




Monographie de l'industrie du bleuet au Québec



**Monographie de l'industrie
du bleuets au Québec**

MONOGRAPHIE DE L'INDUSTRIE DU BLEUET AU QUÉBEC

Nous remercions les personnes qui ont rendu possible la réalisation de la présente monographie. Sans leur précieuse collaboration, ce projet n'aurait pu être mené à terme.

Direction du développement et des initiatives économiques

Suzelle Morin	Coordination, conception, recherche et rédaction
Marie-Claude Rioux	Recherche, rédaction de la section production (en partie) et statistiques
Stefani Daigle et Julie Ouellet	Recherche et rédaction de la section sur la recherche et l'innovation
Sonia Bélanger et Sara Dufour	Soutien technique et mise en page

Direction des études et des perspectives économiques

Hugues Kimpton	Recherche et rédaction de la section sur la compétitivité
Berchmans Ntibashoboye	Recherche et rédaction de la sous-section sur le réseau de commercialisation
Josée Robitaille	Recherche et rédaction de la sous-section sur la consommation

Direction de l'amélioration de la compétitivité et des analyses stratégiques

Transformation Alimentaire Québec

Mathieu Collet-Lafontaine	Recherche et rédaction de la section sur la transformation
---------------------------	--

Direction du développement et de la réglementation

Pierre Mongrain	Recherche et rédaction de la sous-section sur la réglementation
-----------------	---

Collaboration spéciale

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean, Direction de la phytoprotection)

Syndicat des producteurs de bleuets du Québec, Les Bleuets sauvages du Québec inc. et Bleuets Mistassini Itée

Comité de lecture

Simon Collin, André Gagnon, Gilles Hains, Hugues Kimpton et Andrée Tremblay

Direction des communications

Révision linguistique

Sylvie Émond	L'Espace-mots
--------------	---------------

Cette publication a été produite par le :

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction générale des politiques agroalimentaires
Direction du développement et des initiatives économiques

Le document est publié dans le site Web suivant :

www.mapaq.gouv.qc.ca/publications

Dépôt légal : 2011

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-550-61717-4 (pdf)

TABLE DES MATIÈRES

1. La demande et les marchés	1
1.1 L'évolution de la consommation	1
1.1.1 <i>La consommation canadienne</i>	1
1.1.2 <i>L'importance du bleuët par rapport aux autres fruits au Canada</i>	2
1.1.3 <i>La consommation québécoise</i>	2
1.1.4 <i>L'importance du bleuët par rapport aux autres fruits au Québec</i>	3
1.2 Les tendances de consommation.....	5
1.3 Les échanges commerciaux.....	6
1.3.1 <i>Sur la scène internationale</i>	6
1.3.2 <i>La situation nord-américaine</i>	6
1.3.3 <i>La situation québécoise</i>	10
1.4 Les constats	12
2. Le circuit de commercialisation et sa réglementation	13
2.1 Le flux d'approvisionnement.....	13
2.2 Le réseau de commercialisation.....	14
2.2.1 <i>La production</i>	15
2.2.2 <i>La transformation</i>	15
2.2.3 <i>La distribution</i>	15
2.2.4 <i>La consommation</i>	16
2.3 La structure de mise en marché de la production	16
2.4 La réglementation et l'inspection dans la commercialisation du bleuët.....	18
2.5 Les constats	18
3. La production	21
3.1 La situation mondiale.....	21
3.2 Aux États-Unis.....	21
3.3 Au Canada.....	21
3.4 Au Québec.....	24
3.4.1 <i>La structure régionale de la production</i>	24
3.4.2 <i>Les prix de vente</i>	26
3.4.3 <i>Les recettes monétaires</i>	27
3.4.4 <i>Le concept forêt-bleuët</i>	28
3.4.5 <i>La gestion phytosanitaire</i>	29
3.4.6 <i>La main-d'œuvre</i>	31
3.5 Les constats	31
4. La transformation	33
4.1 L'importance du secteur	33
4.2 La typologie des activités de transformation et la dynamique de l'industrie.....	34
4.3 La mise au point de produits de spécialité au Québec.....	35
4.4 La concurrence.....	35
4.5 Les constats	36
5. La recherche et l'innovation	37
5.1 Le financement de la recherche et de l'innovation au Québec.....	37
5.2 Les acteurs de la recherche et de l'innovation	38
5.3 La recherche canadienne à l'extérieur du Québec.....	39
5.4 Les thèmes de recherche et les activités de diffusion	39

5.5	Les constats	40
6.	La compétitivité de l'industrie.....	41
6.1	L'évolution des parts de marché.....	41
6.2	La santé financière des acteurs québécois	42
6.2.1	<i>La transformation.....</i>	<i>42</i>
6.2.2	<i>La production.....</i>	<i>43</i>
6.3	Les principaux déterminants de la compétition	44
6.4	Les constats	47
7.	Les forces et les menaces.....	49
8.	Les enjeux.....	51
8.1	Les parts de marché.....	51
8.2	Les nouveaux marchés	51
8.3	La compétitivité des entreprises	51
8.4	Le partenariat d'affaires.....	51
	Conclusion.....	53
	ANNEXES.....	55
	BIBLIOGRAPHIE.....	69

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 :	Importance des bleuets (sauvages et en corymbe) par rapport à l'ensemble des fruits au Canada (consommation par personne en équivalent poids frais), de 2004 à 2009	55
Annexe 2 :	Consommation par personne de petits fruits frais (en kilogrammes) au Canada, de 2004 à 2009	55
Annexe 3 :	Échanges commerciaux de bleuets sauvages des États-Unis.....	56
Annexe 4 :	Échanges commerciaux de bleuets sauvages des États-Unis avec le Canada.....	57
Annexe 5 :	Destination des exportations canadiennes de bleuets sauvages.....	58
Annexe 6 :	Provenance des importations canadiennes de bleuets sauvages	59
Annexe 7 :	Destination des exportations québécoises de bleuets sauvages.....	60
Annexe 8 :	Provenance des importations québécoises de bleuets sauvages.....	61
Annexe 9 :	Approvisionnement des usines, livraison du bleuet sauvage et rémunération.....	62
Annexe 10 :	Réglementation et inspection dans la commercialisation du bleuet.....	63
Annexe 11 :	Production de bleuets sauvages au Québec, de 1988 à 2010.....	65
Annexe 12 :	Comparaison des superficies et du rendement moyen des bleuetières aménagées (bleuets sauvages), de 2004 à 2010	66
Annexe 13 :	Prix du bleuet sauvage au Québec et dans le Maine, de 1989 à 2010.....	67
Annexe 14 :	Superficies attribuées selon le concept forêt-bleuet (bleuet sauvage) au Québec, de 2004 à 2009.....	68

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 :	Consommation apparente de bleuets par type de produits au Canada et aux États-Unis, de 2004 à 2009.....	1
Tableau 2 :	Dépenses alimentaires des Québécois en fruits, de 2005 à 2009.....	3
Tableau 3 :	Taux de croissance des ventes et des prix au détail pour le bleuets et l'ensemble des fruits frais au Québec, de 2005 à 2009.....	3
Tableau 4 :	Part de certains fruits dans l'ensemble des fruits frais vendus dans le commerce de détail au Québec, en volume, de 2005 à 2009.....	4
Tableau 5 :	Échanges commerciaux de bleuets sauvages au Canada, de 2004 à 2009.....	8
Tableau 6 :	Exportations de bleuets sauvages, au Canada et dans les provinces productrices, de 2004 à 2009.....	9
Tableau 7 :	Exportations et importations de bleuets sauvages du Québec.....	10
Tableau 8 :	Conventions de mise en marché avec les acheteurs de bleuets sauvages en 2009.....	17
Tableau 9 :	Estimation du volume de production commercialisé pour le bleuets sauvage au Canada et dans les principales provinces productrices, de 2004 à 2009.....	22
Tableau 10 :	Recettes monétaires provenant du bleuets (sauvage et en corymbe) par province, de 2004 à 2009 (années civiles).....	23
Tableau 11 :	Estimation du rendement du bleuets sauvage pour le Canada et les principales provinces productrices, de 2004 à 2009.....	23
Tableau 12 :	Superficies aménagées en bleuetières (bleuets sauvages) au Québec, selon les régions administratives, de 2004 à 2010.....	24
Tableau 13 :	Rendements réels des bleuetières aménagées québécoises, de 2004 à 2009.....	25
Tableau 14 :	Prix des bleuets cueillis dans les bleuetières aménagées par rapport à celui des bleuets cueillis en forêt, de 2004 à 2010.....	26
Tableau 15 :	Prix des bleuets sauvages au Québec (cueillis dans les bleuetières et en forêt), dans les Maritimes (bleuetières) et le Maine (bleuetières), de 2004 à 2010.....	27
Tableau 16 :	Mise en conserve de fruits et de légumes et fabrication de spécialités alimentaires (SCIAN 3114) en 2007.....	33
Tableau 17 :	Nombre de projets et sommes investies en recherche et innovation dans le secteur du bleuets sauvage, de 2003 à 2009.....	37
Tableau 18 :	Financement de la recherche et de l'innovation dans le secteur du bleuets sauvage au Québec, de 2003 à 2009.....	38
Tableau 19 :	Projets pour chaque thème de recherche et activités de diffusion au Québec, de 2003 à 2009.....	39
Tableau 20 :	Indicateurs de l'évolution des parts de marché du bleuets québécois (sauvage et en corymbe).....	41
Tableau 21 :	Déterminants de la rentabilité de la production du bleuets sauvage dans les bleuetières : prix payés aux producteurs et rendements moyens, de 2004 à 2010.....	43
Tableau 22 :	Principaux déterminants de la compétitivité dans le secteur du bleuets (sauvage et en corymbe), progression entre 2000-2004 et 2005-2009.....	44

LISTE DES GRAPHIQUES

Graphique 1 : Dépenses alimentaires (en volume) pour les fruits frais au Québec en 2009.....4

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Estimation des flux d’approvisionnement au Québec pour les bleuets (frais et transformés) en 2009 13

Figure 2 : Réseau de distribution du bleuet en 2009..... 14

AVANT-PROPOS

En vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., chapitre M-35.1), la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec doit évaluer les plans conjoints. À cet égard, l'article 62 de la loi s'énonce comme suit :

À la demande de la Régie et au plus tard à tous les cinq ans, chaque office établi devant la Régie ou devant les personnes qu'elle désigne pour lui faire rapport que le plan et les règlements qu'il édicte servent les intérêts de l'ensemble des producteurs et favorisent une mise en marché efficace et ordonnée du produit visé.

La Régie donne alors aux personnes intéressées à la mise en marché du produit visé l'occasion de présenter leurs observations sur l'application du plan et des règlements concernés.

