

Tableau 1 : Priorités en recherche et innovation dans le secteur maraîcher (2013-2016)

Axe 1 : Santé, qualité et salubrité des aliments
<p>Priorité 1 : Préserver la qualité (valeur nutritive, sensorielle et santé) tout au long de la chaîne de production et étendre la durée de conservation des légumes en approfondissant les connaissances et en identifiant des solutions relatives à la performance de l'entreposage, au respect et l'optimisation de la chaîne de froid, aux emballages et au développement variétal.</p> <p>Priorité 2 : Évaluer les impacts des pratiques culturales sur la santé publique (ex. : impact de la consommation de légumes GM sur la santé humaine, les conséquences de l'utilisation de pesticides et l'effet de la fertilisation sur la valeur nutritive des légumes) en vue d'améliorer les valeurs nutritives et les propriétés santé des légumes.</p> <p>Priorité 3 : Poursuivre la validation des connaissances scientifiques à la base des normes de salubrité afin d'accroître la crédibilité du programme de certification auprès des acteurs de l'industrie et des consommateurs et développer des méthodes de diagnostic et de surveillance tout au long de la chaîne d'approvisionnement.</p>
Axe 2 : Consommation, mise en marché et chaîne de valeur
<p>Priorité 1 : Prévoir et connaître les opportunités et les tendances du marché (nouveaux débouchés, « prêt-à-manger », légumes prometteurs, légumes ethniques, produits déclassés, etc.).</p> <p>Priorité 2 : Comprendre les facteurs déterminants qui influencent le choix des consommateurs lors de l'achat de légumes de manière à accroître la consommation.</p> <p>Priorité 3 : Améliorer l'accès aux marchés et comprendre les différents réseaux de mise en marché afin de diversifier les modes de commercialisation des légumes pour desservir les clientèles.</p>
Axe 3 : Système de production et économie
<p>Priorité 1 : Effectuer des travaux sur l'amélioration et la sélection génétiques visant la conservation et le maintien de la qualité des légumes, l'adaptation aux conditions climatiques du Québec, l'accroissement de la résistance aux bactéries et aux maladies (incluant les désordres physiologiques) et le développement de variétés primeurs (excluant les OGM).</p> <p>Priorité 2 : Améliorer les connaissances sur l'impact des modes de régie et de l'utilisation des facteurs de production (irrigation, intrants et ressources) sur la santé des sols et des plantes, les rendements des cultures, dans un contexte de changements climatiques.</p> <p>Priorité 3 : Établir le portrait financier des entreprises et les éléments de risques pour accroître la compétitivité du secteur.</p>
Axe 4 : Protection de l'environnement et préservation des ressources
<p>Priorité 1 : Optimiser l'utilisation des fertilisants et des pesticides et favoriser l'adoption de méthodes alternatives qui réduisent les impacts sur l'environnement et sur la santé publique et maintiennent la productivité économique des cultures.</p> <p>Priorité 2 : Approfondir la recherche sur les pratiques et les régies de culture pour assurer la conservation des sols et de l'eau et permettre l'intégration des bonnes pratiques par les producteurs maraîchers.</p> <p>Priorité 3 : Poursuivre les recherches portant sur la réduction des rejets, la récupération et la valorisation des résidus de culture et des matières organiques en vue de réduire l'impact sur l'environnement.</p>
Axe 5 : Phytoprotection
<p>Priorité 1 : Développer, comprendre et diffuser des méthodes de lutte intégrée efficaces et sécuritaires contre les ennemis des cultures, qui permettent de concilier phytoprotection, rentabilité économique, protection de l'environnement, santé publique, qualité et salubrité des légumes.</p> <p>Priorité 2 : Améliorer et diffuser les connaissances sur les ennemis des cultures, anciens et nouveaux, et leurs interactions dans l'écosystème agricole.</p> <p>Priorité 3 : Développer et transférer des outils et méthodes de détection et de surveillance des ennemis des cultures.</p>