

LE BLEUET

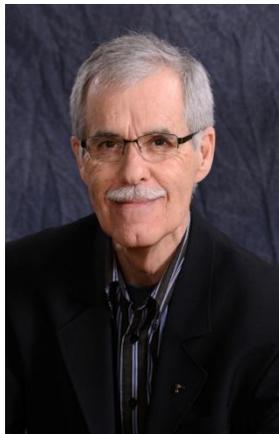


Syndicat des Producteurs de Bleuets du Québec
112, de l'Église, suite 115, Dolbeau-Mistassini, QC G8L 4W4
Tél. : 418 276-6336 Sans frais : 1 888 788-0760
Fax : 418 276-7265 www.spbq.ca

Dans ce numéro :

Mot du président	1
Mot du directeur général	2
Journée Champêtre	4
Site Internet du SPBQ	4
Utilisation des pesticides	4
Voyage des producteurs	4
Symposium bleuet sauvage	5
Activités de relations publiques	5
Communiqué	6
Tableau des signataires de conventions	11

Mot du président



Cette année, du moins jusqu'à ce jour, les astres semblent assez bien alignés pour une bonne saison de bleuet et on ne peut que souhaiter que ça continue ainsi jusqu'à la fin de la récolte. Une autre condition essentielle pour la réussite de notre entreprise agricole est le prix que nous recevrons pour nos bleuets.

On sait que pour la saison 2013, les prix du marché pour le bleuet sauvage sont demeurés relativement bons et se sont maintenus malgré l'abondance du bleuet en corymbe. Ce qui démontre que notre bleuet sauvage se différencie de façon significative du bleuet en corymbe, qu'il est reconnu par le consommateur pour ses valeurs spécifiques et qu'il y a un bon équilibre entre l'offre et la demande. On peut dire que le travail de la WBANA-Canada porte fruit. Et même si la production s'annonce meilleure cette année pour le Québec, c'est un critère qui affecte peu les prix du marché, selon une étude récente du Dr Rémy Lambert de l'Université Laval. Il faudra cependant demeurer prudent quant à l'augmentation à grand déploiement des terres en production, ce qui pourrait affecter cet équilibre et entraîner une baisse des prix.

Quant aux activités syndicales, tout se déroule rondement et la dynamique de nos réunions est positive. En remplacement de Monsieur Éric Simard, un nouvel administrateur en la personne de Monsieur René St-Pierre a été nommé récemment pour représenter les producteurs avec intérêts

du groupe BSQ au sein de notre conseil d'administration. Nous lui souhaitons la bienvenue dans l'équipe.

D'une part, nous avons réalisé récemment une démarche de réflexion avec tous les administrateurs, afin de réaliser la planification stratégique du syndicat, le tout avec l'aide de Monsieur Guy Desrosiers de l'UPA. Il s'agit d'une réflexion bien dirigée au cours de laquelle les administrateurs ont fait ressortir les forces et les faiblesses actuelles de notre syndicat, les enjeux et les défis à relever. L'objectif de cette démarche est d'assurer le dynamisme de la vie syndicale au cours des cinq prochaines années. Cette activité s'est avérée pertinente et a été bien appréciée des administrateurs. Le plan stratégique du Syndicat sera déposé au conseil d'administration d'octobre prochain pour acceptation et vous sera présenté lors de la prochaine AGA.

D'autre part, au cours des prochaines semaines, plusieurs rencontres se tiendront avec les transformateurs afin d'échanger sur le prix final qui sera versé pour la récolte 2013 et convenir de la première avance qui sera versée aux producteurs en bleuetière pour la récolte 2014, ainsi que du prix de départ pour les cueilleurs hors bleuetière. Nous vous informerons des ententes convenues dès que possible.

Pour conclure, n'oubliez pas d'inscrire à votre agenda votre *Journée champêtre* qui aura lieu le 18 juillet 2014 au Complexe touristique du Bleuet de la Bleuetière Coopérative de Saint-Léon, à Labrecque.

Bienvenue à tous et je vous souhaite la meilleure des saisons.

Marc Larouche, président

Mot du directeur général



Améliorer la récolte procure des gains aux producteurs et à l'ensemble de l'industrie

Le développement d'une bleuetière nécessite beaucoup d'investissement en temps et argent : la préparation de l'année de végétation par l'apport d'engrais et autres intrants, la fauche et le brûlage. Enfin arrive l'année de la récolte où les fleurs sont abondantes et la gelée absente. Puis, un dernier investissement avec l'apport de pollinisateurs. Somme toute, la préparation d'une récolte de bleuet passe par plusieurs étapes. Au moment de récolter le fruit de vos efforts, il est primordial de prendre le soin de bien récolter votre bleuet

en appliquant certains conseils que voici :

- **Attendre que le fruit soit mûr :**

Certains estiment qu'il y a une différence de rendement de 20 à 30% entre une récolte effectuée trop tôt et une récolte effectuée au bon moment. La cueillette du bleuet débute lorsque 90% des bleuets sont mûrs et s'échelonne sur une période de trois semaines (réf. section 52 du Guide de production du bleuet sauvage);

- **De bons équipements de récolte :**

L'entretien et la propreté de vos équipements doivent s'effectuer en continu tout au long de la période de récolte;

- **De bons opérateurs :**

Peu importe l'équipement que vous utilisez pour récolter, une récolte trop rapide laisse des bleuets au champ et influence la qualité du bleuet et le prix reçu sur le marché. En ce sens, chaque action individuelle pour améliorer la qualité est bénéfique pour l'ensemble de l'industrie;

- **Des boîtes propres et adéquates :**

Depuis 2009, pour faciliter la traçabilité des bleuets provenant de la forêt, les acheteurs doivent fournir des boîtes de catégorie 2 (25 à 30 livres) pour la forêt et des boîtes de catégorie 3 (35 à 40 livres) pour les bleuetières. Pour ceux qui ont en inventaire des boîtes, il est recommandé de les apporter aux acheteurs pour qu'elles soient lavées avant la récolte. Elles seront remplacées par des boîtes propres. Le lavage des boîtes doit se faire après chaque utilisation par l'usine;

- **Chaque acheteur fait la gestion des boîtes selon la convention de mise en marché, article 4.04 :**

« L'acheteur s'engage à prendre livraison de tous les bleuets provenant du territoire visé par le plan et qui lui sont livrés par un producteur aux conditions prévues à la convention, sous réserve de la capacité quotidienne de traitement des usines de transformation ».

En terminant, je vous souhaite une bonne récolte à tous et au plaisir de vous rencontrer à la Journée Champêtre de ce vendredi!

Gervais Laprise, directeur général

Journée Champêtre

Nous sommes heureux de vous inviter à la « Journée Champêtre » 2014, qui aura lieu au Complexe touristique du Bleuet de la Bleuetière Coopérative de St-Léon, situé au 4005, rue Ambroise, à Labrecque. Dès 10 h 00, vous pourrez effectuer les visites guidées en autobus. Nous vous attendons en grand nombre !

Site Internet du SPBQ

Nous vous invitons à consulter le site Internet du SPBQ au « www.spbq.ca » ou via le www.perlebleue.ca pour accéder à la recette du mois. Ce mois-ci, impressionnez vos invités avec un breuvage tout indiqué pour la période estivale avec le « Atlantic Blue ».

Si vous avez oublié ou perdu votre mot de passe, n'hésitez surtout pas à communiquer avec nous et il nous fera plaisir de vous le transmettre.

Utilisation des pesticides

Nous rappelons à tous nos producteurs qu'il est important d'informer votre acheteur de l'utilisation de pesticides, et ce, dès leur application (produits et dates d'application). Ces pesticides doivent être obligatoirement être homologués et idéalement appliqués sur conseil agronomique concerté.

Vous êtes invités à consulter votre acheteur pour connaître les pesticides appropriés ou pour toutes questions.

Voyage des producteurs

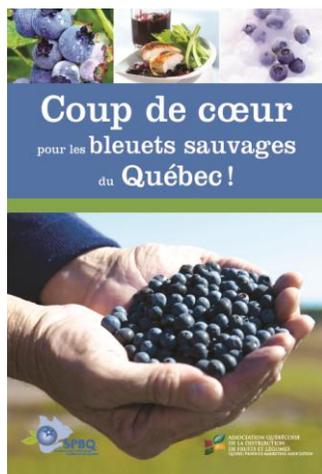
Plus d'une trentaine de producteurs ont fait partie du voyage au Nouveau-Brunswick qui s'est tenu du 10 au 13 juillet derniers.

Plusieurs visites furent au programme dont la Ferme Murray Tweedie et la Ferme Truemans. De plus, les producteurs ont été accueillis à la Ferme Granite Town pour la Journée Champêtre annuelle. Nous présenterons un résumé de nos visites lors du prochain bulletin.

Symposium bleuet sauvage de la WBANA

Les 22 et 23 octobre prochains, se tiendra le Symposium bleuet sauvage à l'Hôtel Hilton de Québec. Vous recevrez le programme et le formulaire d'inscription dans la prochaine édition du Bulletin Le Bleuet. De plus, vous pourrez également vous inscrire en vous rendant dans le site Internet du SPBQ où une section spéciale sera aménagée à cet effet.

Activités de relations publiques



La brochure *Coup de cœur pour les bleuets sauvages du Québec* se refait une beauté !

Outil de référence très demandé par les amateurs de bleuets sauvages du Québec, le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec et l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes (AQDFL) sont fiers de présenter une nouvelle version de la brochure *Coup de cœur pour les bleuets sauvages du Québec* !

Avec ses 12 pages, le guide offre une foule de renseignements sur les bienfaits pour la santé de la petite baie, ainsi que des conseils et des recettes mettant en valeur le bleuet sauvage sous toutes ses formes, frais ou surgelé, cru ou cuit ou bien séché. De plus, les consommateurs pourront en apprendre davantage sur la culture des bleuets sauvages du Québec récoltés en forêt et dans les bleuetières, et sur le procédé de la congélation qui permet d'offrir le produit douze mois par année, au comptoir des surgelés des magasins d'alimentation du Québec.

L'AQDFL est un organisme à but non lucratif représentant tous les secteurs d'activités liés à la commercialisation des produits frais et qui, par le biais de sa campagne « [J'aime 5 à 10 portions par jour](#) », incite les Québécoises et Québécois à augmenter leur consommation de fruits et légumes.

La nouvelle brochure est maintenant disponible pour téléchargement sur le site du SPBQ, perlebleue.ca. Vous la trouverez en accueil, dans les « Nouvelles » et dans la section « Communiqué » du site.

Texte fourni par :

Bridget Ann Peterson

Massy Forget Langlois relations publiques

Communiqué

À l'approche de la récolte de bleuets pour l'année 2014, le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec désire rappeler à ces membres 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. Ce communiqué 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.



Afin de veiller au respect de la convention de mise en marché lors de la récolte 2014, Monsieur Martin Lacasse effectuera les vérifications auprès de l'ensemble des producteurs de la région.

Nous sollicitons votre collaboration à la réalisation de son mandat en lien avec les exigences des conventions.

1) Vente de bleuets destinés à la transformation provenant de bleuetières

A) Règles applicables à tous les producteurs

- Utiliser des boîtes de 40 livres ou plus, afin de pouvoir distinguer la provenance des bleuets;
- Obliger les producteurs à ne livrer leurs bleuets qu'aux acheteurs ayant une preuve que leurs contenants sont nettoyés, fumigés et traités, afin d'éviter l'intrusion de la mouche du bleuet;
- Obligation correspondante faite à tous les acheteurs qui font affaire sur le territoire du Plan conjoint.

La présente convention n'a pas pour effet d'empêcher un producteur de mettre en marché des bleuets à l'état frais directement à un consommateur.

Les règles suivantes sont différentes pour les bleuets provenant de bleuetières situées sur les terres publiques (TPI, CAAF, CTAF, CVAC) et celles situées sur les terres privées.

B) Règles concernant les bleuets destinés à la transformation provenant des terres publiques

- Tous les bleuets doivent être livrés, au choix du producteur, à l'un ou à l'autre des acheteurs qui ont actuellement une usine de congélation sur le territoire du Plan conjoint, à savoir :
- Bleuets Mistassini Ltée;
 - Les Bleuets sauvages du Québec;
 - Coopérative de producteurs La Manne Bleue.
- Au moment de la livraison où chaque semaine l'acheteur verse, au minimum, une première avance sur le prix final (payable au plus tard le 15 août de l'année suivante). Le montant de cette première avance (minimum) est identique pour tous les acheteurs.
- Le montant de cette première avance est fixé au moins une semaine avant la récolte, après entente, par un comité formé selon les dispositions des conventions signées; le Syndicat vous informera de cette avance.
- L'acheteur doit retenir du montant de cette avance à vous verser, les contributions à verser au Syndicat.
- L'acheteur peut toujours ajuster son avance et/ou devancer son paiement final.

C) Règles concernant les bleuets destinés à la transformation provenant de bleuetières situées sur des terres privées

- Les producteurs doivent livrer leurs bleuets provenant de telles bleuetières aux seuls acheteurs liés par convention avec le Syndicat et homologués par la Régie, soit :
- Bleuets Godbout;
 - Bleuets Mistassini Ltée;
 - Coopérative de producteurs La Manne Bleue;
 - Fruit d'Or inc.;
 - Les Bleuets sauvages du Québec;
 - Oxford Frozen Foods Ltd;
 - Sylvain St-Gelais.

- Avant la livraison de leurs bleuets, les producteurs doivent signer un contrat de vente avec les acheteurs, sous la forme prévue à la convention (exemple ci-joint), et en transmettre une copie au Syndicat dans les cinq (5) jours de la signature.
- Pour ces acheteurs, deux modalités de paiement sont autorisées :

Première modalité de paiement :

Pour tous ces acheteurs liés avec le Syndicat, sans distinction, le bleuets peut être livré sur paiement complet et final. Ce montant devra notamment apparaître au contrat de vente individuel et l'acheteur retiendra sur le prix final les contributions à verser au Syndicat.

*Lors d'un paiement complet et final, à la livraison aucun cautionnement n'est exigé des acheteurs puisqu'il n'y a pas de solde à payer au producteur.

Deuxième modalité de paiement :

Accessible à tous les acheteurs ayant leur siège social sur le territoire du Plan conjoint (Bleuets Mistassini, Coopérative de producteurs La Manne Bleue, et Les Bleuets sauvages du Québec).*

À la réception du bleuets ou chaque semaine, ces seuls acheteurs sont autorisés à ne verser qu'au minimum la première avance qui sera fixée une semaine avant la récolte par le comité formé en vertu des conventions; le prix final doit être versé au plus tard le 15 août de l'année suivante.

Il peut être convenu d'un ajustement à la hausse de telle avance ou versement plus hâtif ou même immédiat (lors de la livraison) du prix final.

*Cette modalité de paiement n'est accessible qu'aux seuls acheteurs ci-haut mentionnés ainsi qu'à tout autre acheteur lié par convention qui aurait transmis au Syndicat un cautionnement de deux millions de dollars aux fins de garantir le versement du prix final (à ce jour, il n'y en a aucun).

2) Vente de bleuets provenant de la forêt

- Le producteur (cueilleur) peut vendre le bleuets récolté en forêt à l'acheteur de son choix si cet acheteur est lié par convention avec le Syndicat des Producteurs de Bleuets.

→ À ce jour, les acheteurs autorisés à acheter du bleuet en forêt sont :

- Bleuets Mistassini;
- La Crémère du Nord;
- Coopérative de producteurs La Manne Bleue;
- Azurco;
- Bleuets Godbout;
- Oxford Frozen Foods Ltd;
- Sylvain St-Gelais.

→ Le prix de départ (prix minimal) est fixé une semaine avant la récolte, mais tout acheteur peut payer un prix supérieur au prix de départ selon l'offre et la demande.

→ L'acheteur retient les contributions dues au Syndicat sur le montant à verser au producteur.

→ Le producteur (cueilleur) ne peut utiliser que des contenants de 30 livres ou moins, lesquels contenants sont mis à sa disposition par l'acheteur.

→ Le producteur ne peut vendre qu'aux acheteurs pouvant faire la preuve que leurs contenants sont nettoyés, fumigés et traités pour éviter l'intrusion de la mouche du bleuet.

3) Vente de bleuet frais de toute provenance (excluant les ventes faites directement aux consommateurs)

→ La présente convention n'a pas pour effet d'empêcher un producteur de mettre en marché des bleuets à l'état frais directement à un consommateur.

→ Le producteur ne peut vendre qu'aux acheteurs ayant signé une convention avec le Syndicat des Producteurs de Bleuets du Québec, ces acheteurs sont :

- Bleuets Mistassini;
- La Crémère du Nord;
- Nutrableu inc.;
- Bleuet de Choix.

→ Le producteur doit livrer à l'acheteur le bleuet dans les 48 heures de sa cueillette, et ce, dans un contenant approprié que le producteur fournit.

→ À la réception, un reçu est remis par l'acheteur. Ce reçu doit être signé par le producteur et l'acheteur.

→ Tous les acheteurs doivent respecter les articles 7.01 à 7.03 de la convention, lesquels exigent ce qui suit :

- 7.01 Si l'acheteur achète, prend livraison, transporte ou fait transporter des bleuets provenant d'une région infestée par la mouche du bleuets vers une région non infestée incluse dans le Plan conjoint, il doit s'assurer que les véhicules, remorques, contenants et bleuets en provenance d'une région infestée sont propres et conformes aux normes d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.
- 7.02 À cet égard, tout véhicule, remorque et contenant doit être inspecté par une personne autorisée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et un sceau doit être apposé sur le chargement en question. Ce sceau doit être enlevé à destination seulement par une personne autorisée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- 7.03 L'acheteur doit transmettre au Syndicat, dans un délai maximal de 24 heures de l'expédition, copie de tout connaissance de transport de bleuets provenant d'une région infestée vers une région non infestée incluse dans le Plan conjoint, le cas échéant.

Pour la récolte 2014, le Syndicat entend faire respecter scrupuleusement les conventions, notamment à l'égard de la mouche du bleuets et des copies de contrats de vente du bleuets, qui doivent lui être transmises. Nous vous remercions de votre collaboration, gage de réussite d'une industrie du bleuets florissante pour tous.

ANNEXE I Convention
*ENTENTE INDIVIDUELLE DE VENTE DE BLEUETS DESTINÉS À LA TRANSFORMATION
PROVENANT DE BLEUETIÈRES SUR TERRES PRIVÉES*

Identification du producteur ou du regroupement de producteurs	
Adresse (s)	
Nom (s) de la bleuetière	
Adresse ou emplacement de la bleuetière (s)	
Superficie (s) en production	
Identification de l'acheteur	
Endroit convenu de livraison des bleuets aux fins de transformation (incluant congélation)	
Quantité de bleuets visée par l'entente	_____ livres
Date prévue de livraison	
Modalités du prix de vente selon les termes de la convention	

Date : _____

Signature du producteur : _____

Signature d'un représentant autorisé de l'acheteur : _____

Tableau des signataires de conventions 2014

BLEUETIÈRES	FORÊT	BLEUETS FRAIS
BLEUETS SAUVAGES DU QUÉBEC 418-343-2410	BLEUETS MISTASSINI 418-276-8611	BLEUETS MISTASSINI 418-276-8611
BLEUETS MISTASSINI 418-276-8611	LA CRÉMIÈRE DU NORD 418-618-2251	LA CRÉMIÈRE DU NORD 418-618-2251
MANNE BLEUE 418-276-2035	MANNE BLEUE 418-276-2035	NUTRABLEU 418-515-9554
BLEUETS GODBOUT 418-243-3473	AZURCO 418-679-4577 poste 327	BLEUETS DE CHOIX 418-275-1915
OXFORD FROZEN FOODS 418-276-8300	BLEUETS GODBOUT 418-243-3473	
FRUIT D'OR 819-385-1058	OXFORD FROZEN FOODS 418-276-8300	
SYLVAIN SAINT-GELAIS 418-540-1677	SYLVAIN SAINT-GELAIS 418-540-1677	

PIÈCES JOINTES : - FEUILLET INFOS-MARCHÉS DE GILBERT LAVOIE
- PUBLICITÉ DE INNOTAG DISTRIBUTIONS

