gaz à effet de serre. Dans le contexte de sa recherche, Bryan se concentre sur les politiques et mouvements sociaux qui peuvent contribuer à faire avancer l'agriculture durable et paysanne qui est, au Canada, continuellement marginalisée par l'agriculture industrielle.

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>





Blain Snipstal

Blain Snipstal est un agriculteur écologique de petite échelle basé sur la rive orientale du Maryland. Il fait parti du groupe "Black Dirt Farmers Collective" qui gère la ferme "Black Dirt"; une ferme diversifiée de 1,5 acre produisant des légumes et des semences biologiques. La ferme accueille des formations locales et régionales sur des sujets allant de l'agroécologie à l'éducation politique, de la foresterie à l'art. La ferme fait partie et travaille en étroite collaboration avec une grande ferme de 147 acres (69 de terres ouvertes et 70 boisées) appelée "Mt. Pleasant

Acres Farms". Depuis 2013, Blain siège au Southeastern African American Farmers' Organic Network (SAAFON). Il est actuellement co-coordonnateur du processus d'échange Afro-Eco entre SAAFON et d'autres organisations/contacts à Cuba. En plus de représenter SAAFON à différentes conférences et rencontres, il participe à l'organisation de la conférence 2016 du Southern Sustainable Agriculture Working Group (SAWG).



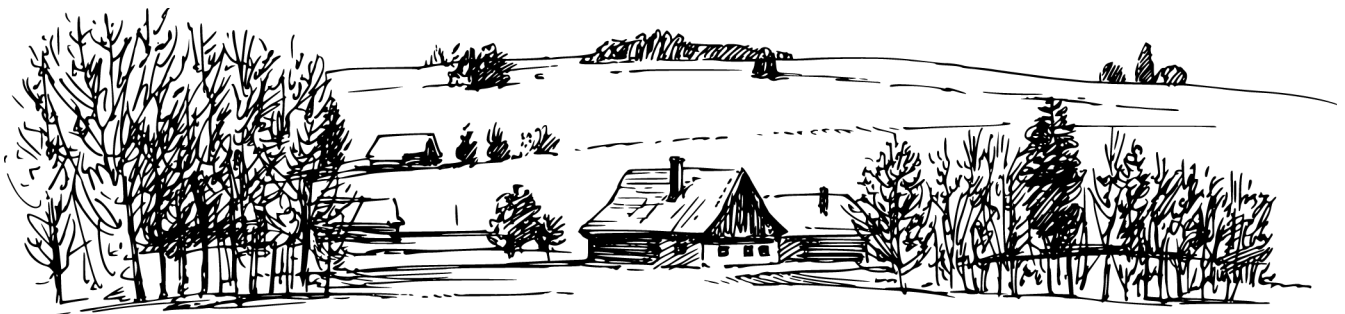
Aleya Fraser

Aleya Fraser est éducatrice, chercheuse et fermière dans le Maryland, aux États-Unis. Elle a cogéré une ferme urbaine à Baltimore ainsi qu'une grande ferme sur la rive orientale du Maryland à l'aide de pratiques agroécologiques imprégnées des transformations sociales et écologiques. Elle a un B.S. en physiologie-neurobiologie de l'Université du Maryland, au Collège Park. Elle a enseigné les sciences à l'école secondaire pendant deux ans, et aussi avec une organisation appelée la prison à Collège Pipeline. Elle a commencé à travailler avec la terre et la notion de souveraineté alimentaire comme

moyen de libération pour elle et les communautés après un apprentissage intense sur une ferme appartenant à des noirs en 2013. L'agriculture est pour elle au cœur de toutes ses passions, car elle est une plate-forme pour la justice sociale, la transformation inter et intra personnelle, l'éducation et la découverte scientifique.

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>





Pierre-Olivier Brassard

Pierre-Olivier Brassard a débuté sa carrière en agriculture à l'âge de 13 ans sur une ferme conventionnelle de pommes de terre. Il a ensuite dirigé sa formation académique vers la gestion agricole pour poursuivre ensuite vers une spécialisation en production horticole. Aujourd'hui, Pierre-Olivier Brassard est fermier de famille approvisionnant chaque semaine 150 paniers de légumes certifiés bios cultivés sur un hectare et co-fondateur et co-propriétaire de La Coopérative de solidarité les artisans-paysans à Chicoutimi, au Saguenay Lac-Saint-

Jean. L'implication de Pierre-Olivier à l'Union Paysanne tire sa source dans son appartenance à La Via Campesina, dont nous sommes le seul représentant dans la province de Québec. Ce mouvement paysan planétaire lui apprend chaque jour qu'il n'est pas seul à affirmer que la Terre mère se doit d'être protégée. Une vidéo de Pierre-Olivier sera projetée où il nous partagera ses réflexions quant à au rôle de l'agroécologie au Québec et par où commencer pour l'intégrer sur nos fermes et dans notre mouvement.

