

Revenus générés par la production mondiale de bleuets : 1 238 000 000,00\$US

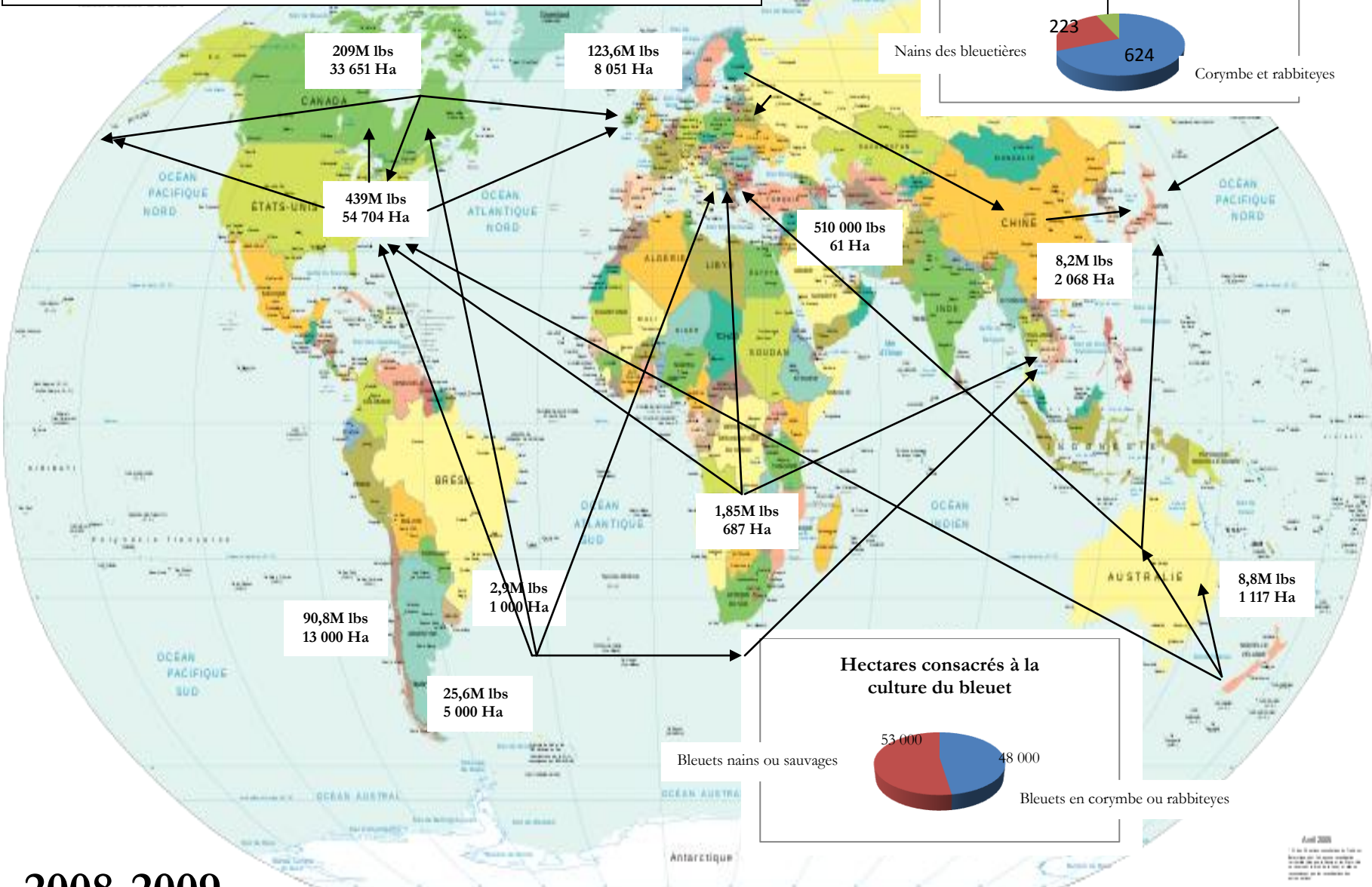
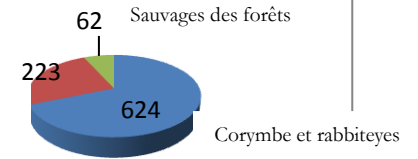
Production mondiale de bleuets : 910M de livres

Bleuets en corymbe et rabbiteyes : 624M lbs
 Bleuets nains des bleuetières : 223M lbs
 Bleuets sauvages des forêts : 62M lbs

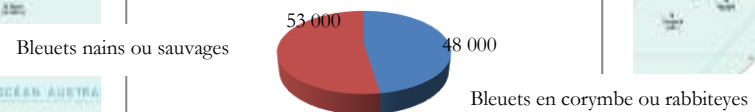
Superficie mondiale des terres destinées à la culture du bleuet : 101 000 Hectares

Hectares en production consacrés aux bleuets en corymbe et rabbiteyes : 48 000 Ha
 Hectares en production consacrés aux bleuets nains ou sauvages : 53 000 Ha

Production mondiale de bleuets en millions de livres



Hectares consacrés à la culture du bleuet



2008-2009

April 2009
 1. Ce document est une compilation de données
 recueillies par les services statistiques
 de l'Organisation mondiale des Nations
 unies et de l'Organisation des Nations
 unies pour l'alimentation et l'agriculture
 en collaboration avec les statistiques des
 pays concernés.

