

http://biz.branchez-vous.com/communiqués/detail/communiqués_110458.html



Bleu, rond, juteux, sucré et bourré d'antioxydants : Le bleuët sauvage du Québec, un délice bien de chez nous!

LE 8 JUILLET 2008 - 09:53:30 AM

MONTREAL, QUEBEC--(Marketwire - 8 juillet 2008) - Le bleuët sauvage du Québec est enfin de retour! La cueillette du petit fruit bleu qu'on aime tant débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuëts du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec.

"Le meilleur bleuët au monde vient du Québec!" lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuëts du Québec (SPBQ). "Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuët sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuëts sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuëts. Bonne dégustation!"

Surveillez la petite baie bleue dans les marchés publics et les épiceries du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence! Et à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas!

Le bleuët, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Vous prévoyez un séjour dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean? Découvrez les bleuëtières!

Deux options s'offrent aux amoureux de bleuëts sauvages frais.

- De nombreuses bleuëtières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce "superfruit" tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuëtières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuëts du Québec ainsi que sur le site Web).

- Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance ; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Vous trouverez les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuëts du Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca.

POUR PLUS D'INFORMATIONS, COMMUNIQUEZ AVEC:

Massy-Forget relations publiques
Johanna Raynaud
Téléphone : 514-842-2455, poste 22
jraynaud@mfrp.com



Tuesday 8 July, 9h53 HNE

Communiqué de presse

Bleu, rond, juteux, sucré et bourré d'antioxydants : Le bleuet sauvage du Québec, un délice bien de chez nous!

MONTREAL, QUEBEC--(Marketwire - 8 juillet 2008) - Le bleuet sauvage du Québec est enfin de retour! La cueillette du petit fruit bleu qu'on aime tant débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec.

"Le meilleur bleuet au monde vient du Québec!" lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ). "Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuet sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation!"

Surveillez la petite baie bleue dans les marchés publics et les épiceries du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence! Et à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas!

Le bleuet, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Vous prévoyez un séjour dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean? Découvrez les bleuetières!

Deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais.

- De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce "superfruit" tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que sur le site Web).

- Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette

baie en abondance ; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Vous trouverez les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca.

Renseignements:

Johanna Raynaud
Massy-Forget relations publiques
514-842-2455, poste 22
jraynaud@mfrp.com

<http://www.corusnouvelles.com/communiqué.php?id=472853002>

CORUS NOUVELLES

LA RÉFÉRENCE NOUVELLES AU QUÉBEC



**Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ) |
2008-07-08 09:53:30**

Bleu, rond, juteux, sucré et bourré d'antioxydants : Le bleuet sauvage du Québec, un délice bien de chez nous!

MONTREAL, QUEBEC--(Marketwire - 8 juillet 2008) - Le bleuet sauvage du Québec est enfin de retour! La cueillette du petit fruit bleu qu'on aime tant débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec.

"Le meilleur bleuet au monde vient du Québec!" lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ). "Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuet sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation!"

Surveillez la petite baie bleue dans les marchés publics et les épicereries du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence! Et à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas!

Le bleuet, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Vous prévoyez un séjour dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean? Découvrez les bleuetières!

Deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais.

- De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de

redécouvrir ce "superfruit" tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que sur le site Web).

- Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance ; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Vous trouverez les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca.

http://www.gaiapresse.ca/theme_agriculture.html



Québec – 08-07-08

[Selon Greenpeace, le secteur agricole premier responsable des algues bleues](#)

Au Québec, l'éclosion record d'algues dans les lacs et cours d'eau durant l'été 2007 proviendrait en majeure partie du ruissellement des engrais agricoles et en particulier du phosphore provenant du lisier de bétail. C'est ce que dévoile un nouveau rapport international publié aujourd'hui par Greenpeace. (Canoë)

Chaudière-Appalaches – 08-07-08

[La tipule pullule](#)

Plusieurs producteurs agricoles de la région Chaudière-Appalaches sont aux prises avec un nouvel insecte dans leurs champs. Originaire d'Europe, la tipule s'attaque maintenant avec férocité aux cultures de la région. (Radio-Canada)

Québec – 08-07-08

[Bleuets: la récolte 2008 pourrait atteindre 60 millions de livres](#)

Le bleuets sauvage du Québec sera bientôt de retour. La cueillette du petit fruit bleu débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay—Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec. (Journal Le Lac-St-Jean)