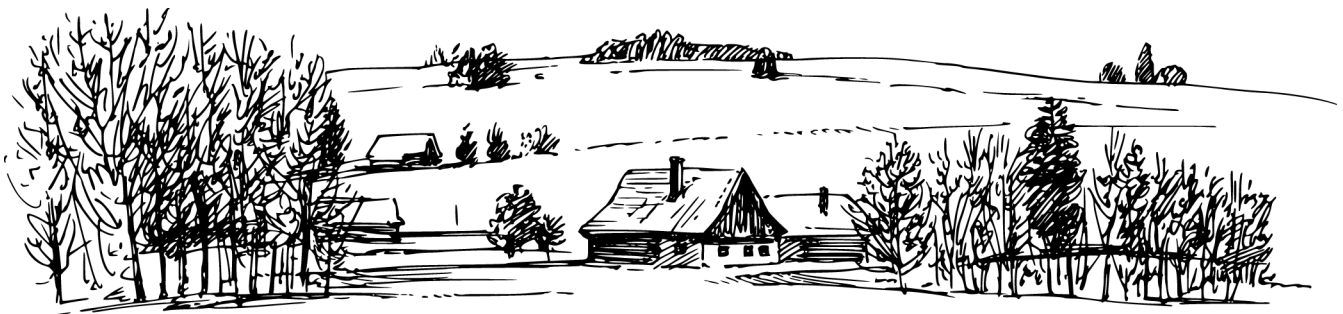


Jerry Busine

Jerry Busine est originaire de Belgique et installé depuis 10 ans à Matane, en Gaspésie. Passionné d'autosuffisance alimentaire et énergétique, il produit actuellement des céréales biologiques sans gluten et des grains oléagineux pour transformation en huile en plus de concevoir des machines de transformation alimentaire autonome. Il a fait parti de la délégation de l'Union paysanne à Cuba cet automne, et nous fera part de ses découvertes des jardins, des paysans, des villages de Cuba, ce pays resté loin des intrants pétrochimiques grâce à l'adoption de l'agroécologie comme moyen de production.

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



Conférence III : *Hausser le hors-quota au Québec : un besoin*

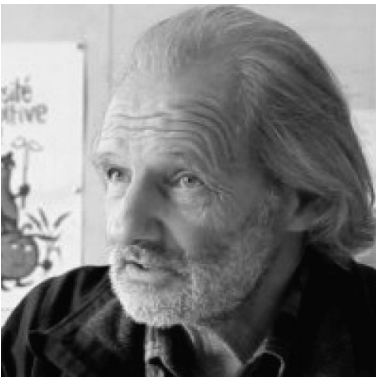


Stéphanie Wang

Stéphanie Wang travaille avec des syndicats paysans affiliés à La Via Campesina à titre de chercheuse et coordonnatrice depuis 2011. Elle est détentrice d'une maîtrise en sociologie à l'UQAM. Elle s'implique à l'Union Paysanne où elle coordonne le Comité international ainsi qu'au Centre Paysan. Elle espère voir naître au Québec un véritable centre de formation en agroécologie paysanne inspiré du travail de La Via Campesina et adapté à nos conditions nordiques. Elle vit actuellement à Frelighsburg où elle fera pousser son tout premier jardin après avoir travaillé et Wwoofé sur des fermes biologiques au Canada, en Turquie, en Inde et en Chine.

Cas vécus (à confirmer)

Conférence IV : *Perspectives québécoises et européennes sur le Partenariat Transpacifique et les semences paysannes*



