

Rester biologique

Mise à jour le mercredi 22 juillet 2009 à 12 h 21

[Commentez](#) » [Partager](#) [Courriel](#) [Facebook](#)
[Imprimer](#)



Le Conseil des appellations du Québec a averti les acteurs régionaux de l'industrie du bleuët qu'ils risquent de perdre leur certification biologique pour les bleuëts cueillis en forêt.

Le conseil reproche à des producteurs d'aller vendre en forêt leurs bleuëts cultivés dans des champs où sont utilisés des produits chimiques.

Le Syndicat des producteurs de bleuëts du Québec affirme que cette pratique, bien que marginale, risque de faire un tort considérable à l'industrie si elle se poursuit.

« De l'importance de respecter la production de bleuëts biologiques. C'est un créneau important pour notre région et on ne peut se permettre de perdre ce créneau-là. Si on perd ce créneau-là, ça a un effet sur les prix. Donc, est-ce que les acheteurs seraient autant intéressés à aller acheter en forêt et est-ce que les cueilleurs seraient intéressés d'aller cueillir en forêt? », explique le directeur général du syndicat, Daniel Simard.

Pour tenter de résoudre le problème, le Syndicat des producteurs de bleuëts a constitué une brigade de cinq personnes qui sillonneront en août les bleuëtières et la forêt pour sensibiliser les producteurs et les acheteurs de bleuëts à respecter l'appellation biologique du petit fruit bleu et pour vérifier les transactions.

Le syndicat donnera également des pénalités à ceux qui seront pris en défaut. Une amende de 0,50 \$ la livre leur sera imposée, en plus des frais d'administration.

De plus, dorénavant, les cueilleurs en forêt et en bleuëtière devront utiliser des contenants bien spécifiques, afin d'identifier l'origine des bleuëts.