

## Récolte de sirop au Québec et développement en terres publiques (Mylène Gagnon)



### Une production record en 2022

L'enquête annuelle pilotée par le Groupe AGÉCO auprès des producteurs et productrices acéricoles révèle que la récolte du printemps fracasse un nouveau record cette année. Les 211 295 669 livres de sirop d'érable produites en 2022, soit un rendement moyen de 4,26 livres de sirop d'érable par entaille, permettront notamment de poursuivre le renflouement de la réserve stratégique et de répondre à la hausse de la demande à l'international. Au Bas-Saint-Laurent-Gaspésie, 9 342 094 entailles exploitées ont permis la récolte de 35 982 870 livres de sirop pour un rendement moyen de 3,85 livres par entaille. Après une récolte moyenne l'an dernier, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ) envisagent l'avenir de l'acériculture avec optimisme. Cette bonne nouvelle s'ajoute aux résultats des ventes qui ont elles aussi atteint de nouveaux sommets. Les PPAQ ont enregistré l'année dernière des ventes de 180,2 millions de livres de sirop d'érable, soit une croissance de 22 % versus l'année précédente. Les exportations canadiennes de sirop d'érable se sont quant à elles élevées à 160,78 millions de livres, une hausse de 20,7 % par rapport à 2020.

### 200 000 hectares réclamés en terres publiques pour l'acériculture

Rappelons que lors de leur assemblée générale annuelle du 25 mai dernier, les PPAQ ont réitéré au ministre des Forêts, de la Faune et des Parcs, Pierre Dufour, l'importance de protéger 200 000 hectares de forêts publiques à potentiel acéricole. Ils se sont aussi à nouveau opposés à la nouvelle norme d'entailage à 24 centimètres, qui retirerait 1,8 million d'entailles sur les 9 millions présentement en exploitation sur les terres de la couronne.

### Effarouchement des oiseaux migrateurs – Bilan du printemps 2022 (Chantale Dubé)

Toujours aussi nombreuses et malgré un printemps tardif, les oies et bernaches sont arrivées dans la région à la même période qu'à l'habitude. Le service d'effarouchement a été offert gratuitement aux producteurs durant quatre semaines, soit du 25 avril au 20 mai. Les oies et bernaches étaient très présentes sur tout le territoire.



Les secteurs les plus achalandés sont encore une fois ceux du Kamouraska, de Rivière-du-Loup et de Cacouna-L'Isle-Verte. Aussi, les effaroucheurs ont remarqué davantage de bernaches dans les champs. Plus de 30 000 kilomètres ont été parcourus par les huit effaroucheurs afin de surveiller les champs et ainsi réduire les dommages. Le service d'effarouchement est rendu possible grâce au *Programme d'effarouchement des oiseaux migrateurs en milieu agricole*, issu de « Cultivons l'avenir 2 », une initiative fédérale-provinciale territoriale.

PARTENARIAT  
CANADIEN pour  
L'AGRICULTURE

Canada Québec

**POUR NOUS JOINDRE :** Fédération de l'UPA du Bas-Saint-Laurent  
284, rue Potvin, Rimouski (Québec) G5L 7P5  
☎ 418 723-2424 ou 418 856-3044  
☎ 1 800 463-8001  
✉ bas-saint-laurent@upa.qc.ca

Centre de services de La Pocatière  
1120, 6<sup>e</sup> Avenue, bureau 100  
La Pocatière (Québec) G0R 1Z0

Centre de services de Saint-Antonin  
125, rue du Carrefour  
Saint-Antonin (Québec) G0L 2J0

