

<http://www.lelezard.com/communiqu-169132.html>

Le mois d'août approche : Vive le bleuets sauvage du Québec !

MONTREAL, QUEBEC--(Marketwire - 21 juillet 2009) - Lorsque le mois d'août se pointe, le bleuets sauvage du Québec, qui connaît une popularité croissante, devient sans aucun doute la petite baie préférée des Québécois. Les adeptes du petit fruit tout bleu seront donc ravis de savoir que la saison 2009 s'annonce exceptionnelle, selon les producteurs de bleuets du Québec.

"Encore cette année, les conditions météorologiques au Saguenay-Lac-Saint-Jean ont été favorables pour le développement des bleuets. L'alternance de chaleur et d'humidité sont des conditions parfaites pour favoriser la mise à fruit des bleuets et ceux-ci présentent une importante floraison, ce qui annonce généralement une excellente récolte," explique Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec. "Le bleuets est déjà formé et les grappes sont de belles dimensions et abondantes de baies ! C'est encore une belle saison qui s'annonce pour nos producteurs."

On se rappellera que la récolte 2008 avait enregistré un record historique, les producteurs ayant cueilli plus de 70 millions de livres de bleuets, soit un tiers de plus qu'une récolte normale. "Il est encore trop tôt pour prédire si la récolte 2009 sera aussi prolifique que l'an dernier mais ce qui est certain c'est que les Québécois pourront profiter pleinement des bienfaits des bleuets sauvages du Québec, et ce dès la mi-août."

Le pouvoir du BLEU : frais ou surgelé !

Surveillez bien l'arrivée du bleuets sauvage du Québec frais dans les marchés publics et les supermarchés. Faites durer le plaisir tout au long de l'année, en faisant provision de bleuets sauvages que vous congèlerez pour ensuite les intégrer dans vos recettes favorites. Sachez qu'on peut aussi se procurer des bleuets sauvages du Québec au comptoir des produits surgelés, et ce, 12 mois par année.

La saveur unique et les bienfaits sur la santé des bleuets sauvages sont bien réels. Les bleuets sauvages contiennent davantage d'antioxydants naturels, des composés qui aideraient à contrer le vieillissement cellulaire et à protéger contre les maladies du cœur, mais c'est surtout pour son goût sucré si unique que l'on apprécie tant cette petite baie ! Intégrer le bleuets sauvage, frais ou surgelé, à son alimentation quotidienne, c'est vraiment un choix judicieux !

Pour connaître tous les bienfaits associés aux bleuets sauvages du Québec et découvrir de savoureuses recettes créées par des chefs québécois, veuillez consulter le site Internet www.spbq.ca. Bonne dégustation !