Guy Kaster

Invité de Via Campesina

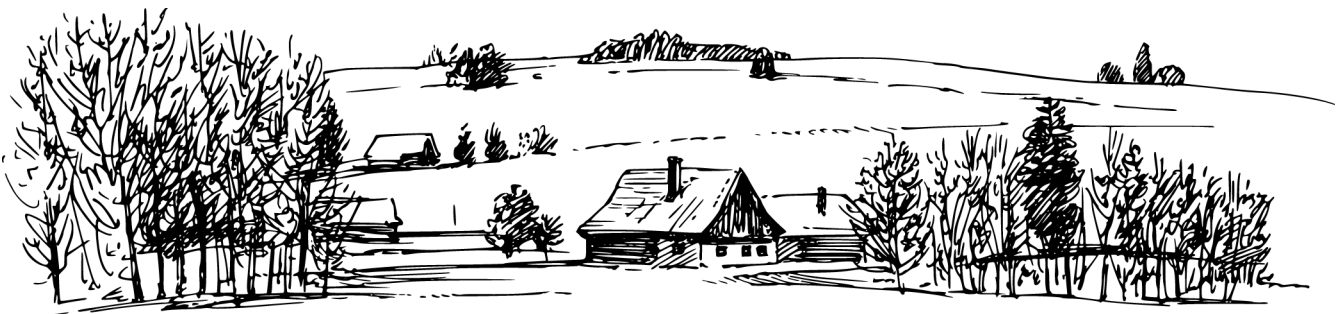
Guy Kaster est une référence incontournable des lois et résistances internationales en matière de semences et d'organismes génétiquement modifiés. Leader de la Confédération paysanne, ancien faucheur volontaire et membre fondateur du réseau Semences Paysannes en Europe, il représente La Via Campesina à l'Union Internationale pour la protection des obtentions végétales (UPOV) et au Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture. En agriculture biologique, il a produit du vin, puis du fromage de brebis et aujourd'hui uniquement des

agneaux.

Après une introduction sur les lois internationales encadrant les semences (UPOV, Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture), Guy nous parlera des stratégies mises en œuvre à la Confédération paysanne, au Réseau Semences Paysannes et à La Via Campesina pour opposer la privatisation des semences paysannes en France, en Europe et au-delà.

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>





Claudia Schievelbein

Invitée de Via Campesina

Claudia a étudié l'agriculture et travaillé sur des fermes biologiques et conventionnelles. Elle est journaliste pour le journal *La voie indépendante des agriculteurs* de l'organisation agricole ABL. Elle est mariée à un fermier biologique et vit sur leur ferme de 100 hectares avec leurs quatre fils. Ils y cultivent des patates, du blé, de l'orge, des haricots, des pois, du soya, du trèfle, du maïs et se spécialisent dans la production de semences. Claudia nous racontera le succès des fermiers allemands dans leur résistance juridique contre le paiement des redevances imposées sur les semences.

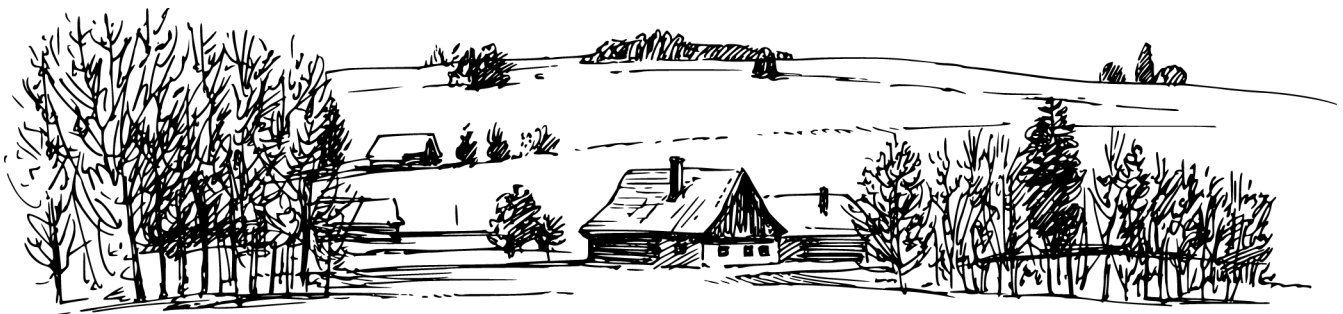


Jean Morin

Jean Morin est un artisan-fromager member de l'Union paysanne. Ses fromages sont parmi les meilleurs au Canada, voire au monde, selon certains. En plus de développer la Fromagerie du Presbytère qui est devenue une grande histoire de famille, Jean Morin ne rate jamais l'occasion de défendre le travail des artisans. Il a ouvert la voie aux paysans du Québec pour qu'ils puissent exister au grand jour. Le PTP et l'Accord de libre-échange avec l'Europe feront mal au secteur laitier du Canada. Jean Morin abordera l'épineuse question: est-il possible de faire son chemin au travers de la vague?

Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



Atelier : *La réalité des travailleurs agricoles migrants*

Enrique

Enrique est venu d'Espagne sous le Programme de mobilité internationale, en particulier grâce au visa jeune professionnel. Il s'installe au Québec et commence à travailler, avant de découvrir qu'il détenait un permis de travail fermé avec la compagnie, mais un contrat sans heures, ce qui signifie que le seul employeur avec qui il pourrait travailler pour gagner sa vie n'a pas l'obligation de lui fournir une seule heure de travail par mois s'il ne veut pas. Aujourd'hui, il coordonne le Programme de travailleurs étrangers à l'Association des Travailleuses et Travailleurs Étrangers Temporaires (ATTÉT) qui est affiliée au Centre de travailleurs immigrants de Montréal. Il a visité des dizaines de fermes du Québec pour traiter les cas des travailleurs agricoles saisonniers.

Enrique va nous introduire au Programme des travailleurs étrangers temporaires en mettant l'accent sur le Programme des travailleurs agricoles saisonniers à travers des cas et les médias que les travailleurs ont eux-mêmes enregistrés sur la ferme.

Notre hôte :

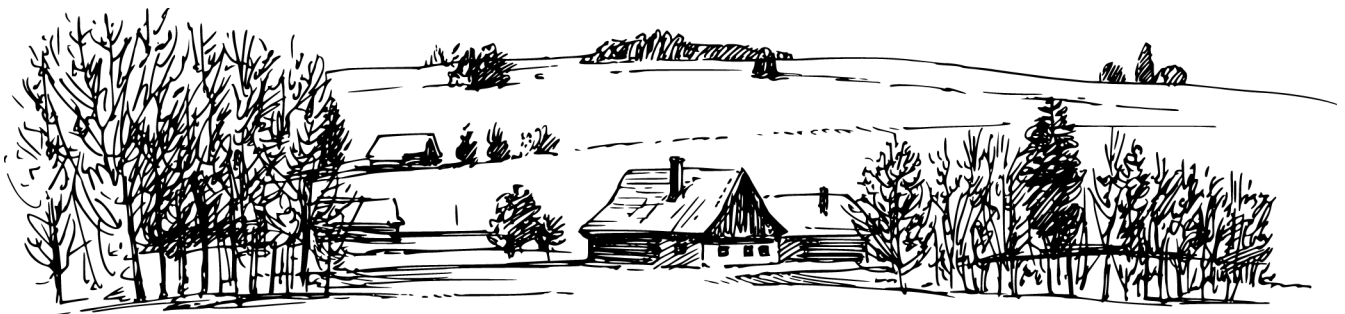
Le Mouton Village

Membre de l'Union paysanne, le Mouton Village est un magnifique domaine établi dans la Vallée-du-Richelieu depuis plus de 40 ans. C'est un lieu où l'on vient profiter du calme et du charme de la campagne. C'est aussi un endroit où l'on déguste une bonne cuisine de saison; un espace de rassemblement où il fait bon être avec ceux que l'on aime. Un petit village à découvrir!



Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>





Yan Boissonneault

Artiste invité

Originaire de St-Prosper, Yan Boissonneault, surnommé le Rebel Farmer, propose un folk agricole. Cet artiste chante sa vie à travers ses chansons. Ses textes sont basés sur les valeurs d'une agriculture saine qui favorise une économie locale. Il dénonce les monopoles et les impacts d'une agriculture conventionnelle contrôlée par les multinationales favorisant le déclin des terres et l'exode ruraux. À cheval entre le trad et le folk agricole engagé il vous charmera et vous emportera dans une ambiance festive et révolutionnaire!

Le chef cuisinier :

