

LE BLEUET



Un Noël couronné de bleu

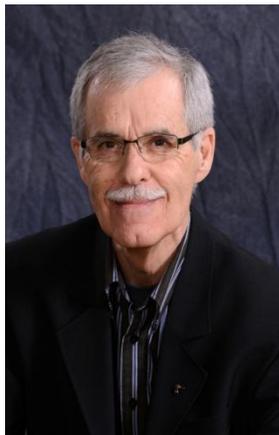
De la part de toute l'équipe, nous souhaitons à chacun d'entre vous, ainsi qu'à votre famille, une très belle période des Fêtes ainsi qu'une bonne et heureuse année.



Œuvre gracieuseté de Madame Louizel Coulombe (www.louizelcoulombe.com)

Veuillez prendre note que nos bureaux seront fermés à compter du vendredi 20 décembre.
De retour le lundi 6 janvier 2014.

Mot du président



L'année 2013 tire déjà à sa fin et nous pouvons dire en toute humilité, mission accomplie pour toute l'équipe du syndicat. En effet, en plus des activités de régie interne du bureau, des réunions du conseil d'administration, des réunions de comités, et des rencontres de planification, je ne voudrais pas passer sous silence, les nombreuses activités qui se sont adressées plus particulièrement aux producteurs et aux cueilleurs en forêt. Ainsi, j'aimerais rappeler la Journée Bleuet, l'assemblée générale de l'ACBHB (*Association des Cueilleurs de Bleuets Hors Bleuetière*), l'assemblée générale du SPBQ (*Syndicat des Producteurs de Bleuets du Québec*), la Journée Champ à la Bleuetière Coopérative de St-Thomas Didyme, les trois soirées de consultation tenues à Alma, Dolbeau-Mistassini et Saint-Félicien, l'assemblée générale spéciale du SPBQ tenue le 14 décembre dernier au Zoo de Saint-Félicien et finalement, la publication de quatre numéros du *Bulletin Le Bleuet*, le tout complété par quatre numéros de l'*Info-Marché* qui vous informe sur l'évolution des prix du marché pour le bleuet sauvage et le bleuet en corymbe. Votre participation à ces activités étant en général très bonne, nous considérons que c'est là le meilleur signe de votre appréciation.

Toutes ces activités sont très pertinentes, mais malheureusement, ça ne diminue pas les écarts de Mère Nature et les conséquences désastreuses sur la production de bleuet. En effet, les 24,1 millions de livres récoltées cette année ne représentent que 35% de l'année record obtenue en 2011 avec 68,8 millions de livres. Et les mêmes conséquences se font sentir de façon proportionnelle sur le financement des activités du syndicat. Une bonne nouvelle cependant, c'est qu'en plus du programme d'*Assurance Récolte* qui a déjà versé un certain montant pour les pertes subies, le gouvernement du Québec, grâce entre autres aux pressions de l'UPA, apportera dès 2013 des ajustements dans les programmes *Agri-stabilité* et *Agri-Québec*. Ainsi, le taux de déclenchement dans *Agri-Stabilité* a été porté de 70% à 80%. De plus, une autre correction sera apportée aux coupures du fédéral par le biais du programme *Agri-Québec* qui tiendra compte, entre autres, de la main d'œuvre familiale dans le calcul des dépenses admissibles, qui ont été déplaçonnées pour la circonstance.

Ce support apporté par le biais de La Financière agricole du Québec démontre toute l'importance pour les producteurs de bleuets de profiter de ces programmes pour couvrir les pertes et stabiliser davantage les revenus. Considérant les importantes fluctuations auxquelles nous sommes soumis dans cette production, il est inconcevable que seulement 55% des producteurs y soient inscrits. Les producteurs qui seraient intéressés à avoir plus d'informations et qui voudraient s'inscrire aux différents programmes, contactez sans tarder le centre de service de La Financière qui est situé à Alma, au numéro de téléphone (418) 668-2369 ou le numéro sans frais au 1-800-749-3646. Bien sûr ce n'est pas gratuit, mais vous y gagnerez avec le temps et serez protégés si la récolte est mauvaise ou si le marché est trop bas.

Concernant la fameuse requête soumise à la Régie par certains producteurs avec intérêts dans la transformation, nous avons finalement trouvé un terrain d'entente qui a obtenu l'appui de la grande majorité des producteurs présents lors de l'assemblée générale spéciale tenue le 14 décembre dernier. Ainsi, lorsque la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec aura homologué ces décisions, les nouveaux règlements commenceront à s'appliquer lors de la première assemblée générale qui suivra et ainsi de même dans le fonctionnement du syndicat. Nous croyons et espérons sincèrement que ces changements favoriseront des échanges sains et constructifs, et que les décisions qui en découleront permettront aux producteurs d'être les partenaires les plus importants dans la bonne progression de l'industrie.