Afin d'évaluer les résultats du Plan conjoint des producteurs de bleuets du Saguenay–Lac-Saint-Jean, la Régie a demandé la collaboration de la Direction du développement et des initiatives économiques du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) pour réaliser une analyse évolutive et comparative de l'industrie québécoise du bleuet sauvage.

En accord avec la Régie et le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec (SPBQ), ce document présente l'analyse sous une forme abrégée et comprend les sections suivantes :

- La demande et les marchés;
- Le circuit de commercialisation et sa réglementation;
- La production;
- La transformation;
- La recherche et l'innovation;
- La compétitivité de l'industrie;
- Les forces et les menaces;
- Les enjeux.

L'information présentée dans ce document concerne une période de 6 années, soit de 2004 à 2009 inclusivement, et vise à soutenir la réflexion des différents acteurs de l'industrie qui seront conviés à participer à l'examen du Plan conjoint des producteurs de bleuets du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Lorsque des données plus étendues sont disponibles, la période couverte est plus longue, ce qui permet de mieux cerner les enjeux.

1. La demande et les marchés

1.1 L'évolution de la consommation

1.1.1 La consommation canadienne

- En 2009, les Canadiens ont mangé 2,06 kg de bleuets¹ frais et transformés² (équivalent poids frais) par personne, ce qui correspond à 1 kg de plus qu'en 2004 et à une croissance de 94 %. Au cours de la même période, la consommation apparente par personne, pour l'ensemble des fruits frais et transformés², a augmenté de 6,07 kg (8 %), passant de 77,38 à 83,45 kg. Les bleuets frais et transformés représentent 2 % de l'ensemble des fruits frais et transformés consommés (kilogrammes par personne en 2009) alors qu'en 2004, ce pourcentage était de 1 %.
- Entre 2004 et 2009, la consommation apparente³ par personne (équivalent poids frais) est passée :
 - de 0,56 à 1,16 kg pour le bleuet frais;
 - de 0,017 à 0,018 kg pour le bleuet en conserve;
 - de 0,48 à 0,88 kg pour le bleuet surgelé.
- Entre 1998 et 2003, la consommation apparente de bleuet frais par personne a quadruplé, alors qu'elle a subi une croissance moins importante de 2004 à 2009 (elle a doublé). Pour le bleuet en conserve et surgelé, l'évolution de la consommation apparente se compare à la période 1998-2003.
- En comparant le Canada aux États-Unis (tableau 1), on constate que les consommateurs canadiens mangent davantage de bleuets frais et de bleuets surgelés que leurs voisins du Sud. Cependant, la consommation américaine montre une excellente croissance, tout comme celle au Canada. On observe la même situation pour la période 1998-2003.

Tableau 1 : Consommation apparente de bleuets par type de produits au Canada et aux États-Unis, de 2004 à 2009

Année	Frais (Canada)	Frais (É-U)	Conserve (Canada)	Conserve (É-U)	Surgelés (Canada)	Surgelés (É-U)
	(kg/personne/année, en équivalent poids frais)*					
2004	0,56	0,24	0,02	–**	0,48	0,11
2005	0,80	0,20	0,01	–	0,52	0,20
2006	0,77	0,26	0,01	–	0,58	0,16
2007	0,96	0,27	0,02	–	0,61	0,17
2008	1,19	0,36	0,02	–	0,70	0,18
2009	1,16	–	0,02	–	0,88	–
Variation 2009-2004 (%)	108	–	6	–	81	–
Variation 2008-2004 (%)	113	50	0	–	46	64

* Les données sur la consommation apparente ont été arrondies à deux décimales.

** Le tiret signifie que les données ne sont pas disponibles.

Sources : United States Department of Agriculture, Economic Research Service.
Statistique Canada, catalogue 21-020.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

1. Dans la section « L'évolution de la consommation », le terme *bleuets* comprend les bleuets sauvages et les bleuets en corymbe.

2. Bleuets en conserve et surgelés seulement (pas les bleuets séchés ni le jus).

3. En kilogrammes par personne par année.

1.1.2 L'importance du bleuets par rapport aux autres fruits au Canada

- De 2004 à 2009, la consommation de bleuets par rapport à celle des autres fruits a varié selon la catégorie (annexe 1) :
 - Bleuets frais : La part des bleuets frais au sein du groupe des fruits frais a augmenté, passant de 0,81 % à 1,57 %.
 - Bleuets en conserve : Dans le groupe des fruits en conserve, la part des bleuets a légèrement augmenté entre 2005 et 2008, avant de revenir à 0,28 % en 2009.
 - Bleuets surgelés : Dans la catégorie des fruits congelés, la part des bleuets a également progressé, passant de 20,69 % à 28,43 %.
- De façon générale, on constate que la consommation de tous les petits fruits frais a eu tendance à augmenter entre 2004 et 2009 (annexe 2). La hausse s'élève à :
 - 122 % pour la cerise;
 - 108 % pour le bleuets;
 - 82 % pour la canneberge;
 - 34 % pour la fraise;
 - 4 % pour le raisin;
 - 155 % pour les autres baies.
- La cerise a connu la plus forte croissance de la consommation par personne, suivie du bleuets.

1.1.3 La consommation québécoise

- L'information sur la consommation apparente par personne n'est pas disponible pour le Québec. Toutefois, les données d'ACNielsen⁴ permettent de dégager une tendance au Québec pour la période de 2005 à 2009.
- En 2009, les ventes de bleuets frais⁵, dans les réseaux de distribution⁶ au Québec, s'élevaient à un peu plus de 3 600 tonnes⁷ (tableau 2). Il s'agit d'une croissance de 30 % par rapport à 2005 et d'une augmentation de la consommation par personne puisque ce taux dépasse la croissance de la population (3,3 %) pour la même période.

4. Il s'agit des estimations de la valeur et du volume des ventes aux consommateurs de catégories alimentaires sélectionnées vendues au détail dans les marchés d'alimentation au Québec. Les estimations des ventes sont tirées de la base de données MarketTrack d'ACNielsen. Les données MarketTrack sont extraites d'un échantillon sélectionné de magasins de détail (supermarchés (Loblaws, Metro et Sobeys)), de pharmacies et de magasins à prix modiques (Zellers, Walmart). Elles présentent l'information des ventes en lecture optique fournies à ACNielsen par les bannières de détail participantes. Les données relatives aux transactions en lecture optique des supermarchés sont complétées par les expéditions des entrepôts vers de plus petits marchés d'alimentation.

5. Les données concernant les bleuets en conserve et les bleuets surgelés ne sont pas présentées par ACNielsen.

6. Cette donnée n'inclut pas les ventes réalisées dans le circuit parallèle de distribution (les marchés publics, les kiosques de producteurs et l'autocueillette, l'agrotourisme, les fruiteries, le commerce électronique et l'agriculture soutenue par la communauté (ASC), notamment les paniers biologiques).

7. Dans ce document, l'unité de mesure *tonnes* (t) correspond à « tonnes métriques ».

Tableau 2 : Dépenses alimentaires des Québécois en fruits, de 2005 à 2009

Fruits frais	2005	2006	2007	2008	2009	Variation 2009/2005
	(tonnes)					(pourcentage)
Canneberges	95	102	137	55	143	50,2
Framboises	1 009	1 118	2 384	3 101	3 405	237,3
Bleuets	2 783	2 557	2 170	3 646	3 609	29,7
Fraises	7 183	10 242	11 028	12 817	14 497	101,8
Oranges	22 420	20 810	17 661	23 253	20 136	- 10,2
Pommes	40 071	43 547	44 211	43 155	42 520	6,1
Bananes	65 655	67 131	70 613	68 577	67 537	2,9
Autres fruits frais	136 038	146 095	153 854	156 543	150 036	10,3
Total des fruits frais	275 255	291 603	302 059	311 147	301 884	9,7
Position du bleuet (volume vendu)	5 ^e	5 ^e	6 ^e	5 ^e	5 ^e	

Sources : ACNielsen Canada.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

- Dans le même intervalle, les ventes pour l'ensemble des fruits frais ont augmenté de 26 629 tonnes, soit de 10 %.
- Pour ce qui est du volume des ventes, les bleuets frais occupent la cinquième position, derrière les fraises. Ils devancent toutefois les framboises et les canneberges.
- Le tableau 3 indique que contrairement aux autres années, la croissance des ventes de bleuets (en volume) a été remarquable en 2008 (68 %), alors que les prix connaissaient une baisse.

Tableau 3 : Taux de croissance des ventes et des prix au détail pour le bleuet et l'ensemble des fruits frais au Québec, de 2005 à 2009

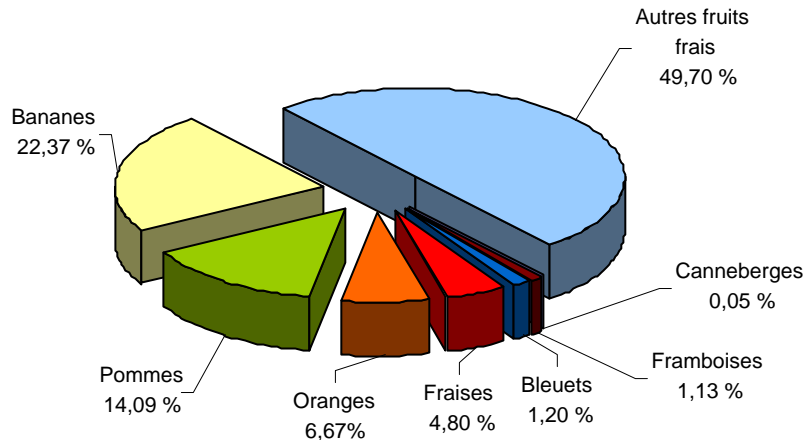
	Ventes	Prix	Ventes	Prix	Ventes	Prix	Ventes	Prix
	2006/2005	2006/2005	2007/2006	2007/2006	2008/2007	2008/2007	2009/2008	2009/2008
	(pourcentage)							
Bleuets	- 8,1	34,0	- 15,1	16,5	68,0	- 2,3	- 1,0	- 0,2
Total des fruits frais	5,9	- 0,7	3,6	2,4	3,0	1,4	- 3,0	5,0

Sources : ACNielsen Canada.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

1.1.4 L'importance du bleuet par rapport aux autres fruits au Québec

- Le graphique 1 présente la répartition des volumes de fruits frais vendus dans le commerce de détail.

Graphique 1 : Dépenses alimentaires (en volume) pour les fruits frais au Québec en 2009



Sources : ACNielsen Canada.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

- Selon le tableau 4 ci-dessous, entre 2005 et 2009, la part des bleuets dans l'ensemble des fruits frais vendus dans le commerce de détail est passée de 1,0 % à 1,2 %.

