



Les bleuets sauvages du Québec prochainement offerts chez votre marchand ***Les bleuetières de la province bientôt prêtes à accueillir les visiteurs!***

Dolbeau-Mistassini, le 24 juillet 2013 – Les Québécois auront sous peu la chance de retomber sous le charme de la petite baie bleue, qui fera son arrivée au début de la deuxième semaine du mois d’août dans les marchés et les épicerie de la province. L’auto-cueillette annuelle tant attendue des [bleuets sauvages du Québec](#) commencera également dans peu de temps, les bleuetières touristiques se préparant à ouvrir leurs champs au public.

« À l’approche de la saison, les producteurs de bleuets sauvages seront bientôt prêts à recevoir les cueilleurs dans leurs bleuetières, a indiqué Gervais Laprise, directeur général du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ). Si les Québécois se sont lassés des températures fraîches et des nombreuses averses qui ont marqué les mois de mai et juin, ils seront ravis de constater que les bleuets sauvages auront quant à eux pu en tirer profit. Les consommateurs en apprécieront la qualité, ainsi que le côté sucré! »

Destination, Saguenay-Lac-Saint-Jean!

A l’occasion du 175^e anniversaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean, les Québécois sont invités à visiter la région et à se rendre dans l’une des nombreuses bleuetières, afin d’y cueillir les bleuets sauvages du Québec. Cette activité incontournable, fort appréciée des petits comme des grands, saura combler les plus gourmands et représente pour les touristes une façon de prendre part à la célébration. Pour connaître les sites d’auto-cueillette, veuillez consulter le site Internet du SPBQ au [spbq.ca](#). Quant aux plus aventureux, ils pourront opter pour l’immensité de la forêt boréale, où la petite perle bleue se trouve en abondance. Les cartes du territoire forestier sont également disponibles sur le [site web](#) du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.

Frais, juteux, sucrés... et bons pour la santé!

En plus d’être délicieux, les bleuets sauvages du Québec sont excellents pour la santé. Les antioxydants qu’ils contiennent aident à se prémunir contre les troubles liés au vieillissement, telles les maladies cardiovasculaires et certains cancers, et jouent aussi un rôle préventif contre la maladie d’Alzheimer et de Parkinson. En cette saison estivale, aucune raison de se priver des bienfaits et de la saveur du bleuets sauvage du Québec! Et pour prolonger le plaisir de les déguster toute l’année, retrouvez-les au rayon des produits surgelés chez votre marchand.

Les bleuets sauvages constituent la plus importante culture fruitière au pays, occupent plus de la moitié de toutes les superficies de culture de fruits au Canada, et sont exportés dans plus de 30 pays dont les États-Unis, le Japon et l'Allemagne.

À propos du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec

Avec plus de 300 producteurs québécois, le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec a pour mandat notamment de regrouper tous les producteurs et sociétés de producteurs de bleuets ainsi que les représentants des coopératives domiciliés dans la province, à étudier la défense et le développement des intérêts socio-économiques des producteurs, ainsi qu'à accompagner les producteurs relativement à la production et à la mise en marché du bleuet.

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 des cartes des sites de cueillette en forêt, visitez le site spbq.ca.

- 30 -

Renseignements :

Bridget Ann Peterson

Massy Forget Langlois relations publiques

514 842-2455, poste 26

bapeterson@mflrp.ca