



**VALIDATION DU POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT DES PRODUITS FORESTIERS NON
LIGNEUX DE LA GASPÉSIE**

Pour

FÉDÉRATION DES GROUPEMENTS FORESTIERS DE LA GASPÉSIE

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE BOIS DE LA GASPÉSIE

Juin 2006

MISE EN SITUATION

VALIDATION DU POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT DES PRODUITS FORESTIERS NON LIGNEUX DE LA GASPÉSIE

Pour

FÉDÉRATION DES GROUPEMENTS FORESTIERS DE LA
GASPÉSIE

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE BOIS DE LA GASPÉSIE

Juin 2006



SECTION 1 - DIAGNOSTIC PRODUITS ALIMENTAIRES

SECTION 2 - DIAGNOSTIC PRODUITS ORNEMENTAUX

SECTION 3 - DIAGNOSTIC PRODUITS PHARMACEUTIQUES

SECTION 4 – DIAGNOSTIC ET ETUDE DE MARCHE PFNL LES PLUS PROMETTEURS

EXPERTISE

BIBLIOGRAPHIE

ANNEXES

Références à citer

BEAULIEU, L. et É. NORMANDIN, 2006. *Validation du potentiel de développement des produits forestiers non ligneux de la Gaspésie*. Activa Environnement inc., New Richmond, Québec, 328 p. + annexes.

Équipe de réalisation

Activa Environnement inc.

Lucie Beaulieu | Agronome et biologiste

Éric Normandin | Ingénieur forestier

Isabelle Bégin | Bachelière en Aménagement forestier

Marie-Josée Breton | Herboriste

Ariane Cyr | Technicienne de bureau

Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche

David LeBlanc | Biologiste et Superviseur unité Multiressources

Christine Lefebvre | Biologiste

Gérard Mathar | Naturaliste

Mise en situation	1
Diagnostic produits alimentaires	7
Plantes et leurs parties	11
Asclépiade commune.....	13
Carvicommun	15
Cerisier à grappes, cerisier de Virginie.....	18
Chicorée sauvage	22
Marguerite	24
Quenouilles à feuilles étroites et à feuilles larges.....	27
Fruits et noix	29
Cornouiller quatre-temps	31
Framboisier	33
Genévrier.....	35
Noisetiers à long bec.....	37
Petit thé	39
Sureaux blancs	41
Diagnostic produits ornementaux	45
Cerisier de Pennsylvanie.....	51
Frêne noir.....	53
Mousses	56
Pin blanc.....	59
Sapin baumier – branches	63
Thuya occidental ou du Canada	68
Diagnostic produits pharmaceutiques	73
Achillée millefeuille.....	79
Asaret gingembre.....	82
Bardane	85
Bourse à pasteur.....	88
Caulophylle faux-pigamon	90
Épilobe à feuille étroite	92
Épinette blanche	95
Épinette noire.....	97
Framboisier	99
If du Canada.....	101
Lycopode à massue.....	104
Mélilot blanc et jaune	107
Menthe poivrée	109

Millepertuis.....	112
Molène	115
Onagre bisannuelle	118
Peuplier baumier.....	120
Pissenlit	122
Plantain.....	125
Prêle des champs	127
Rosier sauvage	129
Sanguinaire	132
Sapin baumier.....	134
Savoyane.....	137
Scutellaire.....	139
Sureau.....	141
Thé des bois	144
Thé du Labrador.....	146
Thuya occidental	149
Tussilage	151
Valériane officinale.....	153
Verge d'or.....	156
Viorne trilobée	158

Étude de marché	161
Amélanchier (jus).....	167
Arbres feuillus (branches).....	175
Aulne rugueux	177
Bouleau à papier	179
Cornouiller hart rouge.....	182
Bleuet (frais).....	191
Champignons (frais et séchés)	207
Armillaire ventru	215
Bolet.....	217
Cèpe comestible.....	217
Chanterelle	221
Dermatose des russules	224
Morille.....	227
Pleurote en forme d'huître.....	230
Fraisier sauvage (gelée et congelée).....	243
Ginseng à cinq folioles (racine séchée)	259
Hydraste (racine séchée).....	271
Matteucie-fougère-à-l'autruche (fraîche)	283
Pimbina (confiture et gelée).....	301
Sapin baumier (arbres de Noël en plantation).....	313
Sapin baumier (gelée).....	323

Expertise

Bibliographie

Références

Communication personnelle

Annexes

Annexe A – Grille de critères de sélection des PFNL

Annexe B – Liste bonifiée et sélection des 68 PFNL retenus pour le diagnostic

Annexe C – Tableau compilation identifiant la présence ou non des activités régionales

Annexe D – Liste des PFNL retenus pour l'étude de marché

Annexe E – Loi sur les abus préjudiciables à l'agriculture

Loi sur les espèces menacées et vulnérables du Québec

Certifications biologiques

Le séchage

Procédé d'extraction des huiles essentielles

Réglementation

MISE EN SITUATION

Introduction

Depuis quelques années, on observe un accroissement de l'intérêt porté aux produits forestiers non ligneux (PFNL) par différents intervenants de la scène économique. Plusieurs y voient un potentiel intéressant de développement et de création d'emplois, et ce, notamment dans les régions-ressources. Plusieurs études et projets de différentes natures ont donc été entrepris dernièrement pour accroître les connaissances dans ce créneau prometteur. La Gaspésie ne fait pas exception et s'avère même, selon certains, la région du Québec la plus avancée dans ce domaine. En effet, peu de régions possèdent un comité de structuration régional des PFNL ou encore un plan stratégique de développement uniquement axé sur les PFNL. Toutefois, malgré cette situation enviable, on connaissait encore très mal le potentiel de développement et les marchés de plusieurs PFNL indigènes, ce qui constitue un frein au développement de ce créneau. Il devenait dès lors primordial pour la région de se doter d'une étude dressant le portrait du marché des PFNL les plus prometteurs.

C'est dans ce contexte que la Fédération des groupements forestiers de la Gaspésie (FGFG) et le Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie s'unissaient pour réaliser une étude portant sur le potentiel de développement des PFNL en Gaspésie. Cette étude, en plus de répondre aux intérêts économiques et entrepreneuriaux des deux organismes et des propriétaires de boisés privés, permettra de poursuivre les démarches entreprises par la région jusqu'à ce jour et contribuera à initier des actions concertées pertinentes par les organismes du milieu. Tout au long de cette étude, un comité formé de la FGFG, du Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie, de la Conférence Régionale des Élu(e)s Gaspésie-Îles-de-la-Madelaine (CRÉ) et du Consortium pour le Développement durable de la Forêt de la Gaspésie, a participé aux prises de décision et à la sélection finale des PFNL ayant fait l'objet de l'étude de marché.

Le présent travail est divisé en quatre sections. Les trois premières sections renferment le diagnostic complet des PFNL retenus comme présentant un potentiel de développement. La quatrième section inclut le diagnostic et l'étude de marché complète des PFNL retenus comme étant les plus prometteurs.

Mandat et objectifs

Le principal objectif du projet consistait à valider et à identifier des PFNL qui présentent un potentiel de développement durable pour la région. Pour ce faire, la méthodologie suivante a été réalisée.

Méthodologie

La méthodologie se divise en quatre volets distincts :

1. Bonification de la liste des PFNL de base fournie par les promoteurs;
2. Diagnostic régional des PFNL présentant un potentiel de développement;
3. Sélection des PFNL les plus prometteurs;
4. Étude de marché des PFNL les plus prometteurs.

1. BONIFICATION DE LA LISTE DES PFNL DE BASE FOURNIE PAR LES PROMOTEURS

Le premier volet visait principalement à éviter d'entreprendre des recherches exhaustives sur des produits ne présentant pas ou peu de potentiel de développement. Il était également souhaitable de restreindre le nombre de produits devant faire l'objet d'un diagnostic afin de concentrer les efforts sur les produits les plus intéressants. Pour ce faire, l'équipe de travail a d'abord ajouté ou soustrait quelques-uns des PFNL de la liste fournie par le promoteur en fonction de l'expérience de ses membres sur le sujet. Il restait à ce moment 83 PFNL dans la liste.

Ensuite, une grille de critères (Voir annexe A) fut élaborée et utilisée pour sélectionner les PFNL devant faire l'objet d'un diagnostic régional. Les critères de la grille ont été déterminés en consultation avec les promoteurs pour identifier les facteurs les plus importants. Cette grille comportait 11 critères, allant de l'abondance de la matière première aux retombées régionales.

Sur les 83 PFNL de la liste bonifiée, 68 ont été retenus pour le diagnostic régional. Les résultats de la sélection sont présentés à l'annexe B.

2. DIAGNOSTIC RÉGIONAL DES PFNL PRÉSENTANT UN POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT

Le deuxième volet consistait en la création de monographies pour chacun des PFNL ayant été retenus lors du volet précédent. Ces monographies permettent de dresser un portrait régional et traitent des différents niveaux de filière, soit l'approvisionnement, la transformation et la mise en marché. Les PFNL ont été classés selon trois catégories (Voir section « diagnostic ») :

- ✓ Section 1. les produits alimentaires qui incluent les plantes et leurs parties de même que les fruits et noix;
- ✓ Section 2. les produits ornementaux;
- ✓ Section 3. les produits pharmaceutiques, nutraceutiques et aromatiques. Certains PFNL, tels que le sapin baumier, apparaissent dans plus d'une catégorie.

L'élaboration des monographies s'est effectuée à partir d'informations récoltées lors d'une revue de littérature, mais aussi grâce à la réalisation d'une enquête auprès des différents intervenants régionaux et provinciaux. Par la suite, les données ont été synthétisées et sont présentées à la section 4 de ce document. De plus, pour permettre une vue d'ensemble des PFNL qui sont exploités régionalement, une liste a été établie identifiant la présence ou non des activités régionales telles la cueillette, la distribution et la transformation pour chaque PFNL (Voir annexe C).

3. SÉLECTION DES PFNL LES PLUS PROMETTEURS

Le troisième volet consistait à sélectionner les produits devant faire l'objet d'une étude de marché complète. La sélection des critères déterminant les PFNL qui possèdent le meilleur potentiel de développement s'est faite à partir de la grille de critères du premier volet (Voir annexe A). Ainsi, à la lumière des informations récoltées lors de l'élaboration des monographies, 12 PFNL ont été sélectionnés pour l'évaluation de leurs potentiels (Voir annexe D).

Certains des PFNL sélectionnés doivent automatiquement être mis en culture puisque la biomasse en milieu naturel n'est pas suffisante pour supporter une cueillette intensive ou, comme dans le cas du sapin baumier pour la transformation en arbre de Noël, le produit cultivé est supérieur à celui sauvage. Conséquemment, le critère de l'abondance de la matière première versus la cueillette durable n'a pas été évalué pour ces PFNL. Afin de pouvoir comparer autant les PFNL cultivés que ceux récoltés en milieu sauvage, la somme de tous les critères a été reportée sur 100 en tenant compte du nombre de critères évalués.

La sélection finale des PFNL et de l'utilisation qui en est faite est présentée à l'annexe D. Ces 12 produits apparaissent comme étant les plus pertinents en Gaspésie.

4. ÉTUDE DE MARCHÉ DES PFNL LES PLUS PROMETTEURS

Le quatrième volet comprend la récolte et le traitement de l'information sur le marché. Les PFNL faisant l'objet de cette étude de marché ne sont pas présents dans le diagnostic, mais on les retrouve en troisième section de ce document.

La cueillette d'informations a été réalisée, dans un premier temps, en consultant les études de marché produites antérieurement, lorsque disponibles, la littérature sur le sujet ainsi qu'à partir des banques de données disponibles auprès d'organismes tels que le Centre d'expertise sur les produits agroforestiers (CEPAF). Dans un second temps, une enquête téléphonique a été réalisée auprès des intervenants stratégiques, particulièrement en ce qui concerne les distributeurs, transformateurs et acheteurs potentiels.

L'étude de marché a permis de :

- ✓ Déterminer les caractéristiques de la demande et les perspectives de marchés;
- ✓ D'évaluer la capacité du marché à recevoir les nouveaux produits visés;
- ✓ D'identifier et d'analyser les réseaux de distribution en fonction des segments de marchés;
- ✓ D'identifier les facteurs critiques de succès et de connaître les stratégies de mise en marché les plus appropriées.

Enfin, pour chaque produit retenu, une liste d'acheteurs potentiels a été élaborée. On y retrouve, lorsque disponible, les coordonnées des responsables des achats, les caractéristiques relatives aux produits achetés et/ou recherchés par ces derniers, les volumes recherchés, les prix d'achat et leur volonté de se procurer les nouveaux produits.

SECTION 1 - DIAGNOSTIC

PRODUITS ALIMENTAIRES

1.0 PRODUITS ALIMENTAIRES



1.1 Les plantes et leurs parties

- ✿ Asclépiade commune
- ✿ Carvi commun
- ✿ Cerisier de Virginie
- ✿ Chicorée sauvage
- ✿ Marguerite
- ✿ Quenouilles à feuilles étroites et à feuilles larges

Asclépiade commune

(*Asclepias syriaca*), Common Milkweed

Approvisionnement

Description

L'asclépiade commune est une plante vivace de floraison annuelle abondante dans tout le Québec. On retrouve principalement cette plante indigène en milieux ouverts tels que terrains perturbés, champs, bordures de boisés et de routes. En début de croissance, l'asclépiade ressemble à l'apocyn à feuilles d'androsème (*Apocynum androsaemifolium*) ou herbe à puce, qui est toxique. Une attention particulière doit donc être portée lors de la récolte des jeunes pousses. Les jeunes pousses de l'asclépiade sont couvertes de poil blanc, leur base souterraine est de couleur blanche et se teinte de mauve vers le haut. Les jeunes pousses d'apocyn à feuilles d'androsème sont caractérisées par l'absence de poils et une couleur rouge à la base. La saison de récolte dépend des parties prélevées de la plante. Les jeunes pousses seront récoltées au printemps et les boutons floraux, encore verts et avant leurs maturités, seront récoltés vers la fin du printemps et au début de l'été. Les aigrettes (follicules) seront récoltées pour la consommation humaine lorsqu'elles sont encore tendres, soit en début d'été. Il est aussi possible de récolter, plus tard en saison, le latex et les follicules pour le textile.



Biomasse disponible

L'asclépiade commune est moins abondante en Gaspésie que dans le reste du Québec (Roy, L., comm. pers.), cependant elle supporterait bien la cueillette répétitive, sauf en ce qui concerne les jeunes pousses. Dans ce contexte, la cueillette de l'asclépiade dans son habitat sauvage, de façon artisanale ou même commerciale, risque moins d'épuiser la ressource.

Cueillette

Les parties de la plante utilisées pour des fins de consommation humaine doivent être fraîches, ce qui implique un temps relativement court entre la cueillette et la vente ou la transformation. Les sites de cueillette sont faciles d'accès puisque l'asclépiade commune pousse en terrain ouvert. Il ne semble pas y avoir de cueillette organisée d'asclépiade, il est donc très difficile d'évaluer le prix payé pour la matière première à l'état frais.

Domestication

La domestication de l'asclépiade est connue. Une étude effectuée dans les années 1980-1990 par le Centre de Recherche et de Développement en Horticulture d'Agriculture Canada a mis en essai cette plante pour la culture à grande échelle dans le but de l'utiliser par l'industrie du textile (Benoît, D., comm. pers.). Cependant, par manque d'intérêt des manufacturiers, il n'y a pas eu de suite au projet. Il est possible de se procurer des semis d'asclépiade, puisqu'en 1999, il s'est vendu de 250 à 500 plants au Québec à des fins ornementales (Lamoureux et Nantel, 1999). Par contre, il ne semble pas y avoir de semis ou graines vendues en régions. L'asclépiade commune est considérée comme une plante nuisible et est donc sous juridiction de la Loi sur les abus préjudiciables à l'agriculture (Voir Loi sur les abus préjudiciables à l'agriculture à l'annexe E).

Expertise

Expert

Hors région

DENOÛT, Diane. Centre de Recherche et de Développement en Horticulture
(Saint-Jean-sur-Richelieu)

Utilisation et transformation

Première transformation et matière première

Les jeunes pousses peuvent se récolter et s'apprêter comme des asperges. Les boutons floraux se consomment une fois cuits et ressemblent au brocoli (Fleurbec, 1981). Il semble n'exister aucune transformation en région, sauf peut-être par quelques restaurants spécialisés. Les infrastructures sont faciles d'acquisition à une petite échelle de production. Il serait possible d'utiliser des infrastructures déjà existantes (Fugère et Léveillé, 2005) pour le nettoyage et la cuisson. Cependant, une production de masse pour le marché alimentaire demande de respecter les normes du ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ). À première vue, la transformation ne requiert pas d'expertises particulières.

Seconde et troisième transformation

En ce qui concerne l'utilisation de l'asclépiade pour le commerce textile, sa fibre est cireuse et doit être accrochée à un autre type de fibre. La fibre de l'asclépiade est isolante et pourrait remplacer le duvet. La production textile à grande échelle demande des infrastructures onéreuses et un personnel relativement qualifié. Le latex de l'asclépiade n'est pas suffisamment pur pour démontrer un intérêt industriel (Benoît, D., comm. pers.).

Mise en marché et portrait des marchés

Le marché de l'asclépiade pour l'alimentation est un marché de créneau où les habitudes alimentaires des consommateurs restent à développer. Il semble que les jeunes pousses présentent un certain potentiel puisque des essais culinaires devraient être réalisés sous peu (Roy, O., comm. pers.). En Gaspésie, Yannick Ouellet utilise les fleurs d'asclépiade et serait intéressé à s'en procurer (Ouellet, Y., comm. pers.). Le marché semble cependant très petit pour l'instant.

