



FRUITS D'ICI, NOUVEAUX HORIZONS!

Nouvelles avenues
pour la culture fruitière
au Québec.

Centre Le Camillois, St-Camille
8 nov. 2023, 8h30 à 16h

Développer la production fruitière de proximité dans les régions du Québec

Un engouement est palpable pour le développement de projets liés à la production fruitière au Québec alors que se développent vergers, cidreries, distilleries, coopératives de mise en marché, incubateurs spécialisés... Ces projets et ces produits participent au développement d'un nouveau terroir et mettent en vitrine le territoire de la plus convaincante des façons!

Dans le contexte agricole actuel, qui pose également son lot de défis, l'événement fera une place importante aux initiatives créatives, qu'elles soient orientées vers le développement de nouvelles saveurs ou de nouveaux modèles agroalimentaires au Québec.

L'événement *FRUITS D'ICI, NOUVEAUX HORIZONS* vise donc à réunir des personnes passionnées par les fruits québécois qui souhaitent s'inspirer de pratiques innovantes, de la production à la mise en marché, pour leur faire une place de choix dans nos paysages alimentaires!

Le comité organisateur



PARTENAIRES D'ORGANISATION



PARTENAIRES FINANCIERS



Horaire détaillé

8h30 – Arrivée des participants.es

8h45 – Fruits d’ici, Nouveaux horizons ! Pep talk d’ouverture

- Jean-Sébastien Delorme, Coop ATAB

9h00 – La filière fruitière au Québec : contexte, engouement et défis

- Catherine Théberge et Philippe Franck-Imbeault, CISA

9h30 – Accès au foncier : leviers et perspectives

Panel animé par Olivier Brière, de la Corporation de développement de Saint-Camille

- Ketsia Johns, chargée de projet au Centre de recherche et de développement technologique agricole de l’Outaouais
- Stéphane Lussier, conseiller au développement agroalimentaire de la MRC des Basques
- Claire Bolduc, agronome, viticultrice et préfète de la MRC du Témiscamingue

10h15 – Pause

10h45 – Offrir le fruit québécois grâce à la mise en marché collective

- Jean-Sébastien Delorme et David Thériault, Coop ATAB
- Alexandre Lemire, brasseur à la Coop À la fût

11h15 – Programmes de financement disponibles pour les projets de transformation et mise en marché

- Conférencier à confirmer

11h45 – Dîner

13h00 – Départ à pied vers les visites digestives

13h15

Groupe A : Optimisation des régies de culture et recherche agronomique : le verger expérimental de Cultur’Innov

- Elsa Poulin, Cultur’Innov

Groupe B : Équipements partagés : le Centre de transformation et de conditionnement de Cultur’Innov

- Pierre-Claude Roy et Mélanie Desaulniers, Cultur’Innov

13h45

Groupe B : Optimisation des régies de culture et recherche agronomique : le verger expérimental de Cultur’Innov

- Elsa Poulin, Cultur’Innov

Groupe A : Équipements partagés : le Centre de transformation et de conditionnement de Cultur’Innov

- Pierre-Claude Roy et Mélanie Desaulniers, Cultur’Innov

14h30 – Tendances et pistes créatives en transformation fruitière

- Alexander Cruz et Cyril Gonzalez, stratèges chez École-B

15h15 – Place du marché, dégustation de produits et réseautage gourmand



PARTENAIRES D'ORGANISATION



PARTENAIRES FINANCIERS



Présentation des conférences

> Production fruitière de proximité au Québec : contexte, engouement et défis

- *Catherine Théberge, Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA)*
- *Philippe Franck-Imbeault, Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA)*

Après la popularisation du maraîchage et du modèle d'agriculture soutenue par la communauté (ASC), le fruit québécois semble prendre du galon dans la province. Lançant en 2017 un programme spécialisé en production fruitière biologique, le Cégep de Victoriaville voit ses inscriptions augmenter chaque année, passant du simple au double en quatre ans. De même, on observe un engouement pour le développement de projets collectifs et communautaires relatifs au secteur fruitier: vergers, cidreries, distilleries, coopératives de mise en marché, incubateurs spécialisés, etc.

Catherine Théberge et Philippe Franck-Imbeault présenteront les résultats préliminaires d'une étude portant sur ces nouvelles entreprises fruitières (1 à 10 ans d'existence). Qu'apprenons-nous de ces nouveaux parcours en agriculture?

> Accès au foncier : leviers et perspectives

Table-ronde avec :

- *Ketsia Johns, chargée de projet au Centre de recherche et de développement technologique agricole de l'Outaouais*
- *Stéphane Lussier, conseiller au développement agroalimentaire de la MRC des Basques*
- *Claire Bolduc, agronome, viticultrice et préfète de la MRC du Témiscamingue*

L'accès au foncier agricole demeure souvent le principal défi pour démarrer une production agricole. Devant l'augmentation de la valeur des terres agricoles et la difficulté à avoir accès à de plus petites parcelles pour une agriculture de proximité, trois territoires se sont engagés dans des initiatives pour favoriser le démarrage agricole et redynamiser leur région grâce à l'agriculture.

Ketsia Johns présentera le projet du **Réseau de plateformes agricoles de l'Outaouais** et plus particulièrement celui de la MRC de la Vallée-de-la-Gatineau, incubateur et accélérateur d'entreprises agricoles spécialisées en petits fruits. Stéphane Lussier témoignera des initiatives dans la MRC les Basques, comme le **Motel agricole des Basques**, qui sont déployées pour faciliter le démarrage agricole et la production fruitière dans la MRC.



