

Transformation des petits fruits Des résultats concluants

Baie-Comeau- Du 20 septembre au 1er octobre, une délégation nord-côtère s'est rendue en Suède, à l'initiative de la Corporation de développement des exportations de la Côte-Nord (CORPEX), afin d'en apprendre plus long sur la transformation des petits fruits, un créneau que la région désire exploiter à son plein potentiel.

LISIANNE TREMBLAY

Martin Brisson (La Galouine), Francis Boulianne (L'Aquilon), Dany Paquet (Centre sylvicole de Forestville), Mireille Émond (la Ferme aux Baies Gourmandes), Barbara Morneau (Imagiterre), Tony Wright (GRM International), Omer Rail (les Bleuets du 50e parallèle), Bruno Duguay et Lauraine Boucher (la Maison de la Chicoutai), Andrée Hardy (FIEF Côte-Nord), Roberto Stéa (DEC) ainsi que Marc Deslauriers et Marie-Christine Perron de la CORPEX ont tous pris part à cette mission, qui comprenait notamment des visites d'usine de transformation.

Environ 45 % de la transformation des petits fruits en Scandinavie se fait en Suède. Le secteur des petits fruits émerge sur la Côte-Nord. Cette mission poursuivait pour objectif de permettre aux entreprises de ce secteur de se familiariser avec les marchés et de voir les nouveaux produits. La visite des entreprises a permis aux PME de la région de voir le fonctionnement des équipements et la technologie de pointe.

Les entrepreneurs ont aussi constaté le savoir-faire des entreprises suédoises dans le secteur agroalimentaire. «Durant ces 11 jours, beaucoup d'approches ont été faites afin de réaliser des partenariats avec les Suédois, a noté le commissaire à l'exportation de la CORPEX, Marc Deslauriers. C'était important pour nos entrepreneurs de rencontrer ces gens puisqu'on ne fait pas des affaires avec les Européens comme avec les Américains».

L'entreprise Olle Svensson a reçu les Nord-Côtiers le 23 septembre. Cette compagnie se spécialise dans la surgélation de petits fruits, particulièrement l'airelle dans le marché biologique et organique. Ses fruits sont vendus aux fabricants de nourriture pour bébé et de produits laitiers. La délégation nord-côtère a ainsi pu voir les multiples possibilités d'affaires possibles avec les petits fruits puisque Olle Svensson conçoit également des jus de fruits à partir de concentré.

L'airelle consiste en le produit le plus cueilli en Suède. Les forêts sont remplies de ce petit fruit. «Même si les forêts sont privées, les gens peuvent cueillir les fruits gratuitement, a soutenu M. Deslauriers. Les forêts sont aussi aménagées, les Suédois récoltent les débris de bois pour une usine thermique, productrice d'hydroélectricité. Cette méthode pourrait se faire ici, mais les ministères concernés ne sont pas ouverts à cela».

Vin de chicoutai

Au Grythyttan Vin, les Nord-Côtiers ont pu déguster du vin de chicoutai et de bouleau. Le propriétaire Per Fritzell vend 23 000 bouteilles de vin de la sélection spéciale chicoutai par année. Le glögg, un vin de Noël, est encore plus populaire avec des ventes de 100 000 bouteilles par année. «Il a été très impressionné lorsqu'il a goûté le beurre et la tartine de chicoutai que lui avaient apporté Barbara d'Imagiterre», a poursuivi M. Deslauriers. Cet homme d'affaires est très intéressé par ces produits. Il est d'ailleurs à la re-

cherche de partenaires québécois pour percer le marché américain, selon le commissaire à l'exportation. Les participants de la mission ont aussi eu l'occasion de visiter la compagnie Swed-Jam, qui se spécialise davantage dans les confitures d'airelle, de bleuets et de chicoutai. Cette entreprise vend également des soupes à saveur de petits fruits et se sert du concentré de fruits pour fabriquer du jus de fruits sauvages. Ces derniers sont très populaires puisque Swed-Jam vend 10 millions de litres de jus par année.

Le 26 septembre, les Nord-Côtiers se sont rendus chez un autre fabricant de confiture, Skogsmat. Ils surgèlent leurs petits fruits dans des poches de 25 kilos tout comme Olle Svensson et Polarica. «Skogsmat a acheté 1000 tonnes de bleuets en 2008 étant donné que la récolte a été mauvaise, a précisé M. Deslauriers. Ils ont un besoin marqué pour ce produit et leurs bleuets ressemblent aux nôtres, mais il est trop tôt pour dire si l'entreprise pourrait acheter nos bleuets». Les fruits passent d'abord dans une chaîne linéaire qui fait le tri. Des étudiants sont engagés pour trier la chicoutai puisqu'elle n'est pas toujours de la même qualité.

Une grande usine familiale

Comme dernière visite, les entrepreneurs locaux se sont rendus à la compagnie familiale Polarica, qui produit de la viande de rennes, d'élan (originaux), d'ours et de chevreuil rouge, importé de Nouvelle-Zélande. «Ils vendent des milliers de tonnes de viande par année. Les commu-

nautés autochtones pourraient vendre de la viande de caribou et développer des partenariats. Cette entreprise surgèle aussi des petits fruits dans la même usine que les viandes grâce à une séparation, ce que nous pourrions transposer sur la Basse Côte-Nord avec les poissons», a conclu M. Deslauriers.

Bref, les entrepreneurs de la

région reviennent de leur mission avec davantage de méthodes et de contacts dans la transformation de petits fruits. Cette mission a pu se réaliser grâce à la contribution du ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation, la CRÉ Côte-Nord, le CLD de Minganie ainsi que la Corporation de promotion industrielle et commerciale de Sept-Îles.



Les membres de la délégation ont visité bon nombre d'entreprises.

« Parmi tous nos succès, un seul compte vraiment... le vôtre. »



Nos gestionnaires de projets sont intimement liés au succès de votre projet et bien outillés pour suivre de près chacune des étapes de sa réalisation. Cette gestion serrée favorise un meilleur contrôle des échéanciers et minimise les imprévus indésirables.

www.roche.ca

ROCHE
INGÉNIEURS-CONSEILS

On gère de près

737, boulevard Laure, Bureau 201, Sept-Îles (Québec), G4R 1Y2 T 418 968-8873 F 418 962-3260



Voici les participants à la mission en Suède: Martin Brisson (La Galouine), Francis Boulianne (L'Aquilon), Dany Paquet (Centre sylvicole de Forestville), Mireille Émond (la Ferme aux Baies Gourmandes), Barbara Morneau (Imagiterre), Tony Wright (GRM International), Omer Rail (les Bleuets du 50e parallèle), Bruno Duguay et Lauraine Boucher (la Maison de la Chicoutai), Andrée Hardy (FIEF Côte-Nord), Roberto Stéa (DEC) ainsi que Marc Deslauriers et Marie-Christine Perron de la CORPEX