Expertise

Expert

Régional

OUELLET, Yannick. Chef consultant (Sainte-Anne-des-Monts)

Hors région

ROY, Olga. Centre d'expertise sur les produits agroforestiers, CEPAF
(La Pocatière)
Centre des technologies textiles CTT (Saint-Hyacinthe)

Carvi commun

(*Carum carvi*), Caraway

Approvisionnement

Description

Le carvi commun est présent un peu partout dans la province, mais plus abondant à l'est depuis Québec jusqu'au Golfe. On retrouve principalement le carvi commun en milieux ouverts tels que terrains perturbés, champs, bordures de boisés et de routes. Cette plante bisannuelle est échappée de culture et peut vivre plusieurs années. Les graines sont récoltées à la fin de l'été et apparaissent normalement à la deuxième année, mais aussi quelques fois à la troisième. La mortalité du plant survient après la production des graines. Les graines ont une teneur en huile essentielle variant entre 2,5 et 4,5 %. D'utilisation moins connue, les feuilles et la racine peuvent aussi être utilisées au niveau culinaire (UPA, 2003).



Biomasse disponible

Le carvi commun est abondant en Gaspésie ainsi qu'au Bas-Saint-Laurent et ne semble pas être récolté de façon structurée ni mis en culture. Par conséquent, pour l'instant, la cueillette du carvi dans son habitat sauvage ne devrait pas mettre la ressource en péril. Cela dit, il semble qu'aucune étude n'ait été faite concernant l'impact d'une cueillette intensive sur l'espèce et il n'existe pas de méthode d'inventaire de la biomasse non plus.

Cueillette

Les sites de cueillette sont faciles d'accès puisque le carvi pousse en terrain ouvert. En période de floraison, le carvi peut être semblable aux autres ombellifères de couleur blanche. Les graines de carvi, à maturité, sont sensibles et tombent facilement au sol. Il est donc préconisé de les récolter le matin lorsque la rosée est encore présente sur le plant. Les graines sont nettoyées des impuretés soit par criblage ou d'autres techniques. Elles doivent par la suite être séchées à l'air ambiant et la chaleur est à éviter. Les graines peuvent se conserver jusqu'à un an dans un milieu sec (Laflamme, 2003). Dans les dernières années, en Alberta, le prix des graines (non biologiques) a varié de 0,88 \$ à 2,75 \$ le kilo. La production de graines biologiques, quant à elle, rapportait environ 5 \$ le kilo en 2003 au Québec (UPA, 2003).

Domestication

Le carvi est domestiqué surtout dans les provinces de l'Ouest canadien. Il se cultive avec de l'équipement agricole conventionnel et pousse bien dans différents types de sol. Le pH optimal est de 6,5, mais peut varier entre 5,8 et 7,5. La température optimale de croissance se situe à 13°C (avec un minimum de 4°C). Cette plante n'est pas très exigeante en fertilisation bien qu'elle croisse mieux dans des sols riches et bien drainés. Le carvi est sensible à la sécheresse et aux gelées; un bon couvert neigeux isolera la plante du froid. Étant un mauvais compétiteur, il est préférable d'effectuer un contrôle des mauvaises herbes l'année de l'implantation de la culture. La plante semée à partir de graines est lente à s'établir (Laflamme, 2003). En 2002, pour la Saskatchewan, le coût de production du carvi s'élevait à 332,00 \$/acre et le retour sur l'investissement était de 178,00 \$/acre. Ces valeurs sont sujettes à la variation des prix, du coût

des fertilisants, de l'essence, etc. (AG-Ventures, 2002). Les maladies couramment rencontrées sont la brûlure de la fleur, la jaunisse de l'aster, la brûlure phoméenne et la sclérotiniose. Les insectes ravageurs sont la sauterelle et la cicadelle. On peut se procurer des graines de carvi chez des grossistes de graine (Laflamme, 2003). Deux variétés de carvi existent dont une annuelle et une bisannuelle. Il semblerait toutefois que la deuxième soit de meilleure qualité.

Expertise

Expert

Hors région

LAFLAMME, Paul. Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation et du développement rural de l'Alberta (Edmonton)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Les jeunes feuilles sont finement ciselées et consommées en salade, soupe ou ragoût. La racine de carvi se mange cuite de la même façon que la carotte ou le navet. Les graines, une fois conditionnées, peuvent servir à la deuxième et troisième transformation. Les infrastructures sont faciles d'acquisition à une petite échelle de production. Il serait possible d'utiliser des infrastructures déjà existantes (Fugère et Léveillé, 2005) pour le nettoyage et la cuisson. Cependant, une production de masse pour le marché alimentaire demande de respecter les normes du ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ). Le niveau de qualification des ressources humaines n'est pas élevé.

Seconde et troisième transformation

Les graines de carvi sont utilisées comme épice pour les pains, gâteaux, biscuits, choucroute, etc. Elles peuvent à cet effet être moulues, mais les graines entières ont plus de saveur. Le carvi, pour le marché de masse, semble principalement transformé en huile essentielle servant à parfumer les bonbons, le gin, les marinades, les viandes et les crèmes glacées. La transformation des graines de carvi en huile essentielle demande des infrastructures onéreuses et un personnel qualifié. En Gaspésie, Yannick Ouellet récolte les graines de carvi et les transforme lui-même comme épice dans différents plats.

Mise en marché et portrait des marchés

En 2003, le Canada était un des plus grands exportateurs de graines de carvi avec une part de marché d'environ 24 %. Les volumes exportés ont été à la hausse entre 1994 et 1999, mais depuis, ils sont passés de 3 200 tonnes en 1999 à 2 100 tonnes en 2003. De plus, il est maintenant possible de synthétiser la carvone (constituant principal de l'huile), ce qui a fortement touché le marché. Il n'existe aucun office de commercialisation ni norme officielle de classification, à part celles de l'acheteur. Cependant, des normes pour le nettoyage des graines ont été établies par l'American Spice Trade Association. Les producteurs vendent les graines à des distributeurs ou directement à des meuniers spécialisés dans les épices, qui par la suite, fournissent l'industrie. Le principal concurrent, en 2003, était les Pays-Bas. Le marché des graines de carvi biologiques pourrait s'avérer intéressant tandis que les marchés local et de créneau pourraient être explorés. La Clef des Champs transforme le carvi pour le marché

thérapeutique, mais exige une certification biologique (Voir certification biologique à l'annexe E) de la matière première.

Expertise

Entreprise

Hors région

La Clef des Champs (Val-David)

Expert

Hors région

LALONDE, Julie. Agriculture et Agroalimentaire du Canada (Ottawa)

Cerisier de Virginie, cerisier à grappes

(*Prunus virginiana*), Choke Cherry



Approvisionnement

Description

Le cerisier de Virginie (*Prunus virginiana*) est un petit arbre fruitier à tiges multiples et de tailles moyennes à grandes (1 à 7 m). Comme l'amélanchier à feuilles d'aulne, il appartient à la famille des Rosacées et il est apparenté aux cerisiers, aux pruniers, aux pêchers et aux abricotiers indigènes (UPA, 2003; Agriculture et Alimentation Manitoba, 2006).

C'est une espèce dite de lisière, mais elle pousse bien parmi les arbustes ou même en forêt où elle tolère l'ombre de façon modérée. Elle colonise les sites ayant été perturbés par une coupe forestière. Le cerisier à grappes préfère les sols riches, chauds et sablonneux avec un pH de 6,5 à 7,5. Il ne pousse pas sur argile (Bolduc J., comm. pers.) Le drainage doit être de bon à moyen, car il ne tolère pas les inondations prolongées. Il croît sous des couverts d'érable à sucre, de frêne d'Amérique, de bouleau jaune, de chêne, de pin, d'épinette rouge et de sapin baumier. Au niveau régional, le cerisier à grappes se retrouve sur les bordures de chemins, de clôtures et des voies ferrées (Bolduc J., comm. pers.). La récolte des fruits du cerisier à grappes débute au mois d'août et s'étend jusqu'au début de septembre.

Biomasse disponible

On le retrouve surtout sur le pourtour de la Gaspésie. Le Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche évalue que le potentiel est très bon dans la région de Matapédia. Le potentiel ailleurs en Gaspésie n'est pas connu (UPA, 2003). En 2005, un recensement des arbres croissant le long des chemins dans la municipalité de Matapédia a été effectué afin d'estimer un potentiel de récolte. Il a été établi qu'une récolte de fruits sur arbres sauvages donnerait environ 3000 livres pour la saison (Bolduc J., comm. pers.).

Cueillette

La cueillette des petits fruits est une activité présente depuis longtemps dans la région. Il n'existe cependant pas de récolte structurée pour ces fruits en milieu sauvage, principalement parce que le potentiel de récolte commerciale est inconnu. Le temps précis de la cueillette dépend de l'utilisation que l'on veut faire des fruits ainsi que des conditions de croissance de l'arbuste. Pour faire du vin ou des liqueurs, le fruit se cueille lorsqu'il est tout juste rouge, alors que pour le transformer en sirop ou en jus, il est meilleur à maturité complète. Les tests effectués dans la Vallée de la Matapédia évaluent le rendement d'un cueilleur à 3 kg de fruits à l'heure. La cueillette à la main peut se faire à l'aide d'un contenant attaché à la taille, libérant ainsi les deux mains pour l'opération. La souplesse des branches permet de récolter avec aisance les fruits situés plus haut dans l'arbre. Dans les grandes plantations, la cueillette se fait de façon mécanique. Pour nettoyer et bien séparer les fruits mûrs des fruits verts, on peut les placer dans un contenant perforé que l'on submerge dans l'eau. Les fruits mûrs resteront au fond alors que

les fruits verts flotteront à la surface (UPA, 2003). Actuellement, le seul prix obtenu est celui de Gourmet Sauvage, qui achète le kilogramme de cerises à 1,25 \$ (Le Gal, G., comm. pers.).

La cueillette à la main est la méthode la plus économique au cours des quelques premières années. On peut utiliser des râpeaux à main et des vibrateurs mécaniques pour accélérer le processus. Des cueilleuses mécaniques conçues pour d'autres cultures buissonnantes ont été utilisées avec succès pour la cueillette de la cerise de Virginie, mais le procédé n'est rentable que pour les grandes exploitations. Le producteur peut s'attendre à un rendement de 30 à 40 livres de fruits par buisson ou 11 200 kg à l'hectare (10 000 livres à l'acre). La durée de vie du cerisier de Virginie s'étend sur 20 à 40 ans. Il existe beaucoup de cultivars de cerisier de Virginie.

Le refroidissement rapide du fruit après la cueillette (dans les deux à trois heures) est nécessaire afin de prévenir la détérioration de la couleur, de la texture et de la saveur du produit frais et pour accroître sa durée de conservation à l'étalage. Il faut donc aménager une installation de refroidissement à proximité. Si le fruit ne peut être transformé dans les 24 à 48 heures, il est recommandé de le congeler immédiatement après la cueillette (Agriculture et Alimentation Manitoba, 2006).

Domestication

L'arbuste aux racines fibreuses et peu profondes se transplante bien au printemps et à l'automne. On peut également multiplier le cerisier à grappes par boutures, drageons ou encore par division de la couronne. Le cerisier devient productif à partir de sa quatrième année et sa production augmente graduellement. Le rendement d'un arbuste poussant dans les meilleures conditions est évalué à 14 kg de fruits dans la région de Matapédia (UPA, 2003). Même si le cerisier de Virginie est peu sensible aux variations climatiques, un choix judicieux de l'emplacement et de bonnes pratiques de gestion du verger demeurent importants. Par ailleurs, il faut entreprendre des recherches sur la gestion des vergers, car les données sont insuffisantes à l'heure actuelle. Le cerisier de Virginie croît dans une grande variété de sols et sous des conditions climatiques diverses. Il pousse bien en plein soleil et dans des sols bien drainés affichant des teneurs élevées en matières organiques. Le pH idéal varie de cinq à huit et il faut éviter les sols salins et mal drainés. De préférence, l'emplacement est légèrement en pente et orienté vers le nord ou l'est pour un bon drainage de l'eau de ruissellement et une circulation rapide d'air frais. Les haies brise-vent aident à limiter les dommages causés par de forts vents dominants (Agriculture et Alimentation Manitoba, 2006). Il est également possible de tailler les arbustes en milieu naturel afin d'améliorer leur productivité. La taille améliore la santé de l'arbre et sa production en plus de faciliter l'accès des grappes aux cueilleurs. Les techniques de taille conventionnelles utilisées sont celles dites « en gobelet » et « en pyramide ». Il est important de réaliser une taille de formation durant les trois premières années de croissance. Un résumé de la recherche devrait être disponible à l'automne 2007 (Bolduc J., comm. pers.).

Expertise

Étude en cours

Régional

BOLDUC, Jérôme et LEFEBVRE, Christine. Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche (Ristigouche)

Essai de culture

Hors région

Ministère de l'Agriculture du Manitoba (Manitoba)

Semis, semence et cultivar

Régional

Institut de Technologie Agroalimentaire (La Pocatière)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Le fruit du cerisier à grappes se transforme facilement sous forme congelée. Il existe en région les infrastructures nécessaires à la préparation et à la transformation des fruits du cerisier à grappes. Ces infrastructures sont celles des entreprises œuvrant déjà dans les produits alimentaires (Fugère et Léveillé, 2005). La plupart de ces entreprises possèdent également l'expertise et les ressources humaines pour réaliser le conditionnement (nettoyage, tri et emballage).

Seconde et troisième transformation

De nos jours, le fruit est surtout utilisé pour confectionner des concentrés, des gelées, des sirops, des sauces, des jus, des confitures et du vin. On retrouve sur les marchés, des gelées de cerises à grappes vendues sous le nom de griottes et des liqueurs alcoolisées. Il serait possible d'utiliser des infrastructures déjà existantes pour le nettoyage, la cuisson, la préparation de confiture et la mise en pot. Cependant, une production de masse pour le marché alimentaire demande de respecter les normes du ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec. Le niveau requis de qualification des ressources humaines n'est pas élevé.

Mise en marché et portrait des marchés

Ce petit fruit délicieux est malheureusement méconnu et boudé par les acheteurs, car consommé frais, il laisse une désagréable sensation d'empâtement dans la bouche. Une fois transformée, elle est totalement absente (CEPAF, 2006).

La cerise de Virginie peut être vendue pour la transformation, mais les débouchés de commercialisation et de transformation doivent être mieux définis qu'ils ne le sont actuellement. Plusieurs producteurs de petite poire (amélanchier) considèrent que la cerise de Virginie offre un bon potentiel de diversification. Des essais sont en cours afin de connaître le potentiel du concentré de la cerise de Virginie dans le marché du jus aux États-Unis et au Japon. Du point de vue économique, on préfère le concentré en raison de sa facilité de transport et de stockage. Tant les Européens que les Japonais aiment les riches couleurs foncées et les saveurs acidulées comme celles de la cerise de Virginie. Certains experts sont d'avis que la production commerciale et à grande échelle de la cerise de Virginie offre un meilleur potentiel que la petite poire du fait de sa rusticité et de la fiabilité de ses rendements (Agriculture et Alimentation Manitoba, 2006).

Expertise

Entreprise

Régional

Conserverie de la Baie (New Richmond)

Ferme Clément Arsenault (Caplan)

Ferme Paquet et fils (Saint-Siméon)

Chicorée sauvage

(*Cichorium intybus*), Chicory

Approvisionnement

Description

La chicorée est une plante vivace de floraison annuelle. On retrouve principalement la chicorée sauvage en milieux ouverts tels que les terrains perturbés, les champs, les bordures de boisés et de routes. On récolte les feuilles lorsqu'elles sont jeunes, en début de saison de croissance et les fleurs, une fois épanouies. La racine de la chicorée, quant à elle, est récoltée à l'automne pour ensuite être « forcée » en la faisant bourgeonner à la noirceur et à l'humidité.



Biomasse disponible

La chicorée sauvage est moins abondante en Gaspésie que dans le reste du Québec (Léveillé, C.-A., comm. pers.) cependant, elle supporte bien la cueillette répétitive (exception faite de la racine). Conséquemment, la cueillette de la chicorée dans son habitat sauvage, du moins pour de petits marchés, ne devrait pas épuiser la ressource.

Cueillette

Les fleurs et feuilles sont consommées sous forme fraîche et demandent un temps relativement court entre la cueillette et la vente ou la transformation. Les feuilles doivent être lavées et conservées au frais à l'intérieur d'un linge humide dans un contenant non hermétique. Les sites de cueillette sont faciles d'accès puisque la chicorée pousse en terrain ouvert. La racine doit être séchée quelques jours après la cueillette (UPA, 2003) ou doit être « forcée » pour faire de l'endive avant d'être consommée.

Domestication

La domestication de la chicorée a été développée en Europe. Il y a très peu de producteurs d'endive au Québec (environ 3), dont un des principaux est AgriBonex. La majorité des producteurs sont d'origine belge et les souches de chicorées utilisées pour faire des endives sont d'origine européenne. La production d'endives se fait habituellement à partir de Chicorée Witloof non présente en milieu naturel. Un producteur de l'île d'Orléan cultive l'endive par méthode hydroponique (Le Soleil, 2006A). L'endive n'est pas cultivée en région (McInnes, S., comm. pers.).

Expertise

Expert

Hors région

Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (MAPAQ)
Hamnoudi Nacer, Abdel

Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (MAPAQ)
Bergeron, Daniel (Québec)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Les fleurs et les jeunes feuilles de la chicorée sont consommées fraîches. Les feuilles ont un goût similaire aux feuilles de pissenlit. Il semble n'exister aucune transformation en région, sauf peut-être par quelques restaurants spécialisés. Les infrastructures sont faciles d'acquisition à une petite échelle de production. Il serait possible d'utiliser des infrastructures déjà existantes pour le nettoyage et la cuisson (Fugère et Léveillé, 2005). Cependant, une production de masse pour le marché alimentaire demande de respecter les normes du ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ). Le niveau de qualification des ressources humaines n'est pas élevé.