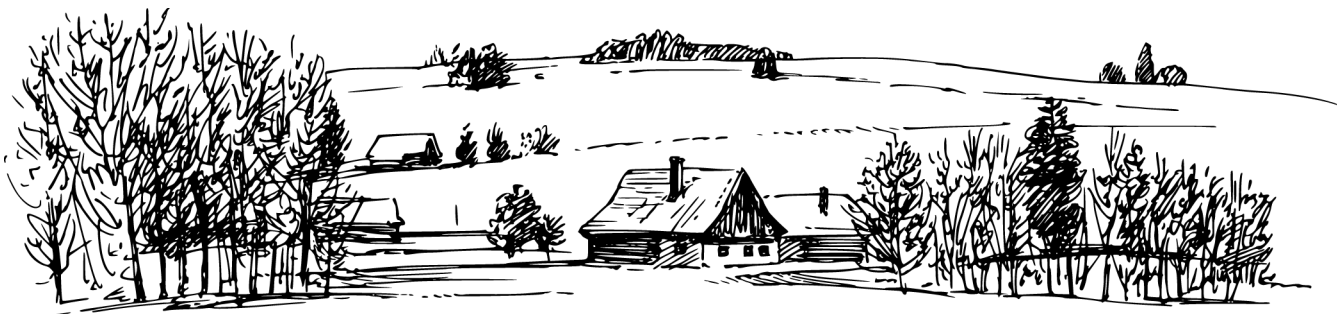
Marc-Antoine Fontaine

« Je suis tombé dans la marmite quand j'étais petit! » Restaurateur de père en fils depuis trois générations, Marc-Antoine mitonne, popote et cuisine dans la simplicité et le rythme de la campagne. Il aime partager le plaisir du rassemblement autour d'une bonne bouffe sans prétention. Il aime cultiver des valeurs communes qui mettent en lumière le travail acharné des maraîchers, éleveurs et transformateurs du Québec. Il aime suivre les saisons et les produits qu'on y trouve. Marc-Antoine est pédagogue, père de famille et passionné. Marc-Antoine déteste le gaspillage. Dans sa cuisine, rien ne se perd, tout se partage.



Visitez le site Internet de l'Union Paysanne : www.unionpaysanne.com/congres-2016

Inscrivez-vous sur le site Eventbrite : <https://www.eventbrite.fr/e/billets-congres-annuel-union-paysanne-2016-21002059726>



MENU

CONGRÈS ANNUEL 2016 DE L'UNION PAYSANNE

SAMEDI MATIN

VIENNOISERIES DE **LA PETITE
BOULANGERIE ET DE PROVIGO
BOUCHERVILLE**

PAIN DU PEUPLE ET PAIN D'ÉPAUTRE DE LA
BOULANGERIE **LE PAIN DANS LES VOILES**

FROMAGE DE **LA FROMAGERIE RUBAN BLEU**

CONFITURES DE **AU PETIT RUISSEAU**

MIEL CRÉMEUX BIOLOGIQUE DE **MERCI LA
TERRE**

CAFÉ BIO ÉQUITABLE DU **CAFÉ CAMBIO**

THÉS DE LA **THÉIÈRE À L'ENVERS**

SAMEDI MIDI 10⁰⁰


HUMMUS MAISON
CONDIMENTS ET CRAQUES À CROQUER

SOUPE HARIRA
TOMATES, CORIANDRE, VERMICELLES

SANDWICH AU MARKOUK AU **BIO-BON**,
KIMCHI **CALDWELL** ET POUSSÉS
DE LA **FERME POUSSE-MENU**

SALADE DE LA **FERME CADET ROUSSEL**
BETTERAVES, TOURNESOL ET ANETH

DOUCEURS SUCRÉES

SAMEDI SOIR 20⁰⁰


MISE EN BOUCHE
PÂTÉS DE LA **RABOILLÈRE** ET DE
LA **PORCHERIE ARDENNES**
SURPRISES DE **LA FERME D'INSECTES**

SOUPE
VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE
ÉRABLE ET CARI

RÉSISTANCE *
MÉCHOUI LE RASSEMBLEUR
FESSE DE PORC DE **PORC MEILLEUR**
SAUCE AUX CHAMPIGNONS DE
MYCODÉLICES

MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES
ET FÈVES ÉDAMAME DE **EDANATURE**