**PETITS**  
AMBASSADEURS

**BAS-SAINT-LAURENT**

### L'accréditation des Petits ambassadeurs fait son entrée au Bas-Saint-Laurent (Mylène Gagnon)

Le 9 juin dernier, la Table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie (TIR-SHV), COSMOSS et la Table de concertation bioalimentaire du Bas-Saint-Laurent (TCBBSL) ont annoncé l'accréditation de deux premiers services de garde éducatifs Petits ambassadeurs. Il s'agit du CPE Les Farfadets de la Pointe, de Rimouski et du CPE Les Petits Soleils Magiques, de Saint-Anaclet. D'autres services de garde éducatifs sont en voie d'être accrédités au cours des prochains mois. Les Petits ambassadeurs est une démarche mobilisatrice visant à faciliter le maillage entre les producteurs et transformateurs bioalimentaires et les services de garde éducatifs à la petite enfance. L'accréditation obtenue par un milieu permet de souligner son engagement à offrir et faire découvrir aux enfants des aliments locaux dans leur assiette et par le biais d'activités éducatives. En plus des deux premiers CPE accrédités, 20 autres services de garde bénéficient d'un accompagnement pour améliorer leurs méthodes d'approvisionnement et la connaissance de l'offre bioalimentaire de leur territoire rejoignant ainsi plus de 1 000 tout-petits. S'ajoutent 30 entreprises agroalimentaires de la région qui sont impliquées de près ou de loin dans la démarche en vue d'approvisionner les services de garde. Vous aimeriez approvisionner un service de garde près de chez vous, communiquez avec la chargée de projet, M<sup>me</sup> Ariane Lebel à [alebel@cosmoss.qc.ca](mailto:alebel@cosmoss.qc.ca).

**MANGEONS LOCAL** Plus que jamais! L'application idéale pour vos provisions et activités gourmandes. Téléchargez-la! L'application MANGEONS LOCAL Desjardins. UPA POUVOIR NOURRIR POUVOIR GRANDIR L'Union des producteurs agricoles. Google Play App Store

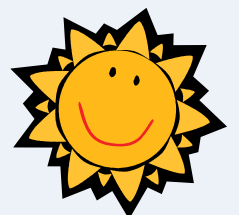
### Tournée *Mangeons local* (Claire P. Beaulieu)

Le Bas-Saint-Laurent a reçu le 23 juin dernier, le comédien Rémi-Pierre Paquin pour une tournée régionale visant à faire la promotion de l'[application Mangeons local!](#) Accompagné de MM. Martin Caron et Gilbert Marquis, d'une équipe de tournage, de médias et de partenaires, il a visité la Ferme du Vert Mouton à Saint-Valérien, la Bergerie de la colline à Sainte-Angèle-de-Mérici et le Vignoble Carpinteri à Saint-Ulric avec un arrêt au restaurant Arlequin à Rimouski, pour un dîner aux saveurs du Bas-Saint-Laurent où il a eu l'occasion de croiser le demi-finaliste de l'émission *Les Chefs!*, Adrian Pastor. Comme à leur habitude, les propriétaires ont réservé un accueil chaleureux aux visiteurs et démontré tout leur savoir-faire mettant en valeur la gamme de produits qu'ils offrent. Les consommateurs peuvent s'approvisionner auprès de 65 fermes du Bas-Saint-Laurent inscrites sur l'application. Un calendrier des activités y a été ajouté dans lequel seront affichés les dates et endroits des Portes ouvertes qui se tiendront de juillet à septembre 2022 ainsi que les différentes animations Kasscrout. Pour plus de détails, consultez le communiqué en annexe.

### HORAIRE D'ÉTÉ

**Bureaux de Rimouski et Saint-Antonin**  
Du 27 juin au 2 septembre inclusivement  
8 h 30 à 12 h et 13 h 15 à 16 h 30

**Bureau de La Pocatière**  
Du 20 juin au 9 septembre inclusivement  
8 h 15 à 12 h et 13 h à 16 h



Prendre note que les bureaux seront fermés le vendredi 1<sup>er</sup> juillet pour le congé de la Fête du Canada



# MANGEONS LOCAL

Plus que jamais!



**UPA**  
POUVOIR NOURRIR  
POUVOIR GRANDIR  
L'Union des producteurs agricoles

Une saison estivale signée  
Mangeons local plus que jamais!

## Les fermes du Bas-Saint-Laurent accueillent Rémi-Pierre Paquin



**Rimouski, 23 juin 2022** — Aujourd'hui, **Rémi-Pierre Paquin** était de passage au Bas-Saint-Laurent, en compagnie d'une équipe de tournage, de médias et de partenaires des milieux agroalimentaire et touristique, pour visiter trois producteurs agricoles de la région. Tout comme les animatrices **Marie-Eve Janvier**, **Vanessa Pilon** et la créatrice culinaire **Lindsay Brun**, il fait partie des ambassadeurs 2022 du mouvement *Mangeons local plus que jamais!* initié par l'Union des producteurs agricoles (UPA). Ce mouvement invite les Québécoises et les Québécois à aller à la rencontre des producteurs agricoles du Québec grâce à [l'application Mangeons local!](#)

Rémi-Pierre a vécu l'expérience réelle d'un circuit proposé dans l'application : il a pu visiter l'entreprise maraîchère de proximité la **Ferme du Vert Mouton**, la production familiale en production ovine et laitière biologique, la **Bergerie de la colline** en plus du magnifique domaine aux airs toscans, le **Vignoble Carpinteri**. Le comédien a également eu la chance de dîner au restaurant **Arlequin** où le demi-finaliste de la onzième saison de l'émission *Les Chefs !*, **Adrian Pastor**, lui a servi un repas aux saveurs du Bas-Saint-Laurent.