Deuxième et troisième transformation

La racine de la chicorée comme succédané au café, doit être séchée et torréfiée. Les infrastructures sont relativement dispendieuses et exigent plus qu'une cuisine, mais le personnel ne nécessite pas de qualifications spécifiques. Il semble possible de produire de l'endive à partir de la chicorée sauvage (Fugère A., comm. pers.). L'exploitation de l'endive demande beaucoup d'expertise et un bon investissement (McInnes, S., comm. pers.).

Mise en marché et portrait des marchés

Le marché des fleurs et des feuilles est un marché de créneau restreint, mais il semble stable. Ce sont principalement les restaurateurs qui transforment et mettent en valeurs les parties fraîches de la chicorée (UPA, 2003). Le marché de la racine comme succédané du café est de niveau international dont les distributeurs les plus importants sont l'Allemagne et la France (UPA, 2003). Le grand volume, la standardisation et la qualité du produit rendent les prix compétitifs. En ce qui concerne la racine de la chicorée pour la production de l'endive, la clientèle est principalement composée d'épicerie de grande surface. Les endives commercialisées proviennent en partie du Québec où l'on retrouve environ trois producteurs dont un des principaux est AgriBonex. Le restant des endives commercialisées provient d'importation européenne (McInnes, S., comm. pers.). Ainsi, le marché de l'endive est un marché de masse qui semble stable et probablement en expansion. Cependant, aucune organisation du marché ou production agricole n'est faite en région. Selon l'information recueillie, il ne semble pas y avoir de cueillette en région ni de maison de torréfaction. Cependant, en Gaspésie, Yannick Ouellet utilise la racine de la chicorée sauvage une fois torréfiée pour assaisonner différents plats culinaires tels que les desserts.

Expertise

Expert

Régional

OUELLET, Yannick. Chef consultant (Sainte-Anne-des-Monts)

Entreprise

Hors région

Ferme Agri Bonex, division de Ferme Gérardo inc. (Saint-Gérard-de-Yamaska)

Marguerite

(*Chrysanthemum Leucanthemum*), Ox-eye Daisy

Approvisionnement

Description

La marguerite est une plante vivace de floraison annuelle présente partout au Québec et en Gaspésie. Elle se trouve en milieux ouverts tels que les terrains perturbés, les champs, les bordures de boisés et de routes. Les feuilles de marguerite se récoltent au printemps, les boutons de marguerite au début de l'été et juste ensuite, les jeunes fleurs fraîchement écloses.



Biomasse disponible

Cette plante est relativement abondante en Gaspésie, mais aucune étude ne fait mention de sa biomasse réelle. Il n'en demeure pas moins que la cueillette de la marguerite dans son habitat sauvage, de façon artisanale ou même commerciale, risque peu d'épuiser la ressource. Il n'existe toutefois pas de méthode d'inventaire particulière et aucune étude n'a été faite concernant l'impact d'une cueillette intensive et répétitive sur l'espèce.

Cueillette

C'est une plante facilement reconnaissable. Les sites de cueillette sont faciles d'accès puisque la marguerite pousse en terrain ouvert. Un cueilleur pourra, dans un bon site, récolter entre 1 et 3 lb/h. Cependant, comme les parties de la marguerite sont utilisées pour la consommation humaine, il importe de choisir des sites exempts de contaminant en évitant les bords de routes. C'est le bouton de marguerite qui est le plus commercialisé. Ce dernier doit être très bien fermé, de texture ferme et avec le moins de feuilles présentes possible. Pour enlever les feuilles, il suffit de transvider les boutons de marguerite d'un sac à l'autre en présence d'un ventilateur; les boutons de marguerite ont tendance à chauffer rapidement, ce qui les noircit. Il faut donc utiliser des sacs en papier, entreposer le plus tôt possible les boutons dans un frigidaire et éviter le contact direct avec l'eau ou la glace (Roy, O., comm. pers.). Les boutons de marguerite sont achetés 10,00 \$/lb (Roy, O., comm. pers.).

Domestication

Il y a peu de documentation sur la mise en culture de la marguerite. Il existe cependant des recommandations concernant des mélanges de fleurs sauvages. Ces mélanges doivent être semés près de la surface du sol puisque les graines sont très légères (Lebensraum Brache, 2004; Corley, 2006). La domestication de la marguerite à des fins ornementales se fait en serre froide au printemps et à l'automne ou encore par division des racines, à l'automne (UPA, 2003). Il ne semble pas y avoir de semis disponible en région. La population de marguerite sauvage semble suffire à la demande. Au Québec, la Loi sur les abus préjudiciables à l'agriculture considère la marguerite comme une mauvaise herbe (Voir Loi sur les abus préjudiciables à l'agriculture à l'annexe E).

Expertise

Entreprise

Hors région

Gourmet sauvage, Le Gal, Gérald (Saint-Adèle)

Expert

Régional

OUELLET, Yannick. Chef consultant (Sainte-Anne-des-Monts)

Coopérative de solidarité de Rocher-Percé (Val-d'Espoir)

Hors région

ROY, Olga. Centre d'expertise sur les produits agroforestiers, CEPAF (La Pocatière)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Les feuilles de marguerite peuvent être consommées en salade ou cuites comme accompagnement avec d'autres légumes. De plus, les boutons floraux formés à la fin du printemps ou au début de l'été peuvent aussi se consommer crus ou cuits. Les infrastructures sont faciles d'acquisition à une petite échelle de production. Il serait possible d'utiliser des infrastructures déjà existantes (Fugère et Léveillé, 2005) pour le nettoyage et la cuisson. Cependant, une production de masse pour le marché alimentaire demande de respecter les normes du ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ). Le niveau de qualification des ressources humaines ne semble pas élevé.

Seconde et troisième transformation

Les secondes et troisièmes transformations concernent surtout les boutons de marguerite marinés, mais cela demeure marginal. Au Québec, Gourmet Sauvage en transforme sous forme de marinade ressemblant à des câpres. Dans la région, il ne semble pas y avoir de transformation, sauf peut-être par quelques restaurants spécialisés.

Mise en marché et portrait des marchés

De façon générale, le marché de la marguerite est encore non conformiste. Selon l'UPA (2003), le marché des feuilles de marguerite provient principalement des restaurateurs. Les clientèles visées pour les boutons de marguerite seraient les épiceries spécialisées ou conventionnelles (dans les sections de produits du terroir), les restaurateurs et les marchés publics. Le produit est toutefois très intéressant et gagnerait à se faire connaître (Léveillé, C.-A., comm. pers.). Cependant, l'habitude alimentaire des consommateurs reste à développer. Le marché de créneau, même petit, semble bon et pourrait prochainement augmenter, suite à un engouement du public pour ce produit. Gérard Le Gal de Gourmet Sauvage transforme et commercialise les boutons de marguerite. Présentement, environ 600 lb de boutons de marguerite provenant de la Gaspésie sont achetées par l'intermédiaire de la Coopérative de solidarité de Rocher-Percé pour Gourmet Sauvage. Il y aurait une demande pour 1 000 lb par années (Roy, O., comm. pers.).

Expertise

Expert

Régional

Coopérative de solidarité Rocher-Percé. Hébert, A. (Val-d'Espoir)

Hors région

ROY, Olga. Centre d'expertise sur les produits agroforestiers, CEPAF (La Pocatière)

Entreprise

Hors région

Gourmet Sauvage, Le Gal, Gérald (Sainte-Adèle)

Quenouilles à feuilles étroites et à feuilles larges

(*Typha angustifolia* & *Typha latifolia*), Narrow-leaved Cat-tail & Broad-leaved Cat-tail



Approvisionnement

Description

La quenouille est une plante croissant sur les rivages vaseux et inondés au bord des cours d'eau, marais, lacs, étangs et fossés. Elle se reproduit par la chute du pollen sur les épis femelles situés au-dessous. Les jeunes pousses, les tiges, le pollen, l'épi mâle et les rhizomes peuvent être récoltés.

Biomasse disponible

Les quenouilles sont relativement répandues dans tout le Québec. En Gaspésie, sa biomasse est cependant moins importante puisque l'on rencontre moins d'eau stagnante. Il n'existe aucune méthode d'inventaire pour la quenouille et en comparaison avec d'autres territoires du Québec, il ne semble pas y avoir suffisamment de quenouilles en Gaspésie pour exploiter cette ressource de façon intensive (Léveillé, C.-A., comm. pers.).

Cueillette

Le choix du site de cueillette est très important. Il faut éviter les endroits potentiellement pollués tels que les bords de routes ou trop près des habitations puisque la quenouille peut accumuler des toxines. Lorsqu'elle n'est pas en fleur, la quenouille peut être confondue avec l'iris versicolore, une plante toxique. La tige de la quenouille est ronde et blanche tandis que celle de l'iris est aplatie et de couleur mauve à la base (UPA, 2003). Les tiges sont récoltées tôt au printemps et durant une partie de l'été, avant l'apparition de l'épi et tant qu'elles sont tendres. Le cœur de la tige était vendu entre 10 et 15 \$/lb en 2003 (UPA, 2003). La récolte des rhizomes se fait à l'automne lorsque leurs réserves sont importantes. Les rhizomes, les fleurs ou le pollen doivent être séchés avant d'être mis dans un contenant hermétique (UPA, 2003). Ces derniers sont enfouis sous 3 à 4 pouces de vase et leur récolte est relativement astreignante.

Domestication

Il n'y a pas d'essai officiel de culture de la quenouille présentement, probablement parce que la biomasse suffit à la demande. En 1999, plus de 10 000 plants étaient vendus en ornementation (Lamoureux et Nantel, 1999), mais il ne semble pas y avoir de production de semis en Gaspésie.

Expertise

Entreprise

Hors région

Gourmet Sauvage, Le Gal, Gérald (Sainte-Adèle)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

La transformation des cœurs de quenouille doit être faite rapidement (Le Gal, G. comm. pers.). Par la suite, les cœurs sont soit cuits ou blanchis et peuvent être mis en pot. L'épi mâle se consomme de la même façon qu'un épi de maïs. Le rhizome de la quenouille doit être pelé, coupé en morceaux, séché et moulu en farine. Les infrastructures sont faciles d'acquisition à une petite échelle de production et demandent principalement une cuisine.

Seconde et troisième transformation

La farine provenant du rhizome ou du pollen peut servir à la confection de galettes, pains et pâtisseries. Le coût des équipements, qui comprend principalement un séchoir, ne semble pas dispendieux pour une production à petite échelle et le niveau de qualification des ressources humaines n'est pas élevé. Cependant, la production à grande échelle exige de respecter les normes de l'Agence d'inspection des aliments et d'avoir une uniformité dans le produit.

Autre utilisation

La quenouille présente un potentiel industriel, entre autres, comme combustible domestique dans les pays en voie de développement (Typha, 2006).

Mise en marché

Le marché de la quenouille semble encore un marché de créneau dont les restaurateurs haut de gamme, les épiceries fines, les tables champêtres, etc. sont les principaux clients. Gourmet Sauvage transforme plusieurs milliers de cœurs de quenouille, mais n'a pas besoin d'approvisionnement (Le Gal, G. comm. pers.). Fougères et Cie cueille, transforme et commercialise elle-même les cœurs de quenouilles. M. Yannick Ouellet utilise les cœurs, les épis et la farine de la quenouille (UPA, 2003). Le marché de la quenouille, même étant encore marginal, semble avoir du potentiel. En Gaspésie, il semble que la faible biomasse comparée à d'autres régions du Québec, l'absence d'un réseau de cueilleurs et l'absence de transformation soient des contraintes importantes à son exploitation.

Expertise

Entreprise

Régional

OUELLET, Yannick. Chef consultant (Sainte-Anne-des-Monts)

Hors région

Gourmet Sauvage (Sainte-Adèle)

1.2 Fruits et noix

- ✿ Cornouiller du Canada
- ✿ Framboisier
- ✿ Genévrier commun
- ✿ Noisetier à long bec
- ✿ Petit thé
- ✿ Sureau blanc

Cornouiller du Canada, quatre-temps

(*Cornus canadensis*), Dwarf Cornel, Bunch-berry

Approvisionnement

Description

Le cornouiller est présent partout au Québec et en Gaspésie. Cette plante de sous-bois se retrouve principalement en forêt de conifères ou mixte. On peut aussi le retrouver sur des sols autant rocheux que sablonneux ou tourbeux, dans des milieux secs ou humides. La fleur du cornouiller n'apparaît que quatre ans après son ensemencement en milieu sauvage. Les baies sont récoltées à la fin de l'été.



Biomasse disponible

Le cornouiller est une plante de sous-bois abondante en Gaspésie. Aucune méthode d'inventaire ne fait mention de sa biomasse. Cependant, le technicien forestier pourrait, lors de l'inventaire avant traitement de travaux sylvicoles, évaluer qualitativement la biomasse des populations. La population du cornouiller semble suffisante pour supporter une cueillette importante dans son habitat naturel. Cependant, des études devraient être faites afin de mieux connaître sa biologie et sa capacité à supporter une cueillette intensive.

Cueillette

Les baies du cornouiller sont récoltées pour la consommation personnelle lorsque les fruits sont rouges vifs. On peut donc difficilement parler de prix de vente pour les baies de cornouiller puisque ces dernières ne sont pas vraiment commercialisées à l'heure actuelle. Selon la littérature consultée, il ne semble pas non plus exister de méthode de cueillette ou de conditionnement propre au cornouiller.

Domestication

Il ne semble pas y avoir eu d'essais de culture du cornouiller à ce jour, mais de toute évidence, son abondance et la très faible demande ne le justifient pas pour l'instant. La plante est toutefois disponible en pépinière pour l'ornementation. En pépinière, la plante fleurit deux ans après son ensemencement, soit deux ans de moins qu'en forêt. Il ne semble pas y avoir de production de semis en région, mais il est possible de se procurer des semis à la Pépinière rustique dans la région des Laurentides.

Expertise

Semis, semence et cultivar

Hors région

Pépinière rustique (Saint-Adolphe-d'Howard)

Utilisation et transformation

Seconde et troisième transformation

Les baies du cornouiller peuvent servir pour faire du sorbet ou de la confiture. La grande présence de pectine dans les baies pourrait s'avérer intéressante au niveau du développement d'un marché pour la confiserie (Ouellet, Y., comm. pers.). Cependant, il ne semble présentement pas y avoir d'utilisation commerciale structurée, que ce soit en Gaspésie ou ailleurs. D'autres expérimentations culinaires avec le cornouiller du Canada ont été faites, mais sans succès (Le Gal, G. comm. pers.).

Mise en marché et portrait des marchés

Le cornouiller du Canada occupe un marché de créneau et selon l'information recueillie il semble que seul M. Yannick Ouellet transforme les baies de cornouiller pour les restaurants. Le marché est donc très petit et les habitudes alimentaires des consommateurs restent à développer.

Expertise

Expert

Régional

OULET, Yannick. Chef consultant (Sainte-Anne-des-Monts)

Framboisier

(*Rubus odoratus* & *Rubus idaeus*), Flowering Raspberry & Raspberry

Approvisionnement

Description

Le framboisier sauvage est abondant partout au Québec. Il se retrouve principalement en milieux ouverts tels que terrains perturbés, champs, bordures de boisés et de routes. Sa croissance optimale s'observe dans des sols de drainage modéré à bon. C'est une plante vivace dont les branches produisent des fruits généralement aux deux ans. Les fruits sont récoltés au mois de juillet et la récolte dure environ deux semaines.



Biomasse disponible

Le framboisier est abondant en Gaspésie, mais aucune étude ne fait mention de sa biomasse. Cependant, le technicien forestier pourrait, lors de l'inventaire avant traitement de travaux sylvicoles, évaluer qualitativement la biomasse des populations. La récolte des fruits du framboisier sauvage, même intensive, est sans danger pour l'espèce.

Cueillette

La framboise est un fruit fragile qui se cueille à la main. Dans le contexte gaspésien, le fruit supporterait difficilement le transport sous forme fraîche jusque dans les grands centres. Le framboisier sauvage est aisément identifiable et les sites de cueillette sont faciles d'accès puisque cette plante pousse en milieu ouvert ou en bordure de forêt. La seule structure ou organisation pour la cueillette du framboisier répertoriée en Gaspésie provient de la Coopérative de solidarité de Rocher-Percé qui achète le gallon de framboise environ 20,00 \$.

Domestication

Il existe plusieurs cultivars de framboisiers de type conventionnel et la domestication est longuement documentée. Cependant, il semble n'exister aucun essai officiel de culture du framboisier sauvage, probablement, du moins en partie, parce que la biomasse sauvage suffit. De plus, selon l'information recueillie, il semblerait que les semis de framboisier ne soient pas commercialisés. Seule l'espèce *Rubus odoratus* est vendue (2 000 à 10 000 plants/an au Québec) par les pépinières pour l'ornementation.

Expertise

Expert

Hors région

Association des producteurs de fraises et de framboises du Québec

Entreprise

Régional

Coopérative de solidarité de Rocher-Percé (Val-d'Espoir)

Conserverie de la Baie (New Richmond)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Les fruits du framboisier sauvage peuvent être commercialisés à l'état frais ou congelé. Les infrastructures concernant l'utilisation de la framboise au niveau alimentaire sont faciles d'acquisition à une petite échelle de production. Il serait possible d'utiliser des infrastructures déjà existantes pour le nettoyage, la cuisson, la préparation de confiture et la mise en pot. Cependant, une production de masse pour le marché alimentaire demande de respecter les normes du ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec. Le niveau requis de qualification des ressources humaines n'est pas élevé.

