

Journée de réflexion sur l'essor de la filière PFNL du Bas-Saint-Laurent – 30 mai 2016

Compte rendu

AF-15-371

DE

Biopierre - Centre de développement des bioproduits

1642, rue de la Ferme
Sainte-Anne-de-la-Pocatière (Québec) G0R 1Z0

Juin 2016



Chargée de projet

Pascale G. Malenfant

Professionnel de recherche

Maxim Tardif

Technicienne de recherche

Marie-Claude Gagnon

Stagiaires

Christine Drouin

Valérie Boulet-Thuotte

Julien Gauthier

Table des matières

1.	INTRODUCTION	1
2.	PROGRAMME DE LA JOURNÉE	1
3.	RÉSUMÉ DES CONFÉRENCES	2
3.1	Mot d'accueil de l'animateur de la journée.....	2
3.2	Présentation de la démarche : contexte et perspectives.....	2
3.3	Innovation et collaboration de recherche	3
3.4	L'économie mycologique au Kamouraska : étude de cas	5
3.5	Les vergers potagers forestiers : un modèle innovant de culture	6
3.6	PFNL, restauration et identité culinaire	10
4.	RÉSUMÉ DU TRAVAIL EN TABLES RONDES	12
4.1	Commentaires généraux.....	12
4.2	Aronia noir	12
4.3	Asclépiade commune	13
4.4	Genévrier commun	13
4.5	Noisetier à long bec	14
4.6	Viorne trilobée.....	14
4.7	Salicorne d'Europe.....	15
4.8	Sureau du Canada.....	15
4.9	Tête de violon (Matteucie fougère-à-l'autruche)	15
4.10	Autres PFNL ciblés	16
5.	RÉSULTATS DES VOTES SUR LES PFNL À PLUS GRAND POTENTIEL DANS LE BAS-SAINTE-LAURENT.....	16
6.	ÉTAPES SUITE À LA JOURNÉE DE RÉFLEXION DU 30 MAI 2016	16
7.	MINI-SONDAGE.....	17
7.1.	Question 1	17
7.2.	Questions 2 et 3	17
7.3.	Question 4	20
8.	REGISTRE DES PARTICIPANTS	21

1. Introduction

La journée de réflexion sur l'essor de la filière PFNL du Bas-Saint-Laurent s'est déroulée le 30 mai 2016 au Parc du Mont Saint-Mathieu dans la MRC des Basques. L'invitation a été lancée aux élus, aux producteurs, aux développeurs et aux innovateurs du Bas-Saint-Laurent. Le but de cette journée était d'avoir une réflexion stratégique en présence des différents intervenants du milieu afin d'orienter les développements et les collaborations des prochaines années. Soixante-cinq (65) participants ont répondu à l'invitation provenant de 7 des 8 MRC du Bas-Saint-Laurent.

2. Programme de la journée

Autrement le territoire : Journée de réflexion sur l'essor de la Filière des produits forestiers non ligneux au Bas-Saint-Laurent

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

9 h 30	Accueil des participants
10 h	Mot d'ouverture
10 h 10	Présentation de la démarche : contexte et perspectives Comité PFNL du Bas-Saint-Laurent
10 h 30	Innovation et collaboration de recherche Présentation de M. Pierre Vallée, Conseil national de recherches du Canada (CNRC)
10 h 45	L'économie mycologique au Kamouraska : étude de cas Présentation multi-intervenants de la région du Kamouraska
11 h 15	Les vergers potagers forestiers : un modèle innovant de culture Présentation de M. Benoît Michaud, Ressources Forestières BIOTIQUES
11 h 45	PFNL, restauration et identité culinaire Présentation de M. Pierre-Olivier Ferry, Jardins de Métis
12 h 15	Dîner
13 h 15	Travail en table ronde : Les PFNL vedettes du Bas-Saint-Laurent
14 h 30	Pause
14 h 40	Retour sur la période de travail
15 h	Clôture de l'évènement

| Filière d'avenir du Bas-Saint-Laurent |

ANIMATION BENOIT LORRAIN-CAYER

3. Résumé des conférences

3.1 *Mot d'accueil de l'animateur de la journée*

Présentation de M. Benoit Lorrain-Cayer, agent de développement rural à la MRC de La Mitis et membre du Comité PFNL du Bas-Saint-Laurent. Voici les principaux points abordés lors du mot d'accueil :

- But de la journée :
 - Informer sur la filière PFNL au Bas-Saint-Laurent.
 - Sortir avec des objectifs concrets de réalisation sur le terrain.
 - Recueillir l'opinion des intervenants intéressés par le développement de la filière.
 - Dynamiser la discussion autour des PFNL vedettes pressentis du Bas-Saint-Laurent.
- Déroulement de la journée.
- À propos du travail en table ronde : compte tenu la pluralité d'opinions, les tables rondes seront réparties de manière hétérogène pour mélanger les participants des diverses MRC et des différents milieux.
- Présentation des responsables de l'organisation de la journée : le Comité PFNL du Bas-Saint-Laurent.

3.2 *Présentation de la démarche : contexte et perspectives*

Présentation de M. Serge Ouellet, directeur général de la SADC du Témiscouata et membre du Comité PFNL du Bas-Saint-Laurent. Voici les principaux points abordés de la présentation de la démarche :

Historique :

- **Avant 2014** : Des inventaires ont été réalisés dans les différentes MRC du Bas-Saint-Laurent.
- **2014** :
 - Une petite délégation du Témiscouata et du Kamouraska se présente au CRÉ du BSL pour faire états de l'avancement de la filière PFNL au BSL. Ils reçoivent une réponse favorable.
 - On vise le développement de la filière économique des PFNL sur une échelle régionale et ainsi structurer les petites et grandes entreprises du BSL.
 - Réalisation du « Diagnostic et étude d'opportunité de la filière des PFNL du Bas-Saint-Laurent » financé par la CRÉ du BSL et les SADC du BSL.
 - Inspiration de l'Espagne pour le développement de la filière PFNL. Ce pays connaît des retombées économiques importantes dans ce secteur.
- **2015** : Formation du comité PFNL du BSL réunissant 7 MRC.

