

Syndicat des producteurs de bleuets du Québec
112, de l'Église, suite 207, Dolbeau-Mistassini, QC G8L 4W4
Téléphone : 418 276-6336 Télécopieur : 418 276-7265
Site Internet : perlebleue.ca Courriel : info@spbq.ca



Mot du directeur général



Au moment de publier ce bulletin, la saison est bien avancée. Avec la pluie de ce matin, les conditions semblent assez favorables jusqu'à maintenant pour une bonne récolte, qui approche.

Depuis votre AGA d'avril dernier, les instances du SPBQ ont été très actives. Formation sur la gouvernance pour les membres du Conseil, poursuite des travaux du Comité de révision règlementaire. Plusieurs rencontres du Comité mise en marché et poursuite des négociations pour le renouvellement des conventions. Participation active de votre organisation, avec Christian Dessureault, aux travaux de réflexion et orientations de l'organisme chargé de la promotion du bleuet sauvage, WBANA-Canada. Rencontres du Comité de production bleuets biologiques et participation de votre représentant à la Table de développement de la production biologique de l'UPA. J'ai moi-même participé aux rencontres de la Table horticole et aux discussions des enjeux du secteur des fruits et légumes. J'ai assisté à la dernière rencontre de la stratégie de développement bioalimentaire du MAPAQ et de son ministre, André Lamontagne.

Négociations des conventions de mise en marché

À ce jour, nous avons eu six rencontres de négociations avec les acheteurs. En plus des discussions reliées à l'ensemble des articles de la convention de mise en marché, nous avons donné différents mandats afin de mieux documenter les enjeux de la convention reliés à l'établissement de la structure de prix et des vérifications.

Également, une analyse approfondie sur l'enjeu relié à l'accessibilité du bleuet des terres publiques a été faite. Cependant, nous n'aurons pas de nouvelle convention pour 2023. En lien avec l'article 14.01 de la convention actuelle : tant qu'elle n'est pas renouvelée ou remplacée, cette convention continue de s'appliquer et de régir les parties.

Mise à jour sur l'information sur les marchés

Je vous invite à consulter l'Infos-Marchés joint à ce bulletin. Comme les marchés changent rapidement en fonction des saisons, le Conseil d'administration du SPBQ vous invite à assister à une rencontre de mise à jour avant la récolte 2023. Gilbert Lavoie nous entretiendra sur l'état du marché précédent cette récolte et sur le développement de la production mondiale du bleuets en corymbe. Cette rencontre aura lieu **le mercredi 19 juillet** à la Salle multifonctionnelle de Péribonka.

Des nouvelles du Comité de production bleuets biologiques

Comme mentionné lors de l'assemblée générale d'avril dernier, nous avons réactivé le Comité de production bleuets biologiques du Plan conjoint des producteurs de bleuets du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Monsieur Berthier Guay fut nommé pour siéger à la Table provinciale de la production biologique attachée à l'UPA.

Actuellement, la norme canadienne de production biologique est en processus de révision et il est important de transmettre vos commentaires sur la révision de cette norme en regard du bleuets sauvage. Voici le lien pour répondre aux consultations qui se terminent le 31 juillet 2023 : <https://organicfederation.ca/fr/revision-2025-normes-biologiques-canadiennes/>.

Étude sur les coûts de production avec le CECPA

Comme en 2017, nous avons sollicité le Centre d'études des coûts de production agricole afin de réaliser l'étude dans le bleuets sauvage pour les années 2022-2023. Une fois le mandat confirmé, nous aurons besoin d'une trentaine d'entreprises pour collaborer au projet. Le SPBQ versera 500 \$ par entreprise participante, à titre de compensation pour son travail de collaboration avec le CECPA pour cette étude. Voir le point de contact pour de l'information : Laurie au SPBQ : (lgodin@spbq.ca).

Consultation nationale sur le territoire et les activités agricoles

La semaine dernière, le gouvernement du Québec lançait cette consultation avec les prémisses suivantes : *45 ans après l'entrée en vigueur de la Loi sur la protection du territoire agricole, cette consultation vise à réunir différents intervenants dans une réflexion d'envergure pour s'assurer que nos terres continueront à nourrir le Québec de demain.*

Dès à présent, et jusqu'à l'automne 2023, les consultations porteront sur les enjeux relatifs à trois thématiques principales :

- Le territoire agricole;

- Les activités agricoles;
- La propriété des terres agricoles.

Les enjeux pour les producteurs de bleuets sauvages sont propres à votre industrie, c'est pour cette raison que je vous invite à participer activement aux trois volets de cette consultation ici : <https://consultation.quebec.ca/processes/territoire-agricole>.