Seconde et troisième transformation

Les deuxièmes et troisièmes transformations concernent les jus, l'alcool et l'ajout dans des préparations de céréales, muffins et gâteaux. Cependant, une fois transformées, les caractéristiques gustatives de la framboise sauvage deviennent moins apparentes (Roy, O., comm. pers.).

Mise en marché et portrait des marchés

Il semble que la majorité de la cueillette autant que la transformation (confiture) soit faite par des particuliers pour leur consommation personnelle. Cela dit, la Coopérative de solidarité de Rocher-Percé transforme et commercialise de la confiture de framboisier sauvage. De son côté, la Clef des Champs, utilise présentement du framboisier sauvage à des fins thérapeutiques. Cette compagnie exige toutefois une certification biologique.

Expertise

Entreprise

Régional

Coopérative de solidarité de Rocher-Percé (Val-d'Espoir)
Conserverie de la Baie (New Richmond)

Hors région

La Clef des Champs (Val-David)

Genévrier commun

(*Juniperus communis* variété *depressa*), Common Juniper

Approvisionnement

Description

Le genévrier commun se retrouve dans tout le Québec en milieu sec et ouvert (rochers, dunes et berges). Cet arbrisseau rampant d'une hauteur de 25 à 150 cm, garde ses feuilles durant toute l'année. Ce sont les baies qui sont récoltées.



Biomasse disponible

Il y a peu de genévrier en Gaspésie, cette plante est beaucoup plus abondante dans le Bas-du-Fleuve. Sa biomasse est probablement insuffisante pour une cueillette intensive (Léveillé, C.-A., comm. pers). Les berges le long de Grande-Rivière et Sainte-Thérèse semblent des endroits propices pour le genévrier (Hébert, A., comm. pers). Aucune méthode d'inventaire ne fait mention de sa biomasse. Cependant, le technicien forestier pourrait lors de l'inventaire avant traitement de travaux sylvicoles, évaluer qualitativement la biomasse des populations retrouvées en forêt. Cette plante est facile d'identification et la cueillette des fruits ne semblerait pas nuire à l'espèce.

Cueillette

Les baies matures sont celles de trois ans. La récolte est difficile dû au piquant et à l'identification des graines propres à la récolte (3 ans). Le fruit est récolté vers la fin de la saison de croissance. Il est ensuite séché et déshydraté. L'accessibilité aux sites peut s'avérer difficile puisqu'on retrouve souvent les arbustes sur des sites escarpés.

Domestication

La culture du genévrier peut se faire à petite échelle, à partir des graines recueillies une fois les baies séchées et écrasées. Les graines doivent être macérées durant 24 heures dans l'eau. Cette technique prend de 2 à 3 ans et la transplantation directe de semis serait moins laborieuse (L'Herbothèque, 1995). Selon l'information recueillie, il semble qu'aucun essai de culture à grande échelle n'a été fait en Gaspésie ou au Québec. Il est possible de se procurer des semis au Centre de Jardin Brossard. La proximité du genévrier des vergers de pommiers ou de poiriers augmente la propagation de la rouille du genévrier (Le Soleil, 2006B).

Expertise

Semis, semence et cultivar

Hors région

Centre de Jardin Brossard inc. (Brossard)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

La baie de genévrier est commercialisée séchée et se retrouve dans la majorité des épiceries, mais il ne semble pas y avoir de transformation en Gaspésie. L'acquisition des infrastructures ne serait pas trop onéreuse puisqu'elle demande principalement un séchoir. La qualification des ressources humaines n'est pas élevée non plus. Il serait possible d'utiliser des infrastructures déjà existantes pour le séchage et la préparation alimentaire (Fugère et Léveillé, 2005). Cependant, une production de masse pour le marché alimentaire demande de respecter les normes du ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ) et d'avoir une uniformité dans le produit.

Seconde et troisième transformation

Les deuxièmes et troisièmes transformations concernent la graine utilisée comme épice dans la cuisine. La baie de genévrier sert donc pour aromatiser certains plats tels que la choucroute et les viandes. Elle sert aussi, après distillation, à aromatiser le gin. Il semble n'exister aucune transformation en région, sauf peut-être par quelques restaurants spécialisés.

Mise en marché et portrait des marchés

Le marché de la baie de genévrier est international et déjà existant, la compétition est donc très présente. La similitude des propriétés des baies du genévrier sauvage rencontré en Gaspésie et ceux de l'Europe ne semble pas avoir été étudiée, il s'avère donc difficile d'évaluer le potentiel du marché de masse concernant l'aromatisation du gin. Un marché de créneau et local proposant des baies biologiques et typiquement gaspésiennes pourrait être intéressant. Cependant, les coûts de production, la disponibilité de la matière première, l'uniformité des baies et de l'approvisionnement semblent des contraintes majeures. Présentement, Gourmet sauvage utilise de 30 à 40 kg de baies par année. La Clef des Champs transforme le genévrier, mais exige une certification biologique de la matière première (Voir certification biologique à l'annexe E).

Expertise

Entreprise

Hors région

Gourmet Sauvage, Le Gal, Gérald (Sainte-Adèle)

Noisetier à long bec

(*Corylus cornuta*), Beaked Hazelnut

Approvisionnement

Description

Cet arbrisseau ne dépasse généralement pas 3 mètres et se retrouve normalement dans les bois et taillis en milieux ouverts tels que les bords de cours d'eau. La cueillette du bois se fait d'octobre à novembre, tandis que les noisettes sont récoltées vers la fin août (Ouellet, Y., comm. pers.).



Biomasse disponible

Le noisetier est présent en Gaspésie. La méthode d'inventaire connue est celle faite par les techniciens forestiers lors de l'inventaire avant traitement de travaux sylvicoles. Le noisetier supporte une cueillette répétitive des noisettes et cette récolte dans leur habitat naturel, de façon artisanale ou même commerciale pour de petits marchés, n'épuisera pas la ressource.

Cueillette

Les noisettes sont souvent parasitées et il existe une grande compétition avec les écureuils (Le Gal, G. et Dubé, É., comm. pers.). C'est pourquoi les noisettes sont cueillies lorsqu'elles sont encore vertes. Elles sont par la suite mûries pendant environ 2 mois (Ouellet, Y., comm. pers.). Les noisettes sont mises dans des sacs résistants et battues afin d'enlever la peau les recouvrant. Pour l'instant, en Gaspésie, la cueillette n'est pas structurée.

Domestication

Malgré la faisabilité de créer des vergers de noisetiers à partir de semis (St-Laurent, P., comm. pers.), il n'y a pas de demande en Gaspésie actuellement. La Pépinière Lafeuillée a développé un noisetier hybride qui donne une noisette plus grosse que la sauvage tout en résistant à des froids de -40 °C. Il faut cependant de 10 à 15 ans avant d'obtenir des noisettes. Des essais de culture d'arbres à noix chez une cinquantaine de producteurs de la région de Saint-Jean-de-Valleyfield ont été implantés à l'automne 2004 (La Terre de Chez Nous, 2005).

Expertise

Entreprise

Régional

La Boîte aux Belles Choses enr. (Maria)

Hors région

Bienfaits noisetier (Sherbrooke)

La Bedainerie. Gélinas, Annabelle (Montréal)

Semis, semence et cultivar

Régional

SARGIM inc. (New Richmond)

Utilisation et transformation

Première transformation et matière première

Une fois la noisette cueillie, mûrie et débarrassée de sa peau, le fruit du noisetier, communément appelé noisette est généralement vendu du producteur à une usine de transformation. La transformation consiste à enlever l'écaille entourant la noisette, la rôtir et la transformer en poudre, pâte ou beurre pour être ensuite vendu à d'autres usines alimentaires (Gaudet, R., comm. pers.). La contrainte majeure reste l'écaille. En effet, il ne semble exister aucune infrastructure pour enlever l'écaille. La mécanisation présente en industrie est ajustée pour les avelines, variété de noisette plus volumineuses que les noisettes sauvages. Il semble que les infrastructures pour la noisette sauvage soient non disponibles sur le marché. Enfin, la qualification des ressources humaines est peu élevée.

Seconde et troisième transformation

Au niveau alimentaire, les secondes et troisièmes transformations englobent une multitude de plats et de produits. Cependant, le seul cuisinier que nous avons trouvé en Gaspésie est Yannick Ouellet qui l'ajoute à certains produits raffinés et recherchés.

Autre utilisation

La fabrication de collier de dentition fait à partir de bois de noisetier semble un marché plus répandu que celui de l'alimentation. Pour la fabrication des colliers, les cueilleurs vendent directement aux fabricants (Bienfait noisetier, comm. pers.). Ce marché reste de créneau.

Mise en marché et portrait des marchés

Le marché mondial concerne celui de l'aveline où les plus gros producteurs de noisettes sont la Turquie et les États-Unis (principalement l'Oregon). Les producteurs présents en Oregon, malgré qu'ils soient beaucoup moins importants qu'en Turquie n'ont pas de problèmes à écouler leur production (Gaudet, R., comm. pers.). Le marché de l'aveline qui avait stagné depuis quelque temps, serait voué à une croissance dans les prochaines années (Wimmer, K., comm. pers.). Le marché de la noisette sauvage reste très marginal et peu ou pas développé, dû à la difficulté d'enlever l'écaille. Au Centre d'expertise sur les produits agroforestiers (CEPAF) des essais de plantation de noisetiers hybrides en haies brise-vent ont été faits en 2004. La croissance de ces plants est bonne, mais il n'y a encore aucune production de noisettes. M^{me} Olga Roy serait intéressée à acheter une petite quantité de noisettes sauvage pour expérimentation culinaire.

Expertise

Entreprise

Hors région

Klass Ingredients. Gaudet, Richard (La Prairie)

Centre d'expertise sur les produits agroforestiers (CEPAF). Roy, Olga
(La Pocatière)

Expert

Hors région

Centre d'expertise sur les produits agroforestiers (CEPAF) (La Pocatière)

Petit thé, chiogène hispide

(*Chiogenes hispidula*), Snowberry



Approvisionnement

Description

Le petit thé est un arbuste rampant principalement dans des bois froids et humides et en forêt de conifères. Il est souvent rencontré dans les mêmes habitats que le bleuet sauvage. Cet arbuste se propage par rhizome (Hébert, A., comm. pers.). Le fruit de couleur blanche est récolté vers la fin de l'été.

Biomasse disponible

Le petit thé est relativement abondant en Gaspésie. Selon l'information recueillie, aucune étude ne fait mention de sa biomasse. Cependant, le technicien forestier pourrait, lors de l'inventaire avant traitement de travaux sylvicoles, évaluer qualitativement la biomasse des populations. Puisque c'est le fruit qui est récolté, la population du petit thé semble suffisante pour supporter une cueillette dans son habitat naturel, de façon artisanale ou pour un petit marché. Cependant, des études devraient être faites afin de mieux connaître sa biologie et sa capacité à supporter une cueillette intensive.

Cueillette

Le petit thé est un arbuste relativement facile d'identification. Le fruit est cueilli à la main et mis au froid le plus tôt possible (Hébert, A., comm. pers.). Les sites de cueillette peuvent se situer un peu partout en forêt, particulièrement dans les pessières. Ils sont donc facilement accessibles à condition qu'il y ait un accès par la route. Il est difficile d'évaluer une échelle de prix payé pour la matière première.

Domestication

Il ne semble pas y avoir d'essai de culture du petit thé puisque la biomasse en milieu sauvage suffit à la demande. Aucun semis n'est disponible en région et selon les informations recueillies, il semblerait qu'aucun semis ne soit disponible au Québec.

Expertise

Expert

Régional

Coopérative de solidarité de Rocher-Percé (Val-d'Espoir)

Utilisation et transformation

Seconde et troisième transformation

Le fruit du petit thé peut être transformé en gelée, entre autres pour accompagner les viandes. Il n'existe pas de transformation en Gaspésie (Hébert, A., comm. pers.). Au Québec, seulement une compagnie transformant le petit thé en gelée a été répertoriée, soit l'Ungava Gourmande. Les infrastructures permettant la confection de gelée peuvent être disponibles en Gaspésie et

seraient peu onéreuses. Le niveau de qualification des ressources humaines est peu élevé. L'utilisation du petit thé en confiserie (bonbons) et pastille, due à sa haute teneur en pectine, pourrait s'avérer un marché à explorer (Ouellet, Y., comm. pers.).

Mise en marché et portrait des marchés

Le marché du petit thé est un marché de créneau, il pourrait s'avérer intéressant de développer un produit typiquement gaspésien. Il n'existe présentement aucun réseau officiel de cueillette, de distributeur, de transformation ou de commercialisation en Gaspésie. L'Ungava Gourmande vend 5,00 \$ le pot de gelée de 125 ml. Une fois en gelée, le petit thé pourrait être distribué dans les marchés des grands centres.

Expertise

Entreprise

Hors région

Ungava Gourmande (Chibougamau)

Sureau blanc

(*Sambucus canadensis*), Canadian Elder

Approvisionnement

Description

Le sureau blanc est un arbuste d'une hauteur de 1 à 3 m. On le retrouve principalement dans des lieux humides, près des ruisseaux en sols riches dans la zone de la forêt feuillue. Le sureau fleurit en juin et juillet. Ces fruits sont de couleur noir pourpre et sont récoltés de la fin août au début de septembre. En plus des fruits, les fleurs peuvent aussi être récoltées



Biomasse disponible

Bien que présent dans tout le Québec, le sureau est nettement moins abondant en Gaspésie où on rencontre plutôt le sureau rouge. Il n'existe aucune méthode d'inventaire. Cependant, le technicien forestier pourrait, lors de l'inventaire avant traitement de travaux sylvicoles, évaluer qualitativement la biomasse des populations. La récolte des fruits du sureau, même intensive, est sans danger pour l'espèce.

Cueillette

Le sureau blanc est relativement facile d'identification. Une des façons simples de le distinguer du sureau rouge est de se baser sur la période de fructification. En effet, lorsque le sureau rouge présente des fruits, le sureau blanc est encore en fleurs. Le bois et les fruits verts du sureau blanc sont toxiques. Pour enlever les pétales, il suffit de mettre sa cueillette d'ombelles dans un contenant fermé et de la laisser reposer 24 heures. Le lendemain, on secoue les tiges et les pétales se détachent (Le Gal, G., 2001).

Domestication

Plusieurs essais de culture sont présentement faits au Québec (Charlebois et Richer, 2006A; Laplante, 2006). La domestication du sureau permet l'uniformité de la quantité, de la grosseur du fruit et évite la répartition aléatoire des arbustes dans le territoire. Au Centre d'expertise sur les produits agroforestiers (CEPAF), des essais de plantation de sureau blanc en haies brise-vent ont été faits en 2004. La récolte du sureau blanc atteignait jusqu'à 0,5 kg/plant et sa croissance en haie brise-vent est excellente. En Gaspésie, la Coopérative de solidarité de Rocher-Percé prévoit mettre à l'essai trois variétés de sureau blanc dont la variété Kent et Work sur 3 ha (pour un total de 1 900 sureaux). Ces variétés présentent des fruits plus gros que le sureau indigène. Sur 2/3 de la superficie mise en culture (soit 2 ha), le sureau est espacé de 30 m entre les rangées et accompagné d'une culture fourragère, comme le trèfle. Pour le restant de la superficie mise en essai, le sureau est espacé de 6 m. En Gaspésie, SARGIM inc. offre des semis de sureau pour l'ornementation. Il est aussi possible de s'en procurer à la Pépinière rustique.

Expertise

Semis, semence et cultivar

Régional

SARGIM inc. (New Richmond)

Hors région

Pépinière rustique (Saint-Adolphe-d'Howard)

Expert

Hors région

Agriculture et Agroalimentaire Canada. Charlebois, D. (Saint-Jean-sur-Richelieu)
Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec. Laplante, Ginette (Saint-Hyacinthe)

Entreprise

Hors région

La boutique de tisane Courtisane (Trans-Herbe inc.) (Saint-Bruno)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Le fruit du sureau est séché. Les infrastructures sont faciles d'acquisition à une petite échelle de production. Il serait possible d'utiliser des infrastructures déjà existantes (Fugère et Léveillé, 2005) pour le nettoyage et le séchage. Cependant, une production de masse pour le marché alimentaire demande de respecter les normes du ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ). Le niveau de qualification des ressources humaines n'est pas élevé.

Seconde et troisième transformation

Les deuxièmes et troisièmes transformations du sureau blanc concernent les pâtisseries, vins, liqueurs, gelées, vinaigres, etc. Les baies séchées peuvent être ajoutées aux gâteaux et aux muffins sans être réhydratées. Les fleurs peuvent servir à faire une friture parfumée et délicate, des sirops, gelées et farines. Le sureau se retrouve dans une multitude de produits transformés sous différente bannière. Il est aussi utilisé pour la coloration. La compagnie Colarôme a une capacité d'utilisation allant jusqu'à 500 tonnes métriques de fruits.

Autre utilisation

Le sureau blanc est aussi utilisé en thérapeutique puisque cette espèce contient de l'anthocyane, un produit reconnu pour prévenir le cancer.

Mise en marché et portrait des marchés

L'industrie alimentaire fait grand usage d'agents colorants. À ce chapitre, le colorant extrait du sureau blanc, en plus d'être entièrement naturel, possède des qualités recherchées par l'industrie. En Europe, au cours de l'été 2004, des conditions défavorables ont entraîné une demande accrue en fruits de sureau blanc et une hausse des prix. Pour cette seule utilisation, la demande dépasse largement 500 tonnes métriques (Charlebois et Richer, 2006B). L'acheteur le plus important, la compagnie Colarôme, peut absorber jusqu'à 500 tonnes métriques de fruits. On retrouve des plantations en Pennsylvanie et en Oregon. Au Kansas, il existe une petite industrie de fabrication de vin de sureau. Quelques producteurs en cultivent au Québec pour produire de la teinture (MAPAQ, 2006). La Clef des Champs transforme le sureau, mais exige une certification biologique de la matière première (Voir certification biologique à l'annexe E).

