



## Aperçu sur l'industrie du bleuet sauvage au Nouveau-Brunswick

Au Nouveau-Brunswick, nous récoltons les bleuets sauvages depuis plus de 60 ans. Approximativement 13 millions de kg y sont produits annuellement. Il y a environ 11,300 ha dont la moitié est récoltée chaque année. Plus de 300 fermes sont impliquées dans cette production et 95 % de celles-ci sont situées dans les régions côtières là où le bleuet sauvage pousse naturellement et où il est davantage protégé des gelées tardives dues à l'effet réchauffant de la mer. La production est répartie dans trois régions: a) les comtés de Charlotte et Kings (20 %); b) la Péninsule acadienne et le comté de Kent (70 %); et c) la région du Sud-Est, (10 %).



### *Profil de l'industrie*

La presque totalité de l'industrie du bleuet sauvage est située dans le Nord-Est du continent américain. Environ 95 millions de kg de bleuets sauvages sont produits annuellement et la moitié de la production est au Canada (les provinces atlantiques, la région du Lac St-Jean et celle de la Côte Nord au Québec). La récolte canadienne est mise en marché dans la proportion de 20 % sur le marché domestique et 80 % à l'étranger.

Le Nouveau-Brunswick produit 25 % de la production canadienne (12 % du volume produit par l'industrie). Avec la pomme de terre, le bleuet constitue une des seules productions agricoles du N.-B. dont la mise en marché est globale. La valeur de l'industrie à la ferme est estimée à 20 millions de dollars. Cette récolte est considérée comme un bon moyen de diversifier l'économie des régions côtières, qui traditionnellement était basée sur la pêche.

### *Caractéristiques de la production*

Plus de 99 % de la production est issue de terrains où le bleuet sauvage croît naturellement. Ces terrains ont été mis en production suivant une coupe forestière, exposant les plants de bleuets établis en sous-bois.

Les amérindiens utilisaient le bleuet sauvage frais et séché. Au temps de la colonisation par les européens, ils brûlaient déjà périodiquement les champs pour rajeunir les peuplements. La

gestion moderne des champs consiste en un cycle de deux ans. À l'automne de la deuxième année (l'année de la récolte) ou au printemps de la première année (pousse végétative), les champs sont taillés. Traditionnellement, cette taille consistait à brûler les champs avec de la paille ou des brûleurs à l'huile. Cependant, avec le coût actuel des carburants, le brûlage n'est effectué que de façon périodique. La taille avec faucheuse à fléau demeure la technique la plus utilisée.

La taille sert à rajeunir les peuplements. Il en résulte une croissance de nouvelles tiges issues des rhizomes. Les rhizomes sont l'équivalent de tiges souterraines qui forment un réseau dense dans le sol. La taille par brûlage apporte un effet positif sur l'incidence des maladies, des insectes et des mauvaises herbes. La plupart des producteurs utilisent des herbicides sélectifs au moment de la taille comme moyen de lutte contre les mauvaises herbes.

Après une taille, de nouvelles pousses émergent et croissent tout l'été. La formation des bourgeons floraux débute à mi-été. Ce n'est que la deuxième année du cycle que les fruits sont produits. À l'automne de la première année, les champs arborent un flamboiement de couleur reflétant le fait que les champs de bleuets consistent en de centaines de variétés (clones) de plants de bleuets sauvages. Après le repos hivernal, la floraison débute vers la fin mai. Il est alors bénéfique d'introduire des pollinisateurs commerciaux pour polliniser les fleurs.

La récolte est généralement faite pendant les trois dernières semaines d'août. La majorité de la production du Nouveau-Brunswick est cueillie mécaniquement. La balance est récoltée semi mécaniquement ou manuellement. Après la récolte, on entame un nouveau cycle de production.

## **Les réseaux de mise en marché**

Après la récolte, les fruits sont soit emballés et vendus frais (5 % de la récolte) ou livrés à des usines de surgélation situées dans la province, au Québec, en Nouvelle-Écosse, l'Île-du-Prince - Edouard ou au Maine, où ils sont lavés, classés et gelés (95 % de la récolte). Les réseaux de mise en marché consistent en des producteurs, acheteurs, transformateurs et manufacturiers. Les plus grands débouchés pour le bleuet sauvages sont les marchés industriels et institutionnels (hôtels, restaurants, institutions). Cependant, pour ce petit fruit, une nouvelle tendance se dessine au niveau de la mise en marché suite à la mise en valeur de son potentiel nutraceutique et son contenu en antioxydant.

## **Mise en marché et promotion**

L'Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord (WBANA) est l'outil de promotion primaire pour toute l'industrie. Les efforts du WBANA et de ses membres ont fait qu'ils ont réussi à développer les marchés en synchronisation avec l'augmentation de la production qui a doublé depuis une dizaine d'années. L'industrie s'efforce de différencier le fruit du bleuet sauvage de celui du bleuet cultivé qui a un niveau de production similaire au bleuet sauvage et est son principal compétiteur sur le marché mondial. Des efforts se font aussi pour faire différencier ce fruit des autres qui peuvent être des substituts dans l'industrie de l'alimentation. Le bleuet bénéficie réellement d'une association au terme "sauvage" qui lui donne une connotation de "naturel" et "sain". Malgré le fait que des espèces indigènes, similaires au bleuet sauvage, peuvent être exploitées au nord de l'Europe, la tradition, l'économie d'échelle et la technologie avancée que nous avons développées en Amérique du Nord font que la production commerciale de ces espèces est peu probable, à court et moyen terme.

L'utilisation du bleuët sauvage connaît un développement rapide et est de plus en plus utilisée dans une gamme variée de produits (céréales, boissons, concentrés, produits nutraceutiques) autres que ceux traditionnels tels les pâtisseries, yogourts et confitures. Une attention spéciale dans le développement de nouveaux produits, une promotion agressive et la globalisation du commerce nous porte à croire que l'avenir sera intéressant pour cette culture.

## **Tendance future de l'industrie**

Des développements technologiques importants sont à la base du doublement de la production depuis dix ans dans la province. Jusqu'à date, les transformateurs de concert avec WBANA ont réussi à développer la demande en synchronisation avec le développement de la production. Dans l'avenir, l'industrie aura à relever plusieurs défis tels l'augmentation de la superficie consacrée à la culture du bleuët de corymbe et les besoins en pollinisation. Autant les producteurs que les transformateurs devront rester compétitifs dans leur quête pour attirer de nouveaux utilisateurs ou développer de nouvelles utilisations pour ce fruit.



Les technologies, tel que le nivelage, changent les économies de production dans le bleuët sauvage.

## **Profil de l'industrie:**

<b>Qui est impliqué?</b>	
Producteurs de bleuëts sauvages	Apiculteurs
Transformateurs	Vulgarisateurs & chercheurs
Cueilleurs	Agents de mise en marché & promotion
Opérateurs de machineries, travailleurs de champ.	Détaillants d'engrais, équipements agricoles & pesticides.
Techniciens agricoles.	Comptables, avocats & banquiers.

## **Contacts pour l'industrie?**

Ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du N.-B. (506) 453-2666

Bleuëts NB Blueberries, (506) 459-2583

Association des bleuëts sauvages de l'Amérique du Nord (WBANA-Canada) (506) 363-3606