

# LE BLEUET



Syndicat des Producteurs de Bleuets du Québec  
 112, de l'Église, suite 207, Dolbeau-Mistassini, QC G8L 4W4  
 Téléphone : 418 276-6336 Sans frais : 1 888 788-0760  
 Télécopieur : 418 276-7265 Courriel : glaprise@spbq.ca

## Dans ce numéro :

|   |   |
|---|---|
| Mot du président                              | 1 |
| Calendrier des événements du SPBQ             | 2 |
| Mot du président ACBHB                        | 3 |
| Mot du directeur                              | 4 |
| Le coin des producteurs                       | 6 |
| Site Internet du SPBQ                         | 6 |
| Médias sociaux                                | 6 |
| Zoom sur nos activités de relations publiques | 7 |
| En pièces jointes                             | 8 |

## Mot du président



Bonjour à vous producteurs et productrices de bleuets,

Pour débiter, j'ai quelques sujets à vous entretenir qui vont sûrement vous intéresser. Où est rendue la négociation de la convention? Les administrateurs du comité de mise en marché se sont rencontrés à plusieurs reprises pour discuter et préparer la nouvelle convention. Nous avons eu également plusieurs rencontres avec les transformateurs pour discuter du contenu. Pour le moment, ça va bien et nous prévoyons encore quelques rencontres. Un problème que nous vivons présentement, c'est de réussir à réunir

toutes les personnes concernées en même temps.

En date d'aujourd'hui, je ne pense pas qu'il soit possible que la nouvelle convention soit effective pour la cueillette 2016. Dans ces conditions, c'est l'ancienne convention qui sera en vigueur.

Pour ce qui est du prix du bleuet final pour 2015 et la première avance 2016, nous aurons une rencontre au début d'août pour discuter des tendances des marchés et essayer de valider le plus juste prix possible afin que le prix qui nous sera offert soit le plus réaliste.

Ce matin, je lisais dans le journal qu'un transformateur disait aux producteurs de baisser leurs coûts de productions, ce qui veut dire augmenter la moyenne à l'acre et arrêter de s'agrandir. C'est sûrement une bonne chose, mais nous avons des producteurs et des transformateurs qui

développent de nouvelles bleuetières, ici comme ailleurs. La question que je me pose est « Leur production à eux, ils ne craignent pas de les vendre à bas prix dans l'avenir ou si c'est seulement celles des producteurs qui seront vendus à bas prix? » À vous d'en faire l'analyse. Une autre façon d'augmenter nos revenus, c'est peut-être d'améliorer notre manière de cueillir nos bleuets.

Nous avons eu une rencontre avec M. Réjean Fortin, concernant la lettre expédiée aux producteurs pour améliorer la méthode de cueillette. En tant que syndicat, nous sommes d'accord avec cette démarche qui contribuera à augmenter vos revenus. La manière de cueillir a beaucoup évolué depuis 50 ans, mais ce n'est pas une raison pour ne pas s'améliorer. Lorsque nous recevons les rapports des transformateurs à la fin de chaque récolte, nous avons des pourcentages de pertes très élevés, on ne peut pas tout changer la première année, mais tous ensemble on peut s'améliorer.

Pour une autre année, nous aurons quelqu'un qui visitera les bleuetières afin de s'assurer du respect des conventions et obtenir vos commentaires sur les problématiques que certains producteurs peuvent vivre.

En terminant, je vous invite à consulter l'invitation jointe en annexe et remercier tous les administrateurs pour leurs disponibilités à assister aux réunions, tous les employés pour leur dévouement et leur implication à la bonne marche du syndicat.

Bonne récolte!

Ghislain St-Pierre, président

## Calendrier des événements du SPBQ

Nous vous invitons à noter dès maintenant à votre agenda les événements suivants :

✦ **Le 4 août 2016 – Souper dans les rues du Festival du bleuet dès 17 h 00.** Nous vous invitons à consulter l'invitation en pièce jointe. Nous espérons vous voir en grand nombre !



