

Bleuet

Bleuet

Vaccinium angustifolium et *Vaccinium myrtilloides*
Blueberry



Avec un marché canadien de 207 millions de dollars par année, le bleuet est une espèce sous-utilisée en Gaspésie.

Propriétés et utilisations

*Les deux espèces de bleuet (*V. angustifolium* et *V. myrtilloides*) seront traitées ensemble, étant donné le peu de différences qui les distinguent.*

Culinaires

L'utilisation culinaire du bleuet est très répandue au Québec et dans le nord-est du continent depuis fort longtemps. On peut le préparer d'innombrables façons : frais, congelé, en conserve, séché, en purée, tarte, chocolat, tisane, confiture, yogourt, vin, céréales, etc.

Médicinales

Les feuilles et les fruits du bleuet soulagent la diarrhée et les entérites. Les fruits consommés frais et en grande quantité deviennent laxatifs. On leur attribue des propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires. Le bleuet est l'antioxydant le plus puissant parmi la gamme de fruits et légumes disponibles sur le marché. Ses propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires détiennent un potentiel de prévention contre la maladie d'Alzheimer, le cancer et les maladies cardiaques. Les anthocyanines, des principes actifs présents dans la plante, amélioreraient la vision de nuit et aideraient à diminuer les effets du vieillissement, telle la réduction de la mémoire à court terme. Les fruits traitent l'inflammation des muqueuses de la bouche et de la gorge. Finalement, les feuilles du bleuet, surtout consommées en tisanes ou en teintures, sont reconnues pour abaisser le taux de glucose sanguin et pour leur effet bénéfique dans le traitement du diabète.

Habitat privilégié

Le bleuet pousse dans des lieux très humides ou très secs sur des terrains rocheux, acides ou tourbeux. Il tolère les inondations printanières mais non estivales, il a donc besoin d'un bon drainage. Il se trouve particulièrement sur des sites récemment brûlés ou encore dans les endroits où des coupes forestières ont eu lieu. À noter que le feu ne favorise le bleuet que s'il survient dans un endroit déjà favorable à celui-ci. Le bleuet est une espèce bien adaptée aux sols pauvres, quoiqu'une mince couche de matière organique devra le protéger des écarts de température.

Cet arbuste recherche les endroits principalement ouverts où il y a beaucoup de lumière, mais est occupé aussi les forêts clairsemées. En Gaspésie, il est très souvent associé à l'épinette, car les deux essences s'établissent en terrains similaires.

Une recherche commandée en 2001 par le ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs et par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec démontre que la Gaspésie possède un certain potentiel pour le bleuet. En effet, les résultats de cette étude font ressortir deux secteurs ayant un potentiel fort intéressant du côté sud de la Gaspésie, soit au nord de la municipalité de Saint-Jogues et au nord de la ville de Chandler.

Le marché

Demande de l'industrie

Selon un document produit par le ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Aquaculture du



Nouveau-Brunswick, le nord-est du continent américain joue le rôle le plus important dans l'industrie du bleuets sauvage et la moitié de la production se situe dans les provinces maritimes et au Québec. La production annuelle de bleuets sauvages en Amérique est évaluée à 57 millions de kilogrammes. La moitié de cette production se transforme au pays. Le marché canadien se divise principalement entre le marché domestique (20 %), le marché des États-Unis (20 %) et le marché international (60 %). Les plus grands débouchés pour le bleuets se situent au niveau des marchés industriels, hospitaliers et institutionnels (hôtels, restaurants, etc.).

L'avenir semble prometteur puisque le bleuets sauvage entre dans une gamme de plus en plus variée de produits, en plus de monter en popularité pour ses applications médicinales. De nouveaux créneaux se développent, il faut donc porter une attention spéciale aux nouveaux produits et à la mise en place d'une stratégie promotionnelle efficace.

Au niveau des feuilles, leur effet sur le diabète ouvre un marché pour les tisanes. Les recherches scientifiques pourront éventuellement apporter d'autres créneaux de commercialisation pour les feuilles.

Méthode de cueillette

La cueillette s'effectue de plusieurs façons : à la main, ou à l'aide d'outils spécialisés comme le « peigne », la « patte d'ours », la cueilleuse non motorisée ou encore la cueilleuse motorisée.

On ramasse la grande majorité des fruits, mais quelques-uns sont laissés sur place pour la reproduction. Récolter lorsque 90 % des bleuets sont mûrs, c'est-à-dire bleus et tendres. La récolte peut se faire toute la journée, mais elle demeure préférable le matin ou en fin d'après-midi car les bleuets se détériorent rapidement lorsqu'il fait chaud.

Qualité du produit

Les fruits ne doivent pas porter de marques de gel et doivent avoir une belle apparence. Les garder au frais pour ralentir leur détérioration. La mécanisation des usines de transformation permet de réduire le travail des cueilleurs qui n'ont pas à enlever les feuilles et les pédoncules. Toutefois, il importe de toujours s'assurer des critères de qualité des acheteurs avant d'effectuer la cueillette des fruits.

Aucune information n'est disponible quant à la qualité exigée pour les feuilles.