Tableau 4 : Part de certains fruits dans l'ensemble des fruits frais vendus dans le commerce de détail au Québec, en volume, de 2005 à 2009

Année	Autres fruits frais	Bananes	Pommés	Oranges	Fraises	Bleuets	Framboises	Canneberges
	(pourcentage)							
2005	49,4	23,9	14,6	8,1	2,6	1,0	0,4	0,03
2009	49,7	22,4	14,1	6,7	4,8	1,2	1,1	0,05

Sources : ACNielsen Canada.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

- Il est évident que la part des ventes de petits fruits, dont le bleuets, augmente par rapport à celle des autres fruits.
- Au cours de l'hiver 2010⁸, un sondage a été mené auprès des principaux distributeurs et grossistes de fruits et légumes afin d'en savoir davantage sur la qualité des petits fruits et des légumes de champs frais du Québec. Ce sondage indique que le bleuets devance la majorité des petits fruits.
- La demande dans le réseau des services alimentaires (réseau des hôtels, des restaurants et des institutions, communément appelé « réseau HRI ») offre des possibilités de marchés.

8. Ce sondage interne a été réalisé à l'occasion des travaux de la Table filière des productions maraîchères.

1.2 Les tendances de consommation

- Plusieurs tendances influencent l'industrie agroalimentaire québécoise. Parmi les plus marquantes, on remarque surtout la tendance « santé ». Les experts s'entendent pour dire que celle-ci est certes la plus forte en ce moment et qu'elle restera très présente et importante dans les années à venir. En effet, les consommateurs se préoccupent davantage de leur santé, ont plus conscience du lien entre la santé et la nutrition et exigent des produits meilleurs pour eux, tels que les produits biologiques, naturels et fonctionnels. Sans compter que la population vieillit et cherche à se maintenir en santé.
- Au cours des dernières années, le bleuet a gagné en notoriété grâce aux nombreuses études scientifiques démontrant ses valeurs et ses propriétés. Les composantes nutritives et nutraceutiques du bleuet ont stimulé la demande et la consommation mondiale de ce petit fruit. En Allemagne, la consommation de bleuets sauvages est devenue une véritable mode.
- Rappelons que les bleuets présentent une forte teneur en anthocyanines, des antioxydants naturels jugés bénéfiques pour la lutte contre le vieillissement, les maladies du cœur et le cancer. Ils sont aussi associés à l'amélioration de la vision et à la prévention de la fatigue visuelle. L'indice TAC⁹ du bleuet sauvage est de 13 427 micromoles (µmol) et celui du bleuet en corymbe, de 9 019 µmol. Quant à l'indice TAC des autres petits fruits, il est inférieur à celui des bleuets (par exemple, celui de la canneberge est de 8 983 µmol).
- Beaucoup plus sensibilisés à l'importance d'adopter de saines habitudes alimentaires, les consommateurs considèrent les bleuets comme un aliment incontournable.
- Par rapport à la période 1998-2003 qui a été étudiée dans la précédente monographie, on constate que :
 - la croissance de la consommation canadienne de bleuets frais a été moins importante, contrairement à celle des bleuets surgelés;
 - le bleuet en conserve continue d'être le moins populaire, affichant une certaine stabilité au fil des années;
 - les Canadiens consomment encore plus de bleuets que la population américaine;
 - la part de marché du bleuet parmi les fruits consommés continue de progresser au Canada.
- Tous les experts interrogés s'entendent pour dire que, malgré l'importance accrue de l'aspect santé dans l'alimentation, la qualité et le bon goût d'un produit ne doivent en aucun cas être négligés, le plaisir demeurant un facteur primordial dans les choix des consommateurs. Ces derniers sont plus gastronomes qu'avant; ils ont des goûts alimentaires plus raffinés.

9. Source : <http://www.querir.org/outils/aliments-et-nutriments/bleuet>.

L'indice TAC (*total antioxidant capacity* ou capacité antioxydante totale) indique l'activité antioxydante globale d'un aliment ou d'une plante, c'est-à-dire sa capacité à neutraliser les radicaux libres dans l'organisme humain. Plus l'aliment a un indice TAC élevé, plus il a un pouvoir antioxydant; l'unité de mesure est la micromole (µmol). Un niveau d'antioxydants très élevé représente un TAC entre 2 000 et 14 000 µmol.

1.3 Les échanges commerciaux¹⁰

1.3.1 Sur la scène internationale

- En 2007, si l'on inclut le Chili et l'Argentine¹¹ aux données de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO¹²), les 5 principaux pays exportateurs effectuaient près de 90 % des exportations mondiales de bleuets frais, connus aussi sous le nom de myrtilles¹³. Les États-Unis (le premier exportateur mondial) acheminaient 32 % du volume total des exportations mondiales de bleuets suivis de près par le Chili (30 %), le Canada (14 %), l'Argentine (9 %), la Pologne (4 %), la Suisse (3 %) et les Pays-Bas (2 %). De 2004 à 2007, les volumes exportés par ces pays ont connu une croissance, à l'exception de ceux du Canada (- 13 % par année¹⁴).
- En 2007, les exportations mondiales de bleuets frais étaient estimées à 91 338 tonnes, ce qui équivaut à environ 20 % de la production mondiale.
- Selon les données de la FAO, au cours de cette même période, le volume des exportations mondiales de bleuets frais¹⁵ (excluant le Chili et l'Argentine) a augmenté de 5 % par année (25 % en valeur), alors que la hausse des prix à l'exportation a atteint 18 % annuellement.
- Selon les données disponibles concernant l'Amérique du Sud, les volumes exportés par le Chili, l'Argentine et l'Uruguay ont cru de plus de 35 % par année, entre 2006 et 2009.

1.3.2 La situation nord-américaine

Les États-Unis

- En 2009, les États-Unis étaient un importateur net de bleuets sauvages (annexe 3).
- Les exportations américaines de bleuets sauvages s'élevaient à 20 532 tonnes en 2009 et leur valeur atteignait 44,1 millions de dollars américains. Les bleuets frais représentaient 71,7 % du volume total, les bleuets surgelés, 16,5 %, les bleuets en conserve, 6,9 %, et les bleuets séchés, 4,8 %. Il s'agit d'une baisse de 1 % par année pour la période 2004-2009 (annexe 3).
- Comparativement à l'année 2004, le Canada est toujours la principale destination des exportations américaines de bleuets sauvages¹⁶. En effet, 68 % des bleuets sauvages exportés par les États-Unis sont livrés au Canada et on note une progression de 8 % par année (annexe 4). Viennent ensuite le Japon (11 %), le Mexique (5 %) et la Norvège (5 %).

10. Les analyses sont toutes basées sur le volume.

11. Source : *Étude de marché mondial sur le bleuet nain, en corymbe et rabbiteye*, Dany Allard, 22 mai 2010.

12. La base de données de la FAO n'inclut pas les données sur l'Argentine et le Chili, mais elle comprend celles concernant l'Uruguay.

13. Partout dans le monde, le bleuet est aussi connu sous le nom de *myrtille* (bleuets sauvages, bleuets en corymbe et rabbiteyes). Du côté nord-américain, on parle surtout de *bleuet* et cette appellation englobe trois espèces : *Vaccinium corymbosum* (bleuets en corymbe), *Vaccinium angustifolium* et *Vaccinium myrtilloides* (bleuets sauvages).

14. Ces données incluent le bleuet sauvage et le bleuet en corymbe.

15. Il s'agit plus spécifiquement du bleuet en corymbe.

16. Cela inclut les bleuets frais, surgelés et séchés ainsi que les bleuets en conserve.

- Le volume des importations américaines de bleuets sauvages a diminué de 5 % par année. Il est composé à 81 % de bleuets surgelés et à 19 % de bleuets frais. Les bleuets séchés et les bleuets en conserve représentent le reste. Depuis 2004, les États-Unis ont légèrement diminué leurs importations en provenance du Canada (- 5 % par année), mais ce dernier demeure toujours le principal pays fournisseur de bleuets sauvages avec une proportion de plus de 99 % en 2009¹⁷.
- Les importations de bleuets en corymbe ont connu une hausse importante de 15,9 % par année (24,2 % par année pour le bleuet frais et 2 % pour le bleuet transformé). En 2009, le Chili occupait le premier rang des pays fournisseurs de bleuets frais cultivés, alors que 60 % du volume total importé par les États-Unis provenait de cette partie du monde. Il était suivi du Canada (25 %) et de l'Argentine (13 %). Le Chili et l'Argentine ont gagné des parts de marché au détriment du Canada.

Le Canada

- En 2009, le Canada était un exportateur net de bleuets sauvages surgelés (tableau 5 et annexe 5).
- Entre 2004 et 2009, le bleuet sauvage a été exporté dans 48 pays. On observe donc une diversification des marchés comparativement à la période de 1999 à 2003. Néanmoins, les exportations canadiennes de bleuets sauvages sont en baisse de 4,7 % par année.
- Au cours des 6 dernières années, les exportations canadiennes de bleuets frais sauvages ont connu une légère hausse (1 % par année). Pour ce qui est des bleuets en corymbe frais (qui proviennent en quasi-totalité de la Colombie-Britannique), on note une croissance plus importante de 5,1 % par année. Les États-Unis sont toujours la principale destination des bleuets frais sauvages (principalement l'État du Maine, où l'on envoie 87 % du volume total exporté).
- De 2004 à 2009¹⁸, le bleuet sauvage frais a représenté 12 % (comparativement à 16 % pour la période 1998-2003) des volumes exportés, toutes utilisations confondues, pour une valeur totale de 49,2 millions de dollars (seulement 5,0 % de la valeur totale des exportations).