## Des nouvelles de l'ACBHB

Bonjour,



Il me fait plaisir de vous informer au sujet du projet « Relève des cueilleurs en forêt ».

Depuis trois ans, le bureau de direction de l'Association des cueilleurs de bleuets hors bleuetière (ACBHB) travaille à trouver une façon d'encourager de nouveaux cueilleurs à se rendre en forêt pour cueillir le bleuet sauvage et d'autres produits tels que les champignons, le thé du Labrador, le thé des bois, la gomme de sapin, etc. pour ne nommer que ceux-là

Nous avons bâti le projet afin d'intéresser les jeunes et les jeunes retraités en leur offrant les outils modernes tels que la connaissance d'une formation de niveau collégial, les cartes forestières à jour des coupes de bois ainsi que des feux de forêt, le GPS, le service de mentorat, la géomatique et des postes d'achat en forêt améliorés avec douches, dépanneurs, téléphones et accès Internet.

Nous avons donné des séances d'informations à St-Félicien, Dolbeau-Mistassini, Alma et Chicoutimi concernant les produits forestiers non ligneux (PFNL) et lors de ces séances, nous avons constaté qu'il circule beaucoup de fausses informations concernant le prix du bleuet et la possibilité de faire un revenu très intéressant autant dans la cueillette du bleuet que des autres produits (PFNL).

Nous avons constaté également le manque d'informations sur les bleuetières, les transformateurs et surtout, sur la qualité du produit. Nous avons dû sensibiliser à plusieurs reprises que le bleuet est un aliment et que les transformateurs sont assujettis à des normes très très sévères concernant la qualité.

Les membres du bureau de direction de l'ACBHB ont visité deux usines de transformation et n'entre pas dans les usines qui veut. Les normes sont très strictes.

En terminant, nous vous souhaitons une récolte abondante et un plaisir de cueillir le bleuet de la forêt qui est biologique.

Clément Bélanger, président  
ACBHB

*N.B. : Vous trouverez tous les renseignements sur le site Internet du SPBQ.*

## Mot du directeur général



À l'approche de la récolte de bleuets, le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec désire rappeler aux producteurs l'essentiel de leurs devoirs et obligations, en vertu des conventions de mise en marché homologuées par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec. Elle s'adresse aux producteurs de bleuets visés par le Plan conjoint, *les producteurs de bleuets du Saguenay-Lac-Saint-Jean* et tous les acheteurs du bleuet en provenance de ce territoire. Les producteurs et cueilleurs ont l'obligation de vendre le bleuet à un acheteur signataire de convention.

Voici le tableau des signataires de la convention en règle pour la saison 2016. Vous trouverez en bleu ceux qui ont confirmé leur intention d'acheter sur le territoire cette saison.

### CONVENTIONS DE MISE EN MARCHÉ 2016

| BLEUETIÈRE   | FORÊT                                       | BLEUETS FRAIS  |
|--|---|--|
| <b>BLEUETS SAUVAGES DU QUÉBEC</b><br>418-343-2410          | <b>BLEUETS MISTASSINI</b><br>418-276-8611   | <b>BLEUETS MISTASSINI</b><br>418-276-8611  |
| <b>BLEUETS MISTASSINI</b><br>418-276-8611                  | <b>COOP LA MANNE BLEUE</b><br>418-276-2035  | <b>9324-9910 QUÉBEC INC.</b><br><b>DAVID PLOURDE</b><br>418-276-9313   |
| <b>COOP LA MANNE BLEUE</b><br>418-276-2035                 | <b>AZURCO</b><br>418-679-4577 poste 327     | <b>NUTRABLEU</b><br>418-515-9554   |
| <b>OXFORD FROZEN FOODS</b><br>418-239-0432<br>418-276-2029 | <b>OXFORD FROZEN FOODS</b><br>418-276-8300  | <b>BLEUETS DE CHOIX</b><br>418-275-1915  |
| <b>FRUIT D'OR</b><br>819-385-1058                          | <b>SYLVAIN SAINT-GELAIS</b><br>418-540-1677 | <b>9303-5111 QUÉBEC INC.</b><br><b>LUC TREMBLAY</b><br>418-515-9000  |
| <b>SYLVAIN SAINT-GELAIS</b><br>418-540-1677                | <b>CRÉMIÈRE DU NORD</b><br>418-276-3010     | <b>CHOCOLATERIE DES PÈRES TRAPPISTES</b><br>418-276-1122   |
| <b>INDEX - ACHETEUR<br/>ACTIF EN 2016</b>                  |   | <b>COOP DES DEUX RIVES</b><br>418-274-2910<br><b>Postes d'achat :</b><br><b>P'tit Marché</b><br>925, St-Cyrille<br>Normandin, QC G8M 4R3<br><b>Kiosque André Lévesque</b><br>191, Marcotte<br>Roberval, QC G8H 1Z3 |

Tel que mentionné par le président, nous sommes en discussion pour établir une nouvelle convention en bleuetière. Bien, que les travaux avancent bien, la nouvelle convention ne sera pas signée avant la récolte. À ce moment, voici l'article de la convention actuel qui régit ce genre de situation. Article 14.01, alinéa 2 : Tant qu'elle n'est pas renouvelée ou remplacée, la présente convention continue de régir les parties.

## Canada Gap communément appelé le « GAP »

Selon la récente Monographie du MAPAQ, environ 75 % des superficies ont adhéré ces dernières années au programme Canada Gap. Suite à différentes questions sur le sujet, nous avons joint un document informationnel sur Canada Gap. Nous vous reviendrons au cours de la prochaine année avec plus d'information sur le sujet.

## Mouche du bleuet et exigence de l'ACIA

Voici un résumé de la discussion, que j'ai eue avec Mme Judith Gagnon, responsable du dossier de la mouche du bleuet à l'agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Cette organisation gouvernementale a la responsabilité de faire appliquer la Loi sur la protection des végétaux.

- Les industriels sont accrédités et doivent respecter les directives de l'agence;
- L'agence assure un suivi très serré tout au long de la récolte. Une première visite est effectuée avant la récolte afin de rappeler les directives et signer les ententes de certification (PCB);
- Les transports de bleuet non congelé des régions réglementés vers notre région sont suivis du début à la fin;
- Afin de s'assurer que la mouche n'entre pas dans la région, des pièges sont installés au tour des usines et au site d'enfouissement des résidus. Pour le contrôle dans les bleuetières, 400 pièges sont installés dans 20 bleuetières réparties dans toute la région.

## Info Marché

Depuis bientôt quatre ans, votre organisation mandate Forest Lavoie conseil et Rémy Lambert pour suivre l'état des marchés et produire un tableau de bord sur les conditions des marchés des bleuets sauvages. Je vous invite à lire le tableau de bord de juillet. Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous joindre au bureau.

En conclusion, je vous souhaite une excellente récolte 2016. Après deux ans de préparation, prenez bien soin de le récolter dans les meilleures conditions possibles sans trop en laisser au sol. Qualité, Qualité, Qualité, sont les règles de base pour bien vendre le bleuets sauvages.

Gervais Laprise, directeur général



## Le coin des producteurs



Vous désirez consulter une de nos recherches ? Vous trouverez plusieurs résultats sur le [www.perlebleue.ca](http://www.perlebleue.ca) ([www.spbq.ca](http://www.spbq.ca)) en vous rendant dans l'onglet « *Le coin des producteurs* » ou encore en suivant le lien :

- <http://perlebleue.ca/recherches/projets-de-recherche>.

Toujours dans « *Le coin des producteurs* », vous pourrez prendre connaissance des « Capsules recherche » rédigées spécialement pour vous, en vous rendant au :

- <http://perlebleue.ca/recherches/capsules-recherche>.

De plus, « *Le coin des producteurs* », vous permet de consulter le « Classeur recherche » portant sur des sujets variés :

- <http://perlebleue.ca/recherches/classeur-recherche>.

Mireille Bellemare, professionnelle en recherche et innovation

## Site Internet du SPBQ



Nous vous invitons à consulter le site Internet du SPBQ au « [www.spbq.ca](http://www.spbq.ca) » ou via le « [www.perlebleue.ca](http://www.perlebleue.ca) » pour accéder à la recette du mois.

Ce mois-ci, sortez de l'ordinaire avec la « crème glacée aux bleuets sur bâtonnet ».

N'oubliez pas de consulter régulièrement « Le coin des producteurs ». Vous y trouverez les sections « *Bulletins et communiqués* », « *Recherche* » et « *Régie de production* ». Des outils forts utiles et appréciés !

## Médias sociaux



Le SPBQ suscite de plus en plus d'attention des médias sociaux à l'égard de sa « **perle bleue** » si aimée de la population.

Pour les amateurs, suivez-nous sur notre Facebook récemment rafraîchi et sur notre tout nouveau Pinterest, à l'aide des mots clés suivants : le bleuet, perle des p'tits fruits !

Un petit « **clik** » pour « *aimer* » et « *partager* » votre passion avec nous !

## Zoom sur nos activités de relations publiques

Un été tout en fraîcheur... et en bleu!

C'est l'été, et lorsque la chaleur s'installe, les Québécois cherchent tous les moyens de se rafraîchir en optant pour des boissons savoureuses! C'est pourquoi nous avons partagé avec quelques médias et blogueurs un menu de smoothies pour chaque jour de la semaine.

Faits à base de bleuets sauvages surgelés, chaque smoothie proposait une recette rafraîchissante, du lundi au vendredi, adaptée selon vos activités de la semaine :

- Lundi : Smoothie réveille-matin contenant du café pour les débuts de semaine difficiles;
- Mardi : Smoothie énergisant riche en fibres;
- Mercredi : Smoothie exotique pour s'évader un peu de la routine;
- Jeudi : Smoothie post-entraînement au yogourt grec;
- Vendredi : Smoothie-mojito pour terminer la semaine en beauté.



Ces recettes sont maintenant disponibles sur le site [perlebleue.ca](http://perlebleue.ca)!



### Brochure : Nos bleuets sauvages gourmets

Optez pour le goût.  
Optez pour la santé.  
Optez pour les bleuets sauvages.

Une brochure a été réalisée pour donner aux amateurs de la perle bleue quelques nouvelles idées de recettes. On y retrouve un brie fondant aux bleuets sauvages, des poivrons farcis aux bleuets sauvages à la méditerranéenne, un smoothie protéiné aux bleuets sauvages, une salade aux bleuets sauvages et aux noix, une tarte aux bleuets sauvages, des choux à la crème et aux bleuets sauvages ainsi que des scones aux bleuets sauvages et au citron.

Nos bleuets sauvages  
gourmets

DÉLICIEUSES RECETTES À BASE DE BLEUETS SAUVAGES

Miam!

## À vendre

À qui la chance !



Récolteuse Bouchard (St-Augustin) avec peigne de 32", moteur Honda GX 100 3.0 HP, pneus de 20" et réservoir de grande capacité. Achetée en 2007 et ayant eu une seule propriétaire, utilisée environ 500 heures. Payée 2 800 \$, à vendre pour 600 \$.

Contactez Johanne Boutin au 418-276-7409.

Récolteuse à bleuet avec peigne de 30", moteur Honda GX 100 3.0 HP, fabriquée par J.M. Bouchard et fils, Saint-Augustin.

Récolteuse manuelle 24", presque neuve, en bonne condition.

Prix à discuter, communiquez avec Marcel Bolduc au 418-256-3704.

## Recherche cueilleurs

L'entreprise 9303-5111 Québec inc. est à la recherche de cueilleurs de bleuets à la main pour une durée d'environ 40 jours. La rémunération sera de 2 \$ la livre.

La bleuetière est voisine de l'usine de pâte Kraft, située au 4000, rang St-Eusèbe, à St-Félicien.

Communiquez avec Luc Tremblay au 418-515-9000.

## En pièces jointes

Nous vous invitons à consulter ci-joint l'invitation au traditionnel souper dans les rues du Festival du bleuet. Nous espérons vous voir en grand nombre!

Nous vous invitons à consulter le document concernant Canada Gap, ainsi que le document concernant la mouche du bleuet régie par l'ACIA.

Nous vous invitons à consulter ci-joint l'Infos-Marchés de Forest Lavoie Conseil.





Casier postal 1014  
Dolbeau-Mistassini (Québec)  
G8L 6A4  
418-276-1241  
info@festivaldubleuet.com



112, de l'Église, suite 207  
Dolbeau-Mistassini (Québec)  
G8L 4W4  
418-276-6336  
info@spbq.ca

---

Dolbeau-Mistassini, le 25 juillet 2016

**Objet : Invitation au « Souper dans les rues »**

Chers producteurs et  
chères productrices de bleuets,

C'est avec grand plaisir que nous vous invitons à venir festoyer avec nous lors du traditionnel souper dans les rues qui aura lieu le jeudi 4 août 2016, dès 17 h 00, dans le cadre du Festival du bleuets de Dolbeau-Mistassini.


À cette occasion, nous soulignerons le début des récoltes du bleuets sauvage et serions donc très heureux d'accueillir des producteurs et productrices parmi nous. Votre présence contribuerait certainement à faire de cette activité une réussite.

Il vous sera donc possible d'apporter votre repas, toutefois, un service de traiteur sera mis à votre disposition. Pour réserver une table, communiquez avec le Festival en composant le 418-276-1241, ou encore avec le SPBQ au 418-276-6336.

Notez que les administrateurs et les employés du SPBQ seront sur place.

En comptant sur votre présence, recevez, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.

  
Karine Dubois, présidente  
Festival du bleuets

  
Ghislain St-Pierre, président  
SPBQ



# CANADAGAP®

## Salubrité des fruits et légumes frais

Les fruits et les légumes produits au Canada ont toujours été reconnus pour leur haut degré de salubrité et pour l'effet bénéfique de leur consommation sur la santé. À la suite de cas récents d'intoxication alimentaire, les consommateurs sont devenus de plus en plus conscients de la possibilité de contamination des denrées agricoles. Afin de rassurer les acheteurs, de conserver la confiance des consommateurs et de rester concurrentiels sur le marché international, les fournisseurs canadiens de produits frais doivent s'assurer que leurs exploitations sont conformes aux normes de salubrité des aliments.

### À propos du programme CanadaGAP

CanadaGAP® est un programme de salubrité des aliments national volontaire qui comprend des normes de salubrité alimentaire et un système de certification assurant la salubrité des fruits et des légumes frais lors de leur production, de leur manipulation et de leur courtage. L'industrie horticole a conçu deux guides, dont l'un porte sur la production en serre et l'autre sur les autres modes de production des fruits et légumes, qui ont été revus par des représentants des gouvernements canadiens fédéral et provinciaux pour en assurer le bien-fondé technique. Ces guides s'adressent aux entreprises qui mettent en œuvre les bonnes pratiques agricoles lors de la production, de l'emballage et de l'entreposage de leurs produits, et pour les remballeurs et les grossistes qui implantent les bonnes pratiques de fabrication et des programmes HACCP. Le programme est aussi destiné aux courtiers en fruits et légumes frais qui mettent en œuvre les pratiques exemplaires en matière de gestion des fournisseurs et de traçabilité des produits.

### A notre sujet

CanadaGAP (Good Agricultural Practices) est un programme de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais. Le programme est géré par CanAgPlus, un organisme à but non lucratif qui a été fondé par le Conseil canadien de l'horticulture et l'Association canadienne de la distribution des fruits et légumes.