Personnes-ressources et acheteurs

L'Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord (WBANA) constitue une référence pour la promotion de l'industrie. Leur adresse Internet est la suivante : <http://www.wildblueberries.com/> (en anglais).

Le plus important producteur de bleuets au Québec se situe au Saguenay-Lac-Saint-Jean et produit 75 à 80 % de la totalité du bleuets québécois. Celui-ci possède une usine de transformation de bleuets à Newport en Gaspésie où il transforme une partie de sa production. L'usine de Newport pourrait s'avérer intéressé à acheter des bleuets, advenant la cueillette d'une très importante quantité de fruits. Il est fortement conseillé aux cueilleurs de prendre contact avec l'usine avant d'effectuer leur récolte ((418) 777-2339). Il existe également une bleuetière à Saint-Elzéar qui cherche des cueilleurs chaque année, communiquer avec eux pour de plus amples renseignements ((418) 534-4334). En 2002, ils offraient 0,50 \$ la livre.

Au niveau de la transformation, le Groupement agroforestier de la Ristigouche ((418) 299-2147) a mis au point un vin de bleuets. Pour plus d'informations sur la vinification du bleuets, communiquer avec eux.

Domestication

La domestication s'effectue de préférence sur des terrains où le bleuets pousse naturellement. Pour l'exploitation commerciale, il est préférable que le site soit exempt de roches et que le terrain soit assez plat pour faciliter la tâche de la machinerie.

La gestion des champs se fait sur un cycle de deux ans. Les plants sont fauchés ras ou brûlés à l'automne de la deuxième année, ou encore au printemps de la première année, ce qui a pour effet de rajeunir les peuplements. La taille se fait à l'aide de faucheuses à fléaux. On récolte les fruits l'année suivant la taille, au mois d'août.

Pour de l'information plus détaillée sur la production du bleuets nain, consulter un document PDF produit par la Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean-Côte-Nord du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) (*voir la référence plus bas*).



Comme la production de bleuets existe au Québec depuis longtemps, il est relativement facile de trouver des informations sur le sujet. Il sera plus simple de communiquer avec le MAPAQ qui pourra rediriger les personnes intéressées vers d'autres ressources. Les promoteurs désireux de développer une bleuëtière en forêt publique doivent, au préalable, obtenir l'autorisation du ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs du Québec.

Aussi, le ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, ont mis sur pied récemment le concept « forêt-bleuë ». Il s'agit en fait de rendre possible pour des promoteurs l'aménagement de bleuëtières sur des aires déjà réservées à des industriels forestiers (CAAF). Une superficie de 200 hectares est allouée pour les promoteurs intéressés en Gaspésie. Pour plus d'information, communiquer avec les ministères concernés.

Références

AGROPERSPECTIVES. 2002. *La ruée vers l'or bleu... Le bleuëtière gaspésien*, Journée d'échange, de réseautage et de contacts d'affaires, Maria, 16 avril 2002.

CHEVALLIER, A. 1997. *Encyclopédie des plantes médicinales*, Sélection du Reader's Digest, 336 p.

DUCHESNE, L. 2003. *The importance of bioproducts to Canada's forestry sector: new partnerships in a knowledge economy*, Ressources naturelles Canada, Service canadien des forêts, 316 p. *Sous presse*.

GUÉRETTE, M. 2000. *Évaluation du potentiel multiresource en Gaspésie*, Groupement forestier Baie-des-Chaleurs, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, New Richmond.

LAMOUREUX, G. 2002. *Flore printanière*, Collaboration à la photographie : R. Larose, Fleurbec éditeur, Saint-Henri-de-Lévis, Québec, 575 p.

MARIE-VICTORIN, Frère. 1995. *Flore laurentienne*, 3^e édition revue par E. Rouleau et mise à jour par L. Brouillet, S. G. Hay et I. Goulet (en collaboration avec M. Blondeau, J. Cayouette et J. Labrecque pour

l'impression de 1997), les Presses de l'Université de Montréal, Montréal, 1083 p.

PLOUFFE, G. et A. SIMARD. 2003. *Délimitation de bleuëtières à fort potentiel*, Activa Environnement inc., New Richmond, 37 p.

Sites Internet

AGRI-RÉSEAU. *Le réseau québécois de sites spécialisés en agriculture et agroalimentaire* :

[<http://www.agrireseau.qc.ca/petitsfruits/navigation.asp?operateur=sitevoc&sitevoc=3.%20Bleuet%20nain>]

ASSOCIATION DES BLEUETS SAUVAGES DE L'AMÉRIQUE DU NORD : [www.wildblueberries.com]

MAPAQ — Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean-Côte-Nord. *Aménagement d'une bleuëtière - Guide de production, bleuëtière semi-cultivée au Québec* :

[<http://www.agrireseau.qc.ca/petitsfruits/Documents/Aménagement%20d'une%20bleuëtière.PDF>]

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE DU NOUVEAU-BRUNSWICK. *Bleuëtière : aperçu sur l'industrie* :

[<http://www.gnb.ca/0171/10/0171100002-f.asp>] et [www.gnb.ca/afa-apa/40/05/4005115f.htm]

RÉSEAU PROTÉUS : [<http://www.reseauproteus.net/>]

Cette initiative est réalisée grâce à la collaboration de Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada.