



**Assemblée
générale annuelle
26 novembre 05**

Sommaire :

- Le mot du président
- Invitation AGA 2005
- Maladies et ravageurs
- L'INAF
- Un chef et l'APAQ
- La SAAC 2006
- L'Association
- L'Émeraude plus

Mot du président

Bonjour à tous,

Une autre saison tire à sa fin et l'ensemble des producteurs d'argousier de la région ont récolté leurs fruits. La récolte semble bonne et les techniques utilisées sont de plus en plus efficaces. L'APAQ s'activera, au courant des prochains mois, à quantifier la récolte 2005 et à évaluer les rendements des différents argouseraies du territoire. Nous serons alors en mesure de vous tracer un portrait juste de l'évolution de cette culture.

Dans le cadre du programme de mise en valeur de l'argousier au Québec, l'APAQ s'affaire à constituer un comité aviseur composé de spécialistes de domaines spécifiques (pharmacologie, cosmétique, marketing, etc.). Ce groupe devra travailler à orienter la mise en marché de produits à base d'argousier tout en développant des stratégies de commercialisation. Si vous êtes intéressés à participer à ce comité ou tout simplement avoir davantage d'information, contactez-nous.

Sur ce, je vous souhaite une agréable lecture et n'hésitez pas à communiquer avec nous à argousier05@hotmail.com

André Nicole,

président de l'APAQ

AVIS DE CONVOCATION

**Assemblée générale annuelle
Association des producteurs d'argousier du Québec (APAQ)**

***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.***

Madame, Monsieur,

Vous êtes cordialement invité(e) à participer à l'assemblée générale annuelle de l'Association des producteurs d'argousier du Québec (APAQ) qui se tiendra le samedi, **26 novembre 2005 dès 9h30 au Pavillon Envirotron** de l'Université Laval 2480, boulevard Hochelaga à Sainte-Foy.

Pour confirmer votre présence et pour connaître le déroulement de la journée, veuillez communiquer avec monsieur Danick Néron par téléphone au (418) 827-5256 poste 208 ou par courriel à argousier05@hotmail.com.

Nous vous remercions de votre collaboration.



Quel accueil nos maladies et ravageurs ont-ils réservé à l'argousier ?

*Les membres de l'APAQ peuvent avoir accès à un complément de cet article en consultant le site web de l'APAQ.

Il s'agit bien d'un accueil, car l'argousier a été introduit au Canada il y a de cela près de 70 ans. Comme chaque être vivant doit se nourrir pour vivre, et là, il n'est pas question d'humains mais bien de maladies et de ravageurs, certains n'ont pas aimé l'argousier tandis que d'autres en ont raffolé.

Au menu depuis 1999, près de 30 cultivars mâles et femelles développés au Canada, en Russie, en Finlande, en Allemagne, en Lettonie, et en Chine. Au fil des années, beaucoup d'informations ont été recueillies et consignées. Voici donc un survol des principaux problèmes reliés aux maladies et ravageurs observés jusqu'à maintenant.

Insectes et ravageurs

Une première source potentiellement importante de problème est l'importation de maladies et/ou de ravageurs avec le matériel végétal lors de son achat. Un bon exemple serait celui des acariens de la famille des *Eriophyidae* : *Aculus tibialis* et *Aceria hippophaena* qui ont été observés pour la première fois en 2001 sur des cultivars russes. Lorsqu'un plant est infesté par

ces acariens microscopiques, les feuilles et l'extrémité des rameaux présentent des boursoflures et des nécroses.

Six ans ont passé et peu de ravageurs se sont manifestés. Quelques sept familles de chenilles ont été prises sur le fait mais leur présence n'a pas constitué un véritable problème jusqu'à maintenant. Certaines de ces chenilles sont même la proie de guêpes parasitoïdes comme celles de la famille des *Ichneumonidae*. De plus, la population du traditionnel puceron de l'argousier, *Capitophorus hyppophae*, semble jusqu'à présent être bien contrôlée par les coccinelles et la punaise *Euschistus tristigmus luridus*.

L'approche biologique, qui caractérise le type de régie envisagé pour l'instant, favorise ce contrôle naturel des insectes potentiellement nuisibles par le maintien d'une population d'insectes utiles qui, autrement, serait affectée par l'emploi de pesticides de synthèse. Seule ombre ou plutôt, insecte au tableau, l'altise à front rouge ou *Systema frontalis*. Ce coléoptère, qui semble échapper au

contrôle naturel, perfore le feuillage et peut occasionner des dommages importants selon le nombre d'individus présents dans le verger.

En conclusion, l'argousier est une plante qui s'adapte bien au climat québécois mais qui nécessitera le développement d'une régie de culture intégrée pour produire les rendements optimaux auxquels les producteurs s'attendent.

Carl Boivin, agr. Étudiant à la maîtrise en biologie végétale

carl.boivin.1@ulaval.ca

Hélène Rousseau, B.Sc.A., M.Sc.

helene.rousseau@irda.qc.ca

(418) 644-6813

IRDA

Institut de recherche et de développement en agroenvironnement

2700, rue Einstein

Ste-Foy, (Québec) G1P 3W8

(418) 643-2334



La version originale du texte se retrouve au www.argousier.ca, section Recherche et développement



Association des producteurs
d'argousier du Québec



L'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF), fier partenaire de l'APAQ



L'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF) de l'Université Laval, regroupe des scientifiques dont les diverses compétences et expertises sont mises à profit pour faire avancer les connaissances dans le domaine de l'alimentation humaine. Plus spécifiquement, les chercheurs de l'INAF s'intéressent à l'effet des nutraceutiques et des aliments fonctionnels sur la santé humaine.

Forte de la qualité de ses recherches et de son programme de formation, l'INAF désire contribuer au développement économique du Québec et du Canada. Ainsi, depuis ses débuts, l'établissement a conclu de nombreux partenariats de recherche avec l'industrie alimentaire et pharmaceutique. Du rêve à la réalité, la création de l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels a sans aucun doute contribué à faire de la région de Québec un des pôles d'excellence dans le domaine bioalimentaire.

La mission

Les scientifiques de l'INAF entretiennent tous le même idéal: améliorer le mieux-être

de la population. Animés par cette mission, les chercheurs investissent principalement leurs efforts dans la recherche et le développement liés aux molécules bioactives et aux aliments qui possèdent des effets bénéfiques sur la santé.

Depuis février 2005, l'APAQ travaille en étroite collaboration avec deux chercheurs de renom de cette institution afin de développer l'un des plus importants volets du programme de mise en valeur de l'argousier au Québec soit: la caractérisation, la valorisation et la transformation du fruit d'argousier. Madame Cristina Ratti et monsieur Khaled Belkacemi travaillent depuis tout ce temps à évaluer bon nombre de caractéristiques du fruit de type Indian Summer.

Le volet touche plusieurs aspects du fruit. Tel que mentionné précédemment, les chercheurs responsables se doivent de caractériser le fruit et ses composantes, à l'aide de différentes méthodes et en fonction de différents procédés de transformation. Ces protocoles de recherche permettront de caractériser autant les résidus secs (poudre, pulpe et graine) que les résidus humides (jus et

huile) qui se dégageront des procédés de transformation utilisés.

Cette étape de recherche permettra aux producteurs du Québec de structurer l'offre de commercialisation et de développer une mise en marché efficace supporté par des produits à forte valeur ajoutée et répondant à des besoins très spécifiques. Au fait de tous les composés du fruit, les producteurs seront à même de se tailler une place de choix sur le marché des produits spécifiques à base d'argousier.

Nous vous invitons à visiter le site web de l'INAF afin d'en apprendre davantage sur cette organisation et sur les chercheurs qui donnent vie à plusieurs projets de la région.

Institut des nutraceutiques
et des aliments fonctionnels
Pavillon de l'INAF,

2440 Hochelaga

Université Laval
Québec (Québec) G1K 7P4

T é l : 4 1 8 . 6 5 6 . 3 5 2 7

T é l é c . : 4 1 8 . 6 5 6 . 5 8 7 7

Courriel : info@inaf.ulaval.ca

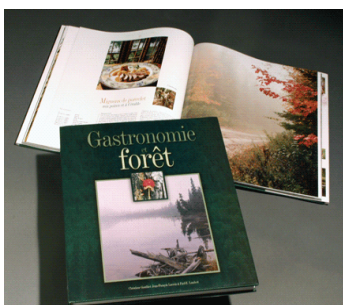


Association des producteurs
d'argousier du Québec

Un chef de renom s'associe à l'APAQ.