➤ **Objectifs du comité PFNL :**

- Stimuler des projets concernant les PFNL au sein des MRC.
- Faciliter la concertation entre les MRC et assurer la liaison avec les comités PFNL de chaque MRC pour une complémentarité dans le développement de la filière.
- Permettre le maillage entre les organismes pour partager les bons coups et éviter de reproduire les mêmes erreurs.
- Deux niveaux d'interventions : Échelle locale des MRC et échelle régionale du Bas-Saint-Laurent.
- **2016 : Le développement la filière PFNL dans chaque MRC passe par l'appui aux entreprises, l'aide au financement, le partage de protocoles de production et d'équipements, la valorisation des opportunités locales et la formation.**

➤ **Intentions du comité PFNL du BSL :**

- S'inspirer du Lac-Saint-Jean pour développer 2 ou 3 produits vedettes dans le BSL.
- Valoriser les terres agricoles dévalorisées pour les projets de mise en culture.
- Utiliser la force du groupe pour obtenir une masse critique de produits et faciliter la commercialisation.
- Éviter la compétition locale.
- Développer la chaîne de valeur : producteur, transporteur, transformateur.
- Développer la 2^e et la 3^e transformation des produits.
- Ouvrir de nouveaux marchés.
- Favoriser le développement durable.

➤ **Les étapes à venir :**

1. Journée de réflexion stratégique (aujourd'hui) sur 10 PFNL ayant un bon potentiel de rendement et commerciale.
2. Réflexion à l'intérieur des MRC pour se fixer des objectifs.
3. Identification des objectifs du projet régional, du calendrier et du plan d'action.
4. Formation d'un réseau de producteurs, viser une production de 5 hectares par MRC.
5. Projet de recherche : études économiques, développement d'optimisation des régies de cultures, phase préparatoire, implantation, suivi.
6. Développer les marchés, les infrastructures et la chaîne de valeur.

3.3 Innovation et collaboration de recherche

Présentation de M. Pierre Vallée, concierge à l'innovation au sein du Conseil national de recherches du Canada (CNRC). La présentation a porté sur les principaux programmes de financement du (CNRC) et du Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada (CRNSG). Le but était aussi de faire connaître les expertises existantes au niveau fédéral ainsi que de présenter le service de Concierge (conseiller) en innovation. Voici les principaux points abordés par M. Vallée :

➤ **Présentation du service Concierge :**

Le service Concierge regroupe 20 représentants au Canada. Le port d'attache de M. Vallée est à Québec et il couvre tout l'Est-du-Québec. Premièrement, le service dirige les entrepreneurs dans leur choix de programme et de services susceptibles de favoriser la croissance de leur entreprise.

Deuxièmement, il aide les entrepreneurs à faire des liens avec l'Agence spatiale canadienne, l'Agence du revenu du Canada et autres puisqu'ils peuvent offrir des sources de financement.

Il faut savoir que tout au long du processus de création d'un produit, plusieurs acteurs peuvent offrir du soutien financier ou de l'accompagnement.

➤ **Programme de financement du CNRC :**

- Programme d'aide à la recherche industrielle (PARI) : jusqu'à 350 000 \$ de subvention, offre un financement à hauteur de 50 % du coût d'un projet et jusqu'à 80 % du coût de la main-d'œuvre.
- Programme emploi jeunesse : subvention pour l'embauche d'un stagiaire (âgé entre 15 ans et 30 ans), pouvant aller jusqu'à 10 000 \$ et sur une période de 3 mois à 6 mois.

➤ **Présentation du CRSNG :**

Offre une gamme de programmes flexibles et adaptables et cherche à rapprocher l'industrie des percées scientifiques dans un but de stimuler la recherche et le développement. Par exemple, certains programmes peuvent encourager l'embauche de finissants des cycles supérieurs (université) et l'embauche de personnel hautement qualifié. Au Québec, 80 millions sont dépensés au Québec sur un budget de plus de 3 milliards de dollars.

➤ **Exemples de programmes d'aide du CRSNG :**

Les subventions de recherche et développement coopérative (RDC) : appuient des projets de recherches bien définis menés conjointement par des chercheurs universitaires et leurs partenaires du secteur privé. La valeur maximale des subventions de recherche accordées s'élève à 500 000 \$ par projet. Les partenaires industriels doivent prévoir des montants en espèces équivalents à la moitié de l'appui financier sollicité au CRSNG et le reste en nature.

Comme autre intervenant pouvant supporter l'innovation, il existe les Centre collégiaux de transfert de technologie (CCTT), tels que Biopterre et Solutions Novika. Les CCTT peuvent s'inscrire dans une subvention du Programme d'innovation dans les collèges et la communauté (ICC), subventions d'engagement partenarial (SEP) et de recherche et développement appliquée (RDA) tous pilotés par le CRSNG. Les SEP :

- Proposent des collaborations en recherche ;
- S'assurent que la propriété intellectuelle demeure au sein de l'entreprise ;
- De plus, les demandes sont moins compliquées à remplir pour l'entrepreneur ;
- Et le taux d'obtention des subventions est de 85 %.

Les subventions de recherche et développement appliquée (RDA) offrent plusieurs niveaux de financement :

- 1^{er} : jusqu'à 75 000 \$ par année, maximum de 3 ans
- 2^e : de 75 000 \$ à 150 000 \$ par année, maximum 3 ans

La recherche et le développement permettent d'améliorer la rentabilité d'un projet. La démarche pour obtenir une subvention du CNRC ou du CRSNG débute par la détermination des objectifs du projet et l'identification des embûches à la rentabilité. Un CCTT peut vous aider à déterminer vos besoins, les possibilités de recherche et de financement.

3.4 *L'économie mycologique au Kamouraska : étude de cas*

Présentation de M. Charles de Blois Martin (MRC de Kamouraska), Pascale G. Malenfant (Biopterre) et Jean-Francois Dubé (Coopérative Haut Plant Vert – Bioproduits Sainte-Rita). Le but de cette présentation est de démontrer que des initiatives en PFNL peuvent fonctionner en donnant un exemple de cas à succès. Voici les principaux points abordés lors de la présentation :

- **Mise en contexte du projet mycologique au Kamouraska :**
 - Le projet de création d'une filière mycologique au Kamouraska est lié au développement du Parc régional du Haut-Pays de Kamouraska et réunit plusieurs acteurs (privés et publics) ayant tous un rôle à jouer.
 - Le développement du Parc est un exemple de concertation regroupant 7 des 17 municipalités de la MRC du Kamouraska ainsi que plusieurs filières dont celles du tourisme, du patrimoine, de l'énergie, de la forêt ainsi que la filière mycologique.
 - La filière mycologique va au-delà du mycotourisme en créant une économie mycologique.
 - Le tout a débuté en 2011 par l'inventaire de potentiel sur les PFNL (Biopterre).
 - L'aventure s'est inspirée d'un projet mycotouristique espagnol et a nécessité le travail de nombreux acteurs (dont Biopterre).
 - Un plan d'action, réparti sur 3 phases, détermine des axes d'actions, tels que les développements touristiques, la recherche, la récolte, le conditionnement, la mise en marché, la sensibilisation et la restauration.