Salade de fromage de chèvre savoureuse et sauce aux bleuets sauvages

Accompagnements

Ingrédients

Sauce

2 grosses ou 3 moyennes échalotes
30 ml (2 cuillères à table) d'huile d'olive
375 ml (1 1/2 tasse) de bleuets sauvages du Québec frais ou surgelés
80 ml (1/3 tasse) d'eau
45 ml (3 cuillères à table) de moutarde forte
15 ml (1 cuillère à table) de confiture d'abricot
15 ml (1 cuillère à table) de fécule de maïs
2 ml (1/2 cuillère à thé) de sel

Salade

2 endives
1 chicorée "italienne" rouge (ou laitue rouge)
2 poivrons jaunes
30 ml (2 cuillères à table) de vinaigre de vin blanc
1 ml (1/4 cuillère à thé) de sel
1/2 ml (1/8 cuillère à thé) de poivre
1 pincée de sucre
45 ml (3 cuillères à table) d'huile d'olive

Fromage

6 morceaux de fromage de chèvre frais de 2" de diamètre et d'1/2" d'épaisseur
30 ml (2 cuillères à table) de sucre en poudre
2,5 ml (1/2 cuillère à thé) de coriandre moulue

Préparation

Sauce : Peler et couper en morceaux les échalotes. Les faire revenir dans 30 ml (2 cuillères à table) d'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Incorporer les bleuets, 80 ml (1/3 tasse) d'eau, la moutarde et la confiture. Cuire tout en remuant. Laisser mijoter 3 à 5 minutes. Mélanger la fécule de maïs avec un petit peu d'eau jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter au mélange de bleuets sauvages en remuant bien. Porter à ébullition et faire cuire pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le sel. Laisser refroidir légèrement.

Salade : Laver les endives, la laitue et les poivrons. Couper l'endive en cubes, trancher les poivrons jaunes en fines lamelles et découper la laitue en petits morceaux. Dans un grand bol, mélanger le vinaigre, le sel, le poivre, le sucre et l'huile d'olive. Ajouter la salade et remuez bien.

Fromage : Saupoudrer le dessus du fromage de chèvre avec le sucre en poudre. Mettre le fromage de chèvre sur une plaque de cuisson couverte de papier d'aluminium. Laisser brunir lentement sur la grille préchauffée pendant 1 à 2 minutes. Retirer le fromage du four et saupoudrer de coriandre.

Temps de préparation environ 35 minutes.

Source : Syndicat des Producteurs de Bleuets du Québec

http://www.divine.ca/fr/cuisine-et-maison/rechercher-recettes/c_75_i_341/creme-brulee-aux-bleuets-1.html

Crème brûlée aux bleuets sauvages

Desserts

Rendement : 4 portions

Ingédients

500 ml (2 tasses) de bleuets sauvages du Québec

170 ml (2/3 tasse) de crème sure légère, 5% M.G.

125 ml (1/2 tasse) de yogourt à la vanille, sans gras

1/2 ml (1/8 cuillère) à thé de cannelle moulue (optionnel)

80 ml (1/3 tasse) de cassonade

Préparation

Répartir équitablement les bleuets sauvages dans quatre ramequins. Mélanger dans un bol la crème sure, le yogourt et la cannelle et verser le mélange sur les bleuets, recouvrir complètement. Saupoudrer le mélange de cassonade et faire griller à 3 pouces d'une source de chaleur jusqu'à ce que le sucre fasse des bulles et caramélise (environ 3-5 minutes).

Servir pendant que le caramel est encore chaud.

Source : Syndicat des Producteurs de Bleuets du Québec

http://www.divine.ca/en/food-and-home/search-recipes/c_75_i_41870/savory-salad-with-goat-cheese-1.html

Savory Salad with Goat Cheese and Wild Blueberry Sauce

Salad

Ingredients

Sauce

2 large or 3 medium shallots

30 ml (2 tablespoons) olive oil

375 ml (1 1/2 cups) fresh or frozen Wild Blueberries

80 ml (1/3 cup) water

45 ml (3 tablespoons) mustard

15 ml (1 tablespoon) peach or apricot preserves

15 ml (1 tablespoon) cornstarch

2 ml (1/2 teaspoon) salt

Salad

2 endives

1 radicchio

2 yellow peppers

30 ml (2 tablespoons) white wine vinegar

1 ml (1/4 teaspoon) salt

½ ml (1/8 teaspoon) pepper

1 pinch sugar

45 ml (3 tablespoons) olive oil

Cheese

6 x 2" rounds of goat cheese 1/2" thick (approx 6 ounces)

