



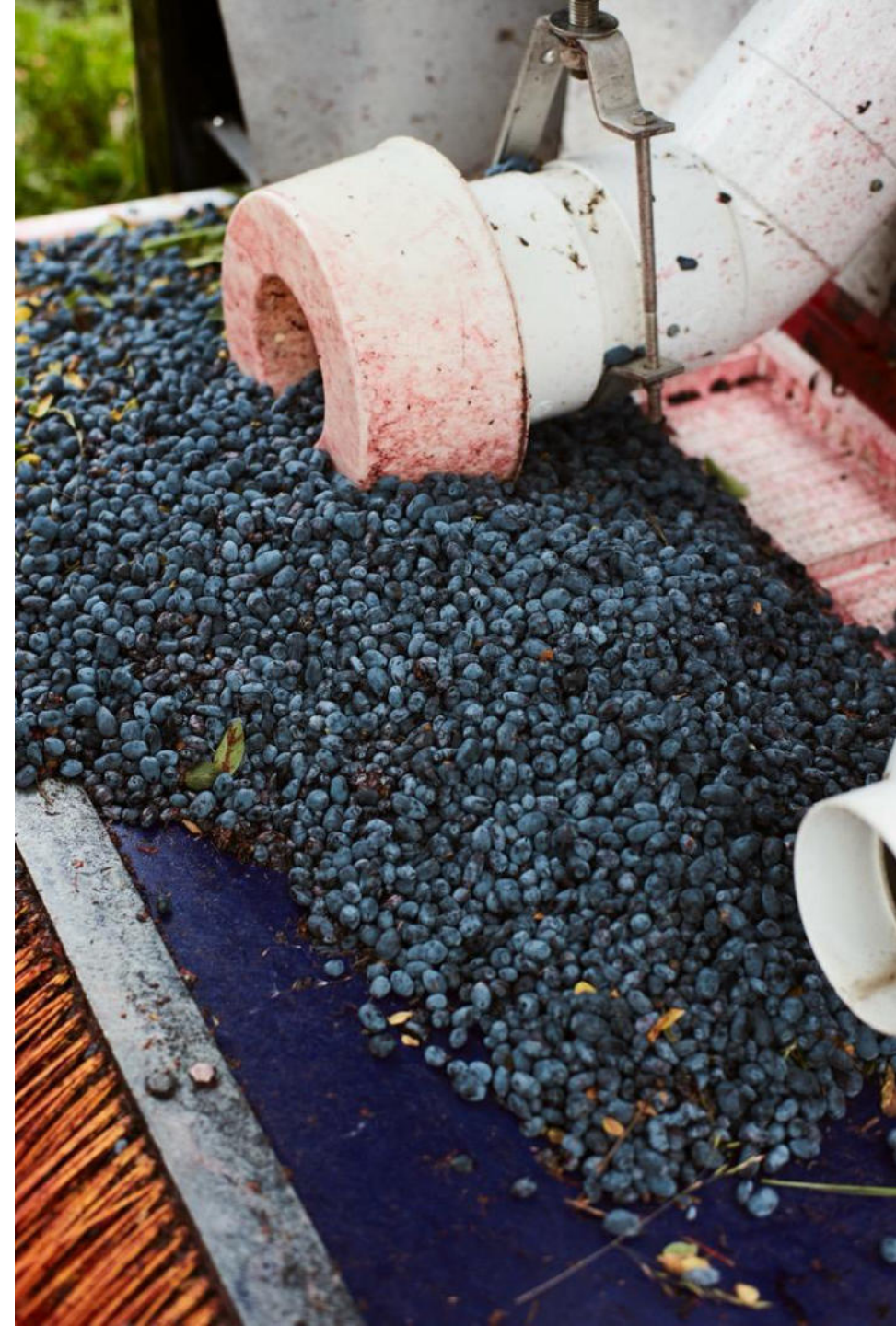
**PROPULSER
L'ÉMERGENCE PAR
L'ASSOCIATION :
ENGAGEMENT,
MOBILISATION,
PLANIFICATION**

**Par Marc-Antoine Pelletier,
producteur | Président, Camerise
Québec**



Plan de la présentation

1. Marc-Antoine Pelletier, la camerise et Camerise Québec
2. Bref historique de la camerise au Québec
3. Mission de l'association
4. Évolution de l'association au fil des ans
5. Les forces distinctives de Camerise Québec
6. Les bons coups de l'association
7. Les défis rencontrés
8. Les facteurs de succès d'une bonne association
9. Conclusion
10. Période de questions





Qui suis-je?

- Producteur de camerise à Saint-Hyacinthe, en Montérégie-Est
- 5e generation sur la ferme familiale
- 100% en grandes cultures biologiques jusqu'en 2017
- Implantations de 46,500 plants sur une période de 4 ans (2017 @ 2020)





La camerise, c'est quoi?



- Baie ovale et de forme généralement allongée, elle est souvent comparée au bleuët
- Également connue sous le nom de chèvrefeuille comestible (haskap en anglais)
- Elle possède un goût unique et complexe, souvent associé au cassis, au bleuët et à la framboise pour ne nommer que ceux-là.
- Chaque variété a sa saveur et sa forme unique
- On la récolte au début de l'été, soit de la mi-juin plus au Sud jusqu'au début du mois d'août pour les régions au Nord



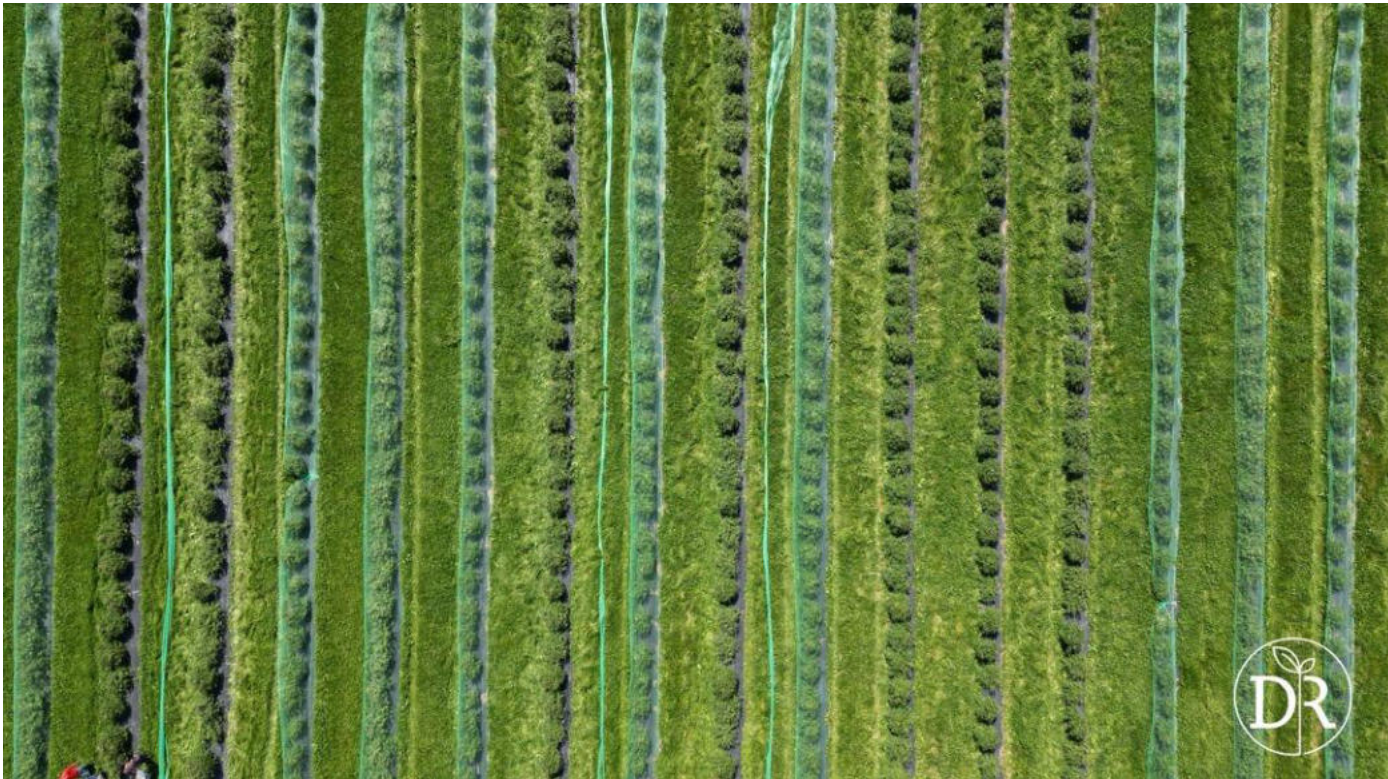


Camerise Québec : une association qui voit grand

- Plus de 70 entreprises productrices membres de l'association, dont 9 sont membres du conseil d'administration
- 6 partenaires, dont des usines de congélation et des fournisseurs de services/produits agronomiques
- Au Québec : environ 150 producteurs de camerise. Cependant, beaucoup de ce nombre ont une production marginale venant combler une autre production.



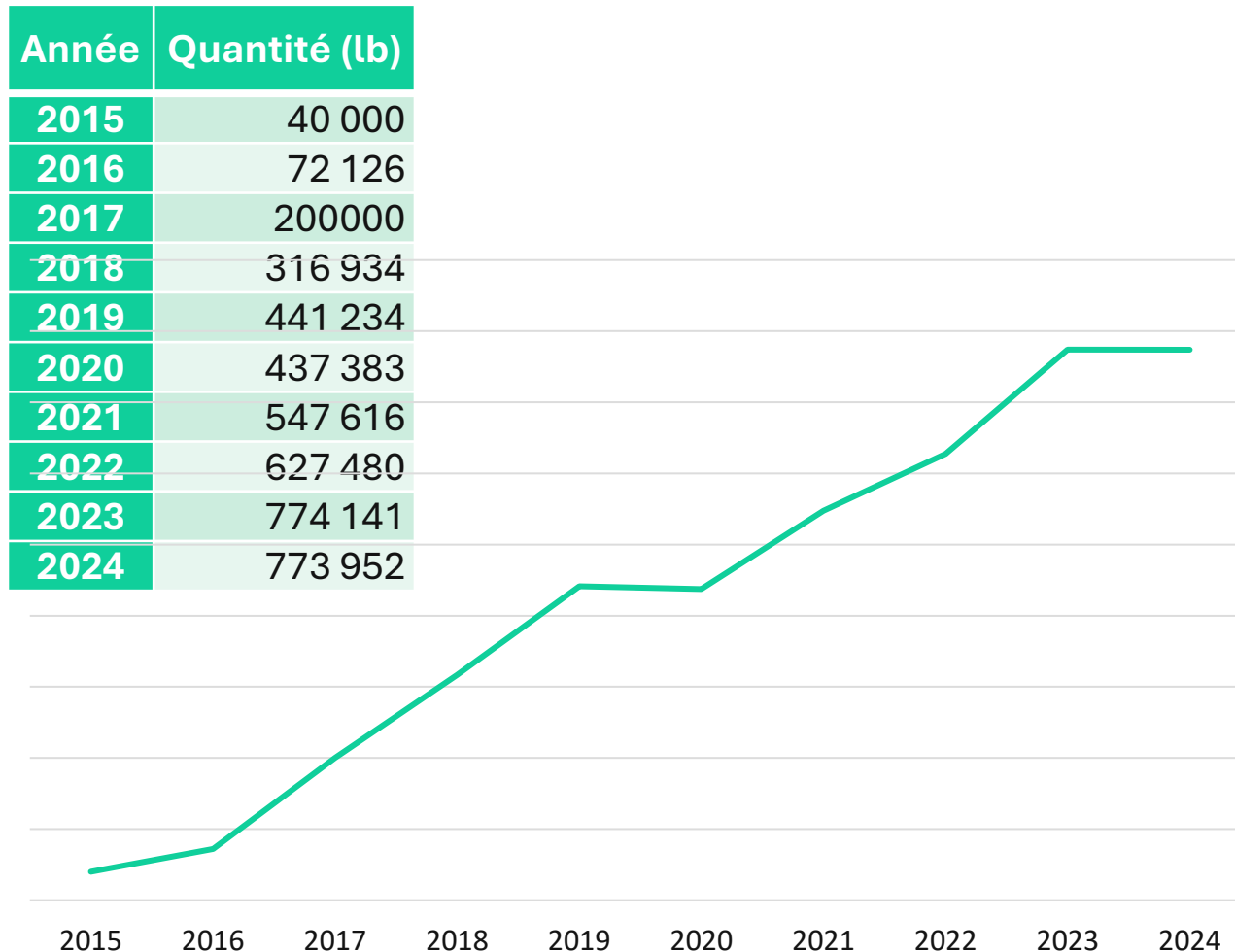
Historique de la camerise au Québec



- En 2007 : 2,000 plants cultivés au Québec
- En 2021 : un million de plants de camérisiers au Québec
- Il a fallu faire preuve de dynamisme et de réactivité.
- La structure collective s'est ainsi développée en étroite adéquation avec l'évolution rapide de la production.



Évolution de la camerise au Québec



Nous estimons la production actuelle à 775,000 lbs.

Il s'agit d'une croissance remarquable, considérant que les premiers plants aient été mis en terre en 2007.

Cette quantité semble vouloir se stabiliser avec le temps, mais encore quelques jeunes plantations vont s'ajouter à ce nombre.

Le Québec est la province canadienne qui en produit le plus.



Commercialisation de la camerise

Un peu moins de la moitié des fruits récoltés est conditionnée et commercialisée par les usines de congélation.

L'autre moitié trouve preneurs dans les circuits courts (vente directe, autocueillette, etc.).

Le développement de l'agrotourisme en lien avec la camerise est en continuelle croissance depuis les dernières années.





Mission de Camerise Québec

**MOBILISER LES
PRODUCTEURS DE
CAMERISES DU QUÉBEC ET
METTRE EN PLACE DES
ACTIONS PORTEUSES POUR
LE DÉVELOPPEMENT DE LA
PRODUCTION ET DE LA
COMMERCIALISATION DE LA
CAMERISE AU QUÉBEC.**





Évolution de l'association au fil des ans

QUELQUES DATES
IMPORTANTES

- **2014** : Formation de l'association Camerise Québec
- **2015** : Guide de production complet réalisé par le MAPAQ
- **2017** : Organisation de la première journée champêtre
- **2019** : Réalisation d'une analyse de marché pour la camerise
- **2021** : Développement d'un logo d'association et d'un site web. Première campagne de réseaux sociaux.
- **2021-2022** : Réalisation d'un plan stratégique 2022-2026
- **2022** : Mise en œuvre de la planification stratégique et formation d'un comité de suivi
- **2023** : Embauche d'un agent de développement, création de comités de travail (promotion, vente en gros, etc.)
- **2024** : Développement plus accru de la filière (relations avec la filière microbrassicole du Québec, l'AQDFL, Aliments du Québec, etc.)
- **2024-2026** : Réalisation de campagnes promotionnelles
- **En continu** : Appui à divers travaux de recherches agronomiques

Évolution de l'association au fil des ans – 2024-2026 : Réalisation de campagnes promotionnelles



LA SAISON D'AUTOCUEILLETTE DE LA CAMERISE BAT SON PLEIN !

Québec, le 18 juin 2024. – La saison de la camerise est maintenant amorcée au Québec. C'est la Montérégie qui ouvre le bal de l'autocueillette dans l'ensemble de ses fermes et ce, depuis déjà quelques jours. Elle sera suivie par toutes les autres régions du Québec. Pour souligner le tout, Camerise Québec lance la campagne Goûtez la couleur!, en collaboration avec Aliments du Québec!

«L'autocueillette est le meilleur moyen de découvrir cette petite baie exceptionnelle et de la consommer fraîche, pour saisir toute l'ampleur de sa saveur. En plus, la hauteur des plants facilite la récolte et rend l'activité accessible à toutes les générations!» explique Marc-Antoine Pelletier, président de Camerise Québec.

Riche en antioxydants, la camerise présente une couleur vive et un goût à la fois sucré, acidulé et même tannique, qui lui donne une complexité unique et la rend extrêmement polyvalente en cuisine. **Difficile de ne pas piger dans le panier pendant la cueillette!**

Un tout nouveau répertoire rend la navigation encore plus conviviale pour trouver les fermes qui offrent l'autocueillette. Visitez le camerisequebec.com. Il ne faut pas trop tarder, la saison est courte. Autour du 20 juillet la saison est terminée. Dès le 17 juin, des informations pratiques pour profiter pleinement dans la saison de l'autocueillette de la camerise seront partagées sur les réseaux sociaux de Camerise Québec quotidiennement. [Facebook](https://www.facebook.com/camerisequebec) [Instagram](https://www.instagram.com/camerisequebec) [TikTok](https://www.tiktok.com/@camerisequebec)

Camerise Québec : Une filière qui s'organise

Depuis 2007, la camerise s'implante dans toutes les régions de la province. En regroupant plus de 70 producteurs partout dans la province, l'association Camerise Québec souhaite se donner une force de frappe pour stimuler sa promotion. Elle désire également approcher des transformateurs pour leur faire connaître non seulement les avantages nutritionnels du fruit, mais surtout son goût unique et sa couleur riche, qui constituent une réelle valeur ajoutée. Le Québec représente un véritable pôle de la camerise. «Peu d'endroits dans le monde ont autant de camerises que le Québec. Avec les plants qui deviennent toujours plus productifs, il faut maintenant la faire connaître et susciter la demande», clame Marc-Antoine Pelletier.

L'association s'est récemment dotée d'un agent de développement, dont le mandat principal consiste à explorer ces occasions. «Nous faisons aussi partie du *Mouvement J'aime les fruits et légumes* de l'Association québécoise de distribution des fruits et légumes (AQDFL), d'Aliments du Québec et de l'Association des microbrasseurs du Québec. Tout cela nous positionne au cœur d'un réseau d'influence au Québec. La camerise est désormais incontournable!»

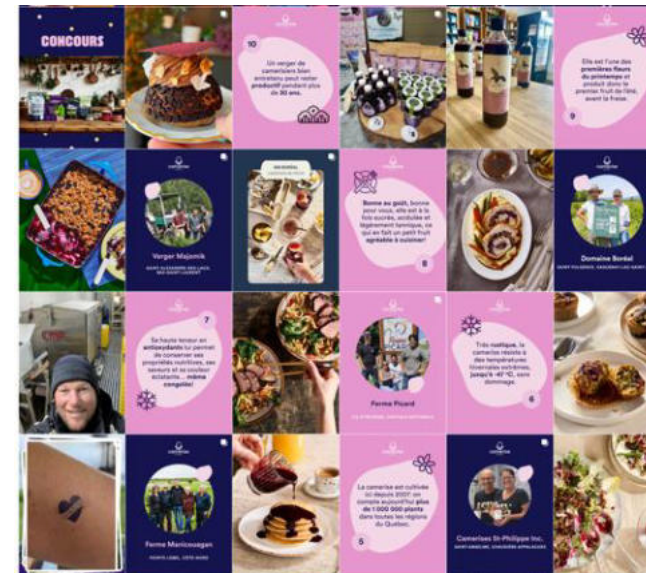
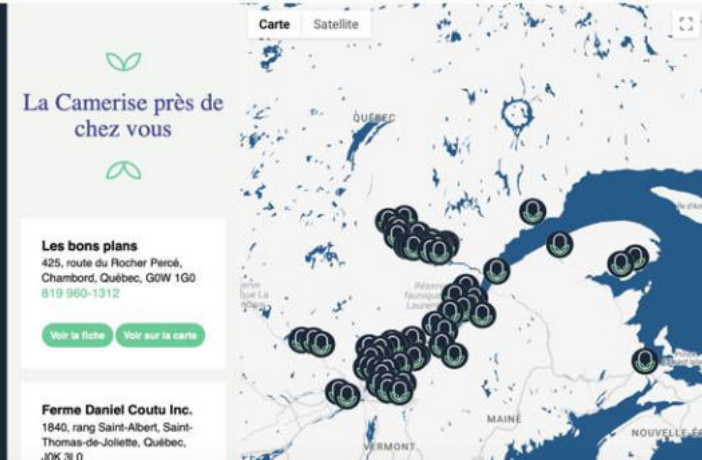
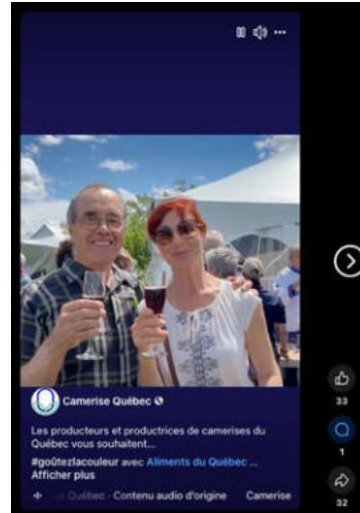
QUELQUES DONNÉES SUR LA CAMERISE

Sur le plan nutritionnel

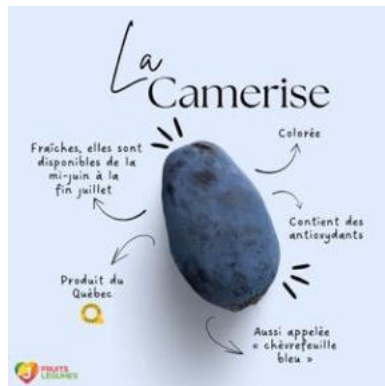
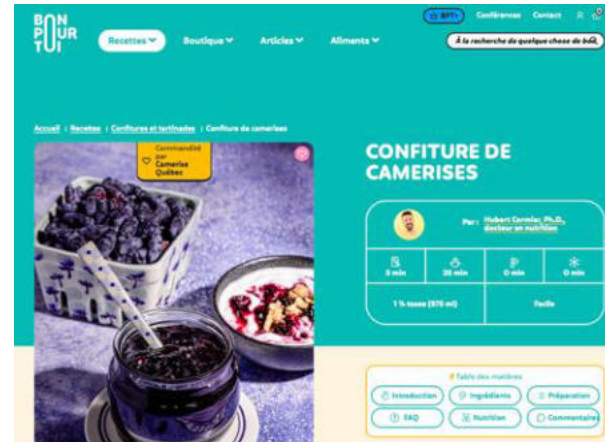
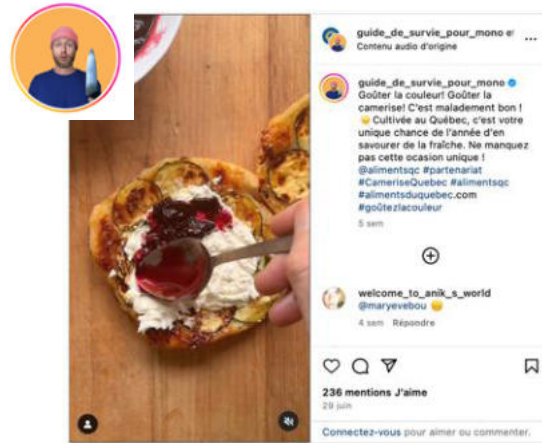
La camerise contient autant de potassium que la banana, plus de vitamine C que l'orange et plus d'antioxydant que le bleuets.

Sur le plan de la production

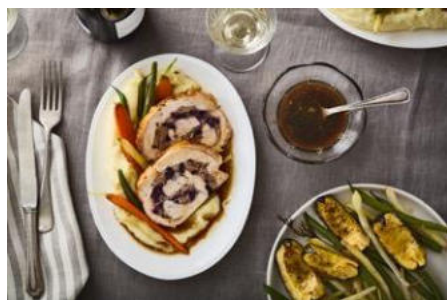
Près de 772 341 livres de camerises ont été récoltées en 2023 au Québec, et cette quantité est en progression constante.



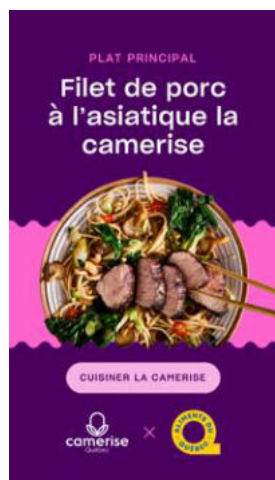
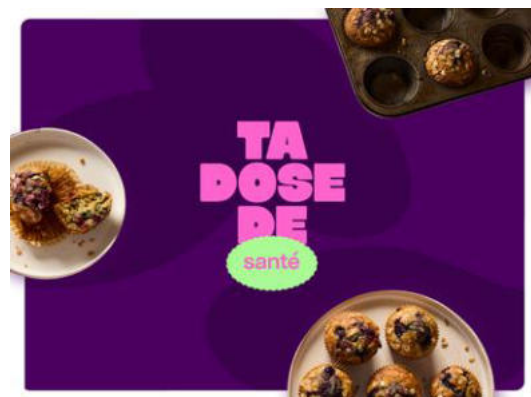
Évolution de l'association au fil des ans – 2024-2026 : Réalisation de campagnes promotionnelles



Évolution de l'association au fil des ans – 2024-2026 : Réalisation de campagnes promotionnelles



Évolution de l'association au fil des ans – 2024-2026 : Réalisation de campagnes promotionnelles





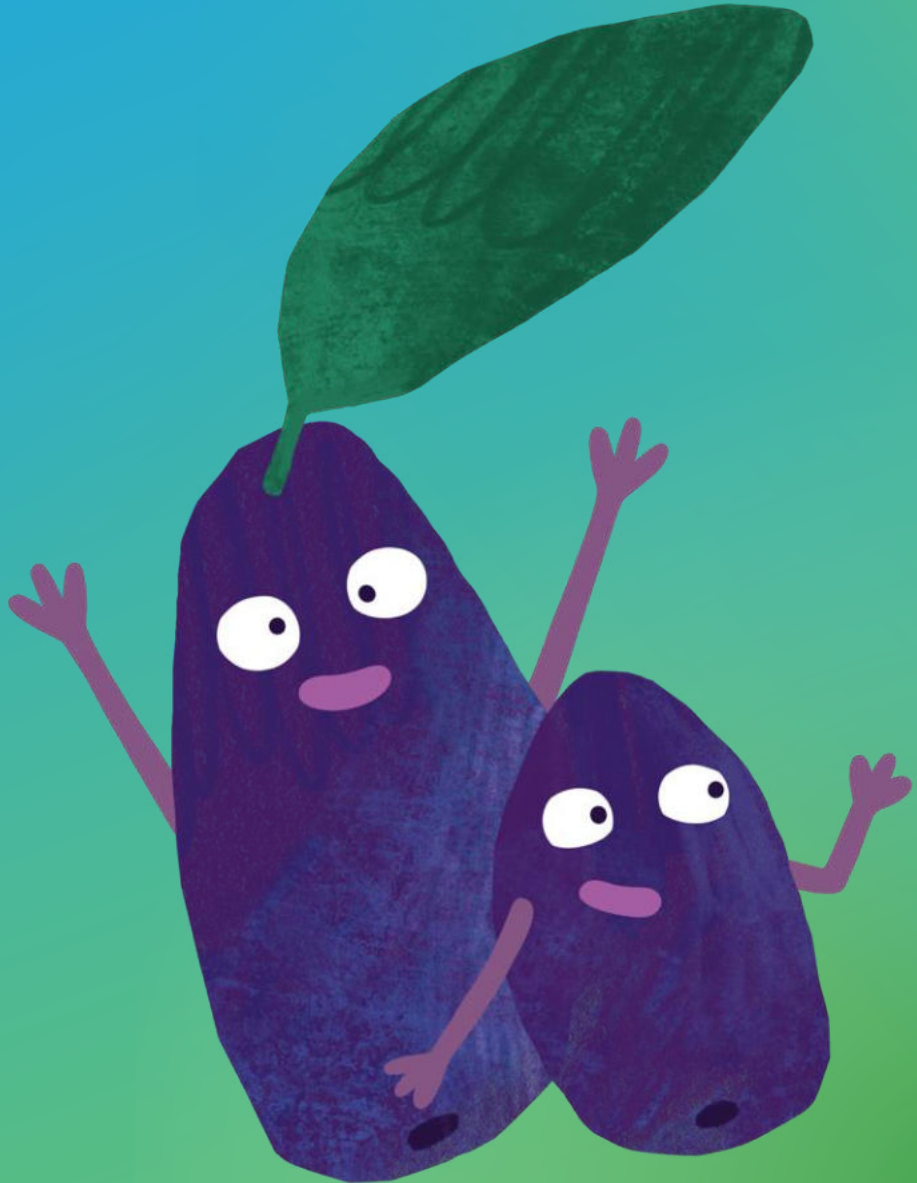
Les forces distinctives de Camerise Québec

1. Fruit émergent = passion des gens qui s'impliquent (« sang frais », nouveauté, etc.)
2. Producteurs engagés et motivés.
3. Culture de collaboration et de partage.
4. Esprit d'entraide des producteurs dans l'objectif commun de faire connaître un fruit émergent.
5. Vision à long terme





Les bons coups de l'association



1. Publication de l'info-prix
2. Développement de matériel promotionnel
3. Mise à jour régulière du site web – particulièrement le répertoire des producteurs
4. Communication aux membres via une infolettre (envoi d'environ six infolettres par année)
5. Se voir en personne au moins une fois par année



Les défis rencontrés

1. **Financement** : C'est notre priorité pour 2026 et nous sommes à élaborer un plan d'action pour augmenter notre autonomie financière. Demeure au cœur de nos préoccupations.
2. **Capital humain** : Camerise Québec peut compter sur des producteurs engagés, sérieux, pertinents et motivés. Le capital humain demeure fragile quand on parle d'action bénévole, mais de le maintenir et d'assurer sa relève est un facteur profond de succès.
3. **Poursuivre l'augmentation de la demande pour la camerise** : C'est ainsi que nous donnons, d'une part, une valeur ajoutée à notre association et, d'autre part, que nous assurons la pérennité de nos entreprises et de notre filière.





Les facteurs de succès d'une bonne association

- Vision, gouvernance et planification : Se doter d'un plan stratégique clair et réaliste
- Ressources financières et capacité de réalisation
- Engagement et mobilisation des membres
- Communication interne
- Leadership et coordination
- Partenariats stratégiques
- Agilité
- Intervenants compétents et présents.

EN CONCLUSION

L'avenir de la camerise – NOTRE OBJECTIF

Une réalité évolutive

2024

Un fruit à
découvrir
(encore...)



2026

« Quoi, tu ne
connais pas la
camerise!? »



2028

« Viens-tu aux
camerises? »



Questions ?