- **Présentation des étapes de développement de l'économie mycologique :** Le développement de la filière mycologique au Kamouraska est passé, et passe encore par différentes actions:
 - 2011 : Inventaire des PFNL et fongiques dans le Haut-Pays.
 - 2012 : Étude de la faisabilité du mycotourisme.
 - 2013 : Développement du mycotourisme au Kamouraska avec le Groupement forestier de Kamouraska.
 - 2013-2014 : Étude de la productivité et de la diversité fongique : réseau de 18 parcelles d'étude permanentes (unique au Québec).
 - 2013-2014 : Activités de sensibilisation (kiosque, matériel de promotion etc.).
 - 2014 : AEC au Cégep de La Pocatière.
 - 2014 : Colloque international sur les champignons forestiers et autres PFNL.
 - 2015 : Premier Festival des champignons forestiers a eu lieu chez Côté Est.
 - 2016 : Mise sur pied d'un réseau de producteurs régionaux de champignons forestiers et promotion touristique (Promotion Kamouraska).
 - Actions à venir : un projet de labellisation et une évaluation des retombées économiques de la filière mycologique.
 - **Rôle de Biopterre :** En tant que CCTT, Biopterre accompagne, par l'innovation, les entreprises du domaine des bioressources. Afin de développer de nouveaux bioproduits, de nouveaux bioprocédés et pour résoudre des problématiques techniques, Biopterre fait de la recherche appliquée, du transfert de technologie et de connaissances.

- **L'atelier de conditionnement des champignons forestiers du Kamouraska :** Suite à l'acquisition des Bioproduits de Sainte-Rita et voyant les actions entreprises au Kamouraska, la Coopérative forestière Haut Plan Vert a décidé de s'impliquer et gère l'atelier de

conditionnement des champignons forestiers à Saint-Gabriel-de-Kamouraska. L'atelier assure l'achat d'un bon volume de champignons, ce qui permet de les classer et d'assurer une uniformisation du produit. Respecte les exigences du MAPAQ (traçabilité/innocuité) et commercialise sur les marchés locaux et extérieurs (Québec, Montréal, Toronto).

➤ **Festival des champignons forestiers :**

- Ce fut une réussite, une démonstration de la capacité de la filière à sortir le champignon de la forêt et le rendre jusqu'à l'assiette.
- Activités : soirée des chefs, activités en forêt, banquet gastronomique, kiosque, démonstrations culinaires.
- Des invités de partout dont Edmonton, Montréal, Québec.
- Prochaine édition : fin de semaine de la fête du Travail (3 et 4 septembre 2016).

➤ **Enseigner le Kamouraska (MRC) :** Ce projet vise à accroître les connaissances et la fierté des jeunes du 3^e niveau du primaire à l'égard du territoire (au sein du cursus scolaire du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur). Activités : visite du sentier, récolte, identification et dégustation de champignons, et ce, au mois de septembre.

➤ **Expérience Kamouraska :** Tour guidé de découverte du Kamouraska. Intégration de champignons forestiers dans le tour guidé pour faire découvrir ce développement aux touristes.

➤ **Retombées du projet :**

- À ce jour, c'est environ 250 000 \$ qui ont été investis dans le projet (encore 300 000 \$ à venir dans les 3 prochaines années).
- Offre touristique diversifiée, saison touristique plus longue.
- Festival des champignons forestiers du Kamouraska chez Côté Est (environ 500 personnes lors de la première édition).
- Environ 300 mycotouristes à la Pourvoirie en 2015, dont 50 % venaient de l'extérieur du Kamouraska (fréquentation augmente de 45 %/an).
- Quatre (4) nouveaux emplois dans la filière, consolidation de plusieurs autres.
- AEC – 2 cohortes.
- Maillage d'entreprises, migration d'entreprises et 1 entreprise en démarrage.
- Quarante-huit (48) projets de recherche en mycologie appliquée réalisés dans les dernières années.
- Suivi annuel de la productivité et de la diversité fongique dans un réseau de 18 parcelles d'étude permanentes en forêt (unique au Québec!!).
- Environ 80 communications régionales, provinciales, internationales.
- Mise en place d'un réseau de 20 producteurs de champignons (notre cible : Devenir la première région productrice de champignons forestiers au Québec d'ici 5 ans).
- Augmentation de la mise en marché de champignons forestiers de 15 %/an.
- 80 % du plan global de réalisé.

3.5 Les vergers potagers forestiers : un modèle innovant de culture

Présentation de M. Benoit Michaud de l'entreprise Ressources Forestières BIOTIQUES. M. Michaud a décrit la démarche en cours dans Lanaudière d'un réseau de potagers forestiers réunissant plusieurs entreprises. Voici les principaux points abordés lors de la présentation :

- **L'origine du projet de potagers forestiers repose sur les aspects suivants :**
 - Rentabiliser les boisés par la production de plusieurs produits et par une approche écosystémique.
 - Rassembler les producteurs de champignons et PFNL.
 - Piquer la curiosité des consommateurs pour les produits comestibles de la forêt.
 - Repérer des concentrations de PFNL pour les cueilleurs de la région.
 - Structurer une filière régionale des cultures émergentes et des PFNL.
 - Développer une expertise de production inspirée de la permaculture et de l'agroécologie car ces principes ont deux avantages : imiter la nature et minimiser les efforts de travail pour maximiser la récolte.

- **L'initiative :**
 - Mettre en valeur les terres agricoles dévalorisées.
 - Expérimenter une forme d'agroforesterie nordique.
 - Mise à l'épreuve d'une approche en polyculture et multi-strates.
 - Documenter l'évolution et la productivité des cultures.
 - Mettre en réseau producteurs, cueilleurs, transformateurs et restaurateurs.

- **La stratégie :** Rendre les secteurs de la culture et de la cueillette des PFNL plus efficaces.
 - Le regroupement d'entreprises intéressées par le projet.
 - La diversification des ressources à cueillir.
 - La multiplication des zones de production.
 - Des superficies limitées à un maximum de 1 hectare par lot.
 - La confection d'une base de données et d'un système d'information géomatique (SIG) pour documenter le type de préparation de terrain, le travail du sol, le choix des végétaux, les designs de culture, etc.
 - Minimiser le risque financier pour chaque entreprise par de petites surfaces cultivées.
 - Obtenir un financement public d'au moins 50 % pour mener le projet.
 - Observer des implantations dans des sites et dans des écosystèmes hétérogènes.
 - Sceller une alliance tactique entre le réseau des cueilleurs et le réseau des producteurs.

- **La mise en œuvre du projet :**
 - Une équipe multidisciplinaire présente le projet aux entreprises.
 - Les entreprises remplissent un formulaire d'adhésion volontaire pour la demande de financement pour le groupe.
 - Diagnostic des terres.
 - Sur 30 entreprises au départ, 24 entreprises sur 4 MRC poursuivent le projet, pour une superficie totale de 10 hectares.

Les designs de culture	Le processus de la permaculture nécessite du temps et de l'observation pour créer les designs de culture propre à chaque lot.
Été-automne 2013	<ul style="list-style-type: none"> • Observations, inventaires des ressources. • Distribution de fiches d'information sur les PFNL. • Conseils et recommandations aux entreprises. • Démarche démocratique qui tient compte des intentions et des désirs des entreprises.
Hiver 2014	Réception des propositions des entreprises.
Printemps 2014	<ul style="list-style-type: none"> • Proposition des designs et des mosaïques. • Exemple 1 : Corridors en forêt pour la pénétration de la lumière aux Jardins de l'Écoumène. • Exemple 2 : Design d'une bande riveraine avec arbres à noix et arbustes fruitiers. • Exemple 3 : Instauration de microsites sur une terre agricole dévalorisée pour conserver les herbacées déjà en place.
La préparation des terrains : il est important de perturber le sol le moins possible	<ul style="list-style-type: none"> • Déboisement de trouées forestières. • Déchiquetage des résidus, transformation en copeaux. • Travaux manuels par microsites en bandes riveraines. • Labourage, hersage ou moto-bêcheuses en sols agricoles. • Transport de matières minérales et organiques pour restructurer le sol (sols minces et gravière).
Achat des végétaux	<ul style="list-style-type: none"> • 13 200 végétaux. • 70 espèces distinctes. • 130 espèces et variétés combinées. • Fournisseurs : 20 pépinières participantes, toutes québécoises à l'exception d'une seule.
Manutention des végétaux	<ul style="list-style-type: none"> • Réception des végétaux début mai. • Chambre froide (racines nues). • Systèmes d'irrigation et d'arrosage (pots et cassettes de plants). • Distribution à chacune des entreprises.
Transplantation	L'équipe de mise en terre est constituée de stagiaires, producteurs et bénévoles.
Amendement des sols	<ul style="list-style-type: none"> • Analyses de sols effectuées à l'été 2013. • Intrants biologiques seulement : Compost, basalt, poudre d'os, sulfate de potassium, chaux, BRF. • Protocole de fertilisation proposé pour chaque projet.
Productivité anticipée	<ul style="list-style-type: none"> • Productions après 3 ans: Champignons, fines herbes et fleurs comestibles. • Productions après 5 ans : Champignons, fines herbes, fleurs comestibles et petits fruits. • Productions après 8 ans: Champignons, fines herbes, fleurs comestibles, petits fruits, arbres à fruits et noisettes.

➤ **Les facteurs de réussites :**

- Maintien d'un réseau entre les entreprises collaboratrices.
- Choix de cultures phares ou distinctives pour la région.
- Base de données des productions en évolution.
- Suivi et développement de régies de cultures.
- Calendrier de cueillettes ou de récoltes.
- Partage des recommandations et des informations.
- Cahier des charges, éthique et traçabilité des produits.
- Points de chute de produits frais et ateliers de conditionnement.
- Fidélité des approvisionnements.
- Transformation en circuits courts.
- Promotion et mise en marché spécialisée.
- Formation continue.

➤ **Recommandations pour accroître la réussite d'un projet similaire :**

- Favoriser un profil entrepreneurial des participants et un engagement à long terme.
- Retenir un maximum de dix entreprises pour une première année de mise en œuvre.
- Regrouper des producteurs possédant des connaissances en agriculture, en sylviculture ou en écologie appliquée.
- Observer les sites à aménager sur au moins une année au préalable.
- Préparer le terrain un an avant l'implantation et sélectionner des espèces à valeur sûre pour créer une masse critique de production.
- Minimiser les espèces expérimentales à incorporer dans le système.
- Assurer un accompagnement avec des expertises multidisciplinaires appropriées : biologiste, agronome, ingénieur forestier, horticulteur, permaculteur.

➤ **Les défis :**

- Faire reconnaître l'agroforesterie et la culture des PFNL auprès des instances publiques.
- Déterminer les besoins en suivis techniques et scientifiques.
- Maintenir à jour une base de données de l'évolution des cultures.
- Partager les résultats publiquement.
- Développer l'expertise des régies de cultures multistrates et intercallaires.
- Démocratiser le goût des produits forestiers québécois.
- Soutenir les filières mycologiques et de légumes et fruits nordiques au niveau régional.
- Développer un réseau québécois de producteurs et de cueilleurs professionnels.

3.6 *PFNL, restauration et identité culinaire*

Présentation de M Pierre-Olivier Ferry des Jardins de Métis qui a abordé le thème de la restauration comme moyen de valoriser la filière des PFNL, les types de restauration et l'identité culinaire d'une région. Voici les principaux points abordés lors de la présentation :

- **But de la production de PFNL aux Jardins de Métis :** Donner aux visiteurs l'envie de goûter les jardins, approvisionner le restaurant et la boutique (ex. : boutons de marguerite). 500 kilos de PFNL consommés en 2015 et prochainement l'atteinte de 600 kilos.
- **Présentation des Jardins de Métis :**
 - Les Jardins possèdent plusieurs attraits dont une collection muséale.
 - Le Festival international de jardins a lieu tous les ans et réunit des designers horticoles, architectes et jardiniers. Des projets en design y voient le jour comme le Macro/Micro/Myco, conceptualisé par des étudiants de la Maîtrise en architecture du paysage de Toronto et qui a permis à l'équipe des Jardins d'en apprendre davantage sur les champignons.
 - Des échanges ont lieu notamment avec le restaurant le Toqué et son chef Normand Laprise qui travaille à la promotion des produits québécois.
 - Des liens sont tissés avec les fournisseurs régionaux. Lien de confiance entre les producteurs et les restaurateurs.
- **La réalité des chefs d'aujourd'hui :**
 - Certains intervenants gouvernementaux (ex : santé publique, instances régionales) peuvent avoir une incidence sur le bagage et les actions des chefs en cuisine.
 - Aujourd'hui, un chef doit avoir des connaissances en tourisme, sur la chaîne de transformation, sur les épices forestières, etc. Les chefs doivent se former, être capables de se présenter et connaître la région dans laquelle ils œuvrent.
- **Catégories d'établissements en restauration :** Un producteur ou un cueilleur souhaitant approcher un chef devrait connaître les types de plats qu'il prépare, le type d'établissement, sa clientèle et les horaires du chef. Prendre un rendez-vous assure un meilleur échange.
 - Restaurant gastronomique : Terme galvaudé, il existe peu de restaurant gastronomique. Sert peu de tables, la facture est élevée. Ils peuvent être de très bons alliés dus à une meilleure élasticité des prix et une meilleure capacité à mettre en valeur les produits. En effet, leur clientèle est prête à déboursier pour de bons produits.
 - Bistro ou bistrannique : Plus rapide et convivial que la cuisine gastronomique. Volume plus élevé. Facture moyenne qui varie entre 30 et 40 \$, plus accessible à la clientèle, mais élasticité des prix moyenne. Aujourd'hui, beaucoup de restaurants gastronomiques deviennent des bistros.
 - Restaurant familial : Les prix abordables sont importants pour la clientèle. Équipe en cuisine moins formée et moins polyvalente. Donc, il faut arriver avec des idées déjà bien avancées, voire des produits déjà transformés. Ces restaurants sont approvisionnés par des centres de transformation et reçoivent de grands volumes. Ils possèdent des contraintes importantes concernant la traçabilité. Serveurs doivent s'occuper de nombreux clients et n'ont pas le temps d'expliquer les produits.

- Restaurant de service rapide (casse-croûte) : Ne pas négliger ce type d'établissement. Les PFNL peuvent être ajoutés en une étape simple lors de la préparation des plats (ex. : la poudre de champignon dans les sauces brunes), mais cet ajout ne doit pas jouer beaucoup sur les prix.

➤ **Marche à suivre pour approcher un chef :**

- Prendre rendez-vous lorsque le chef est moins occupé ex. : en fin de journée. Ce qui aide à susciter l'intérêt du chef.
- S'informer sur le chef et connaître le type d'établissement pour lequel il travaille. Ce qui influencera le discours pour le convaincre d'utiliser ses produits.
- Manger la cuisine du chef aide à connaître les produits qu'il met de l'avant et à formuler un discours de vente.
- Vérifier qui prend les décisions pour s'adresser au bon interlocuteur. Est-ce le chef ou le propriétaire?
- Être prêt à donner des idées pour cuisiner ses produits, offrir des pistes de développement, avoir en sa possession des exemplaires.
- Proposer des solutions en cas de problème, par exemple lors de la livraison. Cela permet d'établir un lien de confiance. C'est très très important.

➤ **Projet sur l'identité culinaire québécoise :** Suite au constat que les Québécois ont perdu une partie de leur héritage culinaire, les Jardins de Métis proposent des produits du terroir oubliés, tels que la limonade de vinaigrier lors de festivals ou autres événements. Mettre de l'avant les produits du terroir et les anciennes façons de transformer les aliments contribue à faire évoluer la cuisine et à retrouver une identité culinaire.

En septembre aura lieu La Grande Table, un festival dédié à l'évolution de la cuisine et de l'identité culinaire régionale. Les activités mettront de l'avant les racines culinaires françaises, britanniques et amérindiennes des Québécois.

4. Résumé du travail en tables rondes

4.1 Commentaires généraux

- La filière doit potentiellement offrir du travail à l'année.
- La culture doit être adaptée au territoire
- La culture doit aller au-delà des modes.
- La culture doit pouvoir être intéressante à la fois en bordure du fleuve ou à l'intérieur des terres.
- La filière doit avoir le potentiel de devenir une culture symbolique pour le Bas-Saint-Laurent, toucher l'identité des gens pour les rendre fiers et en faire des vendeurs enthousiastes.
- Miser sur l'approvisionnement en champignons entre les MRC.
- Questionnement sur le développement des champignons dans tout le Bas-Saint-Laurent et non pas seulement dans le Kamouraska.
- Même les PFNL n'ayant pas une bonne saveur crue, méritent d'être transformés. On se réfère pendant la table ronde à l'exemple de la canneberge.
- Inquiétudes sur la préservation de la ressource en milieu sauvage.

4.2 Aronia noir

Points positifs	Points négatifs
<ul style="list-style-type: none">• Les baies contiennent beaucoup d'antioxydants.• Plusieurs produits : gelées, confitures, poudres, colorants et autres produits transformés.• Le Bas-Saint-Laurent possède actuellement suffisamment d'aronia pour le mettre en marché.• Les 3 à 4 ans de mise en production donnent le temps de bien préparer le marché.• Il y a déjà quelques entreprises qui le cultivent.	<ul style="list-style-type: none">• Le fruit doit être transformé pour être commercialisé.• Effort considérable de développement des marchés.

4.3 *Asclépiade commune*

Points positifs	Points négatifs
<ul style="list-style-type: none">• La filière est déjà en train de se mettre en place et une entreprise est déjà mise en place (Coopérative Monk).• Beaucoup d'utilisation possible (Récupérer les contaminants, isolation, rembourrage, phytoremédiation, comestible).• Parcelle expérimentale du MAPAQ.• Favorise la biodiversité : le monarque.• Possibilité de développer un savoir-faire propre au Québec.• Des producteurs à l'Isle-Verte (6) souhaitent agrandir le réseau pour transformer dans la région.• L'investissement au démarrage est évalué à 2 000 \$/10 ha pour l'achat de semences. Ce qui est moins que certains petits fruits.• Production réalisable sans engrais, mais l'amendement aide à la production.	<ul style="list-style-type: none">• Implantation difficile.• Nécessite une grande surface de culture.• Filière en développement au Québec, semble difficile à intégrer.

➤ Questionnements :

- La plante est-elle suffisamment rustique?
- La culture de l'asclépiade est plus perçue comme une culture agricole (grande culture) que comme une culture de PFNL.

4.4 *Genévrier commun*

Points positifs
<ul style="list-style-type: none">• Marché local, national et international (alcool).• Privilégier cette culture pour produire du gin serait intéressant puisque les producteurs québécois s'approvisionnent à l'étranger.• Même si sa culture est peu connue, il est probablement facile à cultiver.• Il y en a déjà beaucoup sur le territoire. La cueillette pourrait s'organiser.• En Scandinavie on consomme les baies de première année marinées-sucrées.• Les baies peuvent être récoltées à l'année longue.• Les meilleures baies de 3^e année peuvent être sélectionnées pour la production de gin.• Les branches sont intéressantes pour fumer les viandes.• Il y a du genévrier dans Les épices de Montréal.

4.5 Noisetier à long bec

Points positifs	Points négatifs
<ul style="list-style-type: none"> • La demande en noix est en hausse et certains pays producteurs souffrent d'une pénurie d'eau (Californie). • La production locale réduit les impacts environnementaux d'un produit déjà populaire et importé massivement. • Clientèle cible nombreuse. • Peut devenir très productif. • Court délai de production pour un arbre à noix et se conserve pendant un an et culture qui s'échelonne sur de nombreuses années. • Le noisetier est une espèce invasive dans le Témiscouata. Les gens viennent de l'extérieur pour le récolter et les noix sont vendues sur le bord de la route. Il y a déjà un commerce local de noisette. • On parle d'une faible présence de ravageurs, tel l'écureuil dans le Témiscouata. • Marchés et régie de cultures intéressants. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogation sur la manière de décortiquer la noix. Nécessite un outil spécialisé pour écailler la noisette. • Plusieurs ravageurs : rongeurs et insectes. • La noisette est bonne fraîche, donc c'est un défi de conservation. • Le noisetier possède une très petite aveline et beaucoup d'écaille (rendement faible). • Temps de récolte assez court, parasité par des vers. • Une sélection des cultivars sera nécessaire.

➤ Questionnements :

- On se questionne sur la possibilité de développer ou d'implanter des cultivars rustiques pour la région. Ceux-ci pourraient donner une aveline plus grosse.
- Y aurait-il un marché pour l'écaille de la noisette?

4.6 Viorne trilobée

Points positifs	Points négatifs
<ul style="list-style-type: none"> • Le fruit est très esthétique lorsque cueilli à pleine maturité. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il possède un gros noyau et peu de chair, ce qui rend la transformation difficile. • Le fruit est trop acide et peu connu des gens.

➤ Questionnements :

- Le ph du sol doit se trouver entre 6,0 et 7,5. Ceci implique le chaulage des terres agricoles dévalorisées qui sont souvent plus acides.

4.7 *Salicorne d'Europe*

Points positifs	Points négatifs
<ul style="list-style-type: none">• Plante identitaire pour les MRC longeant le fleuve Saint-Laurent (agrotourisme).• La popularité de la salicorne devient un argument pour protéger le bord de fleuve.• La culture assurerait la pérennité de la ressource qui peut être menacée par une cueillette sauvage abusive.• Grande demande dans les centres urbains, tels que Montréal et Québec.• Des régions de culture existent.	<ul style="list-style-type: none">• Elle doit être cultivée en eau salée pour avoir un goût salé, donc la culture ne serait difficilement transposable à l'intérieur des terres.• Les sites de culture de nature plus fragiles.

4.8 *Sureau du Canada*

Points positifs	Points négatifs
<ul style="list-style-type: none">• Les baies contiennent beaucoup d'antioxydants.• Plusieurs produits : fruits séchés, transformation des baies contenant beaucoup de pectine, fleurs séchées ou fermentées (pétillants naturels populaires dans le nord de l'Europe), vinaigres et sirops aromatiques, etc.• Production sur petite surface.	<ul style="list-style-type: none">• La cueillette des fleurs empêche le travail des pollinisateurs et la production des baies.

4.9 *Tête de violon (Matteucie fougère-à-l'autruche)*

Points positifs	Points négatifs
<ul style="list-style-type: none">• La culture pourrait assurer la pérennité de la ressource.• La tête de violon est déjà connue et appréciée. Un grand marché existant au Nouveau-Brunswick.• Bon candidat à la culture en strates et à un calendrier de cueillette étalé.	<ul style="list-style-type: none">• Récolte sur une très courte période.• Cuisson obligatoire pour éliminer la toxine. Cette cuisson donne un aspect peu attrayant au produit.• Faiblement en demande dans les marchés en dehors de la saison printanière.

➤ Questionnements :

- La toxine peut-elle être mise en valeur (médicinales et autres utilisations)?
- Serait-il possible de la cultiver en serre et d'allonger la période de récolte?

4.10 Autres PFNL ciblés

- Rosier (*Rugus rugosa*)
 - L'huile essentielle est recherchée, mais sa production nécessite beaucoup de pétales, soit de 1 000 à 10 000 kg pour obtenir 1 kg d'huile (Fleurbec 1998).
 - Pourrait être intéressant en bordure de mer.
 - À Trois-Pistoles il y a eu un projet de plantation, mais il ne s'est pas poursuivi.
- Cerises à grappes
 - Il aurait été intéressant de sélectionner les cerises à grappes puisqu'il y en a en abondance. Il y a la possibilité de faire du vin avec ces fruits.

5. Résultats des votes sur les PFNL à plus grand potentiel dans le Bas-Saint-Laurent

Suite à l'activité des tables rondes, chaque participant a été amené à voter pour les deux PFNL qui lui semblent avoir le plus grand potentiel dans une optique de production et de mise en marché dans le Bas-Saint-Laurent. Les résultats de ce vote sont présentés dans le tableau suivant :

PFNL	Nombre de votes	Rang
Noisetier	37	1
Asclépiade	20	2
Sureau	16	3
Salicorne	11	4
Aronia	9	5
Genévrier	8	6
Fougère	1	7
Rosier rugueux	1	7
Viorne	1	7
Total	104	

6. Étapes suite à la journée de réflexion du 30 mai 2016

1. Continuer la réflexion à l'intérieur des MRC, consulter les entreprises et producteurs.
2. Travailler à la constitution d'un réseau de producteurs.
3. Préciser les objectifs du projet régional. Cible : 5 ha par MRC.
4. Initier un projet de recherche sur 3 ans.

7. Mini-sondage

Lors de la Journée de réflexion, les participants ont été invités à répondre à un mini-sondage. Cette section résume les réponses aux questions 1 à 4. Les réponses des questions 2 et 3 ont été rassemblées puisqu'elles se recoupaient.

7.1. Question 1

Que pensez-vous de l'idée d'initier un projet PFNL commun pour l'ensemble des MRC du Bas-Saint-Laurent?

Choix de réponses	Nombre	Suggestions
C'est une bonne idée	33	
Je ne crois pas que c'est un choix de développement à privilégier	0	
Autre	1	<ul style="list-style-type: none">• Plusieurs PFNL pour avoir une plus grande chance de réussite dans différents milieux.• Avoir également un produit vedette/MRC.• Attention à la monoculture.
Total des répondants	34	

7.2. Questions 2 et 3

Quelles sont vos principales préoccupations relativement au projet PFNL régional?

D'après vous, quelles sont les clés du succès d'un projet PFNL régional?

- **Guide pour le choix de PFNL et la mise en place d'un réseau :**
 - Il faut que le produit choisi soit déjà présent dans le Bas-Saint-Laurent.
 - Diversifier la production pour accéder à plusieurs marchés.
 - Sélectionner des produits qui peuvent être vendus à l'année.
 - Opter pour un PFNL en bordure du Saint-Laurent et un autre pour l'intérieur des terres.
 - Choisir une production pouvant se faire sur une grande variété de sols, de climats et d'environnements (ex. : forestiers et agricoles).
 - Regrouper la culture de plusieurs PFNL (2-3) ou les associer à d'autres productions ex. : prairies, peupliers hybrides, culture intercalaire, plein champ, érablières, etc.
 - Miser sur un PFNL dont la demande existe déjà et est relativement forte.
 - Sélectionner un produit vedette, de niche ou de marque à cultiver ou cueillir et produire.
 - Constituer un réseau dynamique de producteurs/entrepreneurs motivés et en nombre suffisant.
 - Chercher à revaloriser les terres agricoles dévalorisées.

- **Considérations environnementales :**
 - Diminuer les impacts environnementaux des cultures choisies.
 - Favoriser la biodiversité dans les cultures afin de limiter la propagation des ravageurs et des maladies.
 - Surveiller les enjeux potentiels liés à l'expansion de PFNL exotiques et envahissants.
 - Veiller à ce que davantage de produits homologués soient disponibles pour la lutte aux ravageurs et maladies puisqu'il y en a peu.
 - S'assurer de la pérennité de la ressource.

- **Création d'emplois :**
 - Générer des emplois locaux, pour les jeunes et la main-d'œuvre peu spécialisée.
 - Veiller à ce que les travailleurs s'approprient la production ou la cueillette afin qu'ils deviennent des ambassadeurs des produits développés.
 - Former les cueilleurs.
 - Constituer un réseau de cueilleurs stable et suffisant.

- **Implications de la population locale :**
 - Impliquer la population (ex. activités d'autocueillette, consultations publiques).
 - Intégrer le développement de ces cultures dans le paysage régional.
 - Développer des projets agrotouristiques en lien avec les PFNL.
 - Veiller à ce que les projets deviennent une source de fierté pour la population.
 - Il y a une crainte d'une méconnaissance du public des bienfaits et intérêts liés à la consommation des PFNL.

- **Une concertation et une collaboration régionales nécessaires :**
 - Susciter la mobilisation des intervenants.
 - Nommer un porteur de dossier par MRC et s'assurer qu'il fasse preuve de leadership.
 - Veiller à une équité régionale et à ce que chaque MRC en retire des bénéfices.
 - Participer à dynamiser les MRC dont l'économie est en perte de vitesse.
 - Mettre en commun des ressources pour développer des réseaux fonctionnels et complets liés au transport, à la transformation, au conditionnement (la conservation) et la mise en marché par MRC ou pôle de production.
 - Générer de la richesse.
 - Diversifier les cultures et ne pas s'en tenir qu'à un seul PFNL par MRC.
 - Considérer les champignons pour toutes les MRC et pas seulement dans le Kamouraska.
 - Continuer de développer la filière des champignons pour s'assurer que les volumes soient suffisants que ce soit en cueillette ou en production.
 - Le ou les projets retenus doivent faire l'objet d'une appropriation généralisée dans la région et rassembler les différentes MRC.

➤ **Échange d'informations :**

- S'assurer que tous les organismes qui soutiennent les réseaux de producteurs et cueilleurs travaillent ensemble.
- Prévoir l'organisation de journées d'échanges/de formation régulièrement et dans des périodes de l'année où il y a moins d'activités.
- Mettre sur pied un pôle d'information gratuit selon les secteurs de production ou les MRC ex. : site Internet, infolettre, journal, personne-ressource.
- Dresser et rendre accessible un inventaire des terres agricoles dévalorisées.
- Diffuser l'information concernant les terrains disponibles pour la culture.
- Veiller à ce que l'expression « PFNL » soit connue et utilisée.

➤ **L'accès aux marchés :**

- Publiciser les différents PFNL produits.
- Étudier les différentes possibilités de mise en marché avant de choisir une ou des cultures de PFNL.
- Tenir compte de la complexité des marchés.
- Développer des produits nutraceutiques (voir Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ)) à partir des PFNL.
- Viser plusieurs marchés.

➤ **Le soutien aux producteurs :**

- Offrir un financement global pour les projets spécifiques.
- Impliquer les producteurs et les cueilleurs dans toutes les étapes de mise en place du ou des projets PFNL.
- Inclure les producteurs de PFNL déjà actifs.
- Favoriser l'accessibilité des terres aux producteurs.
- Approcher les producteurs agricoles existants et adapter le discours en fonction de leurs préoccupations pour les inciter à démarrer une production.
- Offrir un soutien financier aux producteurs.
- S'assurer que les entreprises soient rentables.
- Veiller à ce que les producteurs bénéficient de soutien pour la recherche et le développement ainsi que du support technique et de la formation pour la production, la transformation et la commercialisation.
- Offrir un soutien pour l'acquisition d'équipements ou aider à la mise en place d'un réseau de partage.
- Produire des plans d'implantation et de gestion des cultures bien définis.
- Pour tous besoins (connaissances, équipements, mains-d'œuvre) ne pas hésiter à tisser des liens avec des intervenants dans les centres urbains (Montréal, Québec).

7.3. Question 4

Aimeriez-vous devenir producteur dans le cadre d'un projet PFNL régional?

