



N° 21-004-XIF au catalogue

Janvier 2006

Ciels bleus pour les bleuets

Par Marie-Josée Robichaud

Vous avez les « bleus »? C'est à espérer. Les bleuets sont aussi canadiens que le sirop d'érable, et la production de bleuets est une industrie de plusieurs millions de dollars qui prospère au Canada.

Du point de vue de la superficie en production, les bleuets constituent la principale culture fruitière au pays. Depuis 1996, la superficie en bleuets a officiellement dépassé la superficie en pommes, qui occupait le premier rang.

En fait, la superficie consacrée aux pommes est à la baisse, alors que le nombre d'acres

de bleuets augmente de façon constante depuis les années 1980.

Les ventes de bleuets sont en effervescence. En 2004, la valeur à la ferme de la récolte a atteint près de 130,9 millions de dollars, comparativement à des ventes de 72 millions de dollars en 1996. Il s'agit là d'une augmentation moyenne annuelle de près de 10 %. Du point de vue de la valeur à la ferme en 2004, les bleuets venaient au deuxième rang chez les fruits, tout juste derrière la récolte de pommes du pays (137,1 millions de dollars).

Regards sur l'industrie agro-alimentaire et la communauté agricole renferme des articles mettant en lumière des renseignements statistiques ayant pour thème l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.

Les points de vue sur les politiques, qu'ils soient formulés explicitement, inférés ou interprétés à partir du contenu de cet article, ne reflètent pas les points de vue de Statistique Canada ou d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'analyse et l'interprétation des données sont la responsabilité de l'auteur.

Regards sur l'industrie agro-alimentaire et la communauté agricole

ISSN 1481-9007

REGARDS est un bulletin publié par la Division de l'agriculture de Statistique Canada et distribué aux utilisateurs de données agro-alimentaires et rurales.

Rédacteurs : Michael Trant et Verna Mitura

Comment obtenir d'autres renseignements

Toute demande de renseignements au sujet du présent produit ou au sujet de statistiques ou de services connexes doit être adressée à :

Numéro de téléphone sans frais : 1 800 465-1991

Les abonnements sont disponibles par la poste ou par télécopieur auprès de :

Rédacteur - *Regards*
Division de l'agriculture
Statistique Canada
12^e étage, Immeuble Jean-Talon
Ottawa (Ontario)
K1A 0T6

Internet: agriculture@statcan.ca

Télécopieur : (613) 951-3868

Regards est aussi offert sans frais dans Internet à (http://www.statcan.ca/francais/freepub/21-004-XIF/free_f.htm)

Notre catalogue de produits et services est offert sans frais sur demande.

Normes de services à la clientèle

Statistique Canada s'engage à fournir à ses clients des services rapides, fiables et courtois et dans la langue officielle de leur choix. À cet égard, notre organisme s'est doté de normes de service à la clientèle qui doivent être observées par les employés lorsqu'ils offrent des services à la clientèle. Pour obtenir une copie de ces normes de service, veuillez communiquer avec Statistique Canada au numéro sans frais 1 800 263-1136. Les normes de service sont aussi publiées dans le site www.statcan.ca sous À propos de Statistique Canada > Offrir des services aux Canadiens.

Publication autorisée par le ministre responsable de Statistique Canada.

© Ministre de l'Industrie, 2006

Tous droits réservés. Le contenu de la présente publication peut être reproduit, en tout ou en partie, et par quelque moyen que ce soit, sans autre permission de Statistique Canada sous réserve que la reproduction soit effectuée uniquement à des fins d'étude privée, de recherche, de critique, de compte rendu ou en vue d'en préparer un résumé destiné aux journaux, et/ou à des fins non commerciales. Statistique Canada doit être cité comme suit : Source (ou « Adapté de », s'il y a lieu) : Statistique Canada, nom du produit, numéro au catalogue, volume et numéro, période de référence et page(s). Autrement, il est interdit de reproduire quelque contenu de la présente publication, ou de l'emmagasiner dans un système de recouvrement, ou de le transmettre sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit, reproduction électronique, mécanique, photographique, pour quelque fin que ce soit, sans l'autorisation écrite préalable des Services d'octroi de licences, Division du marketing, Statistique Canada,

Note de reconnaissance

Le succès du système statistique du Canada repose sur un partenariat bien établi entre Statistique Canada et la population, les entreprises et les administrations canadiennes. Sans cette collaboration et cette bonne volonté, il serait impossible de produire des statistiques précises et actuelles.

