

# Le Nordet

Agriculture  
NORDIQUE

*Pour révéler la pureté du Nord*



**Gilles Déry**

Président du créneau

Il nous fait plaisir de vous transmettre cette nouvelle édition du Nordet en cette fin d'année de mise en œuvre 2009-2010. Cette période en aura été une de mise en place des différentes structures de

coordination de manière à pouvoir réaliser le plan d'actions qui avaient été convenu entre les intervenants de notre région et accepté par le Gouvernement du Québec. Rappelons que ce plan repose sur 4 objectifs stratégiques soient : la mise en place d'une stratégie sanitaire, l'attribution d'une image de marque aux produits régionaux, la réalisation de projets de R&D et d'innovation et finalement, l'augmentation du niveau de transformation en région.

À ce jour, nous constatons que les différents collaborateurs ont désormais une bonne connaissance de ce créneau d'excellence si bien qu'il sera plus facile de canaliser nos efforts vers l'atteinte de résultats plus tangibles au cours de la prochaine année, notamment avec l'obtention d'une certification « Agriculture Nordique » et le dépôt d'une stratégie sanitaire cohérente avec nos activités de production et de transformation agroalimentaire. J'aimerais en terminant remercier sincèrement tous les partenaires qui ont accepté de s'impliquer dans cette démarche afin de doter notre région d'un positionnement dynamique et porteur que viendra dynamiser ce secteur névralgique de notre économie.



**Isabelle T. Rivard**

Directrice du créneau

La région se doit d'être un incubateur d'innovation dans la production et la transformation de produits agricoles appuyé par des spécificités propres à la nordicité et propulsé par une stratégie

marketing globale. Voilà la mission que s'est donnée le créneau Agriculture nordique. Si l'industrie agroalimentaire a la volonté de se positionner en tant que leader, il est essentiel qu'elle s'appuie sur des modèles de réussite et qu'elle applique les mêmes principes. Les industries qui perdurent à travers le temps sont celles qui ont su s'adapter et cela passe inévitablement par l'innovation.

Pour la prochaine année, mon objectif est de faire connaître le créneau et ses opportunités aux entreprises de la région. Il est essentiel de s'approprier cette démarche afin de profiter à leur plein potentiel des occasions qui peuvent se présenter à nous. J'inviterais ainsi les différents intervenants et partenaires du créneau à agir à titre d'ambassadeur et de répandre la bonne nouvelle : l'agroalimentaire est un secteur d'excellence au Saguenay-Lac-St-Jean et le créneau Agriculture nordique est le moyen de le concrétiser !

## CHRONIQUES

Mot du président du créneau	Page 1
Mot de la directrice du créneau	Page 1
Un vent d'ailleurs	Page 2
La dernière bordée	Page 2
Effet boule de neige	Page 2
Briser la glace	Page 2
Faits d'hiver	Page 3
Alerte météo	Page 3
Le climat qui règne	Page 3
Nous joindre	Page 3
Mot de la présidente	Page 4
Promotion	Page 4
TransAgro	Page 4





## Un vent d'ailleurs

ACCORD et les autres créneaux



### \* **Tourisme d'aventure et écotourisme**

La région accueillera du 26 février au 7 mars prochain le 30<sup>e</sup> championnat du monde de ski cerf volant traction sur la Baie des Ha!Ha! à Saguenay. La mise en valeur du Fjord du Saguenay sera à l'honneur. Un colloque et un forum sur la performance du Tourisme d'aventure et de l'écotourisme se tiendra les 24 février et 20 avril prochains. Une enquête sur les habitudes de consommation et sur les perceptions des touristes internationaux d'aventure et d'écotourisme s'est tenue durant l'été et l'automne dernier. Les résultats de l'enquête permettront au créneau de se doter d'informations précises qui serviront à mieux orienter l'offre en fonction des besoins du marché et ainsi améliorer la position de la région à l'international.

### \* **Transformation de l'aluminium**

L'expertise de la Vallée de l'aluminium au Saguenay-Lac-Saint-Jean suscite l'intérêt des Émirats arabes unis, qui y ont dépêché une délégation en janvier dernier pour s'inspirer du savoir-faire de la région pour développer leur propre industrie de l'aluminium. Une entente a été signée entre la SVA et le Centre National de Transport Avancé visant à améliorer la capacité québécoise de développer des applications à haute valeur ajoutée dans la filière industrielle du transport terrestre avancé, en favorisant l'intégration de l'aluminium dans la fabrication de véhicules électriques et hybrides rechargeables.



### \* **Table interrégionale-Alimentation**

Il existe huit créneaux au Québec qui sont liés à l'alimentation. Depuis l'automne dernier, les directeurs de ces créneaux se sont rencontrés afin d'initier des projets de collaboration inter créneau.



## Briser la glace

Les nouveaux projets

### \* **Mise en marché**

Un projet d'étalonnage à l'international pour identifier les marchés potentiels pour les produits du créneau sera mis en branle sous peu.