Choix de réponse	Nombre
Non, mais je souhaite être tenu informé des développements.	4
Peut-être et je souhaite être tenu informé des développements.	5
Oui et je souhaite être tenu informé des développements.	14
Je souhaite être tenu informé des développements (seulement)	11
Total des répondants	34

8. Registre des participants

N°	Nom	Courriel	MRC	Organisation
1	Alain Bélanger		Les Basques	
2	Alain Fortin	alain_Fortin1@hotmail.com		
3	Anne-Pascale Pion	anne-pascale.pion@mapaq.gouv.qc.ca	Rimouski-Neigette	MAPAQ
4	Anie Lachance	alachance@soper-rimouski.ca	Rimouski-Neigette	SOPER
5	Ayitre Akpakouma	ayitre.akpakouma@mapaq.gouv.qc.ca	Rivière-du-Loup	MAPAQ
6	Benoit Lorrain-Cayer	blorraincayer@mitis.qc.ca	La Mitis	MRC
7	Benoit Michaud	bmichaud@rfbiotiques.com	Lanaudière	Entrepreneur
8	Bobby Mailloux	bobthuya@outlook.com	RIKI	Entrepreneur
9	Catherine Lamarre	lafarderie@gmail.com	Témis	Corp. dév. éco
10	Cecile Gétin	c.getin@hotmail.com	Rivière-du-Loup	
11	Chantale Gilbert	chantalegilbert@bell.net	Témiscouata	Entrepr./prod.
12	Chantal Ouellet	couellet@mrcrdl.quebec	Rivière-du-Loup	MRC
13	Charles de Blois Martin	cdebloismartin@mrckamouraska.com	Kamouraska	MRC
14	Christine Drouin	christinedrouin@yahoo.com	Kamouraska	Biopierre
15	Daniel Dufour	ddufour@saintjeandedieu.ca	Les Basques	
16	Denis Painchaud	denispainchaud@live.ca	Témiscouata	Producteur
17	Édith St-Amand	edista@sympatico.ca	Témiscouata	Producteur
18	Éric Bélanger	ericbelanger70@hotmail.com	Témiscouata	Entrepreneur
19	Francis April	francisapril@bell.net		UPA
20	Francis St-Pierre	prefet@mrc-rn.ca	Rimouski-Neigette	MRC-Préfet
21	François Therrien	ftherrien@mrctemis.ca	Témiscouata	MRC
22	Gaston Chouinard	fermechoga@gmail.com	Témis	Product.-Maire
23	Gérald Dionne	gdionne@mrcrdl.quebec	Rivière-du-Loup	MRC
24	Gilles Goulet	ggoulet@sadcmrcriviereduloup.ca	Rivière-du-Loup	SADC
25	Giovanny Lebel	agent.agricole@mrcdesbasques.com	Les Basques	MRC
26	Guillaume Viel	g.viel@mrcmataapedia.quebec	La Matapédia	MRC
27	Yves Lebel	guy.Caron.c16@parl.gc.ca	Témis	Rép. G. Caron
28	Guy Dumont	gdumont@cldrdl.com	Rivière-du-Loup	CLD
29	Guylaine Sirois	gsirois@mrctemis.ca	Témiscouata	MRC – Préfet
30	Isabelle Blouin	maindtifa@hotmail.com	Les Basques	Producteur
31	Jean Deschênes	jean.deschenes116@gmail.com		
32	Jean-François Rousseau	jfr963@hotmail.com	Rivière-du-Loup	Cueilleur
33	Jean Létourneau	jletourneau@soper-rimouski.ca	Rimouski-Neigette	SOPER
34	Jean-François Dubé	jfdube@chpv.coop	Témiscouata	CHPV
35	Jean-François Gagnon	jfgagnon222@gmail.com	Rimouski-Neigette	Consultant
36	Jean-Sébastien Delorme	Jean.Seb.Delorme@gmail.com		
37	Johanne Legaré	lesgateries@gmail.com	Rivière-du-Loup	
38	Jonathan Ferté	jferte@mitis.qc.ca	La Mitis	MRC
39	Josiane Plamondon	josiane.plamondon@gmail.com	Les Basques	

N°	Nom	Courriel	MRC	Organisation
40	Julie Sénéchal	julie.senecal@entrenouspanier.com	Kamouraska	Entre Nous
41	Julien Gauthier	gauthier.julien.92@gmail.com	Kamouraska	Biopterre
42	Louis Brunet	lbrunet@sermetis.ca	La Mitis	SER
43	Marcel Leclerc	mleclerc@sadckamouraska.com	Kamouraska	SADC
44	Marcel Moreau	mmoreau@mitis.qc.ca	La Mitis	MRC
45	Marie-Claude Gagnon	marie-claude.gagnon@biopterre.com	Kamouraska	Biopterre
46	Marie-Ève Ouellet	mouellet@mrcrdl.quebec	Rivière-du-Loup	MRC
47	Marie-Ève Pelletier	mepelletier@sadctemisouata.com	Témiscouata	SADC
48	Marielle Dancause	marielledancause@videotron.ca	Kamouraska	SADC
49	Marie-Pierre Dufresne	marie-pierre.dufresne@biopterre.com	Kamouraska	Biopterre
50	Maxim Tardif	maxim.tardif@biopterre.com	Kamouraska	Biopterre
51	Michelle Fournier	mfournier@sadcmritis.ca	La Mitis	SADC
52	Olivia Roy-Malo	olivia.roy-malo.1@ulaval.ca	Kamouraksa	UL
53	Pascale G. Malenfant	pascale.malenfant@biopterre.com	Kamouraska	Biopterre
54	Pierre Bouchard	pierre.Bouchard@biopterre.com	Kamouraska	Biopterre
55	Pierre Olivier Ferry	pierre-olivier.ferry@jardinsdemetis.com	La Mitis	Jardins de Métis
56	Pierre Vallée	pierre.vallée@cnrc-nrc.gc.ca	Rimouski-Neigette	CNRC
57	Rachel Proulx	rachel.proulx@mapaq.gouv.qc.ca	Témiscouata	MAPAQ
58	Renald Bernier	rbernier@villestpascal.com	Kamouraska	Maire
59	Robert Giguere	rgiguere@mrcctemis.ca	Témiscouata	MRC
60	Robert Savoie	robert.savoie@mffp.gouv.qc.ca	Rimouski -Neigette	MFFP
61	Romain April	romainapril62@live.fr		Producteur
62	Serge Ouellet	sergeouellet@sadctemisouata.com	Témisouata	SADC
63	Valérie Boulet-Thuotte	valerieb.thuotte@gmail.com	Kamouraska	Biopterre