Présentation de quelques bleuetiers en corymbe et comparaison

Types	Rusticité	Productivité	Tige	Sensibilité	Maturité	Grosueur	Couleur	Saveur	Fermeté	Appréciation
Bluecrop	Très bonne	Bonne	6'6", dressée, peu de drageons	n.d.	mi-saison tardive	Très grosse	Bleu pâle	Très bonne	Excellente	Variété très populaire, moins productive en régions froides et en sols lourds.
Bluegold	Très bonne	Excellente	3'11", compact	n.d.	mi-saison	Très grosse	Bleu pâle	Très bonne	Très bonne	Bonne variété rustique.
Blueray	Très bonne	Très bonne	drageonnage moyen, 5'7"	au chancre	mi-saison tardive	Très grosse	Bleu moyen	Très bonne	Excellente	Une très bonne variété pour le marché frais de gros, facile à cueillir.
Bluetta	Très bonne	Bonne	4'8", dressée, compact	sensible pour-riture sclérotique	hâtive	Grosse	Bleu foncé	Très bonne	Bonne	Une variété très intéressante pour sa hâtivité. Plant compact et productif.
Bonus	Très bonne	Très bonne	4'8", dressée	n.d.	mi-saison tardive	Excellente	Bleu moyen	Très bonne	Excellente	Fruit de calibre énorme le plus gros disponible.
Chippewa	Très bonne	Très bonne	haut 4'8", compact	n.d.	mi-saison	Moyenne	Bleu très pâle	Excellente	Bonne	Bonne variété pour les régions froides. Rendement moyen.
Duke	Bonne	Très bonne	6'6", dressée ouvert et vigoureux	n.d.	hâtive	Grosse	Bleu moyen	Très bonne	Excellente	Productif à la base.
North Sky	Excellente	Bonne	1'8", très compact	n.d.	mi-saison	Moyenne	Bleu pâle	Excellente	Très bonne	Saveur de bleuet sauvage intéressant, pour les aménagements paysagers et région nordique.
Northblue	Très bonne	Très bonne	3'11", compact, drageonnage élevé	n.d.	mi-saison	Grosse	Bleu foncé	Très bonne	Bonne	Variété intéressante pour les régions froides où le plant pourra être facilement couvert par la neige.
Northland	Excellente	Excellente	4'8", dense, avec drageonnage élevé	n.d.	mi-saison	Moyenne à petite	Bleu pâle	Excellente	Bonne	Variété intéressante pour les régions froides mais demande plus de temps pour la taille et la cueillette.
Patriot	Excellente	Excellente	4'11", dense mais ouvert	n.d.	mi-saison	Grosse	Bleu moyen	Bonne	Bonne	Variété intéressante pour les régions froides ou en sols lourds. Le fruit perd du calibre à mesure que la saison avance.
Polaris	Très bonne	Bonne	3'11", compact	n.d.	hâtive	Moyenne	Bleu pâle	Excellente	Bonne	Bonne pour les régions froides.
Reka	Bonne	Bonne	5'8", vigoureux	n.d.	hâtive	Moyenne	Bleu foncé	Très bonne	Bonne	S'adapte bien au climat froid.
Spartan	Bonne	Bonne	5'8", ouvert, vigoureux	n.d.	hâtive	Grosse	Bleu moyen	Excellente	Très bonne	Variété très prisée pour sa hâtivité et la qualité de son fruit.
Toro	Très bonne	Très bonne	6'6", dressée compact	n.d.	mi-saison	Très grosse	Bleu pâle	Excellente	Très bonne	Fruit très gros produit sur d'immenses grappes.

Source : Pépinière Luc Lareault inc. http://www.lareault.com/bleuetiers_comparatifs_corymbe.html

Introduction

Cet ouvrage regroupe l'ensemble des informations pertinentes présente sur le web. Les sources d'informations privilégiées sont celles offertes par les différents organismes gouvernementaux et les organisations nationales représentant les producteurs de bleuets membres telles que la " Wild Blueberry Association of North America " (WBANA) et le Syndicat des Producteurs de bleuets du Québec (SPBQ). Plusieurs données ont été rassemblées grâce aux journaux, aux intervenants de l'industrie mondiale du bleuet. Les informations contenues dans ce document ont été vérifiées et vérifiées à nouveaux.

Cette étude mondiale est le résultat de six mois de recherche et d'interprétation objective des données disponibles. Les pays producteurs de bleuets des Amériques du Nord et du Sud partagent amplement leurs informations.

Les pays producteurs de bleuets de l'Europe offrent de l'informations mais de façon limitée. Les organismes gouvernementaux et les intervenants des industries du bleuet de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande offrent des données pertinentes sur leur industrie respective. Ces données sont toutefois désuètes compte tenu de l'évolution rapide de l'industrie mondiale du bleuet. Des données rescentes sur ces industries sont disponibles via d'autres sources d'informations internationales.

Les organismes gouvernementaux et les intervenants de l'industrie européenne du bleuet sont discrets lorsqu'il s'agit de divulguer les informations liées à la production nationale de bleuets, la cueillette de bleuets sauvages en forêt, les hectares de terre consacrés à la culture du bleuet, les producteurs impliqués dans cette culture et les marchés européens. De plus, des divergences existent entre les données des différentes sources d'informations disponibles. L'interprétation des données tient compte de ces divergences et des informations offertes par les pays.

Les organismes gouvernementaux et les intervenants de l'industrie asiatique du bleuet sont avarent lorsqu'il s'agit de divulguer les informations liées à leur industrie de même que ceux de l'industrie africaine et de l'industrie du Moyen-Orient. Bien sûr, la taille de l'industrie de ces pays influence la quantité de données disponibles.

Mon point de vue est limité aux causes liées à la crise vécue par l'industrie mondiale du bleuet et aux recommandations formulées à la fin de cet ouvrage.

Les bleuets sont des fruits produits par diverses espèces du genre *Vaccinium* (famille des *Ericaceae*). Ce sont de petites baies de couleur bleu-violacé à la saveur douce et légèrement sucrée. Le bleuet et la myrtille font partie de la famille des airelles qui comprend 150 espèces, pas toutes comestibles cependant.

En Amérique du Nord, on trouve l'Airelle à feuilles étroites (*Vaccinium angustifolium*), appelée **bleuet nain**. C'est l'espèce la plus commune dans les champs en production ainsi que dans la forêt. Cette espèce peut atteindre une hauteur de 7 à 38 cm (3 à 15 po.) de hauteur. Il n'y a aucun poil sur les tiges. Le fruit est bleu recouvert d'une pellicule grise appelée pruine. C'est le type qui donne le fruit avec le plus de saveur. En anglais, on l'identifie comme le type " low sweet ". Le bleuet nain est davantage résistant aux maladies que les bleuets en corymbe, les bleuets rabbiteyes et les bleuets hybrides. Il y a une sous-espèce *Vaccinium angustifolium nigrum*. La seule différence est la couleur plutôt noire et brillante du fruit dû à l'absence d'une pellicule grisâtre (pruine).

