

DE L'ÉCOLE À LA TERRE

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation
UNIVERSITÉ LAVAL



Des outils pour aider à conserver la fraîcheur des arbres de Noël

Dans les dernières décennies, la montée progressive des ventes de sapins artificiels, au détriment des arbres naturels, force les producteurs à améliorer leurs pratiques de conservation pour augmenter la confiance des consommateurs.

En plus d'assurer la pérennité du secteur, la culture des sapins permet également, sur le plan environnemental, le maintien et l'amélioration de la structure des sols, protège ces derniers de l'érosion et contribue à une bonne qualité de l'air.

Perte d'aiguilles du sapin baumier

Le sapin baumier (*Abies balsamea*) est l'espèce la plus cultivée par les producteurs d'arbres de Noël au Québec. En 2016, plus de 280 entreprises ont généré des revenus supérieurs à 35 M\$, ce qui a créé des centaines d'emplois tout en injectant des millions dans l'économie locale. Or, le sapin baumier est sensible aux chutes d'aiguilles après la coupe, ce



Des outils guideront les producteurs dans l'application des bonnes pratiques de conservation des arbres pour maximiser la rétention des aiguilles.

qui nuit considérablement aux ventes d'arbres de Noël. Cette perte prématurée est en partie due aux récoltes précoces à l'automne, une pratique nécessaire à l'exportation de sapins à l'international, mais qui ne permet toutefois pas l'endurcissement des arbres au froid.

Steeve Pépin, professeur-chercheur au Département des sols et de génie agroalimentaire, en collaboration avec l'Association des producteurs d'arbres de Noël du Québec (APANQ), Dominique Choquette, agronome, Julie Marcoux, du ministère québécois de l'Agriculture de l'Estrie, et François Gendron, du Club agroenvironnemental de l'Estrie, travaillent actuellement à l'élaboration d'outils performants qui permettront de déterminer le degré de fraîcheur des sapins lors de leur entreposage ou de leur mise en vente. Ces outils guideront les producteurs dans l'application des bonnes pratiques de conservation des

arbres pour maximiser la rétention des aiguilles.

Outils testés

Deux types d'hygromètres utilisés par l'industrie du bois ont été évalués comme instruments de mesure de la teneur en eau des arbres. Un spectromètre à bas prix destiné à mesurer celle des aiguilles sera également évalué.

« Un suivi de la fraîcheur des arbres de Noël permettra d'apporter, s'il y a lieu, des actions correctives sur les sites d'entreposage et d'expédier notamment dans des camions réfrigérés les sapins susceptibles de perdre leurs aiguilles », explique le professeur Pépin. Afin de valider l'efficacité des instruments de mesure de la fraîcheur des arbres de Noël, ceux qui sont récoltés dans chaque plantation tout au long du projet, qui se réalise de la mi-octobre à la mi-novembre, ont été séparés aléatoire-

ment en trois groupes et exposés à différentes conditions d'entreposage.

Le projet déterminera quelles conditions environnementales diminuent la fraîcheur des arbres et offrira des instruments permettant aux producteurs de suivre les changements de contenu en eau des troncs et des aiguilles. ■



+ de 8 000

hectares cultivés en arbres de Noël au Québec

280

entreprises

78,4 M\$

Revenus générés par les producteurs d'arbres de Noël du Canada en 2015

1,9 million

Nombre d'arbres de Noël exportés à l'international en 2016

L'APANQ

L'APANQ a pour mission de regrouper les entreprises et les intervenants intéressés par le développement et la production d'arbres de Noël. Elle voit donc à représenter le secteur auprès des organismes publics et privés et s'est également donné pour objectifs d'établir, d'entretenir et de promouvoir les relations commerciales avec les principaux acteurs des différents marchés afin de stimuler et de faciliter la vente et l'exportation d'arbres de Noël par ses membres.

NOTRE
CARRIÈRE
POUSSE ICI.

La Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, des programmes uniques pour des carrières dans un secteur en pleine expansion.

- Alimentation fonctionnelle et santé
- Économie et sciences de la consommation
- Génie alimentaire et agroenvironnemental
- Sciences des aliments



Pour information :
1 877 893-7444, poste 3145
fsaa@fsaa.ulaval.ca
www.fsaa.ulaval.ca



UNIVERSITÉ
LAVAL

Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation

191555