17. Cette proportion exclut les jus.

18. Il s'agit du volume total pour les six années.

Tableau 5 : Échanges commerciaux de bleuets sauvages au Canada, de 2004 à 2009

Exportations	Frais	Surgelés	Total			
	(tonnes)					
2004	7 253	45 870	53 123			
2005	3 971	46 063	50 034			
2006	5 045	42 987	48 032			
2007	4 219	36 970	41 189			
2008	7 210	38 213	45 423			
2009	4 939	36 051	40 990			
Variation annuelle moyenne (%)	1,0	- 4,5	- 4,7			
Variation 2004-2009 (%)	- 31,9	- 21,4	- 22,8			

Importations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Pulpe surgelée	Total
	(tonnes)					
2004	7 402	4 464	557	202	98	12 723
2005	13 627	3 874	360	260	70	18 191
2006	12 156	2 414	469	366	48	15 453
2007	13 085	2 056	551	723	51	16 466
2008	15 072	2 231	775	772	82	18 932
2009	14 231	646	578	392	14	15 861
Variation annuelle moyenne (%)	18,1	- 25,7	5,5	24,9	- 15,2	6,7
Variation 2004-2009 (%)	92,3	- 85,5	3,8	94,1	- 85,7	24,7

Exportations	Frais	Surgelés	Total			
	(milliers de dollars)					
2004	9 262	128 503	137 764			
2005	5 556	154 915	160 471			
2006	8 115	184 266	192 381			
2007	7 642	184 091	191 732			
2008	12 721	159 139	171 860			
2009	5 864	121 102	126 966			
Variation annuelle moyenne (%)	2,6	0,4	- 0,1			
Variation 2004-2009 (%)	- 36,7	- 5,8	- 7,8			

Importations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Pulpe surgelée	Total
	(milliers de dollars)					
2004	7 625	7 381	1 289	2 010	186	18 305
2005	13 655	7 249	874	2 664	113	24 442
2006	10 877	4 734	1 177	3 304	90	20 093
2007	11 285	3 521	1 648	6 289	97	22 744
2008	23 971	6 078	2 372	6 698	184	39 119
2009	21 448	2 089	1 773	3 469	28	28 780
Variation annuelle moyenne (%)	32,9	- 11,0	12,2	21,0	- 9,5	14,9
Variation 2004-2009 (%)	181,3	- 71,7	37,5	72,6	- 84,9	57,2

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Depuis 2004, les exportations canadiennes de bleuets sauvages transformés (surgelés) (tableau 5 et annexe 5) ont diminué de 4,5 % par année. Les États-Unis (les États du Michigan, de la Californie, de l'Oregon, de New York et du Maine) demeurent la principale destination de ces exportations. En effet, 52 % du volume total est acheminé vers ce pays et la part demeure stable (annexe 5). Toutefois, on constate une croissance des exportations vers d'autres pays¹⁹, notamment l'Allemagne, la Belgique, la Chine, la France et le Royaume-Uni. On note que le Japon est la troisième destination des bleuets transformés (autant le bleuet sauvage que le bleuet en corymbe) derrière l'Allemagne et les États-Unis, mais la part du Japon par rapport aux exportations totales diminue depuis 2004.
- En 2009, la première province exportatrice de bleuets sauvages frais était la Nouvelle-Écosse (49,4 % du volume total canadien), suivie de l'Île-du-Prince-Édouard (37,6 %), du Nouveau-Brunswick (12,4 %), de la Colombie-Britannique (0,4 %) et du Québec (0,2 %). La Nouvelle-Écosse arrive également au premier rang des provinces exportatrices de bleuets sauvages transformés (surgelés) (48,2 % du volume total canadien), suivie de près par le Québec (43,3 %) (tableau 6).

Tableau 6 : Exportations de bleuets sauvages, au Canada et dans les provinces productrices, de 2004 à 2009

		Canada	Québec	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince-Édouard
		(tonnes)				
2004	Frais	7 253	1 923	4 078	915	212
	Transformés	45 870	10 986	29 675	187	3 575
2005	Frais	3 971	109	2 695	1 011	101
	Transformés	46 063	15 450	25 179	910	2 452
2006	Frais	5 045	424	3 319	860	407
	Transformés	42 987	16 700	21 895	332	2 821
2007	Frais	4 219	93	2 444	1 258	289
	Transformés	36 970	16 054	17 437	935	1 805
2008	Frais	7 210	27	3 189	1 952	1 979
	Transformés	38 213	15 605	20 036	1	2 210
2009	Frais	4 939	11	2 441	613	1 855
	Transformés	36 051	15 619	17 383	25	1 998
Variation annuelle moyenne (%)	Frais	1,0	- 2,7	- 6,0	5,7	160,0
	Transformés	- 4,5	8,4	- 9,4	561,0	- 7,9
Variation 2004-2009 (%)	Frais	- 31,9	- 99,4	- 40,1	- 33,0	775,0
	Transformés	- 21,4	42,2	- 41,4	- 86,6	- 44,1

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Les importations canadiennes de bleuets sauvages s'élevaient à 15 861 tonnes en 2009, une croissance de 7 % par année depuis 2004 (tableau 5 et annexe 6). Pour ce qui est des importations de bleuets en corymbe, les volumes sont plus élevés (24 209 tonnes) et l'on observe une augmentation plus importante (20,6 % par année).

19. Même si les volumes exportés de bleuets sauvages transformés (surgelés) vers l'Australie, l'Autriche, les Philippines et Taïwan sont faibles, on note également une croissance de ce côté.

- Depuis 2004, les importations de bleuets sauvages frais progressent de 18 % par année et proviennent en quasi-totalité des États-Unis (99,9 % du volume total importé).
- On constate une hausse des importations de bleuets en corymbe frais en provenance du Chili (5 184 tonnes (32,7 millions de dollars)) et de l'Argentine (1 586 tonnes (11,6 millions de dollars)).
- Les importations de bleuets sauvages surgelés ont diminué de 25,7 % par année (tableau 5). Elles proviennent en majorité de l'État du Maine aux États-Unis (annexe 6). Par contre, on observe une augmentation des importations de bleuets sauvages en conserve (5,5 % par année) et de bleuets sauvages séchés (25 % par année). Presque tous ces bleuets arrivent des États-Unis.
- Les importations de bleuets en corymbe surgelés ont connu une hausse de 12,4 % par année. Elles atteignent 2 634 tonnes et leur valeur était de 6,8 millions de dollars en 2009. Elles proviennent majoritairement des États-Unis (des États de l'Oregon, du New Jersey, de l'Indiana, de New York et de la Géorgie). On constate également une augmentation des importations en provenance du Chili et de l'Argentine depuis 2004.
- Les importations de pulpe de bleuets surgelés sont minimales (14 tonnes et 28 046 \$ en 2009) et proviennent de la Suède et de l'État de Washington.

1.3.3 La situation québécoise

- De 2004 à 2009, le Québec, qui représentait le deuxième exportateur canadien de bleuets sauvages (principalement transformés (surgelés)) après la Nouvelle-Écosse, a augmenté de 14 % sa contribution aux exportations canadiennes; celle-ci est en effet passée de 24 % à 38 % (tableau 7). La tendance est la même que celle que l'on a observée entre 1998 et 2003.

Tableau 7 : Exportations et importations de bleuets sauvages du Québec²⁰

Année	Exportations		Importations	
	Frais	Transformés	Frais	Transformés
	(tonnes)			
2004	1 923	10 986	29	653
2005	109	15 450	867	584
2006	424	16 700	6	349
2007	93	16 054	0	992
2008	27	15 605	0	435
2009	11	15 619	0	88
Variation annuelle moyenne (%)	- 2,7	8,4	- 100,0	- 0,5
Variation 2004-2009 (%)	- 99,4	42,2	-	- 86,5

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

20. La catégorie « Transformés » inclut les bleuets sauvages déshydratés, les bleuets en conserve et les bleuets surgelés, mais elle n'englobe pas la pulpe de bleuets surgelés. Il est à noter que le Québec exporte seulement des bleuets sauvages surgelés.

Le bleuët frais

- De 2004 à 2009, le Québec a exporté de faibles volumes de bleuëts sauvages frais.
- Les bleuëts sauvages frais du Québec ont surtout été acheminés vers les États-Unis (annexe 7), en particulier vers le Maine, qui était le principal État importateur. Par contre, depuis 2007, le Maine n'importe plus de bleuëts sauvages frais du Québec et on note également une diminution de ses importations en provenance de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick.
- Ce recul des exportations de bleuëts sauvages frais vers les États-Unis semble coïncider avec le développement de la production dans le Maine. On remarque que, de 2004 à 2009, le volume de production de bleuëts sauvages a augmenté de 14,6 % par année dans cet État.
- En 2009, seulement 0,2 % du volume des exportations canadiennes de bleuëts sauvages frais provenait du Québec. Il s'agit d'un recul important de 26,3 % (de 26,5 % à 0,2 %) par rapport à 2004.
- Depuis 2007, le Québec n'importe plus de bleuëts sauvages frais. Toutefois, lorsqu'il le faisait, le volume de ses importations était faible (situation semblable en 2003) et celles-ci provenaient principalement des États-Unis (tableau 7 et annexe 8). Seul le Nouveau-Brunswick importe un volume considérable des États-Unis et cette quantité a augmenté au cours des 6 dernières années (14 125 tonnes en 2009).
- Depuis 2004, les importations québécoises de bleuëts en corymbe frais affichent une croissance de 10,3 % par année. En 2009, les États-Unis fournissaient 76,8 % du volume de ces importations. Par contre, leur part a diminué de 2,3 % par année, alors que celles du Chili et de l'Argentine ont connu une hausse respective de 33,1 % et de 82,3 % annuellement. Il faut souligner que, pour le moment, ces deux pays exportent de faibles volumes de bleuëts en corymbe frais (respectivement 775 tonnes et 125 tonnes en 2009).

Le bleuët transformé

- Au Québec, la transformation du bleuët sauvage se limite presque exclusivement à la surgélation. Le bleuët surgelé, de loin le plus exporté, est dirigé vers 30 pays situés sur 5 continents. Les exportations québécoises de bleuëts sauvages surgelés ont connu une croissance de 8,4 % par année entre 2004 et 2009. Les principaux acheteurs sont les États-Unis (5,2 % par année), l'Allemagne (39,4 % par année), les Pays-Bas (22,3 % par année), le Japon (48,2 % par année), la France (17,6 % par année), le Royaume-Uni (9,7 % par année) et la Belgique (9,4 % par année) (annexe 7). Malgré les faibles volumes exportés vers la Chine et les Philippines, on observe une croissance importante (30,7 % et 61,5 % par année). En 2009, 79,1 % du volume de bleuëts surgelés exporté était envoyé aux États-Unis, principalement dans les États de la Californie, du Michigan, de New York, du Maine, de l'Oregon, de Washington et de la Pennsylvanie.
- Depuis 2004, les exportations de bleuëts en corymbe transformés ont augmenté de 15,9 % par année. Ainsi, elles atteignaient 3 884 tonnes en 2009. Elles sont quatre fois moins élevées que les exportations de bleuëts sauvages transformés. Les principaux acheteurs sont l'Allemagne, la Belgique, les Pays-Bas, le Royaume-Uni et la France. Les exportations dirigées vers l'Allemagne sont en forte croissance depuis 2006 (de 23 tonnes à 1 624 tonnes).

- Le Québec importe très peu de bleuets sauvages transformés (bleuets séchés et surgelés, et bleuets en conserve). Pour ces types de produits, ses importations ont atteint 88 tonnes en 2009 (37 tonnes de bleuets séchés et 51 tonnes de bleuets surgelés) et 653 tonnes en 2004. Entre 2004 et 2009, les importations ont diminué de 0,5 % par année et provenaient principalement du Maine (tableau 7 et annexe 8).
- Quant au bleuets en corymbe transformé, les importations québécoises ont bondi de 110,6 % par année entre 2004 et 2009, mais les volumes étaient faibles (484 tonnes en 2009 comparativement à 19 tonnes en 2004). En 2004, le Michigan était le seul fournisseur, alors qu'en 2009, les volumes importés provenaient d'autres États des États-Unis (New Jersey (41,7 %) et Géorgie (18,6 %)), du Chili (30 %) et de l'Argentine (9,3 %).

1.4 Les constats

- La consommation apparente de bleuets (bleuets sauvages et bleuets en corymbe) frais et surgelés par personne (équivalent poids frais) connaît une croissance soutenue depuis 2004 au Canada et aux États-Unis. De plus, on observe que la consommation canadienne est supérieure à la consommation américaine.
- Les Canadiens et les Américains demeurent des consommateurs de bleuets frais (bleuets sauvages et bleuets en corymbe).
- Au Québec, selon les données d'ACNielsen, l'augmentation de la consommation de bleuets frais (bleuets sauvages et bleuets en corymbe) par personne, des ventes au détail et des parts de marché parmi les fruits consommés démontrent que ce fruit gagne en popularité.
- La tendance « santé » profite à l'industrie du bleuets.
- Les plus gros marchés pour les bleuets sauvages sont la transformation industrielle et la restauration collective (réseau HRI). Les besoins du réseau HRI en bleuets frais et transformés offrent donc des perspectives de marché pour l'industrie québécoise.
- On observe une augmentation appréciable du volume des exportations mondiales de bleuets et des prix à l'exportation.
- En 2009, le Canada était toujours le premier exportateur mondial de bleuets sauvages avec un volume d'exportations de 40 990 tonnes. Il était suivi par les États-Unis (20 532 tonnes).
- Aux États-Unis et au Canada, les importations de bleuets en corymbe (frais et surgelés) proviennent de plus en plus du Chili et de l'Argentine. De plus, elles sont supérieures aux importations de bleuets sauvages.
- Les États-Unis demeurent le principal partenaire commercial du Canada.
- Les exportations canadiennes de bleuets sauvages, toutes utilisations confondues, sont à la baisse (notamment en Nouvelle-Écosse et au Nouveau-Brunswick); cette tendance diffère de la hausse observée entre 1998 et 2003.
- Le Québec est toujours la deuxième province exportatrice de bleuets sauvages (principalement de bleuets surgelés) au Canada derrière la Nouvelle-Écosse. Comparativement à 2004, il a augmenté sa contribution aux exportations canadiennes.
- Les exportations québécoises de bleuets sauvages surgelés poursuivent leur croissance.
- La principale destination des bleuets surgelés québécois demeure les États-Unis. Toutefois, on note une hausse des exportations vers d'autres pays, notamment l'Allemagne, les Pays-Bas, le Japon, la France, la Belgique, la Chine et les Philippines.
- Le Québec importe très peu de bleuets sauvages. Toutefois, le volume de ses importations de bleuets en corymbe est important et il continue à croître.

2. Le circuit de commercialisation et sa réglementation

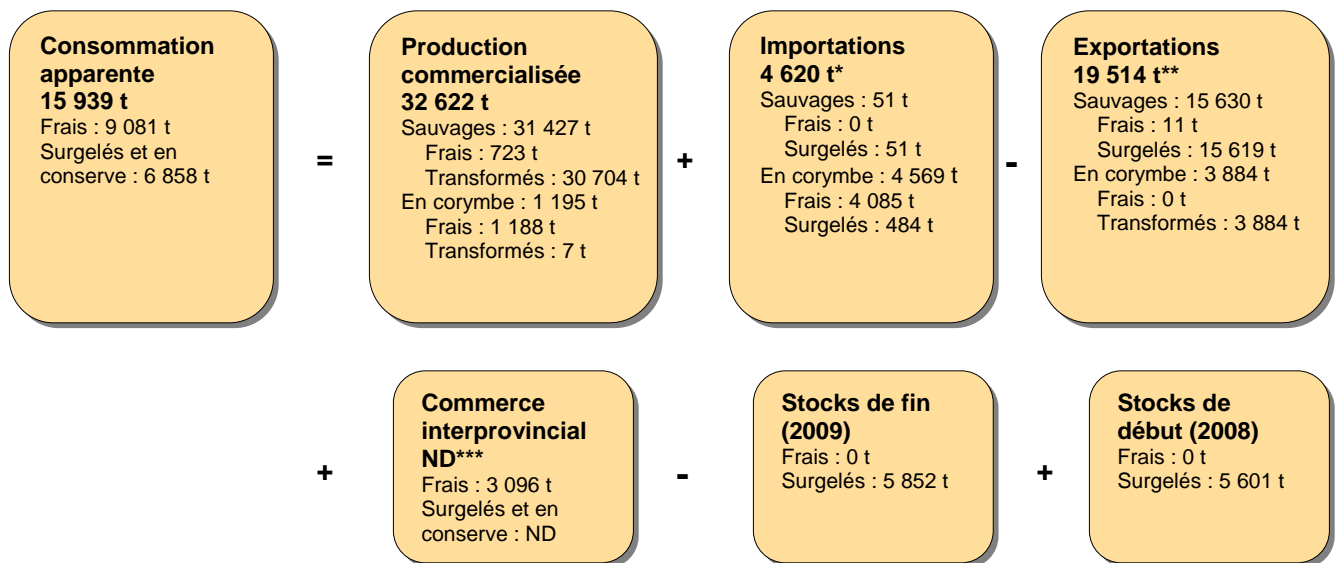
Note au lecteur : L'information donnée dans cette section repose sur plusieurs hypothèses, car les statistiques recueillies proviennent de sources différentes. Le lecteur doit donc s'attarder à l'ordre de grandeur des données plutôt qu'à leur exactitude.

2.1 Le flux d'approvisionnement

La figure 1 donne une estimation des flux d'approvisionnement des bleuets (bleuets sauvages et bleuets en corymbe) frais et transformés de la production à la consommation pour l'année 2009. Par manque d'informations sur la consommation précise de bleuets sauvages et de bleuets en corymbe, il n'est pas possible de présenter ce schéma spécialement pour le bleuet sauvage.

Figure 1 : Estimation des flux d'approvisionnement au Québec pour les bleuets (frais et transformés) en 2009

(équivalent poids détail)



ND = non disponible

* Cette quantité inclut les importations de bleuets frais, surgelés et en conserve et exclut les bleuets séchés et la pulpe de bleuets surgelés.

** Cette quantité inclut les exportations de bleuets frais et surgelés.

*** Ces données ont été obtenues par déduction.

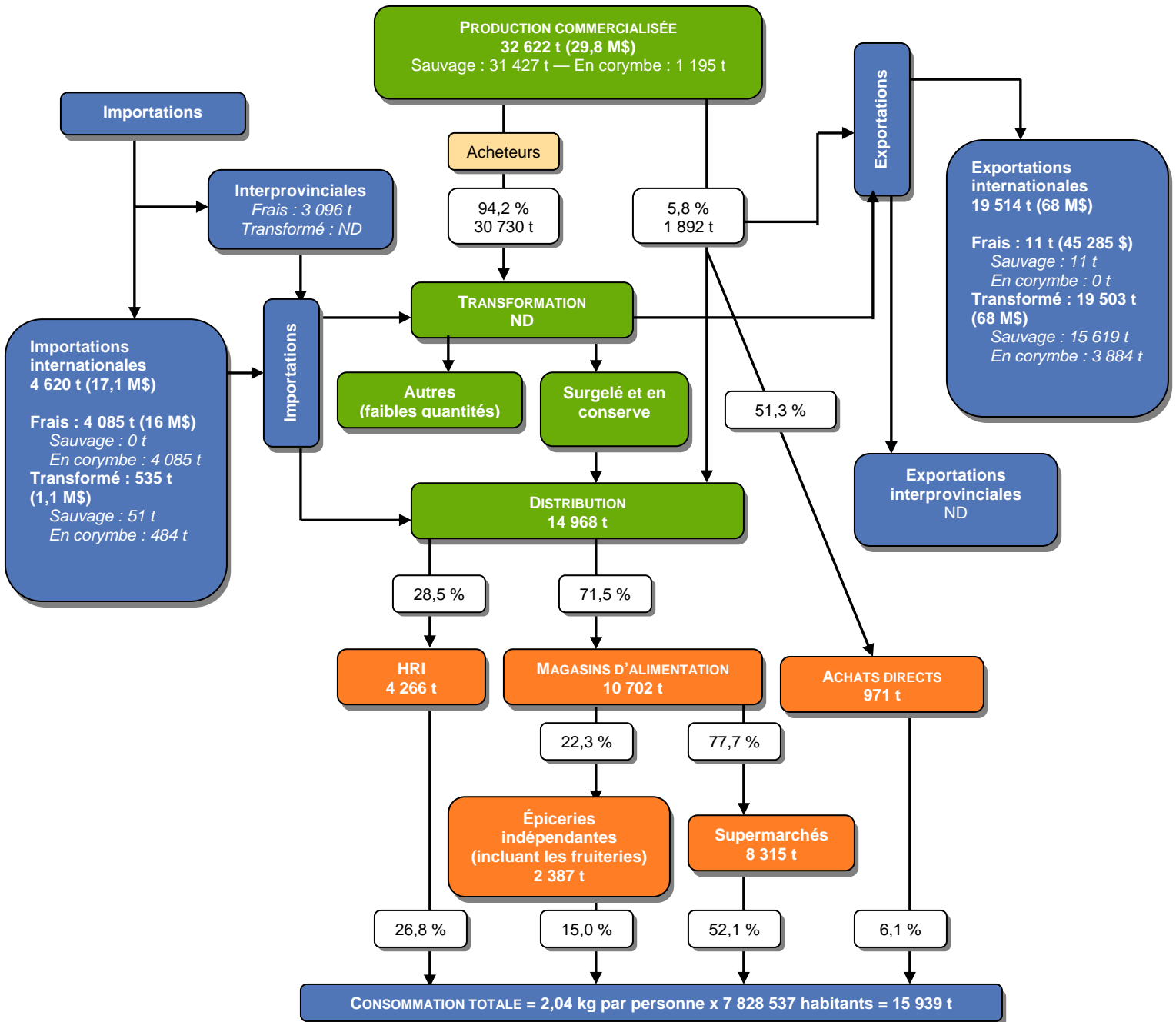
Sources : Institut de la statistique du Québec et Statistique Canada (catalogue 22-003 et *World Trade Atlas*).

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

2.2 Le réseau de commercialisation

La figure 2 montre les principales composantes du réseau de distribution des bleuets sauvages et des bleuets en corymbe, des producteurs jusqu'aux consommateurs.

Figure 2 : Réseau de distribution du bleuet en 2009*
(équivalent poids détail)



ND = non disponible

* Les données excluent le bleuet séché, la pulpe et le jus de bleuet.

Sources : Institut de la statistique du Québec et Statistique Canada (catalogue 22-003 et *World Trade Atlas*).

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques et Direction du développement et des initiatives économiques.

2.2.1 La production

- Selon l'Institut de la statistique du Québec (ISQ) et Statistique Canada, en 2009, il s'est produit au Québec 32 959 tonnes de bleuets sauvages et de bleuets en corymbe (équivalent poids frais). Les données sur la consommation apparente de légumes transformés, en équivalent poids frais et en poids détail, permettent d'estimer un ratio de conversion. Ainsi, la production québécoise, en poids détail, est évaluée à 32 622 tonnes (32 959/1,01).
- Toujours selon l'ISQ et Statistique Canada, cette production a généré des recettes en provenance du marché de 29,8 millions de dollars.

2.2.2 La transformation

- Il existe des usines de transformation de bleuets sauvages et de bleuets en corymbe de première ligne (surgélation), de deuxième transformation (séchage, déshydratation, lyophilisation, mise en conserve, en poudre et en purée, fabrication de jus, de jus de concentré, de boissons alcoolisées, de sirop, de boissons), de troisième transformation (boulangerie, pâtisserie et garniture aux fruits) et de quatrième transformation (extraction d'essences, d'arômes et de substances actives (anthocyanes)). Toutefois, étant donné le manque de données sur la consommation de produits de deuxième (sauf les bleuets surgelés et les bleuets en conserve), de troisième et de quatrième transformation, ces éléments ne sont pas inclus dans le circuit.
- Certains des producteurs de bleuets sauvages qui ont les plus forts volumes de production sont propriétaires ou actionnaires d'usines de transformation ainsi que d'entreprises qui participent à la commercialisation du bleuet sur les marchés nationaux et internationaux.
- On estime²¹ que les entreprises québécoises de transformation de bleuets sauvages (principalement les usines de congélation) achètent 97,7 % de la production commercialisable de bleuets sauvages réalisée principalement au Saguenay–Lac-Saint-Jean et sur la Côte-Nord (95 % si l'on considère les superficies). Le reste provient des autres régions productrices, dont l'Abitibi, la Gaspésie, la Chaudière-Appalaches et la Capitale-Nationale. Le volume de bleuets frais vendus aux différents distributeurs représente 2,3 % de la production.
- Mentionnons que durant certaines années où les rendements sont inférieurs, les transformateurs de bleuets sauvages surgelés achètent, à l'occasion, des produits provenant d'autres provinces, par exemple des Maritimes (Nouveau-Brunswick) et des États-Unis.

2.2.3 La distribution

- Au Québec, 28,5 % des bleuets sauvages et des bleuets en corymbe (bleuets frais et surgelés, et bleuets en conserve) sont consommés dans le réseau HRI et 71,5 %, à domicile. La plus grande partie de ces bleuets (77,7 %) sont achetés dans les supermarchés. Le reste (22,3 %) provient des autres magasins d'alimentation, notamment des épicerie indépendantes et des fruiteries (Statistique Canada, 2001; MAPAQ, 2003).

21. Statistique Canada, catalogue 22-003.

- Un faible volume de bleuets sauvages est vendu à l'état frais au moment de la récolte (pendant environ quatre semaines) directement dans les bleuetières, dans des kiosques touristiques ou des marchés publics et dans certains marchés d'alimentation. Mis à part cela, il existe en ce moment deux principaux acteurs québécois dans la mise en marché pour écouler la production québécoise de bleuets sauvages transformés (principalement les bleuets surgelés) : Les Bleuets sauvages du Québec inc. et Bleuets Mistassini ltée (également emballeurs-distributeurs).
- La distribution de gros se fait par l'intermédiaire des transformateurs-emballeurs-distributeurs, des grossistes spécialisés (pour le réseau HRI) ou des grossistes généralistes (pour le commerce de détail).
- Pour combler la demande des consommateurs, les distributeurs importent des produits de l'extérieur de la province (échanges internationaux et interprovinciaux), plus particulièrement pour le bleuet en corymbe.
- Aucune donnée ne permet de cerner la dynamique des échanges interprovinciaux pour le bleuet, à l'exception du bleuet frais.

2.2.4 La consommation

- Au Canada, la consommation apparente de bleuets sauvages et de bleuets en corymbe par personne en 2009 était de 2,04 kg par personne, par année²² (en poids de détail²³). Plus précisément, elle s'élevait à 1,16 kg par personne, par année pour le bleuet frais, à 0,02 kg pour le bleuet en conserve et à 0,85 kg pour le bleuet surgelé. Les données ne sont pas disponibles pour le bleuet séché, le jus et la purée, mais on estime que les volumes consommés sont faibles.
- Même si, au Québec, on ne consomme pas exactement les mêmes produits que dans le reste du Canada, on suppose que la consommation apparente totale de bleuets au Québec ressemble à celle dans les autres provinces et territoires. Ainsi, en 2009, on estime la consommation québécoise à 15 939 tonnes pour une population de 7 828 357 habitants²⁴.

2.3 La structure de mise en marché de la production

- Fondé en 1966, le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec²⁵ (SPBQ) administre, depuis son homologation en 1988, le Plan conjoint des producteurs de bleuets du Saguenay–Lac-Saint-Jean, en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., chapitre M-35.1). Son territoire comprend les douze régions agronomiques du Québec, mais seules la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean et quelques municipalités de la Haute-Mauricie et de la Capitale-Nationale²⁶ ont adhéré au plan. Cependant, de nouvelles régions produisent des bleuets depuis quelques années, par exemple, l'Abitibi et la Gaspésie. Les volumes produits ne sont pas soumis au plan conjoint.

22. Statistique Canada, *Statistiques sur les aliments 2009*, catalogue 21-020, mai 2010.

23. Ces données ne tiennent pas compte des pertes ou de la détérioration qui peuvent survenir dans les magasins, les foyers, les établissements privés ou les restaurants, ni des pertes qui se produisent pendant la préparation.

24. Institut de la statistique du Québec, population par année d'âge et sexe, Québec, 1^{er} juillet, données mises à jour le 15 octobre 2010.

25. Le SPBQ est une association professionnelle qui représente les producteurs de bleuets (minimum 10 acres) qui ont leur domicile au Québec et les représentants des corporations et coopératives des producteurs de bleuets dont le siège social est situé au Québec.

26. Le plan conjoint vise les bleuets produits sur le territoire couvert par les municipalités régionales de comté (MRC) de Lac-Saint-Jean-Est, du Domaine-du-Roy, Maria-Chapdelaine, Le Fjord-du-Saguenay et par les municipalités de Van Bruyssel, Lac-Édouard, Rapide-Blanc, La Croche, La Bostonnaise, La Tuque, Carignan, Lac-à-Beauce et Rivière-aux-Rats dans la MRC du Haut-Saint-Maurice.

- Les principaux objectifs de ce plan conjoint, qui concerne le bleuets sauvage en provenance des bleuetières aménagées et des forêts, sont les suivants : ordonner et contrôler la production, la mise en marché et l’acheminement du bleuets sauvage; rechercher de nouveaux débouchés et améliorer les débouchés existants; augmenter la consommation du bleuets et rechercher les moyens d’améliorer les services pour la mise en marché.
- Trois conventions régissent les conditions de mise en marché du bleuets (convention de mise en marché en bleuetière, convention de mise en marché du bleuets en forêt et convention de mise en marché du bleuets frais) provenant du territoire visé par le plan conjoint (tableau 8). Elles définissent notamment l’approvisionnement, la livraison, les modes de rémunération et le prélèvement des contributions²⁷ pour la recherche, le développement et la promotion (annexe 9).

Tableau 8 : Conventions de mise en marché avec les acheteurs de bleuets sauvages en 2009

Bleuetières Du 1 ^{er} août 2008 au 1 ^{er} août 2013	En forêt Du 1 ^{er} août 2008 au 1 ^{er} août 2010 (ententes d’achat)	Bleuets frais Du 1 ^{er} août 2009 au 31 juillet 2010
Les Bleuets sauvages du Québec inc.	Bleuets Mistassini ltée	Bleuets Mistassini ltée
Bleuets Mistassini ltée	P.B. Gaudreault inc.	P.B. Gaudreault inc.
P.B. Gaudreault inc.	Coopérative de producteurs agricoles La Manne Bleue	Coopérative de producteurs agricoles La Manne Bleue
Coopérative de producteurs agricoles La Manne Bleue	Azurco (biologique)	Bleuets Godbout inc.
Bleuets Godbout inc.	Bleuets Godbout inc.	Alma Fruits inc.
Oxford Frozen Foods	Oxford Frozen Foods	

Sources : Syndicat des producteurs de bleuets du Québec, juillet 2010.
Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec, novembre 2010.
Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Le SPBQ ainsi que les usines de congélation²⁸ (transformateurs) contribuent financièrement aux activités de promotion du bleuets sauvage de concert avec l’Association des bleuets sauvages de l’Amérique du Nord (Wild Blueberry Association of North America (WBANA²⁹)). Les rôles de la WBANA, qui regroupe la majorité des producteurs et des transformateurs de bleuets sauvages, sont les suivants :
 - Encourager l’utilisation du bleuets sauvage de l’Amérique du Nord à travers le monde;
 - Assurer un lien entre les producteurs, les transformateurs, les gouvernements, les distributeurs et les consommateurs;
 - Concevoir et implanter des stratégies pour le marché international;
 - Appuyer et faire avancer la recherche sur les vertus santé du bleuets sauvage.

27. Une contribution de 0,01 \$ pour chaque livre de bleuets cueilli ou récolté et mise en marché est prélevée : une somme de 0,005 \$ est versée dans le Fonds de recherche et développement et une autre somme de 0,005 \$ va dans le Fonds d’exploitation (gestion opérationnelle). Les membres du SPBQ paient également une cotisation (20 \$ par membre). Les contributions sont prélevées par les acheteurs et remises au SPBQ.

28. L’acheteur doit faire parvenir au SPBQ, avant le 1^{er} décembre de chaque année, un chèque fait à l’ordre de « WBANA Canada » représentant la contribution de 0,005 \$ pour chaque livre de bleuets qu’il a reçue ou achetée des producteurs.

29. Elle a été fondée en 1981.

- Au printemps 2010, un conflit est né à la suite des allégations de collusion entre les transformateurs pour la fixation des prix du bleuets. La persistance du litige contribue à créer des tensions au sein de l'industrie et nuit à la concertation dans le secteur.
- Un regroupement indépendant représente les producteurs de la Côte-Nord : l'Association des producteurs de bleuets de la Côte-Nord. Il a pour but de mieux structurer et de renforcer les efforts collectifs des producteurs, d'appuyer la recherche et le développement, de partager les idées et les connaissances acquises et d'intensifier la promotion.

2.4 La réglementation et l'inspection dans la commercialisation du bleuets

- Au Québec, les gouvernements provincial et fédéral ont établi des lois et des règlements auxquels les entreprises engagées dans la commercialisation du bleuets sauvage et du bleuets en corymbe doivent se soumettre. Ces normes touchent à la fois les aspects liés au commerce et à l'innocuité en traitant notamment de l'étiquetage, de la salubrité et de la loyauté des ventes (annexe 10). Elles viennent encadrer la commercialisation du bleuets frais et transformé ainsi que la mise en marché des sous-produits.
- À l'échelle provinciale, la Loi sur les produits alimentaires et ses règlements traitent des aspects liés à l'étiquetage, à l'innocuité, à la salubrité et à la qualité des aliments.
- En plus des aspects mentionnés ci-dessus, la réglementation fédérale traite plus particulièrement de certaines normes de composition, de l'étiquetage des aliments préemballés, de l'emballage, de l'étiquetage nutritionnel, des additifs alimentaires et des produits chimiques agricoles autorisés. Les allégations santé sont de compétence fédérale (Règlement sur les aliments et drogues).
- La mouche du bleuets est un insecte nuisible qui est réglementé par le gouvernement fédéral comme un organisme de quarantaine et par le gouvernement provincial comme un organisme nuisible. Les deux réglementations visent à limiter la propagation de ce ravageur sur le territoire³⁰.

2.5 Les constats

- Les bleuets (bleuets sauvages et bleuets en corymbe) frais et transformés sont écoulés sur le marché de détail et dans le réseau HRI. Toutefois, un faible volume est aussi vendu sur le marché frais, qui devrait demeurer marginal par rapport aux autres activités de transformation.
- Un nombre restreint d'acteurs, à tous les maillons de la filière, contrôle la majorité des activités du secteur : l'industrie québécoise du bleuets sauvage est caractérisée par une forte intégration de la production, de la transformation et de la commercialisation.
- La mise en marché du bleuets sauvage est réalisée par les entreprises de congélation (Les Bleuets sauvages du Québec inc. et Bleuets Mistassini Itée).

30. La mouche du bleuets est réglementée par le gouvernement fédéral en vertu de la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, chapitre 22), le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212) et les Exigences phytosanitaires régissant l'importation de produits réglementés à l'égard de la mouche du bleuets, à partir de la zone continentale des États-Unis, et leur transport en territoire canadien (D-02-04)). Pour le Québec, la réglementation provinciale relative à cet insecte nuisible s'applique dans le cadre de la Loi sur la protection sanitaire des cultures (L.R.Q., chapitre P-42.1) et le Règlement sur la protection des plantes (c. P-42.1, r.2).

- Le SPBQ représente les producteurs de l'ensemble du Québec, alors que le plan conjoint ne vise que les régions du Saguenay–Lac-Saint-Jean et quelques municipalités de la Haute-Mauricie et de la région de la Capitale-Nationale.
- L'Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord est fortement engagée dans la mise en valeur du bleuet sauvage québécois à travers le monde et dans le développement de cette industrie.
- Les relations d'affaires, particulièrement difficiles, entre les représentants des producteurs et des transformateurs ne favorisent pas le meilleur développement de l'industrie québécoise du bleuet sauvage.

3. La production

3.1 La situation mondiale

- En 2008, le bleuets (ou la myrtille) était cultivé dans 44 pays, pour un total mondial de 412 669 tonnes métriques. L'Amérique du Nord produit 71 % du volume total, suivie de l'Europe (14 %), de l'Amérique du Sud (13 %), de l'Asie (1 %) et de l'Océanie (1 %). On note qu'en ce qui concerne les superficies, l'Amérique du Sud dépasse maintenant l'Europe.
- Les États-Unis (48,3 % du volume mondial) sont toujours au premier rang parmi les pays producteurs de bleuets. Le Canada, de son côté, occupe la deuxième place (23,0 %). Il est suivi du Chili (10,0 %), de l'Argentine (2,8 %), de la Pologne (2,0 %), de la Finlande (2,0 %), de l'Allemagne (1,9 %) et de la Suède (1,6 %).
- La culture du bleuets sauvage se fait principalement dans le nord-est de l'Amérique du Nord, soit dans l'État du Maine aux États-Unis, au Québec, en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick, à l'Île-du-Prince-Édouard et à Terre-Neuve.
- De 2004 à 2009, la production nord-américaine de bleuets a augmenté de 8,5 % par année. Les cultures de bleuets sauvages et de bleuets en corymbe ont subi des hausses semblables (8,5 % et 8,8 % respectivement par année).

3.2 Aux États-Unis

- Entre 2004 et 2009, on constate une augmentation des superficies et des volumes de bleuets sauvages et de bleuets en corymbe produits aux États-Unis. En 2009, les bleuets en corymbe, cultivés principalement dans 13 États américains, comptaient pour 81 % du volume de la production contre 19 % pour les bleuets sauvages.
- On remarque qu'entre 2004 et 2009, le volume de bleuets sauvages cultivés dans le Maine a augmenté de 14,6 % par année. La production atteignait 39 962 tonnes en 2009.
- La production de bleuets en corymbe aux États-Unis est de plus en plus utilisée pour la transformation. On note d'ailleurs une hausse de 36 % entre 2004 et 2009, ce qui équivaut à une augmentation annuelle moyenne de 7 %.
- Selon certaines données disponibles, les rendements du bleuets sauvage dans l'État du Maine sont supérieurs à ceux du Québec et dans les provinces maritimes.

3.3 Au Canada

- En 2009, la production totale de bleuets (bleuets sauvages et bleuets en corymbe) représentait 55 % de la superficie et 13 % du volume de l'ensemble des fruits cultivés au Canada. Plus de la moitié (59 %) des bleuets produits étaient des bleuets sauvages et 41 %, des bleuets en corymbe.
- La Colombie-Britannique cultivait 94 % des bleuets en corymbe, alors que 50 % des bleuets sauvages provenaient du Québec en 2009.
- Au Canada, 2,5 % des bleuets sauvages commercialisés étaient vendus sur le marché frais et 97,5 % étaient destinés à la transformation en 2009. Ces proportions sont semblables pour le Québec.

Tableau 9 : Estimation du volume de production commercialisé pour le bleuet sauvage au Canada et dans les principales provinces productrices, de 2004 à 2009

Année	Canada	Québec	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince Édouard	Terre-Neuve
	(tonnes)					
2004	46 446	16 874	16 942	8 664	3 772	179
2005	44 631	15 921	15 547	9 117	3 787	227
2006	55 047	26 444	15 059	9 525	3 852	156
2007	42 384	14 470	11 975	9 102	3 804	187
2008	61 571	23 723	18 144	15 150	4 354	181
2009	60 588	30 178	14 688	11 259	4 003	175
Variation annuelle moyenne (%)	8,0	21,3	0,1	9,2	1,5	1,8
Variation 2004-2009 (%)	30,4	78,8	-13,3	30,0	6,1	-2,2

Sources : Statistique Canada, catalogue 22-003.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Entre 2004 et 2009, la production canadienne de bleuets sauvages a augmenté de 8 % par année. La première province productrice est le Québec, qui a connu une croissance annuelle de 21,3 % durant cette période (tableau 9). La Nouvelle-Écosse prend le deuxième rang et maintient une certaine stabilité (0,1 % par année). Elle est suivie du Nouveau-Brunswick, qui affiche une hausse de 9,2 % par année.
- Le Québec est la province qui a le plus augmenté ses superficies cultivées et récoltées de bleuets sauvages. Suivent l'Île-du-Prince-Édouard et le Nouveau-Brunswick. Seules la Nouvelle-Écosse et Terre-Neuve ont connu une diminution des superficies récoltées.
- Au cours de la période étudiée, le volume de la production québécoise de bleuets sauvages a représenté, en moyenne, 10 % de la quantité de bleuets sauvages et de bleuets en corymbe produite en Amérique du Nord. Pour le bleuet sauvage, cette proportion atteint 28 %.
- Entre 2004 et 2009, le bleuet en corymbe produit en Colombie-Britannique et en Ontario comptait en moyenne pour 43,3 % des recettes monétaires canadiennes générées par le bleuet sauvage et le bleuet en corymbe. Le Québec est la province qui a enregistré les meilleures recettes monétaires (qui provenaient principalement du bleuet sauvage), suivi de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick (tableau 10).

Tableau 10 : Recettes monétaires provenant du bleuets (sauvage et en corymbe) par province, de 2004 à 2009 (années civiles)

Province	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Variation annuelle
	(milliers de dollars canadiens)						(pourcentage)
Colombie-Britannique	72 700	68 115	68 000	92 450	65 875	52 598	- 3,9
Québec	29 060	37 700	76 500	36 000	38 690	27 616	11,7
Nouvelle-Écosse	28 633	35 628	42 968	29 384	26 608	13 810	- 8,8
Nouveau-Brunswick	13 820	20 199	27 020	27 215	21 430	9 324	0,6
Ontario	2 420	2 060	4 680	4 670	3 920	4 195	20,6
Île-du-Prince-Édouard	4 509	4 876	5 576	8 446	6 425	4 027	2,5
Terre-Neuve	195	285	195	250	390	425	21,6
Canada	151 337	168 578	224 939	198 415	163 338	111 995	- 3,2

Sources : Statistique Canada, *Recettes monétaires agricoles*, catalogue 21-001.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Au Canada, de 2004 à 2009, le rendement moyen de la culture du bleuets sauvage s'est situé entre 1,6 t/ha et 2,2 t/ha (tableau 11).

Tableau 11 : Estimation du rendement du bleuets sauvage pour le Canada et les principales provinces productrices, de 2004 à 2009

	Canada	Québec	Nouvelle-Écosse	Nouveau-Brunswick	Île-du-Prince-Édouard	Terre-Neuve
	(tonnes par hectare)					
2004	2,0	1,7	2,4	1,8	2,1	0,6
2005	1,7	1,5	2,0	1,7	2,2	0,9
2006	2,0	2,2	1,9	1,8	1,6	0,8
2007	1,6	1,2	1,5	1,8	1,9	0,8
2008	2,2	1,9	2,2	2,8	2,2	0,6
2009	2,2	2,2	2,0	2,1	1,9	0,7
Moyenne de 2004 à 2009	1,9	1,8	2,0	2,0	2,0	0,7
Variation annuelle moyenne (%)	4,1	21,3	- 0,9	5,8	- 0,8	6,3
Variation 2004-2009 (%)	10,4	78,8	- 16,6	15,8	- 13,1	13,3

Sources : Statistique Canada, catalogue 22-003.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- C'est le Québec qui a affiché le meilleur rendement en 2009 avec 2,2 t/ha, une hausse de 78,8 % par rapport à 2004. Il est suivi du Nouveau-Brunswick avec 2,1 t/ha et de la Nouvelle-Écosse avec 2,0 t/ha.
- On remarque que la Nouvelle-Écosse et l'Île-du-Prince-Édouard ont vu leurs rendements chuter de 16,6 % et de 13,1 % respectivement au cours de la période étudiée.

- En moyenne, le Québec obtient des rendements plus faibles que ceux des provinces maritimes. L'aménagement récent de plusieurs nouvelles superficies au Québec fait en sorte que sa moyenne est inférieure. Une jeune bleuëtière produit moins de fruits qu'une bleuëtière parvenue à maturité.