Remerciements particuliers à : Josée Bourdeau et Mélanie Lefebvre.

Signes conventionnels

Les signes conventionnels suivants sont employés dans les publications de Statistique Canada :

- . indisponible pour toute période de référence
- .. indisponible pour une période de référence précise
- ... n'ayant pas lieu de figurer
- ^p préliminaire
- ^r rectifié
- x confidentiel
- A excellent
- B très bon
- C bon
- D acceptable
- ^E à utiliser avec prudence
- F trop peu fiable pour être publié

On cultive le bleuët depuis longtemps au Canada. Pendant des siècles, les bleuëts étaient une importante source de nourriture et de médicaments pour les Autochtones, qui séchaient les bleuëts au soleil et les réduisaient en poudre pour les conserver.

On pouvait alors mélanger les bleuëts séchés au soleil avec du maïs et du miel pour faire une sorte de crème, par exemple. On infusait aussi les racines de bleuëts pour faire une boisson calmante pour les femmes enceintes.

De nos jours, les bleuëts sont considérés comme un aliment à faible teneur en calories qui constitue une bonne source de fibres et qui est riche en « anthocyanines », un antioxydant qui aiderait à ralentir le vieillissement et à prévenir les maladies du cœur et le cancer.

Aujourd'hui, grâce aux nouvelles méthodes de conservation et de transformation des bleuëts, et à leur récente élévation au statut de « superaliment », l'appétit mondial pour les bleuëts va en croissant. Le Canada a la possibilité de jouer un rôle prépondérant dans cette industrie en croissance.

Le présent article dresse un profil de l'industrie, en examinant sa situation économique actuelle ainsi que la culture des bleuëts et la popularité de ce fruit à l'échelle mondiale.

Les bleuëts jouent un rôle important dans l'agriculture canadienne

Le bleuët d'Amérique est un fruit qui appartient au genre *Vaccinium*. Parmi les

autres membres du genre *Vaccinium*, on trouve l'airelle d'Europe, la myrtille sauvage, la myrtille, l'airelle rouge et la canneberge. Malgré sa petite taille, le bleuët occupe une grande place dans le paysage agricole du Canada.

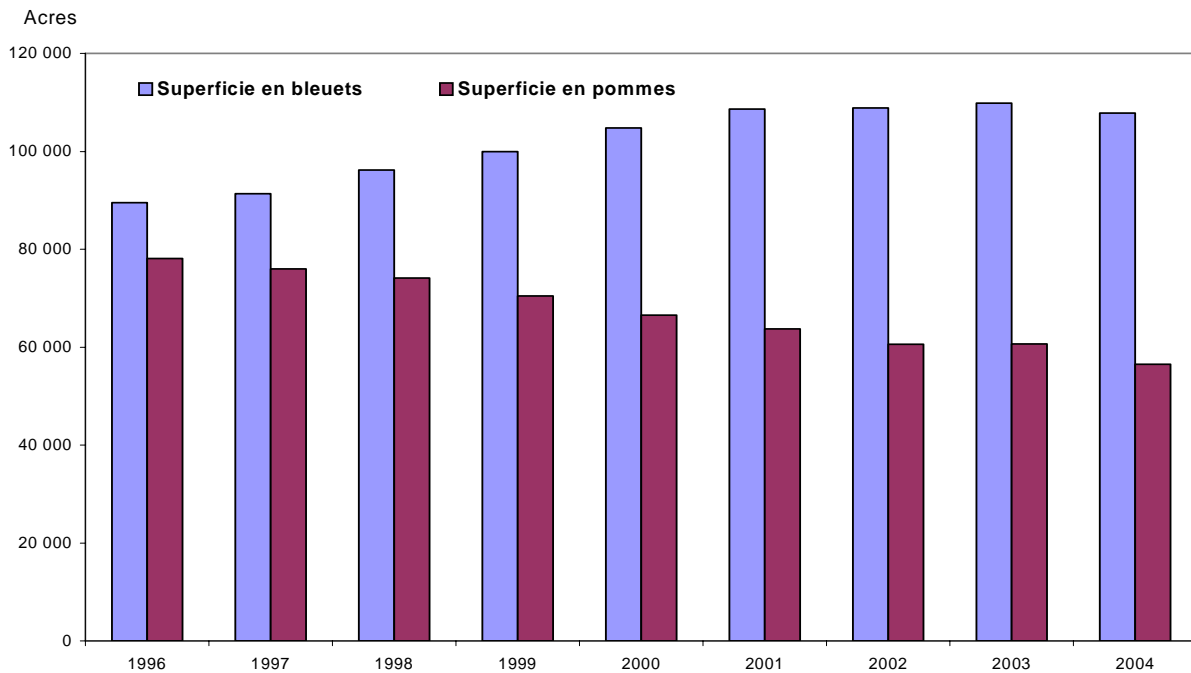
Les agriculteurs canadiens cultivent deux types de bleuëts : le bleuët en corymbe, dont la baie est plus grosse, et le bleuët nain, dont la baie est plus petite. Le bleuët en corymbe est la plante domestique, tandis que le bleuët nain est la variété sauvage.

La plupart des bleuëts produits dans l'Est du Canada sont des bleuëts sauvages, alors que c'est le contraire en Colombie-Britannique. Dans la province la plus à l'ouest du Canada, presque tous les bleuëts sont cultivés, c'est-à-dire en corymbe.

Selon le Recensement de l'agriculture de 2001, les agriculteurs du Canada avaient consacré 108 679 acres aux bleuëts cette année-là, en hausse de 21 % par rapport à la superficie de 89 492 acres déclarée en 1996.

Du point de vue de la superficie, les bleuëts sont désormais la principale culture fruitière au Canada, ayant dépassé les pommes, qui occupaient le premier rang. Depuis la fin des années 1980, la superficie consacrée aux pommes est à la baisse, alors que le nombre d'acres de bleuëts augmente de façon constante. C'est en 1996 que le bleuët est officiellement devenu la culture fruitière la plus importante au pays.

Superficie en bleuets et en pommes, Canada



Source : Statistique Canada, CANSIM, Tableau 001-0009, Superficie, production et valeur à la ferme des fruits frais et pour la conserve, selon la province, données annuelles.

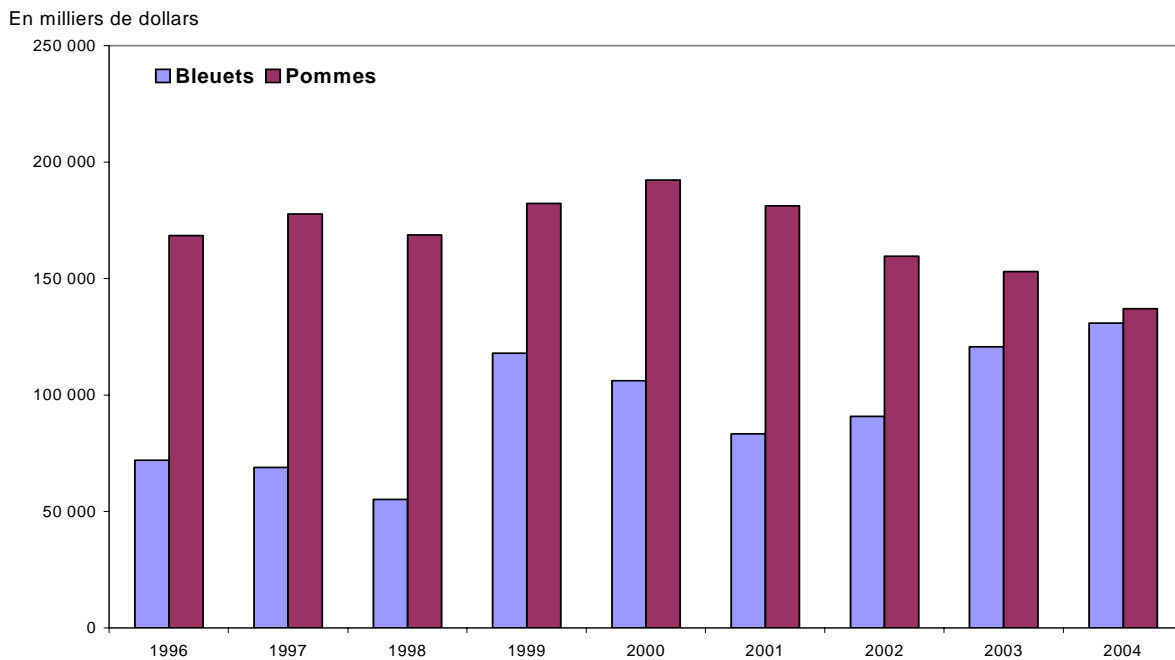
En outre, entre 1986 et 2001, le nombre de fermes se consacrant uniquement à la production de bleuets a doublé, passant de près de 500 exploitations à plus de 1 000. Il s'agit là d'un phénomène contraire à la tendance générale observée dans le secteur agricole, où le nombre total de fermes a diminué au cours de la même période.

En 2001, chacune de ces fermes avait en moyenne 48 acres en bleuets,

comparativement à seulement 33 acres en 1986.

Toutefois, du point de vue de la production fruitière totale, les pommes conservent le premier rang. En 2004, les agriculteurs canadiens ont produit 370 000 tonnes de pommes ayant une valeur à la ferme de 137,1 millions de dollars, ce qui dépassait la production de 79 000 tonnes de bleuets évaluée à 130,9 millions de dollars.

Valeur de la production de bleuets et de pommes, Canada



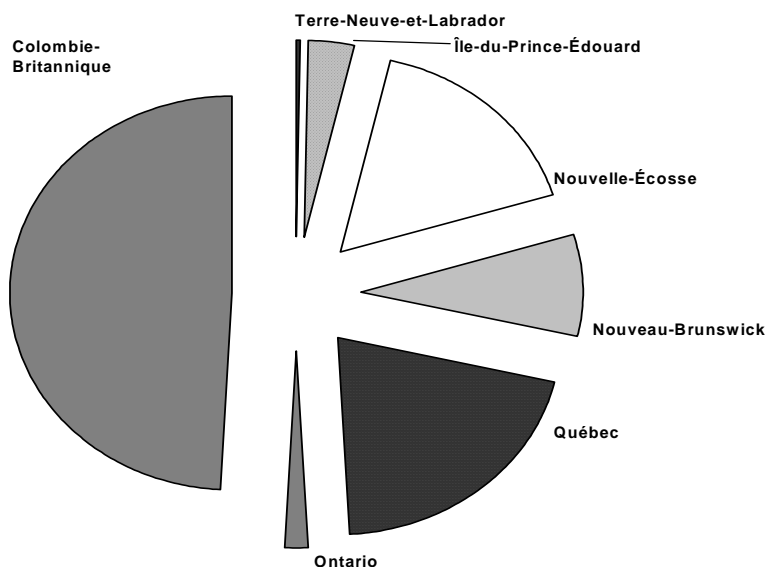
Source : Statistique Canada, CANSIM, Tableau 001-0009, Superficie, production et valeur à la ferme des fruits frais et pour la conserve, selon la province, données annuelles.

La vaste majorité des bleuets sont produits dans trois provinces

En 2004, la vaste majorité (86 %) des ventes de bleuets a été enregistrée dans trois provinces, à savoir la Colombie-Britannique, la Nouvelle-Écosse et le Québec.

La Colombie-Britannique s'est taillée le plus gros morceau de la tarte aux bleuets, ayant réalisé environ 48 % du total des ventes (64,2 millions de dollars). Le Québec (21 %) et la Nouvelle-Écosse (17 %) venaient ensuite.

Valeur de la production de bleuets par province, 2004 (dollars)



Source : Statistique Canada, CANSIM, Tableau 001-0009, Superficie, production et valeur à la ferme des fruits frais et pour la conserve, selon la province, données annuelles.

Les bleuets constituent une importante culture en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick et en Colombie-Britannique, représentant 5 % de l'ensemble des recettes monétaires agricoles provinciales en Nouvelle-Écosse, 3 % au Nouveau-Brunswick et 3 % en Colombie-Britannique.

Dans les provinces où on récolte des bleuets, la superficie consacrée à la production de bleuets augmente de façon constante.

En 2004, la Nouvelle-Écosse était le principal producteur dans l'Est, ayant cultivé 37 230 acres de bleuets, suivie de près du Québec, qui a consacré près de 30 100 acres à la culture. La Colombie-Britannique dominait dans l'Ouest, exploitant 8 300 acres de bleuets.

La consommation canadienne reste stable et l'accent est mis sur les exportations

Du point de vue de la valeur en dollars des exportations, le Canada est le plus gros exportateur de bleuets au monde. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, les exportations canadiennes de bleuets représentent 37 % des exportations mondiales de ce fruit. Les États-Unis, le Chili, l'Ukraine, les Pays-Bas et la Roumanie sont les autres exportateurs dignes de mention.

Malgré l'abondance des approvisionnements de bleuets attribuable à l'augmentation de la production intérieure et des importations des États-Unis, la consommation canadienne n'a

pas beaucoup changé dans les 10 dernières années.

Les importations canadiennes de bleuets se situent entre 22 000 et 27 000 tonnes par an depuis quelques années, soit l'équivalent d'à peu près 30 % de la production annuelle canadienne totale.

La consommation demeure stable : chaque Canadien consomme en moyenne 800 grammes par an de bleuets frais ou en équivalent de frais.

Comme on a produit plus de 79 000 tonnes de bleuets au Canada en 2004 et que la consommation nationale demeure stable, que fait-on donc de toutes ces baies?

Contrairement à de nombreux autres fruits, dont les importations tendent à augmenter, une part considérable de la production canadienne de bleuets est exportée. Les États-Unis sont le principal marché d'exportation des bleuets canadiens, mais certains se rendent aussi loin qu'au Japon.

Depuis 2000, les exportations représentent entre 84 % et 100 % de la production canadienne. En 2004, les exportations de bleuets frais, congelés et en conserve se sont élevées à 80 000 tonnes, soit l'équivalent de la totalité de la production canadienne en plus de la réexportation d'une partie des bleuets importés par le Canada.

Plus de 75 % des exportations canadiennes de bleuets sont sous forme de baies congelées : en 2004, cela représentait 60 500 tonnes de bleuets congelés. Le Canada a transformé quelque 63 400 tonnes de bleuets en les congelant, en les mettant en conserve ou en les déshydratant. En 2004, la presque totalité des bleuets transformés a été exporté, conjointement avec environ 20 000 tonnes de bleuets frais non transformés.

Les États-Unis sont le principal importateur de bleuets au monde, suivis de l'Allemagne. Le

Canada est le troisième plus gros importateur, mais, contrairement aux deux autres, il destine la plupart des bleuets qu'il importe à la transformation et à la réexportation plutôt qu'à la consommation intérieure.

Comparaison entre le bleuets en corymbe et le bleuets nain

La domestication du bleuets (en corymbe) permet aux producteurs d'exercer un contrôle sur l'endroit où ils veulent cultiver les bleuets. De plus, les arbustes domestiques sont mieux adaptés au climat et se prêtent plus facilement à la cueillette.

Les bleuets en corymbe peuvent être cueillis à la machine plutôt qu'à la main parce qu'ils sont plantés dans des champs cultivés en rangées bien alignées où on peut utiliser des machines. En outre, les bleuets en corymbe donnent un rendement plus élevé par acre : comparativement aux bleuets nains, ils produisent sept fois plus de baies par acre.

Les bleuets sont délicats et il faut les cueillir avec grand soin. Si les baies sont destinées à être vendues sur le marché du frais, elles doivent être cueillies à la main. Les baies cueillies à la machine ne sont habituellement pas appropriées à la consommation en frais parce qu'elles tendent à être meurtries.

Les cueilleuses mécaniques sont utilisées presque exclusivement pour les baies qui sont destinées à la transformation. Selon le Blueberry Council, environ 85 % des bleuets de la Colombie-Britannique sont cueillis à la main.

Comme la plupart des autres fruits et légumes domestiqués, les baies en corymbe sont cultivées de façon qu'elles correspondent le plus possible aux préférences des consommateurs en fait de goût, de couleur, de forme et de taille. Les cultivars en corymbe sont des plantes résistantes et ils peuvent produire des baies pendant 50 ans.

Les bleuets sauvages poussent souvent sur un terrain où les machines agricoles sont tout simplement inutilisables. Toutefois, ces dernières années, certains producteurs ont fait des efforts pour améliorer les champs dans lesquels les bleuets sauvages poussent afin qu'il soit possible d'utiliser les machines.

En outre, les agriculteurs ont tâché d'accroître la productivité de leurs champs de bleuets sauvages en défrichant les terres où les bleuets poussent déjà et en les rendant généralement encore plus favorables à la propagation des bleuets.

On estime que 70 % ou plus des bleuets nains sont maintenant récoltés à la machine. Le reste est récolté à la main au moyen d'un outil racleur qui ressemble à un porte-poussière à dents. Parce que ces deux méthodes de récolte tendent à meurtrir la baie fragile, ces baies sont habituellement destinées à la transformation.

On peut se donner un tour de reins à les cueillir, mais bien des gens pensent que les bleuets sauvages ont meilleur goût. Le goût est plus concentré, et la saveur agréablement sucrée se marie bien à l'acidité ou à la valeur du pH élevée de la baie.

La plupart des bleuets sont vendus congelés

Les transformateurs d'aliments utilisent les bleuets dans les muffins, les bagels, les tartes, le yogourt, la crème glacée, les confitures, les gelées, les sirops, les jus, le thé et le vin. Ils mettent même des bleuets déshydratés dans les céréales pour le petit déjeuner et les barres granolas.