POMMES DE TERRES RÔTIÉS
DE LA **FERME SAMSON**

SALADES D'HIVER

* PLAT VEGETARIEN SUR DEMANDE

DESSERT
GÂTEAU ST-HILAIRE
POMMES DU **PAVILLON DE LA POMME**

DIMANCHE MATIN

VIENNOISERIES DE **AUX COPAINS D'ABORD** ET GAUFRES BELGES DE **LES MÔMES DU FJORD**

CONFITURES DE **AU PETIT RUISSEAU**
MIEL CRÉMEUX BIOLOGIQUE DE **MERCI LA TERRE**

CAFÉ BIO ÉQUITABLE DU **CAFÉ CAMBIO**

THÉS DE LA **THÉIÈRE À L'ENVERS**

BREUVAGES EN VENTE SUR PLACE

CIDRE BULLE DE NEIGE DE **LA FACE CACHÉ DE LA POMME**

BIÈRE DE LA **MICROBRASSERIE LE BILBOQUET**

BLANCHE
BLONDE
ROUSSE
NOIRE

DIMANCHE MIDI

10⁰⁰

SOUPE AUX POIS AVEC PAS DE LARD
DE **VÉGÉSHACK** KUISTOT MARAÎCHER

GRILLED-CHEESE
TOMME DE CHÈVRE DE LA **FROMAGERIE
RUBAN BLEU**

CONFIT D'OIGNONS À L'ÉRABLE
PAIN LE FROMENTIER

SALADES

TIRE SUR NEIGE DES REBELLES



Partenaires de l'événement

MOUTON VILLAGE

MOUTON VILLAGE

Richard Fontaine, Propriétaire

Marc-Antoine Fontaine, Chef cuisiner Tél. 450 467-8880

Samuel Fontaine, Service à la clientèle info@moutonvillage.com

12, chemin des Patriotes, Saint-Charles-sur-Richelieu Québec J0H 2G0



VIGILANCE OGM

454, rue Laurier est, (3e étage)

Montréal, QC, H2J 1E7

M. Thibault Rehn, Coordonateur

Tel : 514-582-1674

contact@vigilanceogm.org

écosociété



LES ÉDITIONS ÉCOSOCIÉTÉ

C.P. 32 052, comptoir Saint-André
Montréal (Québec) H2L 4Y5

Téléphone : (514) 521-0913

Télécopieur : (514) 521-1283

Courriel : ecosociete@ecosociete.org

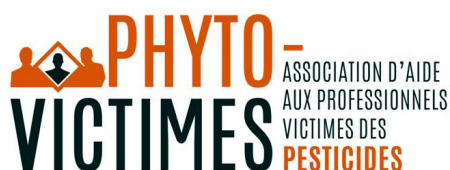
Les artisans Paysans, Coopérative de solidarité

Pierre-Olivier Brasard

1888, Rang Saint-Joseph,
Chicoutimi, Québec G7H 5A7

Tel: 418-590-1151

artisanspaysans@gmail.com



PLANET, ITS UP TO YOU

[Daniel Carmantrand, Président](mailto:daniel.carmantrand@planetitsuptoyou.net)

planetitsuptoyou@yahoo.fr

<http://www.planetitsuptoyou.net/>



Commanditaires - Repas



Domaine Valton Osiris, Légumes biologiques

Catherine et Jean, Propriétaires
559 Chemin des Trente, Saint-Mathias-sur-Richelieu, QC

Tel: (450) 658-7131

cjvalton@gmail.com

<http://www.domainevaltonosiris.com/>



Pain dans les voiles

250, St-Georges, Mont St-Hilaire, (Qc.), J3H 2Y1

(450) 281-0779

<http://lepaindanslesvoiles.com/>



Ferme biodynamique Cadet Roussel
730, rang Chartier
Mont-Saint-Grégoire, QC J0J 1K0
450-346-4993
www.fermecadetroussel.org

Agriculture Soutenue par la Communauté
Paniers Marchés Vente et activités à la ferme

Ferme Cadet Roussel s.e.n.c., Légumes Biologiques

730 Rang Chartier, Mont-Saint-Grégoire, QC J0J 1K0

(450) 346-4993

<http://fermecadetroussel.org/>

info@fermecadetroussel.org



Les copains d'abord, viennoiseries

Frédéric, Propriétaire
1965, rue Mont-Royal Est, Montréal, QC H2H 1J5

2727, rue Masson, Montréal, QC H1Y 2W6

info@boulangerielescopainsdabord.com



La Petite Boulangerie, viennoiseries

Silvie, Propriétaire
1412, rue Fleury Est, Montréal, (Québec) H2C 1R8

Tél. : 514 384-5180

info@lapetiteboulangerie.ca



La ferme Pousse-menu, Ferme urbaine biologique

Philippe Robillard, Président
939 rue d'Upton, Ville LaSalle, QC H8R 2V1

T. 514 486-2345 • F. 514 486-8819

www.pousse-menu.com

info@pousse-menu.com

philippe@pousse-menu.com



Le Pavillon de la Pomme, ferme diversifiée

1130 boulevard Laurier, Mont-Saint-Hilaire, Québec J3G 4S6

Tél: (450) 464-2654

info@pavillondelapomme.com



Certifié *NaturPorc*

Nos porcs sont élevés sans antibiotique de la naissance à l'abattage.

Boutique à la ferme
Ouverte le vendredi et samedi de 9h00 à 17h00

Pascale et François Pirson

689, rang Chartier (route 104), Mont-Saint-Grégoire (Québec) J0J 1K0

Porcherie Ardennes, Porc naturel. Pascale Maziers et François Pirson

689 Rang Chartier (route 104), Mont St-Grégoire Québec J0J 1K0

Tél: 450-346-8875

Fax: 450-346-2069

info@porcnaturel.com



Pierre Pilon, Jérémie Pilon, Marie-Claude Bouchard

1073 Rang de l'Égypte, Saint-Valérien-de-Milton, QC J0H 2B0

<http://www.rabouillere.com/>

Tél.: (450) 793-4998

Fax: (450) 793-2529

<http://www.porcnaturel.com/>

info@rabouillere.com



Maison de Thé La Théière a l'envers

Judith Bellefeuille & Dominic Rouleau
Propriétaires

150, rue Racine Est, local
003 Chicoutimi, QC G7H 6V4

Tél: (418) 973-1269

la_theiere_a_envers@hotmail.com

latheierealenvers.com/fr/



Les mômes du fjord, Gaufres belges et jardin

Nathalie Raimbault & Marc Tremblay

576, chemin de l'anse à pelletier,
St-Fulgence, QC, Canada G0V 1S0

Tel: 418-674-1787

info@lesmomesdufjord.com

www.lesmomesdufjord.com



Café Cambio coopérative de travail & Sous-Bois salle culturelle, Café biologique et équitable

Guylaine Pelletier, Membre fondatrice/ coordonatrice micro-brûlerie

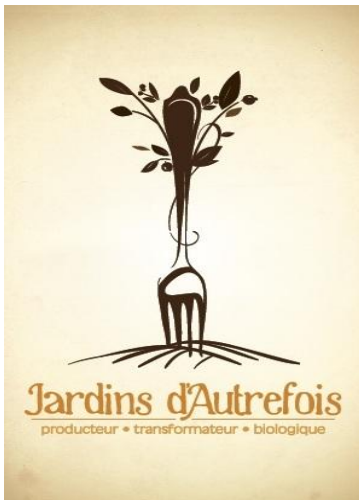
405, rue Racine est, Chicoutimi (Québec) Canada G7H 1S8

MICRO-BRULERIE : 418.549.5333

RESTO + SOUS-BOIS : 418.549.7830

FAX : 418.549.9084

cafecambio.ca



Jardins d'autrefois, Ail biologique

Carole Roy et Remy Blais,
Propriétaires

509, bord de l'eau O., St-Louis, QC J0G 1K0

www.Jardinsdautrefois.com

info@jardinsdautrefois.com



Fromagerie Ruban Bleu

Caroline Tardif et Jean-François Hébert

14 rang St-Charles, Mercier (Québec) J6R 2L1

Téléphone : 450.691.2929

chevre@rubanbleu.net

<http://www.rubanbleu.net/>



Au petit Ruisseau, Gîte et B&B

2278 Route 202, Franklin, QC J0S 1E0

(450) 827-2178

<http://www.aupetitruisseau.com/>

johanne.deniel@sympatico.ca

LE FROMENTIER

1375, av Laurier E, Montréal, H2J 1H6

 **Provigo**

**LA FERME
D'INSECTES**

Le Fromentier, Boulangerie artisanale

514 527 3327

<http://www.lefromentier.com/>

**Provigo Le Marché Boucherville,
Croissants**

1001, boul. De Montarville

Boucherville, QC J4B 5T5

450-641-0232

La Ferme d'Insectes

Nabil Chaib Draa

33 Ch. Dunham, Frelighsburg

438-869-0804



Merci la terre, Miel Biologique

1735, Route 169

Métabetchouan-Lac-à-la-Croix (Qc)

Canada G8G 1A8

(418) 349-2856

mercilaterrebio@gmail.com



Bio-Bon, Végé pâtés

17, Roger Smith,
Coaticook
J1A 0A8

Tel: 819 804-4044 / 1 866 575-1325 514.276.4872

Fax: 819 804-4044 / 1 866 575-1325

info@biobon.ca
ventes@biobon.ca
administration@biobon.ca

www.biobon.ca



Porc Meilleur, porc engraisée au lait

Les porcs proviennent de la ferme familiale à Ste-Madeleine, en Montérégie.

porcmeilleur@videotron.ca


NEIGE
CIDRE DE GLACE - ICE CIDER

La Face Cachée de la Pomme

617, Route 202, Hemmingford
(Québec) Canada, J0L 1H0

Tel: (450) 247-2899

Fax: (450) 247-2690

<https://lafacecachee.com>

boutique@lafacecachee.com



Bilboquet Microbraserie Inc.

