

CULTURES

CONGRÈS SUR L'ARGOUSIER

Une nouvelle machine pour la récolte

MARIE-CLAUDE POULIN

L'argousier a des propriétés nutritives et médicinales intéressantes. Toutefois, récolter ce petit fruit représente un réel défi. Les producteurs du Québec pourront bénéficier pour la première fois cette année d'une nouvelle machine pour les aider dans leur tâche. Cette nouvelle méthode de récolte comporte toutefois des inconvénients.

« Quand on vient pour prendre les fruits, ils nous éclatent dans les mains. En plus, il y a des épines dans les arbustes », indique André Nicole, président de l'Association des producteurs d'argousier du Québec. Avec l'aide de Développement économique Canada et de l'Association, André Nicole a dessiné un prototype de machine pour cueillir l'argousier. « On coupe les branches porteuses de fruits et on les fait congeler. Après on passe les branches dans la machine et on récolte les fruits », explique-t-il. La nouvelle méthode de récolte n'est toutefois pas sans inconvénient. Les branches coupées mettent du temps à repousser. En conséquence, la récolte est beaucoup moins importante l'année suivante. Il s'agit quand même de la méthode la plus avantageuse pour l'instant. « Les producteurs vont pou-



L'argousier contient 30 fois plus de vitamine C que l'orange et 25 fois plus que la fraise. Sa teneur en vitamine E est supérieure à celle du blé, du maïs et de la fève de soya. L'argousier est riche également en protéines et en acides gras.

PHOTO : ARCHIVES TCN

voir louer la machine. Ce sera facile de faire un horaire puisque les fruits sont congelés », indique-t-il.

La ville de Québec était l'hôte la semaine passée du troisième Congrès international de l'argousier. Une centaine de spécialistes de 12 pays s'est réunie pour l'évènement. En plus des méthodes de récolte, l'amélioration des cultivars a été abordée en plus des procédés de transformation. Alors qu'au

Québec, la production d'argousier est en émergence, il en est autrement ailleurs dans plusieurs pays d'Europe et d'Asie. « Plusieurs recherches se font un peu partout. En Finlande, par exemple, ils ont développé l'oméga-7 qui est commercialisé au Canada. On ajoute aussi l'argousier à des produits qui manquent de vitamines », indique-t-il. Pour sa part, le producteur croit que la meilleure façon de profiter des propriétés de

l'argousier est de consommer le fruit. Il écoule sa propre production en sacs de fruits congelés auprès de particuliers. « La production québécoise n'est pas encore assez importante pour soutenir une grande demande. Nous sommes environ 25 producteurs éparpillés dans la province, indique-t-il. Le volume de production est de 10 millions de kilos par année, mais ça pourrait monter vite. »