Le bleuet nain est une plante qui se reproduit sexuellement par pollinisation croisée. Chaque graine formée donnera un plant ayant un bagage génétique un peu différent des autres. C'est pourquoi à l'intérieur d'une même espèce, l'on peut voir des différences importantes au niveau de la vigueur, la couleur, la forme et la taille des feuilles, la résistance aux maladies du feuillage, la précocité, la saveur, la productivité, le calibre, la fermeté et la forme du fruit.

On retrouve également l'Airelle fausse myrtille (*Vaccinium myrtilloides Michx*). Cette espèce est retrouvée surtout en forêt. Sa densité diminue après plusieurs brûlages successifs. Ses tiges sont recouvertes de poils et sont plus branchues. Ses plants ont une hauteur variant de 15 à 60 cm (6 à 24 po.). Cette espèce a tendance à produire davantage la 3e année comparativement à l'airelle à feuilles étroites qui donne sa récolte la plus importante la deuxième année suivant une taille. Le fruit est bleu recouvert d'une pellicule grise appelée pruine. Le fruit est un peu plus âcre que l'espèce *Vaccinium angustifolium*. En anglais, on l'identifie avec le terme « Sour Top ».

Dans la totalité des bleuetières de bleuets nains, on retrouve principalement un mélange des deux espèces les plus communes, soit l'airelle fausse myrtille et l'airelle à feuilles étroites.

Plus d'une centaine d'espèces sont cultivées dans le monde. On les nomme bleuets en corymbe (*Vaccinium caespitosum*, *Vaccinium Corymbosum*, *Vaccinium deliciosum*, *Vaccinium membranaceum*, *Vaccinium ovalifolium*) et bleuets rabbiteyes (*Vaccinium ashei*).

Quelques variétés :

Précoces :	'Bluejay', 'Blueray', 'Bluetta', 'Collins', 'Duke', 'Earlyblue', 'Estive', 'Patriot', 'Paty' ;
Mi-saison :	'Berkeley', 'BlueCrop', 'Ivanhoe', 'Northland', 'Raconcas' ;
Tardives :	'Darrow', 'Dixi', 'Elliott', 'Hebert', 'Jersey'.

" Prince " est la plus récente variété de bleuets rabbiteyes créé génétiquement par les scientifiques de l'Agricultural Research Service (ARS) des É-U. Son fruit tend à avoir une période de floraison prolongée, ce qui fournit une assurance contre le gel du printemps. Il est mieux adapté au climat chaud et humide des régions sud des États-Unis. Le prince mûrit cinq jours plus tôt que les variétés les plus précoces de bleuets rabbiteyes, permettant aux producteurs de tirer profit du lucratif début de saison du frais.

Comparé aux bleuets en corymbe, les bleuetiers de type rabbiteye produisent des fruits plus petits et de moindre qualité. Toutefois, ces cultivars offrent un rendement supérieur et les fruits ont une durée de conservation plus élevée. En outre, ce groupe a une plus grande importance commerciale dans les régions à faible refroidissement car ses plants démontrent une tolérance aux températures élevées et au stress causé par un approvisionnement irrégulier en eau. http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-29452008000200001&script=sci_arttext&tlng=en

En Europe, il s'agit de *Vaccinium myrtillus*, la **myrtille commune**, mais l'appellation peut également se rapporter à *Vaccinium uliginosum*, la myrtille des marais. Dans les Vosges, on les surnomme **brimbelles**. Ils se développent principalement en Europe, Russie, Amérique du Nord et les Alpes. <http://www.prlog.org/10336117-research-report-of-chinese-blueberry-extract-market-20092010.html>

Les bleuets poussent sur les bleuetiers et les myrtilles poussent sur les myrtilliers. Initialement, l'abeille, le bourdon, le mégachile femelle adulte et le pollinisateur indigène fertilisent l'ovaire. La fleur grossit rapidement pendant environ un mois et s'arrête. Une baie verte se développe sans changement de taille. L'extrémité du calice vire au violet et le reste de la baie prend une apparence translucide. Pendant les jours suivants, une teinte pourpre clair commence à se développer et fonce graduellement. Pendant le changement de couleur, la baie augmente de volume rapidement. L'intensité de la pigmentation s'accroît durant les six premiers jours. Par conséquent c'est au début du stade de maturation que la plus grande partie des anthocyanes se développe. L'anthocyane est un pigment dont la couleur varie du rouge au bleu en fonction du pH du milieu ambiant, on le retrouve dans le bleuet mais aussi dans le raisin. L'anthocyane est soluble dans l'eau et c'est par la chimie des acides et des bases qu'on explique ce passage du fruit rouge violacé au fruit bleu.

La couleur du bleuet a une grande importance dans la détermination de sa valeur sur le marché frais et celui de la transformation. Sa couleur est due à un taux très élevé d'anthocyane. L'anthocyane est un pigment dont la couleur varie du rouge au bleu en fonction du pH du milieu ambiant. On retrouve ce pigment dans le bleuet mais aussi dans le raisin. L'anthocyane est soluble dans l'eau et c'est par la chimie des acides et des bases qu'on explique ce passage du fruit rouge violacé au fruit bleu.

Originaire d'Amérique du Nord, le bleuet est le fruit des Amérindiens. Les premiers explorateurs du Nouveau Monde avaient remarqué les bleuets sauvages lors de leurs expéditions. En 1615, Samuel de Champlain a vu les amérindiens récolter les bleuets sauvages le long du lac Huron. Ceux-ci séchaient les bleuets, les réduisaient en poudre et en faisaient une pâte qu'ils combinaient au maïs, au miel et à l'eau pour en faire un pudding appelé " Sautauthig ".

Lewis et Clark, lors d'une expédition, trouvèrent des indiens qui fumaient le bleuet pour le conserver pour l'hiver. Un repas, qui leur fut servi par les amérindiens, contenait des bleuets sauvages qui étaient pilés avec de la viande avant d'être fumés et séchés au soleil ou au feu et façonnés en une pâte concentrée, le pemmican, ce qui leur permettait de pouvoir les consommer hors saison.

