



*Jun 2010
Volume 38*

DANS CE NUMÉRO :	
Mot du président	1
Symposium du bleuets sauvage	2
Journée Champs 2010	2
Crise majeure dans les fruits et légumes !	3
Nouvelles brèves	4-5

MOT DU PRÉSIDENT

Après quelques bonnes saisons, celle qui débute s'annonce plutôt difficile pour la production du bleuets sauvage. Après un début de végétation hâtif, plusieurs champs ont subi un gel de bourgeons et d'autres, un gel plus ou moins sévère des fleurs, le 31 mai dernier.



En tant que nouveau producteur, je constate que la production de bleuets sauvages est semblable à bien d'autres productions agricoles de plein champ. Outre la température, plusieurs facteurs de la production sont hors de notre contrôle : prix des intrants, prix mondiaux, concurrence des autres fruits, taux de change, etc.

C'est pourquoi, on se doit de continuer à travailler tous ensemble (SPBQ, producteurs, acheteurs, transformateurs, chercheurs et autres intervenants), à améliorer nos coûts de production, la qualité de notre fruit, à développer de nouveaux produits à base de bleuets, de façon à être le plus concurrentiel possible sur les marchés et obtenir un prix plus stable pour notre bleuets.

Bonne saison 2010!

Bien à vous,

Alain Lepage

SYMPOSIUM DU BLEUET SAUVAGE 2010

Les 21 et 22 octobre 2010, se tiendra le Symposium du bleuët sauvage en collaboration avec WBANA-Canada, dans la Ville de Québec, à l'Hôtel Loews Le Concorde.

À cet égard, votre syndicat a réservé pour vous un bloc de chambre et un autobus pourra aussi être mis à votre disposition. Laissez nous connaître votre intérêt à assister au symposium et nous réserverons un autobus le cas échéant.

Vous êtes donc invités à faire votre réservation de chambre via notre site Internet au www.spbq.ca, en téléphonant directement à l'hôtel au 1-800-463-5256 ou encore en nous contactant au 418-276-6336. Lors de votre réservation de chambre, il est important de mentionner le numéro suivant : BLU210. Vous devez obligatoirement réserver avant le 23 septembre 2010, car après cette date, le tarif de groupe de 139 \$ ne pourra être garanti.

De plus, vous devez réserver votre présence au symposium en vous rendant sur notre site Internet. Notez que cette inscription est au coût de 50 \$. Vous aurez plus d'information à ce sujet lors de votre invitation au symposium.



Nous espérons vous voir en grand nombre à cet événement où vous pourrez être informé de toutes les campagnes de promotion faite par la WBANA-Canada sur le marché international, sur les dernières recherches santé sur le bleuët sauvage, sur le marché mondial, etc.

JOURNÉE CHAMP 2010

Nous sommes heureux de vous inviter à la Journée Champ 2010 qui aura lieu cette année à la bleuëtière Les Fruits Bleus de St-David-de-Falardeau, le 22 juillet prochain.

La journée débutera à 10 h 30 avec l'accueil et dès 11 h une visite guidée en bleuëtière est prévue. D'autres visites auront lieu à 13 h et 14 h30. De plus, un dîner vous sera servi tout à fait gratuitement et un service de bar à prix modique sera également offert.

Divers exposants seront présents contribueront comme toujours au grand succès de cette journée qui se veut une occasion unique d'échanger entre producteurs.

Vous recevrez votre invitation officielle dans les prochaines semaines.

Bienvenue à tous nos producteurs !





CRISE MAJEURE DANS LES FRUITS ET LÉGUMES !

Rassurez-vous, ce n'est bien sûr pas le cas. Mais quelle serait votre réaction si vous lisiez cette manchette à la Une du Journal de Montréal ?

