



## Mot du président

Chers lecteurs,

La période estivale est à nos portes et les chauds rayons du soleil ont fait disparaître les dernières traces de l'hiver doux que nous venons de traverser. Plusieurs producteurs ont vu leur verger dépourvu de gros amas de neige au cours des derniers mois et plusieurs nous ont fait part de leurs inquiétudes en rapport aux conséquences de cet inconfort hivernal. Cette situation traduit bien toute l'importance de mieux comprendre le comportement de cet arbuste face à nos hivers québécois.

Afin de connaître les conséquences de cette situation, nous vous invitons à nous faire part de l'état de vos vergers à [argousier05@hotmail.com](mailto:argousier05@hotmail.com). Nous pourrions ainsi faire des comparaisons lors des années futures tout en amenant d'autres données à notre volet de régie de culture.

Il ne me reste qu'à vous souhaiter bonne lecture et sachez que nous sommes toujours disponible pour répondre à vos interrogations concernant l'APAQ et l'argousier.

*André Nicole,*  
président de l'APAQ

### Sommaire :

*Mot du président*

*Des nouvelles du programme*

*La poudre d'argousier*

*L'argousier au Centre-du-Québec*

*Mécanisation: rapport complet*

*Le chef est à l'œuvre*

*Sommet de l'agriculture et de la forêt sur la CDB*

*L'APAQ anglais / français*

*Le nouveau site Internet*

## Des nouvelles du programme de mise en valeur

Depuis maintenant près d'une année et demie, l'APAQ pilote son programme de mise en valeur de l'argousier au Québec. Rendu possible grâce à la participation financière de Développement économique Canada et de la collaboration de différents partenaires scientifiques, ce programme de recherche se déroule selon les échéanciers convenus lors de sa création. Tous les acteurs impliqués travaillent à développer des bases solides à cette toute nouvelle industrie au Québec.

Les premiers rapports d'étape sont maintenant disponibles pour les membres de l'Association. Ces documents présentent bons nombres d'informations concernant la régie de vergers, le réseau d'essais de cultivars, la mécanisation et la caractérisation / valorisation et transformation de l'argousier.

Pour de plus amples informations sur le programme de mise en valeur de l'argousier au Québec et sur les différents volets qui le composent, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

*Vous aimeriez recevoir ce bulletin par voie*

*électronique, faites-le-nous savoir à*

*argousier05@hotmail.com*

*Il nous fera plaisir de vous le faire parvenir directement dans votre boîte de courriel.*

## La poudre d'argousier

Cristina Ratti, PhD, Dép. des sols et de génie agroalimentaire  
Institut des Nutraceutiques et des Aliments Fonctionnels, UL

L'argousier (*Hippophaë rhamnoides* L.) est un arbuste qui suscite de plus en plus d'intérêt en raison de ses fruits dont la pulpe, très concentrée en vitamines C et E, caroténoïdes, acides organiques et minéraux, possède des propriétés antioxydantes fort recherchées. Bien connu en Allemagne, en Russie et en Chine à cause de ses propriétés médicinales et cosmétiques, l'argousier est encore mal connu en Amérique du Nord. Au Québec, une variété rustique de l'argousier a été introduite avec succès.

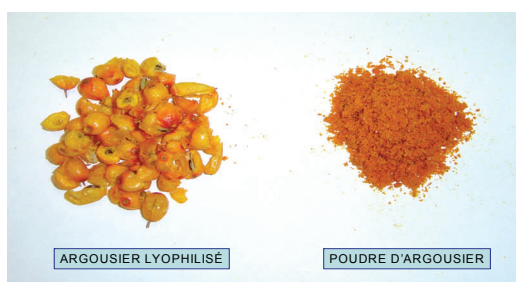


Figure 1 Fruits d'argousier lyophilisés et poudre d'argousier.