PARTENAIRES D'ORGANISATION



PARTENAIRES FINANCIERS



Claire Bolduc présentera le projet des **Petites terres de Lorrainville**, un projet pilote de lotissement en zone agricole pour favoriser l'établissement de petites entreprises agricoles en production biologique.

> Offrir le fruit québécois grâce à la mise en marché collective

- *Jean-Sébastien Delorme et David Thériault, Coop ATAB*
- *Alexandre Lemire, brasseur à la Coop À la fût*

En janvier 2022, on recensait 296 permis de brasseurs et quelque 60 distilleries actives au Québec. Le secteur des microbrasseries québécoises utilise 1 800 tonnes d'intrants intermédiaires, tels que les fruits et aromates nécessitant une première ou deuxième transformation. Avec les événements climatiques extrêmes et la crise de la COVID-19, les transformateurs agroalimentaires ont fait face à de sévères difficultés d'approvisionnement de fruits provenant des marchés internationaux. La valeur des fruits sur les marchés étant en forte hausse, les intrants locaux sont plus compétitifs et plus prévisibles aux yeux des acheteurs, tout en bénéficiant d'un préjugé favorable de la part des consommateurs (achat local, nouvelles saveurs) et de politiques publiques avantageuses.

Mais ce n'est pas simple d'offrir le fruit québécois! Dans le cadre d'un projet de mutualisation, la Coopérative ATAB s'est associée avec la coopérative Cultur'Innov et 4 microbrasseries coopératives afin de rassembler les expertises et les volumes nécessaires pour approvisionner ce secteur en pleine effervescence!

> Production fruitière de proximité: programmes et soutien disponibles

- *Conférenciers à confirmer*

Conférence visant à présenter des avenues et des pistes de financement pour le développement de projets de transformation et de commercialisation du fruit québécois.

> La recherche agronomique au service des entreprises agricoles : visite du verger expérimental de Cultur'Innov

- *Elsa Poulin, gérante du verger expérimental de Cultur'Innov*

Fondée en 2009, Cultur'Innov se spécialise dans l'offre de formations et de services-conseils dans le secteur des cultures émergentes (fruits, noix, plantes médicinales, champignons comestibles, produits forestiers non ligneux). Regroupant plus de 300 membres, la coopérative implantait en 2017 un verger expérimental de 4,5 hectares en régie biologique afin de contribuer aux connaissances agronomiques des cultures émergentes. Dans l'esprit qui caractérise la coopérative, les connaissances acquises sont entièrement transférées aux membres de la coopérative, contribuant à la solidité de la filière. Cette visite des lieux vise présentera le site et ses nombreuses cultures implantées. * Prévoir des bottes selon la température.



PARTENAIRES D'ORGANISATION



PARTENAIRES FINANCIERS



> Des équipements partagés pour réduire les coûts : visite du Centre de transformation et de conditionnement de Cultur'Innov

- *Pierre-Claude Roy, directeur général de Cultur'Innov*
- *Mélanie Desaulniers, technicienne en transformation des aliments, Cultur'Innov*

Le Centre d'innovation des cultures émergentes (CICÉ) est un pôle logistique alimentaire dédié à des activités de conditionnement et de transformation, ainsi qu'à la valorisation des sous-produits issus des cultures émergentes (fruits, plantes, champignons). Représentant un investissement de plus de 2M\$, le CICÉ offre une gamme d'équipements nécessaires à la réalisation d'activités d'entreposage, de conditionnement et de transformation (pressage, broyage, surgélation, déshydratation, etc.). Le CICÉ permettra à la coopérative d'offrir à ses membres des équipements spécialisés et de les accompagner dans l'amélioration de leurs capacités d'efficacité (production, récolte, transformation), de commercialisation et de valorisation des sous-produits. Le CICÉ sera lancé cet automne; la visite sera accompagnée d'activités de démonstration des équipements disponibles sur place.

> Tendances et pistes créatives en transformation fruitière

- *Alexander Cruz et Cyril Gonzales, stratèges chez École-B*

Depuis plus de 20 ans, Alexander Cruz et Cyril Gonzales sont des pionniers dans l'accompagnement de l'émergence de produits agroalimentaires innovants au Québec. Ambassadeurs de l'avant-garde québécoise, ce duo dynamique s'intéresse à la fois au patrimoine historique et aux tendances émergentes du secteur agroalimentaire. Grâce à leur réseau d'experts multidisciplinaires, Alexander et Cyril ont développé une approche de travail créative et unique, permettant d'explorer et de concrétiser de nouvelles idées innovantes, toujours en lien avec le territoire et ses racines. Leur objectif : créer et définir de nouvelles perspectives agroalimentaires; contribuer à une histoire qui mérite d'être racontée et préparer le terrain d'un avenir prospère pour les générations futures. Au cours de cette conférence, découvrez des pistes créatives inspirantes et, qui sait, peut-être l'amorce de nouveaux produits locaux à base de petits fruits !

> Place du marché et réseautage gourmand

Partagez vos saveurs!

Dans le cadre de cette activité coordonnée par le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE), nous invitons les participants.es à partager leur savoir-faire et leur passion par une activité de dégustation décontractée. Amenez vos produits à faire découvrir! Un délicieux prétexte à échanger sur vos activités et à créer des liens avec des passionnés.es, comme vous! **On trouvera sur place l'essentiel pour permettre la dégustation des produits (frigos, verres, ustensiles, ...).*



PARTENAIRES D'ORGANISATION



PARTENAIRES FINANCIERS