Diversité grandissante des produits offerts, importations, préoccupation croissante des consommateurs pour ce qu'ils retrouvent dans leur assiette, omniprésence des médias d'information, etc. l'industrie agroalimentaire est de plus en plus interpellée sur la place publique au cours des prochaines années, parfois dans des contextes difficiles lors desquels la crédibilité et la réputation des acteurs et des produits peuvent être ébranlées, selon la situation.

Dans cette optique, l'interdépendance de plus en plus étroite entre chacun des maillons de la filière a amené l'industrie des fruits et légumes frais et transformés du Québec à se concerter en regard, notamment, des communications en cas de crise majeure. En effet, un comité de gestion des communications en temps de crise a été créé, auquel participent divers représentants de la production, de la transformation, de la distribution et de l'Union des producteurs agricoles. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ont également collaboré au développement du plan. Selon la situation, ces intervenants s'adjoindront des responsables des secteurs spécifiquement touchés.

Donc, si vous vivez ou avez connaissance d'une situation susceptible d'affecter négativement l'image de l'ensemble du secteur des fruits et légumes frais et transformés, n'hésitez surtout pas à communiquer avec votre association, fédération ou groupe de représentation.

OBJECTIFS :

MINIMISER LES IMPACTS, RASSURER LES PUBLICS, PROTÉGER LES RÉPUTATIONS.

Le Comité de gestion des communications en temps de crise

Monsieur Daniel Simard – SPBQ – dsimard@spbq.ca – 418-276-6336

Madame Sophie Perreault – AQDFL – sperreault@aqdfl.ca – 514-355-4330, poste 22

Monsieur André Plante – AJMQ – aplante@ajmquebec.com – 514-387-8319

Monsieur Patrice Juneau – UPA – pjuneau@upa.qc.ca – 450-679-0540, poste 8591

NOUVELLES BRÈVES

ÉTUDE DE MARCHÉ PORTANT SUR LES PAYS PRODUCTEURS DE BLEUETS

Quand le jeu devient sérieux

Étude de marché portant sur les pays producteurs de bleuets

Pays	Hectares			Livres			Valeur en \$ (millions)
	2007	2008	2009	2007	2008	2009	
Monde	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	10 000	1 000 000
Amérique du Nord	8 000	8 000	8 000	8 000	8 000	8 000	800 000
Amérique du Sud	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	100 000
Europe	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	100 000
Asie	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	100 000
Océanie	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	100 000
Australie	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	100 000
Nouvelle Zélande	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	1 000	100 000

250 pages de tableaux, de graphiques et d'interprétations vous présentant l'évolution de la culture du bleuet dans le monde.

Vous voulez savoir

Communiquez avec le responsable de cette réalisation pour commander

ou

Envoyez votre paiement de 499,00 \$ au



237 ave. de la Friche
Dolbeau-Mistassini, Qc.
G8L 2T3, cell. 418-671-0158

Autres pays producteurs



Dany Allard, maître en gestion des organisations profil commerce international

NOUVEAU PRODUIT DANS LE BLEUET SAUVAGE



Lors du dernier Salon International de l'Alimentation qui s'est tenu à Montréal au mois d'avril dernier, Madame Nadine Blais des Jardins de Maria, y présentait un tout nouveau soda aux bleuets.

À ce propos, Madame Julie Armstrong du journal The Gazette, écrivait ce soda comme étant sa plus intéressante découverte breuvage dans sa visite du salon.

Ce breuvage est entre autres composé de 30% de jus de bleuets. Espérons que nous allons le voir apparaître sur les tablettes de nos marchés d'alimentation bientôt !

Félicitations aux Jardins de Maria et bon succès !

QUESTIONNAIRE POUR UNE ATTESTATION D'ÉTUDES COLLÉGIALES

Dans le dernier bulletin « Le Bleuets », soit celui d'avril dernier, nous vous faisons parvenir un questionnaire produit par le Collège d'Alma, dans le but de sonder votre intérêt ou celui de votre entreprise agricole à l'égard d'une formation et son contenu, que pourrait offrir le Collège d'Alma.

