

LE BLEUET



Volume 25
Décembre 2007

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

Il n'y a aucun doute que la neige est arrivée tôt plutôt que trop tard comme l'an dernier et j'en suis heureux pour vous tous, chers producteurs et productrices. Lors de ce dernier bulletin de l'année 2007, je vous parlerai de ma participation à l'assemblée générale annuelle de l'association des producteurs de la Nouvelle-Écosse qui s'est déroulée du 15 au 17 novembre dernier. Également, je vais vous faire part du bilan du plan de promotion fait au Québec et un retour sur l'assemblée générale annuelle de la WBANA (Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord).

Dans ce mot du directeur, je voudrais mentionner que la Conférence des Élus du Saguenay-Lac-Saint-Jean, le Ministère des Ressources Naturelles et les différents partenaires de l'industrie du bleuët se sont rencontrés pour discuter et négocier de la levée du moratoire du Programme d'attribution des terres publiques. Suite à différentes interventions de part et d'autre, il a été convenu par tous de lever le moratoire sur le programme pour une superficie de 1 200 hectares, sans toucher aux critères d'évaluation des propositions des soumissionnaires, afin de vérifier et d'évaluer son acceptabilité sur les 3 100 hectares restants. J'aimerais spécifier que ce programme mettra 5 000 hectares dont 700 ont déjà été attribués ultérieurement, et que 60% de ces 5 000 hectares seront aménagés en bleuëtère, car l'on doit respecter le concept forêt/bleuët qui est inscrit dans le décret. Donc, le MRNF ira en appel d'offres ce printemps pour 1 200 hectares, soit sur 7 à 8 projets. Si vous avez des questions ou besoin de détails, vous pouvez me contacter au bureau du SPBQ.

Lors du dernier bulletin, je vous mentionnais que j'allais vous fournir tous les chiffres de la récolte de bleuets sauvages, alors les voici :

Nouvelle-Écosse :	26,4 millions de livres
Île-du-Prince-Édouard :	8,3 millions de livres
Nouveau-Brunswick :	26,0 millions de livres
Maine :	75,0 millions de livres
Province du Québec :	42,0 millions de livres
Plan conjoint SPBQ :	38,2 millions de livres

Alors, il ne me reste qu'à vous souhaiter de joyeuses fêtes à tous et une très belle année 2008 !
Daniel Simard



MOT DU PRÉSIDENT

Dans un monde en continuel changement. Dans un monde où le climat semble instable. Dans un monde où les exigences sont nombreuses; que ce soit l'environnement, la production ou les marchés, il est merveilleux d'avoir une occasion comme Noël pour souffler un peu, pour penser à l'être humain que nous sommes et à nos familles qui nous entourent.

Que cette Fête soit pour chacun des producteurs, un moment privilégié pour vivre dans la paix et l'harmonie.

Joyeuses Fêtes !

Gérard Baril

NOUVELLES BRÈVES

Assemblée générale annuelle de l'Association des producteurs de bleuets de Nouvelle-Écosse

Du 15 au 17 novembre dernier, j'ai participé à cette assemblée pour donner deux conférences, dont l'une qui portait sur le SPBQ et l'autre sur un compte rendu des activités de recherche au Québec. D'ailleurs, dans le prochain bulletin, ce sera à votre tour d'avoir un compte rendu sur les différents projets en exécution de la part du SPBQ.

La journée de jeudi a été très chargée avec des visites de champs où j'ai pu constater beaucoup de dommages aux plants de bleuets causés par l'hexazinone et passablement de graminées qui ont envahi certains « spots » par la disparition de la végétation occupée par le bleuet.

La journée de vendredi nous a permis de rencontrer et d'échanger avec différents chercheurs et de faire le point sur nos besoins dans l'industrie. Dans l'après-midi de vendredi, différents conférenciers nous ont parlé et entretenus sur la production et sur différents rapports de recherche entrepris en Nouvelle-Écosse, des différentes provinces et de l'état du Maine.