560, ave. St-Joseph, Saint-Hyacinthe, Québec J2S 5K2

tél. : 450.771.6900

fax : 450.771.7518

info@lebilboquet.qc.ca

Les Marchés Pepin inc.

IGA

 825 boulevard Yvon-L'Heureux
J3G6P5, Beloeil, Québec
 (450) 464-4219
 (450) 467-7816

Commanditaires - Encan silencieux

info@bizzmagasin.com

www.bizzmagasin.com

271, rue Ste-Famille, Chicoutimi (Québec) G7H 4J5 | Tél. : (418) 549-1112 | Téléc. : (418) 549-9991

Lily Munger
propriétaire

Biologique, certifié
par Ecocert Canada

BIO ECO CERT

Les Jardins de Lily

610, rang 2, Saint-Charles-de-Bourget (Québec) GOV 1G0

418 672-4680 Cell. : 418 817-4680
lesjardinsdelily@derytele.com

Arbres fruitiers (sureaux, cerisiers, raisins)
Ail Légumes variés

ONEKA

ONEKA, Produits naturel de soin corporel

Philippe Choiniere et Stacey Lecuyer,
Propriétaires

23 Rue Principale, Frelighsburg, QC
J0J 1C0 Canada

Tel: 1-877-620-8733

contact@onekaelements.com

ThéSalon, Thés et tisanes

Promenades Montarville

1001 boul. Montarville,
Boucherville, QC, J4B 6P5

Tel: 450-641-8213

<http://www.teasalon.biz/>

Boutique NOVO BAS - Boutique Mode - Accessoires et Créations Québécoise

Mme Carole Trudeau, propriétaire.

1001 Blvd Montarville, Boucherville,
Quebec

Tel: 450.641.4344

vovobas@gmail.com

<https://sites.google.com/site/novobas/>

Les Fleurs Maltais

[2094 rang ste-famille Chicoutimi, Quebec](https://www.facebook.com/lesfleursmaltais)

(418) 540-0667

<https://www.facebook.com/lesfleursmaltais>

Desjardins Fourrures

Charles Desjardins et famille,
propriétaires

325 Boulevard René-Lévesque E,
Montréal, QC H2X 1P2

Téléphone :(514) 987-7343

www.desjardinsfourrures.ca/

Mode Ombrage, Boucherville

Mme Yolande Michaud, propriétaire.

1001, boul de Montarville,
Boucherville, QC J4B 6P5

Téléphone :(450) 655-0705

Boutique
Canicule
maillots de bain et lingerie

Boutique Canicule

[Les Promenades Boucherville](http://www.boutiquecanicule.ca/)

1001, boul. de Montarville,
Boucherville, QC, J4B 6P5

(450) 641-1335

info@boutiquecanicule.ca

Mme Nathalie, propriétaire

[Galerie Orford](http://www.galerieorford.com/)

1700, rue Sherbrooke, Magog, QC,
J1X 2T3

(819) 769-0442

info@boutiquecanicule.ca

kiffé
BOUTIQUE
CADEAUX TENDANCES • DÉCORATION URBAINE

KIFFÉ Boutique

Mme Johanne Plouffe, propriétaire

1001 boulevard Montarville, Local 50,
Boucherville, Québec J4B 6P5

Tél : 450.857.0600

Fax : 450.857.0612



Véronique d'Aragon



Librairie du Carrefour

Mme Jocelyne, libraire

1001 boul. De Montarville, local 9A,
Boucherville J4B 6P5

Tél: (450) 449-5601 / (514) 967-2103

<http://aucarrefour.leslibraires.ca/contactez-nous/>

**Boutique Véronique d'Aragon,
designer**

Mme Véronique d'Aragon,
propriétaire-designer et styliste

3884 Rue Saint-Denis, Montréal,
QC H2W 2M2

(514) 273-5225

<http://veroniquedaragon.net/>

**Mercerie Francis, Vêtements de
qualité pour hommes**

M. Franco Cantore, propriétaire

1001 De Montarville, Boucherville,
Quebec J4B 6P5

(450) 641-0227

info@merceriefrancis.com

<http://www.merceriefrancis.com/>

Avenue Sassy

Mme Chantal Farrah, propriétaire

1025 Lionel-Daunais Local 101

Boucherville, Quebec J4B 0B1

Tel: 450.906.7888

<http://www.avenuesassy.com/>