



**Investment
Agriculture
Foundation**
of British Columbia

Aide à la création de nouveaux produits

Un groupe de producteurs de cerises de la vallée de l'Okanagan espère qu'un récent projet financé par l'IAF contribuera à créer un nouveau marché pour les guignes rejetées et de faible valeur.

Au cours des 15 dernières années, les plantations et la production de cerises ont considérablement augmenté en Colombie-Britannique et dans l'État de Washington. En raison du volume de cerises offert sur le marché, les normes relatives au marché frais très recherché ont augmenté, tandis que les acheteurs rejetaient les petits fruits et les fruits non conformes au profit de grosses cerises provenant de nouvelles variétés. Sans la présence d'un marché secondaire viable pour la transformation, les fruits qui ne sont pas à la hauteur sont habituellement jetés.

« Dans notre exploitation, nous pouvons enfour de 50 à 100 tonnes de cerises éliminées par année », indique Christine Dendy, présidente de Dendy Orchards Ltd., une importante entreprise de production et de conditionnement de cerises, située à Kelowna. L'entreprise a décidé de s'unir à d'autres grands producteurs qui subissent des pertes semblables, afin de trouver une utilisation plus profitable de la fibre de ce fruit.

« Sur le marché des aliments santé, les aliments fonctionnels et nutraceutiques connaissent une très forte croissance, explique madame Dendy. Nous espérons donc trouver un moyen d'en tirer parti. »

Les guignes contiennent de nombreux composés présentant des bienfaits potentiels pour la santé, comme les composés polyphénoliques et les anthocyanines. En coopération avec T-184 Enterprises Ltd., Sutherland Orchards, Okanagan Harvest et Stirling Orchards, les producteurs ont entrepris de déterminer s'il était faisable, sur les plans économique et technique, de produire une poudre de cerise séchée à valeur nutraceutique comme ingrédient alimentaire. Leurs efforts ont été couronnés de succès, mais non sans quelques difficultés.

L'IAF a fourni une subvention de 45 000 \$ pour ce projet. Une évaluation du marché a confirmé qu'il existe un débouché. Les partenaires ont donc trouvé le moyen de produire une poudre de cerise séchée ayant des propriétés fonctionnelles; toutefois, ils ont dû surmonter d'importants obstacles techniques pour arriver à ce que le produit conserve sa forme.

Malgré les difficultés, madame Dendy et ses partenaires croyaient que ce produit avait suffisamment de potentiel. Ils ont donc formé une entreprise, Cherryco, afin de continuer leurs efforts de mise au point de leur produit.

« Certaines des procédures que nous avons mises au point semblent prometteuses, mais elles sont également très capitalistiques, explique madame Dendy. Nous sommes encore à la recherche de partenariats potentiels et de façons de procéder. »

Pour obtenir de plus amples renseignements, communiquez avec Dave Stirling, président de Cherryco, au 250-861-6172 ou à stirlingorchards@shaw.ca.

Le financement de ce projet a été offert par le Programme pour l'avancement du secteur canadien de l'agriculture et de l'agroalimentaire (PASCAA) d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

Funding provided by:

