



LÉONARD PIGEON
TEXTE ET PHOTOS

CANNEBERGES QUÉBEC INC.

Saint-Louis-de-Blandford



LE MARCHÉ FRAIS

Les fruits frais de Canneberges Québec sont offerts désormais sur toutes les surfaces d'épicerie du Québec et le seront bientôt en Europe, un marché que l'on caresse compte tenu que la canneberge n'y est pas cultivée. La capacité de la nouvelle usine de conditionnement et d'emballage peut atteindre 680 000 kg annuellement.



RÉCOLTE HÂTIVE

Débutant à la mi-septembre, la récolte des percheurs destinées au marché frais s'effectue mécaniquement. Toutefois, cette mécanique doit manipuler les fruits en douceur afin d'éviter les meurtrissures qui auraient pour effet de réduire la longévité du fruit en tablette et au réfrigérateur.



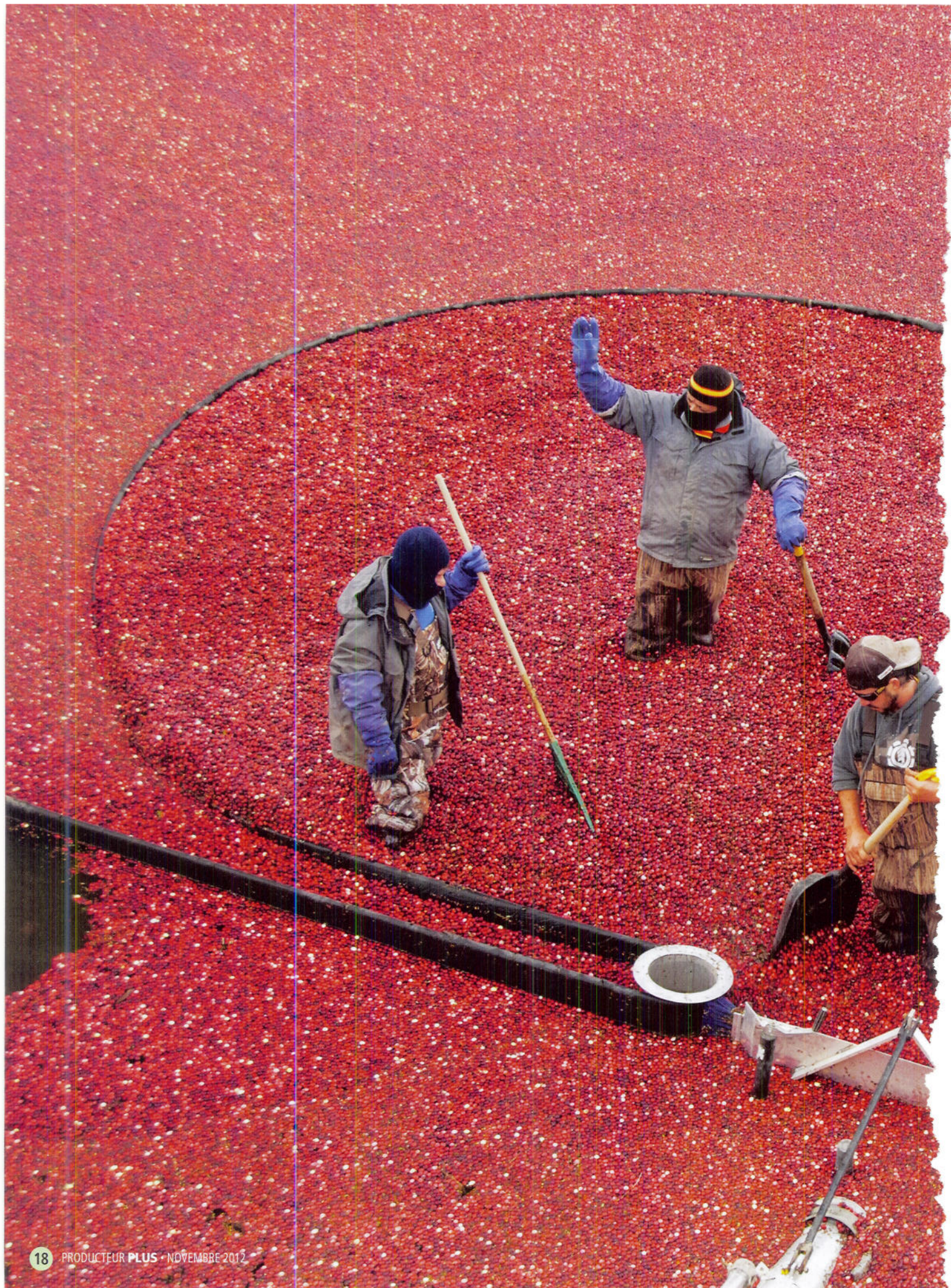
PATRICK ET DENIS BÉDARD

Associés dans Canneberges Québec Inc., Patrick Bédard et son père Denis entretiennent des échanges tant commerciaux qu'agronomiques et philosophiques. C'est un cocktail indispensable pour

la bonne marche de ce type d'entreprise agricole fortement industrialisée où la production a lieu à ciel ouvert et requiert des investissements colossaux.



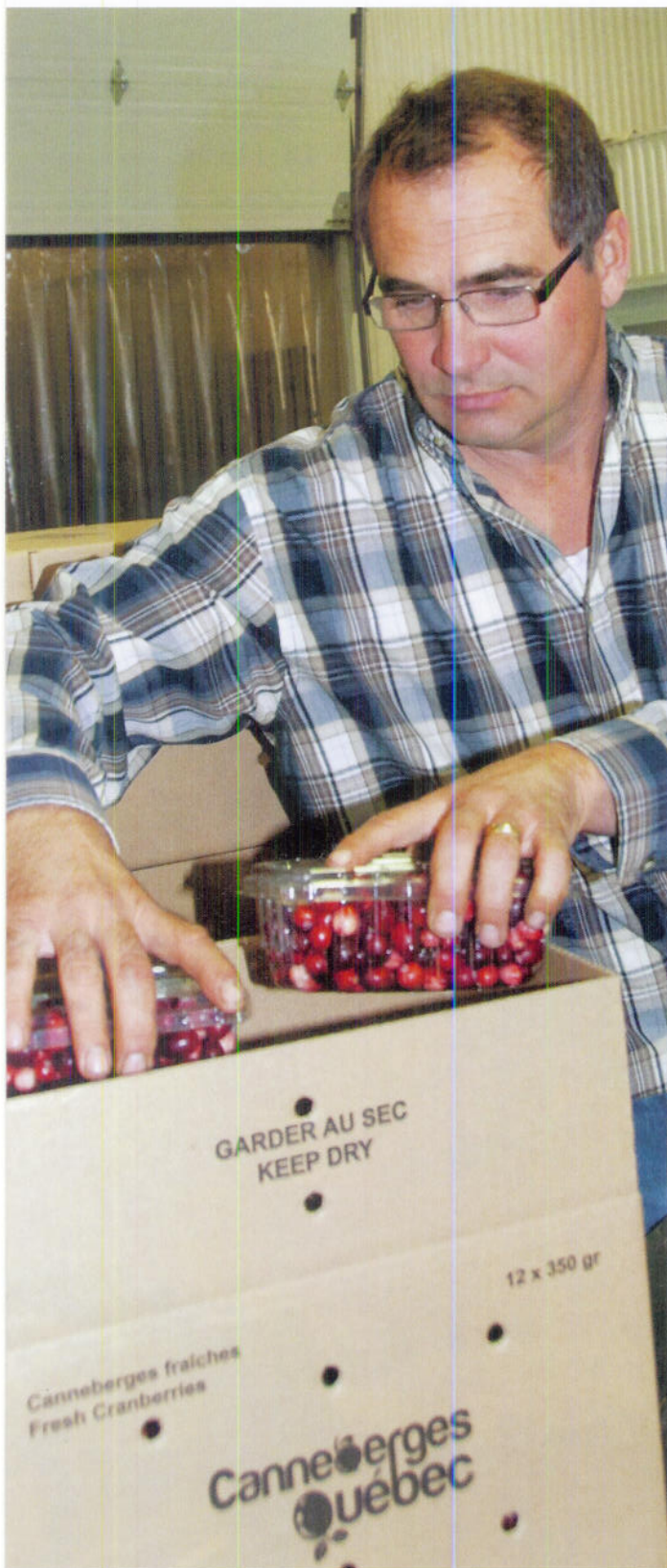




D'EAU ET DE FEU

La moyenne provinciale de rendement oscille autour de 20 000 kg par hectare. Ce sont donc de gros volumes de fruits qui, une fois détachés du plant et flottant en surface de l'eau, sont forcés vers un puissant système de pompage où des hommes s'affairent.





Patrick Bédard a relevé tout un défi en s'engageant sur la voie de la mise en marché directe de la canneberge à l'état frais. Cette valeur ajoutée est non négligeable compte tenu de la faiblesse actuelle des prix pour la transformation.

De terres infructueuses on en fit de grands jardins! Composées de sables profonds et au pH particulièrement acide, d'immenses étendues de terres planes de la région du Centre-du-Québec refusaient depuis toujours de livrer une agriculture viable. Au tournant de 1990, quelques pionniers, avec en mains une pelle et des idées en tête, y ont fait naître une nouvelle agriculture : la canneberge. Depuis, ce sont des centaines de millions de dollars qui y sont investis à l'échelle du Québec, faisant de la province le troisième joueur d'importance au niveau mondial. La famille Bédard de Saint-Louis-de-Blandford fait partie de ces pionniers.

S'ACCAPARER LE MARCHÉ

Si la culture de la canneberge établit ses propres règles, elle n'en demeure pas moins une production agricole à ciel ouvert et soumise aux multiples facteurs de nature climatique, agronomique et économique. Assujettis aux lois de l'offre et de la demande, les producteurs de canneberge doivent être créatifs afin de bien tirer leur épingle du jeu dans ce marché nord-américain devenu hautement compétitif. Patrick Bédard, coproprié-



Sitôt emballée, la canneberge retourne à l'entrepôt réfrigéré.



La barquette favorise une meilleure présentation et conservation.

taire avec son père Denis de Canneberges Québec Inc., a choisi depuis quelques années la diversification en implantant une usine de conditionnement et d'emballage de fruits de canneberge à l'état frais. «Tout a débuté sous le couvert d'un projet pilote il y a trois ans, relate Patrick Bédard. Nous traitons une faible quantité de canneberges destinées au marché frais via de petits centres d'alimentation et, par la suite, nous avons intéressé les grandes chaînes d'alimentation.»

La superficie en culture de Canneberges Québec Inc. atteint 90 hectares répartis sur 45 lots. En 2012, alors que la nouvelle usine en est à sa première saison, une portion d'environ 10 % de la production totale y est traitée et ensachée pour le marché frais. Le gros de la récolte est, quant à lui, vendu à la société de transformation Fruit d'Or basée dans la région.

Sous l'étiquette Canneberges Québec, les fruits fraîchement récoltés sont dorénavant distribués partout au Québec via les réseaux d'épicerie.