### \* **Petits fruits**

Un projet de valorisation de l'utilisation des petits fruits par les transformateurs sera initié. Le projet consiste en l'élaboration d'un guide-inventaire des petits fruits nordiques de la région. Ce projet permettra de développer des marchés pour les producteurs de petits fruits.



## La dernière bordée

Les projets en cours

### \* **Stratégie sanitaire**

Les consultations ont eu lieu pour chacune des productions visées et le plan de développement de la stratégie sanitaire est en cours d'élaboration par Agrinova. Ce dernier devrait être déposé au printemps au comité sanitaire qui pourra s'approprier les actions et les mettre en œuvre selon leur priorisation.

### \* **Pommes de terre de semence**

AGÉCO-Agrinova, le consultant responsable de l'élaboration de l'étude d'opportunité pour le développement de l'industrie a déposé son plan stratégique qui a été présenté lors de la journée pomme de terre en janvier dernier. Le comité pomme de terre de semence se réunira afin de prioriser les actions de ce plan et d'en amorcer la mise en œuvre. Cela devrait permettre à cette industrie de se développer à la mesure de son potentiel tout en favorisant la concertation.

### \* **Stratégie marketing**

Le cahier de charges associé à la marque de certification Agriculture nordique certifiée a été déposé. La phase pilote du projet sera lancée sous peu avec le programme Bleuets Boréaux des Bleuets sauvages du Québec qui pourra être homologué Agriculture nordique certifiée.



## Effet boule de neige

Mobilisation du milieu

Le créneau de l'Agriculture nordique fait parler. En effet, plusieurs activités de communication ont eu lieu dernièrement afin de faire connaître davantage nos démarches et de permettre à la région de se les approprier.

### \* **Midi-conférence au CEE-UQAC**

M<sup>mes</sup> Isabelle Tremblay-Rivard et Martine Potvin étaient les invitées du 76<sup>ième</sup> midi-conférence du CEE-UQAC qui s'est tenu le 17 février 2010. Les conférencières, qui sont respectivement directrice du créneau Agriculture nordique et conseillère en développement agroalimentaire, ont présenté les grandes lignes de deux projets d'envergure de l'agroalimentaire régional soit le créneau d'excellence de l'Agriculture nordique et le réseau TransAgro.

### \* **Entrevue radio**

Un entrevue a été réalisée par la directrice du créneau à la radio de Radio-Canada à l'émission Café, Boulot, Dodo le 8 février dernier. Vous pouvez l'écouter en suivant ce lien :

[http://www.radio-canada.ca/audio-video/pop.shtml?url!Media%3D/Medianet/2010/CBJ/0000f233\\_20100208\\_112353.asx&promo%3DZAPmedia\\_Telejournal&duree%3Dcourt](http://www.radio-canada.ca/audio-video/pop.shtml?url!Media%3D/Medianet/2010/CBJ/0000f233_20100208_112353.asx&promo%3DZAPmedia_Telejournal&duree%3Dcourt)



## Faits d'hiver

Veille et prospective

### \* Développement d'orge adapté au climat froid



Des scientifiques de Fairbanks, Alaska, ont développé une variété d'orge adaptée au climat froid qui sera disponible commercialement dès l'an prochain.

### \* Soutien à une entreprise de transformation d'argousier



Une aide financière a été accordée à une entreprise de la ville de Sutton, Mont Echo Naturels, pour la production et la mise en marché de deux produits de spécialités fabriqués à partir d'argousier. Grâce à cet appui financier, l'entreprise récoltera de l'hydrolat d'argousier qui est l'extrait de la plante obtenu par entraînement à la vapeur afin de fabriquer des produits nutraceutiques et cosmétiques. L'entreprise recueillera également les feuilles de l'argousier pour la fabrication de thé.

### \* Le jus de bleuet combat l'obésité et le diabète

Le jus extrait du bleuet sauvage, biotransformé par une bactérie fermentée extraite de la pelure du fruit, constitue un agent anti-obésité et anti-diabétique très prometteur. Selon une étude pratiquée sur des souris sur lesquelles on a testé les effets du jus biotransformé et du jus de bleuet régulier, le jus biotransformé pourrait se révéler être un nouvel agent thérapeutique parce qu'il réduit l'hypoglycémie chez les souris diabétiques et qu'il peut protéger les jeunes souris prédiabétiques de l'obésité et du diabète.



### \* Collectifs en formation agricole

C'est le moment ou jamais de s'inscrire à l'une ou l'autre des formations offertes par le collectif qui se tiendront dans les prochaines semaines, et ce, si le nombre d'inscriptions le permet. Mentionnons, entre autres, les formations Commercialisation des grains, Utilisation rationnelle des pesticides et Transformation artisanales des petits fruits. Pour information, M. Gilles Lajoie au 418-542-2032 poste 225 [glajoie@upa.qc.ca](mailto:glajoie@upa.qc.ca)

### \* Site spécialisé en main d'œuvre agroalimentaire

<http://www.emploi-alimentation.ca>



## Alerte météo

Les événements d'intérêt

- \* 10 mars 2010  
Journée Bleuet  
Saint-Félicien, Québec
- \* 15 mars 2010  
7th World Potato Congress 2010  
Christchurch, Nouvelle Zélande
- \* 21-23 avril 2010  
SIAL Canada  
Montréal, Canada
- \* 15 avril 2010  
National Agri-Marketing Conference  
& Trade Show 2010  
Kansas City USA
- \* 25-27 mai 2010  
Food ingredients central & eastern  
europe  
Varsovie, Pologne
- \* 6-8 septembre 2010  
Conference on circumpolar  
agriculture, Norvège



## Le climat qui règne

La gouvernance et les partenaires

- \* 1<sup>er</sup> décembre 2009  
Rencontre du comité  
communication ACCORD régional
- \* 7 décembre 2009  
Rencontre de la Table  
interrégionale Alimentation
- \* 8 décembre 2009  
Rencontre avec l'UPA
- \* 20 janvier 2010  
Rencontre du comité mise en  
marché
- \* 21 janvier 2010  
Journée Pomme de terre
- \* 22 janvier 2010  
Rencontre du comité de pilotage
- \* 12 février 2010  
Rencontre Table intervenants petits  
fruits
- \* 17 février 2010  
Midi-conférence au CEE-UQAC



## Nous joindre

Isabelle Tremblay Rivard, directrice du créneau  
510, rue Collard Ouest, suite 103, Alma (Québec) G8B 1N2  
418 668-3592, poste 22  
[agriculturenordique@tableagro.com](mailto:agriculturenordique@tableagro.com)  
[www.tableagro.com](http://www.tableagro.com)  
Section Agriculture nordique

# Agroalimentaire

## SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN

PROMOTION | CONSEIL | DÉVELOPPEMENT | CONCERTATION



### Josée Gauthier

Présidente

Il me fait plaisir de vous présenter cette édition du Nordet qui transmet de l'information privilégiée sur le développement de notre créneau d'excellence régional, l'Agriculture nordique. Ce bulletin est également l'occasion de présenter des opportunités engendrées et véhiculées par la Table agroalimentaire pour les membres du créneau. Cette reconnaissance que peut apporter le créneau par le projet ACCORD profitera à l'ensemble du secteur agroalimentaire en agissant à titre de chef de file et en devenant l'image de marque de l'agroalimentaire régional.



### Marie-Claude Gauthier

Promotion

**SIAL Canada à Montréal**

Du 21 au 23 avril 2010

La Table agroalimentaire, en collaboration avec le SERDEX International, organise une délégation régionale constituée d'exposants et de participants visiteurs dans le cadre du salon International de l'alimentation du Canada (SIAL), qui se tiendra les 21, 22 et 23 avril 2010, au Palais des congrès de Montréal. Une délégation régionale comptant une dizaine de PME prendra part à ce rendez-vous des experts de l'agroalimentaire. Que ce soit à titre d'exposant ou encore en tant que visiteurs, le SIAL Canada 2010 représente donc un événement unique pour les entreprises en ce qui concerne la visibilité, l'établissement de nouvelles relations d'affaires ainsi que pour s'informer des nouvelles tendances en alimentation. Site officiel de l'événement : [www.sialmontreal.com](http://www.sialmontreal.com).

#### Banc d'essai culinaire «Tout le monde a table»

Le Mois de la nutrition 2010 a pour thème cette année «Célébrons nos aliments... de la terre à la table». Pour l'événement, la Table agroalimentaire s'est jointe au Centre de formation professionnelle de Jonquière pour réaliser un banc d'essai culinaire où la gastronomie du terroir sera à l'honneur. Un banc d'essai est un événement qui réunit des chefs, des étudiants en cuisine d'établissement et des producteurs régionaux. Des équipes de création seront formées de chefs et d'étudiants. Le but? Créer sur place un menu avec les produits régionaux apportés par les producteurs. Chacune de ces équipes aura pour défi de créer une recette originale composée principalement de produits développés dans la région. Mettre en valeur les produits agroalimentaires régionaux et la créativité de nos chefs, voilà la visée gagnante pour découvrir la diversité et la qualité des aliments produits et transformés dans la région. Pour informations, Mme Marie-Claude Gauthier au 418 668-3592, poste 27, ou par courriel à [promotion@tableagro.com](mailto:promotion@tableagro.com).



### Martine Potvin

Développement agroalimentaire



Au Québec, nous avons la chance d'avoir l'organisation Aliments du Québec qui a pour mission la valorisation des aliments produits et/ou préparés ici auprès du consommateur. Cette même organisation a développé une image reconnue et recherchée par le consommateur et qui leur permet de facilement identifier ses produits sur les tablettes des supermarchés. Chaque entreprise a un bénéfice à tirer de l'utilisation du logo « Aliments du Québec ». Je vous invite donc à consulter le site web : [www.alimentsduquebec.com](http://www.alimentsduquebec.com) Soyons fiers de nos produits et affichons-le.