Malgré l'intérêt croissant pour ses fruits et les nombreuses applications potentielles pour la commercialisation de produits dérivés (Li et Beveridge, 2003), le coût des baies d'argousier est relativement cher, en raison de la récolte qui se fait encore de façon manuelle (Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2003). De ce fait, pour que l'industrie des produits transformés de l'argousier soit rentable, il faudrait viser particulièrement les produits de très haute valeur ajoutée (nutraceutiques et fonctionnels). Dans cette optique, les poudres d'argousier revêtent un intérêt particulier car elles sont concentrées dans tous les composés fonctionnels de la pulpe de ce petit fruit. En plus de leur richesse en composés bioactifs, les poudres se conservent longtemps à la température ambiante car elles ne renferment quasiment pas d'eau. Enfin, la fabrication des poudres est préalable à la préparation des formes galéniques telles que les capsules, les comprimés, etc., usuellement vendus dans les magasins de produits naturels et les pharmacies.

Une poudre est obtenue en broyant un produit sec. Donc, la première étape vers l'obtention des pou-

dres, et la plus importante, est la déshydratation du fruit. Pour obtenir une poudre de qualité optimale, il est essentiel que le produit initial corresponde au plus haut standard de qualité possible et de choisir la technologie de séchage la plus appropriée.

Depuis des millénaires, les humains savent qu'enlever de l'eau à un aliment contribue à en prolonger la durée de conservation. Parmi les nombreuses méthodes de déshydratation existantes, le séchage à l'air chaud est la plus utilisée pour diminuer la teneur en eau des fruits. Dans ce procédé, il faut mettre en contact le produit à sécher avec un courant d'air chaud. Ainsi, l'air chaud cède la chaleur au produit, l'eau liquide chauffe, passe à la phase vapeur, et en conséquence, s'échappe du produit, le laissant de plus en plus sec. Le procédé continue jusqu'à l'obtention de la teneur en eau désirée ou jusqu'à ce que le produit atteigne l'équilibre avec l'air chaud.

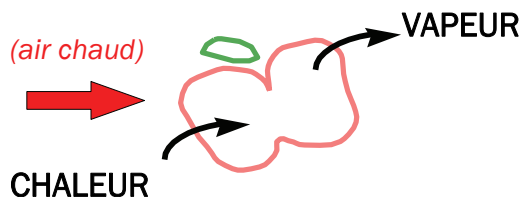


Figure 2 – Schéma du procédé de séchage à air chaud.

Néanmoins, dans cette opération, les températures élevées (50-100 °C) et la présence d'oxygène, peuvent diminuer la qualité finale des produits secs. Les produits contenant des composés fonctionnels tels que les acides gras et les caroténoïdes sont très sensibles à de telles conditions sévères d'opération. Ils requièrent donc l'utilisation de procédés de séchage dans des conditions plus douces afin de garder intacte la qualité nutritionnelle du fruit, tout en permettant d'améliorer sa conservation à long terme....

Pour en apprendre davantage sur le lyophilisation des baies d'argousier, visiter la section « membres » du site de l'APAQ à [www.argousier.qc.ca](http://www.argousier.qc.ca)

## L'argousier au Centre-du-Québec

Le 22 mars 2006, la CDAFCQ (Corporation de développement agro-alimentaire-forêt du Centre-du-Québec) organise une rencontre qui regroupe les 20 étudiants en cuisine de l'école Marie-Rivier à Drummondville, 15 chefs-cuisiniers de divers hôtels et restaurants de la région et 30 producteurs de produits régionaux. Pour cette rencontre, les invitations aux chefs-cuisiniers et aux producteurs concernent les 5 MRC du Centre-du-Québec: Drummond, Arthabaska, de l'Érable, Nicolet-Yamaska et Bécancour.

Lors de cette journée, un chef-cuisinier fait équipe avec un ou deux étudiants. Pour le dîner, chaque groupe prépare quatre menus avec les produits régionaux. Parmi les participants, seulement quelques-uns ont une petite idée de ce qu'est l'argousier. Par contre beaucoup sont intéressés à en connaître davantage. Lors de la présentation des plats cuisinés, il y a six équipes qui utilisent de l'argousier (cinq l'ont inclus au mets principal et une équipe, au dessert).

En après-midi, lors de la période du bilan, nous constatons que l'argousier est le produit-vedette. Les gens veulent en savoir plus. En fin de journée, deux chefs-cuisiniers et une transformatrice de gelée demandent à se procurer des fruits. Une semaine plus tard, l'Auberge du Lac Saint-Pierre a inclus l'argousier à son menu régulier et ses représentants demandent des dépliants et des fruits pour une année complète. Le Baluchon de Saint-Paulin et le Manoir du Lac-William de Saint-Ferdinand d'Halifax en font l'essai. Actuellement, nous n'avons pas encore leurs commentaires.

C'est un début, mais c'est merveilleux. L'intérêt est là. Saurons-nous le cultiver?

*Gilles Boissonneault*

membre producteur de l'APAQ



## Mécanisation : rapport complet

Prenez note que le rapport complet du travail effectué par Agriculture agroalimentaire Canada, à propos de la mécanisation de la récolte de l'argousier, est maintenant disponible. Il est possible d'y retrouver la totalité des informations en lien avec les recherches effectuées par les ingénieurs de AAC. Ce rapport est présenté sous support informatique (CD-ROM) et sera fourni sur demande aux membres de l'Association. N'hésitez pas à nous en faire la demande ou patientez jusqu'à la mise en ligne de ce document sur le tout nouveau site de l'APAQ qui sera inauguré très bientôt.

## Le chef est à l'oeuvre

Tel que promis il y quelques mois, l'APAQ travaille en collaboration avec le chef Jean-François Lacroix afin de constituer une banque de recettes des plus délicieuses.

Plusieurs recettes sont maintenant disponibles et sauront vous faire découvrir les charmes de ce petit fruit aux multiples bienfaits pour la santé.

Il nous fera plaisir de vous faire parvenir ces recettes sur demande à [argousier05@hotmail.com](mailto:argousier05@hotmail.com) et visitez [www.gastronomieetforet.com](http://www.gastronomieetforet.com) pour en apprendre davantage sur notre chef associé.



## L'APAQ au Sommet régional sur l'agriculture et la forêt dans la MRC Côte-de-Beaupré

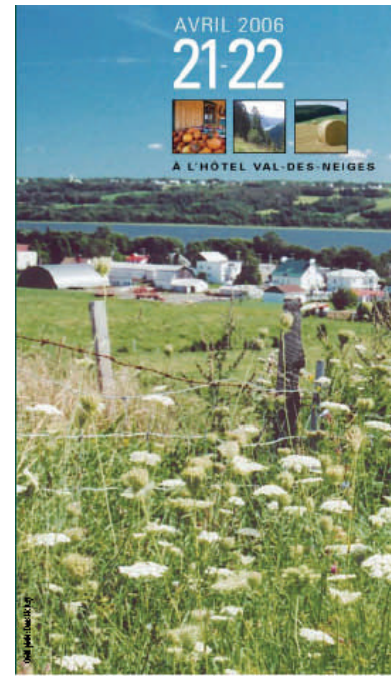
Les 21 et 22 avril dernier se tenait à l'Hôtel Val-des-Neiges, le Sommet régional sur l'agriculture et la forêt dans la MRC Côte-de-Beaupré. Ayant comme but de sensibiliser la population, les producteurs et les élus du potentiel économique et culturel de l'agriculture, des paysages et de la forêt, ce sommet fut un immense succès.

Pour l'occasion, l'APAQ tenait un kiosque informatif sur la culture de l'argousier. Questions, interrogations et curiosité envers l'arbuste en ont fait l'un des plus appréciés du Sommet.

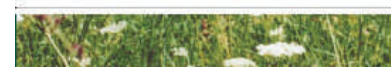
Plusieurs conférenciers se sont succédés tout au long de ces deux jours. L'un d'entre eux, le Dr. Richard Béliveau a présenté une conférence sur «l'apport de la recherche scientifique et les propriétés anti-tumorales de certaines plantes». Les objectifs poursuivis par cette présentation étaient :

- ⇒ Présenter les bases scientifiques et médicales de la prévention du cancer.
- ⇒ Décrire la liste des aliments présentant le meilleur potentiel anti-cancéreux.
- ⇒ Transférer ces concepts à la pratique médicale, par des suggestions simples et réalistes.

Notons que ce que réputé chercheur mentionnait que le fruit de l'argousier possédait de grandes qualités anti-inflammatoires. A plusieurs reprises durant son allocution, le Dr. Béliveau a présenté l'argousier comme étant un fruit des plus prometteurs à inclure dans une alimentation préventive contre le cancer.



SOMMET RÉGIONAL 2006  
L'AGRICULTURE ET LA FORÊT  
dans la MRC de la Côte-de-Beaupré



CRÉ  
Conférence régionale  
des élus  
de la Capitale-Nationale



Canada  
Développement économique  
Canada Économique  
Développement

Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation  
Québec

CD  
Côte-de-Beaupré

Desjardins  
Caisses populaires  
de la Côte-de-Beaupré

La Financière  
agricole  
Québec





Association des producteurs  
d'argousier du Québec

30, rue Sainte-Marguerite

Beaupré, (Québec), G0A 1E0

Tel: (418) 827-5256 poste 208

Fax: (418) 827-8699

[www.argousier.qc.ca](http://www.argousier.qc.ca)

[argousier05@hotmail.com](mailto:argousier05@hotmail.com)

L'Association des producteurs d'argousier du Québec est un organisme à but non lucratif fondé le 21 octobre 2001. Elle regroupe des personnes engagées ou intéressées dans la production, la transformation et la mise en marché de l'argousier de manière à développer une saine industrie au Québec.

L'Association regroupe maintenant plusieurs dizaines de membres de tous les coins de la province qui s'efforcent de promouvoir la noblesse de l'argousier au Québec, de diffuser de l'information privilégiée, d'en favoriser la recherche et le développement et de se soutenir entre eux.

N'hésitez pas à vous joindre à nous.

## L'APAQ anglais / français

En réaction à la demande de plus en plus forte, l'Association des producteurs d'argousier du Québec a pris la décision de rendre disponible sa documentation en anglais. Cette nouvelle politique interne concernera entre autres les bulletins d'informations, les dépliants promotionnels, le tout nouveau site Internet et l'ensemble des documents officiels de l'Association.

Toutefois, sachez que les rapports de recherche émanant du programme de mise en valeur de l'argousier au Québec ne seront disponibles qu'en langue française.

Nous sommes donc à la recherche d'un service professionnel de traduction afin de traduire nos documents du français vers l'anglais. Alors, n'hésitez pas à nous faire connaître vos suggestions d'entreprise.

## Le site Internet est en préparation

Après plusieurs mois d'attente, la refonte du site Internet de l'APAQ est maintenant débutée. Dans le but d'en faire une référence mondiale en ce qui a trait à l'argousier, nous avons opté pour un tout nouveau concept. En effet, le site implanté sera un «système de gestion de contenu» ou plus communément appelé CMS (Content Management System).

Cet outil de communication nous permettra d'optimiser la diffusion d'informations concernant l'argousier de manière dynamique et plus qu'intéressante. Il vous est donc maintenant possible d'être au fait des derniers développements de cette production et des tous derniers résultats de recherche.

Plusieurs entreprises ont été consultées afin de prendre connaissance des différentes opportunités qui s'offraient à nous. Nous tenons donc à vous apprendre que l'Association des producteurs d'argousier du Québec travaillera de concert avec l'entreprise Vision 3W et leur produit MODULO afin de faire du site un incontournable de l'industrie de l'argousier au Québec et dans le monde entier.

Nouvelle image et nouveau contenu feront de ce site une réussite.

Le lancement officiel se fera d'ici 8 à 10 semaines.



Association des producteurs  
d'argousier du Québec