



*La production du
bleuet sauvage...*

*dans une perspective de
développement durable*

I.1 Un aperçu de l'industrie du bleuet sauvage au Québec

MISE EN CONTEXTE

La popularité du bleuet auprès des consommateurs est en croissance un peu partout dans le monde. Actuellement, la réputation « santé » du bleuet en fait un des petits fruits les plus populaires sur le marché. La production de bleuets sauvages du Québec doit donc répondre à cette forte demande et aux exigences spécifiques des marchés internationaux.

Au Québec, le bleuet sauvage est récolté sur deux types de territoire, soit la forêt et les bleuetières. La récolte du bleuet en forêt est effectuée dans les secteurs où des coupes forestières récentes ou des incendies forestiers ont eu lieu. Pour ce qui est de l'aménagement des bleuetières, il se fait sur des sites où le bleuetier est déjà présent. En plus de l'aspect santé, le bleuet sauvage du Québec peut se prévaloir de deux appellations de qualité : « Bleuets sauvages boréaux » et « certifié biologique ». Les entreprises de congélation du Saguenay–Lac-Saint-Jean détiennent les accréditations qui permettent la commercialisation sous l'appellation « biologique ».

La capacité d'usinage, de congélation et de transformation de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean représente un avantage important par rapport à d'autres territoires. De plus, les entreprises qui assurent la mise en marché du bleuet depuis plusieurs années sont parvenues à mettre en place un système fort efficace, que ce soit sur le plan du réseau de vente, de la qualité du produit ou de la capacité d'approvisionnement, et ce, peu importe la production annuelle.

Sur 470 entreprises productrices de bleuets sauvages au Québec, près de 400 proviennent du Saguenay–Lac-Saint-Jean et 33 de la Côte-Nord. Les autres se trouvent en Abitibi-Témiscamingue, Mauricie, Chaudière-Appalaches, Capitale-Nationale et au Bas-Saint-Laurent. De ce nombre, 240 déclarent les revenus de production du bleuet comme étant leur principale source de revenu agricole (MAPAQ, 2009). Essentiellement, six usines de transformation du bleuet (congélation) se partagent le marché de la transformation au Québec. Ces usines, localisées dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean et de la Gaspésie, se sont développées au gré de l'augmentation de la production du Québec. Toutes ces usines sont en majorité la propriété de producteurs (propriétaires ou locataires de bleuetières) de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

En moyenne, le bleuet provient à 80 % de bleuetières (21 millions de kilogrammes) et à 20 % de la forêt publique (5 millions de kilogrammes).

LES MÉCANISMES DE COMMERCIALISATION

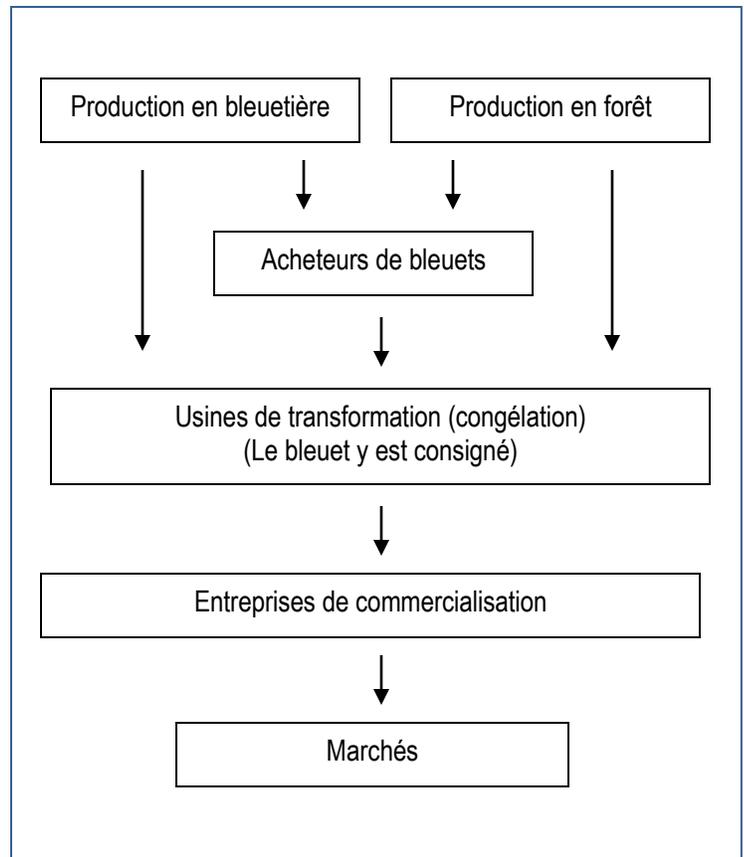
L'industrie du bleuet sauvage au Québec est caractérisée par une forte intégration des trois secteurs d'activité, soit la production, la transformation et la commercialisation. Les producteurs en bleuetière ayant les volumes de récolte les plus importants sont généralement propriétaires ou actionnaires des usines de transformation (congélation). Ils sont également propriétaires ou actionnaires des entreprises impliquées dans la commercialisation des produits sur les différents marchés.

Le bleuets récolté en forêt

Les bleuets récoltés en forêt sont vendus en majorité à des acheteurs de la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean qui les acheminent à l'une des usines de congélation pour y être lavés, triés, classés et congelés. Des 5 millions de kilogrammes récoltés annuellement, les acheteurs des Maritimes et du Maine achètent environ 2 millions de kilogrammes. Le prix d'achat du bleuets issu de la forêt est négocié entre les acheteurs et le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec qui gère le Plan conjoint couvrant cette production. Une fois congelé, le bleuets est vendu sur les différents marchés par l'un des deux principaux organismes de commercialisation, soit Bleuets sauvages du Québec inc. et Bleuets Mistassini ltée.

Le bleuets récolté en bleuetièrre

Les bleuets récoltés en bleuetièrre appartiennent au producteur qui exploite la bleuetièrre. À la récolte, le producteur peut les vendre à un acheteur (intermédiaire) ou les acheminer à l'une des usines de congélation pour les faire traiter. Dans ce dernier cas, le producteur demeure propriétaire de sa récolte, même après usinage. Cependant, dans les deux cas, le produit sera vendu sur les mêmes marchés par l'intermédiaire de l'un des deux principaux organismes de commercialisation. La figure 1 illustre les mécanismes de commercialisation.



LES MARCHÉS DU BLEUETS SAUVAGE

En saison, 5 % de la récolte est écoulee en produit frais, en grande majorité au Québec. Le bleuets surgelé est de loin le marché d'exportation le plus exploité au Québec. En effet, plus de 95 % de la production québécoise est vendue sous forme congelée. Ce marché représente la base de l'industrie. Ce type de bleuets est expédié dans 22 pays différents situés dans les cinq continents. Plus de 90 % de la production québécoise de bleuets sauvages congelés est écoulee dans le reste du Canada et à l'international, soit environ 1/3 au niveau canadien, 1/3 aux États-Unis et 1/3 dans le reste du monde.

Au niveau international, le bleuets du Québec est en concurrence directe avec les autres producteurs dans le monde. Les entreprises multinationales qui désirent ce produit ont des spécifications très précises et exigent des garanties d'approvisionnement sur une base annuelle et selon un prix qui doit être concurrentiel avec les autres productions de petits fruits (bleuets cultivés, fraises, framboises, cerises, etc.).

Les prix obtenus par les cueilleurs en forêt ou par les producteurs en bleuetièrres varient donc d'une année à l'autre en fonction des prix sur les marchés internationaux.

Les marchés en développement

L'Association nord-américaine du bleuets sauvage (WBANA), qui est vouée au développement et à la promotion de ce petit fruit, regroupe la majorité des producteurs de bleuets sauvages. Ses nombreuses initiatives et interventions sont responsables de l'ouverture régulière de nouveaux marchés géographiques, particulièrement en Asie. Il s'agit là d'un potentiel de développement et de croissance que le Québec a su utiliser pour se positionner avantageusement. Entre autres, le Québec est en mesure d'offrir un produit certifié biologique, encore peu disponible sur les marchés, et qui constitue une porte d'entrée fort intéressante vers les marchés internationaux.

Au chapitre des perspectives de croissance des marchés, mentionnons le développement de la déshydratation dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean et la transition vers la production certifiée biologique en bleuetière. Avec les Bleuets sauvages boréals©, ces « produits de marque » permettront au Québec de maintenir une place concurrentielle sur le marché mondial, maintenant fortement occupé par le bleuets cultivé (en corymbe).

LA VALEUR ÉCONOMIQUE DE LA PRODUCTION QUÉBÉCOISE

L'industrie du bleuets sauvage au Québec représente une activité économique très importante avec un revenu brut pour le secteur de la production d'environ 45 millions de dollars, en incluant la récolte en forêt. En fait, il s'agit de la seconde activité agricole en importance après la production laitière pour la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Depuis le début des années 2000, la valeur de la production de bleuets est en croissance constante. En termes de superficies agricoles, les bleuetières du Saguenay–Lac-Saint-Jean occupent 20 % du territoire agricole de la région avec 27 000 ha sur 135 000 ha en production agricole.

Les emplois reliés à la production

Du côté des emplois, la production du bleuets sauvage permet la création et la consolidation d'emplois de quatre types :

- plus de 3 000 travailleurs autonomes effectuent annuellement la récolte du bleuets dans la forêt du Québec;
- plus de 2 500 cueilleurs sont chargés de la récolte dans les bleuetières;
- près de 200 emplois sont directement liés à la production du bleuets dans les bleuetières;
- quelques centaines d'emplois sont liés à la transformation.

LA CONCURRENCE INTERNATIONALE

La concurrence sur le plan de la production mondiale s'accroît et pourrait prendre des proportions inquiétantes. Il faut donc développer de nouveaux produits à valeur ajoutée ainsi que de nouveaux marchés. La vraie concurrence provient maintenant du bleuets cultivé (bleuets en corymbe), en raison des nouveaux volumes produits, non seulement par les États-Unis et la Colombie-Britannique, mais aussi par de nouveaux joueurs importants comme le Chili, l'Argentine, la Chine et l'Australie. Même si la demande des consommateurs pour le bleuets frais est en croissance constante, la production actuelle et future en provenance de ces nouveaux pays producteurs est telle qu'ils accaparent actuellement une partie du marché de la transformation historiquement occupé par le bleuets sauvage.

FEUILLET COMPLÉMENTAIRE

1.2 La production en chiffres

RÉFÉRENCES

MAPAQ. *Documents internes*. Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

Wieland, R., L. Bergeron et S. Gagnon. 2006. *Portrait de l'industrie du bleuets au Saguenay–Lac-Saint-Jean*. Centre de recherche et de développement en agriculture. 25 p.

RÉDACTION 2010

André Gagnon, agronome, conseiller en horticulture et agriculture biologique, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Alma

COLLABORATION

Andrée Tremblay, d.t.a., technicienne en horticulture, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Alma