Les bleuets frais ont une durée de conservation de tout au plus deux à quatre semaines. Les moisissures sont la principale menace, et il faut appliquer des fongicides pour atteindre cette durée de conservation. Sans ce

traitement, les bleuets frais ont une durée de conservation d'un à trois jours une fois qu'ils sont récoltés. C'est pourquoi la plupart des bleuets sont vendus congelés et subissent souvent une seconde transformation.

La plupart des procédés de transformation servent à prolonger la durée de conservation de la baie. Il existe trois techniques principales à cette fin : la congélation, qui empêche la prolifération de bactéries; la cuisson, qui tue les bactéries; le séchage, qui réduit la teneur en humidité et empêche la croissance de bactéries.

Grâce à de nouvelles méthodes de transformation, les bleuets se découvrent de nouvelles applications. La plus récente méthode de conservation, fondée sur la réduction de la teneur en humidité des bleuets, va au-delà de la simple déshydratation des baies.

Les bleuets sont transformés au moyen d'une méthode de déshydratation dite « osmotique ». La déshydratation osmotique, qu'on utilisait surtout pour les cerises dans le passé, consiste essentiellement à remplacer la teneur en humidité des baies par du sucre. Selon l'utilisation finale du produit, la teneur en humidité peut être contrôlée par la concentration de sucre.

La déshydratation osmotique produit des bleuets qui ressemblent de près aux baies fraîches en ce sens qu'ils conservent largement leur forme, leur taille et leur couleur, et leur goût est en fait rehaussé par l'osmose du sucre. Ces bleuets déshydratés ont une durée de conservation moyenne de 12 mois et, grâce à ces nouvelles méthodes de conservation, les bleuets peuvent être utilisés de nouvelles façons.

La teneur en humidité est importante. Par exemple, si on utilisait des bleuets à forte teneur en humidité dans la crème glacée, ils auraient la consistance d'une granule de glace.

De même, si on utilisait des bleuets à forte teneur en humidité dans les céréales pour le petit déjeuner, les flocons de céréales absorberaient l'humidité (sans mentionner la couleur), et le consommateur se retrouverait avec une boîte de céréales détremées. En réglant la teneur du fruit en humidité et en sucre, les transformateurs sont en mesure de contrôler la « jutosité » ou la « masticabilité » de leurs produits.

Les produits aux bleuets : des bonbons, des chocolats et même du vin

Les bleuets sont employés dans certains produits inusités. En Suède, on trouve de la soupe instantanée aux bleuets dans les épiceries. En Chine, les consommateurs peuvent acheter des bonbons gommeux et de la gomme à mâcher aux bleuets. En Allemagne, des entreprises fabriquent des tablettes de chocolat aux bleuets.

Par ailleurs, à Terre-Neuve-et-Labrador et en Nouvelle-Écosse, des entreprises audacieuses utilisent des bleuets dans la fabrication de vin.

Les Japonais semblent avoir quelques-uns des produits les plus inusités, comme de la pizza congelée aux bleuets et des pâtes alimentaires aux bleuets. Le Japon vante aussi les bienfaits de ce « superaliment » pour la santé. On propose en effet aux travailleurs de bureau de

ce pays une variété de pilules aux bleuets qui favorisent une bonne vue, grâce à la teneur élevée des bleuets en antioxydants.

Selon Santé Canada, une tasse de bleuets contient 86 calories, et ce ne sont pas des calories « vides ». En fait, une tasse de bleuets ne contient que des traces de gras et 10 mg de sodium. Cette portion de bleuets est toutefois exempte de cholestérol et elle fournit 20 mg de vitamine C ou environ 23 % de l'apport quotidien requis, 4 g de fibres alimentaires ou environ 14 % de l'apport quotidien requis, ainsi que 10 mg de calcium.

De plus, les bleuets regorgent de divers antioxydants. Les bleuets ont en fait l'une des concentrations les plus élevées d'antioxydants parmi tous les fruits et les légumes.

Une étude réalisée sur des humains a fait conclure que la consommation de bleuets peut élever la concentration sanguine d'antioxydants, en raison de la teneur élevée de ce fruit en « anthocyanines ».

Au poids, ce sont les bleuets sauvages qui sont les plus riches en antioxydants. En effet, les antioxydants sont surtout présents dans la peau de la baie. Pour un même poids, les petites baies offrent une plus grande surface de peau que leurs cousines de plus grosse taille. Il faudrait deux ou trois bleuets sauvages pour égaler le poids d'un bleuet cultivé.