Rémi-Pierre Paquin s'associe au mouvement dans le cadre d'une collaboration avec Télé-Québec, puisqu'ils sera à la barre de l'émission [À boire et à manger](#), prévue sur nos écrans cet automne. Rémi-Pierre porte fièrement le titre d'ambassadeur Mangeons local pour une deuxième année consécutive.



« **Quand tu prends des produits frais, des produits qui viennent de pas loin de chez vous, c'est juste meilleur !** »

**Rémi-Pierre Paquin**, ambassadeur Mangeons local

### **Les Portes ouvertes Mangeons local : une formule remaniée, tout l'été!**

Alors que les festivals et événements émergent d'une longue léthargie provoquée par la crise sanitaire, les fermes du Québec prennent part à cette nouvelle effervescence tant attendue en ouvrant leurs portes aux petits curieux et aux grands gourmands.

Après deux années de pause, la formule des portes ouvertes sur les fermes a été revisitée : elle prend maintenant racine sous l'égide du mouvement Mangeons local plus que jamais! Les **Portes ouvertes Mangeons local** se tiendront désormais de la fin juillet à la mi-septembre, sur une trentaine de fermes, et elles seront répertoriées dans un [calendrier d'activités](#) disponible dans l'application Mangeons local. Ainsi, les producteurs hôtes pourront faire visiter leurs fermes en tenant compte de la saisonnalité de leurs récoltes.

Ayant découvert les attraits du tourisme interrégional et le plaisir d'acheter local pendant la pandémie, les Québécoises et Québécois en redemandent. Grâce à ce calendrier, ils pourront planifier leur escapade au Bas-Saint-Laurent. La région accueillera les Portes ouvertes Mangeons local à la Distillerie Fils du Roy, à Saint-Arsène, le 21 août prochain. Au programme : visites animées, dégustations, radio locale, kiosques de produits locaux, maquillage pour enfants, ateliers, etc.

*« Les producteurs et productrices agricoles du Bas-Saint-Laurent offrent aux consommateurs une grande variété de produits qui traduisent toute leur passion pour l'agriculture. Les Portes ouvertes sont une occasion pour la population d'aller échanger avec eux et découvrir la fierté qui les habite pour leur profession. Nous souhaitons que les liens qui se créent insistent les citoyens à privilégier les produits locaux. »*

**Gilbert Marquis**, président de la Fédération de l'UPA du Bas-Saint-Laurent

Afin de gérer plus adéquatement l'affluence et pour pallier d'éventuels imprévus liés à la météo ou à l'évolution de la situation sanitaire, les **Portes ouvertes Mangeons local** nécessiteront **une inscription préalable en ligne**, bien que l'entrée demeure gratuite pour tous les participants. D'autres activités et événements à vocation agroalimentaire se grefferont au calendrier en collaboration avec de nombreux partenaires du secteur.

### **Kasscrout prend la route des vacances!**

Manger local, ça s'apprend dès le plus jeune âge! Pour sensibiliser les enfants au chemin que parcourent les aliments, de la ferme à la table, l'UPA a développé en 2020 le [jeu vidéo ludo-éducatif Kasscrout](#). L'an dernier, un kiosque d'animation dérivé de sa version en ligne a été proposé dans divers marchés publics et a charmé de multiples familles. Cet été, les animations Kasscrout seront plus nombreuses pour agrémenter de couleurs éclatantes et de fous rires

d'enfants dans les camps de jour, les expositions agricoles et les marchés publics à travers la région. Ces animations seront elles aussi affichées au calendrier d'activités de l'application Mangeons local.

### **Faire ses emplettes au Québec... et faire le plein de découvertes!**



Si l'ajout du calendrier offre de nouvelles fonctionnalités qui plairont aux excursionnistes, l'application Mangeons local continue d'être un outil de choix pour s'approvisionner au quotidien. Sa carte géolocalisée comprend maintenant plus de 1 500 points de vente : fermes, marchés publics, transformateurs et restaurants participant au programme Aliments du Québec au menu. Le Bas-Saint-Laurent compte un total de 88 points de vente dont 65 fermes sur l'application.

De plus, grâce à une nouvelle collaboration avec l'Association des microbrasseries du Québec, des microbrasseurs offrant une salle à manger ou un comptoir de dégustation ont été ajoutés à la carte cette année. Tous ceux qui possèdent une fiche dans l'application intègrent au minimum 50 % de grains québécois à leurs recettes.

L'ambassadrice Mangeons local Lindsay Brun ajoutera d'ailleurs son grain de sel au [blogue Mangeons local](#) en proposant, au cours de la saison, 14 recettes exclusives mettant en vedette des produits agricoles caractéristiques de chaque région. La créatrice culinaire est tombée en amour avec le **bœuf du Bas-Saint-Laurent**. C'est pourquoi, elle a créé une recette spécialement pour la région : le sous-marin de bavette de bœuf en croûte de café et de cacao, servi avec une mayonnaise chimichurri. La recette sera mise en ligne le 27 juin dans [le blogue](#) et sur les réseaux sociaux de l'UPA.

Finalement, des circuits thématiques élaborés avec les forces vives de chaque milieu sont suggérés aux usagers. Il est aussi possible de créer un itinéraire personnalisé en fonction de ses points de vente favoris. Pour celles et ceux qui préfèrent les escapades spontanées, l'application peut être paramétrée afin de recevoir ponctuellement des propositions de visites au fil de ses déplacements à travers le Québec.

\*\*\*

*« Au Québec, nous avons le savoir-faire et toutes les ressources pour nourrir notre monde. En ce sens, notre gouvernement est fier de soutenir le mouvement Mangeons local plus que jamais! Aller à la rencontre des producteurs est une façon simple et ludique de comprendre la provenance de nos aliments ainsi que l'importance de privilégier l'achat local et une saine alimentation. J'encourage vivement toutes les personnes qui souhaitent vivre une expérience gourmande et enrichissante à mettre à leur itinéraire estival des arrêts dans les fermes d'une ou de plusieurs régions de notre territoire. »*

**André Lamontagne**, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministre responsable de la région de la Chaudière-Appalaches et ministre responsable de la région du Centre-du-Québec

*« La panoplie d'activités agricoles et gourmandes proposées dans le cadre de Mangeons local contribue tous les ans au rayonnement de nos productrices et de nos producteurs d'ici, en plus de réitérer l'importance de consommer local. Cet été, sillonnez nos régions du Québec pour découvrir ou redécouvrir les produits de chez nous. De belles trouvailles vous attendent! »*

**L'honorable Marie-Claude Bibeau**, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

*« Il va de soi pour Desjardins d'être partenaire et présentateur des Portes ouvertes Mangeons local. Profitons de l'invitation à ces activités et dégustations dans toutes ces belles régions du Québec et allons à la rencontre de nos producteurs hôtes pour y découvrir leur travail et surtout leur passion. En favorisant l'achat local et en consommant des produits d'ici, nous soutenons les entreprises d'ici. »*

**Sylvain Morel**, vice-président, Marchés agricole et agroalimentaire, Desjardins

\*\*\*

L'application Mangeons local, initiée par l'UPA et présentée par Desjardins, est disponible dans [l'App Store](#) et sur [Google Play](#), ainsi que sur [le Web](#). Après plus de 33 000 téléchargements depuis son lancement, l'application poursuit sa lancée et devient cette année le guichet par excellence pour planifier ses sorties agroalimentaires à travers le Québec.

### **Merci aux partenaires**

Desjardins (partenaire présentateur), Provigo/Maxi, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Agriculture et Agroalimentaire Canada, Sollio Groupe Coopératif, La Financière agricole du Québec, Promutuel assurance, Aliments du Québec, la Fédération québécoise des municipalités, l'Alliance de l'industrie touristique du Québec, Bonjour Québec, Terroir et Saveurs, la Société du réseau ÉCONOMUSÉE, le Conseil de la transformation alimentaire du Québec, le Conseil des industriels laitiers du Québec, l'Association des marchés publics du Québec, les Tables de concertation bioalimentaire du Québec et l'Association des microbrasseries du Québec.

**[Télécharger les témoignages vidéo des ambassadeurs](#)**

- 30 -

Source :

### **Renseignements et photos**

Jessica Blackburn  
Chargée relations de presse  
et médias sociaux  
418 540-0638  
[jblackburn@upa.qc.ca](mailto:jblackburn@upa.qc.ca)

### **Demandes d'entrevues**

Nathalie Roy  
Consultante, relations de presse  
514 889-3622  
[nathalie.roy@bell.net](mailto:nathalie.roy@bell.net)