



**Le nouveau prototype
de récolteuse en action
à Dunham
page 4**

Sommaire :

- Le mot du président
- Une brochure promotionnelle sur l'argousier
- D'où provient l'argousier? Par Martin Trépanier, arg.Ph.D.
- Saviez-vous que...
- L'IRDA, un partenaire de choix
- Suivi des essais de la récolteuse à Dunham
- L'Association
- Suggestions de lectures et de sites à visiter

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.

Mot du président

Il me fait plaisir de vous présenter le bulletin d'informations de l'APAQ du mois d'août 2005. Compte tenu des commentaires reçus suite à la publication du premier numéro, nous poursuivrons cette initiative qui semble apprécier de plusieurs. Vous constaterez que plusieurs éléments ont été ajoutés. En effet, il vous sera maintenant possible de consulter des articles à caractère scientifique reliés directement à la réalité des producteurs du Québec. Pour se faire, nous avons sollicité la collaboration de chercheurs impliqués dans le développement de l'argousier dans la province.

Nous sommes ouvert à recevoir vos commentaires et suggestions concernant cet outil d'information. N'hésitez pas à nous contacter via argousier05@hotmail.com.

Nous modernisons présentement notre site Internet: www.argousier.qc.ca. Le forum de discussion sera fonctionnel et des recettes alléchantes à base d'argousier vous seront offertes.

Une chronique sur la sensibilité des cultivars à différents ravageurs et maladies sera implantée pour les membres. En utilisant votre nom de compte et votre mot de passe vous pourrez la consulter.

Bonne lecture à tous!

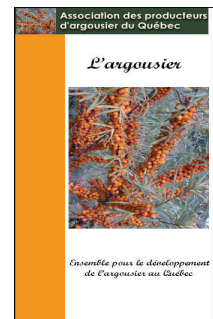
André Nicole,
président de l'APAQ

L'APAQ produit une brochure promotionnelle

Tel que convoité par les membres de l'Association, nous avons travaillé à la réalisation d'un tout nouvel outil promotionnel.

En effet, depuis quelques jours seulement, l'APAQ possède un tout nouvel outil pour faire la promotion de l'argousier et de l'Association en général. Il vous est donc possible de vous procurer cette brochure consacrée exclusive-

ment à l'argousier. Intitulé «*Ensemble pour le développement de l'argousier au Québec*», ce petit document présente l'argousier sous différents aspects. En le parcourant, les lecteurs seront en mesure de s'informer sur l'historique de cette culture, les caractéristiques générales de l'arbuste et de ses fruits, ses vertus médicinales ainsi que ses composantes nutra-



ceutiques exceptionnelles

Cette brochure vous est offerte tout à fait gratuitement et s'adresse à quiconque désire en connaître davantage sur cette culture d'avenir. Pour commander un ou plusieurs exemplaires, contactez-nous via argousier05@hotmail.com. Faites vite, les quantités sont limitées.



D'où provient l'argousier?

Par Martin Trépanier agr. Ph.D.
Centre de Recherche en Horticulture, Université Laval
Martin.Trepanier@FSAA.ulaval.ca

Comme la plupart d'entre-vous le savent, l'argousier n'est pas une plante indigène de l'Amérique mais provient plutôt du continent européen et de l'Asie. En Europe, l'argousier se retrouve principalement sur les dunes côtières de la mer Baltique en Finlande, en Pologne, en Hollande en Lettonie et en Allemagne. Les dépôts graveleux des bords de rivières, les anciennes rivières asséchées, les bordures de lac sablonneuses ainsi que les régions montagneuses de la France et de l'Italie (Alpes, Pyrénées) sont d'autres endroits de prédilection. En Asie, l'argousier est très présent en Chine ainsi que dans les régions de l'Himalaya et de l'Altaï (frontière entre la Mongolie et la Russie). Ici encore, l'argousier préférera les sites au sol plutôt sablonneux ou rocailleux où il croîtra en colonie parfois immense.

