

Utilisation de l'Antiquité à aujourd'hui

L'utilisation de l'argousier par l'être humain ne date pas d'hier. À titre d'exemples, les habitants de l'Europe et de l'Asie utilisent les fruits et les feuilles de cette plante depuis des siècles. Le nom latin *Hippophae* serait issu de son utilisation dans l'Antiquité pour l'alimentation des chevaux. Au vingtième siècle, autour de 1940, les cosmonautes russes consommaient l'argousier pour se protéger des rayonnements cosmiques. En 1988 une boisson au jus d'argousier était servie aux athlètes chinois des jeux Olympiques de Séoul. En cherchant un peu, il est facile de trouver plusieurs autres anecdotes historiques dans lesquelles l'argousier est présenté comme une plante aux multiples utilités.

Dans la médecine traditionnelle chinoise et tibétaine, on lui attribue des propriétés médicinales pour soulager plusieurs maux dont les problèmes pulmonaires, de la peau et des muqueuses, la fièvre, les problèmes gastro-intestinaux, métaboliques et cardiaques. Depuis quelques décennies, des chercheurs de partout sur la planète étudient plus en profondeur les effets de la consommation de ce petit fruit et des parties de la plante sur la santé hu-

maine. Plusieurs entreprises de produits de santé naturels, d'herboristerie et de cosmétiques exploitent les différentes propriétés de cette plante pour leur mise en marché. Plusieurs études à l'internationale semblent démontrer une certaine efficacité pour soulager les problèmes de santé mentionnés par la médecine traditionnelle. La réputation de l'argousier a fait écho jusqu'en Amérique du Nord pour ses nombreuses caractéristiques.

Au Canada, les premiers argousiers ont été implantés autour de 1930 comme plante ornementale. Ils ont aussi été utilisés dans les haies brise-vents. D'ailleurs, en 1963 Agriculture et Agroalimentaire Canada a travaillé au développement de la lignée « Indian Summer » distribuée dans les Prairies. Cette lignée a été développée pour l'amélioration de la qualité des habitats fauniques, pour protéger les bâtiments de ferme, pour prévenir l'érosion et pour remettre en état des terres marginales qui devaient être renaturalisées. L'argousier sert encore aujourd'hui à ces fins même au Québec. Entre autres, on retrouve cet arbrisseau sur les terre-pleins entre les autoroutes ou comme barrière épineuse.

Au Québec, cette culture a fait ses premiers pas vers la fin des années 1990 à l'île d'Orléans en tant que production commerciale. En 2001, se formait l'association des producteurs d'argousier du Québec (APAQ). Afin de mieux comprendre cette culture, différents projets de recherche ont vu le jour entre 2001 et 2006. Les principaux acteurs ayant soutenu ces projets étaient la Ferme Maurice et Philippe Vaillancourt, le MAPAQ, l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA), le Centre national de recherche du Canada (CNRC) et l'APAQ. Sans oublier le Centre de recherche en horticulture (CRH) de l'Université Laval qui a fait l'acquisition d'une collection de 43 cultivars d'argousier provenant de la Russie, de l'Allemagne, de la Finlande, de la Lettonie et de la Chine. En 2006, un réseau d'essais de ces cultivars sur six sites à travers la province a été mis sur pied. Il importe aussi de souligner la participation de l'Institut sur la nutrition et des aliments fonctionnels de l'Université Laval (INAF) pour la croissance de la culture de l'argousier au Québec. L'INAF a permis de développer des procédés de transformation des fruits en poudre, en huile et en jus, tout en identifiant les composantes bénéfiques pour la santé.



Farmhouse & Blooms

Confiture d'argouses

L'argousier, du Québec et d'ailleurs, est maintenant présent dans le rayon des cosmétiques des marchés de produits de santé naturels. On retrouve ses huiles ou ses extraits à l'état pur ou comme ingrédient dans des crèmes pour la peau, dans des baumes à lèvres, dans des shampoings ou des sérums pour les cheveux, dans des masques pour le visage et plus encore.

Pour ceux et celles qui portent une attention particulière à leur alimentation, cette culture peut être intéressante pour un régime alimentaire varié, local, riche en vitamines, en acides gras et en antioxydants. Bien qu'on entende surtout parler des bienfaits sur la santé, les adeptes de nouvelles saveurs et de gastronomie montrent de plus en plus d'intérêt pour ce petit fruit. On exploite son parfum unique et son acidité dans les sauces, les marinades, les sorbets, les desserts, les chocolats, les bières, les cocktails ou tout autre produit alimentaire que l'esprit créatif d'un chef peut imaginer. Les qualités gustatives varient avec le cultivar. Les feuilles sont aussi utilisées en tisane dont la saveur s'apparente à celle du thé vert. La consommation des baies à l'état frais n'est pas très répandue, sauf, peut-être, pour les amateurs de produits acidulés.

Dans le monde de l'alimentation, la rentabilité rime aussi avec une réduction maximale des pertes. En ce sens, les résidus de l'extraction des huiles et du jus de la transformation de la plante ou les fruits déclassés peuvent servir aussi à la production animale. L'introduction de l'argousier dans l'alimentation des volailles et de l'agneau a été expérimenté. Des effets positifs ont été observés sur différents aspects de la qualité de la viande.

En bref, l'argousier est utilisé à travers l'Asie et l'Europe depuis des lustres pour ses différentes propriétés. Au Canada, il a d'abord été utilisé à des fins ornementales ou pour ses caractéristiques physiques permettant la réhabilitation ou la renaturalisation de certains espaces. Les initiatives de développement de la production commerciale au Québec pour la consommation a fait ses débuts entre la fin des années 1990 et le début des années 2000. On retrouve maintenant l'argousier dans le rayon des cosmétiques, dans les produits de santé naturels, dans certains marchés publics et certaines épicereries.



Huile d'argousier



Thé d'argousier



Poudre d'argouses

Références

- BERGERON, D. 2012. *Qu'en est-il de l'argousier*, [En ligne], <https://www.agrireseau.net/petitsfruits/documents/argousier.pdf> (Page consultée le 11 avril 2021).
- BOIVIN, C., J. BOUCHARD, D. BERGERON, M. ROY et E. FORTIER. 2008. *La culture de l'argousier*, Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, Québec, 75 p.
- GÂTLAN, A et G. GUTT. 2021. *Sea Buckthorn in Plant Based Diets. An Analytical Approach of Sea Buckthorn Fruits Composition: Nutritional Value, Applications, and Health Benefits*, [En ligne], <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8431556/> (Page consultée le 11 avril 2022).
- LI, T. et T.H. BEVERIDGE. 2004. *Production et utilisation de l'argousier (Hippophae rhamnoides L.)*, Centre National de Recherche du Canada (CNRC), Ottawa, p. 121.
- QIN, X., T. ZHANG, Y. CAO, B. DENG, J. ZHANG et J. ZHAO. 2020. *Effects of dietary sea buckthorn pomace supplementation on skeletal muscle mass and meat quality in lambs*, [En ligne], <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174019311180> (Page consultée le 11 avril 2021).
- SHUKLA, PK., A. BHATTACHARYYA et A. SHARMA. 2018. *Feeding of sea buckthorn leaf meal in poultry: an overview*, *Int J Avian & Wildlife Biol.*3(4):262–263.
- TRÉPANIÉ, M. 2021. *Origine – Histoire*, [En ligne], <http://www.argousier.qc.ca/fra/la-culture-de-largousier/origine.asp> (Page consultée le 17 mai 2021).
- TRÉPANIÉ, M. 2011. *L'argousier, un petit fruit pour le Québec*, [En ligne], <http://www.argousier.qc.ca/stock/fra/Argousier%2024%20f%C3%A9vrier%202011.pdf> (Page consultée le 11 avril 2022).
- TODD, J. 2021. *Portrait de l'argousier*, [En ligne], <http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/seabuckthorn.htm> (Page consultée le 17 mai 2021).

Auteurs et collaborateurs

Rédaction

Marie-Ève Desaulniers, technologue agricole, Cultur'Innov
Francis Bernier Blanchet, agronome, Cultur'Innov

Révision linguistique

Stéphane Demers, biologiste, M.Sc., Cultur'Innov
Marie-Ève Desaulniers, technologue agricole, Cultur'Innov

Photographie

Cultur'Innov, sauf indication contraire

Mise en page

Ashley McLaughlin, adjointe administrative, Cultur'Innov
Elsa Poulin, technologue en bioécologie, Cultur'Innov
Laurie Nadeau, technologue en bioécologie, Cultur'Innov

Ce document a été réalisé grâce à une aide financière du Programme Innov'Action agroalimentaire – Volet 3, programme issu de l'accord Cultivons l'avenir 2 conclu entre le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et Agriculture et Agroalimentaire Canada.