

Le jeudi 29 mars 2007

Une certification pour protéger l'Île d'Orléans



[Agrandir](#) Daniel Pouliot, président du comité de démarrage de la certification Savoir-faire île d'Orléans, présente le logo qui marquera les produits provenant de l'île.

Photo Le Soleil, Patrice Laroche

Anne Desjardins

Le Soleil

Collaboration spéciale

Une grande première : l'île d'Orléans verra le nom de son territoire protégé par la marque de certification Savoir-faire île d'Orléans.

L'idée a été développée par un comité de démarrage composé de représentants de l'Union des producteurs agricoles (UPA), du Centre local de développement (CLD) de l'île d'Orléans et de la Chambre de commerce locale, qui a planché pendant deux ans sur le projet. L'annonce en a été faite hier à l'Auberge du Canard huppé, en présence de Laurent Pellerin, président de l'UPA, de producteurs et de gens du milieu de l'hôtellerie et de la restauration. Le but est limpide : protéger non seulement des produits et services, mais aussi un savoir-faire identifié à cette région très populaire sur les plans touristique autant qu'agroalimentaire.

« Des fraises de l'île d'Orléans disponibles à Montréal au début juin, on en a vu souvent parce que c'est une image de marque vendeuse, alors qu'à l'île, ça n'existe pas », raille le producteur maraîcher Daniel Pouliot, président du comité de démarrage de la certification Savoir-faire île d'Orléans. Au départ, le comité voulait se lancer dans la création d'une appellation d'origine, comme pour l'agneau de Charlevoix. « Mais on s'est vite rendu compte que notre désir de protéger l'ensemble de notre région, autant le territoire que le savoir-faire, nous empêchait de recourir à ce système et qu'il fallait opter pour une certification régie par l'Office de la propriété intellectuelle du Canada (OPIC) plutôt que pour une marque de commerce. » C'est le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) qui va apporter son expertise au comité de certification Savoir-faire île d'Orléans pour créer quatre cahiers de charges différents qui couvriront tous les secteurs : production agricole, produits transformés, services, arts et culture.

Une première au Canada

« Nous sommes les premiers au Canada, constate M. Pouliot, ce qui nous oblige à créer nos

propres balises avec l'aide de l'OPIC et du BNQ. D'autres organismes comme Le Bon goût frais de la Gaspésie ou Les Saveurs de Charlevoix utilisent une approche un peu similaire, mais ils n'ont pas de cahier de charges. Nous voulons que le logo que nous lançons soit le reflet d'une réglementation efficace qui garantira l'authenticité de nos produits et services. Nous créerons ainsi une norme de qualité certifiée. »

Les producteurs et commerçants de l'île d'Orléans qui souhaitent profiter de ce nouveau label Savoir-faire île d'Orléans devront obligatoirement répondre aux critères d'un des quatre cahiers de charges, qui seront rédigés au cours des prochains mois. « Pour avoir accès à cette marque de certification, nous devons présenter à l'OPIC une demande qui inclut déjà toutes les parties intéressées, précise Daniel Pouliot. La marque de certification doit donc déjà circuler et être en fonction pour pouvoir ensuite être enregistrée. »

Au cours des 12 à 18 prochains mois, les membres du comité de démarrage feront donc une campagne intensive de recrutement auprès des entreprises de l'île pour les inciter à s'inscrire. Déjà, une vingtaine ont adhéré et il faut au moins 40 membres pour permettre d'enregistrer la marque de certification. Il en coûtera 500 \$ par entreprise pour la première année. C'est le BNQ qui sera chargé des inspections garantissant le respect des normes édictées pour l'obtention de la certification Savoir-faire île d'Orléans.