



L'intelligence bleue

Propriétaire d'une bleuetière, Gérard Doucet carbure aux projets et à l'innovation. Sa motivation : assurer la pérennité de son entreprise. Aujourd'hui, la présence de sa fille au sein de l'entreprise lui permet de continuer de rêver, mais surtout d'avancer.

Il était une fois, une jeune femme de 37 ans qui avait fait de longues études. Si longue qu'elle avait en poche un post-doctorat en géochimie environnementale. Elle avait aussi une carrière scientifique prometteuse, mais il manquait quelque chose à son cœur pour atteindre le bonheur. Après 15 ans d'absence, elle annonça à son père son désir de revenir au bercail afin de cultiver des bleuets sur la ferme familiale. Loin d'être un conte, cette histoire est belle et bien celle d'Annick Doucet.

L'histoire commence en 1983, moment où son père, Gérard Doucet, achète à Saint-Honoré, au Saguenay-Lac-Saint-Jean, un lot boisé pour en faire une bleuetière. Inutile de dire que la petite fille qu'elle était alors aida au même titre que ses deux sœurs aux travaux de la ferme.

Chemin faisant, le patriarche tente plusieurs choses pour développer son entreprise. Il ouvre ses portes à l'autocueillette, mais l'expérience n'est pas concluante. « Nous l'offrons encore, mais davantage » ➤

En cinq ans, Gérard et Annick Doucet ont investi près de 150 000 \$ pour la recherche et le développement.

pour accommoder les gens», commente le producteur.

Il oriente alors ses projets pour donner une valeur ajoutée à ce petit fruit bleu. «Dans les années 1990, j'ai mis en marché une quinzaine de produits à base de bleuets: ketchup de l'amérindienne, relish, etc. sous les marques Perle Bleue et Équinox Collection Santé. Nous retrouvons nos produits partout au Canada», se souvient le producteur. Il a mis fin à cette aventure en 2002. «Ce n'était pas de la vraie valeur ajoutée puisqu'on se retrouvait sur les tablettes d'épicerie à côté des Kraft de ce monde. Les petits comme nous ne peuvent pas concurrencer ces géants de l'alimentation», a compris l'homme d'affaires.

Loin de se laisser abattre, le producteur n'a pas cessé d'innover. Tout en continuant de vendre la grande majorité de sa production au marché de la congélation, il a investi temps et argent pour de la recherche et du développement. Le visionnaire s'est concentré sur le pouvoir antioxydant du bleuets. «Les recherches ont prouvé que les antioxydants aidaient au maintien d'une bonne santé. En plus, le bleuets frais est riche en polyphénol. Cette substance peut permettre, entre autres, le ralentissement de la détérioration des fonctions cognitives liée à l'âge comme la mémoire, la vision, etc.», indique Gérard Doucet.



C'est ici que Gérard et Annick Doucet reçoivent les bleuets fraîchement cueillis qui seront immédiatement congelés pour conserver leurs propriétés nutritives.

La concentration naturelle de ces substances n'est toutefois pas une mince affaire, car une fois le fruit cueilli, il perd rapidement de ses propriétés. Il aura fallu plusieurs années avant de trouver la bonne recette.

LE RETOUR

Durant tout ce temps, même si elle était déménagée depuis son 18^e anniversaire pour poursuivre ses études, Annick Doucet

suivait de près les activités de la ferme. «Même si j'étais loin (Ottawa), je revenais souvent pour donner un coup de main et j'étais au courant de ce qui se passait», raconte Annick.

Le 26 décembre 2011, elle annonce à son père qu'elle veut suivre son cœur et revenir au Saguenay loin de la vie stressante de la ville. Elle lui demande s'il veut une relève. «Je lui en avais déjà glissé un mot quand j'avais 18 ans, mais ce n'était pas le bon moment. Lorsque je lui ai annoncé la nouvelle, il a été très surpris», se souvient Annick.

Surpris, effectivement Gérard Doucet l'a été, mais pas autant que sa fille, lorsque le 3 janvier, il l'invite sans préavis à un dîner pour parler affaires. «Il est arrivé sans s'annoncer et nous avons commencé notre association.» L'homme d'affaires lui remet alors entre les mains le dossier de la transformation, soit la division Bleu & Boreal.