Expertise

Entreprise

Hors région

La Clef des Champs (Val-David)

Colarôme inc. (Saint-Hubert)

SECTION 2 - DIAGNOSTIC

PRODUITS ORNEMENTAUX

2.0 PRODUITS ORNEMENTAUX



2.0 Les produits ornementaux

- ✿ Cerisier de Pennsylvanie
- ✿ Frêne noir
- ✿ Mousses et lichens
- ✿ Pin blanc
- ✿ Sapin baumier – branches
- ✿ Thuya occidental

Cerisier de Pennsylvanie

(*Prunus pensylvanica*), Pin cherry, Wild Red Cherry



Approvisionnement

Description

Le cerisier de Pennsylvanie est un petit arbre pouvant atteindre de 10 à 12 mètres de hauteur et qui appartient à la famille des Rosacées. Il est indigène au Canada et son aire de distribution est générale au Québec, abondant surtout dans les Laurentides (Marie-Victorin, 1964). La floraison se produit au début de juin en grappes de cinq à sept fleurs chacune. Le fruit est petit et rouge vif une fois mûr et il renferme un gros noyau. Ce fruit se cueille entre août et septembre. Comme le framboisier, il se régénère par banque de graines enfouies et c'est pourquoi on le retrouve souvent dans les brûlés ainsi qu'en bordure de routes et des peuplements ayant subi une perturbation (Gastaldello, P., 2005). C'est le bois à grain fin et de couleur rougeâtre qui est récolté.

Biomasse récoltée

En Gaspésie, le cerisier de Pennsylvanie se retrouve dans des peuplements mélangés avec d'autres essences de lumière. N'offrant que peu de débouchés, le bois du cerisier de Pennsylvanie est actuellement écoulé à travers différents bois destinés au marché des copeaux. En 2005, environ 600 m³ solides ont été achetés par le Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie (SPBG) (Pelletier, F., comm. pers.). Étant donné que le cerisier de Pennsylvanie est une essence de lumière, il est souvent éliminé lors des dégagements précommerciaux. Les bois ainsi abattus sont laissés sur place (Robichaud, P., comm. pers.).

Cueillette

La récolte du bois du cerisier de Pennsylvanie se fait de la même façon que les autres essences de feuillus commerciaux.

Domestication

Il est possible de créer des vergers de cerisier de Pennsylvanie pour les fruits, mais il est peu probable de vouloir en faire autant pour le bois. Dans tous les cas, il exige un sol loameux profond et bien drainé dont la teneur en matières organiques est supérieure à un pouce. Le plant doit être en plein soleil et il ne tolère pas l'ombre. Un pH se situant entre 5 et 8 devrait être adéquat. Les plants doivent être espacés de 2 m les uns des autres. L'espacement entre les rangs doit être de 4,5 m afin de faciliter la cueillette mécanique des fruits.

En Gaspésie, la pépinière SARGIM inc. possède l'expertise pour créer des semis, mais présentement aucune demande en ce sens ne permet de justifier une telle production (St-Laurent, P., comm. pers.).

Enfin, une certaine sélection de plants sauvages ou amélioration génétique a permis d'identifier un plant avec des fleurs doubles et un autre dont les fruits sont trois fois plus gros que la normale (AAIR-Manitoba, 2006).

Expertise

Semis, semence et cultivar

Régional

SARGIM inc. (New Richmond)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Le cerisier de Pennsylvanie est considéré comme une essence bien adaptée à l'aménagement intensif sur de courtes rotations pour la production de biomasse (Wendel, G.W., 2006). Le bois brut récolté en Gaspésie est destiné au marché de copeaux (Pelletier, F., comm. pers.). Il est également utilisé à petite échelle pour la fabrication d'objets et meubles en bois, sans pour autant être prisé plus que d'autres essences (LeBlanc, J.-C., comm. pers.; Landry, P., comm. pers.). Le bois rond pour des fins artisanales n'est pas utilisé par les entreprises créant des produits de type petits rennes en bouleau blanc (Cassivi, L., comm. pers.). Les cerises du cerisier de Pennsylvanie peuvent être entreposées, congelées, séchées ou mises en conserve (AAIR-Manitoba, 2006).

Autre utilisation

Les cerises peuvent servir à faire de la gelée, du jus, du sirop, du vin et des sauces. Elles peuvent aussi être utilisées comme ingrédients entrant dans la confection de produits de boulangerie comme les muffins, les gâteaux, les biscuits et les pains aux fruits. On peut également les utiliser pour faire de la crème glacée et des tartes (AAIR-Manitoba, 2006).

Mise en marché et portrait des marchés

En 2005, environ 600 m³ apparents ont été achetés par le SPBG à destination de l'usine d'Uniboard à Sayabec. Les billes de cerisiers sont alors mélangées à d'autres essences telles que le peuplier baumier et le peuplier faux-tremble (Pelletier, F., comm. pers.). L'utilisation de bois pour des fins artisanales est négligeable.

Expertise

Transformateur

Régional

BUJOLD, Bernard. Artisan du bois (Caplan)

LANDRY, Philippe. Artisan du bois (Maria)

LEBLANC, Jean-Charles. Artisan du bois (Maria)

Syndicat des producteurs de bois de la Gaspésie (New Richmond)

Uniboard Canada inc. (Sayabec)

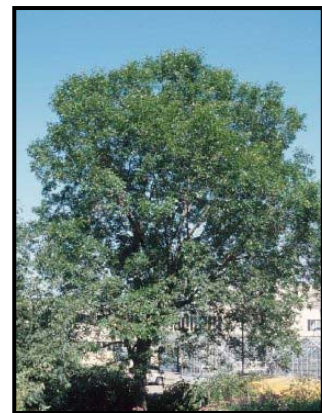
Frêne noir

(*Fraxinus nigra*), Black Ash

Approvisionnement

Description

Le frêne noir habite généralement les terrains boisés marécageux. Il tolère les sols engorgés d'eau pendant plusieurs semaines. Cet arbre, intolérant à l'ombre, pousse parfois en peuplement pur, mais aussi mélangé à d'autres feuillus ou conifères. En Gaspésie, le frêne n'est pas une essence commune. Il est surtout retrouvé en bordure des rivières.



L'utilisation du frêne fait partie des traditions de plusieurs peuples autochtones. Encore aujourd'hui, la confection de panier en frêne noir est très populaire. Peu importe l'usage qu'il faut en faire, c'est le tronc de l'arbre qui est récolté. Il est possible de récolter le frêne toute l'année, mais il est préférable de le faire au printemps ou à l'automne (Condo, H., comm. pers.).

Biomasse disponible

La biomasse de frêne disponible en Gaspésie est très faible. À priori, le frêne croît à des endroits spécifiques, soit le long des rivières. De plus, 15 ans passés, il y a eu une exploitation féroce de cette matière ligneuse dans la Baie-des-Chaleurs. Les frênes que l'on retrouve aujourd'hui sont souvent malades ou meurent parce que les niveaux d'eau sont trop bas (Condo, H., comm. pers.). M. Condo tresse des paniers depuis des années. Il s'approvisionne en Ontario puisqu'ici, l'accessibilité et la qualité des arbres sont réduites.

Cueillette

La sélection d'un frêne pour la confection de panier est ardue puisque les critères sont fermes. D'abord, l'endroit où pousse l'arbre est très important. On ne devrait pas cueillir le frêne noir qui pousse en compagnie du cèdre ou du genévrier. Ces deux essences exigeantes en eau absorbent une grande proportion de ce qui est disponible dans le sol. Il en résulte que le bois du frêne est beaucoup plus friable (Condo, H., comm. pers.). De plus, il faut que l'arbre ait un diamètre, à hauteur de poitrine (DHP), d'un minimum de 5 ou 6 pouces, un tronc d'environ 4 à 6 pieds sans nœuds ou défauts apparents et il doit y avoir des anneaux de croissance d'une épaisseur minimale égale à celle d'un 5 cents (Davidson-Hunt et al., 2001). Ainsi, seulement 1 ou 2 arbres sur 10 seraient bons pour la confection de paniers.

Les arbres sont coupés à l'aide d'une scie à chaîne et ensuite entreposés dans un endroit humide et à l'ombre afin que le bois ne sèche pas (souvent à l'extérieur et recouvert d'une toile quelconque). Si la coupe est faite en hiver, les billots devront dégeler avant d'être battus à la hache.

Domestication

Étant donné qu'il y a peu de frêne propice à la récolte pour la confection de paniers en Gaspésie, la plantation est inévitable si l'on veut répondre à la demande. Celle-ci pourrait s'avérer complexe puisque le frêne croît en sols humides mal drainés, milieux isolés en région. La communauté de Gespeg travaille à développer la sylviculture du frêne noir. Cette étude devrait permettre de mieux comprendre les mécanismes de régénération de l'espèce afin de favoriser l'utilisation durable (Côté et al., 2004). Il y avait également un projet de plantation de frêne noir dans la région de Trois-Rivières, soit à Odanak, communauté d'Abénakis.

Expertise

Expert

Régional

CONDO, Harry. Instructeur de tressage de paniers (Cascapédia-Saint-Jules)

Étude

Régional

Communauté de Gespeg, sylviculture (Fontenelle)

Hors région

Communauté d'Odonak, plantation (Odonak)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Plusieurs produits de transformation sont issus du frêne. Les Autochtones recherchaient son bois pour la fabrication d'armature de raquettes, de cerceaux de tonneaux, de membrure de canot et en vannerie (Farrar, 1996). Cependant, l'utilisation de cette essence pour la vannerie représente le plus fort potentiel de commercialisation.

Le procédé de transformation est des plus simples et ne nécessite aucune infrastructure spécifique. Cependant, afin d'obtenir un produit fini, des mains expérimentées sont nécessaires, surtout lors du battage du tronc et du tressage des paniers.

Le battage consiste en la première transformation de la matière brute pour le tressage de panier. Il s'agit de battre le tronc avec le dos d'une hache afin de séparer les anneaux de croissance. Cette étape nécessite une technique d'appoint puisqu'il faut appliquer une force précise sur le tronc afin de ne pas briser les lattes. Si les coups assénés ne sont pas assez forts, il y a séparation de seulement 2 ou 3 anneaux (Davidson-Hunt et al., 2001). Les lattes obtenues sont alors lissées avec un couteau et amincies si nécessaire. Elles sont ensuite coupées de la largeur désirée et trempées, pour un maniement plus facile. Les lattes de frêne mouillées sont robustes et flexibles et peuvent être pliées à angle droit (Davidson-Hunt et al., 2001). Elles sont alors prêtes pour le tressage.

Seconde et troisième transformation

La transformation du frêne en son produit fini consiste en le tressage des lattes. Elle ne nécessite pas d'équipement très spécialisé, mais de bonnes mains expérimentées. Il est difficile d'évaluer combien de paniers il est possible de confectionner à partir d'un arbre. Cela dépend toujours de la grosseur et du type de panier ainsi que de la quantité de lattes récupérées à partir d'un tronc.

Mise en marché et portrait des marchés

Ce sont généralement de petits artisans, surtout chez les communautés autochtones, qui utilisent le frêne pour la confection de paniers. Il est difficile d'évaluer le marché et ses tendances. Souvent, les petits artisans mettent peu d'emphasis sur la mise en marché. Ils préféreraient utiliser les ouvertures du marché déjà existant (Fugère et Léveillé, 2005). Cependant, dans la majorité des réserves autochtones autour de la Gaspésie, on retrouve une boutique d'artisanat de produits faits à la main. Il y a donc forcément un marché local d'établi qui vise davantage les touristes que les résidents. Pour les artisans, il est plus rentable de vendre beaucoup de petits paniers ayant un cachet particulier que des gros (Condo, H., comm. pers.). Néanmoins, on estime que dans la région, l'utilisation du frêne noir est en plein développement (Côté et Fortin, 2004).

Expertise

Transformateur
Régional

CONDO, Harry. Instructeur de tressage de paniers (Casapédia-Saint-Jules)
Indian coopérative handicraft (Maria)

Mousses et lichens

(*Bryophytae*), Mosses & Lichens

Approvisionnement

Description

Les mousses sont des végétaux très résistants et à ce titre, ils constituent avec les lichens, les végétaux pionniers capables de coloniser des milieux minéraux. Ils participeront alors à la formation des sols permettant aux végétaux plus exigeants de s'installer à leur tour. La multiplication végétative des bryophytes permet à ces végétaux de conquérir avec efficacité de grandes surfaces de substrat sur lesquelles elles se développent. La plupart du temps, cette multiplication se fait par fragmentation du gamétophyte. La reproduction peut également être sexuée chez certains spécimens (Arms, K. et Camp, P.S., 1993). La sphaigne est adaptée à coloniser d'anciens lacs en formant les tourbières. Les mousses colonisent différents habitats, caractérisés principalement par des conditions biotiques humides et des sols pauvres en nutriments. Pour ce qui est des mousses forestières en Oregon, la rotation pour recoloniser un site qui a été cueilli serait d'au moins 15 ans, idéalement 20 (Peck, 2005).



Le lichen est une structure d'aspect végétal qui se compose de deux types d'organismes vivant en symbiose : un mycète et un micro-organisme photosynthétique (cyanobactérie ou algue). Le métabolisme et la croissance des lichens sont très lents, mais sont très résistants au froid et à la sécheresse, ce qui leur permet de coloniser des milieux subpolaires et montagneux. Les lichens peuvent être terrestres ou arboricoles et se présenter sous trois différentes formes : crustacées (taches), fruticuleuses ou foliacées. Les lichens se reproduisent par fragmentation. En Gaspésie, l'usnée (« barbe de grand-père ») est une image type d'un lichen connu.

Lors de la cueillette, c'est l'ensemble des organismes qui est récolté, tant pour la mousse que pour les lichens, et ce, tant que la neige ne recouvre pas le sol.

Biomasse disponible

Des méthodes d'inventaires de la mousse ont été réalisées dans l'ouest de l'Amérique du Nord où se trouve la principale industrie de récolte de mousses sauvages. Les inventaires sont souvent stratifiés par altitude, classe d'âge des peuplements forestiers et distance de la route, à l'aide de parcelle de 1/8 d'hectare, soit 35 m x 35 m (Peck, J.E., 2005). Selon cette étude, environ 14 % des sites inventoriés seraient propices à la cueillette pour une productivité en récolte durable de 40,6 livres à l'hectare. La productivité d'un site tapissé de mousse serait de 41,2 g/m²/an. Le climat gaspésien plus difficile suggère une productivité inférieure aux résultats obtenus sur la côte ouest.

La sphaigne est une mousse qui est présente de façon abondante dans certaines régions, principalement le Bas-Saint-Laurent, formant les tourbières. En Gaspésie, il n'y a pas de tourbières exploitées commercialement, ce type de milieu étant rare. Aucune étude estimant la biomasse de l'ensemble des mousses n'a été recensée en Gaspésie. Les écosystèmes gaspésiens

sont probablement moins productifs que dans d'autres régions présentant des massifs forestiers de type pressières à mousses.

La disponibilité du lichen arboricole qui est utilisé par le caribou comme nourriture hivernale a été étudiée dans le Parc de la Gaspésie. Cette étude conclut en une quantité d'environ 11 et 1 306 kg/ha selon l'altitude. Cependant, la strate de 4–6 m serait la plus productive (Courtois et al., 2002).

Cueillette

La cueillette de la sphaigne en tourbière est mécanisée et bien structurée. La cueillette de mousses sauvages consiste à récolter à la main des « tapis » généralement de 30 cm x 15 cm. Tant pour les mousses que les lichens sauvages, la récolte consiste à ramasser l'organisme en entier et à l'apporter à un site d'entreposage avec des sacs ou des caissettes. En 1999, plus de 81,5 millions de livres de mousses forestières ont été récoltées, seulement pour la côte Nord-Ouest de l'Amérique. Cette mousse est achetée des cueilleurs à environ 0,50 \$/lb. (Peck, 2005B). La conservation et le transport de la mousse sont relativement simples.

Domestication

Les mousses peuvent être cueillies en milieu sauvage et transplantées dans d'autres sites. C'est d'ailleurs une partie de leur utilisation dans l'ouest du pays pour l'aménagement de jardins et les arrangements floraux vivants. La cueillette de mousses sauvages avant la construction de la voirie forestière serait envisageable puisque les travaux de machineries lourdes détruisent l'ensemble du couvert végétal (Titus et al., 2005). Les massifs de mousses pourraient également être facilement localisés lors des inventaires forestiers.

Expertise

Étude

Hors région

SIROIS, Luc. Professeur Université du Québec à Rimouski

OUELLET, Jean-Pierre. Professeur Université du Québec à Rimouski

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

La mousse, une fois cueillie, est entreposée et séchée à l'air. Les acheteurs, après avoir séché la mousse, la compressent et la revendent en paquets de 25 livres aux fleuristes et serres. Ceux-ci, par la suite, les vendent directement au client environ 2-3 \$/lb (Peck, 2005B). La simplicité d'entreposage et de récolte des mousses laisse présager une certaine facilité à jumeler une activité commerciale de ce type avec d'autres entreprises qui disposent de locaux et oeuvrant dans la manutention.

Certains lichens telle l'usnée, sont utilisés pour la fabrication d'huile essentielle. Dans la culture traditionnelle, certains lichens sont utilisés comme aliment et historiquement ils ont été utilisés comme produits d'hygiène pour les femmes et les bébés pour leur capacité d'absorption, tout comme certaines mousses (Sharnoff, 2006).

Les raisons expliquant qu'il n'y ait aucune activité commerciale liée aux mousses sont probablement la faible productivité des écosystèmes, le temps de rotation long entre les cueillettes, la topographie et le manque d'information et d'organisation des marchés dans l'est de l'Amérique.

Seconde et troisième transformation

Les mousses et lichens sont utilisés en artisanat pour faire des arrangements floraux, biens de consommation et produits d'artisanat variés. Une panoplie de ces objets étaient d'ailleurs en démonstration au salon « Shop the Wild » de Victoria en août 2005. Les prix variaient passablement d'un item à l'autre selon le niveau de complexité de réalisation (Léveillé, C.-A., comm. pers.).

Mise en marché et portrait des marchés

Les mousses produites en Amérique sont exportées dans plus de 44 pays (Peck, 2005B) et les marchés en question sont de masse. Les mousses sont écoulées via les fleuristes et serres ou destinées aux pépiniéristes comme milieu de plantation. Un marché de créneau, destiné aux artisans amateurs et professionnels, est présent via Internet où l'on peut se procurer de petites quantités de mousses et lichens séchés ou frais (Dried naturals, 2006; Maineaccents, 2006). Les prix vendus sur ces sites sont en moyenne de 10 à 13,50 \$ US pour un pied cube de mousse. Au Québec, il semble n'y avoir que peu d'économies liées aux mousses et lichens sauvages, excepté évidemment celles de la tourbe. Il y aurait cependant un cueilleur de gros volume de mousses de Montréal qui irait s'approvisionner dans le Nord du Québec. Ce promoteur désirerait même négocier un contrat d'approvisionnement avec le ministère des Ressources naturelles (Thériault, A., comm. pers.). Pour ce qui est des mousses et lichens sauvages, il y a présentement une polémique sur le pillage et le vol dans certaines forêts de l'ouest, démontrant une certaine demande constante pour ce produit. Plusieurs d'études sont d'ailleurs en cours pour étudier les répercussions de cette exploitation non durable.

Pin blanc

(*Pinus strobus*), Eastern White Pine

Approvisionnement

Description

Le pin blanc, aussi appelé pin tendre, est le plus grand arbre de l'est du Canada. Les aiguilles de ce conifère sont regroupées en faisceaux de 5 et mesurent de 5 à 15 cm. Le pin blanc occupe divers types de sol, allant des crêtes rocheuses, sableuses et arides aux tourbières à sphaignes, mais atteignant son développement maximal dans les loams sableux humides (Farrar, 1996). Cet arbre à croissance rapide est une essence de lumière que l'on retrouve surtout mélangée à d'autres espèces. Le pin blanc est le bois d'œuvre le plus recherché. Au niveau des produits forestiers non ligneux, les pins servent souvent de sapin de Noël et pour la confection de décorations de Noël parce qu'ils conservent leurs aiguilles plus longtemps que les autres conifères. La période de cueillette est la même que pour le sapin baumier, soit de novembre à la mi-décembre.



Biomasse disponible

Au niveau de la distribution, le pin blanc est retrouvé partout autour de la péninsule, mais rarement au centre de celle-ci. Il fut grandement exploité par le passé, maintenant on le retrouve donc en faible quantité et surtout dans les terrains accidentés, non accessibles à la machinerie. Cependant, à l'est de la péninsule, il y a quelques plantations, dont à New Richmond et à Gaspé (Matte, A., comm. pers.).

Il est possible d'inventorier la matière disponible par inventaire forestier traditionnel. Aussi, le CEPAF (Centre d'expertise sur les produits agroforestiers) a mis au point un protocole d'inventaire afin de localiser et d'évaluer la biomasse disponible de la branche de sapin baumier qui pourrait également s'appliquer aux branches de pin (Larose, M., comm. pers.). Il est possible de se procurer le document en communiquant avec le Centre.

Cueillette

Tout comme la cueillette de pointes de branches de sapin baumier, celle des branches de pin est généralement faite en milieu naturel, soit sur les terres boisées privées ou en forêt publique. Il n'existe aucune norme officielle pour cette pratique puisqu'elle est encore récente (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006). La qualité des branches varie selon les critères des acheteurs. Par exemple, il y a eu un essai de récolte au Nouveau-Brunswick sur du pin fraîchement abattu, mais l'acheteur l'a refusé parce que la qualité de la branche n'était pas assez bonne (LeBlanc, D., comm. pers.). Le prix d'un ballot de 50 livres de branches de pin (blanc, rouge ou sylvestre) de 20 à 30 pouces varie entre 0,15 \$ et 0,20 \$. Les branches de pin devraient être entreposées dans un endroit frais, sombre et à l'abri du vent afin d'éviter que les branches ne se décolorent ou ne chauffent.

Domestication

Le pin blanc est un arbre à croissance rapide qui est souvent mis en plantation pour les qualités que l'on porte à son bois. La plupart des pépinières vendent des semis de pin blanc. Cependant, l'approvisionnement de la branche se fait en milieu naturel. Il serait intéressant de faire coïncider les coupes forestières à la cueillette des branches des essences ayant un potentiel de commercialisation de ses produits dérivés tel le pin.

Expertise

Semis, semence et cultivar

Régional

Pépinière Baie-des-Chaleurs (Paspébiac)

Pépinière mon Jardin Secret, Banville, Carl. Producteur potentiel (Baie-des-Sables)

SARGIM inc. (New Richmond)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Les branches de pin blanc sont récoltées principalement pour la confection de décorations de Noël. Parmi celles-ci, on retrouve les couronnes à formes variées, guirlandes, centres de table, boules (kissing balls), festons pour porte et autres. En 2002, la fabrication de couronnes (sapin, cèdre et pin confondus) générait 470 emplois en Gaspésie (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006).

La transformation de branches de pin en décorations de Noël est faite par les mêmes entreprises qui utilisent la branche de sapin. Ainsi, la plupart des infrastructures régionales pour la transformation des branches de sapin baumier sont employées à part la Fabrique de couronnes de Noël de New-Carlisle, qui est maintenant inutilisée (Fugère et Léveillé, 2005). Le ministère des Ressources naturelles à Caplan a recensé 10 entreprises (grossistes et/ou fabricants) installées dans 13 municipalités de la Gaspésie en 2003. De ces 10 entreprises, on retrouve de 6 à 8 unités de fabrication, selon les années, entre l'Ascension-de-Patapédia et Gaspé (Fugère et Léveillé, 2005). Par ailleurs, il y a plusieurs bâtiments (30 selon Fugère et Léveillé, 2005) disponibles autour de la péninsule gaspésienne qui pourraient être utilisés pour la transformation de divers produits forestiers non ligneux dont les branches de sapin baumier. La péninsule gaspésienne compte peu d'entreprises de transformation de la branche de pin. Couronnes Plus, à Gaspé, est la seule connue.

Les couronnes et guirlandes peuvent être faites manuellement, c'est souvent le cas chez les petites entreprises. Cependant, la confection se fait généralement à l'aide de moulins qui fixent les branches sur les cerceaux de base avec du fil. Plusieurs compagnies américaines vendent des moulins pour une valeur d'environ mille dollars américains. Il est possible de consulter leurs catalogues sur le Web.

Les travailleurs opèrent le moulin par équipe de deux personnes, l'une cassant les branches en petit paquet, l'autre assemblant les paquets sur l'anneau d'acier. Bien que la transformation en soi ne requiert pas d'expertise particulière, ce travail nécessite une certaine dextérité. C'est un

travail plutôt exigeant physiquement et les ouvriers doivent être prêts à travailler à toute heure de la journée, nuit et fin de semaine incluses. La plupart des entreprises paient leurs employés à la production, entre 0,80 \$ et 1,00 \$ la couronne par équipe. D'ailleurs, une des problématiques les plus importantes de cette industrie est le grand roulement de personnel. Les raisons pour lesquelles les entreprises doivent recruter chaque année sont clairement indiquées dans Fugère et Léveillé 2005. Il y a entre autres un refus de travailler de la part de certains employés après l'accumulation du nombre d'heures nécessaire à la qualification pour l'assurance-emploi. De plus les fabricants ne peuvent assurer assez d'heures pour la qualification pour les gens n'ayant pas encore travaillé dans l'année. Enfin, c'est un travail à forfait, ce qui est intéressant seulement pour les gens ayant de l'expérience, même si souvent, les entreprises rémunèrent les débutants avec un taux horaire afin qu'ils deviennent assez productifs pour le travail à forfait (LeBlanc, D., comm. pers.).

Les couronnes sont vendues en paquets de six, étiquetées et attachées avec de la corde à foin. L'expédition des couronnes non décorées est souvent faite en entassant celles-ci dans des camions remorques avec chargement à la main. Les guirlandes sont stockées et expédiées dans des caisses de bois reposant sur des palettes. Pour une couronne vendue, le commerçant se garde environ 20 % du prix coûtant afin de payer les frais fixes, de main-d'œuvre et la branche.

Seconde et troisième transformation

Il y a une seconde transformation de la branche lorsque les couronnes et autres confections sont décorées avant la vente. Cette deuxième transformation, moins courante, est généralement faite à la main sur le lieu de transformation. Une couronne à valeur ajoutée (décorée) peut se vendre jusqu'à 10 \$ plus cher qu'une couronne « verte », selon la grosseur de la couronne.

Mise en marché et portrait des marchés

Le MRN estime à 9 500 000 \$ la valeur des ventes de branches et couronnes chaque année (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006). L'Action de grâce américaine (*Thanksgiving*) au milieu du mois de novembre et le temps des fêtes constituent les moments les plus importants pour la vente de produits ornementaux faits de branches de conifères. Les compagnies régionales visent donc principalement les marchés de masse canadiens et américains. Le marché canadien semble privilégier les couronnes décorées alors que ce sont majoritairement des couronnes « vertes » qui sont vendues sur le marché américain (Fugère et Léveillé, 2005). Les couronnes décorées sont généralement des commandes spéciales qui sont distribuées par envois postaux. Les gros producteurs du Québec font affaire avec des grossistes qui dirigent leurs produits vers les grandes chaînes. D'autres vendent directement aux clients.

La valeur du produit fini varie selon la destination (taux de change si exportation), le coût du transport et les dépenses associées (ex. : prix de l'essence). Les prix sont généralement fixés en début de saison. À titre indicatif, une couronne de pin de 22 pouces a une valeur de près de 11 \$ (Plantations Crête, comm. pers.). Il y a une meilleure stabilité des prix sur le marché canadien, cependant la concurrence régionale commence à se faire sentir et il en résulte un impact sur les prix. Il arrive que des producteurs doivent revoir leurs prix à la baisse à cause de l'intérêt que portent leurs clients sur des produits à prix plus bas des concurrents régionaux (Fugère et Léveillé, 2005). Aussi, il y a plusieurs producteurs de décorations de Noël situés dans le Nord

des États-Unis. L'avantage des produits québécois est que le climat est plus nordique, ce qui favorise un début de saison plus hâtif. De plus, la Gaspésie est reconnue pour la qualité supérieure de ses branches de sapin baumier (Fugère et Léveillé, 2005).

Le marché des décorations de Noël est bien exploité en région. Tous s'entendent pour dire que la demande est plus forte que l'offre. Par contre, les entrepreneurs régionaux ne cherchent pas forcément à grossir leur production parce que ceci engendrerait davantage de dépenses et de problématiques tel le recrutement de la main-d'œuvre (Fugère et Léveillé, 2005).

Expertise

Entreprise

Régional

Couronnes Plus, Jones, Bruce (Gaspé)

E. Gagnon & Fils (Sainte-Thérèse-de-Gaspé)

Équipement

Régional

Couronnes Plus, Jones, Bruce (Gaspé)

Sapin baumier

(*Abies balsamea*), Balsam Fir

Approvisionnement

Description

Le sapin baumier est un arbre caractéristique des forêts septentrionales du centre et de l'est du Canada. Il s'adapte aisément à des climats et à des sols variés, poussant en peuplement pur ou mélangé avec le bouleau à papier, le peuplier faux-tremble ainsi que les épinettes blanches, noires et rouges. Ce conifère, de croissance modérée à rapide, se reproduit par cônes, qui abondent de graines tous les 2 à 4 ans.



Le sapin baumier qui n'a pas assez de lumière produit ce que l'on appelle des branches à aiguilles plates, alors que lorsque le sapin croît dans un endroit bien dégagé, les aiguilles poussent en demi-cercle sur toute la surface de la branche. Ce sont ces dernières qui sont recherchées pour la fabrication de décorations de Noël telles des couronnes et guirlandes. La pointe de ces branches est récoltée de novembre à la fin décembre. Les pointes devraient être cueillies à un intervalle de 2 à 3 ans sur chaque arbre (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006).

Biomasse disponible et récoltée

Le sapin baumier est présent en quantité considérable à l'échelle de toute la Gaspésie. Il est possible d'estimer la biomasse du sapin baumier par inventaire forestier. Cependant, il est difficile d'évaluer la biomasse de branches propre à la cueillette celles-ci devant rencontrer un critère particulier, soit être pourvu d'aiguilles tout le tour de la branche. Les branches « plates » ne sont pas gardées. Par ailleurs, une diminution de la quantité de branches accessibles pour la cueillette est observée (Fugère et Léveillé, 2005). Il arrive souvent que de la branche soit cueillie et vendue au Nouveau-Brunswick. Cette pratique n'est pas une menace en tant que tel pour le stock québécois, mais la répercussion immédiate est que les cueilleurs fournissant nos entreprises doivent se déplacer de plus en plus pour trouver de la belle branche (Matte, A., comm. pers.). En 2002, il s'est cueilli dans les forêts gaspésiennes, environ 4 500 000 kg (soit 10 millions de livres) de branches de sapin (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006).

Le CEPAF (Centre d'expertise sur les produits agroforestiers) a mis au point un protocole d'inventaire afin de localiser et d'évaluer la biomasse disponible de la branche de sapin baumier (Larose, M., comm. pers.). Il est possible de se procurer le document en communiquant avec le Centre.

Cueillette

Puisque cette pratique est existante depuis plusieurs années et surtout, afin d'assurer une pratique durable, la récolte a été réglementée par le ministère des Ressources naturelles (MRN). Un guide des pratiques de récolte de branches de sapin baumier a été produit en 2002 par le MRN et l'Agence régionale de mise en valeur des forêts privées de la Gaspésie–Les Îles (AFOGÎM). On y retrouve toute l'information pertinente concernant la cueillette dont, entre

autres, la méthode, le matériel nécessaire et la période de récolte. La cueillette se fait généralement avec les mains. Les branches récoltées sont alors placées sur des piquets (environ 4 pi de longueur), ce qui facilite le transport. Un piquet permet de transporter facilement jusqu'à 50 livres de pointes (ministère des Ressources naturelles et Agence régionale de mise en valeur des forêts privées de la Gaspésie – Les Îles, 2002). La productivité moyenne d'un cueilleur est évaluée entre 180 et 230 kg (400 à 500 lb) par jour.

Le prix d'achat varie selon l'offre, la demande, la longueur et la qualité de la branche, donc entre 0,40 \$ et 0,88 \$ le kilo (0,18 \$ à 0,24 \$ la livre) (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006). Depuis quelques années, le prix est relativement stable à 0,20 \$ – 0,22 \$ la livre (Fugère et Léveillé, 2005). Il est à noter que dans la majorité des cas, les revenus de la vente de branches générés par les cueilleurs ne sont pas déclarés. La majorité des entreprises de transformation achète leurs branches directement des cueilleurs. Certains d'entre eux agissent même comme grossiste et revendent les branches en vrac surtout pour l'exportation (Morin, A., comm. pers.).

Afin d'éviter que les branches ne se décolorent ou ne chauffent, il faut les entreposer dans un endroit frais, sombre et à l'abri du vent.

Domestication

Bien qu'il soit connu que le sapin baumier se prête bien à la culture, puisqu'il en est ainsi pour la production de sapin de Noël, la cueillette de branches de sapin baumier se fait en milieu naturel, généralement en forêt publique. Une étude a cependant été faite afin d'évaluer l'intégration de la cueillette à l'éclaircie précommerciale du sapin baumier (Léveillé, C.-A., 2004). Cette étude visait à réduire la hauteur des tiges plutôt qu'à les couper à la base. Un essai de cueillette des pointes de branches lors d'un dégagement précommercial réalisé à l'automne s'est avéré non-concluant à Saint-André-de-Restigouche en 2005, les branches étant de mauvaise qualité (LeBlanc, D., comm. pers.).

Étant donné qu'une diminution de l'accessibilité des branches a été observée, la plantation pourrait alors être considérée. Le sapin baumier est un arbre rustique qui a une grande capacité d'adaptation au type de sol et au climat, il est donc facile à domestiquer. La plantation de sapin baumier ne requiert pas d'infrastructure particulière, mais nécessite beaucoup d'espace. Dans le cas de la culture de sapin baumier pour des fins de vente d'arbres de Noël, les plantations sont souvent situées sur des terres en pente peu productives ou dans de vieilles friches. Des semis sont disponibles dans la plupart des pépinières.

Expertise

Étude

Régional

LÉVEILLÉ, Claude-André. Maintien d'un potentiel de récolte de branches de sapin dans une éclaircie précommerciale. Groupement Agro-Forestier de la Ristigouche (L'Ascension-de-Patapédia)

Cueilleur

Régional

PARENT, Albert. Président, Coopérative de travail Récupère-forêt (Nouvelle)

Semis, semence et cultivar

Régional

Pépinière Baie-des-Chaleurs (Paspébiac)

Pépinière mon Jardin Secret, Banville Carl. Producteur potentiel (Baie-des-Sables)

SARGIM inc. (New Richmond)

Utilisation et transformation

Première transformation et matière première

Les pointes de sapin baumier sont récoltées principalement pour la confection de décorations de Noël. Parmi celles-ci, on retrouve les couronnes à formes variées, guirlandes, centres de table, boules (kissing balls), festons pour porte et autres.