30 ml (2 tablespoons) powdered sugar
2,5 ml (1/2 teaspoon) ground coriander

Preparation

Sauce: Peel and dice shallots. Sauté in 2 tablespoons of olive oil until softened about 3 to 5 minutes. Stir in berries, 3 ounces of water, mustard and preserves. Cook stirring until comes to a simmer. Simmer 3 to 5 minutes. Mix cornstarch with a little cold water until the mixture is smooth. Add to the Wild Blueberry mixture stirring well. Bring to a boil, cook for 2 to 3 minutes. Add salt. Let cool slightly.

Salad: Clean and wash endive, radicchio, and peppers. Cut endive into bite size cubes. Slice yellow peppers into thin strips. Cut radicchio into bite sized pieces. Mix vinegar, salt, pepper, sugar and olive oil in big bowl. Add salad ingredients and toss well.

Cheese: Dredge top of goat cheese rounds in powdered sugar. Place goat cheese on baking tray covered with foil. Brown slightly under preheated grill, 1 to 2 minutes. Remove and sprinkle with coriander.

Preparation time approximately 35 minutes.

Source: Wild Blueberry Association of North America

http://www.divine.ca/en/food-and-home/search-recipes/c_75_i_41869/wild-blueberries-a-la-creme-1.html

Wild Blueberries à la Crème brûlée

Desserts

Serves 4

Ingredients

500 ml (2 cups) Wild Blueberries
170 ml (2/3 cup) low-fat sour cream
125 ml (1/2 cup) low-fat vanilla yogurt
1/2 ml (1/8 teaspoon) cinnamon (optional)
80 ml (1/3 cup) brown sugar

Preparation

Divide Wild Blueberries between 4 heat-proof ramekins. Combine sour cream, yogurt and cinnamon and spread over Wild Blueberries. Covering completely.

Sprinkle brown sugar over cream mixture and broil 3 inches from heat source until sugar bubbles and caramelizes, approximately 3-5 minutes.

Serve while topping is still hot.

Source: Wild Blueberry Association of North America



Le bleuets sauvage du Québec, un délice bien de chez nous!

Montréal (Québec), 8 juillet 2008 - Le bleuets sauvage du Québec est enfin de retour! La cueillette du petit fruit bleu qu'on aime tant débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec.

« Le meilleur bleuets au monde vient du Québec! » lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ). « Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuets sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation! »

Surveillez la petite baie bleue dans les marchés publics et les épicerie du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence! Et à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas!

Le bleuets, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Vous prévoyez un séjour dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean? Découvrez les bleuetières!

Deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais.

- De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce « superfruit » tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que sur le site Web).

- Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance ; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Vous trouverez les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Site(s) extérieur(s) cité(s) dans cet article :

[Syndicat des producteurs de bleuets du Québec \(SPBQ\)](http://www.spbq.ca/)

<http://www.spbq.ca/>

<http://www.voir.ca/publishing/article.aspx?zone=1§ion=21&article=59978>

Par ici les bleuets

Bouffe

ARTICLE - 21 août 2008

Olivier Pratte



Profitez-en, voici venue la trop courte saison du bleuets sauvage du Québec! Avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets, la récolte a été particulièrement fructueuse cette année. Le petit fruit bleu, frais ou transformé en tarte, confiture, muffin ou gâteau, est bien mis en évidence dans les épiceries et marchés québécois. Et pour les fanatiques, sachez qu'il est possible de visiter des bleuetières et de faire soi-même sa propre cueillette dans les milieux forestiers situés, entre autres, au nord du lac Saint-Jean. Une occasion de faire de l'exercice avant de déguster ce fruit riche en antioxydants dans une belle crêpe à la crème fouettée, par exemple! Info: www.spbq.ca.

Les bleuets sont arrivés

laterre.ca

14 juillet 2008

redaction@laterre.ca

Après les fraises et les framboises, voilà que les bleuets du Québec font leur apparition sur le marché. La saison s'annonce bonne.