Au Québec, une petite population d'argousier semble s'être naturalisée dans la région de Malartic (Abitibi), suite à une importation de semences par des immigrants vers la moitié du siècle. Les dépôts miniers de la région semblent parfaitement convenir à la croissance de la plante.

Membre de la famille des Elaeagnaceae, argousier est le nom commun donné au genre *Hippophae*. Ce genre comprends six espèces, *H. rhamnoides*, *H. salicifolia*, *H. gonio-carpa*, *H. gyantsensis*, *H. neurocarpa* et *H. tibetana*. L'espèce *H. rhamnoides* est celle ayant le plus d'intérêt horticole. Selon certaines caractéristiques morphologiques, cette espèce se divise à son tour en neuf sous-espèces formant des populations bien délimitées par des contraintes géographiques. Au fil des années, les hommes ont

sélectionnés dans la nature des individus possédant des caractères souhaitables (fruits au meilleur goût, peu d'épine, facilité de récolte, haute teneur en huile, résistance aux maladies, etc.). Ces individus ont par la suite été croisés afin d'accentuer ces propriétés. Des pays comme la Russie, la Chine, la Lettonie, la Finlande et l'Allemagne possèdent de tels programmes d'amélioration génétique. De nos jours, les nombreux croisements entre les sous-espèces font en sorte qu'il n'est plus possible de les distinguer. Même si les cultivars ainsi créés semblent bien s'acclimater aux conditions du Québec, il nous reste à sélectionner ceux qui y sont le plus adaptés selon les utilisations. Cette sélection, souhaitons le, mènera un jour à l'établissement de notre propre programme d'amélioration génétique.

Saviez-vous que....

Tiré de: "La Terre de Chez Nous" dans la "chronique" du journaliste Marc-Alain Soucy en date du 4 août 2005.

"Selon la publication **La Puce à l'oreille d'Agriculture et Agroalimentaire Canada**, les consommateurs de la Nouvelle-Écosse pourront déguster des bleuets pendant un mois de plus cette année grâce à une technique qui prolonge leur conservation. Cette technique nécessite l'entreposage des bleuets sous des tentes à atmosphère contrôlée contenant 10% de dioxyde de carbone, un gaz qui retarde la dégradation des fruits. Les cher-

cheurs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada veulent appliquer cette méthode de conservation au transport des bleuets. On pourra ainsi améliorer leur distribution au pays et dans le monde. On peut également entreposer des bleuets pendant deux à trois semaines. La nouvelle technique de conservation permet de prolonger cette période jusqu'à six semaines. Les essais d'adaptation de ce procédé aux conteneurs de fret et

aux remorques commenceront à la fin de l'été. La Colombie-Britannique s'intéresse aussi à cette technique de conservation. C'est le Centre de recherche de Kentville, en Nouvelle-Écosse, qui mène les travaux."





L'Institut de recherche et développement en agroenvironnement (IRDA) Partenaire au développement de l'argousier au Québec

L'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement inc. (IRDA) est une corporation de recherche à but non lucratif constituée depuis mars 1998 à la suite de l'initiative du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et de la collaboration de l'Union des producteurs agricoles (UPA), du ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation (MDEIE) et du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP).

L'IRDA mobilise et met en réseau des intervenants et des équipes de recherche, de développement et de transfert technologique en agriculture et en environnement. Ces équipes se composent de personnes évoluant dans diverses institutions: gouvernements, universités et industries. Le réseautage permet à l'Institut et à ses partenaires de planifier, de réaliser et de financer des activités de recherche et de développement (R-D) d'intérêt commun.

Les objectifs de l'IRDA:

accélérer la mise au point et l'adoption de solutions aux problèmes pouvant être posés à l'environnement par l'industrie agroalimentaire;

développer un partenariat

pluridisciplinaire et économique entre les équipes de recherche des secteurs public, universitaire et privé;

assurer un transfert efficace des connaissances et des technologies;

assurer le rayonnement de l'Institut à l'étranger en développant une expertise de pointe, reconnue et exportable, en agroenvironnement.

L'IRDA et le programme de mise en valeur de l'argousier au Québec.

L'IRDA est en charge d'un des quatre principaux volets du programme soit, la régie de culture. Dans le cadre de ses recherches, la responsable du dossier, madame Hélène Rousseau, travaillera sur différents aspects de ce volet dont:

l'influence de l'irrigation, du paillage et de la méthode de récolte sur la survie à l'hiver, la croissance, le rendement et la facilité de récolte de six (6) cultivars d'argousier à haut rendement et sur la performance de quatre (4) cultivars mâles;

l'évaluation de la sensibilité des cultivars à différents ravageurs et maladies;

l'efficacité de quatre (4) traitements de récolte par taille des branches fructifères pour les cultivars Indian Summer et Sinensis

développés sur tige unique, avec axe principal et efficacité du prototype de vibreur développé par Agriculture et Agroalimentaire Canada pour la récolte des cultivars russes à Deschambault;

l'essai de cultivars: un suivi rigoureux des traitements prescrits et les prises de données se feront selon les protocoles scientifiques établis. Cette procédure nous permettra de réaliser les analyses statistiques nécessaires à l'évaluation de l'impact des différents traitements sur les rendements et la résistance de chacun des cultivars, de comparer les cultivars entre eux et d'élaborer la régie de production et de récolte la mieux adaptée dans un cadre de respect de l'agroenvironnement et selon les principes du développement durable.

Afin d'en apprendre davantage sur ce volet de recherche, surveillez les prochains numéros de ce bulletin d'informations.

Pour de plus amples informations sur l'IRDA et les services offerts, visitez le www.irda.qc.ca.



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

Essais de la récolteuse à Dunham

C'est le 10 août dernier qu'ont eu lieu, à Dunham sur la ferme de monsieur Pierre Gagnon, les premiers essais du tout nouveau prototype de récolteuse mécanique de fruits d'argousier.

Plusieurs journalistes s'étaient déplacés pour l'occasion et un article sur le sujet est paru dans le journal *La Voix de l'Est* du 11 août dernier sous la plume de madame Marie-France Létourneau. N'hésitez pas à nous faire part de votre désir de consulter cet article, il nous fera plaisir de vous faire parvenir une copie.

Cet outil, conçu et fabriqué par Agriculture et agroalimentaire Canada, peut maintenant atteindre des rendements de récolte avoisinant les 75%.

Prenez note que la récolteuse sera de nouveau en démonstration dans les prochains jours sur la ferme de Lise et André Nicole dans la municipalité de Sainte-Anne-de-Beaupré. Nous vous informerons de la date exacte. Surveillez l'invitation et venez nous rencontrer en grand nombre!

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.

Suggestions de lectures et de sites à visiter !

Production et utilisation de l'argousier (*Hippophae rhamnoides* L.)

Par T.S.C. Li et T.H.J. Beveridge

http://pubs.nrc-cnrc.gc.ca/cgi-bin/rp/rp2_book_fm?m1ist1_602

Articles très intéressants à lire au:

www.shokaty.com

[Un nom à retenir: argousier par Lucie Lafontaine n.d.](#)

[Argousier par Jean Drouin, m.d.](#)

[Huile d'Argousier par Luc Mathieu, n.d.](#)

Quelques sites à visiter:

Un très beau site d'une entreprise qui se spécialise dans la commercialisation de produits à base d'argousier: <http://www.argousier.com/>

Émission L'Épicerie à Radio-Canada (vidéo): <http://www.radiocanada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2004/08/04/reportage.shtml>

**Surveillez l'ouverture prochaine du tout nouveau
forum de discussion exclusivement consacré à l'argousier**



Association des producteurs
d'argousier du Québec