La plupart des infrastructures régionales pour la transformation des branches de sapin baumier sont employées, à part la Fabrique de couronnes de Noël de New-Carlisle, qui est maintenant inutilisée (Fugère et Léveillé, 2005). Le ministère des Ressources naturelles à Caplan a recensé 10 entreprises (grossistes et/ou fabricants) installées dans 13 municipalités de la Gaspésie en 2003. De ces 10 entreprises, on retrouve de 6 à 8 unités de fabrication, selon les années, entre l'Ascension-de-Patapédia et Gaspé (Fugère et Léveillé, 2005). Par ailleurs, il y a plusieurs bâtiments (30 selon Fugère et Léveillé, 2005) disponibles autour de la péninsule gaspésienne qui pourraient être utilisés pour la transformation de divers produits forestiers non ligneux dont les branches de sapin baumier.

Concrètement, la péninsule gaspésienne compte 3 entreprises de transformation bien établies : Couronnes Plus (Gaspé), A & R Decorations (Cascapédia-Saint-Jules) et Nor-East Evergreens (Cascapédia-Saint-Jules). Ces entrepreneurs cherchent constamment à développer de nouveaux produits qui sont destinés à la production à grande échelle pour les grandes chaînes (Fugère et Léveillé, 2005). Le nombre d'entreprises à moyenne envergure varie chaque année, la plupart d'entre elles étant des filiales des entreprises principales.

Les couronnes et guirlandes peuvent être faites manuellement, c'est souvent le cas pour les petites entreprises. Cependant, la confection se fait généralement à l'aide de moulins qui fixent les branches sur les cerceaux de base avec du fil. Plusieurs compagnies américaines vendent des moulins pour une valeur d'environ mille dollars américains. Il est possible de consulter leurs catalogues sur le Web.

Les travailleurs opèrent le moulin par équipe de deux personnes, l'une cassant les branches en petit paquet, l'autre assemblant les paquets sur l'anneau d'acier. Bien que la transformation en soi ne requiert pas d'expertise particulière, ce travail nécessite une certaine dextérité. C'est un travail plutôt exigeant physiquement et les ouvriers doivent être prêts à travailler à toute heure de la journée, nuit et fin de semaine incluses. La plupart des entreprises paient leurs employés à la production, entre 0,80 \$ et 1,00 \$ la couronne par équipe. D'ailleurs, une des problématiques les plus importantes de cette industrie est le grand roulement de personnel. Les raisons pour lesquelles les entreprises doivent recruter chaque année sont clairement indiquées dans Fugère et Léveillé 2005. Il y a entre autres un refus de travailler de la part de certains employés après

l'accumulation du nombre d'heures nécessaire à la qualification pour l'assurance-emploi. De plus les fabricants ne peuvent assurer assez d'heures pour la qualification pour les gens n'ayant pas encore travaillé dans l'année. Enfin, c'est un travail à forfait, ce qui est intéressant seulement pour les gens ayant de l'expérience, même si souvent, les entreprises rémunèrent les débutants avec un taux horaire afin qu'ils deviennent assez productifs pour le travail à forfait (LeBlanc, D., comm. pers.).

Les couronnes sont vendues en paquets de six, étiquetées et attachées avec de la corde à foin. L'expédition des couronnes non décorées est souvent faite en entassant celles-ci dans des camions-remorques avec chargement à la main. Les guirlandes sont stockées et expédiées dans des caisses de bois reposant sur des palettes. Pour une couronne vendue, le commerçant se garde environ 20 % du prix coûtant afin de payer les frais fixes, de main-d'œuvre et la branche.

Des recherches ont débuté dans le but d'optimiser les interventions forestières afin de maintenir, voire augmenter la ressource la plus en demande pour cette industrie. Par exemple, on essaie de coordonner l'éclaircie précommerciale avec l'industrie ornementale afin de récupérer un pourcentage des branches.

Seconde et troisième transformation

Il y a une seconde transformation de la branche de sapin lorsque les couronnes et autres confections sont décorées avant la vente. Cette deuxième transformation, moins courante, est généralement faite à la main sur le lieu de transformation. Une couronne à valeur ajoutée (décorée) peut se vendre jusqu'à 10 \$ plus cher qu'une couronne « verte », selon la grosseur de la couronne.

Mise en marché et portrait des marchés

Le MRN estime à 9 500 000 \$ la valeur des ventes de branches et couronnes chaque année (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006). L'Action de grâce américaine (*Thanksgiving*) au milieu du mois de novembre et le temps des fêtes constituent les moments les plus importants pour la vente de produits ornementaux faits de branches de sapin. Les compagnies régionales visent donc principalement les marchés de masse canadiens et américains. Le marché canadien semble privilégier les couronnes décorées alors que ce sont majoritairement des couronnes « vertes » qui sont vendues sur le marché américain (Fugère et Léveillé, 2005). Les couronnes décorées sont généralement des commandes spéciales qui sont distribuées par envois postaux. Les gros producteurs du Québec font affaire avec des grossistes qui dirigent leurs produits vers les grandes chaînes. D'autres vendent directement aux clients.

La valeur du produit fini varie selon la destination (taux de change si exportation), le coût du transport et les dépenses associées (ex. : prix de l'essence). Les prix sont généralement fixés en début de saison. À titre indicatif, une couronne de sapin de 22 pouces a une valeur de près de 11 \$ (Plantations Crête, comm. pers.). Il y a une meilleure stabilité des prix sur le marché canadien, cependant la concurrence régionale commence à se faire sentir et il en résulte un impact sur les prix. Il arrive que des producteurs doivent revoir leurs prix à la baisse à cause de l'intérêt que portent leurs clients sur des produits à prix plus bas des concurrents régionaux (Fugère et Léveillé, 2005). Aussi, il y a plusieurs producteurs de décorations de Noël situés dans le Nord des États-Unis. L'avantage des produits québécois est que le climat est plus nordique, ce

qui favorise un début de saison plus hâtif. De plus, la Gaspésie est reconnue pour la qualité supérieure de ses branches de sapin baumier (Fugère et Léveillé, 2005).

Le marché des décorations de Noël est bien exploité en région. En 2002, la fabrication de couronnes générait 470 emplois en Gaspésie (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006) et la cueillette environ 600 emplois, et ce, en Gaspésie seulement. Tous s'entendent pour dire que la demande est plus forte que l'offre. Par contre, les entrepreneurs régionaux ne cherchent pas forcément à grossir leur production parce que ceci engendrerait davantage de dépenses et de problématiques tel le recrutement de la main-d'œuvre (Fugère et Léveillé, 2005).

Expertise

Entreprise

Régional

A & R Decorations, Cambell, Russell (Cascapédia–Saint-Jules)
Nor-East Evergreens, Gilker, Kenneth (Cascapédia–Saint-Jules)
Couronnes Plus, Jones, Bruce (Gaspé)
Couronnes gaspésiennes, Guilbeault, Marcel (Pabos)
Dégust-Mer (Sainte-Thérèse-de-Gaspé)
E. Gagnon & Fils (Sainte-Thérèse-de-Gaspé)

Équipement

Régional

Couronnes Plus, Jones, Bruce (Gaspé)

Thuya occidental

(*Thuja occidentalis*), Eastern White Cedar

Approvisionnement

Description

Le thuya occidental, communément appelé « cèdre », est un arbre qui pousse surtout dans les régions marécageuses à roches calcaires sous-jacentes, mais il est aussi retrouvé sur des sols secs et minces, légèrement alcalins. Il aime bien les milieux frais et humide et une exposition totale ou semi-ombragée. Cette essence à croissance lente est légère et très résistante à la carie, lorsque séchée. Cependant, les arbres vivants sont sensibles à la pourriture du cœur (Farrar, 1996). Le thuya se reproduit par semis, marcottage ou bouturage. Les cônes femelles atteignent leur maturité à la fin de l'été, période où débute la dispersion des graines. La chute des cônes s'échelonne sur plusieurs mois. Le bois et les branches sont récoltés. La cueillette des branches s'échelonne sur une période d'environ 4 semaines, soit de la mi-août à la mi-septembre.



Biomasse récoltée

Le thuya est un arbre commun des forêts feuillues au sud du Saint-Laurent. En 2002, au Québec, il s'est récolté environ 65 000 livres de branches de thuya destinées aux produits d'ornementation (Simard et Doyon, 2003). Il est possible d'inventorier la matière disponible par inventaire forestier traditionnel. Aussi, le CEPAF (Centre d'expertise sur les produits agroforestiers, 2006) a mis au point un protocole d'inventaire afin de localiser et d'évaluer la biomasse disponible de la branche de sapin baumier qui pourrait également s'appliquer aux branches de cèdre (Larose, M., comm. pers.). Il est possible de se procurer le document en communiquant avec le Centre.

Cueillette

Tout comme la cueillette de pointes de branches de sapin baumier, la cueillette de branches de thuya est généralement faite en milieu naturel, soit sur les terres boisées privées ou en forêt publique. Il n'existe aucune norme officielle pour cette pratique puisqu'elle est encore récente (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006). La qualité des branches varie selon les critères des acheteurs. Le thuya est grandement dépendant de la clarté. Aussitôt que la photopériode raccourcit, ses branches jaunissent quelque peu.

L'entreposage des branches de thuya est beaucoup plus complexe que celle de la branche de sapin puisqu'elle devra être entreposée pour une période beaucoup plus longue. Les branches doivent être placées dans un endroit frais et sombre afin d'éviter le dessèchement et la décoloration des feuilles. En Beauce, on empile des bases de « palettes » sur lesquelles sont déposés les ballots de 50 livres de branches à 3 pieds du sol et en respectant un espace de 6 pouces entre elles (Morin, A., comm. pers.). Ainsi, les branches sont à l'abri du soleil, mais ont tout de même une bonne aération et hydratation lorsqu'il pleut. Les parties sèches devront être

coupées avant la vente. Un ballot de branches de 24 pouces se vend 0,20 \$ la livre alors que de la branche de 30 pouces est vendue 0,15 \$ la livre.

Domestication

Le thuya est un arbre très rustique qui est fréquemment utilisé en horticulture. Plusieurs cultivars sont disponibles dans les pépinières et centres de jardinage partout en région. Autre que les haies de « cèdres » souvent rencontrées, il n'y a aucune plantation connue de cette essence. L'approvisionnement de la matière se fait en milieu naturel. Il serait intéressant de faire coïncider les coupes forestières à la cueillette des branches des essences ayant un potentiel de commercialisation de ses produits dérivés tel le thuya.

Expertise

Cueilleur

Régional

PARENT, Albert. Coopérative de cueilleurs Récupère-forêt (Nouvelle)

Semis, semence et cultivar

Régional

Pépinière Baie-des-Chaleurs (Paspébiac)

Pépinière mon Jardin secret (Baie-des-Sables)

SARGIM inc. (New Richmond)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Outre l'utilisation connue du bois pour la fabrication des poteaux, piquets de clôture et des canots, le bois est aussi transformé en paillis pour l'ornementation. La transformation des branches de thuya en décorations de Noël est la plus rencontrée (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006). L'écorce intérieure est utilisée pour faire des boîtes et paniers en morceaux ou tressés (Centre de recherche et d'expérimentation des arts forestiers, 2006). Des colorants naturels peuvent également dériver des branches de thuya. Au niveau régional, il y a quelques entreprises qui transforment le thuya en diverses décorations de Noël. L'équipement nécessaire à la fabrication de couronnes et guirlandes se limite à des moulins (à couronne et à guirlande). Il est difficile de déterminer les raisons pour lesquelles il n'y a pas davantage de transformation dans la région. Le marché est encore en développement puisque ces produits de décoration de cèdre sont relativement récents sur le marché. L'avantage de l'utilisation du thuya pour la confection de couronnes ou guirlandes est sa longue durabilité par rapport à la branche de sapin. Plusieurs bâtiments sont disponibles autour de la péninsule gaspésienne pour la transformation de divers produits forestiers non ligneux, dont les branches de thuya (Fugère et Léveillé, 2005).

Aucun artisan travaillant l'écorce de thuya n'a été répertorié au niveau régional. Cependant, un atelier de production de vannerie à Val-David utilise l'écorce de thuya dans ses projets. En ce qui a trait au colorant, il semble que ce soit une pratique qui a été laissée de côté depuis quelque

temps. Il y a sûrement un manque de connaissance et d'expertise dans le domaine, en dehors des peuples autochtones de la Gaspésie. Plusieurs cultivars sont aussi employés en horticulture.

Seconde et troisième transformation

Il y a une seconde transformation de la branche de thuya lorsque les couronnes et autres confections sont décorées avant la vente. Cette deuxième transformation, moins courante, est généralement faite à la main sur le lieu de transformation. Une couronne à valeur ajoutée (décorée) peut se vendre jusqu'à 10 \$ plus cher qu'une couronne « verte », selon la grosseur de la couronne.

Mise en marché et portrait des marchés

Le thuya a une très grande valeur commerciale et le paillis est le plus populaire des produits dérivés du cèdre. Cependant, il provient principalement des résidus de sciage des usines fabriquant des meubles, palettes, clôtures, bardeaux et autres. Il n'y a donc pas d'ouverture de marché à ce niveau (Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada, 2006). Ainsi, le marché à viser est celui de l'artisanat, décoration de Noël et vannerie confondues. Le marché régional est bien développé au niveau des produits de décorations, mais pourrait l'être davantage en ce qui concerne la vannerie. Pour les décorations de Noël, le marché visé est le même que celui de la branche de sapin, soit le marché canadien et américain.

L'Action de grâce américaine (*Thanksgiving*) au milieu du mois de novembre et le temps des fêtes constituent les moments les plus importants pour la vente de produits ornementaux faits de branches de conifères. Les compagnies régionales visent donc principalement les marchés de masse canadiens et américains. Le marché canadien semble privilégier les couronnes décorées alors que ce sont majoritairement des couronnes « vertes » qui sont vendues sur le marché américain (Fugère et Léveillé, 2005). Les couronnes décorées sont généralement des commandes spéciales qui sont distribuées par envois postaux. Les gros producteurs du Québec font affaire avec des grossistes qui dirigent leurs produits vers les grandes chaînes. D'autres vendent directement aux clients.

La valeur du produit fini varie selon la destination (taux de change), le coût du transport et les dépenses associées (prix de l'essence, etc.). Les prix sont généralement fixés en début de saison par les acheteurs. Cette pratique peut cependant être désavantageuse si l'on vend du côté américain dans le cas où le dollar canadien s'apprécie par la suite. Présentement, la majorité des branches cueillies en Gaspésie sont destinées à la vente en vrac, en ballot de 100 branches de 3 à 4 pieds (Matte, A., comm. pers.). Cependant, la concurrence régionale commence à se faire sentir et il en résulte un impact sur les prix.

En ce qui concerne la vannerie, il est difficile d'évaluer le marché et de déterminer ses tendances. Souvent, les petits artisans ne mettent pas d'emphasis sur la mise en marché. Ils préféreraient utiliser les ouvertures du marché déjà existant (Fugère et Léveillé, 2005).

Expertise

Entreprise

Régional

A & R Decorations (Casapédia-Saint-Jules)

Couronnes Plus (Gaspé)

E. Gagnon & Fils (Sainte-Thérèse-de-Gaspé)

Hors région

Jean-Luc Beloin inc. (East-Hereford)

SECTION 3 - DIAGNOSTIC

PRODUITS PHARMACEUTIQUES

3.0 PRODUITS PHARMACEUTIQUES, NUTRACEUTIQUES ET AROMATIQUES



3.0 Les produits pharmaceutiques, nutraceutiques et aromatiques

- * Achillée millefeuille
- * Asaret du Canada
- * Bardane
- * Capselle bourse à pasteur
- * Caulophylle faux-pigamon
- * Épilobe à feuilles étroites
- * Épinette blanche
- * Épinette noire
- * Framboisier
- * If du Canada
- * Lycopode claviforme
- * Mélilot blanc et mélilot officinal
- * Menthe poivrée
- * Millepertuis commun
- * Molène vulgaire
- * Onagre bisannuelle
- * Peuplier baumier
- * Pissenlit
- * Plantain majeur
- * Prêle des champs
- * Rosier sauvage
- * Sanguinaire du Canada
- * Sapin baumier
- * Savoyane
- * Scutellaire
- * Sureau blanc
- * Thé des bois
- * Thé du Labrador
- * Thuya occidental
- * Tussilage farfara
- * Valériane officinale
- * Verge d'or du Canada
- * Viorne trilobée

Achillée millefeuille

(*Achillea millefolium*), Yarrow

Approvisionnement

Description

L'achillée est une plante vivace qui croît un peu partout. Elle est retrouvée dans divers habitats tels les champs et lieux secs, en bordure des chemins, plaines et marais salés, dunes de sables, bords de bois, affleurements rocheux et falaises. Elle pousse très bien dans les sols pauvres, au soleil. On récolte généralement les sommités fleuries lors de la floraison, soit de la fin juin jusqu'à la fin de l'été. Les feuilles supérieures sont récoltées avant la floraison et on récolte les fleurs en début de la période de floraison, quand la rosée est sèche, en début de l'après-midi. Lorsqu'elles sont cueillies, les fleurs doivent être de couleur blanche et non grisâtre.



Biomasse disponible

L'achillée est très répandue en Gaspésie et au Québec (UPA, 2003). Il n'y a pas de données disponibles sur la biomasse et l'état des populations de l'achillée en Gaspésie. Cependant, l'inventaire réalisé par Environnement Canada ayant permis de constater la présence de l'espèce sur presque tout le pourtour de la Gaspésie (Environnement Canada, 2002). Puisque l'achillée est vivace, la récolte d'une partie de ses feuilles et de ses fleurs ne devrait pas nuire à l'espèce.