Les premiers bleuets de la province ont été récoltés la semaine du 7 juillet. Au Paradis des fruits à Dunham en Montérégie, la récolte des bleuets a commencé en même temps que celle des framboises le 7 juillet dernier. Quant aux bleuets sauvages de la ferme Bleuets Douville SENC de Bécancour au Centre-du-Québec, ils sont arrivés sur le marché le 10 juillet. Il faudra attendre encore au moins deux semaines avant de voir des bleuets du Saguenay—Lac-Saint-Jean sur les étales d'épicerie.

La saison 2008 s'annonce bonne. Les plants ont bien survécu à l'hiver. Une bonne pollinisation ainsi qu'un climat pluvieux ont été favorables aussi à cette culture. Les producteurs s'attendent à de très bons rendements.

<http://www.quebechebdo.com/article-230203-Bleu-rond-juteux-sucre-et-bourre-dantioxydants-le-bleuet-sauvage-du-Quebec.html>

Bleu, rond, juteux, sucré et bourré d'antioxydants le bleuet sauvage du Québec

Un délice bien de chez nous!

Article mis en ligne le 12 juillet 2008 à 13:35



Le bleuet est un fruit non seulement bon au goût, mais également bon pour la santé.

Après la traditionnelle fraise, c'est au tour du bleuet sauvage du Québec d'être enfin de retour! La cueillette du petit fruit bleu qu'on aime tant débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec.

«Le meilleur bleuet au monde vient du Québec, lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ). Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuet sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation!»

Surveillez la petite baie bleue dans les marchés publics et les épicerie du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence. Et, à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas.

Le bleuet, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Visiter les bleuetières

Vous prévoyez un séjour dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean? Découvrez les bleuetières! Deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais. De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce « superfruit » tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que dans son site Internet).

Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Vous trouverez les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca

* (Source : Syndicat des producteurs de bleuets du Québec)

<http://www.lelactstjean.com/article-230360-Bleuets-la-recolte-2008-pourrait-atteindre-60-millions-de-livres.html>



Bleuets: la récolte 2008 pourrait atteindre 60 millions de livres

Les premières cueillettes au début août



par France Paradis

Article mis en ligne le 8 juillet 2008 à 16:00



Le bleuets sauvage du Québec sera bientôt de retour. La cueillette du petit fruit bleu débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay—Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec.

« Le meilleur bleuets au monde vient du Québec ! Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuets sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation ! », lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ).

Les gens sont invités à surveiller la petite baie bleue dans les marchés publics et les épicerie du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence. Et à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas.

Le bleuets, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Cueillette

Pour les gens qui font un séjour dans la région du Saguenay—Lac-Saint-Jean, ils sont invités à découvrir les bleuetières.

Ainsi, deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais. De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce « superfruit » tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que sur le site Web).

Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Les personnes intéressées trouveront les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca.

Bleu, rond, juteux, sucré et bourré d'antioxydants le bleuet sauvage du Québec

Un délice bien de chez nous!



Article mis en ligne le 12 juillet 2008 à 13:35

Le bleuet est un fruit non seulement bon au goût, mais également bon pour la santé.

Après la traditionnelle fraise, c'est au tour du bleuet sauvage du Québec d'être enfin de retour! La cueillette du petit fruit bleu qu'on aime tant débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de

plaisir sur les tables du Québec.

«Le meilleur bleuet au monde vient du Québec, lance Daniel Simard, directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ). Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuet sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation!»

Surveillez la petite baie bleue dans les marchés publics et les épiceries du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence. Et, à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas.

Le bleuet, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Visiter les bleuetières

Vous prévoyez un séjour dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean? Découvrez les bleuetières! Deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais. De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce « superfruit » tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que dans son site Internet).

Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Vous trouverez les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca

* (Source : Syndicat des producteurs de bleuets du Québec)

<http://www.streetinsider.com/Press+Releases/Blue,+Round,+Juicy,+Sweet+and+Full+of+Antioxidants:+Quebecs+Wild+Blueberries+Are+a+Homegrown+Delight!/3803300.html>



Blue, Round, Juicy, Sweet and Full of Antioxidants: Quebec's Wild Blueberries Are a Homegrown Delight!

July 8, 2008 9:53 AM EDT

MONTREAL, QUEBEC--(Marketwire - July 8, 2008) - Quebec's wild blueberries are back! The harvest of this wonderful little blue fruit begins in August, mobilizing about 260 Quebec-based blueberry producers, mostly located in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region, who will bring these beautiful berries to tables across the province.

"Quebec produces the best blueberries in the world!" says Daniel Simard, Director of the Syndicat des producteurs de bleuets du Quebec (SPBQ). "Everyone is invited to taste Quebec's super fruit, the wild blueberry. What's more, this year's weather conditions have been ideal for wild blueberry production, so we can expect an excellent 2008 harvest, with a volume of about 60 million pounds."

Keep an eye out for this little berry in public markets and grocery stores all over Quebec, who will be sure to display them proudly. Even after the harvest, we can still enjoy their freshness, unique flavor and health benefits by selecting products that use them as a main ingredient, like jams, jellies, fruit juices and other common fresh or frozen products. The choice is yours!

By having a high antioxidant content, blueberries help prevent the onset of cardiovascular diseases, certain forms of cancer and other age-related complications. Therefore, everyone can benefit greatly from adding blueberries to their diet throughout the year.

Planning a trip to the Saguenay-Lac-Saint-Jean region? Discover its many blueberry fields!

Fans of fresh wild blueberries have two options:

- Several blueberry fields are open to tourists during the harvest season so that they may discover this "super fruit" while taking in the region's natural beauty (addresses of public fields can be obtained from the SPBQ and its Website).
- The more adventurous can combine the great outdoors with fruit picking. Indeed, the woodlands north of Lac Saint-Jean and the surrounding areas provide prime conditions for wild blueberry pickers, and everyone is free to get their fill. Some basic equipment is required when venturing into the forest, and forest area maps are found on the SPBQ's Website

For more information, recipe ideas, addresses and maps, go to www.spbq.ca.

<http://www.lelezard.com/communiqu-115975.html>



Bleu, rond, juteux, sucré et bourré d'antioxydants : Le bleuets sauvage du Québec, un délice bien de chez nous!

MONTREAL, QUEBEC--(Marketwire - 8 juillet 2008) - Le bleuets sauvage du Québec est enfin de retour! La cueillette du petit fruit bleu qu'on aime tant débutera dès le début du mois d'août. Les quelque 260 producteurs de bleuets du Québec, présents essentiellement dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, s'affaireront à ramasser cette petite baie qui apporte beaucoup de plaisir sur les tables du Québec.

"Le meilleur bleuets au monde vient du Québec!" lance Daniel Simard, directeur du [Syndicat des producteurs de bleuets du Québec \(SPBQ\)](#). "Toute la population est invitée à se procurer ce superfruit qu'est le bleuets sauvage du Québec. Et cette année, les conditions climatiques ayant été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages, nous pouvons anticiper une excellente récolte 2008 avec un volume d'environ 60 millions de livres de bleuets. Bonne dégustation!"

Surveillez la petite baie bleue dans les marchés publics et les épiceries du Québec, qui ne manqueront pas de mettre le produit bien en évidence! Et à la suite de la période de récolte, on pourra continuer à profiter de sa fraîcheur, de sa saveur unique et de ses bienfaits sur la santé en consommant de nombreux produits qui l'utilisent en tête de liste des ingrédients. Pensons aux confitures, gelées, jus de fruits et autres produits de consommation courante frais ou surgelés. Le choix ne manque pas!

Le bleuets, par sa forte teneur en antioxydants, contribue à prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et d'autres problèmes liés au vieillissement. Par conséquent, chacun aurait avantage, peu importe son âge, à intégrer tout au long de l'année cette petite baie sauvage à son alimentation.

Vous prévoyez un séjour dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean? Découvrez les bleuetières!

Deux options s'offrent aux amoureux de bleuets sauvages frais.

- De nombreuses bleuetières touristiques sont ouvertes pendant la saison pour permettre de redécouvrir ce "superfruit" tout en profitant de la beauté de la région (les adresses des bleuetières publiques sont disponibles sur demande auprès du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec ainsi que sur le site Web).

- Plein air et cueillette se combinent pour s'offrir aux plus aventuriers. Le milieu forestier situé au nord du lac Saint-Jean et de ses environs présente toutes les conditions pour retrouver cette baie en abondance ; la cueillette est ouverte au grand public. Il faut tout de même un minimum d'équipement pour passer un séjour en forêt. Vous trouverez les cartes du territoire forestier sur le site Internet du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Pour obtenir de plus amples renseignements, pour des recettes, des adresses et des cartes des sites, veuillez consulter www.spbq.ca.

http://www.recettes.qc.ca/choix_de_karine/

Date de publication : 2008-07-24

La cueillette du bleuet sauvage du Québec débutera sous peu, et la récolte 2008 s'annonce grandiose! Ceux et celles qui prévoient se rendre dans la région du Saguenay-Lac-St-Jean pourront visiter les bleuetières, et même cueillir eux-mêmes le petit fruit bleu. [Cliquez ici](#) pour plus d'informations sur l'auto-cueillette du bleuet sauvage. Bon appétit!

<http://www.recettes.qc.ca/livre/recette.php?id=173560>



Salade de fromage de chèvre savoureuse et sauce aux bleuets sauvages



Préparation : 25 min

Cuisson : 10 min

Portions : 4

Auteur : Wild Blueberry Association of North America

[Ajouter](#) un commentaire pour cette recette

Ingrédients

Sauce:

2 grosses ou 3 moyennes échalotes

30 ml (2 cuillères à table) d'huile d'olive

375 ml (1 1/2 tasse) de bleuets sauvages du Québec frais ou surgelés

80 ml (1/3 tasse) d'eau

45 ml (3 cuillères à table) de moutarde forte

15 ml (1 cuillère à table) de confiture d'abricot

15 ml (1 cuillère à table) de fécule de maïs

2 ml (1/2 cuillère à thé) de sel

Salade:

2 endives
1 chicorée "italienne" rouge (ou laitue rouge)
2 poivrons jaunes
30 ml (2 cuillères à table) de vinaigre de vin blanc
1 ml (1/4 cuillère à thé) de sel
1/2 ml (1/8 cuillère à thé) de poivre
1 pincée de sucre
45 ml (3 cuillères à table) d'huile d'olive

Fromage:

6 morceaux de fromage de chèvre frais de 2" de diamètre et d'1/2" d'épaisseur
30 ml (2 cuillères à table) de sucre en poudre
2,5 ml (1/2 cuillère à thé) de coriandre moulue

Étapes

1. Sauce : Peler et couper en morceaux les échalotes. Les faire revenir dans 30 ml (2 cuillères à table) d'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.
2. Incorporer les bleuets, 80 ml (1/3 tasse) d'eau, la moutarde et la confiture. Cuire tout en remuant. Laisser mijoter 3 à 5 minutes.
3. Mélanger la fécule de maïs avec un petit peu d'eau jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter au mélange de bleuets sauvages en remuant bien.
4. Porter à ébullition et faire cuire pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le sel. Laisser refroidir légèrement.
5. Salade : Laver les endives, la laitue et les poivrons. Couper l'endive en cubes, trancher les poivrons jaunes en fines lamelles et découper la laitue en petits morceaux.
6. Dans un grand bol, mélanger le vinaigre, le sel, le poivre, le sucre et l'huile d'olive. Ajouter la salade et remuez bien.
7. Fromage : Saupoudrer le dessus du fromage de chèvre avec le sucre en poudre. Mettre le fromage de chèvre sur une plaque de cuisson couverte de papier d'aluminium. Laisser brunir lentement sur la grille préchauffée pendant 1 à 2 minutes.
8. Retirer le fromage du four et saupoudrer de coriandre.

<http://www.recettes.qc.ca/livre/recette.php?id=173561>



Crème brûlée aux bleuets sauvages



Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Portions : 4

Auteur : Wild Blueberry Association of North America

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de bleuets sauvages du Québec
170 ml (2/3 tasse) de crème sure légère, 5% M.G.
125 ml (1/2 tasse) de yogourt à la vanille, sans gras
1/2 ml (1/8 cuillère) à thé de cannelle moulue (optionnel)
80 ml (1/3 tasse) de cassonade

Étapes

1. Répartir équitablement les bleuets sauvages dans quatre ramequins.
2. Mélanger dans un bol la crème sure, le yogourt et la cannelle et verser le mélange sur les bleuets, recouvrir complètement.

3. Saupoudrer le mélange de cassonade et faire griller à 3 pouces d'une source de chaleur jusqu'à ce que le sucre fasse des bulles et caramélise (environ 3-5 minutes).
4. Servir pendant que le caramel est encore chaud.