

# De savoureux petits fruits à découvrir

DIANE BRAULT

**À la fois sucré et acidulé, le goût de la camerise est délicieux. D'un cultivar à l'autre, le fruit peut dévoiler des saveurs différentes et complexes de bleuets-prune ou canneberge-cassis, bleuets-framboises, framboises rhubarbe et même pour certains, nectarine et mûres.**

Les fruits peuvent être consommés frais. Ils peuvent être conservés congelés, la congélation ne leur fera nullement perdre leur saveur ni leur haute valeur alimentaire. En cuisine, ils ouvrent de nouvelles possibilités. Ils apportent un goût qui suscite la curiosité et l'intérêt aux gastronomes, ils donnent aux chefs cuisiniers, dans les petites et grandes cuisines, de nouvelles possibilités d'exercer leur créativité.

## Les origines de la camerise

Les camerises poussent au Québec sur un arbuste d'environ 1 à 2 mètres de haut, le camerisier. C'est un chèvrefeuille bleu de la famille des Caprifoliacées (*Lonicera caerulea*) qui est comestible et indigène. Il pousse dans des climats nordiques de l'Asie, de l'Europe et de l'Amérique du Nord (le Canada). Le petit fruit du camerisier appelé *Haskap* au Japon, est utilisé depuis plusieurs centaines d'années par les Japonais du nord.

Les Russes s'y sont intéressés dans les années cinquante. Au Canada, la petite baie bleue servait de nourriture aux peuples autochtones des forêts boréales depuis toujours.

Le curieux nom en français de camerisier provient des mots *chamae* qui signifie au « ras du sol », et le mot *merisier* qui rappelle que le camerisier est un arbuste (un arbre qui est de petite taille). En anglais, le camerisier est appelé Honeyberry.

C'est en 1990 qu'un programme d'amélioration de la camerise indigène (petite et peu goûteuse) se fit en Saskatchewan par l'hybridation de variétés japonaises avec des variétés russes qui donnèrent des cultivars aux fruits plus volumineux, plus savoureux, mais aussi plus résistants aux basses températures hivernales (-47 degrés). Depuis 20 ans, une multitude de variétés de camerisiers sont maintenant disponibles au Québec pour le plaisir des jardiniers (aménagement de jardins comestibles) ainsi que pour les entrepreneurs en agro-culture des comestibles forestiers qui veulent se lancer dans la production et la commercialisation de la camerise.

## Un petit fruit excellent pour notre santé

C'est le fruit de la longévité pour les Japonais. L'arbuste qui le produit a lui-même une longévité de 30 ans et même jusqu'à 60 ans au Japon. C'est en raison de sa grande valeur nutritive supérieure à tous les autres petits fruits traditionnels (framboise, bleuets, canneberge...) que la camerise peut favoriser notre longévité. Riche en vitamine C (60% de la valeur quotidienne par 100 g ou 3/4 t de fruits frais) et vitamine A (15% de la valeur quotidienne par 100 g). Ce fruit a d'extraordinaires propriétés comme antioxydant (l'anthocyane et polyphénol) supérieures au bleuets et à la canneberge. Les antioxydants agissent de façon à désactiver les radicaux libres dans les cellules et par conséquent favorisent notre santé globale et notre immunité.

## La camerise, épatante, mais introuvable

Malgré le fait que depuis 2007, plus d'un million de plans de camerisiers ont été mis en terre au Québec, ce fruit nutritif aux mille et une saveurs peine à trouver sa place dans les grandes épiceries de façon générale et plus particulièrement dans notre région, les Laurentides. Il semblerait que le prix actuel de 6 à 7 \$/kilo pour la congélation et entre 12 à 20 \$/kilo pour la vente directe en kiosque, la transformation et la restauration, ne serait pas le principal problème. Il s'agit plutôt d'un problème de production. Malgré les efforts actuels, les vergers ne produisent pas les rendements attendus comparativement à d'autres provinces comme la Saskatchewan où les recherches et les méthodes de culture sont plus développées et où l'offre répond mieux à la demande. La bonne nouvelle est qu'actuellement les biologistes, les agronomes et les producteurs du Québec sont associés avec les membres d'un réseau pancanadien de chercheurs afin de faire de la camerise (ce super fruit) l'aliment à mettre en abondance dans notre assiette.

## La mise en marché de la camerise, un réel défi

Les récoltes de camerises se font quand la chaleur de l'été est souvent bien installée (mi-juin à la mi-juillet) et durent en moyenne quatre semaines. Dans ces conditions, le fruit de petite dimension (2 cm de long par 1 cm) est hautement périssable. Généralement, 25% de la récolte sera vendue frais directement au consommateur (kiosque, auto-cueillette et épiceries locales dans la région où la camerise est produite) et le reste sera expédié à l'usine de congélation. Les fruits y seront nettoyés, emballés en boîtes, entreposés, prêts à être livrés aux acheteurs. C'est actuellement tout un défi de faire entrer les camerises chez Métro, IGA, Sobey's... Le défi est plus grand encore quand une région ne produit pas le fruit, ou ne le produit pas en abondance.