Cueillette

L'achillée repousse après sa cueillette et deux récoltes par année sont possibles, soit en juillet et à la fin août, début septembre. Lors de la cueillette, il faut porter une attention particulière à la présence d'insectes sur les parties de la plante. Pour le marché de l'herboristerie, la cueillette se fait à la main, tandis que pour celui des huiles essentielles, la récolte peut être mécanisée (andaineuse, automotrice) puisque le produit final n'est pas le même. Les plantes doivent être transportées immédiatement au séchoir après la récolte afin d'éviter l'échauffement qui altère la qualité du produit. Une fois identifiée, cette plante est aisément reconnaissable. Les sites de cueillette sont facilement accessibles. En Gaspésie, la récolte semble être effectuée seulement par des herboristes. Aliksir, compagnie de distillation, achète l'achillée pour 1,10 \$/tonne soit 0,50 \$/livre pour la production d'huile essentielle. Leur besoin annuel est de 15 tonnes.

Domestication

L'achillée est une plante rustique de culture facile. Elle s'adapte à pratiquement tous les types de sols, pourvu qu'ils soient bien drainés, sur un site ensoleillé et avec un pH variant de 4,5 à 7. Un sol trop riche diminue la production de fleurs (Filière des plantes médicinales biologiques du Québec, 2005A). L'achillée se multiplie à partir de la graine semée à l'automne que l'on répand à la surface du sol et ratisse légèrement. Le taux de germination est généralement assez élevé. Elle se propage aussi par la division des racines avec une tige, soit au printemps ou à l'automne et les semis sont mis en terre en mai. Le tout peut se faire manuellement ou mécaniquement à l'aide de semoir et transpositeur. On cultive 50 000 plants/ha pour un espacement aux champs de 45 cm entre les plants et de 75 cm entre les rangs. L'achillée a besoin d'espace pour s'épanouir (Filière

des plantes médicinales, 2005). La première année, la plante forme une rosette qui monte en fleurs à la deuxième année. Comme l'achillée sécrète une toxine qui nuit à sa croissance et que ses fleurs ne sont pas aussi belles si elles poussent sur ses propres débris, il est conseillé de diviser les plants tous les deux ou trois ans. Cultivée dans des conditions excellentes, pour 1 000 kg/ha de produits frais, on obtient 420 kg de sommités/ha (Filière des plantes médicinales biologiques du Québec, 2005A). En production de plantes médicinales, seule la forme sauvage est intéressante (Filière des plantes médicinales biologiques du Québec, 2005A). L'achillée est une des plantes indigènes produites en grande quantité au Québec pour l'ornementation (Fleurbec, 1999). Selon l'information recueillie, il ne semble pas y avoir des semis disponibles en région. Richters, en Ontario, vend des semis et des graines.

Expertise

Herboriste

Régional

TREMBLAY, Rose-Hélène (Saint-Siméon)

Irma (New Richmond)

Expert

Hors région

Filière des plantes médicinales (Magog)

Semis, semence et cultivar

Hors région

Les jardins du Grand-Portage (St-Didace)

Richters herbs (Goodwood, Ontario)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Puisque l'achillée contient peu de substance aqueuse, le séchage en séchoir est facile, mais crucial. Comme cette plante a tendance à brunir, le séchage doit s'effectuer à la noirceur et à une température de 35 à 40 °C. Il faut éviter de tasser les plantes pour ne pas provoquer l'oxydation et le brunissement. Une fois séchées, les plantes sont entreposées au frais et à l'abri de la lumière, dans des contenants hermétiques identifiés. Au niveau artisanal, les infrastructures sont peu dispendieuses et le niveau de qualification des ressources humaines requis est peu élevé. Cependant, pour un séchage commercial impliquant de gros volumes, le coût est plus important et la complexité des infrastructures, plus considérable (Voir le séchage à l'annexe E).

Seconde et troisième transformation

L'achillée est utilisée en huiles essentielles, tisanes, teintures et homéopathie. Pour la transformation de l'achillée en huiles essentielles, le niveau de connaissances est un peu plus élevé dépendamment de la qualité de l'huile exigée. En Gaspésie, l'achillée est transformée de façon artisanale par les herboristes. Le coût des infrastructures commerciales et le niveau de qualification du personnel requis varient grandement selon le produit désiré.

Autre utilisation

L'achillée est une plante très populaire en ornementation et la plante séchée en petits bouquets suspendus dans un endroit sec et aéré est utilisée comme élément décoratif. Cette espèce est aussi utilisée contre l'érosion du sol (versants, terrains inclinés), elle semble également avoir un potentiel en alimentation (feuilles en salade, aromatisation de certaines liqueurs, miel, condiment) et comme teinture bleue pour des produits alimentaires et des médicaments.

Mise en marché et portrait des marchés

L'achillée se retrouve dans une vingtaine de produits pharmaceutiques (UPA, 2003). Les acheteurs potentiels sont les transformateurs (herboristeries, industries pharmaceutiques, distillateurs d'huiles essentielles) et les détaillants. Peu développé en Gaspésie, le marché se limiterait aux épicerie écologique de Gaspé et New Richmond (UPA, 2003). En ce qui concerne l'huile essentielle, elle est considérée comme une source d'importance secondaire, mais sa production mondiale annuelle est considérable : 800 tonnes/88 millions \$ US (Small et Catling, 2000). Cependant, sur le marché international, la compétition est grande et exige de grands volumes de production et des équipements spéciaux. L'huile essentielle de fleurs d'achillée se vendait, en 2003, 2 583,00 \$/kg (UPA, 2003). Concernant les fleurs de l'achillée, la quantité séchée produite au Québec en 2003 était de 100 kg avec une croissance évaluée à 15 % par année (UPA, 2003). Le marché mondial est aussi en forte croissance. Le prix demandé pour les sommités sèches chez Richters est de 6 \$/50 g et de 55 \$/kg. À La Bottine aux herbes de Montréal, le prix demandé pour les sommités fleuries sous régime biologique est de 82,50 \$/kg. Des efforts constants et la compréhension du marché sont nécessaires au producteur pour obtenir des prix intéressants (Filière des plantes médicinales biologiques du Québec, 2005A).

Expertise

Herboriste

Régional

VALADE, Anick (Maria)

Irma (New Richmond)

Entreprise

Régional

L'intégrale, épicerie écologique (New Richmond)

Hors région

La Clef des Champs (Val-David)

Aliksir (Grondines)

Asaret du Canada (Gingembre sauvage)
(*Asarum canadense*), Wild Ginger

Approvisionnement

Description

L'asaret du Canada est une plante vivace que l'on rencontre en sous-bois dans les milieux riches tels que les érablières, en bordure des cours d'eau et sur les sols riches en calcaire. Elle serait absente des sols de granite. C'est une plante hermaphrodite qui survit surtout par son rhizome rampant (Schneider, A. 1999). Les racines ne peuvent être récoltées avant la troisième saison, soit au printemps ou avant les premières gelées de l'automne. D'utilisation moindre, les feuilles peuvent aussi être récoltées.



Biomasse disponible

Sa présence aurait été rapportée dans la Vallée de la Matapédia et il serait possible de la retrouver dans la région. Elle est rare en Gaspésie et est considérée comme vulnérable au Québec (Voir Loi sur les espèces menacées et vulnérables à l'annexe E). Ainsi, sa récolte en milieu naturel pourrait nuire à l'espèce.

Cueillette

La récolte se fait manuellement et puisque la racine est superficielle, il serait assez facile de l'extraire dépendamment du type de sol (Nadeau, I., comm. pers.). Les racines doivent être rincées et peuvent se conserver dans l'eau pendant quatre jours avant d'être égouttées et livrées. Sans ce conditionnement, la racine se déshydrate très rapidement (Mainguy, F., comm. pers.). En 2003, le prix payé aux cueilleurs pour la racine fraîche était de 4,50 \$/kg. Un sol forestier de 1 m² de surface produirait 0,3 kg (Langlais, G., 2003). À ce jour, Aliksir achète l'asaret pour 5 500,00 \$/tonne, soit 2,50 \$/lb et leur demande annuelle est de 0,25 tonne.

Domestication

L'asaret fait partie des plantes produites en grande quantité au Québec (Fleubec, 1999). Son sol doit être légèrement acide et humide, mais bien drainé, avec un bon couvert. Le taux de réussite en culture de sous-bois semble être très satisfaisant et elle aurait l'avantage de se propager rapidement. Par contre, sa croissance en serre serait plus forte qu'en forêt. Il reste à savoir si les composantes thérapeutiques sont meilleures pour un type de culture par rapport à l'autre. Une fois bien établie, elle peut se propager par graines, celles-ci sont récoltées de la fin juin au début juillet. Elles sont alors lavées dans les 48 heures suivant la cueillette, puis débarrassées de la caroncule. Pour un meilleur taux de germination, elles sont plantées la semaine de leur récolte (UPA, 2003). Richters recommande de les planter à l'automne. La division des racines est possible, par contre le taux de réussite de cette méthode est faible (UPA, 2003). Il n'y a pas de semis produit en région gaspésienne, probablement parce que la demande n'est pas présente.

Expertise

Expert

Hors région

NADEAU, Isabelle. Ginseng Boréal (Plessisville)

Essai de culture

Régional

SIMARD, Audrey et HUDON, Jean-François. Activa environnement (New Richmond)

Hors région

Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière

Semis, semence et cultivar

Hors région

Horticulture Indigo (Ulverton-Melbourne)

Pépinière rustique (Saint-Adolphe-d'Howard)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Une fois lavées, les racines de l'asaret sont coupées et séchées à des températures allant de 35 à 45 °C (UPA, 2003). Par contre, les racines séchées sont beaucoup moins efficaces que les racines fraîches. Les propriétés de l'asaret séché deviennent inactives après six mois (Schneider, A., 1999). Au niveau artisanal, les infrastructures pour le séchage sont peu dispendieuses et le niveau de qualification des ressources humaines requis est peu élevé. Cependant, pour un séchage commercial impliquant de gros volumes, le coût et la complexité des infrastructures s'avèrent plus importants et la qualification de la main-d'œuvre requise exige un minimum de connaissances (Voir le séchage à l'annexe E).

Seconde et troisième transformation

L'asaret se transforme en huile analgésique, en poudre, en teinture et en huiles essentielles. En Gaspésie, il ne semble pas y avoir de transformation de l'asaret pour l'instant. Les infrastructures nécessaires à la transformation et leurs coûts varient grandement selon le type de produit. À moindres frais, la macération pourrait être intéressante. La distillation (pour l'huile essentielle) implique, quant à elle, des infrastructures plus complexes et dispendieuses.

Autre utilisation

L'asaret est peu utilisé en cuisine. Son goût rappelle celui du gingembre commercial, mais il est plus amer. Il est consommé cru ou pulvérisé. Une huile aromatique en serait extraite pour la cuisine. Confit, il serait à son meilleur et le sirop obtenu serait excellent sur des tartes ou crème glacée. L'asaret est utilisé en horticulture comme plante vivace de sous-bois et pour la revégétalisation des forêts (UPA, 2003). En pot-pourri, elle serait très intéressante pour son odeur et comme chasse-mites. Elle est aussi utilisée comme base de parfum.

Mise en marché et portrait des marchés

La clientèle régionale visée par l'asaret du Canada comprend principalement les épiceries et les magasins de santé naturelle. La clientèle provinciale visée comprend les compagnies de distillation telles que Aliksir, les herboristeries et les magasins de santé naturelle. La racine séchée et coupée se vend 4 \$/25 g ou 60 \$/kg (Ritchers, 2006). L'huile essentielle est vendue 20,16 \$/5 ml.

Expertise

Entreprise

 Régional

 L'intégrale, épicerie écologique (New Richmond)

 Hors région

 Aliksir, huiles essentielles (Grondines)

Bardane

(*Arctium minus* & *Arctium lappa*), Burdock

Approvisionnement

Description

La bardane est une plante bisannuelle qui se présente sous forme de rosette la première année et qui fleurit l'année suivante. Elle aime les lieux incultes, les clairières, les remblais, terrains vagues, les sols lourds et mal drainés, les bords de routes et des habitations. Toutes les parties de la plante sont utilisées. Les feuilles sont récoltées en plein été et la racine (partie la plus intéressante), à l'automne de sa première année de vie ou au printemps suivant. On récolte ses fleurs à l'été (juin à août) et ses graines à l'automne de la deuxième année, ces dernières ne doivent cependant pas être âgées de plus d'un an. Les tiges sont récoltées au printemps ou à l'été avant la floraison pour l'alimentation seulement.



Biomasse disponible

Selon Marie-Victorin (1995), la bardane est générale dans les parties habitées du Québec. C'est une plante souvent rencontrée en Gaspésie, mais il semblerait que *Arctium minus* soit plus fréquente. Elle serait suffisamment abondante pour qu'il n'y ait pas de problème à la cueillir sauvage. Selon l'information recueillie, aucune étude en région n'aurait été réalisée à ce jour.

Cueillette

En Gaspésie, la cueillette de la bardane sauvage se pratique. Comme la racine de la bardane s'enfonce profondément dans le sol, la récolte n'est pas aisée (peut atteindre 5-6 cm de diamètre et 1 m de long); on peut en faire l'extraction à l'aide de machines spécialisées (UPA, 2003). Son identification peut être difficile à sa première année de vie, il faut alors surveiller les individus plus âgés (faciles d'identification) qui poussent en général à proximité. Les sites de cueillette sont aisément accessibles, mais aucune donnée n'a été retrouvée quant au prix pour la plante fraîche récoltée.

Domestication

En Gaspésie, la culture de la bardane est effectuée à petite échelle par quelques herboristes. Elle se cultive bien au soleil ou à la mi-ombre dans un sol humide, profond, meuble, riche en humus et dont le pH est de neutre à alcalin. Elle se ressème facilement d'elle-même ou on peut semer ses graines au printemps. Elle se reproduit également par semis ou division de ses racines. Par contre, il semble impossible de se procurer des semis en région. Richters vend des graines à 280 \$/kg. Aucune donnée n'a été retrouvée quant à son potentiel d'aménagement en milieu naturel, mais tout laisse croire que ce pourrait être assez facile. Comme elle est une plante de lieux plus ouverts, son intégration avec l'aménagement forestier laisse un doute, aucune étude n'a toutefois été retrouvée sur le sujet. Au Québec, la Loi sur les abus préjudiciables à l'agriculture considère la bardane comme une mauvaise herbe (Voir Loi sur les abus préjudiciables à l'agriculture à l'annexe E).

Expertise

Herboriste

HÉBERT, Aline. Coopérative de solidarité de Rocher-Percé (Val-d'Espoir)

VALADE, Anick (Maria)

TREMBLAY, Rose-Hélène (Saint-Siméon)

Irma (New Richmond)

Utilisation et transformation

Matière première et première transformation

Il est possible sécher la bardane ou non pour sa commercialisation, par contre si on choisit la première option, il faut s'assurer que le séchage est adéquat pour empêcher la prolifération de micro-organismes. Par la suite, les plantes doivent être conservées dans des contenants hermétiques et opaques. Avant tout, il faut laver les racines puis les couper en tronçons de 2-3 cm avant de les sécher à une température de 35 à 45 °C (Iteipmai, 1995) ou sur treillis (UPA, 2003). Les tiges départies de la partie fibreuse puis coupées en morceaux et les feuilles sont séchées à l'air ambiant dans un séchoir prévu à cet effet, graines et fleurs sont placées sur des treillis. Mais tout comme la racine, les feuilles et les graines peuvent être placées au four pour accélérer le séchage (UPA, 2003). En Gaspésie, ce sont les herboristes qui transforment la bardane artisanalement. Les infrastructures changent évidemment d'un produit à l'autre, mais demeurent relativement peu dispendieuses. La plus grosse dépense serait un séchoir s'il s'agit d'une grosse production, sinon artisanalement, le coût est minime (Voir le séchage à l'annexe E). La main-d'œuvre nécessite également un minimum de connaissances.

Seconde et troisième transformation

La bardane peut être transformée de plusieurs façons dont en onguents, sirops, teintures (macération de la plante dans l'alcool), vinaigre et glycérine. Les exigences en infrastructures sont peu complexes, le coût et la complexité varient en fonction du volume de production soit artisanal versus commercial. Le niveau des qualifications pour les ressources humaines est relativement bas.

Autre utilisation

La racine fraîche et le cœur des tiges se mangent comme légumes. La racine se retrouve également séchée et torréfiée comme succédané du café.

Mise en marché et portrait des marchés

La demande principale au pays pour la bardane proviendrait des compagnies Essiac (formule anticancéreuse) et Flora pour leur produit Flor-Essence (UPA, 2003). Le type de marché exploité est surtout la racine séchée pour les herboristeries et les épiceries d'alimentation naturelle, la demande serait en croissance de 15 %. La racine fraîche est également vendue en saison dans certaines épiceries naturelles et la teinture se retrouve dans plusieurs commerces spécialisés en santé. Quelques herboristes d'ici font des produits à base de bardane, mais ce sont toutes des récoltes et transformations artisanales. En 2003, la racine de bardane séchée

biologique se vendait sur le marché à 8,25 \$/kg (UPA, 2003). La Clef des Champs transforme et achète la bardane pour le marché thérapeutique, mais exige une certification biologique (Voir certification biologique à l'annexe E) de la matière première.

Expertise

Herboriste

Régional

VALADE, Anick (Maria)

TREMBLAY, Rose-Hélène (Saint-Siméon)

Irma (New Richmond)

Entreprise

Régional

L'intégrale, épicerie écologique (New Richmond)

Hors région

La Clef des Champs (Val-David)