



Mémoire présenté par l'APCQ

Dans le cadre de l'étude du projet « Fruits des îles »

Au

Bureau des Audiences publiques de l'Environnement

19 juillet 2024

Le présent mémoire a pour objectif d'éclaircir certains points récemment soulevés lors des périodes de questions dans le cadre des séances de consultation tenues par le Bureau des audiences publiques de l'Environnement pour l'étude du projet de la cannebergère « **Fruits des îles** ».

Tout d'abord, l'Association des producteurs de canneberges du Québec représente 99 % des producteurs détenant ensemble 82 fermes réparties dans six régions du Québec. Bien que l'on retrouve la très grande majorité des cannebergères dans la région du Centre-du-Québec, où sont établies 67 fermes totalisant plus de 85 % des fruits récoltés au Québec, nous retrouvons des fermes dans les régions de Lanaudière, du Lac-Saint-Jean et dans quelques autres régions administratives du Québec. L'aménagement de Fruits des îles vient ainsi ajoutée la Montérégie comme région productrice de canneberges.

L'APCQ n'est jamais intervenue dans un dossier personnel d'un producteur. Nous intervenons sur des dossiers communs ou problématiques vécues par la majorité des producteurs. Cependant, dans le cas qui nous occupe, certaines questions ont été posées lors des consultations et séances publiques dont certaines réponses méritent d'être enrichies.

La culture de la canneberge : respectueuse de l'environnement

La culture de la canneberge est pérenne. Une fois implantés, ces plants vivaces et indigènes sont parfaitement adaptés au climat du Québec et viennent diminuer l'érosion puisque le sol n'est jamais laissé à nu et les plants offrent un couvert végétal permanent. Une fois les fruits récoltés, les plants qui ont déjà produit leurs bourgeons pour l'année suivante, tombent en période de dormance et leurs feuilles abordent une couleur violacée jusqu'au printemps suivant.

Au fil des ans, l'apport des producteurs aux différents travaux de recherche a servi à mettre au point un savoir rigoureux permettant un développement des plus respectueux de l'environnement. Ainsi, l'application de fertilisants par les producteurs de canneberge a fortement diminué depuis le début des années 2000. Une diminution importante des indicateurs du risque sanitaire et du risque environnemental sont significatifs comparativement à d'autres cultures **d'où le judicieux choix de Fruits des îles de transférer des champs cultivés en maïs en culture de canneberges, diminuant ainsi son empreinte sur l'environnement.**

Les cannebergères présentent une mosaïque d'habitats interconnectés favorisant la biodiversité. Dans les cannebergères, outre les réserves d'eau (lacs) on retrouve des lisières boisées, milieux marécageux ou humides, bordures de champs végétalisés, le tout contribuant à des habitats attractifs pour la faune. Ajoutons que les producteurs sont conscients de la valeur écologique de leurs terres et de l'apport bénéfique de la biodiversité sur leur production. L'APCQ encourage ses membres à bien aménager leurs cannebergères de façon à ce qu'elles constituent un voisinage attrayant et qu'elles soient des lieux privilégiés pour le développement de certaines espèces animales et végétales.

La gestion de l'eau caractérise la culture de la canneberge. Bien documentée et abordée lors des séances de consultation, la gestion de l'eau se fait de façon optimale et toutes les cannebergières suivent sensiblement un même modèle basé sur la récupération des eaux de pluie et de la fonte des neiges en période où la disponibilité en eau est abondante. Le drainage et le pompage par un ingénieux système à circuit fermé permettent la réutilisation de cette même eau d'année en année pour les besoins de la ferme qui sont l'irrigation contre les gels et la sécheresse et la récolte.

Les travaux saisonniers

Hiver : Les producteurs inondent leurs champs lorsque la météo atteint entre -8 C et -10 C de sorte à constituer une glace au-dessus des plants pour les figer dans la glace. Cette « glaciation des champs » permet de protéger les bourgeons des périodes de gels et de dégels qui surviennent à plusieurs reprises jusqu'au printemps. Une fois aux quatre ans, le producteur effectuera une sablation, c'est-à-dire qu'une mince couche de sable sera déversée sur la glace et qui lorsqu'elle fondra, le sable tombera sur le sol et servira à revégétaliser les plants de façon naturelle.

Printemps : Période favorable où les producteurs captent les eaux de pluie et de la fonte des neiges pendant que la ressource en eau est abondante. Une fois les réserves remplies, les surplus d'eau sont naturellement rejetés dans les cours d'eau environnants. L'eau est nécessaire pour irriguer contre les gels printaniers qui sont névralgiques pour la conservation des bourgeons.

Printemps/été : Période consacrée au dépistage et à la phytoprotection. En culture de canneberges, tous les champs sont systématiquement dépistés chaque semaine pour prévenir les infestations d'insectes et traiter uniquement les champs affectés. Selon les recommandations des agronomes basées notamment sur des analyses foliaires et des résultats du dépistage hebdomadaire des champs, les producteurs traitent au besoin. Il n'y a aucun producteur qui cherche à multiplier les épandages qui coûtent cher. Les produits utilisés font l'objet de réévaluation périodique par Santé Canada.

Été : à l'aide des tensiomètres qui sont implantés dans le sol, les taux d'humidité et de température sont mesurés et selon les résultats obtenus, les arrosages contre la sécheresse s'enclenchent automatiquement pour une durée de temps limité. **Les canneberges n'ont pas plus besoin d'eau que les jardins de fleurs chez les citoyens.** Les plants de canneberges aiment avoir les pieds au sec d'où la recherche des sols sablonneux qui se drainent très bien. Trop d'eau, les plants fourniront davantage de feuilles et moins de fruits. La période des traitements phytosanitaires s'arrête habituellement à la fin du mois de juillet.

