

LÉGALISATION DE LA VENTE DE LAIT CRU À LA FERME

Par Carol Vachon, biologiste, détenteur d'un doctorat et d'un post-doctorat en faculté de médecine et initiateur de la Coalition québécoise en faveur du fromage au lait cru en 1996 (mêmes coordonnées que les Éditions Convergent).

Pourquoi ramener ce sujet sur le tapis ? Tout simplement parce que la réalité est en train de nous rejoindre. À la campagne, on sait que le lait cru est le lait santé mais les autorités continuent de l'ignorer pour toutes sortes de considérations. Ce n'est pas sage car le lait vendu en épicerie, lourdement transformé, se mérite de plus en plus de critiques. Au contraire, comme le démontre l'évolution du fromage au lait cru, une saine révision des perceptions est prometteuse d'avenir.

Des enjeux fondamentaux dont on ne parle pas

La science démontre de plus en plus que le lait cru est le véritable lait santé. Une étude sur plusieurs centaines d'enfants indique que ceux ayant consommé du lait cru souffraient considérablement moins d'asthme, d'allergies et de rhume des foins (Sélection, mai 2002, p. 22). De nombreuses recherches démontrent que si les enfants allaités au sein sont plus vigoureux et résistants à la maladie, c'est surtout parce qu'il s'agit de lait cru. Tout lait cru, qu'il soit humain ou de vache, etc., a une importante action anti-bactérienne provenant d'une multitude de facteurs naturels. Etc.

Il y a toujours eu de nombreux témoignages des vertus santé du lait cru mais ils ne sont pas pris en considération par les autorités. Les choses devront changer. Ces faits sont rapportés dans mon livre « **Pour l'amour du bon lait** », publié récemment (voir plus loin). Il apporte la caution scientifique du lait cru. Il est proprement aberrant qu'à notre époque il n'existait encore aucun vrai livre sur le lait cru.

On se tire dans le pied à continuer comme nous le faisons actuellement. Le lait d'épicerie, pasteurisé, homogénéisé, écrémé, additionné, manipulé plusieurs fois durement, contaminé par différents résidus chimiques et quoi encore, a peu à voir avec le bon lait de la tradition. Et la science est claire : un aliment aussi lourdement transformé est suspect et peut même devenir nocif. C'est déformer effrontément les faits que de continuer à prétendre que le lait ainsi traité conserve toutes ses propriétés et vertus nutritives. Cela dessert les producteurs laitiers en les maintenant dans une fausse sécurité et en suscitant la controverse. **Le lait d'épicerie est en train de faire perdre au lait la bataille contre les boissons concurrentes.** La Fédération paie de plus en plus cher en publicité pour tenter de corriger la situation...à même vos profits.

Lait cru et mise en marché du lait

La légalisation du lait cru ne perturberait pas la gestion de l'offre du lait qui a résisté à des menaces autrement plus importantes. D'abord, la vente directe de quelques dizaines de litres de lait, qui se fait déjà par les producteurs, est sans conséquences... à part des conséquences positives pour ceux qui le consomment. Advenant la légalisation, des volumes plus grands seront vendus directement sur certaines fermes. Les contrôles actuels permettent de l'évaluer assez précisément, selon une formule au choix du milieu laitier, comme cela se fait ailleurs : l'Allemagne permet la vente directe de 5% de la production. De plus, non seulement les producteurs ne vont pas se bousculer au portillon pour offrir cette distribution qui demande de l'organisation, mais encore on aura amplement le temps de voir venir les choses tout au long des discussions qui vont nécessairement précéder la légalisation. Bien plus, la légalisation de la vente de lait cru va bonifier le lait puisque le lait cru est recherché pour sa qualité.

Les points forts du lait cru sont le goût, la qualité, la santé, l'authenticité de ses dérivés (fromage, yogourt, crème glacée, etc.) et leur rapport au terroir. La vente directe à la ferme est la façon la plus **démocratique** d'approvisionner la population comme cela se fait déjà pour la plupart des produits de la ferme. **Une fois que la population sera informée des avantages santé du lait cru, les résistances tomberont.** En fait, empêcher le producteur de vendre du lait cru est contraire à la qualité.

Le lait cru est-il vraiment dangereux ?

Plus d'un demi-million de Québécois consomment régulièrement du lait cru : les 10 000 producteurs laitiers ainsi que 10 000 autres agriculteurs possédant toujours des bêtes laitières et, avec eux, leur famille, voisins et amis. Constatez : le lait cru est consommé par à peu près 100% d'une population, les agriculteurs, malgré qu'il soit déclaré **dangereux** et en plus **illégal**. Or la cigarette, également considérée **dangereuse** mais **légal**, n'est prise que par 30% de la population. Trouvez l'erreur. Les agriculteurs seraient-ils si unanimes à s'amuser à se rendre malades ? Il n'est d'ailleurs pas sage pour les instances de s'opposer à une pratique aussi largement répandue. Rappelons-nous la prohibition aux É.U.

Et il n'y a pas de risque « zéro ». La « maladie du hamburger » causée par la bactérie *E. coli* dans le bœuf haché fait des morts régulièrement au Québec. Selon une dépêche de novembre 1999, 73 000 personnes sont ainsi intoxiquées annuellement aux É.U. dont 600 meurent. Interdit-on le bœuf haché ? Or certains scientifiques affirment publiquement « que des gens se retrouvent dans les cimetières pour avoir consommé du lait cru » (Le Soleil, Québec, 22 mai 2002, p C3). Quand avons-nous entendu parler de décès dus au lait cru au Québec depuis 25 ou 30 ans ? Un grand nombre d'aliments est plus contaminé, selon la Fédération

internationale de laiteries. En fait, la question de l'accès au lait cru ne devrait même pas se poser.

D'autre part, la vente directe de lait cru à la ferme (**comme cela se fait dans presque tous les pays du monde**) est la meilleure garantie de qualité car elle s'appuie sur la relation de confiance faite du contact direct entre producteurs et consommateurs : le client s'avère le meilleur inspecteur car il sait d'où provient le lait. La loi pourrait protéger le producteur contre d'éventuelles poursuites advenant un possible « accident » comme dans toute production.

Mon livre a comme but de contrer une argumentation pseudo-scientifique qui bloque le lait cru, celle-là même qui a voulu interdire le fromage au lait cru en 1996. Il était difficile pour le commun des mortels de s'y retrouver puisqu'il n'avait pas accès aux données qui sont manipulées de façon abusive, sinon la situation aurait changé rapidement. Exemple : une série de relevés d'envergure sur les fromages et dans les fromageries américaines a révélé que le pasteurisé était plus souvent contaminé que le cru. On tait bien des choses...

Autre avantage prometteur d'avenir, le lait cru est une production protégée contre les effets de la mondialisation car il est nécessairement de distribution locale. Au contraire, il y a des rumeurs que de grandes usines québécoises importent du lait des États-Unis. **Plus le lait sera consommé cru, plus grande sera la proportion du lait protégée de la mondialisation.** Poussons plus loin. Pourquoi ne pas entrevoir la vente de lait cru à l'extérieur de la ferme ? Où serait le problème à transporter du lait cru, par exemple, de l'Estrie à Montréal avec nos moyens actuels sophistiqués de réfrigération et de transport ?

Les actions à entreprendre à différents niveaux

Actuellement, on tolère que le producteur vende à son propre frère. Il est possible de contourner la loi qui interdit « au producteur la vente de lait cru pour consommation humaine ». Il s'agit simplement d'affirmer que le lait n'est pas vendu pour consommation humaine ou qu'il n'est pas vendu mais donné en retour d'une obole volontaire (dans ces circonstances, on a remarqué que le client donne encore plus) ou encore dire que ce n'est pas lui qui vend mais sa femme... Toutefois, il serait plus salulaire pour tous de travailler à la légalisation par la sensibilisation d'autres producteurs et du public.

Pour faire avancer les choses, envoyez ce document à tous les producteurs, laitiers ou non, professionnels du milieu ou non, qui trouvent logique que la population ait accès au lait cru. Par la suite, en groupe, vous êtes encouragé à susciter, lors des réunions **locales**, régionales et nationales de la FPLQ, de l'UPA, tables de concertation, etc., des propositions du genre : « Considérant que..., nous proposons que soit légalisée la vente de lait cru à la ferme comme cela se pratique dans la plupart des pays ». Je propose mes services à titre de conseiller.

Comme cela a été démontré en Estrie, ce genre d'action est très sensibilisateur et mobilisateur. Il s'agit d'en inonder le Québec. **Le contexte est nettement plus favorable** suite à la polémique sur le fromage au lait cru qui a fait baisser la panique entretenue contre le lait cru. **N'oublions pas que l'interdiction du lait cru repose sur une déformation des faits.**

Ces motions peuvent également être effectuées par tous ceux qui sont intéressés à ce sain retour au bon sens : groupes de consommateurs, écologistes, groupes bio, etc. Par exemple, plusieurs ACEF (Association coopérative d'économie familiale), qui sont des groupes de consommateurs, ont appuyé la légalisation de la vente du lait cru à la ferme. La naissance de regroupements comme l'Union paysanne est symptomatique d'un pressant besoin de changement en agriculture.

L'objectif du livre « **Pour l'amour du bon lait** » dont je suis l'auteur et l'éditeur est justement de replacer les faits en un ouvrage destiné au public et de lecture simple et agréable. De format 6 X 9 et de 200 pages, au coût de 20.95\$ plus TPS (total 22.42\$), ce livre est généralement disponible dans les épiceries santé et, pour le moment, dans peu de librairies (à part celles de Québec). Il peut être livré chez vous en retour d'un chèque de 22\$ (tous frais inclus) fait aux Éditions Convergent, C.P. 39039, Sainte-Foy G1V 4W8. Info : 418-650-0169 ou, sans frais, 1-800-933-LAIT (5248) ou vachonlait@videotron.ca.