## Tout reste à faire

Selon Camerise Québec (actuellement la principale et la plus importante association des producteurs de camerise créée en 2015) la culture de la camerise est l'une des plus rentables sur le marché ce moment. Plusieurs régions du Québec autres que les Laurentides, ont vu dans ce fruit, dit émergent typiquement nordique, l'occasion de revaloriser leur région sur le plan de l'agriculture et ainsi contrebalancer les effets de la mondialisation. De plus, plusieurs souhaitent aujourd'hui investir davantage dans une production agricole que dans la spéculation immobilière.

## Du dynamisme régional

La production de la camerise en Estrie et en Montérégie est en plein essor. Le Centre-du-Québec, Lanaudière, La Capitale Nationale, Le Bas-Saint-Laurent, La Côte-Nord, la Gaspésie et le Saguenay (1/3 de la production totale du Québec) cultivent la camerise avec l'idée en tête de trouver de nouveaux défis économiques. De plus, c'est une occasion pour eux de tenter de préserver et rentabiliser les fermes familiales et le mode de vie rural mis à l'épreuve par l'urbanisation. Il semble bien que les Laurentides tardent à se lancer dans la production de ce petit fruit de plus en plus connu mondialement.

## Exquise camerise du Québec

Depuis le 13 juin, un nouvel outil permettra aux producteurs de faire connaître davantage la camerise. Il s'agit d'un nouveau panier spécialement destiné à ce petit fruit. Ce panier à l'image de la camerise vise à l'élever au même rang que les fraises, framboises et bleuets du Québec, c'est donc une publicité en même temps. Il est à espérer que ce petit panier donnera plus de visibilité et favorisera une plus grande distribution du produit quand l'abondance sera là sur le marché. L'exquise camerise avec sa couleur bleue ne pourrait-elle pas devenir avec le temps notre petit fruit emblématique à déguster frais le jour de la Saint-Jean Baptiste?



Photo courtoisie



## AVIS PUBLIC

Premier projet de règlement 601-55  
Premier projet de règlement 601-56

## ASSEMBLÉE PUBLIQUE AUX FINS DE CONSULTATION

Premier projet de règlement 601-55 amendant le règlement de zonage numéro 601, tel qu'amendé (Potager en cour avant)

Premier projet de règlement 601-56 amendant le règlement de zonage numéro 601, tel qu'amendé (Ajout de l'usage « Service pétrolier » dans la zone C-427 - Limite sud de la Ville)

Lors de la séance ordinaire du Conseil municipal tenue le 9 juillet 2018, le conseil municipal de la Ville de Prévost a adopté, par résolution et conformément aux dispositions de la *Loi sur l'aménagement et l'urbanisme*, les premiers projets de règlements suivants :

### ➤ Premier projet de règlement numéro 601-55

Ce règlement vise à autoriser et à régir les potagers et les aménagements paysagers en cour avant et avant secondaire pour tous les groupes d'usages ainsi qu'à modifier les normes concernant les foyers extérieurs.

### ➤ Premier projet de règlement numéro 601-56

Ce règlement vise à :

1. Ajouter certains usages commerciaux de la classe d'usage « C5 Service pétrolier » comme usages autorisés dans la zone C-427 et y prescrire les normes correspondantes;
2. Assujettir les dispositions particulières sur les usages multiples, les projets intégrés et sur le règlement sur les PIIA, à la classe d'usage « C5 Service pétrolier » autorisée dans la zone C-427;
3. Prescrire des dispositions particulières visant le contingentement des usages commerciaux de la classe d'usage « C5 Service pétrolier » dans la zone C-427;
4. Ajouter l'usage « Lave-autos automatique » à la classe d'usage « C5 » (services pétroliers);
5. Prescrire des dispositions particulières pour l'usage « Lave-autos automatique ».

### Ces règlements contiennent des dispositions susceptibles d'approbation référendaire.

Une assemblée publique de consultation aura lieu le **lundi 30 juillet 2018 à 19 h**, à l'hôtel de ville, situé au 2870, boulevard du Curé-Labelle, à Prévost. Ladite assemblée sera présidée par madame Michèle Guay, mairesse suppléante.

Au cours de cette assemblée, des explications sur les projets et les conséquences de leur adoption seront données et tous les personnes ou organismes qui désirent s'exprimer pourront se faire entendre.

Les personnes intéressées pourront prendre connaissance de ces premiers projets de règlements à l'hôtel de ville de Prévost, situé au 2870, boulevard du Curé-Labelle, pendant les heures régulières de bureau.

### ZONES CONCERNÉES - PREMIER PROJET DE RÈGLEMENT NUMÉRO 601-55

Toutes les zones de la Ville sont concernées par ce premier projet de règlement.

### ZONES CONCERNÉES - PREMIER PROJET DE RÈGLEMENT NUMÉRO 601-56

La zone concernée par les dispositions susceptibles d'approbation référendaire est la zone C-427.

Entrée sud de la Ville de Prévost - Route 117



La description, l'illustration et le projet de règlement peuvent être consultés à l'hôtel de ville, situé au 2870, boulevard du Curé-Labelle, pendant les heures régulières de bureau.

**DONNÉ À PREVOST, CE 19<sup>e</sup> JOUR DU MOIS DE JUILLET DEUX MILLE DIX-HUIT (2018).**

Guillaume Laurin-Taillefer, avocat  
Greffier  
guillaume.laurin-taillefer@ville.prevost.qc.ca  
Tel. (450) 224-8888, poste 6227  
Fax. (450) 224-8323