Les indigènes prisait particulièrement le bleuet sauvage à cause de la forme de sa fleur qui formait une étoile à cinq branches. Ils pensaient que le " Grand Esprit " avait envoyé ce fruit à la fleur en forme d'étoile pour calmer la faim de leurs enfants en période de famine. Ils incorporaient le bleuet dans leur diète, le mangeaient frais cueilli sur le buisson et l'ajoutaient dans la soupe, les ragoûts et dans plusieurs autres plats dont on voulait rehausser la saveur.

Ils utilisaient aussi le bleuet pour ses propriétés médicinales et fabriquaient un thé fortement aromatique à partir des racines. Il était utilisé comme relaxant pendant la grossesse. Les premiers livres de médecine américains rapportent l'usage de ce thé qui est recommandé, aux femmes des premiers colons, au moment de l'accouchement. Le jus de bleuet était utilisé contre la toux et le thé fabriqué à partir des feuilles était considéré comme un bon tonique pour aider à purifier le sang.

En Europe, les paysans surnomment encore ce fruit " casse-lunettes ". En effet, la vitamine A qu'il contient est nécessaire à la régénération de la rétine. Elle contribue à la prévention de la cataracte et de la dégénérescence musculaire.

La précieuse baie permet un meilleur ajustement de la vue lors du passage de la lumière à l'obscurité. Pendant la seconde guerre mondiale, les pilotes de la Royal Air Force, qui volaient toute la nuit pour échapper aux tirs allemands, consommaient de la confiture de myrtilles pour améliorer leur vue.

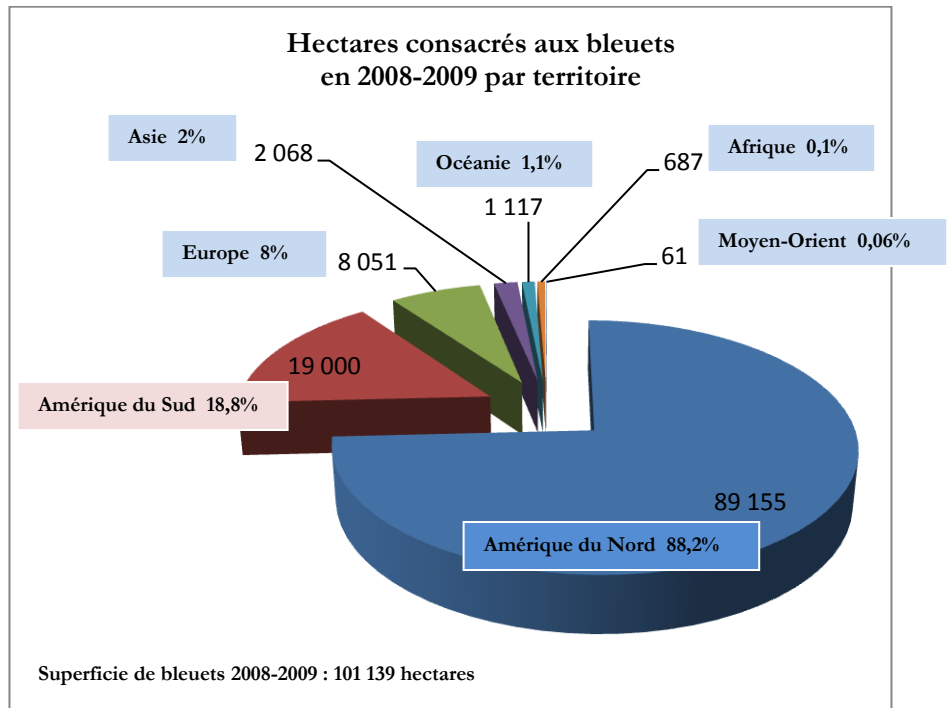
En 2010, trente-six (36) pays cultivent commercialement le bleuet nain et/ou le bleuet en corymbe et/ou le bleuet rabbit-eye. Pour la grande majorité d'entre eux, de l'information est disponible.

