

Présenté par :

SACS Industriels inc.
indBAGS

Emballage - Packaging

En collaboration avec :

RÉCOLTECH
HARVESTECH



ASSOCIATION DES PRODUCTEURS
DE FRAISES ET FRAMBOISES
DU QUÉBEC

Volume 5, numéro 2, avril 2016

LES NOUVELLES FRAÎCHES

Quoi de neuf dans le secteur des fraises et framboises au Québec?

ACTUALITÉS TRÈS FRAÎCHES

Vers un nouveau règlement de contribution

C'est à des fins d'équité, de simplification et de développement du secteur que les 57 producteurs de fraises et framboises réunis en assemblée générale spéciale le 1^{er} avril 2016 ont ratifié – à très forte majorité – la proposition du conseil d'administration de l'APFFQ concernant l'adoption d'un nouveau règlement de contribution basé sur les superficies en production plutôt que sur les achats de plants et de contenants.

La contribution variable servant à financer la promotion et la recherche sur les fraises et framboises à l'échelle provinciale serait de 124 \$ par hectare. Pour pallier la baisse du nombre de producteurs contributeurs à l'APFFQ, une augmentation de la contribution fixe est aussi prévue : 350 \$ pour les superficies entre 0,2 et 0,799 ha et 450 \$ pour 0,8 ha et plus. Des taux préférentiels pour les producteurs en régie biologique et les membres de la Fédération de la relève agricole du Québec sont également prévus.

Ce nouveau règlement sera présenté pour approbation à la Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec et pourrait entrer en vigueur dès 2017. Visitez la section *Membres* du site lesfraichesduquebec.com afin de consulter le règlement en entier.

DES OUTILS À VOTRE DISPOSITION POUR MIEUX GÉRER VOTRE SAISON

La prochaine saison arrive à grand pas et l'Association vous propose des nouveautés pour vous aider à améliorer votre productivité!

Outil de prévision des rendements pour la Seascape

Fruit de trois années de développement entre l'IRDA, l'APFFQ, le MAPAQ et une dizaine de producteurs de fraises à jours neutres, l'outil de prévisions est enfin disponible

gratuitement pour TOUS les producteurs. Il s'agit d'un fichier Excel intégrant une formule qui permet de prévoir les sommets de productions jusqu'à trois semaines plus tard.

La discipline du producteur dans le décompte de ses fruits verts et l'entrée méticuleuse des données sont essentielles pour obtenir des prévisions intéressantes. Le projet pilote a été des plus prometteurs et ce sera à vous de mettre cet outil en application la saison prochaine. **Surveillez vos courriels dans les prochaines semaines** afin d'aller télécharger l'outil sur la section *Membre* du site Web qui sera accompagné d'une vidéo explicative.

Formation sur la qualité pour vos cueilleurs



Vous l'avez demandé, vous l'aurez! Les guides de qualité pour la fraise et la framboise présentement disponibles en format imprimés sont en cours d'adaptation au **format multimédia**. Avec un ordinateur portable ou un projecteur, vos cueilleurs pourront être formés de façon autonome en prenant connaissance de ce Powerpoint sonore et interactif. Le contenu sera disponible en français ainsi qu'en espagnol.

Pour réserver vos formations au coût de 50 \$ chacune (fraises et framboises), contactez Isabelle Sauriol à l'adresse isabellesauriol@upa.qc.ca.

Le matériel promotionnel est prêt à commander!

Les items promo aux couleurs des *Fraîches du Québec* vous attendent sur la boutique en ligne. Des t-shirts aux drapeaux, en passant par les affiches décoratives et l'équeute-fraise, incontestable vedette de la boutique, vous trouverez ce qu'il faut pour égayer votre kiosque, gâter vos clients, faciliter les déplacements dans vos champs et plus encore. En guise de nouveautés cette saison : le manteau en molleton North End et le contenant fraîcheur pour conserver vos fraises fraîches (ci-joint). La date limite pour commander vos items est le **29 avril 2016** et l'envoi du matériel se fera au plus tard début juin. [Commandez ici](#).



