

François St-Gelais

fst-gelais@lequotidien.com



Un produit unique

Le bleuet sauvage, fruit qui fait la fierté du Saguenay—Lac-Saint-Jean et qui constitue son emblème et qui donne sa couleur officielle à la région, est de plus en plus menacé par la concurrence internationale. Tellement qu'il est en train de devenir presque marginal sur la scène internationale, et voit même sa position privilégiée attaquée ici même au Québec. D'où l'importance, pour les producteurs saguenéens et jeannois, de maximiser leurs efforts de marketing et de trouver des manières d'accroître le rendement des bleuetières régionales.

C'est le constat dressé, dernièrement, par le professeur David Yarbrough, de l'Université du Maine, aux États-Unis, dans le cadre de la traditionnelle journée dédiée à la petite baie bleue organisée par le Syndicat des producteurs de bleuets du Saguenay—Lac-Saint-Jean. Le conférencier américain connaît bien le domaine du bleuet : le Maine est devenu l'un des plus importants États producteurs de bleuets à travers le monde, derrière les géants du domaine, notamment le Chili.

Concurrence

Le professeur Yarbrough n'est pas le premier spécialiste invité par le Syndicat des producteurs de bleuets à tirer la sonnette d'alarme. Depuis quelques années, plusieurs intervenants ont dressé des constats similaires. Le bleuet sauvage a beau démontrer des propriétés antioxydantes uniques et une saveur particulière, il est de plus en plus victime de la production industrielle de bleuets géants qui a cours en Amérique du Sud, aux États-Unis et même de plus en plus en Asie. Ici même, au Québec, le bleuet en corymbe, une variété de baies géantes, occupe un espace croissant dans le marché des fruits frais et dans le secteur du bleuet transformé, via des producteurs à l'oeuvre au sud du Québec.

Du reste, à eux seuls, les chiffres fournis par le professeur Yarbrough quant aux volumes de fruits produits sur la planète ont de quoi susciter la réflexion. Au total, la production mondiale de bleuets atteint désormais 936 millions de livres. Les superficies mondiales réservées à la culture du petit fruit ont quadruplé en moins de dix ans. Toujours selon le spécialiste de l'Université du Maine, en 2015, la récolte totale de bleuets pourrait atteindre 1,4 milliard de livres! À titre comparatif, le Saguenay—Lac-Saint-Jean fournit, les bonnes années, plus ou moins 60 millions de livres de bleuets. C'est une part infime. Au Chili, pays qui fournit une grande quantité des contenants de bleuets que l'on retrouve actuellement sur les tablettes des supermarchés québécois, la production dépasse aujourd'hui 130 millions de livres, et elle croît de 30% annuellement!

Niche

Dans ces circonstances, il est évident que les producteurs de bleuets du Saguenay et les intervenants qui gravitent autour de cette industrie sont confrontés à de vastes défis. Certes, la région pourrait se contenter de faire son petit bonhomme de chemin et se contenter de produire et d'écouler ses 60 millions de livres de fruits par année. Mais ce n'est pas la meilleure solution, ni évidemment, le meilleur moyen pour l'industrie d'assurer sa pérennité. Accroître la quantité de bleuets récoltés, comme le suggère le professeur Yarbrough, constitue sans doute une partie de la solution. Toutefois, le bleuet sauvage du Saguenay—Lac-Saint-Jean tire sa réputation de ses fruits récoltés en forêt, de manière naturelle. Dans ces conditions, il demeure difficile d'accroître substantiellement la production sans trop dénaturer les propriétés du fruit. L'idéal, c'est de tenter de hausser raisonnablement et naturellement la production, sans doute, mais surtout de continuer à faire du bleuet sauvage un produit de niche, gage de haute qualité. C'est de continuer les efforts et le travail de sensibilisation pour que les bleuets d'ici aient un accès privilégié, vu ses qualités nutritives et son aspect local, aux tablettes des épiceries et des supermarchés du Québec, mais aussi aux entrepises de transformation à la recherche d'un fruit différent. C'est aussi de continuer à faire du bleuet sauvage un produit d'appel unique qui séduit par sa différence. Enfin, il importe de poursuivre et d'intensifier les travaux de recherche portant sur les propriétés médicinales ou médicinales du bleuet sauvage. Le fruit bleu du Saguenay—Lac-Saint-Jean est différent parce qu'il pousse en forêt, qu'il a une saveur particulière et qu'il contient davantage d'antioxydants. C'est par ces différences qu'il pourra se démarquer et continuer à faire la fierté de la région.