Production mondiale de bleuets en 2008-2009

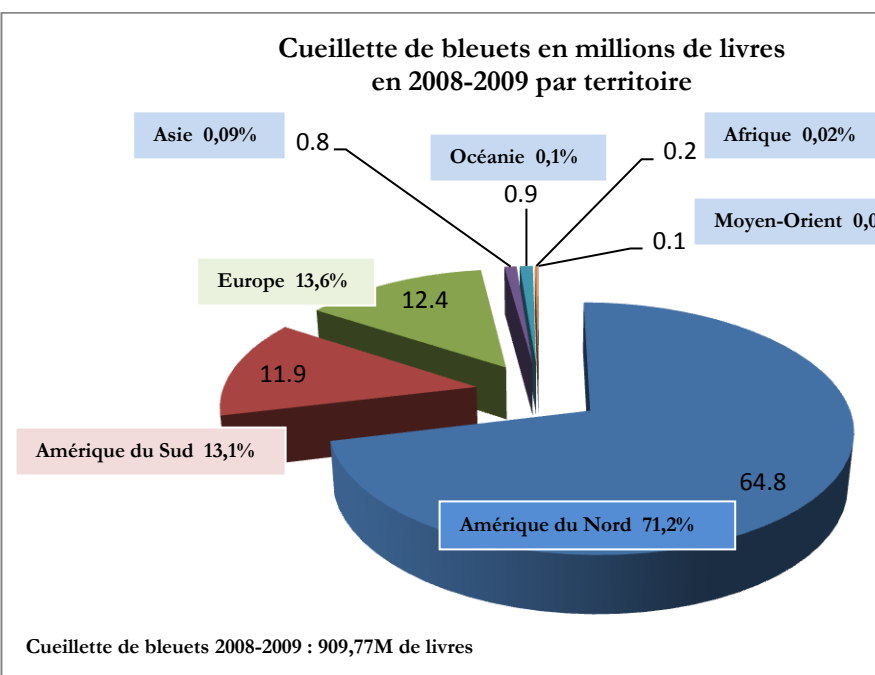
Pays	Hectares			Livres				Valeur à la ferme en \$ US
	Bleuets corymbe,rab	Bleuets nains	Total	Bleuets corymbe,rab	Bleuets nains	Bleuets forêts	Total	
Monde	48 139 Ha	53 000 Ha	101 139 Ha	624,16M	223,43M	62,18M	909,77M lbs	1 238M\$
Amérique du Nord	36 155 Ha	53 000 Ha	89 155 Ha	419,16M	223,43M	4,89M	648M lbs	752,05M\$
États-Unis d'Amérique	30 349 Ha	24 355 Ha	54 704 Ha	349,05M	89,95M		439M	591,84M\$
Canada	5 006 Ha	28 645 Ha	33 651 Ha	70,11M	133,48M	4,89M	209M	160,21M\$
Mexique	800 Ha		800 Ha					
Amérique du Sud	19 000 Ha		19 000 Ha	119,3M			119,3M	241,99M\$
Chili	13 000 Ha		13 000 Ha	90,8M			90,8M	184,18M\$
Argentine	5 000 Ha		5 000 Ha	25,6M			25,6M	51,93M\$
Uruguay	1 000 Ha		1 000 Ha	2,9M			2,9M	5,88M\$
Brésil	150 Ha		150 Ha					
Pérou								
Europe	8 051 Ha		8 051 Ha	66,34M		57,29M	123,63M lbs	204,67M\$
Pologne	2 792 Ha		2 792 Ha	18M			18M	36,89M\$
Finlande	n.d.		n.d.			18M	18M	21,60M\$
Allemagne	2 049 Ha		2 049 Ha	16,9M			16,9M	34,55M\$
Suède	32 Ha		32 Ha	200 000		14,3M	14,5M	17,58M\$
Belarus	n.d.		n.d.	n.d.		9,7M	9,7M	11,64M\$
Espagne	850 Ha		850 Ha	9,2M			9,2M	19,23M\$
Ukraine	180 Ha		180 Ha	400 000		6,6M	7M	8,76M\$
Roumanie	200 Ha		200 Ha	1,65M		4,41M	6,06M	8,74M\$
Pays-Bas	375 Ha		375 Ha	5,5M			5,5M	11,16M\$
Belgique	485 Ha		485 Ha	4M			4M	8,11M\$
Italie	290 Ha		290 Ha	3,7M			3,7M	7,51M\$
Russie	n.d.		n.d.	n.d.		3,5M	3,5M	4,20M\$
France	340 Ha		340 Ha	2,43M			2,43M	4,92M\$
Ouzbékistan	n.d.		n.d.	1,3M			1,3M	2,64M\$
Portugal	134 Ha		134 Ha	1M			1M	2,03M\$
Lituanie	n.d.		n.d.	n.d.		776 160	776 160	0,93M\$
Royaume-Uni	223 Ha		223 Ha	650 000			650 000	1,32M\$
Autriche	45 Ha		45 Ha	600 000			600 000	1,22M\$
Suisse	20 Ha		20 Ha	300 000			300 000	0,61M\$
Danemark	20 Ha		20 Ha	300 000			300 000	0,61M\$
Estonie	n.d.		n.d.	110 250			110 250	0,22M\$
Norvège	n.d.		n.d.	51 000			51 000	0,10M\$
Irlande	16 Ha		16 Ha	50 000			50 000	0,10M\$
Asie	2 068 Ha		2 068 Ha	8,22M			8,22M lbs	16,69M\$
Chine	1 174 Ha		1 174 Ha	4,06M			4,06M	8,24M\$
Inde	24 Ha		24 Ha	0			0	0,00\$
Japon	846 Ha		846 Ha	4,05M			4,05M	8,23M\$
Corée du Sud	20 Ha		20 Ha	100 000			100 000	0,2M\$
Philippines	4 Ha		4 Ha	10 000			10 000	0,02M\$
Océanie	1 117 Ha		1 117 Ha	8,78M lbs			8,78M lbs	17,81M\$
Australie	595 Ha		595 Ha	5,28M			5,28M	10,71M\$
Nouvelle-Zélande	522 Ha		522 Ha	3,5M			3,5M	7,10M\$
Afrique	687 Ha		687 Ha	1,85M			1,85M lbs	3,76M\$
Maroc	73 Ha		73 Ha	300 000			300 000	0,61M\$
Égypte	10 Ha		10 Ha	0			0	0,00\$
Angola	4 Ha		4 Ha	10 000			10 000	0,02M\$
Afrique du Sud	600 Ha		600 Ha	1,54M			1,54M	3,13M\$
Moyen-Orient	61 Ha		61 Ha	510 000			510 000	1,03M\$
Turquie	49 Ha		49 Ha	500 000			500 000	1,01M\$
Israël	12 Ha		12 Ha	10 000			10 000	0,02M\$

2008-2009 : Bleuets cultivés frais : 2,09\$/livre, Bleuets cultivés surgelés : 0,86\$/livre, Bleuets nains : 0,60\$/livre, Bleuets sauvages forêt : 1,20\$/livre, Bleuets cultivés vendus frais : 95%

