



Les producteurs se réjouissent de la dernière récolte Bleuet sauvage

DENIS HUDON

Agriculture - 24 octobre 2008 **Mise à jour** à 11:40:43



Photo: Archives Le Point

Les japonais continuent de visiter nos champs de bleuets, comme ce le fut encore ces dernières semaines.

La saison 2008 aura été encore une année marquante pour la récolte du bleuet sauvage alors que la région aura enregistré un volume de l'ordre de 70 millions de livres de ce petit fruit bleu.

Directeur du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ), Daniel Simard trace un bilan fort positif de la dernière saison.

Il note une progression de la filière du bleuet sauvage québécois constante depuis quelques années.

« Notre petit fruit bleu a acquis une solide réputation à travers le monde et l'évolution des recherches sur les bienfaits sur la santé des bleuets vient renforcer la demande. Les conditions climatiques cette année ont été particulièrement favorables pour la production de bleuets sauvages », dit-il.

L'augmentation moyenne de la production sur cinq ans représente environ 8 % par année.

Depuis 2005, cette industrie connaît un essor grâce, entre autres, à des prix plus élevés consentis aux cueilleurs. Elle génère un chiffre d'affaires annuel évalué entre 100 et 150 millions de dollars tout en soutenant plus de 5 000 emplois directs et indirects.

C'est ce qui fait de la culture du bleuets sauvage le premier secteur agricole fruitier en importance au Canada et le Québec est le plus grand producteur au pays avec 38 % de ses superficies cultivables réservées à la production de bleuets sauvages.

Exportation

À peine 5 % de la production de bleuets sauvages au Québec est destinée au marché frais; 95 % de la production étant conditionnée par les usines québécoises.

Les bleuets congelés sont majoritairement distribués par les entreprises de congélation.

Si 20 % de ces bleuets congelés sont achetés pour approvisionner les grandes chaînes et les magasins de détail au pays, le reste de la production, environ 80 %, est destiné à l'exportation, ce qui représente cette année 54 millions de livres de bleuets. Les volumes ne cessent d'augmenter et le Québec est ainsi devenu la deuxième province exportatrice au Canada alors que sa part des exportations canadiennes est passée de 23 % à 27 \$.

Grâce à l'exportation, le bleuets sauvage du Québec représente un chiffre d'affaires de près de 100 millions de dollars et il est exporté dans 22 pays, dont les États-Unis, l'Allemagne et le Japon.

Une délégation japonaise était d'ailleurs de passage dans notre secteur ces dernières semaines pour apprécier notre petit fruit bleu dont la population du pays du soleil levant est si friande.

L'an dernier aussi une délégation japonaise s'était rendu notamment à Saint-Méthode pour voir la culture de notre fruit bleue et découvrir par le fait même quelques produits à base de bleuets.

Tout démarre dans les années 60

La culture du bleuets au Québec a pris son envol dans les années 60 avec l'aménagement de grandes superficies de terre destinées à la culture du bleuets sauvage au Saguenay-Lac-Saint-Jean.

Avant ces aménagements, la récolte de bleuets se pratiquait uniquement dans les forêts.

L'acquisition par plusieurs producteurs, en 1992, de la seule usine de congélation pour le bleuets dans la région, marquera l'histoire de cette industrie au Québec. Aujourd'hui, la province dispose de sept usines de congélation qui transforment annuellement jusqu'à 90 millions de livres de bleuets.

La culture de bleuets se fait aujourd'hui sur près de 30 000 hectares aménagés par près de 300 producteurs et la récolte de bleuets en forêt est effectuée par environ 2 000 cueilleurs dispersés dans la forêt boréale.

Cette industrie est florissante et est promise à un bel avenir, d'autant que la recherche scientifique démontre constamment les effets bénéfiques sur la santé humaine.