Mouche du bleuets

L'état de cette situation, présenté par Pierre-Olivier Martel du MAPAQ, portant sur l'évolution de la présence de la mouche du bleuets, doit d'être pris au sérieux par tous les maillons de la filière de production du bleuets sauvage. Les mesures de protection doivent être appliquées à la lettre afin d'éviter une infestation de la mouche.

Selon une étude commandée par votre organisation et réalisée par Forest Lavoie Conseil, une infestation de la mouche dans la production du bleuets sauvage sur l'ensemble du territoire aurait comme impact une forte augmentation des coûts de culture reliés au traitement contre la mouche. Également, la présence de la mouche sur l'ensemble du territoire entraînerait une perte de valeur reliée à la distinction du bleuets sauvage du Québec sur les marchés internationaux.

Recherche

Lors du dernier Conseil d'administration, les administrateurs ont confirmé l'engagement financier pour la suite du projet *Amélioration des pratiques* jusqu'en 2026. À terme, c'est 370 000 \$ d'investissements dans ce projet, pour 10 ans. Les sommes proviennent du fonds de recherche et de développement des producteurs auquel vous contribuez pour chaque livre récoltée. Nous avons la responsabilité de communiquer les résultats afin de toujours améliorer votre régie de production. Les chercheurs vous remercient pour cette confiance. Vous trouverez à la page suivante, le rapport de Jean Lafond et Maxime Paré.

Conclusion

Bien que plusieurs sursauts de Dame nature peuvent encore arriver, comme la grêle du 2 juillet dernier sur les bleuetières de La Doré, en espérant que les conditions favorables se maintiennent, je vous souhaite une bonne récolte et au plaisir de se rencontrer!

Gervais Laprise, directeur général
Courriel : glaprise@spbq.ca

Recherche – Avancement de projet

AMÉLIORATION ET DOCUMENTATION DES PRATIQUES AGRICOLES DANS LA PRODUCTION DE BLEUETS SAUVAGES

Par Jean Lafond, d'Agriculture et agroalimentaire Canada et Maxime Paré, Université du Québec à Chicoutimi

Ce projet a été initié à l'automne 2016 par l'établissement des parcelles au premier site situé à la bleuetière de la CAFN, appelé la BER1. Un deuxième site a été mis en place en 2017, juste à côté du premier site. Ces deux dispositifs similaires permettent de suivre divers paramètres sur la culture et sur les sols. Nous sommes rendus à la septième année du projet et le suivi des sites est réalisé par les équipes de recherche d'Agriculture et agroalimentaire Canada (AAC) de la Ferme expérimentale de Normandin et de l'Université du Québec à Chicoutimi (UQAC). La CAFN demeure également une collaboratrice au projet. Une entente de collaboration sera signée avec le SPBQ pour assurer le financement pour les quatre prochaines années. Ce prolongement du projet permettra de compléter 9 cycles de deux ans et 6 cycles de trois ans. Les résultats préliminaires sur les techniques de fauchage mécanique versus brûlage confirment que cette dernière présente peu d'intérêt économique et agronomique dans la majorité des situations. Le brûlage peut néanmoins être utile dans une production biologique prise avec un problème localisé de maladie. Toutefois, la poursuite des travaux va permettre de suivre l'évolution du pH du sol et des éléments nutritifs dans le sol qui ont été, pour l'instant, peu affectés par le brûlage. Un suivi sur la matière organique du sol sera poursuivi pour confirmer les baisses observées à la suite de cette pratique. L'effet le plus important sur les rendements en fruits est celui de la fertilisation. L'impact de la durée du cycle de production demeure incertain en raison du trop faible échantillonnage. De plus, le gel et la sécheresse ont limité les données recueillies. Des augmentations modestes des rendements en fruits ont été mesurées à la suite des applications de fongicide. Le prolongement de cet important projet permettra de confirmer et de valider les tendances actuellement observées et de vous proposer différents modèles de production adaptés aux conditions du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Invitation à une journée d'information sur les marchés



Le mercredi 19 juillet prochain, à 14 h 00, joignez-vous à nous pour une activité d'information sur les marchés qui se tiendra **à la Salle multifonctionnelle de Péribonka**.

Notez que Gilbert Lavoie, qui reviendra tout juste du Congrès sur l'industrie, nous entretiendra sur le développement du bleuets en corymbe au niveau mondial, sur l'évolution des exportations, sur les inventaires et sur les indicateurs de marché avant cette saison de récolte.

État de situation au Saguenay–Lac–Saint–Jean sur la mouche du bleuets

Par Pierre–Olivier Martel agronome, conseiller en horticulture fruitière, MAPAQ

Un peu de contexte

Il y a maintenant cinq ans, la mouche du bleuets s'est invitée en région. À partir de 2020, un réseau de surveillance sur 40 sites permanents a été mis en place par le MAPAQ et le Club Conseil Bleuets. À ce jour, le suivi effectué nous permet déjà d'émettre des constats qui pourront nous guider dans la gestion de l'insecte pour les années à venir. En voici quelques-uns :

- 1– La mouche est présente sur une bonne partie de la MRC Maria–Chapdelaine à des niveaux allant de très faible à très élevés, selon les secteurs;
- 2– La superficie du secteur dans lequel la population est à un niveau problématique est très limitée;
- 3– L'évolution de la propagation se fait lentement. D'année en année, les secteurs affectés varient peu ou pas et il est peu probable de voir l'émergence d'autres secteurs à « haut niveau d'infestation » à court terme.

Mieux vaut prévenir que guérir

Plutôt sédentaire, la mouche du bleuets se propage principalement par l'activité humaine. Ainsi, vous avez un rôle important à jouer pour limiter son expansion et protéger vos bleuetières. Comment? En évitant le transfert de fruits, de résidus végétaux ou de terre entre les entreprises. Les cueilleuses à bleuets, les faucheuses, les boîtes et les palettes sont particulièrement à risque. **Vous êtes les premiers à pouvoir intervenir, ne laissez pas entrer ou sortir du matériel potentiellement contaminé sur vos entreprises. Une simple discussion avec votre transformateur ou vos forfaitaires peut aider à améliorer grandement une pratique risquée.**

En plus des risques pour la santé et l'environnement rattachés à l'utilisation des insecticides, les conséquences monétaires sont importantes. En effet, le coût de traitement est estimé à 80 \$/acre en production conventionnelle et à 250 \$/acre en production biologique. Il faut ajouter à ce coût le passage de machinerie dans la production, la perte du statut sans pesticides et une perte de rendement.

La [trousse de biosécurité](#), disponible gratuitement sur le site web [AgriRéseau](#), a été conçue pour vous! Elle contient des outils numériques pour réfléchir, aménager, former et sensibiliser les membres de votre entreprise et différentes clientèles à cette problématique.

Du positif malgré tout

Bien que l'absence de la mouche du bleuets soit de loin la situation idéale, une fois installée, son contrôle est relativement facile. Avec un bon dépistage, il est possible d'agir rapidement et de produire des fruits de qualité, exempts de larves.

En cas de captures, n'hésitez pas à le signaler à votre acheteur afin qu'il puisse effectuer les tests de fruits ou pour qu'il puisse rediriger les fruits vers un marché adapté.

Site Internet du SPBQ



Nous vous invitons à consulter le site Internet du SPBQ au <https://perlebleue.ca/>.

Vous y trouverez « **Le coin des producteurs** » tout spécialement aménagé pour vous avec entre autres : les *résultats des projets de recherche* et le *Guide de production*. De plus, vous y trouverez la liste des professionnels en aménagement, les fournisseurs de services et d'équipements, les *Bulletins Le Bleuets* depuis le tout premier numéro, divers communiqués, le *Règlement général du SPBQ*, le *Plan conjoint* et les *Conventions de mise en marché* originales ainsi que le tableau des signataires des conventions.

Plusieurs recettes y sont également publiées et celle en vedette ce mois-ci, les [beignets de chèvre aux bleuets sauvages](#), est idéale en apéro ou en repas du soir, avec sa belle salade.



Nos réseaux sociaux



La perle bleue suscite toujours autant d'intérêt!

Recherchez « **Le Bleuets, perle des p'tits fruits** » sur Facebook au : <https://www.facebook.com/perlebleue.ca>.



Nous sommes aussi sur YouTube au : <https://www.youtube.com/@lebleuetperledesptitsfruit9336>.

De plus, **joignez le groupe privé « L'Industrie du bleuets sauvage »** qui s'adresse exclusivement aux producteurs de bleuets, aux cueilleurs et aux intervenants au : <https://www.facebook.com/groups/528919227936236>.

Hommage à Jean-Marie Fortin

Avec l'aide de la famille Fortin



1935 - 2022

C'est avec respect et fierté que nous rendons hommage à monsieur Jean-Marie Fortin, le fondateur de Bleuets Fortin et Fils et de Bleuets Mistassini Itée. Il faisait partie de cette génération silencieuse et visionnaire qui valorisait le travail et la famille.

Jean-Marie Fortin est un de ceux qui a contribué le plus à l'essor de l'industrie du bleuets sauvage au Québec. Montagnais d'origine, il a installé un des plus grands réseaux d'achat de bleuets sauvages en forêt du Québec en 1975.

Homme de famille, il a fondé en 1984, Bleuets Fortin et Fils, entreprise qui à l'époque vendait directement son bleuets aux Américains. Cette entreprise de production de bleuets est aujourd'hui opérée par ses enfants et ses petits-enfants.

En 1989, Jean-Marie Fortin fonde Bleuets Mistassini Itée. Il débute ainsi ces premières années dans la surgélation et la commercialisation des bleuets sauvages. Cet événement a fortement contribué à l'engouement des producteurs pour l'industrie du bleuets sauvage en région.

Homme d'affaires intègre et respecté, il connaissait toute la valeur d'une poignée de main. En 1998, il est signataire de la première convention de mise en marché.

Visionnaire, audacieux et authentique, Jean-Marie Fortin aura fortement encouragé le développement des bleuetières chez nos producteurs de bleuets sauvages, une industrie où évolue maintenant plus de 350 producteurs avec une production annuelle de plus de 80 millions de livres.

Merci à Jean-Marie Fortin pour sa contribue à l'industrie du bleuets sauvage au Québec!



Signataires des conventions de mise en marché 2023

Les acheteurs surlignés en bleu sont actifs en 2023

BLEUETS EN BLEUETIÈRE	BLEUETS EN FORÊT	BLEUETS FRAIS
BLEUETS MISTASSINI Réjean Fortin 418-276-8611	BLEUETS MISTASSINI Réjean Fortin 418-276-8611	BLEUETS MISTASSINI Réjean Fortin 418-276-8611
BLEUETS SAUVAGES DU QUÉBEC Rémi Dufresne 418-343-2410	AZURCO Jean-Pierre Senneville 418-679-4577 poste 327	NUTRABLEU Caroline Fradet 418-679-7848
COOP LA MANNE BLEUE Pierre Dallaire 418-256-3902	CONGÉLATION GRAND BLEU Philippe Poirier 418-618-0144	BLEUET ROYAL INC. David Plourde 418-618-1417
BLEUETIÈRE DU CAP BLEU Denis Lapointe 418-540-1896	COOP LA MANNE BLEUE * Pierre Dallaire 418-256-3902	9303-5111 QUÉBEC INC. Luc Tremblay 418-515-9000
9223-7346 QUÉBEC INC. Gervais Laprise 418-679-6825 ou 418-679-6800	OXFORD FROZEN FOODS * 902-447-2100	CHOCOLATERIE DES PÈRES TRAPPISTES Bruno Lefebvre 418-276-1122
CONGÈLERIE HÉRITIER Jacquelin Drapeau 418-879-0117 ou 581-473-0118	LA CRÉMIÈRE DU NORD * Stéphane Leroyer 418-276-3010	DÉLICES DU LAC-ST-JEAN Émilie Gaudreault 418-515-0359
CONGÉLATION GRAND BLEU Philippe Poirier 418-618-0144		BERTHIER GUAY Berthier Guay 418-347-5152
OXFORD FROZEN FOODS * 902-447-2100		9223-7346 QUÉBEC INC. Gervais Laprise 418-679-6825 ou 418-679-6800
FRUIT D'OR * Simon Bonin 819-385-1058		FERME MULTI-FRUITES Michel Fortin 418-343-2558
ATOCAS NORDIC * Roger Perron 418-671-7711		AUX JARDINS D'ALEX ET JENNIE Philippe Gagnon 418-590-1314
		JEAN-LOUIS HUOT 418-218-0793
		LES JARDINS D'ÉLOÏSE Éloi Truchon 418-718-2914

* Cette convention est toujours en vigueur mais l'acheteur est inactif et n'achète pas de bleuets présentement.