Nous faisons donc un rappel afin de porter une attention particulière à ce sondage et pour vous demander de bien vouloir le compléter. Vous pouvez toujours communiquer avec nous au 418-276-6336, pour toute question sur le sondage ou encore avec Madame Lyne Bergeron du Collège d'Alma, au 418-668-7948 au poste 270.

FESTIVAL DU BLEUET



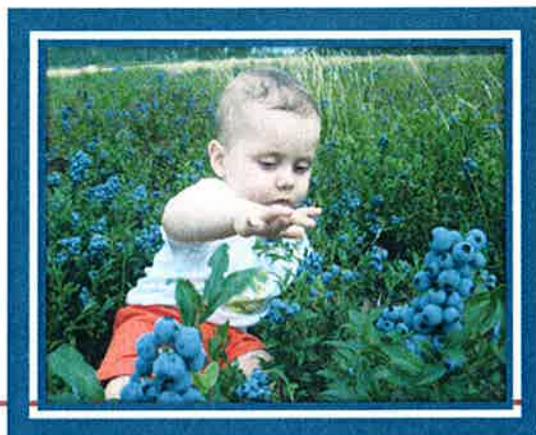
Dans le cadre du 50e anniversaire du Festival du Bleuets de Dolbeau-Mistassini, qui se tiendra du 4 au 9 août 2010, vous êtes invités à venir rencontrer votre syndicat qui y tiendra un kiosque pour l'occasion.

***Festival du
Bleuets***

Également, le SPBQ y sera le fier commanditaire d'une activité toute spéciale, il s'agit d'un chef cuisinier réputé de la région qui sera présent et qui confectionnera devant le public divers mets aux bleuets sauvages. Nous vous aviserons de la date et l'heure de l'activité dès que nous aurons la programmation du festival.

***NOUS VOUS INVITONS À CONTINUER DE PRENDRE
DES NOUVELLES DE VOTRE SYNDICAT AU***

WWW.SPBQ.CA





Bonjour,

Cet avis s'adresse particulièrement aux producteurs de bleuets sur terres privées (seules productions pour lesquelles nous avons accès pour l'instant selon la convention.) Je tiens tout d'abord à préciser certaines rumeurs qui circulent présentement. Bleuets Godbout Inc. n'a rien à voir avec les difficultés que traverse présentement Fruit D'Or. Leur situation, dérangeante, mais temporaire n'a aucune incidence sur nos volumes et notre volonté de poursuivre les opérations.

Nous sommes conscients que cela peut créer de l'insécurité auprès de vous (probablement le but de la rumeur). C'est pour cela que nous avons mis en place des mesures adéquates pour vous rassurer concernant le paiement des fruits. Ces mesures ont été discutées avec le syndicat. Pour en savoir davantage, communiquez avec notre représentant régional Richard Bolduc (tél. : 418-679-6893 ou 418 239-0073).

Nous avons besoin de vos fruits et nous ferons en sorte de vous donner satisfaction. Nous croyons également qu'une autre voie pour la vente de ces fruits ne peut qu'être bénéfique pour vous à long terme et vous donner plus d'indépendance. Nous croyons fermement qu'il est dans l'intérêt de chacun d'accroître notre présence chez vous.

Une usine neuve construite au Québec en 2008, dont certains d'entre vous ont eu le plaisir de visiter, a su traverser avec succès les inconvénients du démarrage ainsi que de la qualité et nous souhaitons nous approvisionner au Québec plutôt qu'ailleurs.

Nous avons qu'à penser aux récoltes laissées dans les champs faute de capacité ou de besoin des usines locales.

Merci pour votre attention,

Pierre Godbout

Bleuet Godbout Inc.

PS : Prévoyez de mettre votre production sur tous les marchés possibles. Je suis personnellement producteur dans un autre domaine et je sais de quoi je parle.