



Savourer la variété dans Lanaudière



La région de Lanaudière a su prendre sa place dans l'économie bioalimentaire du Québec en misant sur la variété de sa production et la proximité des marchés de Montréal et de Laval. Son secteur agricole a ainsi généré un PIB de 560 millions de dollars en 2002, contribuant à la création ou au maintien de 20 400 emplois.

Située entre la rive nord du fleuve Saint-Laurent et le massif laurentien, à mi-chemin entre Montréal et la Mauricie, la région de Lanaudière déploie ses champs à perte de vue. Maïs-grain, soya, orge, sarrasin et seigle tissent des tapis où s'entrecroisent teintes et textures variées. La zone agricole couvre 16 % du territoire de la région, qui occupe le troisième rang au Québec pour ce qui est des superficies de céréales et de protéagineux.

Favorisée par des sols riches et un climat propice à la culture, Lanaudière se démarque également par sa production de légumes de garde, principalement le rutabaga, la betterave, le chou et la pomme de terre. Fait à noter : les Lanaudois cultivent 62 % de la superficie consacrée à la culture du rutabaga au Québec. La région a aussi détenu pendant longtemps un titre particulier, celui de la première région productrice de tabac jaune au Québec. En 2003, environ 50 entreprises pratiquaient cette culture. Aujourd'hui, ce secteur d'activité est cependant en déclin.

Des élevages diversifiés

Les agriculteurs lanaudois sont fiers de leur production avicole. Près de 27 % des poulets et 11 % des dindons du Québec proviennent de Lanaudière, sans oublier, à ce chapitre, les œufs d'incubation et de consommation et les élevages d'oies et de faisans. Outre les oiseaux, la région compte des élevages de porcs et de bovins. On y produit aussi chevaux, sangliers, bisons, visons, daims et cerfs.

Cette économie bioalimentaire diversifiée est dominée par la transformation de viande, acti-

tivité à laquelle s'adonne la moitié des entreprises. Les restaurateurs lanaudois ont d'ailleurs su en tirer parti pour apprêter des spécialités locales, comme la saucisse de sanglier et l'agneau, tendre et savoureux à souhait. Si la transformation de viande occupe un grand nombre de petites entreprises, on estime que plus de 80 % de la main-d'œuvre de ce secteur est employée par les quatre plus grandes.

Petits plaisirs gourmands

On dénombre près de 520 producteurs acéricoles dans Lanaudière. Une partie du sirop d'érable est transformée en différents sous-produits et en alcool, subtils plaisirs pour les fins palais. On y est également passé maître dans la fabrication de fromages fins et de boissons artisanales.

Cette expertise sert bien le secteur de la restauration qui génère près de 7200 emplois, soit 35 % des emplois de l'industrie bioalimentaire régionale, et totalise des recettes de près de 330 millions de dollars, ce qui représente des dépenses de 815 dollars par habitant.

Pour en savoir plus sur cette région, visitez le site Web du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/lanaudiere.

Vous pourrez aussi y consulter la brochure *L'industrie bioalimentaire au Québec: richesse, savoir-faire et innovation* (2005).

Technologies à la une

Lanaudière peut compter sur deux centres technologiques pour soutenir le développement du secteur bioalimentaire régional : le Carrefour industriel et expérimental de Lanaudière (CIEL), un centre de recherche expérimentale et appliquée dans le secteur de la valorisation des plantes et des biotechnologies végétales, et le Centre d'innovation et de transformation des aliments (CITAL), qui met des ressources professionnelles et des installations modernes et de haut niveau à la disposition des entreprises de transformation.



Photo: Marc Lajoie, MAPAQ

Info-fourrage, pour savoir quand faucher

L'amélioration des résultats technico-économiques dans les productions animales est une cible que tous veulent atteindre. Comment réussir? Notamment en utilisant de façon optimale une ressource qui est abondante : les fourrages.

C'est dans cette optique que l'équipe du MAPAQ du Bas-Saint-Laurent a réalisé, depuis 1998, plusieurs interventions visant à accroître la qualité des fourrages récoltés. Une des actions les plus importantes à cet égard est la mise en place d'un réseau de conseillers qui font connaître l'état d'avancement de la maturité des plantes fourragères et indiquent le moment propice à la récolte.

Dans chacune des huit MRC du territoire bas-laurentien, un conseiller agricole visite les champs deux fois par semaine et fait un rapport sur les stades de maturité qu'il a observés. On peut consulter son rapport de visite au champ, ainsi qu'une foule de renseignements sur la production fourragère, sur le site www.mapaq.gouv.qc.ca/bassaintlaurent en cliquant sur Info-fourrage dans la section Dossiers de l'heure.

Lorsque le moment propice au début des récoltes est arrivé, les conseillers agricoles du MAPAQ de la région en avisent les entreprises agricoles soit par courriel ou par le site Web. Ce service gratuit est offert de la mi-mai à la fin juin.

Nous pensons que nos efforts permettront d'augmenter encore davantage la qualité des fourrages et, ainsi, la rentabilité des entreprises agricoles.

Le saviez-vous ?

La mayonnaise commerciale n'a pas la cote chez les bactéries

Contrairement à la croyance populaire, la mayonnaise (ou la sauce à salade) commerciale n'est pas un milieu propice à la prolifération des bactéries. Comme elle est fabriquée à base de vinaigre et contient des additifs alimentaires, elle a une acidité élevée qui empêche la croissance des microorganismes pathogènes responsables des toxi-infections alimentaires. Elle se conserve quelques mois au réfrigérateur. Si une personne souffre d'une toxi-infection alimentaire après avoir mangé, par exemple, un sandwich au poulet ou aux œufs, il n'est pas du tout certain que la mayonnaise soit en cause.

Source: MAPAQ