

**Le Bas-Saint-Laurent : un acteur clé dans la culture de la noisette au Québec**

**Rimouski, le 21 mai 2025** – La filière noisette continue son développement au Bas-Saint-Laurent avec des avancées en matière de production, mais plusieurs défis restent à relever, notamment en ce qui concerne le conditionnement et la commercialisation. Depuis son identification en 2016 comme une culture d'avenir, des efforts importants ont été déployés pour structurer la filière, bien que des étapes cruciales restent à franchir avant d'atteindre un véritable essor économique.

Les noisetiers implantés il y a quelques années ont maintenant débuté leur stade de production. Toutefois, la production semble pour l'instant variable dans les différents vergers. Le climat et la prédation demeurent des enjeux pour la culture de la noisette au Bas-Saint-Laurent.

**Un produit d'avenir pour l'économie régionale**

En plus de diversifier l'offre agricole régionale, la noisette représente une opportunité économique prometteuse pour les producteurs et transformateurs locaux. La demande croissante pour des noix produites localement, que ce soit pour la consommation directe ou l'intégration dans des produits transformés, ouvre de nouvelles perspectives pour le Bas-Saint-Laurent.

Grâce aux travaux du Comité Filières produits forestiers non ligneux et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent en collaboration avec Biopterre, des producteurs locaux et plusieurs partenaires de recherche, des essais sont en cours pour adapter la culture du noisetier aux conditions nordiques et bâtir un réseau solide d'acteurs engagés.

« L'essor de la filière noisette au Bas-Saint-Laurent repose sur une approche collaborative et innovante. En misant sur la recherche et l'accompagnement des producteurs, nous jetons les bases d'une production profitable et durable », souligne Maxim Tardif, codirecteur à l'Innovation et transfert de technologie PFNL et agroforesterie chez Biopterre.

**Des défis encore présents**

Si la production de noisettes au Bas-Saint-Laurent suscite un intérêt croissant, plusieurs défis freinent encore son déploiement à grande échelle. Bien que les premières récoltes soient prometteuses, il reste encore du travail à faire pour développer des infrastructures adaptées au

séchage, au décorticage et à la mise en marché des noisettes produites dans la région. Les essais variétaux se poursuivent également afin d'identifier les types de noisetiers les mieux adaptés au climat du Bas-Saint-Laurent et d'optimiser leur rendement.

« Le développement de la filière noisette avance bien, mais il est important de reconnaître qu'il reste encore plusieurs étapes à franchir pour structurer efficacement la chaîne de production et assurer une mise en marché compétitive », explique Nicole Lavoie, directrice générale de Saveurs du Bas-Saint-Laurent.

### **Une mission économique pour accélérer le développement**

Dans le cadre des efforts pour structurer la filière, une mission économique a été organisée en 2023, où des producteurs et partenaires ont pu échanger avec des spécialistes de la noisette. Cette initiative a permis de mieux comprendre les meilleures pratiques en matière de production, de transformation et de commercialisation, afin d'inspirer les actions à mettre en place au Bas-Saint-Laurent.

### **Un colloque pour faire avancer la filière**

Un colloque sur la noisette a d'ailleurs été organisé à l'automne dernier au Bas-Saint-Laurent. Cet événement provincial a réuni des chercheurs, étudiants, producteurs, pépiniéristes, agents de développement économique et transformateurs afin de partager les plus récentes avancées et de discuter des stratégies à adopter pour structurer davantage la filière. Deux journées de conférences ont permis aux acteurs intéressés de mieux se préparer aux défis techniques et économiques liés à cette production. Ce fut l'occasion de partager le guide d'implantation de la noisette du Bas-Saint-Laurent à tous les participants de l'événement.

Le Comité Produits forestiers non ligneux et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent souhaite poursuivre l'aventure de la noisette. Les prochaines années seront critiques pour identifier les cultivars de noisetiers les plus adaptés pour le Bas-Saint-Laurent, autant au niveau du volume de production que de la résistance au climat et aux ravageurs.

### **Un potentiel économique encore à concrétiser**

Bien que la noisette représente une opportunité de diversification agricole pour le Bas-Saint-Laurent, sa commercialisation à grande échelle demeure un objectif à atteindre. Le développement d'un réseau de producteurs et de transformateurs ainsi que la mise en place d'infrastructures de conditionnement adaptées seront essentiels pour assurer l'essor durable de cette filière.

« La collaboration entre producteurs, transformateurs, chercheurs et acteurs économiques propulse la filière noisette du Bas-Saint-Laurent. Pour les SADC, c'est un bel exemple de levier d'avenir prometteur et durable, alliant vitalité économique, résilience et fierté collective » ajoute Zachary Leboeuf, représentant des SADC du Bas-Saint-Laurent.

Le Comité Filières produits forestiers non ligneux et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent poursuit donc ses efforts pour structurer et promouvoir la filière noisette, avec l'ambition de voir, dans les prochaines années, des produits issus du Bas-Saint-Laurent se tailler une place sur le marché régional et provincial.

Pour suivre l'évolution de la filière noisette et des autres projets en cours, consultez le [site Web](#) du Comité Filières PFNL et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent ou suivez les actualités sur [sa page Facebook](#).

– 30 –

**Informations et demande d'entrevue :**

Nicole Lavoie, directrice générale, Saveurs du Bas-Saint-Laurent

418 724-9068, poste 101 | [nicolelavoie@saveursbsl.com](mailto:nicolelavoie@saveursbsl.com)

Maxim Tardif, Codirecteur - Innovation et transfert de technologie - PFNL et agroforesterie, Biopterre

418 856-5917, poste 203 | [maxim.tardif@biopterre.com](mailto:maxim.tardif@biopterre.com)

**Source :**

Justine Bélanger, agente aux communications, Saveurs du Bas-Saint-Laurent

[communications@saveursbsl.com](mailto:communications@saveursbsl.com)