En conclusion, la Nouvelle-Écosse compte 1 000 producteurs, dont plusieurs, avec de petites superficies où ils y font faire tous leurs travaux à forfait.

Cotisations annuelles

Vous recevez avec ce bulletin, la facturation de votre cotisation annuelle pour l'année 2008. Nous vous remercions à l'avance pour votre cotisation à votre syndicat. Encore cette année, vous recevrez votre carte de membre qui vous donne droit à des rabais avantageux chez Les Pétroles Belzile (2 % sur l'essence, 4 % sur les lubrifiants et 5 % sur l'huile à chauffage, les diesels et le propane). Profitez de belles économies !



NOUVELLES BRÈVES (SUITE)

Assemblée générale annuelle de la WBANA à Bangor au Maine le 25 et 26 octobre 2007

En résumé, toutes les agences de promotion du Royaume-Uni, de l'Allemagne, du Japon, des États-Unis et du Canada ont présenté leur bilan respectif sur les différentes activités de promotion sur le bleuet sauvage. Je ne peux vous communiquer tout le travail et le professionnalisme de ces dites agences. En votre nom, chers producteurs et productrices, je les ai remerciés pour avoir mis si avantageusement le bleuet sauvage en évidence.

Je vous assure que l'argent investi par le biais des industriels de la région et d'une partie de votre contribution que vous versez au SPBQ vous est profitable !

Dans les prochains mois, la WBANA Canada va mettre en place le terrain pour promouvoir le bleuet sauvage en France, en Chine et en Inde.

Promotion au Québec

Au printemps dernier les différents partenaires de l'industrie (Bleuets Mistassini, Bleuets Sauvages du Québec, Nutrablu et le SPBQ mettaient leurs efforts avec l'aide de Néri Vautour de WBANA Canada, pour mettre en place un programme de promotion avec l'embauche d'Enzyme Communications.

Comme je vous l'ai déjà mentionné, nous avons eu une délégation de journalistes de la presse écrite de la région de Montréal et Sœur Angèle comme porte-parole qui est apparu dans différentes émissions de télévisions et de radios. Vous trouverez ci-joint le rapport.

Congés du Temps des Fêtes

Veuillez prendre note que nos bureaux seront fermés du 24 décembre au 4 janvier inclusivement.

Utilisation rationnelle des pesticides : Dernière chance !

Après les Fêtes, l'UPA tentera de former un dernier groupe pour les secteurs de Roberval, Normandin et Dolbeau-Mistassini. Vous pouvez vous inscrire en téléphonant au 1-800-463-9176, au poste 225. (542-2032 poste 225)

Nouveau programme de formation collégiale en apiculture

Le Québec manque de ruches et manque d'apiculteurs. C'est le constat que la Table filière apiculture faisait déjà, il y a trois ans. C'est aussi ce que jugent les exploitants de bleuetières et autres maraîchers, qui doivent louer des ruches pour assurer la pollinisation.

NOUVELLES BRÈVES (SUITE)

Nouveau programme de formation collégiale en apiculture (suite)

À la demande de membres de la Fédération des apiculteurs du Québec, et avec leur collaboration, le Collège d'Alma a développé le premier programme collégial de formation dans le domaine : « Exploitation d'une entreprise apicole CNE.OY ».

Ce programme a pour but de former des personnes capables de démarrer et d'exploiter une entreprise apicole, ou une production apicole dans une entreprise existante, comme une bleuetière, par exemple. Il s'agit d'une formation en trois sessions, conduisant à une Attestation d'études collégiales. La scolarité est gratuite et les diplômés seront admissibles à la subvention à l'Établissement de la Financière agricole.

Le programme est offert par le Service de la formation continue et s'adresse prioritairement à la clientèle adulte. Cependant, les jeunes pourront être aussi admis selon certaines conditions, par exemple avec une promesse d'embauche. Il pourra intéresser la relève en apiculture, les personnes intéressées à diversifier leur production agricole, les producteurs qui désirent assurer eux-mêmes leur pollinisation, ou les personnes qui veulent commencer une production agricole dans un secteur moins dispendieux que d'autres.