Section membre et fiche de votre ferme

Ne ratez pas les quelque 200 000 visiteurs qui passeront par le site lesfraichesduquebec.com en 2016 et mettez les informations de votre ferme à jour **GRATUITEMENT** dans la *Section membre* bonifiée de votre site Web. En prime, c'est maintenant vous qui choisissez votre mot de passe!

Info-marchés fraises et framboises

Les informations sont recueillies par un analyste à la Place des producteurs du Marché Central de Montréal trois fois par semaine entre 4 h et 6 h du matin. Vous y trouverez entre autres :

- 🍓 Données exactes sur le prix des produits sur le lieu de production en Californie et une fois livrés à Montréal;
- 🍓 Commentaires généraux sur les prix et l'état du marché selon la qualité et les volumes disponibles vous sont transmis;
- 🍓 Recommandation hebdomadaire du Comité prix, composé des producteurs les plus actifs sur le marché provincial, pour les douzaines de fraises et de framboises livrées aux entrepôts des grossistes de Montréal et de Québec;
- 🍓 Prix à l'autocueillette et dans les marchés publics sont mis à jour de façon hebdomadaire pour quelques régions ciblées;

Deux types d'abonnement sont disponibles :

- 19 semaines - 1^{er} juin au 5 oct. | 170 \$ + tx
- 10 semaines - 1^{er} juin au 3 août | 105 \$ + tx

Pour vous abonner, récupérez le formulaire dans la [section Bulletins du site Web](#).

Un nouveau partenariat avec IÖGO

C'est avec beaucoup de fierté que *Les Fraîches du Québec* présente leur nouveau commanditaire « grand public » : IÖGO. Une entente de partenariat de trois ans a été conclue afin de promouvoir l'association du yogourt « conçu par des gens d'ici, pour des gens d'ici » et les petits fruits préférés des québécois.



Un nouveau produit, la grande pochette de yogourt, sera particulièrement mis en valeur avec les fraises du Québec... À suivre dès juin prochain!

Accédez plus facilement au marché HRI



Fraicheurquebec.com est la référence pour la promotion des fruits et des légumes d'ici auprès du secteur des hôtels, restaurants et institutions (HRI). Plus de 300 chefs sont abonnés à l'infolettre et 150 producteurs y affichent leurs produits et coordonnées. Vous pouvez créer ou mettre à jour votre fiche gratuitement en cliquant sur le bouton « connexion » en haut à droite du site.

Pour toute question, communiquez avec Isabelle Ferland par courriel à isafeland@videotron.ca ou par téléphone au 514 239-2109.

Comité producteurs/transformateurs

Afin de faciliter le maillage et la recherche de solutions entre les producteurs de fraises et framboises locales et les transformateurs soucieux de s'approvisionner en produits d'ici, un comité ad-hoc composé de producteurs et de transformateurs a été organisé à l'initiative de l'APFFQ et d'Aliments du Québec. Le compte rendu de ces échanges sera disponible prochainement sur le site Web de l'Association.

Service de détection des résistances aux fongicides

Phytodata propose un service permettant de détecter la résistance à l'échelle du champ ou de la ferme, de choisir le bon fongicide, de s'assurer de l'efficacité du traitement et d'augmenter l'efficacité des applications. Pour plus d'informations, contactez [Hervé Van der Heyden](#).

FRAÎCHES DE LA RECHERCHE... ET PLUS!

Les étiquettes des pesticides dans votre poche

Une nouvelle application permet aux usagers de faire une recherche des étiquettes homologuées à des fins d'utilisation au Canada par l'ARLA de Santé Canada. Les résultats fourniront des détails au sujet du produit de même qu'une version PDF de l'étiquette. Les usagers peuvent sauvegarder les résultats de leurs recherches ou télécharger les étiquettes en tant que « Favoris » à des fins de consultation hors ligne.

Santé Canada prévoit mettre à jour cette application mobile pour offrir plus de renseignements sur les pesticides homologués. [Plus d'infos](#).

Mise à jour du Profil de la framboise

Le *Profil de la culture de la framboise au Canada, 2013* présente un aperçu de la production et des méthodes de lutte antiparasitaire ayant trait à cette culture au Canada et renferme des renseignements sur les facteurs abiotiques qui affectent la croissance de cette culture. Le profil explique

également la biologie des maladies, des insectes, des mites et des mauvaises herbes affectant cette culture ainsi que les méthodes de lutte (culturale et chimique) employées. En outre, des tableaux fournissent de plus amples renseignements sur les méthodes de lutte antiparasitaire intégrée ainsi que sur les pesticides homologués.

Chacune des trois sections principales explique les problèmes et lacunes en matière de lutte antiparasitaire mentionnés par les producteurs dans le cadre de séances de consultation des intervenants. Une liste de sources d'information supplémentaires se trouve à la fin du profil ainsi que les principales statistiques sur la production et le marché de la framboise.

[Lire un résumé et télécharger le rapport intégral](#)

Fraises vs alcool

Saviez-vous que consommer des fraises permet de lutter contre les effets de l'alcool sur l'estomac? Cette conclusion est tirée d'une étude européenne qui a mis pour la première fois en lumière ces vertus jusqu'à présent ignorées. Les travaux de recherche ont été menés par une équipe internationale dans le cadre du projet européen **EuBerry**, destiné à produire des connaissances pour améliorer la qualité gustative et nutritionnelle des petits fruits.

Cette propriété s'expliquerait par « leur capacité antioxydante, leur teneur élevée en composés phénoliques (des anthocyanes) et aussi du fait qu'elles activent la défense antioxydante et les enzymes du corps ». En d'autres termes, les propriétés des fraises permettraient de lutter contre les divers dommages causés à la muqueuse de l'estomac en réduisant la formation d'ulcères. [Plus d'infos.](#)

LA VEDETTE FRAÎCHE DU MOIS

En mode PPrintemps

C'est peut-être le temps de se sucrer le bec, mais dans peu de temps, ce sera le temps de se bourrer la fraise!



L'équipe **PP** est présentement en mode action. Avez-vous fait vos prévisions? Vos provisions? Puisque la mode est aux contenants de petit format, le panier 1 litre est plus que jamais au premier rang de la popularité. Il est toujours disponible avec son anse de bois ou de plastique, identifiée ou non. Pour ce qui est de la framboise, celle-ci défilera principalement en mode clamshell 120 g. N'hésitez pas à vous informer sur ces produits et bien plus encore...

Le printemps **PP**, c'est tendance!!! panierspp.com

LES NOUVELLES FRAÎCHES

Volume 5, numéro 2, avril 2016

LA CAPSULE SACS INDUSTRIELS



Chez [Sacs Industriels](#), nous nous engageons à répondre à tous vos besoins de paniers et produits complémentaires personnalisés. Il n'est pas trop tard pour passer vos commandes. Contactez-nous dès maintenant au 1 800 481-2713 ou info@indbags.com.

LA CAPSULE RÉCOLTECH



RÉCOLTECH
HARVESTECH

Vous songez à produire et irriguer de la fraise/ramboise hors-sol? Les goutteurs « Netafim » sont les plus efficaces, durables et facile d'entretien de l'industrie. Contactez [Récoltech](#), le seul distributeur autorisé pour ces produits reconnus à travers le monde.

LA CHRONIQUE DU CONSEILLER



Jennifer Crawford,

Agente de recherche et développement,
APFFQ

Les priorités de recherche 2016

Sur recommandation du Comité de recherche, le conseil d'administration de l'APFFQ a adopté les priorités de recherche 2016. Celles-ci sont établies en fonction de la réalité des producteurs de fraises et de framboises au Québec. Elles serviront à l'analyse des projets de recherche soumis par les chercheurs et leur seront transmises pour faciliter le rapprochement entre les besoins des producteurs et les orientations choisies par les établissements de recherche.

Par ailleurs, les membres de l'APFFQ demeurent à l'affût des tendances, des enjeux et des nouvelles solutions de leur secteur. Voici donc les priorités de recherche par ordre d'importance.