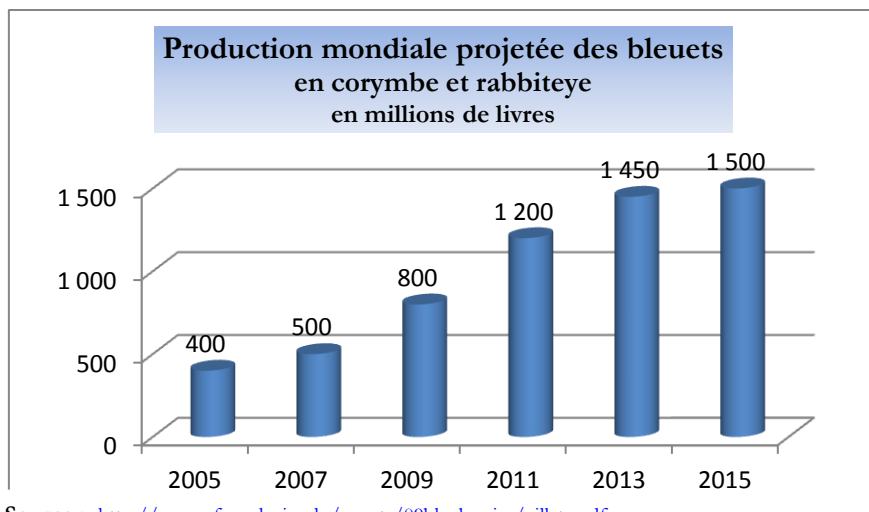
Les États-Unis d'Amérique sont le premier producteur, le premier consommateur, le premier exportateur et le premier importateur de bleuets dans le monde avec le Canada et couvrent quatre-vingt-huit (88) pourcent de la superficie de production totale. Le Chili et l'Argentine sont également deux pays important aux niveaux des hectares employés pour la culture du bleuet et les exportations de ces fruits.



En 2008, l'industrie mondiale du bleuet a générée des revenus de plus de 1 238M de dollars américains. La cueillette de 624,16M de livres de bleuets en corymbe et rabbiteyes effectuée sur quarante-huit-mille-cent-trente-neuf (48 139) hectares en production générait des revenus de plus de 1 029,32M\$ américains. La cueillette de 223,43M de livres de bleuets nains ou sauvages effectuée sur cinquante-trois-milles (53 000) hectares en production générait des revenus de plus de 134,06M\$ américains. La cueillette en forêt de 62,18M de livres de bleuets sauvages générait plus de 74,62M\$ américains.



Les principaux pays producteurs de bleuets d'Europe sont la Pologne, l'Allemagne, l'Espagne, la Belgique, les Pays-Bas et la France. La Finlande, la Suède, le Belarus, l'Ukraine, la Roumanie et la Russie sont d'importants exportateurs de bleuets sauvages cueillis en forêt.



Source : <http://www.sfc.ucdavis.edu/events/09blueberries/villata.pdf>

Actuellement la cueillette mondiale de bleuets avoisine le milliard de livres. L'Amérique du Nord demeure la principale zone de production et le principal marché des bleuets en corymbe, rabbiteyes et sauvage.

L'Amérique du Sud est majeure avec un taux de croissance annuel de trente (30) pourcent. La consommation sud-américaine est par contre très limitée et fait pressions sur les producteurs nord-américains.

Le Canada est le principal fournisseur de bleuets surgelés dans le monde, mais contrairement aux États-Unis, la production canadienne de bleuets est principalement de type sauvage.

Le Chili et l'Argentine constituent une nouvelle offre de bleuets sur les principaux marchés situés dans l'hémisphère nord (États-Unis, le Canada et certains pays européens) quand ils sont dans leur saison hivernale et ne peut être fourni avec la production locale.

http://www.abcagro.com/frutas/frutas_tropicales/arandano.asp#2 IMPORTANCIA ECONÓMICA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA.

Exportations mondiales des bleuets, 2000-2007								
Pays	2000		2001		2002		2003	
É-U	43,7M lbs	25,6M\$	41,1M lbs	23,8M\$	36,6M lbs	25,9M\$	45,6M lbs	34,2M\$
Canada	30,3M lbs	26,3M\$	40,6M lbs	30,1M\$	34,6M lbs	32,6M\$	40,0M lbs	38,1M\$
Pologne	4,2M lbs	2,8M\$	1,3M lbs	1,1M\$	5,0M lbs	3,9M\$	3,0M lbs	4,5M\$
Suède	0,01M lbs	0,01M\$	0,1M lbs	0,3M\$	0,08M lbs	0,3M\$	0,23M lbs	0,32M\$
Pays-Bas	1,5M lbs	3,4M\$	1,6M lbs	3,3M\$	1,2M lbs	3,2M\$	1,9M lbs	4,9M\$
France	0,7M lbs	1,3M\$	0,6M lbs	1,3M\$	1M lbs	2,1M\$	0,58M lbs	1,8M\$
Lituanie	-	-	-	-	-	-	-	-
Nouvelle-Zélande	0,8M lbs	2,4M\$	0,7M lbs	2,8M\$	0,7M lbs	2,9M\$	0,75M lbs	3,8M\$
Allemagne	0,24M lbs	0,3M\$	0,7M lbs	1,1M\$	0,8M lbs	0,9M\$	1,5M lbs	1,6M\$
Uruguay	-	-	-	-	-	-	-	-
Autres	14,4M lbs	7,2M\$	21,0M lbs	34,2M\$	26,9M lbs	47,6M\$	8,9M lbs	10,3M\$
Monde	95,8M lbs	69,3M\$	107,6M lbs	98,0M\$	106,8M lbs	119,3M\$	102,5M lbs	99,6M\$
Pays	2005		2006		2007			
É-U	37,1M lbs	36,3M\$	53,7M lbs	56,8M\$	50,6M lbs	55,7M\$	64,0M lbs	91,0M\$
Canada	43,6M lbs	44,7M\$	33,5M lbs	46,8M\$	35,2M lbs	59,8M\$	28,2M lbs	53,7M\$
Pologne	7,5M lbs	11,0M\$	5,9M lbs	12,0M\$	6,7M lbs	14,0M\$	7,5M lbs	24,8M\$
Suède	0,9M lbs	0,8M\$	4,9M lbs	4,4M\$	2,2M lbs	3,2M\$	6,1M lbs	7,8M\$
Pays-Bas	2,9M lbs	11,7M\$	3,3M lbs	15,2M\$	3,0M lbs	14,7M\$	3,9M lbs	21,7M\$
France	1,1M lbs	3,5M\$	1,9M lbs	5,9M\$	1,5M lbs	5,9M\$	2,1M lbs	8,3M\$
Lituanie	0,02M lbs	0,02M\$	1,4M lbs	1,5M\$	0,6M lbs	1,0M\$	1,8M lbs	2,8M\$
Nouvelle-Zélande	0,8M lbs	4,1M\$	1,2M lbs	7,2M\$	1,7M lbs	8,5M\$	1,7M lbs	10,2M\$
Allemagne	0,6M lbs	1,2M\$	1,5M lbs	2,6M\$	1,4M lbs	2,2M\$	1,3M lbs	2,8M\$
Uruguay	-	-	-	-	-	-	1,1M lbs	4,6M\$
Autres	11,9M lbs	15,1M\$	11,9M lbs	20,2M\$	7,6M lbs	17,4M\$	5,0M lbs	16,2M\$
Monde	106,5M lbs	128,5M\$	119,2M lbs	172,6M\$	110,7M lbs	182,4M\$	122,7M lbs	243,9M\$

Source : United Nations' Food and Agriculture Organization <http://faostat.fao.org/>.