En terminant, j'aimerais vous souhaiter à l'occasion des Fêtes et de la nouvelle année 2014, mes meilleurs vœux de bonheur, santé et prospérité !

Marc Larouche, président

Mot du directeur général



Aux portes de la période des Fêtes, il est temps pour nous de faire le bilan de la dernière année. C'est sous le thème « Une production ouverte sur le monde » qu'avait lieu en février dernier, la Journée Bleuet. Près de 200 producteurs et intervenants ont eu la chance d'entendre nos conférenciers invités pour l'occasion. La production mondiale et les perspectives de marché, l'amélioration des rendements et la fertilité des sols, de même la drosophile étaient traitées lors de cette journée. J'en profite pour remercier les partenaires qui ont rendu possible cette journée : le MAPAQ, La Financière agricole du Québec, les députés régionaux du gouvernement provincial, le SPBQ, le Club Conseil Bleuet, Bleuets Sauvages du Québec et Agriculture et agroalimentaire Canada.

Au printemps dernier, une grande quantité de fleurs laissaient voir tout un potentiel de récolte en bleuetières ! Malheureusement, les fréquents gels de mai et juin ont fait beaucoup de dommages. Au courant de l'été, vous avez collaboré au plan d'action contre la « Drosophile à ailes tachetées ». Plus de peur que de mal, diront certains d'entre vous. Votre implication et la sensibilisation aux précautions à prendre contre cet insecte demeurent pour les années à venir. En juillet dernier, dans le cadre de la Journée Champêtre, 175 producteurs ont visité la Bleuetière Coopérative de St-Thomas Didyme et la CAFN. Avec une récolte d'à peine 25 millions de livres, 2013 ne passera pas à l'histoire. La bonne nouvelle, malgré la baisse du prix pour le bleuet en corymbe congelé, le prix du bleuet sauvage se maintient. Je vous invite à lire le feuillet de Gilbert Lavoie à ce sujet.

Un important dossier qui aura retenu l'attention en 2013, c'est la refonte des Règlements généraux du SPBQ. Après plusieurs rencontres de réflexion par les administrateurs, les propositions de modifications furent présentées lors de la tournée de consultation et approuvées par les membres présents lors de l'assemblée générale spéciale. Ce fut une journée importante pour votre organisation. La dernière étape à venir de ce processus est l'approbation par la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ).

Comme mentionné par Monsieur Larouche, les modifications dans le programme d'assurance Agri-Stabilité entraînaient des pertes importantes pour les producteurs de bleuets. L'annonce du 29 novembre dernier par le ministre de l'Agriculture du Québec fut saluée par l'UPA et sera bénéfique pour notre industrie. Voici un extrait du communiqué du MAPAQ à ce sujet :

Concrètement, dès 2013, un ajustement est apporté aux programmes de gestion des risques, administrés par La Financière agricole du Québec, pour les entreprises agricoles qui ne bénéficient ni de la gestion de l'offre ni du Programme d'assurance stabilisation des revenus agricoles (ASRA). Cet ajustement se traduit par deux mesures, à savoir :

- *La création d'un programme pour pallier la baisse d'intervention du programme Agri-Stabilités qui aura pour effet de faire passer de 70% à 80% la couverture de la marge de référence (7,89 M\$);*
- *Une bonification de la contribution gouvernementale à Agri-Québec afin de la rendre concurrentielle au regard du programme d'autogestion des risques de l'Ontario (3,5 M\$).*

Pour le moment il est trop tôt pour évaluer l'impact de cette annonce pour les producteurs de bleuets. Un comité composé de deux administrateurs et de moi-même fut formé pour faire l'analyse des couvertures d'assurances et transmettre nos demandes et recommandations à La Financière agricole du Québec. Des rencontres sont prévues en début d'année 2014 à cet effet. Je vous invite à nous transmettre vos commentaires à ce sujet.

En terminant, c'est toujours avec fierté et dévouement que je travaille pour votre organisation. Je profite de l'occasion pour vous souhaiter, à vous et vos proches, une joyeuse période des Fêtes. Pour 2014, santé et bonheur, pour le reste, une bonne récolte de bleuets !

Gervais Laprise, directeur général



Cet hiver, le bleuets sauvage surgelé souhaite colorer votre assiette!

À l'approche de l'hiver, les fruits et légumes ont souvent tendance à se faire plus rares dans les assiettes – seulement un Québécois sur deux (51,9%) consommerait au moins 5 portions de fruits et légumes par jour. Aussi, à l'aide de l'équipe de Massy Forget Langlois relations publiques et en collaboration avec l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes, une opération de presse a été mise en branle afin de conscientiser les Québécois à l'importance de manger des fruits et des légumes, frais ou surgelés, en toute saison. Étant donné les vitamines, fibres et antioxydants qu'ils contiennent, les fruits et légumes regorgent de bienfaits pour la santé.



