

# De petits fruits au secours de grandes régions

*Revitaliser l'économie des régions avec les petits fruits indigènes ? Pourquoi pas puisqu'on a là une ressource naturellement abondante et pouvant, de surcroît, être cultivée sans trop d'impacts sur l'environnement!*

## Un peu plus que de la confiture...

Oui, bien sûr, les petits fruits indigènes font et feront toujours d'excellentes confitures et des produits du terroir variés mais, pourquoi s'arrêter là ? Les petits fruits sont reconnus pour leurs propriétés nutritives, parfois même médicinales, et plusieurs d'entre eux foisonnent dans nos forêts et nos champs (voir *Flore antioxydante d'Amérique*). Ces qualités pourraient faire d'eux d'excellents alicaments ou nutraceutiques et stimuler le marché, comme l'explique Sergio Novelli, analyste de marché à Agriculture et Agroalimentaire Canada : « La demande intérieure et extérieure pour les petits fruits continuera de prendre de l'essor à mesure que la science médicale dévoilera les bienfaits diététiques associés aux petits fruits. ». L'analyste note d'ailleurs une hausse marquée des superficies consacrées à cette catégorie de production au Canada.

Mais, qu'est-ce que ces alicaments et ces nutraceutiques ? Les alicaments sont des aliments dont les effets bénéfiques sur la santé dépassent les fonctions nutritionnelles habituelles. Le jus de canneberge, prescrit fréquemment contre les infections urinaires, en est un bon exemple. Les nutraceutiques, pour leur part, sont aussi bénéfiques pour la santé mais utilisés sous forme d'extraits alimentaires. Plutôt que de manger l'aliment entier, on ne consomme que certains de ses composés. Les fruits du rosier, parce qu'ils contiennent une quantité exceptionnelle d'antioxydants, pourraient permettre ce type de production. Un projet de recherche a d'ailleurs été mis sur pied en 2003 pour mieux identifier les bénéfices potentiels de ces fruits sur la santé. Le Dr. Kevin Sanderson et son équipe, à Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), espèrent ainsi stimuler le développement de la culture du rosier dans les Maritimes, une région durement touchée par la crise des pêches.

Une autre avenue s'avère particulièrement intéressante : la production de colorants. Les baies de sureau, en particulier, font un colorant alimentaire si recherché que la demande dépasse maintenant largement l'offre : « L'an passé, nous aurions eu besoin de 500 tonnes de fruits pour répondre à la demande... nous avons réussi à peine à trouver 3% de ce stock. », explique François Cormier, expert scientifique à Colarôme, la compagnie québécoise ayant développé le procédé d'extraction des pigments. Comme la culture du sureau est relativement nouvelle et peu connue, une étude est présentement en cours à AAC pour développer une régie de culture rentable pour cet arbuste (Voir *Le sureau blanc, sauvage ou cultivé ?*, page X).

## Un choix judicieux pour l'environnement

Claude Richer, agronome à Agriculture et Agroalimentaire Canada, travaille au développement de systèmes de production durables pour les plantes à haute valeur économique. Selon elle, les plantes indigènes représentent un choix particulièrement judicieux sur le plan environnemental : « Elles sont généralement adaptées à nos sols et ont ainsi moins besoin de fertilisants. D'autre part, elles exigent souvent moins de pesticides puisqu'elles sont plus résistantes aux maladies et aux ravageurs. » D'accord, Hélène Rousseau, une chercheuse impliquée dans le développement des cultures de plantes indigènes à l'IRDA1, nuance toutefois : « Plusieurs plantes indigènes ont effectivement moins besoin de pesticides que les espèces non indigènes mais on ne peut pas en faire une règle. Jusqu'à présent, dans nos projets de recherche, l'aronia et le pimbina ont été relativement épargnés des ravageurs. Par contre, des problèmes phytosanitaires se sont présentés assez rapidement avec l'amélanchier, pour lequel plusieurs insectes ravageurs ont été répertoriés. ». Il existerait toutefois des alternatives écologiques à l'utilisation de pesticides pour l'amélanchier.

Un autre aspect positif des plantes indigènes pour l'environnement est que la plupart s'accommodeent bien des superficies agricoles laissées à l'abandon. « Plusieurs terres utilisées en pâturages délaissées dans la province à cause de la diminution du nombre de producteurs, de la concentration de la production et du fait que les troupeaux sont de plus en plus gardés à l'intérieur pendant toute l'année. », explique Raynald Drapeau, chercheur à AAC. Or, puisque les cultures fourragères sont moins exigeantes que les grandes cultures, les anciens pâturages sont souvent moins fertiles, ce qui semble convenir aux plantes indigènes. Une particularité que Raynald Drapeau essaie de mettre à profit au Saguenay Lac-St-Jean : « Comparés aux grandes cultures, les arbustes indigènes comme le noisetier et le pimbina sont moins exigeants. D'autre part, le développement de nouvelles cultures pourrait stimuler

l'intérêt des gens pour la transformation et la création de nouveaux produits et, on l'espère, générer de nouveaux emplois et retenir quelques jeunes dans la région. »