LE POUVOIR DU BLEU

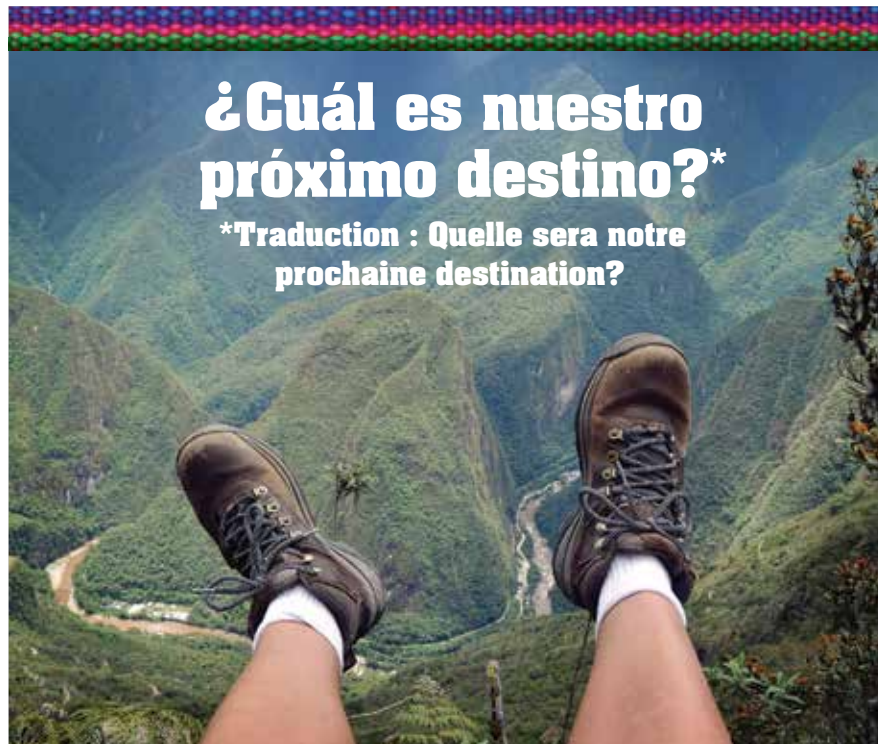
Annick et son père décident de mettre de côté certains projets amorcés avant sa venue. «Il fallait se concentrer sur nos forces. On se devait de mettre toutes nos énergies sur des produits phares, car ce qui est difficile ce n'est pas de créer de nouveaux produits, mais de les mettre en marché», souligne la jeune femme. ➤

La bleuëtière, qui possède trois sites en production, soit deux à Saint-Honoré et un autre à Shipshaw, passera à 283 hectares cet été. Une possibilité de 1,5 million de livres de bleuets.



Ces produits-vedettes sont le jus de bleuets sauvages à 100% sans sucre, eau, colorant, ou arôme ajouté. « Notre jus est non filtré et non pasteurisé. Pressé à froid et congelé dès son extraction pour en préserver toute sa fraîcheur », mentionne la productrice. Autre produit, le BrainBerry, une poudre de bleuets sauvages (aussi disponible en capsule) qui contiendrait de

deux à trois fois plus d'antioxydants que les produits concurrents de même catégorie. Disponibles en ligne et dans quelques boutiques au Saguenay-Lac-Saint-Jean, les produits seront offerts dans un bon nombre de marchés d'alimentation naturelle sous peu. Les deux producteurs visent aussi les Japonais qui sont très friands de ce type de produits.



Une nouvelle excitante dans n'importe quelle langue. Le programme de récompenses Rallye Horticole est de retour!

Chaque achat de produit admissible que vous effectuez vous permet d'obtenir des points de récompense Rallye Horticole^{MD} que vous pourrez échanger ensuite contre un voyage de groupe, de l'argent comptant ou peut-être même les deux. N'oubliez pas d'emporter un dictionnaire espagnol-français ainsi que votre *muy grande* sens de l'aventure! Visitez le site Web un peu plus tard cette année pour connaître la destination finale.

**Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez
Hot-Potatoes.ca ou téléphonez au 1 877 661-6665**



Toujours lire et suivre les instructions sur l'étiquette. Rallye Horticole^{MD} est une marque déposée du groupe Bayer. Bayer CropScience Inc. est membre de Croplife Canada.

Anthocyanes, nouvelle avenue pour les producteurs de bleuets sauvages

Après trois ans de recherche, le Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ) a obtenu un brevet pour son procédé unique d'extraction et de purification des anthocyanes. Reconnues pour leurs propriétés antioxydantes bénéfiques pour la santé, les anthocyanes se retrouvent naturellement dans les bleuets. « La recherche a démontré que les petits bleuets sauvages sont ceux qui sont les plus prometteurs. Ainsi, leur pelure normalement destinée à devenir des résidus pourrait servir, entre autres, à la fabrication de produits alimentaires et même de suppléments », mentionne Marc Larouche, président du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec. Cette première étape complétée, la création d'une usine pilote est essentielle pour rentabiliser le tout. Pour l'instant, rien n'est encore sur la table comme le confirme Marc Larouche. « Tout est sur la glace puisque personne n'a voulu s'impliquer concrètement dans le dossier de l'usine, mais on ne lâche pas. »

Après avoir remporté le prix Innovation en transformation au gala des Grands prix agroalimentaires 2015 et le prix provincial de la relève féminine, Annick Doucet a été honorée lors de la 125^e remise des prix de l'Ordre national du mérite agricole (2015). Ainsi, son histoire avec Bleu & Boreal est loin d'être terminée. Au contraire, elle ne fait que commencer puisque l'entreprise mettra en vente sous peu des jus destinés aux sportifs. « Les coureurs boivent du jus de betterave pour augmenter leurs performances. Je suis certaine que nos jus seront bien plus appréciés pour leur goût et leurs bienfaits », mentionne souriante aux lèvres la jeune femme. 🍷

Julie Roy est journaliste pigiste spécialisée en agroalimentaire. Elle est responsable de la section Fruits et légumes du *Bulletin des agriculteurs*.