*CanadaGAP® est un programme qui a été élaboré au Canada en vue de promouvoir les bonnes pratiques agricoles (BPA ou « GAPS ») parmi les fournisseurs de fruits et de légumes.*

### Certification du programme CanadaGAP

La certification CanadaGAP est offerte aux fournisseurs de fruits et légumes frais qui ont besoin de prouver à leurs clients qu'ils respectent les guides de salubrité des aliments de CanadaGAP. Les participants au programme doivent subir un audit effectué par une tierce partie qui est basé sur ces guides. L'audit et la certification sont confiés aux organismes indépendants accrédités sur la scène internationale, lesquels sont responsables de l'examen des résultats de l'audit ainsi que des décisions en matière de certification.

### Étude comparative internationale

L'Initiative mondiale pour l'innocuité alimentaire (GFSI) reconnaît officiellement les options de certification B, C et D du programme CanadaGAP. Les entreprises détenant la certification CanadaGAP ont l'avantage d'utiliser un programme canadien pour répondre aux exigences de salubrité alimentaire du marché international.

### Pour nous joindre

Programme CanadaGAP  
245 chemin Stafford Ouest, bureau 312  
Ottawa (Ontario) K2H 9E8  
Téléphone : 613 829-4711  
Télécopieur : 613 829-9379  
info@canadagap.ca  
www.canadagap.ca

© CanAgPlus 2008-2016









Juillet 2016

## AVIS AUX CUEILLEURS, PRODUCTEURS ET DISTRIBUTEURS DE BLEUETS FRAIS PROVENANT DE RÉGIONS INFESTÉES PAR LA MOUCHE DU BLEUET

La mouche du bleuets est une petite mouche nuisible principalement pour les cultures de bleuets et est menaçante pour l'industrie du bleuets au Québec, ses larves endommagent les fruits et les rendent invendables. Elle est réglementée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). La circulation de bleuets frais est réglementée dans le cadre de la *Loi sur la protection des végétaux* afin d'empêcher la propagation de la mouche du bleuets de régions infestées vers des régions non infestées.

Afin de **protéger notre industrie** et les régions exemptes de la mouche du bleuets, les cueilleurs, producteurs et distributeurs de bleuets frais doivent se conformer à des exigences réglementaires pour déplacer des bleuets frais vers des régions non infestées. Vous pouvez consulter la liste des régions infestées au lien suivant <http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/protect/dir/d-02-04f.shtml>

Les bleuets de régions infestées doivent être produits chez un producteur participant au Programme de certification des bleuets (PCB) pour pouvoir être déplacés ou distribués vers des régions non infestées. Les bleuets doivent être accompagnés d'un certificat se présentant sous la forme d'une étiquette, appelée étiquette de certification de circulation. Tous ces envois de bleuets frais doivent être pratiquement exempts d'insectes et organismes nuisibles, de terre, de sable, de feuilles et de débris végétaux, y compris de matières ligneuses.

Il y a d'autres options qui permettent le déplacement de bleuets provenant de zones infestées, ils peuvent être expédiés vers des usines approuvées pour leur transformation OU vers des entrepôts frigorifiques pour congélation pour un minimum de 40 jours OU peuvent être fumigés. Vous trouverez plus de détails sur ces options au lien suivant :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/protect/dir/d-02-04f.shtml>

Il est **donc interdit** de déplacer des bleuets frais (cultivés ou sauvages) et des contenants usagés provenant de régions infestées par la mouche du bleuets du Canada ou des États-unis vers des régions non infestées s'ils ne proviennent pas d'un producteur participant au PCB ou s'ils ne rencontrent pas l'une des autres options énumérée dans la directive ci-haut mentionnée.

La *Loi sur la protection des végétaux* a pour but d'assurer la protection de la vie végétale et des secteurs agricole et forestier de l'économie canadienne en empêchant l'importation, l'exportation et la propagation de parasites au Canada et en y assurant la défense contre ceux-ci ou leur élimination. Tout contrevenant s'expose à des mesures d'application de la loi par l'ACIA.

N'hésitez pas à contacter la Division de la protection des végétaux de votre bureau local :

Secteur de Montréal Est : (514) 283-8888

Secteur de St-Hyacinthe : (450) 768-1500

Secteur de Québec : (418) 648-7373

