



## Le bleuet sauvage du Québec bientôt disponible **Le SPBQ encourage la cueillette en forêt qui s'annonce excellente**

**Dolbeau-Mistassini, le 21 juillet 2015** – En plus de pouvoir la trouver au rayon des produits surgelés toute l'année, la perle des petits fruits fera bientôt son entrée dans les étalages de fruits frais des marchands québécois dès la deuxième semaine d'août, permettant ainsi à toute la population de profiter des innombrables vertus de cette petite baie bleue. L'auto-cueillette annuelle des bleuets sauvages du Québec commencera également dans peu de temps et les intéressés sont invités à en faire la cueillette en forêt où la récolte s'annonce excellente.

« La consommation de bleuets par habitant a doublée en Amérique du Nord entre 2000 et 2009 et continue d'augmenter partout dans le monde », a indiqué Gervais Laprise, directeur général du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ). « Le Québec est la principale province productrice de bleuets sauvages avec 40 % de la production canadienne. Cette année, nous encourageons la cueillette en forêt qui s'avère excellente et qui permettra de pallier une récolte qui s'annonce plus faible en bleuetières. »

### **Des tendances alimentaires qui favorisent la consommation de bleuets**

Au cours des dernières années, le bleuet a gagné en notoriété grâce aux nombreuses études scientifiques démontrant ses valeurs et ses propriétés. Les composantes nutritives et nutraceutiques du bleuet ont stimulé la demande et la consommation mondiale de ce petit fruit. Les bleuets sauvages présentent une forte teneur en antioxydants naturels dont les bénéfices sont reconnus pour la lutte contre le vieillissement, les maladies du cœur et le cancer. Ils sont aussi associés à l'amélioration de la vision et à la prévention de la fatigue visuelle.

### **Les sites de cueillette en forêt regorgent de bleuets sauvages**

Principale région productrice de bleuets sauvages, le Saguenay–Lac-Saint-Jean invite les Québécois à explorer ses forêts environnantes afin d'y cueillir les bleuets sauvages. Cette année, les sites forestiers regorgent du petit fruit bleu que les cueilleurs trouveront en abondance. Pour connaître les meilleurs

sites d'auto-cueillette, que ce soit en bleuetière ou en forêt (des cartes forestières sont disponibles), veuillez consulter le site Internet du SPBQ au [www.perlebleue.ca](http://www.perlebleue.ca).

### **Des retombées économiques importantes**

Le bleuets sauvage québécois, c'est près de 400 producteurs et une dizaine de transformateurs qui créent plus de 1000 emplois à temps plein. C'est aussi des chiffres d'affaires de 50 M \$ en production et de 100 M \$ en transformation. Au cours des trois dernières années, la production de bleuets sauvages a atteint 27 millions de kilos, soit 60 millions de livres. Cette production est en très vaste majorité surgelée (95 % de la production) et par la suite exportée à 85 % sur le marché international, auprès d'une trentaine de différents pays.

Les bleuets sauvages constituent la plus importante culture fruitière au pays, occupant plus de la moitié de toutes les superficies de culture de fruits au Canada, et représentant un potentiel de développement des plus intéressants pour les régions nordiques du Québec, compte tenu de la croissance actuelle du marché.

### **À propos du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec**

Le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ) regroupe tous les producteurs et sociétés de producteurs de bleuets ainsi que les représentants de coopératives et son mandat est de voir à la défense et au développement des intérêts socioéconomiques des producteurs, ainsi que d'accompagner ces derniers relativement à la production et à la mise en marché du bleuets sauvage. L'Association des cueilleurs de bleuets hors bleuetières fait également partie du SPBQ et offre du support à la cueillette en forêt.

Pour plus d'information sur la culture des bleuets sauvages du Québec, les bienfaits de ce petit fruit sur la santé, des recettes savoureuses, les adresses des bleuetières au Québec, ainsi que la cueillette en forêt, visitez le site [www.perlebleue.ca](http://www.perlebleue.ca).

Participez à la discussion sur les médias sociaux en utilisant le mot-clic #perlebleue.

- 30 -

#### **Renseignements :**

Catherine Potvin  
Consultante en communication  
418-630-6316  
[cpotvin@cpcommunication.ca](mailto:cpotvin@cpcommunication.ca)

#### **Pour une entrevue :**

Gervais Laprise, directeur général  
Syndicat des producteurs de bleuets du Québec  
418-276-6336  
1-888-788-0760  
[glaprise@spbq.ca](mailto:glaprise@spbq.ca)