

La qualité
est dans notre **nature**



Canada

Bleuets canadiens

Un vrai goût de nature



Les jours ensoleillés de la fin de l'été et du début de l'automne sont le temps de la récolte des bleuets canadiens. En Colombie-Britannique, en Ontario, au Québec et dans les provinces de l'Atlantique, les travailleurs cueillent à la main les fruits les plus sucrés destinés au marché de la table, tandis que les machines à cueillir ramassent les baies qui seront congelées et transformées.

Le Canada est le deuxième producteur et exportateur de ces baies délicieuses au monde, après les États-Unis. Ces petites billes rondes, qui représentent une culture de grande valeur, ont toujours été prisées et ont été un mets spécial pour les Premières nations du Canada pendant des siècles. Longtemps avant l'arrivée des Européens, celles-ci avaient appris à fumer ce fruit sauvage pour le consommer en hiver, à le mélanger à du miel et à de la farine de maïs pour faire du pudding au bleuet et à faire du sirop de bleuet pour guérir la toux. De nos jours, des variétés de bleuets sauvages et de culture canadiens sont cultivées à des fins commerciales, ce qui leur confère un caractère unique. Aucun autre fruit canadien ne partage cette distinction.

Bleuets sauvages et bleuets de culture

Le Canada est le plus gros producteur au monde de « bleuets sauvages », dont la plupart sont cultivés à des fins commerciales au Québec et dans les provinces de l'Atlantique. Ces fruits sont originaires de l'Est de l'Amérique du Nord et poussent le mieux sur des terres dépourvues d'arbres ou des terres qui ont été dévastées par le feu. Les bleuets sauvages sont inhabituels, car les producteurs ne les plantent pas, mais gèrent plutôt des peuplements sauvages, qui s'étendent naturellement grâce à des stolons souterrains. Comme les champs de bleuets sauvages gérés peuvent avoir plusieurs systèmes distincts de stolons, les baies n'ont pas souvent la même apparence, mais le goût délicieux est toujours le même.

Les « bleuets de culture » s'entendent des plants de bleuets cultivés, qui ont été développés à partir de la variété sauvage dans la première moitié du XX^e siècle. La Colombie-Britannique compte pour la majorité des bleuets cultivés (93 %), mais on peut en trouver en Ontario, au Québec et en Nouvelle-Écosse. Ces bleuets sont récoltés plus tôt que les bleuets sauvages, sont de plus grosse taille, sont moins périssables, et conviennent donc très bien à l'expédition vers les marchés de détail. En conséquence, la majorité des bleuets cultivés sont vendus frais, alors que les bleuets sauvages sont pour la plupart transformés et congelés.





Nutrition sucrée

Les bleuets canadiens sont délicieux dans les crêpes, les tourtes, les tartes, les muffins, les sauces et les gâteaux, mais ils se marient étonnement bien à d'autres plats également. Leur saveur fraîche et naturelle agrément le goût du porc, du poulet et du gibier, et les chefs peuvent les mélanger à pratiquement tous les autres fruits ou baies pour confectionner un dessert délicieux. Le jus de bleuets sauvage, un nouveau venu sur la scène culinaire, a remporté le prix de l'innovation pour le meilleur nouveau jus au World Juice Congress, en 2005.

Grâce à la demande du marché, la superficie sous culture et la production de bleuets – tant le bleuets sauvage que le bleuets cultivé – ont considérablement augmenté durant la dernière décennie. Cette demande est alimentée par la sensibilisation croissante aux bienfaits pour la santé des antioxydants alimentaires, que l'on trouve naturellement dans un certain nombre de baies. Les bleuets ont une teneur très élevée en antioxydants, ce qui les rend particulièrement attrayants aux consommateurs soucieux de leur santé. Ils sont également hypocaloriques, riches en fibre et en nutriments, et peuvent contribuer à la bonne santé cardiaque, car ils semblent faire office d'agents anti-inflammatoires et peuvent réduire les taux de cholestérol dans le sang.

Une récolte propre et naturelle

La culture des bleuets canadiens se fait dans des conditions propres et saines. Elle fait l'objet d'un suivi de la part de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), qui s'assure qu'elle se conforme aux règlements sur le classement, l'emballage et l'étiquetage.

Les bleuets sont un fruit délicat, qui est récolté avec beaucoup de soins pour assurer l'optimisation de la qualité, alors que les percées réalisées dans le domaine de la transformation signifient qu'ils sont en meilleure condition possible lorsqu'ils atteignent les consommateurs.

Goûtez la différence canadienne

Rien n'égale le goût sucré et prononcé des bleuets canadiens. Pour en connaître davantage sur ce fruit unique et les agriculteurs qui le produisent, veuillez consulter les sites Web suivants :

Sites Web du gouvernement

- Service d'exportation agroalimentaire
www.sea.agr.gc.ca
- Agence canadienne d'inspection des aliments
www.inspection.gc.ca

Sites Web de l'industrie

- BC Blueberry Council
www.bcblueberry.com
- Bleuets NB Blueberries
www.nbwildblue.ca
- Ontario Berry Growers Association
www.ontarioberries.com
- Les bleuets sauvages du Québec
www.wild-blueberries.com
- Wild Blueberry Producers Association of Nova Scotia
www.nswildblueberries.com
- Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord
www.wildblueberries.com
- 