La formation commencera à la fin de janvier 2008, et le Collège a déjà reçu des inscriptions. Pour tout renseignement, ou pour demander des formulaires d'admission, veuillez joindre Marie Briand au (418) 668-7948, poste 319, ou par courriel : marie.briand@calma.qc.ca, ou Florian Côté au (418) 668-7948, poste 384 ou par courriel : flo@calma.qc.ca.

Souhais de Noël

En cette période de partage et de réjouissances, nous désirons vous offrir nos meilleurs vœux de bonheur, santé et de prospérité.

La direction et le personnel du Syndicat des Producteurs de Bleuets du Québec.



RECETTES POUR VOS BLEUETS

Avec le temps des Fêtes qui arrive à grands pas, il est toujours agréable de partager de bons repas en famille ou avec les amis. C'est aussi une occasion de partager les traditionnelles recettes ou les plus récentes découvertes.

Nous avons donc déniché pour vous quelques savoureuses recettes qui mettent à l'honneur les bleuets.

Bon appétit à vous tous !

RECETTES POUR VOS BLEUETS (SUITE)

GÂTEAU AUX BLEUETS À LA MODE DU MAINE

Donne 8 à 10 portions.

Garniture :

½ tasse de sucre	½ tasse de farine
¾ c. à thé de cannelle	5 c. à soupe de beurre ou de margarine non salés, glacés

Gâteau :

2 tasses de farine	2 ½ c. à thé de levure chimique
½ c. à thé de sel	½ tasse de beurre ou de margarine non salés, température pièce
½ tasse de sucre	1 œuf
½ de lait	2 tasses de bleuets frais ou surgelés (non décongelés)

Portez le four à 375°F. Pour préparer la garniture, mélangez, dans un bol moyen, le sucre la farine et la cannelle. Incorporez le beurre avec un coupe-pâte ou deux couteaux : le mélange ressemble à du gruau. Déposez-le sur du papier ciré.

Pour le gâteau, tamisez la farine, la levure chimique et le sel sur du papier ciré. Dans un bol moyen, défaites le beurre en crème avec le sucre. Ajoutez l'œuf et battez 1 minute. Incorporez les ingrédients secs en deux fois, en intercalant le lait. Déposez cette préparation dans un plat à four carré de 8 pouces, graissé. Répartissez les bleuets par-dessus. Terminez par la garniture.

Faites cuire 1 h 15 au four. Laissez refroidir le gâteau 15 minutes dans son moule. Découpez-le en carrés et servez-le chaud ou tiède avec de la crème glacée à la vanille ou de la crème fouettée.

SAUCE AUX PÊCHES ET AUX BLEUETS

Donne environ 1 ½ tasse.

½ tasse de sucre	2 c. à soupe de fécule de maïs
1 tasse de nectar de pêche ou jus d'orange	1 tasse de bleuets surgelés, décongelés
1 c. à soupe de jus de citron frais	1 c. à soupe de liqueur d'orange ou jus de citron

Mélangez le sucre et la fécule dans une casserole moyenne. Incorporez le nectar de pêche et fouettez pour obtenir un mélange crémeux. Portez à ébullition en remuant constamment, jusqu'à épaississement.

Ajoutez les bleuets et portez de nouveau à ébullition. Retirez du feu et incorporez le jus de citron. Ajoutez la liqueur d'orange (si désiré) ou du jus de citron pour relever la saveur.

Servir sur des crêpes, sur de la crème glacée ou du gâteau au citron.



RECETTES POUR VOS BLEUETS (SUITE)

BOMBE DOUBLE FRUIT

Mousse :

2 tasses de framboises fraîches ou surgelées et décongelées (ou autres petits fruits au goût)
3 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de jus de citron frais
4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
¾ tasse de sucre à glacer
1 tasse de crème à fouetter 35 %, fouettée à consistance mi-ferme
2 c. à soupe de liqueur de framboises ou selon le fruit choisi (facultatif)

Sorbet :

1 tasse d'eau
¼ tasse de sucre
2 tasses de bleuets frais ou surgelés et décongelés, réduits en purée (ou autres petits fruits)
2 c. à soupe de jus de citron frais
2 c. à soupe de liqueur de bleuets ou selon le fruit choisi (facultatif)

Réduire les framboises en purée avec le sucre et le jus de citron ; passez au tamis et réservez. Fouettez les blancs d'œufs en neige avec le sel et ajouter le sucre à glacer. Incorporez la purée de framboises et la crème fouettée aux blancs d'œufs en pliant à la spatule ; en réserver 1 tasse. Versez le reste dans un moule rond de 12 tasses. Placez au centre un bol rond d'environ 3 tasses avec un poids à l'intérieur ; déposez au congélateur 4 heures. Amenez l'eau et le sucre à ébullition 5 minutes, puis ajoutez la purée de bleuets. Laissez refroidir ; incorporez le jus de citron et la liqueur. Déposez au congélateur 4 heures en brassant à la fourchette quelques fois. Retirez le bol du centre un utilisant un peu d'eau chaude si nécessaire et garnir de sorbet. Couvrir de la mousse réservée. Placez au congélateur 8 heures. Démoulez à l'envers sur plat de service en enveloppant la moule d'une serviette mouillée chaude afin d'en détacher la garniture. Lissez la surface à la spatule et réservez au congélateur jusqu'au moment de servir. Donne 8 à 12 portions.

SMOOTHIE SANTÉ AUX BLEUETS

½ tasse de yogourt nature ou tofu mou	½ tasse lait écrémé ou lait de soya nature sans sucre
½ tasse de jus de pomme ou d'orange	1 œuf entier
1 c. à thé de miel ou plus au goût	½ banane
1 kiwi	½ tasse de bleuets frais ou congelés
1 c. à table de graines de lin moulues	1 c. à thé d'huile d'olives ou 5 à 6 noix
1 ou 2 glaçons (facultatif)	

Passez le tout au mélangeur une ou deux minutes en pulsant quelques fois pour bien défaire les fruits. Ajoutez un peu de liquide si le mélange est trop épais. Excellent comme petit déjeuner.



RAPPORT DE ENZYME COMMUNICATIONS

RÉSULTAT DE PRESSE

À ce jour, la campagne a générée 24 retombées de presse :

Nombre d'impressions : 3 190 000 personnes rejointes.

RETOMBÉES DE PRESSE

TV / Auditoire

Caféine (TQS) 3 août : 166 000
Caféine (TQS) 6 août : 166 000
Salut Bonjour (TVA) : 880 000
La vie en Estrie (TVA) : 7 000
Le Grand Journal (TQS/Sherbrooke) : 114 000

Total : 1 333 000 personnes

Médias imprimés / Lectorat

Le Journal de Montréal : 663 400
La Terre de Chez Nous (2 août) : 94 000
La Terre de Chez Nous (15 août) : 94 000
TV Hebdo : 309 000
Le Reflet du Lac : 52 542
La Tribune : 95 000
Mauricie Express : 64 000
The Gazette : 361 700
Le Soleil : 110 000

Total : 1 843 642 personnes

VOYAGE DE PRESSE

6 journalistes ont participé au voyage de presse :

Richelle Fortin de la Terre de Chez Nous
Louise Robitaille de Caféine (TQS), TV Hebdo et Le Lundi
Françoise Pitt de Saveurs
Monique Girard-Solomita du Journal de Montréal
Anne-Marie Parent de Espace parents et Femmes
Nathalie De Grandmont du Bel Âge

Radio / Auditoire

CFIX-FM (Sherbrooke) : 3 717
CHLT (Sherbrooke) : 2 350
Rythme FM (Sherbrooke) : 4 500
CHLN-AM (Trois-Rivières) : 3 500

Total : 14 067 personnes