Prix récolte 2022 et définitions des catégories

Catégorie de bleuets	1 ^{ère} avance et prix de départ (\$/lb)	2 ^e avance du 1 ^{er} décembre (\$/lb)		Contribution au SPBQ	Prix net
BLEUETS MISTASSINI et COOPÉRATIVE AGRICOLE LA MANNE BLEUE					
Conventionnel	0,60 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,585 \$
Sans pesticide	0,60 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,585 \$
Biologique	0,80 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,785 \$
Forêt	1,015 \$			0,015 \$	1,00 \$
BLEUETS SAUVAGES DU QUÉBEC					
Conventionnel	0,60 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,585 \$
Boréal	0,60 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,585 \$
Biologique	0,80 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,785 \$
Forêt	1,015 \$			0,015 \$	1,00 \$
CONGÈLERIE HÉRITIER					
Conventionnel	0,60 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,585 \$
Sans pesticide	0,60 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,585 \$
Biologique	0,80 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,785 \$
CONGÉLATION GRAND BLEU					
Conventionnel	0,60 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,585 \$
Sans pesticide	0,60 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,585 \$
Biologique	0,80 \$	0,00 \$		0,015 \$	0,785 \$
Forêt	1,015 \$			0,015 \$	1,00 \$

Sur le territoire du Plan conjoint, des bleuets de différentes catégories sont produits :

Catégorie	Définition
Bleuet conventionnel	Bleuet sauvage cultivé avec différents pesticides appliqués pendant l'année de la récolte, selon les recommandations des agronomes.
Bleuet sans pesticide	Bleuet sauvage cultivé sans utilisation de pesticides dans l'année de récolte. Pour BLEUETS MISTASSINI : Bleuets sauvages cultivés sans aucun intrant chimique au moins 12 mois avant la récolte.
Bleuet boréal (marque de commerce de BSQ)	Bleuet sauvage cultivé sans aucun intrant chimique au moins 12 mois avant la récolte.
Bleuet biologique	Bleuet sauvage cultivé selon les règles et les normes de régie biologique accréditées par Écocert.
Bleuet de forêt	Bleuet sauvage naturel, non cultivé et cueilli en forêt.

Volumes de production des dix dernières années sur le territoire du Plan conjoint

ANNÉE	BLEUETIÈRE	FORÊT	FRAIS	TOTAL
2013	20 606 784,0	3 508 019,0	489 177,0	24 603 980,0
2014	62 853 362,0	6 029 133,0	581 266,0	69 463 761,0
2015	41 413 059,0	3 151 215,0	594 204,0	45 158 478,0
2016	103 458 920,0	3 249 789,0	1 131 016,0	107 839 725,0
2017	67 869 598,0	2 400 103,0	964 386,3	71 234 087,3
2018	72 635 137,0	3 028 746,0	1 138 149,2	76 802 032,2
2019	66 223 496,0	1 073 561,0	968 075,9	68 265 132,9
2020	84 073 973,6	1 377 540,0	915 384,1	86 366 897,7
2021	30 198 609,3	166 614,0	753 285,4	31 118 508,7
2022	94 173 786,5	2 461 818,5	1 077 864,5	97 713 469,5
TOTAL	643 506 725,4	26 446 538,5	8 612 808,4	678 566 072,3

Délices du Lac-Saint-Jean



Le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec tient à souligner la réussite de Délices du Lac-Saint-Jean pour son projet de déplacement de l'économusée et de son usine de transformation.

À l'origine du projet de 2014, votre organisation avait jugé pertinent de supporter l'implantation d'un économusée qui valoriserait le bleuets sauvage.

Cet investissement marque une étape importante pour Délices du Lac-Saint-Jean et positionne encore une fois le bleuets sauvage dans l'industrie touristique régionale.

Promotion

Le SPBQ salue la superbe collaboration entre la bannière La Crémère et Délices du Lac-Saint-Jean!

LA CRÉMIÈRE
Commandez en ligne

menu

english
f i y

AVALANCHE
DE *bleuets sauvages*

en partenariat avec **Délices**
DU LAC-SAINT-JEAN

**BARBOTINE
AUX BLEUETS** **COUPE GLACÉE
AUX BLEUETS** **SMOOTHIE
AUX BLEUETS** **TOURBILLON
AUX BLEUETS**

Trouvez un emplacement au Québec en suivant ce lien : <https://lacrechiere.com/> et bonne dégustation!

En pièces jointes

- Publicité de Ferme Steeve Lepage-Biobest;
- Tableau de bord des marchés par Gilbert Lavoie de Forest Lavoie Conseil.





Maximisez votre pollinisation avec nos bourdons

✓ Fruits plus gros ✓ Poids et grosseur du fruit plus uniformes ✓ Source de pollinisation garantie



Pourquoi nos bourdons?

- Les bourdons travaillent malgré le mauvais temps; vent, pluie et couverture nuageuse
- Les bourdons se concentrent sur la culture ciblée
- Les bourdons permettent de planifier votre pollinisation
- Les producteurs peuvent investir dans une valeur sûre!

Contactez moi pour obtenir un prix compétitif!

Ferme Steeve Lepage 418-637-2373

2451 rang St-Paul La Doré
G8J 1C1

Steevelepage@hotmail.com