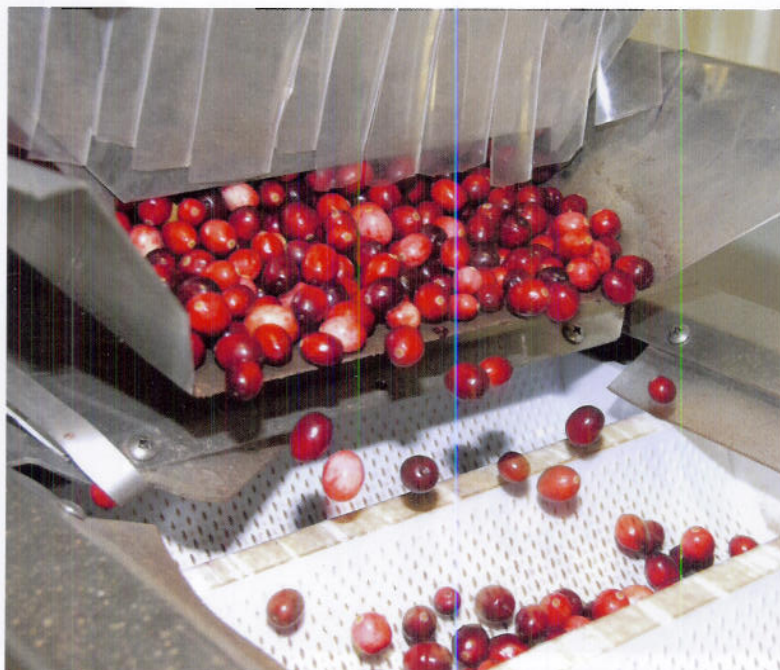


Ce marché du frais engendre toutefois un surcroît de travail lors de la récolte, et nécessite des investissements majeurs alors qu'une bonne connaissance du marché s'impose. Si les techniques de production demeurent les mêmes tant pour le marché de transformation que le marché frais, l'opération de récolte quant à elle diffère grandement, tout comme le processus de manutention, de conditionnement et d'emballage auquel est greffé un système d'entreposage réfrigéré qui permet de gérer les stocks afin de répondre à la demande qui est particulièrement instable avec des pics élevés lors de l'Action de Grâce, de la période des fêtes de Noël et du Nouvel An. →

L'automatisation est primordiale.



Toute la mécanique est conçue pour une manipulation en douceur.



« Nous emballons la canneberge fraîche au fur et à mesure que les commandes se manifestent, précise Patrick Bédard. On doit donc avoir accès à un fruit de première qualité, sain, sans meurtrissures, et en volume suffisant pour répondre à la demande. » Pour rencontrer les critères élevés qu'exige ce marché frais, une rigueur absolue est impérative, du champ au consommateur.

LECTURE OPTIQUE

Sitôt sortis du champ, les fruits sont amenés en vrac à l'usine pour subir un séchage et un premier nettoyage avant d'être mis en caisson d'une capacité de 135 kg puis transportés dans l'entrepôt réfrigéré maintenu à une température de 7 degrés Celsius durant la période des récoltes.

Au fur et à mesure de la demande, le matériel est repris pour subir tout le processus de nettoyage et de sélection comportant plusieurs étapes. Les résidus végétaux sont d'abord retirés puis les fruits cheminent vers des équipements sophistiqués tels un lecteur optique pour les fruits insuffisamment colorés, ou une trieuse qui se charge des fruits de mauvaise qualité. Pour compléter ce travail de nettoyage, une équipe de quatre personnes effectue une évaluation visuelle alors que les fruits défilent sur des ponts roulants. Leur course se termine alors qu'ils subissent l'ensachage mécanique, soit en cello ou en barquette.

Les fruits récoltés doivent impérativement demeurer au frais et ce, jusque dans la cuisine du consommateur. Sitôt mis en boîte, les fruits sont donc retournés dans l'entrepôt réfrigéré en attente de livraison. « La capacité de la nouvelle usine pourrait atteindre 680 000 kg annuellement, et permettre un entreposage sur une période de trois mois environ », précise Patrick Bédard. Ce segment de marché couvert par Canneberge Québec demeure québécois compte tenu que du côté des États-Unis il est déjà bien desservi par des sociétés établies depuis longtemps, donc difficilement pénétrable sans devoir couper les prix drastiquement. Canneberges Québec caresse davantage le marché européen, là où ce fruit est peu ou pas cultivé. Un premier essai a eu lieu cette année avec un mince volume de 13 000 kg, quoique suffisamment important pour tester le marché, la réponse s'avérant positive. Quoi qu'il en soit, la canneberge, quoique peu goûteuse dans sa forme naturelle, prend de la popularité pour ses valeurs nutritionnelles certes, mais surtout pour ses vertus thérapeutiques alors que les populations s'inquiètent de plus en plus de leur état de santé, et avec raison.



Les caissons de fruits sont amenés un à un au poste de conditionnement pour répondre aux commandes au jour le jour.



Il est possible d'entreposer les fruits récoltés sur une période de 3 mois.

RÉCOLTER EN DOUCEUR

Les premières récoltes débutent dès la mi-septembre avec des variétés plus hâtives qui sont principalement destinées au marché du frais, et peuvent se poursuivre jusqu'à la troisième semaine d'octobre, du moins avant les gelées fatales. On utilise deux systèmes de récolte selon la destination des fruits. Pour le marché frais, les fruits se doivent être exempts de toute meurtrissure. On utilise donc une récolteuse mécanique à peigne qui, fixée à l'avant d'un petit tracteur, décroche les fruits un à un. Déposés sur un jeu de tapis roulants, ils sont aussitôt déversés dans de petites barges remorquées. Deux hommes suffisent pour cette opération. Une fois remplies, les barges sont reprises par une pelle hydraulique qui les déverse dans une remorque. Le tout est exécuté en douceur.