Toujours dans le but de faire la promotion de l'argousier et d'en faire connaître les qualités, l'APAQ rendra disponible sous peu, une série de recettes à base de fruits d'argousier. Pour se faire, l'association peut compter sur la collaboration d'un plus grand chef cuisinier du Canada, monsieur Jean-François Lacroix.

Auteur du livre « **Gastronomie et forêt** » sacré meilleur livre de recettes au monde en 2004, toutes langues confondues dans la catégorie sujet unique, médaillé d'or du meilleur livre de recette francophone au Canada et médaillé d'or catégorie livre faisant la promotion de la culture culinaire canadienne par Cuisine Canada et Université de Guelph en Ontario et nommé chef cuisinier de l'année pour la région de Québec en 2004 pour la Société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec.



Monsieur Lacroix coiffe bon nombre de chapeaux dans sa vie professionnelle. Enseignant, chef de cuisine et de pâtisserie en plus d'être impliqué dans le milieu de la cuisine, chef corporatif pour Gesti-Faune, cette personnalité du monde culinaire a obtenu, au fil des ans, de nombreux prix qui témoignent de son talent. Bénévole pour des organismes tels que: la Fondation rêves d'enfants, Moisson Beauce, le Club Rotary Beauce, la Fondation de la truite mouchetée et la Fondation des Premières-Seigneuries, monsieur Lacroix investira de son temps pour promouvoir les qualités culinaires du fruit d'argousier. Nous tenons à le remercier de cette implication et espérons que vous apprécierez à sa juste valeur les trouvailles gastronomiques qu'il rendra disponible.



Nous vous invitons à visiter le site web www.gastronomieetforet.com afin d'en apprendre davantage sur le meilleur livre de recettes au monde et sur ses auteurs.

L'Association et la semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation



Pour la première fois cette année, l'APAQ participera à la semaine de l'agriculture, de l'alimentation et de la consommation et ce, en collaborant à la tenue d'un kiosque traitant de l'argousier.

Depuis plus de 30 ans, la SAAC est un incontournable du secteur agroalimentaire québécois. Il s'agit d'un projet réalisé par les étudiants de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation (FSAA) de l'Université Laval en étroite collaboration avec les principaux intervenants du milieu agroalimentaire qui comprend une multitude d'activités reliées au secteur, dont le prestigieux Salon qui aura lieu les **20, 21 et 22 janvier 2006 au Centre de Foires d'ExpoCité**.

Consultez le <http://saac.fsaa.ulaval.ca> pour connaître les nombreuses activités de la 31e édition de la SAAC!





**Association des producteurs
d'argousier du Québec**

30, rue Sainte-Marguerite

Beaupré, (Québec), GOA 1E0

Tel: (418) 827-5256 poste 208

Fax: (418) 827-8699

www.argousier.qc.ca

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.

Le journal L'Émeraude plus et l'argousier au Québec

Le journal **L'Émeraude plus** fera paraître, dans sa prochaine édition, un article préparé par l'APAQ présentant les nombreux bienfaits de l'argousier et les possibilités qui s'y rattachent. Grâce à la générosité de madame Zarina Sokaeva, membre de l'association, plusieurs dizaines de milliers de lecteurs pourront se familiariser avec ce fruit. Ce journal francophone traite de la santé et de l'alimentation naturelle et est conçu pour répondre aux exigences du marché québécois.

Imprimé en format tabloïd, le journal **L'Émeraude plus** a un tirage de 50 000 exemplaires et est publié 7 fois l'an depuis maintenant plus de 10 ans. Il est distribué dans plus de 500 points de dépôt au Québec, soit dans les magasins d'alimentation naturelle, les centres de santé, les cliniques de médecine douce, les restaurants santé, les pharmacies et bien d'autres.

Nous désirons donc remercier madame Sokaeva, propriétaire de Shokaty International Ltée pour nous avoir offert la possibilité de publier un article dans ce journal en nous offrant, tout à fait gratuitement, une page entière lui étant destinée.

Shokaty International Ltée se spécialise dans l'importation de plantes et de produits pour la santé. Pour plus de renseignements sur l'entreprise nous vous invitons à composer le (819) 378-7770 ou à écrire à shokatyinternational@yahoo.ca

N'oubliez pas de vous procurer le journal



**Association des producteurs
d'argousier du Québec**