Automne : Période des récoltes qui débute à la fin septembre pour se terminer à la fin octobre. Selon les superficies des fermes, la récolte peut prendre quelques jours à plusieurs semaines. Une fois sortis des champs, les fruits prennent le chemin des usines de conditionnements (lavage) et de transformations.

La pollinisation

Des interlocuteurs ont posé des questions concernant la pollinisation et le comportement des abeilles. Au cours des années, nous avons mené plusieurs projets de recherche notamment pour étudier le comportement des abeilles et leur besoin en nourriture. Un guide renseigne les producteurs sur les pratiques optimales. C'est ainsi que de plus en plus, les producteurs aménagent des îlots fleuris composés d'arbres, d'arbustes et de fleurs attirant autant les pollinisateurs naturels que les abeilles louées chez des apiculteurs. Sachant que la fleur de la canneberge n'offre que principalement du pollen, d'autres espèces végétales sont préconisées pour apporter du nectar aux insectes. Les insectes pollinisateurs ont aussi besoin d'avoir de l'eau à proximité de leur habitat, ce qui ne représente pas un défi pour eux, où les ruches se retrouvent souvent à proximité de canaux d'eau.

La recherche dans l'ADN de la culture de canneberge

Créé par l'Association des producteurs de canneberges du Québec (APCQ) et le Club Environnemental Techniques Atocas Québec (CETAQ), le Centre de Recherche et d'Innovations sur la canneberge a notamment pour but d'augmenter et de diffuser des connaissances scientifiques sur la culture de la canneberge, notamment sur le plan des pratiques culturales, du développement durable, de l'environnement et de la biodiversité auprès de l'ensemble des producteurs. **Fruits des îles participent comme toutes les autres fermes aux projets de recherche et profitent des nouvelles connaissances acquises.**

Soulignons que le CRIC a comme mandat la réalisation de projets de recherche qui cadrent dans le champ d'expertise de nos chercheurs et professionnels collabore avec des universités et autres centres de recherche pour la réalisation de projets nécessitant des expertises spécifiques que l'équipe de permanents ne possède pas. Le transfert de connaissance se fait notamment par les vitrines dans les champs, la journée technique « INPACQ Canneberge » et /ou le congrès nord-américain de la canneberge ainsi que des séances de formation virtuelles. Parmi les projets en cours, notons les essais d'une nouvelle technologie pour réaliser des analyses foliaires en temps réel, le développement d'outils facilitant la réalisation et le succès de projets d'aménagements favorisant la biodiversité en cannebergères.

Précédemment à la création du CRIC, notons que nous sommes particulièrement fiers des travaux réalisés au cours des années 2000 dans les cannebergères par la Chaire de recherche en irrigation de précision de l'Université Laval qui ont conduit à des découvertes scientifiques sur l'irrigation et le drainage de la canneberge permettant des économies substantielles d'eau en plus d'augmenter les rendements à l'acre.

La canneberge : partie intégrante de la politique bioalimentaire du Québec

Les marchés commerciaux de la canneberge sont en croissance. De plus en plus de consommateurs apprivoisent les canneberges à l'état frais et les recherchent dans les différents aliments. Transformée, la canneberge demeure un ingrédient de choix dans la composition de plusieurs produits : jus, cocktail, bières, barres tendres, céréales, biscuits, barres de chocolat, etc. La canneberge se retrouve dans presque tous les rayons de l'épicerie sous diverses formes. Bien que nous ayons qu'un court historique de consommation de la canneberge à part de la sauce à la canneberge accompagnant la dinde à Noël, les Québécois sont de plus en plus nombreux à la consommer et à l'apprécier pour ses vertus sur la santé.

Outre dans la composition des aliments, la canneberge se retrouve aussi dans la composition de nutraceutiques et autres produits d'hygiène et de beauté. Ici au Québec, nous n'avons pas deux cent ans d'historique de la culture de la canneberge comme nos voisins américains, ce qui explique en partie qu'ils sont les plus gros consommateurs de canneberges au monde, d'où l'importance de nos exportations vers les États-Unis. Ici au Québec, le marché se développe d'année en année et une multitude de producteurs artisanaux l'utilisent et la mettent en valeur.

Contribuant à une balance commerciale positive, l'exportation de canneberges apporte indéniablement de l'argent neuf dans l'économie québécoise. Exportée dans une cinquantaine de pays dans le monde, la canneberge prend sa place aux côtés du sirop d'érable, des bleuets sauvages et du porc du Québec contribuant ainsi à la renommée mondiale des produits du Québec. D'ailleurs, dans sa politique bioalimentaire, le ministère de l'Agriculture, Pêches et Alimentation du Québec (MAPAQ), encourage le développement de l'exportation de produits alimentaires en la précisant dans ses orientations.

Soulignons que le Québec produit et transforme près du 3/4 de sa récolte. Véritable moteur économique, l'industrie de la canneberge contribue à des milliers d'emplois directs et indirects pour ses activités dans les cannebergières, les unités de congélation, les usines de transformation, les équipementiers, fournisseurs d'intrants, fabricants de machinerie, bref une synergie régionale et locale.

Rappelons que le Québec est la seule province canadienne où l'on transforme les fruits en canneberges séchées, en jus et autres produits. Fruit d'Or, Citadelle et Ocean Spray possèdent des usines situées dans la région du Centre-du-Québec et d'autres entreprises achètent aussi directement des producteurs pour fins de commercialisation.

En conclusion, l'industrie de la canneberge est toujours en croissance. Les producteurs trouvent facilement des acheteurs pour leurs fruits. Notre canneberge est unique pour sa qualité et sa couleur et peu de régions géographiques dans le monde sont propices à cette culture.