

# Vers la plus importante production de bleuets cultivés au Québec

ANDRÉE-ANNE FRÉCHETTE  
afrechette@lanouvelle.net

**AGROALIMENTAIRE.** Canneberges Québec, en constante évolution, vise à présent le marché du bleuet frais. Des 40 000 bleuetiers plantés depuis 2015, les entrepreneurs de Saint-Louis-de-Blandford espèrent un jour recueillir 240 000 livres de baies par année.

L'entreprise centricoise pourrait bien devenir le plus important producteur de bleuets cultivés au Québec. Si Canneberges Québec prend le risque d'investir dans ce petit fruit, c'est que la machinerie de son usine d'emballage de canneberges convient aussi à son traitement. L'économie n'est pas négligeable. « Nous avons des bleuets depuis 1995, qui servaient à attirer les bourdons naturels pour la pollinisation de

nos canneberges, mais ils étaient destinés à l'autocueillette », raconte Patrick Bédard.

La conception de leur bleuetière s'avère unique. La distance de 12 pieds entre les arbrisseaux permettra de récolter les fruits mécaniquement et de, ultimement, les offrir sur le marché à un prix compétitif.

Même si l'entreprise possède l'usine pour emballer ses bleuets, elle a dû investir environ 20 000 \$ pour chacun des 40 acres transformés jusqu'à présent pour cette culture. « Ça comprend l'aménagement, l'irrigation, les plans, et ainsi de suite », énumère le leader.

## UNE MACHINE SUR MESURE

Une récolte automatisée constitue l'objectif à atteindre dans ce projet. Il existe bel et bien des machines conçues pour la cueillette des bleuets. « Sauf qu'elles ne servent pas à faire

du frais », explique M. Bédard. De fait, elles font tomber les bleuets sur un convoyeur et, étant donné le choc, les détériorent légèrement. Le produit ainsi recueilli se destine alors à la transformation. Puisque Canneberges Québec se spécialise dans les fruits frais, elle s'évertue présentement à créer un dispositif plus raffiné.

Déjà reconnue par les grands détaillants alimentaires québécois, l'entreprise a mis la barre haute dans ce projet et n'a pas l'intention de décevoir. Les dirigeants ne s'inquiètent pas outre mesure, vu qu'ils ont dû passer par ce processus de développement lorsqu'ils ont décidé de proposer la canneberge fraîche. « Ça prend quatre ou cinq ans avant de se dire que là, tout est parfait », témoigne M. Bédard.

Enfin, cette voie semblait si naturelle à explorer que le bleuet, récolté en juin et juillet, ouvre la saison à l'usine, puisque la canneberge et ses variétés hâtives cultivées par la famille prennent toute la place en septembre. « Ça nous fait une sorte de générale », conclut Nancy Goudreau.



L'expertise acquise par Canneberges Québec et Patrick Bédard avec la récolte de la canneberge fraîche lui permet de répéter l'expérience de l'automatisation avec le bleuet. (Photo gracieuSeté)



La bleuetière de Saint-Louis-de-Blandford contient actuellement 40 000 plants. (Photo gracieuSeté)

## LECOMPTE

Maison et style de vie



Bien festif,  
bien moins cher!

Mini-lumières  
extérieures  
Claires ou couleurs

5,99 \$

Quantité  
limitée



Père Noël 13"  
Sapin 10" 8,99 \$

Acrylique, ampoules aux DEL,  
couleurs changeantes

Valide jusqu'au 20 novembre 2018 inclusivement.

Quartier  
NOTRE/DAME

Ouvert  
5 soirs

Lundi au vendredi 9 h à 21 h  
Samedi et dimanche 9 h à 17 h

6 - LA NOUVELLE UNION - www.lanouvelle.net - Le dimanche 18 novembre 2018



vos audiologistes  
Marie-Ève Lessard, M.P.A.  
Andréanne Trudeau, M.P.A.

Le réflexe logique  
en santé auditive!

Vous avez été exposé au  
bruit plusieurs années dans  
le cadre de votre travail;

la CNESST pourrait vous indemniser  
en cas de problèmes auditifs

**CONSULTEZ-NOUS!**

WWW.AUDIOLOGIQUE.CA

Ouvert du lundi au vendredi

130, rue Notre-Dame Est | Victoriaville | 819 752-3274

