



PHOTO LÉOPOLD ROUSSEAU

Les arbustes d'argousier résistent bien à la sécheresse et développe un système de racines extensif qui en fait une plante idéale pour freiner l'érosion des sols. Lise et André Nicole, de Sainte-Anne-de-Beaupré, ne jurent que par cette petite baie.

EN CONGRÈS À QUÉBEC POUR CE PETIT FRUIT MÉCONNU

MÉDIA MATIN Québec
redaction@mediamatinquebec.com

Ce petit fruit, anodin en apparence, est 30 fois plus riche en vitamine C que l'orange, il peut traiter les brûlures, la gingivite et les maladies coronariennes, en plus d'être riche en acides gras et en une kyrielle



PHOTO LÉOPOLD ROUSSEAU

Le jus de l'argousier est assez acide. Il est préférable de le mélanger avec un autre jus de fruit.

d'autres vitamines. Un nom à retenir: l'argousier.

«C'est un des fruits les plus complets de la création», s'exclame André Nicole, producteur d'argousiers à Sainte-Anne-de-Beaupré.

C'est un fruit si fantastique que Québec sera l'hôte, du 12 au 16 août, du troisième Congrès international de l'argousier, qui réunira spécialistes et scientifiques du monde entier afin de discuter des récentes recherches sur ce fruit, de sa mise en marché, etc.

«C'est un arbuste de Sibérie qui s'est adapté facilement à notre climat. Il produit un fruit de la grosseur d'un bleuets et son goût se situe entre la pomme et l'ananas», explique M. Nicole, qui est aussi président de l'Association des producteurs d'argousiers du Québec (APAQ).

La liste des vitamines et des éléments nutritifs est longue: vitamines C, E, A, B1, B2, F, K et P, en plus de contenir des protéines et des acides gras et d'avoir une activité antioxydante de l'ordre de 93,6 %.

L'utilisation et la consommation de cette baie sont régulières en Europe et en Asie.

«Aux Jeux olympiques de Séoul, les Chinois avaient adopté le jus d'argousier comme boisson nationale», fait remarquer M. Nicole, qui possède un verger de 6000 arbres produisant la précieuse baie.

Même des shampoings

Consommé depuis des siècles en Europe et en Asie, l'argousier se présente sous forme de jus, de gelée, de liqueur, d'huile, de thé (ses feuilles), de confiture et de crème glacée. On en fait même des shampoings pour contrer la perte de cheveux et l'industrie des cosmétiques prétend que l'huile extraite de ce fruit ralentirait le vieillissement de la peau.

Les plants sont très résistants et peuvent tolérer des températures oscillant entre moins 43 °C à 40 °C!

«La culture de ces fruits est pour moi un projet de retraite. C'est un agronome et un ingénieur forestier qui m'ont présenté l'idée. On en retrouve aussi dans l'Ouest canadien comme arbuste brise-vent, en plus d'être un bel arbuste ornemental», termine M. Nicole.

Pour en savoir davantage, on consulte le site de L'Association des producteurs d'argousiers du Québec à www.argousier.qc.ca.