Importations mondiales des bleuets, 2000-2007

Pays	2000		2001		2002		2003	
É-U	36,6M lbs	38,9M\$	49,4M lbs	49,7M\$	46,5M lbs	52,9M\$	51,2M lbs	69,3M\$
Canada	44,5M lbs	20,5M\$	42,1M lbs	19,7M\$	38,0M lbs	20,3M\$	46,4M lbs	27,9M\$
Lituanie	4,6M lbs	1,6M\$	4,2M lbs	1,1M\$	4,5M lbs	1,3M\$	3,4M lbs	1,7M\$
Royaume-Uni	0,9M lbs	2,7M\$	1,1M lbs	3,6M\$	0,9M lbs	3,1M\$	0,9M lbs	3,8M\$
Pologne	5,8M lbs	3,8M\$	6,5M lbs	3,0M\$	7,5M lbs	2,3M\$	5,4M lbs	2,9M\$
Allemagne	3,8M lbs	4,7M\$	4,9M lbs	5,2M\$	4,2M lbs	5,9M\$	3,2M lbs	6,2M\$
Estonie	-	-	-	-	-	-	-	-
Australie	1,0M lbs	1,1M\$	1,5M lbs	1,3M\$	1,8M lbs	1,1M\$	3,0M lbs	2,2M\$
Finlande	0,1M lbs	0,2M\$	0,7M lbs	0,3M\$	0,9M lbs	0,4M\$	1,7M lbs	1,1M\$
Suède	3,1M lbs	2,2M\$	3,2M lbs	1,5M\$	1,4M lbs	0,8M\$	2,6M lbs	1,8M\$
Autres	4,1M lbs	5,8M\$	3,8M lbs	5,3M\$	2,9M lbs	5,4M\$	3,0M lbs	6,9M\$
Monde	104,6M lbs	81,7M\$	117,4M lbs	90,7M\$	108,5M lbs	93,5M\$	120,7M lbs	123,8M\$

Pays	2004		2005		2006		2007	
É-U	63,7M lbs	103,6M\$	58,0M lbs	109,6M\$	71,9M lbs	155,1M\$	77,5M lbs	185,0M\$
Canada	36,5M lbs	31,1M\$	47,6M lbs	43,4M\$	50,9M lbs	63,2M\$	41,7M lbs	45,6M\$
Lituanie	3,7M lbs	2,1M\$	3,7M lbs	3,4M\$	5,2M lbs	8,4M\$	6,1M lbs	9,0M\$
Royaume-Uni	1,0M lbs	5,2M\$	2,3M lbs	12,3M\$	1,7M lbs	9,8M\$	5,7M lbs	27,5M\$
Pologne	3,4M lbs	2,3M\$	4,9M lbs	4,0M\$	4,2M lbs	5,0M\$	5,0M lbs	6,3M\$
Allemagne	3,3M lbs	7,9M\$	3,2M lbs	8,2M\$	2,7M lbs	7,8M\$	3,9M lbs	12,6M\$
Estonie	1,6M lbs	1,3M\$	2,5M lbs	2,2M\$	2,9M lbs	4,4M\$	3,8M lbs	4,4M\$
Australie	4,0M lbs	3,1M\$	4,7M lbs	3,5M\$	3,6M lbs	3,9M\$	2,8M lbs	3,7M\$
Finlande	1,1M lbs	0,9M\$	3,1M lbs	2,8M\$	0,8M lbs	1,4M\$	2,1M lbs	2,8M\$
Suède	1,9M lbs	1,7M\$	1,3M lbs	1,7M\$	2,4M lbs	4,4M\$	1,5M lbs	3,0M\$
Autres	3,7M lbs	9,4M\$	5,1M lbs	13,4M\$	5,1M lbs	15,7M\$	4,8M lbs	20,8M\$
Monde	124,0M lbs	168,7M\$	136,3M lbs	204,5M\$	151,5M lbs	279,1M\$	155,0M lbs	320,5M\$

Source : United Nations' Food and Agriculture Organization <http://faostat.fao.org/>.

La production de bleuets en Amérique du Nord commence généralement à la mi-mai (en Floride) et se termine en Septembre. Des quantités importantes de bleuets sont entreposées sous atmosphère contrôlée dans l'Oregon, à Washington et au Canada. (Gaskell, 2006)

Selon l'Université de Californie, le Chili, la Nouvelle-Zélande, l'Argentine et l'Uruguay commence la récolte en hiver et continuent jusqu'à la mi-mars. L'entreposage sous atmosphère contrôlée des bleuets durant quelques semaines permet d'atteindre des pics de prix à la mi-avril." (Gaskell, 2006)
<http://www.absoluteastronomy.com/topics/Blueberry>

Les principaux marchés des bleuets frais sont :

- Les États-Unis ;
- Le Canada ;
- L'Angleterre ;
- L'Allemagne ;
- Le Japon.

Les principaux pays importateurs de bleuets surgelés sont :

- Les États-Unis ;
- La Lituanie ;
- La Pologne ;
- L'Italie ;
- Les Pays-Bas ;
- La Grèce ;
- Le Canada ;
- Le Japon ;
- La France ;
- Le Royaume-Uni.

Demande mondiale de bleuets surgelés

Pays	2006			2007			2008		
	Import. en lbs	Import. en \$ canadiens de 2010	%	Import. en lbs	Import. en \$ canadiens de 2010	%	Import. en lbs	Import. en \$ canadiens de 2010	%
Pologne	12,23M	10,1M	15%	10,54M	7,8M	10%	10,61M	7,6M	10%
Canada	5,36M	9M	13%	4,64M	8,8M	11%	3,54M	6,1M	8%
Pays-Bas	8,78M	8,5MM	12%	8,87M	8,1M	10%	9,47MM	8,6M	11%
France	5,03M	6,4M	9%	4,28M	5,2M	7%	4,32M	6,5M	8%
Lituanie	1,45M	3,2M	5%	2,16M	4,8M	6%	2,36M	4,4M	6%
Chine	5,29M	2,8M	4%	8,34M	4,2M	5%			
Allemagne	3,35M	2,6M	4%						
Grèce	4,06M	2,5M	4%	5,08M	3,3M	4%	5,09M	3,7M	5%
Italie	3,68M	2,1M	3%				5,66M	4,6M	6%
Chili	0,93M	0,6M	1%	1,13M	0,7M	1%	2,05M	2,1M	3%
Estonie				1,30M	3,2M	4%			
Suède				1,87M	3,2M	4%	1,56M	2,7M	3%
Costa Rica							5,46M	4,3M	5%
Total Extra-Euro (27)	28,38M	26,8M	39%	33,21M	30,4M	39%	33,87M	30,6M	39%
Total Intra-Euro (27)	45,27M	42,2M	61%	48,47M	47,4M	61%	47,96M	47,9M	61%
Total	73,65M	69M	100%	81,68M	77,8M	100%	81,83M	78,5M	100%

Source :

http://www.chilealimentos.com/medios/Servicios/noticiero/EstudioMercadoCoyuntura2010/congelados/belgica_berries_2009_prochile.pdf

Causes des pressions subies dans l'industrie mondiale du bleuet

- Expansion soutenue de la production du bleuet en Amérique du Nord ;
- Expansion soutenue et de la production du bleuet en Amérique du Sud ;
- Difficultés rencontrées par les acteurs sud-américains qui effectuent des pressions à la baisse sur les prix :
 - Explosion de la production ;
 - Concentration des ventes aux États-Unis ;
 - Gestion inefficace de leurs exportations ;
 - La qualité des bleuets tant à faire baisser les prix (manutention).

- Expansion soutenue de la production mondiale du bleuets ;
- L'industrie québécoise fait face à des industries étrangères très structurées et agressives ;
- Substitution des bleuets surgelés par les bleuets frais qui sont disponibles durant l'année entière et surgélation des bleuets en corymbe ;
- Substitution des bleuets comme ingrédients par d'autres fruits. Cette substitution est dû aux prix élevés des bleuets en 2006-2007 et **2007-2008** ;
- Contraction de la demande mondiale lors de la crise financière mondiale actuelle.

Monsieur Neri Vautour, directeur de la filiale canadienne de la " Wild Blueberry Association of North America ", mentionnait qu'en 2009, le marché américain du bleuets frais avait subit de grandes pressions. Durant cette année, il n'y avait presque pas de demande du marché pour le bleuets aux États-Unis.

Des spécialistes en marketing stipulaient que le prix élevé des bleuets (1,05\$/lbs en 2006-2007) avait forcé les transformateurs à opter pour des alternatives moins coûteuses. D'autres fruits, tels que les cerises, les pommes, les fraises et les canneberges, auraient été privilégiés. En 2007, les exportations de bleuets sauvages au Japon diminuaient afin d'atteindre le tiers du niveau de 2005. Ce déclin s'expliquait par la substitution d'ingrédients en transformation alimentaire.

Le retour aux prix élevés n'est pas prévu à court terme car la concurrence est féroce entre le bleuets et d'autres fruits et entre les pays producteurs de bleuets. M. Vautour explique que les intervenants de l'industrie du bleuets doivent stimuler la demande.

Pour répondre aux plaintes des producteurs qui considèrent qu'un prix fixé à 0,35\$/lbs n'est pas juste, monsieur Vautour demandait quelle industrie ne connaissait pas de problèmes depuis les deux dernières années. LUNDI, 21 DECEMBER 2009 11:43, FARM FOCUS OF ATLANTIC CANADA.

http://www.internationalsupermarketnews.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2609:wild-blueberry-price-drop&catid=37:fresh

Le bleuets est un fruit d'une grande saveur qui a connu une hausse au niveau de la demande des consommateurs. Cette augmentation a été observée globalement. Le bleuets était propulsé par une saine image et grâce à sa teneur élevée en antioxydants.

En Occident, les bleuets sont très prisés pour leurs bienfaits sur la santé cardiaque. En Asie, particulièrement au Japon, les bleuets sont liés à la santé oculaire. Le niveau élevé de sensibilisation des consommateurs asiatiques résulte des efforts déployés en marketing et dans les campagnes publicitaires. Les aspects de la santé et de la beauté sont devenus aussi importants que le goût lui-même. <http://www.iufost.org/publications/newslines/Newsline63.html>

Des expériences en laboratoire démontrent que les rats recevant de l'extrait de bleuets ont gagné jusqu'à dix (10) pourcent moins de poids que ceux du groupe témoin qui ne recevaient pas d'extraits de bleuets. Ces expériences étaient réalisées en 2008 dans le cadre d'une étude conjointe de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis.

Les ingrédients minceurs disponibles sur le marché peuvent être divisés en quatre groupes en fonction de leur champ d'action.

- Stimulation de la combustion des graisses ;
- Dégradation des protéines favorisant la suppression de l'appétit ;
- Blocage de l'absorption des graisses ;
- Régulation de l'humeur.

<http://www.nutraingredients.com/Research/Blueberry-extracts-may-cut-food-intake-reduce-obesity>

Les analystes d'Innova Market Insights déclaraient récemment que la popularité croissante des dernières années des petits fruits s'étendait maintenant à d'autres fruits moins connus tels que la grenade, le mangoustan, l'acai et le goji qui sont tous commercialisés sur leur contenu en antioxydants et leurs bénéfices pour la santé. La culture de la camerise pourrait également être intéressante. <http://www.nutraingredients.com/Consumer-Trends/Irish-strawberries-growers-ride-Superfoods-wave>