Gaufres aux bleuets sauvages et mascarpone parfumé au café

Ainsi, un communiqué de presse accompagné de trois délicieuses recettes de chefs d'ici a été envoyé aux médias québécois le 11 novembre dernier :

- Gaufres aux bleuets sauvages et mascarpone parfumé au café, par Jean-François Girard;
- Macarons aux bleuets sauvages et à lavande, par Sébastien Bonnefis;
- Porc du Québec mariné à la sève d'érable, sauce aux bleuets sauvages et zestes d'orange, par Marie-Chantal Lepage;

L'opération de presse a été l'occasion de rappeler aux consommateurs que la plupart des détaillants offrent les bleuets sauvages surgelés au rayon des produits surgelés, et qu'il est simple d'intégrer la petite perle bleue dans son alimentation. Les médias et blogueurs ont d'ailleurs été invités à consulter le nouveau site Web du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec au perlebleue.ca pour obtenir de délicieuses recettes et des renseignements additionnels.

Qu'on se le dise, cet hiver il faut aussi penser *surgelé* pour manger santé!

Au nom de toute l'équipe, bon appétit!

Valérie Ladouceur,
Massy Forget Langlois, relations publiques

Le site Internet du SPBQ s'est refait une beauté ! Rendez-vous au « www.spbq.ca » pour de toutes nouvelles recettes !

Macarons aux bleuets sauvages et lavande

Ganache

2 3/4 tasses (700 g) de chocolat blanc râpé ou en pastilles
1 3/4 tasse (450 g) de bleuets sauvages frais ou congelés, décongelés et égouttés
2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau
5 gouttes d'essence de lavande (voir la note au bas de la recette)



Recette par Sébastien Bonnefis

Coques à macarons

3 1/3 tasses (840 ml) d'amandes moulues
2 1/8 tasses (535 ml) de sucre à glacer
1 cuillère à thé (5 ml) de colorant alimentaire bleu
6 blancs d'œufs (3 pour la meringue et 3 pour les coques à macarons)
1 1/4 tasse (315 ml) de sucre
1/3 de tasse (75 ml) d'eau

Ganache (à préparer 24 heures à l'avance) : Déposer le chocolat blanc dans un bol. Dans une casserole, faire chauffer à feu moyen les bleuets sauvages avec 2 cuillères à soupe d'eau pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à l'obtention d'un mélange chaud, sans toutefois faire bouillir les bleuets. Passer le mélange de bleuets au tamis pour retirer la peau de bleuets et verser la purée de bleuets chaude sur le chocolat râpé ou en pastilles. Ajouter l'essence de lavande à la ganache et mélanger délicatement jusqu'à l'obtention d'une texture homogène puis, réfrigérer pendant 24 heures.

Coques à macarons : Mélanger les amandes moulues, le sucre à glacer, le colorant alimentaire bleu et 3 blancs d'œufs. Conserver ce mélange dans un cul-de-poule à température ambiante. Réaliser une meringue à mélangeant le sucre et l'eau dans une casserole. Cuire à 243°F (117°C) puis réserver. Monter les 3 autres blancs d'œufs en neige à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique. Verser le mélange de sucre et d'eau sur les blancs d'œufs montés en neige. Incorporer le 1/3 de la meringue chaude au premier mélange (amandes moulues, sucre à glacer, colorant alimentaire bleu et les 3 blancs d'œufs). Ajouter les 2/3 de la meringue restante. Mélanger jusqu'à consistance désirée (obtenir un ruban qui doit disparaître après quelques secondes) c'est-à-dire que le mélange doit retomber d'une cuillère de façon lisse et homogène. Poser un papier à cuisson (sulfurisé) sur une plaque à biscuits et y déposer le mélange en formant des ronds de 1 3/8 de pouce (3,5 cm) de diamètre à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille. Laisser reposer sur la plaque environ 10 minutes et ensuite cuire au four à 311°F (155°C) pendant 17 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

Assemblage des macarons : Sortir la ganache du réfrigérateur et la fouetter (comme la ganache est semi-liquide, cette étape lui permettra de devenir solide). À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille, déposer environ 2 cuillères à thé (10 ml) de ganache sur une coque à macarons, puis recouvrir d'une deuxième coque. Réfrigérer 24 heures et déguster. Les macarons se conservent 4 jours au réfrigérateur et 4 semaines au congélateur.

Note : Remplacer l'essence de lavande par une fraction d'une goutte d'huile essentielle de lavande comestible qu'on aura obtenue en y trempant un cure-dent.