

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### La saison de récolte du bleuets sauvage est officiellement lancée alors que la cueillette en forêt boréale devient plus accessible grâce à une nouvelle plateforme web gratuite !

**Dolbeau-Mistassini, Québec, le 2 août 2018** – La saison de récolte du bleuets sauvage est officiellement lancée, et les producteurs de bleuets sauvages du Québec sont fiers d'inviter les Québécois à découvrir les bleuetières touristiques de la province en rappelant qu'il est également possible de pratiquer la cueillette en forêt boréale. Grâce au nouveau site Internet [portailpfnl.com](http://portailpfnl.com)<sup>1</sup>, il est désormais plus facile de repérer la présence du bleuets sauvage dans différents sites forestiers québécois.

Les membres du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ) sont ravis que ce portail soit rendu accessible à tous les passionnés de bleuets sauvages. Ils invitent tous les Québécois, seuls ou en famille, qui désirent profiter au maximum du plein air, à visiter ce site Internet pour les aider à trouver l'endroit exact où se cache le bleuets sauvage. Une expérience unique et remplie de plaisir !



Que ce soit en forêt ou en bleuetière, la récolte et la consommation de cette perle bleue aux nombreux bienfaits pour la santé encouragent l'économie d'ici. En effet, le Québec est la principale province productrice de bleuets sauvages avec plus de 40 % de la production canadienne. Au Québec, la production de bleuets sauvages est concentrée dans trois régions : le Saguenay-Lac-Saint-Jean, la Côte-Nord et l'Abitibi-Témiscamingue. Les régions de la Haute-Mauricie et de la Gaspésie possèdent aussi un bon potentiel de développement.

### Le bleuets sauvage en cuisine !

Alors que cette année la cueillette en forêt boréale est plus accessible que jamais, la saison du bleuets sauvage est une invitation à partir à la découverte culinaire de cette petite baie, excellente pour la préparation de boissons fouettées, sauces, confitures et gelées, et bien d'autres ! Pour accueillir la perle bleue dans votre menu estival, les producteurs de bleuets sauvages vous proposent trois nouvelles recettes parfaites pour les journées chaudes d'été : wrap aux bleuets sauvages et fromage de chèvre crémeux, sucettes glacées au yogourt et aux bleuets sauvages et salade de laitue romaine et de radicchio au parmesan et aux bleuets sauvages.



<sup>1</sup> Consulter le [Guide d'utilisation : Portail PFNL](#) pour vous familiariser avec l'utilisation du portail.

Afin de découvrir d'autres recettes alliant tradition, gastronomie et innovation, et pour en apprendre davantage sur la culture des bleuets sauvages et où s'en procurer, visitez le site [perlebleue.ca](http://perlebleue.ca).

### **Quelques faits saillants au sujet de l'industrie des bleuets sauvages**

- Le secteur québécois des bleuets sauvages comprend plus de 520 producteurs et plusieurs entreprises spécialisées dans la transformation du petit fruit ainsi que des distributeurs spécialisés et des partenaires, tels les organismes de recherche et de développement, les experts-conseils, les fournisseurs d'intrants agricoles et les instances gouvernementales. L'industrie génère environ 1 000 emplois à temps plein.
- La recette économique brute est estimée à environ 90 millions de dollars annuellement en production seulement.
- Le bleuet sauvage, prisé tant ici qu'à l'international, sous forme congelée et transformée, est exporté dans plus de 30 pays, dont les États-Unis, la Chine, le Japon, l'Allemagne et le Royaume-Uni.
- La grande majorité, soit 95 % de la production québécoise de bleuets sauvages, est vendue sous forme congelée<sup>2</sup>.
- Les bleuets sauvages, qui sont particulièrement riches en anthocyanines, font l'objet de nombreuses recherches scientifiques quant à leurs bienfaits sur la santé humaine.

### **À propos du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec**

Le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec regroupe les producteurs et sociétés de producteurs de bleuets ainsi que les représentants de coopératives. Son mandat est de voir à la défense et au développement des intérêts socioéconomiques des producteurs, ainsi que d'accompagner ces derniers relativement à la production et à la mise en marché du bleuet sauvage.

Pour obtenir une foule de renseignements sur les bienfaits pour la santé des bleuets sauvages du Québec, des recettes et des adresses de sites de cueillette, consultez le [perlebleue.ca](http://perlebleue.ca).

Pour avoir plus d'information sur l'industrie du bleuet sauvage au Canada, visitez le site [www.wildblueberryassociation.ca](http://www.wildblueberryassociation.ca). Participez à la discussion sur la page [Facebook](https://www.facebook.com/perlebleue.ca) (@perlebleue.ca) en utilisant le mot-clic #perlebleue.

- 30 -

**Pour obtenir plus d'information, des photos, des recettes ou encore pour coordonner une entrevue, veuillez communiquer avec :**

Bridget Ann Peterson  
Massy Forget Langlois relations publiques  
514 842-2455, poste 26  
[bapeterson@mflrp.ca](mailto:bapeterson@mflrp.ca)

Gaétan Dallaire, directeur général  
Syndicat des producteurs de bleuets du Québec  
418 276-6336 / 1-888-788-0760  
[gdallaire@spbq.ca](mailto:gdallaire@spbq.ca)

---

<sup>2</sup> <http://www.jaime5a10.ca/fr/outils/guides> : Coup de cœur pour les bleuets sauvages du Québec