

Un nouveau pôle alimentaire pour renforcer les capacités de mise en marché et l'innovation agroalimentaire

Saint-Camille, le 24 novembre 2023 – Cultur'Innov, une coopérative spécialisée dans les productions fruitières émergentes, est fière d'annoncer le lancement du Centre de conditionnement et de transformation alimentaire (CCTA) des Sources à Saint-Camille. Cet investissement de plus de 2 millions de dollars permettra d'établir un pôle alimentaire consacré au conditionnement, à la transformation et à la valorisation des produits agroalimentaires, de même qu'à la valorisation des sous-produits issus de ces activités.

Soutenir la production et l'innovation de producteurs agroalimentaires

Comptant sur deux laboratoires de transformation et une cuisine commerciale, le CCTA offrira l'accès à des équipements spécialisés pour le conditionnement et la transformation, tels que presses à jus, broyeurs, lyophilisateurs, déshydrateurs. La coopérative souhaite ainsi renforcer les capacités des petites entreprises agroalimentaires par des solutions pratiques et efficaces pour la gestion des récoltes et la confection de produits agroalimentaires.

Accéder à de nouveaux marchés par la mise en marché collective

Avec ces nouveaux services, Cultur'Innov souhaite ainsi propulser les capacités de mise en marché de ses membres et offrir de nouvelles opportunités aux producteurs. C'est d'ailleurs pourquoi elle a établi un partenariat stratégique avec la Coopérative ATAB de Trois-Pistoles, qui est spécialisée dans la vente d'intrants pour la filière de la fermentation. En regroupant les volumes de fruits et d'arômes produits par leurs membres, les deux coopératives seront en mesure de mieux répondre aux besoins de transformateurs agroalimentaires qui souhaitent s'approvisionner localement.

Créer de la valeur ajoutée avec les matières résiduelles et les co-produits

Le CCTA sera finalement en mesure de traiter, sur le site, la totalité des résidus des activités de conditionnement (pulpes, tourteaux, branches, etc.). En adoptant une logique d'économie circulaire, le projet explorera les opportunités de développement de produits à valeur ajoutée à partir de ces matières résiduelles. Cette approche globale vise à réduire les frais d'exploitation et à promouvoir une utilisation efficace des ressources tout en générant de nouveaux revenus.

Avec son offre de services-conseils, ses travaux de recherche agronomiques, ses équipements spécialisés et ses services de mise en marché, Cultur'Innov se positionne plus que jamais comme un acteur clé dans la construction d'une chaîne alimentaire solide et durable pour l'avenir.

Citations

« La production et la consommation d'aliments locaux jouent un rôle essentiel dans la vie des gens. À Saint-Camille, nous avons fait de la culture et de l'agriculture des secteurs prioritaires de notre développement puisqu'ils sont des éléments distinctifs de notre identité. La mise en place du CCTA s'inscrit dans cette vision. Le projet va propulser l'économie de notre municipalité et de notre région en donnant un meilleur accès aux aliments locaux. C'est vraiment un grand jour pour toute notre communauté. »

Philippe Pagé, maire de la municipalité du Canton de Saint-Camille

« En soutenant financièrement le Centre de conditionnement et de transformation alimentaire de Cultur'Innov, Développement économique Canada pour les régions du Québec permet aux entreprises agroalimentaires d'avoir accès aux services nécessaires pour développer de nouveaux produits et de nouveaux marchés et ainsi, assurer leur prospérité. »

L'honorable Marie-Claude Bibeau, députée de Compton–Stanstead et ministre du Revenu national

« Depuis des années, Cultur'Innov est à l'avant-garde de la recherche sur les cultures émergentes, dont le potentiel est mis en lumière dans le Plan de développement de la zone agricole et agroforestière de la MRC des Sources. Le CCTA s'inscrit directement dans les filières de diversification économique priorisées sur le territoire et les nouveaux services offerts en transformation agroalimentaire auront un impact important sur l'écosystème régional. »

Hugues Grimard, préfet de la MRC des Sources

« L'entrepreneuriat collectif occupe une place importante dans le développement socioéconomique du Québec. En soutenant ce projet de la Coop de solidarité Cultur'Innov, notre objectif est d'accélérer la croissance d'une entreprise d'économie sociale qui joue un rôle structurant dans sa région. »

Christopher Skeete, ministre délégué à l'Économie, ministre responsable de la Lutte contre le racisme et ministre responsable de la région de Laval

« Les actions de notre gouvernement pour accroître notre autonomie alimentaire donnent des résultats tangibles. L'inauguration du CCTA des Sources en est un bon exemple. Misant sur le conditionnement, la transformation et la valorisation de produits agroalimentaires, le Centre vient renforcer notre chaîne d'approvisionnement, au bénéfice de la population québécoise. »

André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et ministre responsable de la région du Centre-du-Québec

« Le lancement du Centre de conditionnement et de transformation alimentaire (CCTA) des Sources représente un jalon significatif dans notre engagement envers le détournement des matières organiques de l'élimination. En favorisant leur recyclage, nous créons de nouvelles opportunités pour les secteurs municipaux et des industries, commerces et institutions (ICI), contribuant ainsi à une gestion durable des ressources alimentaires et au retour précieux de la matière organique au sol. »

Francis Vermette, directeur principal aux opérations de RECYC-QUÉBEC.

« La Financière agricole est heureuse de soutenir des projets innovants comme le Centre de conditionnement et de transformation alimentaire (CCTA) des Sources lancé par Cultur'Innov, une coopérative spécialisée dans les productions fruitières émergentes. Cette nouvelle offre de services se démarque par ses principes de développement durable. Nous souhaitons à ce nouveau pôle alimentaire tout le succès escompté dans ses activités futures. »

Patrice Blais, directeur régional du centre de services de Sherbrooke

« Le Réseau d'investissement social du Québec et la Fiducie du Chantier de l'économie sociale sont fiers d'être présents comme partenaires financiers dans ce projet collectif d'envergure qui répond à des enjeux d'autonomie alimentaire et d'approvisionnement local. Le Centre de conditionnement et de transformation alimentaire de Cultur'Innov ouvre les portes à l'agriculture de demain par son approche innovante de la filière de production et de transformation agricoles. Il est l'exemple parfait que le modèle de l'économie sociale allie vision et prise en charge collective. »

Élias Michelena, analyste financier au dossier, RISQ et Fiducie du Chantier de l'économie sociale

« La SADC des Sources est fière de collaborer à la réalisation du Centre de conditionnement et de transformation alimentaire (CCTA) grâce au leadership de Cultur'Innov. Ce projet novateur contribue au renforcement de la vitalité économique locale et régionale. »

Pascal Lapointe, président SADC des Sources

« Chez Desjardins, nous prenons activement part au développement socioéconomique dans le but de contribuer au partage de la richesse et au développement durable. Le CCTA des Sources représente un bel exemple de mise en œuvre d'un projet collectif au bénéfice de ses membres, une posture qui nous est particulièrement chère. En tant que coopérative et partenaire de choix du financement agricole en Estrie, et au Québec Desjardins est fier d'apporter un soutien financier à ce projet visant à soutenir la croissance des entreprises agroalimentaires de la région. »

Serge Poirier, Directeur, Développement des affaires Agricole, Desjardins Entreprises Estrie

— 30 —

Source :

Pierre-Claude Roy, directeur général de Cultur'Innov
Cell : 819-432-6104
Pierre-Claude.Roy@culturinnov.qc.ca
www.culturinnov.qc.ca

À propos de Cultur'Innov

Regroupant plus de 320 producteurs agricoles situés au Québec et dans les Maritimes, Cultur'Innov est une coopérative fondée en 2009 et spécialisée dans les cultures émergentes (petits fruits émergents, arbres à noix, plantes médicinales et champignons forestiers). Reconnue comme un établissement de transfert technologique, elle offre des formations, des services-conseils et réalise des activités de recherche pour soutenir les producteurs et aspirants-producteurs dans le développement de leurs activités agroalimentaires.