1. Techniques de production et amélioration génétique

- Obtenir des données sur l'évaluation des nouveaux cultivars produisant des fruits de qualité;
- Réduire les pertes de plants dues au gel hivernal;

2. Efficacité et réduction des coûts de main-d'œuvre

- Évaluer différents modèles de production à améliorer l'efficacité de la récolte;
- Évaluer et faire connaître des modes de production qui facilitent le travail et/ou qui réduisent les besoins de main-d'œuvre;

3. Protection des cultures

- Assurer la surveillance, l'essai et la diffusion des connaissances et des informations à jour;
- Recherche et diffusion de connaissances sur les techniques de prévention des virus, du dépérissement des fraisières et des framboisières et les alternatives à la fumigation;
- Recherche de nouveaux produits phytosanitaires et l'amélioration du délai d'utilisation avant récolte;
- Recherche de nouvelles techniques phytosanitaires;
- Développement de méthodes de contrôle biologique des mauvaises herbes, maladies et insectes.

4. Optimisation de la fertilisation, de l'irrigation et de la fertigation

- Développer des nouveaux outils en fonction des besoins réels des différents types de productions;
- Développer des alternatives aux analyses standards & améliorer les chartes pour établir des seuils afin de mieux fixer les besoins en eau et en fertilisants;

5. Diminution des impacts environnementaux

- Améliorer l'efficacité des modes d'application des pesticides et développer des alternatives ;
- Recherche et diffusion des connaissances sur la lutte intégrée et les autres outils et bonnes pratiques pour minimiser la présence de pesticides dans l'eau et sur les fruits;
- Améliorer l'efficacité de l'irrigation;

Postproduction

- Évaluer les traitements post-récolte qui augmentent la durée de vie et la valeur nutritive des fruits;
- Déterminer l'influence de la régie sur les qualités nutritives et la conservation post-récolte;
- Préciser les caractéristiques moléculaires valorisantes des fruits en fonction des variétés, du climat, de la régie ou des modes de transformation;
- Diffuser les connaissances sur les conditions idéales post-récolte;

LES DATES À RETENIR

- ✓ **Symposium international sur la fraise (ISS 2016)** | 13 au 17 août | Québec | iss2016-quebec.org
- ✓ **Portes-ouvertes sur les fermes du Québec** | 11 septembre | partout au Québec | portesouvertes.upa.qc.ca

LES FRAÎCHES DE L'INDUSTRIE

 Desjardins Entreprises Coopérer pour créer l'avenir	Monetico Mobile Partout et en tout temps, acceptez dès maintenant les paiements par carte de vos clients grâce aux solutions de paiement Monetico de Desjardins Entreprises.
 RAVITAILLEMENT INTERNATIONAL	Ravitailement international vous invite à visiter son tout nouveau site Web www.ravitailement.com pour y voir les différents produits qui vous sont offerts pour la saison 2016.
 Racine PETITS FRUITS	Pour la vente de votre précieuse production, faites affaire avec une équipe dynamique qui a à cœur votre succès. Appelez Daniel Racine au 514 216-8404.
 LAREAUULT	Chef de file depuis 60 ans, Production Lareault offre un service et une gamme de produits supérieurs. Plants de fraisières disponibles en mini-tray.

Prochaine parution : juin 2016
 Pour information : 450 679-0540, poste 8792

Présentateur

SACS Industriels inc.
indBAGS
 Emballage - Packaging

Collaborateur

RÉCOLTECH
 HARVESTECH



Commanditaires majeurs

Espace détente

NOVAFRUIT
Qualité. Efficacité. Fidélité. Durabilité.

Dîners officiels

MARITIME PAPER PRODUCTS LIMITED
Wine Packaging Innovation.

Conférences officielles

Les **PANIER**
P&P
CONTENANTS D'EMBALLAGE

Cocktail de l'industrie

Norampac
Cascades

Espace membres

PLANTPRODUCTS

Bulletin aux acheteurs

LAREAUULT

Souper de l'industrie

Racine
 PETITS FRUITS

Commanditaires supporteurs



Diffuseur officiel

La Terre
Fondée en 1928
 DE CHEZ NOUS