À l'arrivée à l'usine, on déverse les fruits sur un convoyeur pour les soumettre à leur premier traitement, soit un séchage à air forcé et à température très basse, et un premier nettoyage avant d'être déposés dans des caissons qui sont sitôt réfrigérés. Chaque caisson porte une fiche d'identification permettant la traçabilité des fruits.

Ce concept ne permet toutefois pas une grande efficacité de récolte, bien qu'elle suffise actuellement pour le volume requis du frais. En comparaison, le système de récolte utilisé pour les fruits de transformation engloutit plus de 90% de la production de la ferme.

GROS VOLUME

La canneberge est submergée dans l'eau pour l'opération de récolte afin de permettre que les fruits flottent à la surface. Les champs en culture se transforment momentanément en bassins



Les fruits sortis du champ sont pré-nettoyés et mis en caisson, puis entreposés.



La récolte pour le marché du frais s'exécute avec un équipement spécialisé.



Submergés, les plants chargés de fruits sont moissonnés directement pour le marché du frais.



Quant à la récolte pour les fruits à la transformation, on décroche les fruits au moyen de peigne métallique.



Flottant à la surface de l'eau, les fruits sont forcés vers le pompage.



Pour dégager le maximum de fruits des rives, on utilise de puissantes souffleries.



Le travail est exigeant, même s'il est mécanisé.



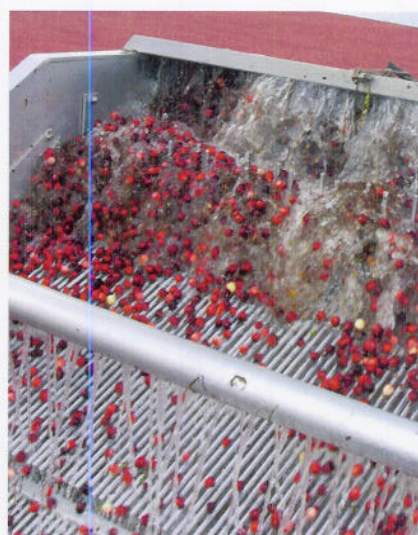
Aux pompes et camions de transit, il faut six personnes pour un travail efficace.



L'eau et les résidus sont retournés dans une benne pourvue d'un tamis.



Un premier nettoyage avant le transport à l'usine de manutention.



LES JOURNÉES HORTICOLES 2012

DATE : 5 ET 6 DÉCEMBRE

LIEU : Centre Communautaire, 25, rue Saint-Sauveur, St-Rémi

MERCREDI, 5 DÉCEMBRE

POMME : JOURNÉE PROVINCIALE 2012

Le comité de la journée provinciale pomme a mis plusieurs idées en commun afin de vous concocter un programme intéressant ! On fera le bilan de la saison 2012 du feu bactérien et de la tournée estivale au Québec de l'IFTA. La phytoprotection sera traitée dans une présentation portant sur le GF 120, produit biologique contre la mouche de la pomme. Une autre présentation portera sur le rôle des pollinisateurs indigènes.

PRODUCTION LÉGUMIÈRE SOUS ABRIS NON CHAUFFÉS

Des experts traiteront des différents aspects de la production sous abri non chauffé : état de la production, essais de cultivar de tomates et du greffage pour éviter les maladies racinaires, production de mesclun, irrigation et évacuation de l'eau, et régie des tunnels.

MISE EN MARCHÉ : DES DÉBOUCHÉS DANS LE HRI

Une étude sur le secteur de l'hôtellerie, la restauration et les institutions (HRI) a permis de mieux cerner les besoins et exigences du secteur. Claudine Verge, de SaladExpress, ainsi que Diane Nadon et Jean Dumas vous indiqueront comment transiger avec ces acheteurs. La demande croissante de légumes pour les communautés ethniques crée des opportunités pour les maraîchers.

MAIN-D'ŒUVRE

Une brochette de conférenciers vous aidera à vous assurer d'une main-d'œuvre de qualité. Denis Hamel, de FERME, fera le point sur les orientations de son organisme et de l'impact économique des travailleurs étrangers. La gestion des ressources humaines sera traitée par Hélène Varvaressos et Martine Deschamps.

GESTION

Pierre Desrosiers, agronome, a invité Martine Deschamps à traiter du type de carrière qu'offre l'agriculture. Puis, il vous fera réfléchir sur la planification du transfert de la ferme qui doit être réfléchi 30 ans d'avance. Enfin, Mario Dumas traitera de la convention d'actionnaires.

JEUDI, 6 DÉCEMBRE

PETITS FRUITS

Une brochette d'experts de France, d'Ontario et du Québec fera le point sur la plupart des aspects de la phytoprotection et de la production de petits fruits. Le vendredi, 7 décembre, aura lieu une journée sur les bio-pesticides afin de mieux comprendre et intégrer les produits biologiques tels que les bio-stimulants et les nématodes dans votre modèle de production.

HORTICULTURE BIOLOGIQUE

Andrew Frève, agronome, fait le point sur la production. La phytoprotection est à l'honneur avec le piégeage du scarabée japonais, le contrôle des altises et la bio-fumigation des mauvaises herbes dans la laitue, et la lutte au nématode de l'ail. Différents pesticides bio sont présentés. Enfin, deux fermes maraîchères bio prospères sont mises en évidence.

VIGNE

La culture de la vigne est toujours populaire tant pour le raisin de cuve que pour celui de table. Une journée complète sera dédiée à cette production. Plusieurs sujets concerneront les deux types de production, élaborés par Evelyne Barriault et Karine Bergeron, agronomes du MAPAQ. Des présentations porteront sur des projets réalisés en région : évaluation de la maturité des raisins par analyse sensorielle, clôture anti-chevreuils nouveau genre, présentation du livre *Arthropod Management in Vineyards* et suivi de la drosophile à ailes tachetées dans les vignobles. De plus, Timothy Martinson, de l'université Cornell, viendra nous entretenir de palissage ainsi que d'un projet pour les vignes en territoire plus nordique.

TERRES NOIRES

Mario Leblanc, agronome au MAPAQ, fait le tour des sujets de l'heure en terre noire : mise au point sur les dommages élevés du charançon de la carotte, cultures pièges contre le nématode de la carotte, désherbage de la carotte à l'aide d'un sarclure coupeur, et rayons ultraviolets pour accroître la durée d'entreposage des carottes. Dans l'oignon, on parlera de cultures pièges contre la mouche, de l'optimisation des relâchers de mouches stériles, du développement d'un réseau de stations météo en Montérégie et enfin des essais de bio-filtres, marais filtrants et sites avec biodiversité.



Les journées horticoles se tiendront cette année les 5 et 6 décembre au Centre communautaire de Saint-Rémi, au 25, rue Saint-Sauveur. Vous aurez le choix entre quatre salles de conférence concurrentes qui répondront à vos besoins d'information de pointe. Ces journées organisées conjointement par le CLD des Jardins de Napierville, le MAPAQ et le commanditaire Desjardins supportent l'équipe du MAPAQ, responsable du contenu des journées. Plus de 60 exposants viendront compléter la diffusion d'information. La traduction simultanée sera disponible.

Deux déjeuners conférences ouvriront ces journées, l'un portant sur l'empreinte environnementale de nos pratiques horticoles, et l'autre sur le CRIQ. Le programme complet et l'inscription sont disponibles au www.cld-jardinsdenapierville.com

INSCRIPTION

Journée du 5 ou 6 décembre en pré-inscription
incluant dîner : 60 \$

Journée du 5 ou 6 décembre, inscription sur place :
60 \$ plus 15 \$ pour le dîner

Pour vous inscrire d'avance, consultez le site
du CLD au : www.cld-jardinsdenapierville.com
sous la rubrique de l'événement, ou signalez le
(450) 245-7289. Vous pouvez aussi consulter
le programme complet sur le site web.



LES JOURNÉES
HORTICOLES
RÉGIONALES



Desjardins



Association des
jardiniers maraîchers du Québec

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec