

Des produits à base de camerise dans le comté de Kent au Nouveau-Brunswick

PUBLIÉ LE VENDREDI 28 JUILLET 2017



Chloé Bois de la France effectue un stage à la ferme Maury du Nouveau-Brunswick afin de développer des produits à base de camerise. Photo : Radio-Canada/Sophie Désautels

Une ferme située à Saint-Édouard de Kent au Nouveau-Brunswick développe de nouveaux produits à base de camerise. Il s'agit d'un petit fruit qui a la couleur du bleuet, mais qui a une forme plus allongée et qui est riche en antioxydants. Grâce à la collaboration d'une stagiaire de la France, les Maury ont pu développer des produits à valeur ajoutée à partir de ce petit fruit qui gagne à être connu.

Au Canada, on retrouve une variété de camerises à l'état sauvage notamment en Alberta. Il existe maintenant diverses variétés adaptées à l'agriculture et à notre climat. Son goût est plutôt acidulé, et se rapproche à la fois du bleuet, de la framboise et du cassis.

La ferme vinicole des Maury se trouve face au détroit de Northumberland, près de la dune de Bouctouche. La ferme accueille les campeurs et les cueilleurs l'été et se qualifie de ferme coopérative. On y produit divers vins de fruits et des produits à base de sureau.

Depuis quelques années Serge Maury et Denise Boucher-Maury s'intéressent à la camerise reconnue pour ses vertus. La camerise est très riche en vitamine A et C et a un pourcentage plus élevé en antioxydants que le bleuet et la canneberge.



Les propriétaires ont planté, il y a six ans, des centaines de plants qui commencent à produire suffisamment pour la vente. Ils voulaient voir si on pouvait en faire un produit à valeur ajoutée.

Un échange de service

Depuis quelques années, les Maury accueillent des étudiants stagiaires de la France. Chloé Bois étudie à l'école polytechnique de Montpellier dans le sud de la France. Elle a travaillé au cours des derniers mois afin de développer une valeur ajoutée au fruit oblong. « J'avais besoin d'un stage professionnel en entreprise. Ça m'a permis de savoir développer un produit, pour innover, créer cette recette-là. J'ai aussi créé les étiquettes, comment mettre en valeur que c'est un produit local. », explique Chloé Bois qui devait également calculer les quantités de sucre à utiliser pour en faire un produit équilibré.

« Pour le moment ça marche plutôt bien, c'est plutôt rentable » lance la stagiaire française qui a développé avec les propriétaires une confiture, un jus et un sirop à base de camerise.



Des produits fait à partir de la camerise un fruit cultivé sur la ferme Maury située à St-Édouard de Kent au Nouveau-Brunswick. Photo : Radio-Canada/Sophie Désautels