### **Un choix judicieux pour l'économie des régions**

Comme Raynald Drapeau, le Centre de recherche Les Buissons croît que les petits fruits indigènes peuvent revitaliser l'économie des régions. Pour M. Pharand, tout nouveau directeur du centre de recherche situé en Basse Côte-Nord et Minganie, les débouchés sont là : « Cepro, une firme de consultants, a publié l'an passé une étude sur le potentiel des cultures de petits fruits sur la Côte-Nord. Le rapport non seulement confirme le potentiel de ces cultures mais le qualifie d'exceptionnel pour la chicouté et l'airelle vigne d'Ida, ce qui ravive l'intérêt général à développer la filière. ». Le centre poursuit donc ses projets de recherche : « Nous concentrons présentement nos travaux surtout sur la chicouté et le bleuet nain. », explique Mme Kristine Naess, chercheuse au centre. « Je suis moi-même responsable de développer des cultivars de chicouté pour nos régions, poursuit-elle. D'autre part, des recherches sont toujours en cours sur la culture du bleuet nain mais le projet portant sur l'airelle vigne d'Ida a été mis de côté pour quelques temps. ». Dommage, selon Yvon Forest, ancien directeur du centre, maintenant directeur régional du MAPAQ sur la Côte-Nord : « J'espère que ce n'est que partie remise car l'intérêt pour ce fruit ira croissant. L'airelle est beaucoup plus abondante et plus répandue que la chicouté et sa production est plus stable d'une année à l'autre. De plus, elle est moins fragile à manipuler et à transporter, un atout appréciable pour des villages éloignés des marchés. En Scandinavie, c'est le petit fruit sauvage le plus récolté et le plus prisé et, malgré une production locale importante, on en importe des volumes croissants. ». Intéressant, certes, dit l'actuel directeur du centre, M. Pharand, mais il faut demeurer réaliste : « Nous visons d'abord le marché régional puis provincial. Après, il faudra voir. Je ne crois pas qu'il soit réaliste de penser à l'exportation à court terme, même si la demande est grandement supérieure à l'offre dans les pays scandinaves. Nous sommes loin d'être en mesure d'offrir les grands volumes constants que l'exportation exige et de répondre à des exigences normalisées de production. On a du chemin à faire... mais la possibilité demeure là. ».

« La filière est beaucoup plus développée au Lac St-Jean. », note André Gagnon, agronome à la direction régionale du MAPAQ2 au Saguenay Lac-St-Jean et dans la Côte-Nord. « Les Saguenayens ont toute une histoire avec le bleuet. La récolte de petits fruits dans la nature, c'est maintenant ancré dans leur culture. Ça l'est beaucoup moins sur la Côte-Nord. De plus, la filière est mieux organisée au Lac-St-Jean. Deux entreprises gèrent d'ailleurs cinq usines de congélation au Saguenay-Lac-St-Jean. », une situation qui donne beaucoup de potentiel à l'amélanchier, estime M. Gagnon : « L'amélanche [le fruit de l'amélanchier], peut facilement passer par les mêmes canaux que le bleuet : il peut être congelé et transformé dans les mêmes usines. » On compte présentement une quinzaine de producteurs d'amélanches, totalisant sept hectares et demi de cultures et deux hectares devraient s'ajouter cette année. Raynald Drapeau voit aussi un grand potentiel pour l'amélanchier : « On commence tout juste à chiffrer sa productivité mais il semble qu'elle pourrait atteindre les 15 000 à 18 000 kg/ha. De plus, l'arbuste ne présente pas de problèmes phytosanitaires majeurs dans la région, du moins jusqu'à présent. ».

D'autres fruits indigènes intéressent également les chercheurs du Saguenay Lac-St-Jean. Raynald Drapeau et son équipe ainsi que Les jardins Maria-Chapdelaine inc, étudient présentement l'airelle vigne d'Ida, l'amélanchier, le cerisier à grappes, l'aronia noir, le prunier, le noisetier à long bec et le pimbina. Le chercheur attend avec impatience les premiers fruits du cerisier à grappe et du noisetier, qui pourront être récoltés pour la première fois cette année. « L'aronia noir et le pimbina sont également prometteurs mais il faut développer des façons de les transformer. », note le chercheur. « L'aronia est peu connu et assez difficile à transformer ; il n'a pas un goût très agréable, explique Hélène Rousseau. La transformation se limite pour l'instant à des vinaigres et des coulis mais des essais sont en cours au CRIQ3 et devraient permettre d'évaluer si ses propriétés antioxydantes font de lui un bon nutraceutique ou un bon alicament. ». L'airelle vigne d'Ida est pour sa part « ...si abondante sur la Côte-Nord qu'il serait difficile de rester compétitifs si les Nord-Côtiers s'y mettaient. », note André Gagnon, qui préfèrerait que les Saguenayens se concentrent sur d'autres productions. Avec tout le choix qu'ils ont, parions qu'ils sauront relever le défi !

Agriculture et Agroalimentaire Canada, dans l'équipe de recherche de Claude Richer. Elle détient une maîtrise en sciences biologiques (UQAM) et poursuit des études en journalisme à l'Université de Montréal.

1 Institut de recherche et de développement en agroenvironnement.

2 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

3 Le Centre de Recherche Industrielle du Québec.