3.4 Au Québec

3.4.1 La structure régionale de la production

- En 2009, selon les données compilées par la Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean du MAPAQ, le Québec comptait 470 producteurs de bleuëts sauvages, pour une superficie totale de 31 806 ha. La région du Saguenay–Lac-Saint-Jean dominait avec plus de 27 000 ha, c'est-à-dire près de 85 % de la superficie totale québécoise. La Côte-Nord arrivait en seconde place avec plus de 3 000 ha (tableau 12).
- De 2004 à 2009, le nombre d'exploitations a augmenté de 80,1 % et les superficies totales aménagées, de 45,1 %. Ainsi, la superficie moyenne aménagée est passée de 84,0 à 67,7 ha par exploitation. Cela signifie que les nouvelles surfaces cultivées sont plus petites, une situation semblable à celle qui s'est produite de 1998 à 2003.

Tableau 12 : Superficies aménagées en bleuëtières (bleuëts sauvages) au Québec, selon les régions administratives, de 2004 à 2010

Régions administratives	Nombre d'exploitations (2009)	2010	2009	2008	2007	2006*	2005	2004
		(hectares)						
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine	**	202	202	202	120	120	120	120
Saguenay–Lac-Saint-Jean	400	27 100	27 027	25 298	23 570	22 728	19 600	19 398
Capitale-Nationale	11	236	236	236	218	218	218	185
Abitibi-Témiscamingue et Nord-du-Québec	4	819	819	699	699	662	630	573
Côte-Nord	33	3 044	3 043	2 964	2 751	2 072	1 566	1 312
Chaudière-Appalaches	14	202	202	202	202	178	160	100
Bas-Saint-Laurent	4	97	91	97	97	72	72	39
Mauricie	**	180	180	180	180	100	0	0
TOTAL	470	31 880	31 806	29 878	27 837	26 150	22 366	21 467

* L'augmentation des superficies pour 2006 est attribuable à l'aménagement de nouvelles bleuëtières ainsi qu'à la découverte, lors de l'inventaire des terres agricoles selon leur utilisation, de bleuëtières qui n'avaient jamais été considérées jusqu'alors.

** Les données sont confidentielles.

Sources : Argrinova, « Un aperçu de l'industrie du bleuë sauvage au Québec » et « La production en chiffres », *Guide de production du bleuë sauvage... dans une perspective de développement durable*, décembre 2010. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

- Au Québec, le bleuets sauvage est récolté sur deux types de territoire : la forêt et les bleuetières aménagées. Ces dernières sont localisées à 55 % sur des terres appartenant à l'État³¹ (terres publiques) et à 45 % sur des terres privées.
- Les volumes de bleuets produits dans les bleuetières aménagées prennent de plus en plus d'importance comparativement aux volumes récoltés en forêt. Ainsi, en moyenne, le bleuets sauvage provient à 80 % de bleuetières et à 20 % de la forêt publique (annexe 11).
- De 2004 à 2010, le Québec a produit en moyenne 25 581 tonnes de bleuets sauvages. Il s'agit d'une hausse de 45,1 % comparativement à la période 1998-2003. La production québécoise a atteint des sommets, en 2006 et 2009, avec un volume de près de 32 000 tonnes (annexe 11). En 2010, en raison des nombreux gels printaniers et de la sécheresse, la récolte est estimée à seulement 6 577 tonnes.
- Des 470 producteurs de bleuets sauvages au Québec, 240 déclarent que cette production est leur principale source de revenu agricole. On remarque également que 30 producteurs récoltent 70 % des volumes québécois de bleuets.
- Selon les données du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants, on dénombre 17 entreprises de bleuets sauvages certifiées biologiques au Québec et les superficies les plus importantes sont situées au Saguenay–Lac-Saint-Jean. Les bleuets sauvages récoltés en forêt, souvent certifiés biologiques, ne sont pas inclus dans ces données.
- Au Québec, les rendements des bleuets sauvages produits en bleuetières aménagées ou cueillis en forêt varient en fonction des conditions climatiques. Cependant, la tendance à la hausse des rendements des bleuetières au Québec s'est poursuivie (12,9 % par année) entre 2004 et 2009, avec un rendement moyen de 1 986 kg/ha (tableau 13). En 2010, en raison des gels printaniers des fleurs et de la sécheresse, le rendement a atteint seulement 500 kg/ha.

Tableau 13 : Rendements réels des bleuetières aménagées québécoises, de 2004 à 2009

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Moyenne 2004-2009	Variation annuelle moyenne
	(kilogrammes par hectare)						(pourcentage)	
Rendement	1 786	1 550	2 282	1 502	2 195	2 598	1 986	12,9

Sources : La Financière agricole du Québec, Direction de la recherche et du développement.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Entre 2004 et 2009, les rendements moyens dans les bleuetières aménagées étaient supérieurs pour les entreprises possédant plus de 120 ha (annexe 12).

31. Les producteurs sont titulaires de baux négociés avec le gouvernement du Québec ou les différentes MRC mandatées afin de gérer les terres publiques sur le territoire des municipalités.

3.4.2 Les prix de vente

- Historiquement, de 1988 à 2001, les prix des bleuets sauvages en provenance des bleuetières aménagées ont été supérieurs à ceux des bleuets récoltés en forêt (tableau 14 et annexes 11 et 13). Toutefois, à partir de 2003, le prix des bleuets cueillis en forêt a été très souvent supérieur à celui des bleuets de bleuetières. On note que l'écart entre les deux prix semble augmenter depuis 2008. Cela peut s'expliquer par les frais plus élevés qu'entraîne la récolte des bleuets en forêt et la demande accrue pour un produit certifié biologique³².
- La moyenne des prix pour la période de 2004 à 2010 est de 1,89 \$/kg pour les bleuets de bleuetières aménagées et de 2,05 \$/kg pour les bleuets cueillis en forêt. Entre 1998 et 2003, toutefois, la situation était inversée (1,34 \$/kg pour les bleuets de bleuetières par comparaison avec 1,23 \$/kg pour les bleuets récoltés en forêt) (annexe 13).
- On remarque que de 2004 à 2010, le prix des bleuets sauvages dans les bleuetières a augmenté moins rapidement que celui des bleuets cueillis en forêt (6,1 % par année par rapport à 7,5 %).

Tableau 14 : Prix des bleuets* cueillis dans les bleuetières aménagées par rapport à celui des bleuets cueillis en forêt, de 2004 à 2010

Année	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010**	Moyenne	Variation annuelle moyenne	Variation 2004-2009
	(dollars canadiens par kilogramme)								(pourcentage)	
Prix – bleuetière	1,67	2,31	2,95	2,76	1,43	0,77	1,32	1,89	6,1	- 21,0
Prix – forêt	1,76	2,20	2,26	2,53	2,20	1,32	2,09	2,05	7,5	18,8

* Le prix pour les bleuets de bleuetières est payé à la ferme, alors que celui pour les bleuets récoltés en forêt est payé aux cueilleurs.

** Le prix pour les bleuets de bleuetières correspond à la somme des avances versées à la date de la mise à jour (novembre 2010).

Sources : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean, novembre 2010.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- En ce qui concerne les prix du bleuet sauvage (bleuets de bleuetières aménagées et bleuets cueillis en forêt), on note un taux de croissance semblable au Québec (7,4 % par année) et dans le Maine (7,2 % par année), et ce, malgré une augmentation plus importante du volume de la production québécoise (tableau 15 et annexe 13). Toutefois, le prix des bleuets sauvages produits dans les bleuetières a connu une hausse un peu moins importante (6,1 % par année) au Québec que dans le Maine (7,2 % par année).
- De façon générale, la demande a été forte et, entre 2004 et 2007, les producteurs ont vu leur profit annuel augmenter. À compter de l'année 2008, la hausse importante de la production nord-américaine et le nombre croissant de bleuets disponibles provenant de la production en corymbe du Sud pendant les mois d'hiver ont ralenti le marché et provoqué une chute des prix. La situation s'est dégradée en 2009, mais en 2010, la baisse des volumes de production au Québec (prévisions de - 82 % par rapport à 2009) et dans le Maine (estimation de - 20 %³³) a entraîné une hausse des prix (tableau 15).

32. MAPAQ, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean, juillet 2010.

33. University of Maine Extension blueberry, David Yarborough, <http://www.21food.com/news/detail30033.html>.

- De 2004 à 2010, les prix moyens ont été plus élevés au Québec que dans le Maine, à l'exception de l'année 2009, une année record pour la récolte québécoise. On observe également que les prix moyens payés aux producteurs des provinces maritimes ont été inférieurs à ceux du Québec, pour la période 2004 à 2009 (1,62 \$/kg comparativement à 1,98 \$/kg).

Tableau 15 : Prix des bleuets sauvages au Québec (cueillis dans les bleuetières et en forêt), dans les Maritimes (bleuetières) et le Maine (bleuetières), de 2004 à 2010

Année	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010*	Moyenne	Variation annuelle moyenne	Variation 2004-2010
	(kilogrammes)									
Prix au Québec (\$ CAN)	1,69	2,28	2,80	2,70	1,60	0,81	1,46	1,91	7,4	- 13,4
Prix dans les Maritimes (\$ CAN)	1,21	1,76	2,31	2,31	1,32	0,77	—**	1,62***	- 1,6***	- 36,4***
Prix dans le Maine (\$ US)	1,01	1,45	1,77	2,36	1,34	0,80	1,32	1,44	7,2	3,2
Prix dans le Maine (\$ CAN)	1,31	1,75	2,01	2,54	1,43	0,91	1,35	1,61		

* Il s'agit de prévisions.

** Le tiret signifie que les données ne sont pas disponibles.

*** Pour la période 2004 à 2009.

Sources : Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.
 United States Department of Agriculture, Economic Research Service,
<http://usda.mannlib.cornell.edu/MannUsda/viewDocumentInfo.do?documentID=1765>.
 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean et Direction du développement et des initiatives économiques.

3.4.3 Les recettes monétaires

- On observe que les recettes en provenance du marché des bleuets sauvages (incluant les bleuets cueillis en forêt) varient beaucoup d'une année à l'autre, et ce, en fonction des conditions climatiques. En 2009, les recettes s'élevaient à 25,8 millions de dollars³⁴, une croissance de 6,1 % par année par rapport à 2004. Toutefois, en 2010, en raison du faible volume de la récolte, on prévoit que les recettes monétaires diminueront de 62,7 % (9,6 millions de dollars) par rapport à l'année 2009³⁵.
- En moyenne, au cours de la période de 2004 à 2009, la culture du bleuet (bleuet sauvage et en corymbe) au Québec se situait au premier rang sur le plan des recettes monétaires dans la catégorie des fruits³⁶. Elle était suivie des cultures de canneberge et de pomme.
- Le montant des recettes provenant de l'aide gouvernementale, par l'entremise de l'assurance récolte, pour l'ensemble de la production de bleuet sauvage³⁷, s'est élevé à 5,7 millions de dollars entre 2004 et 2010 (4,9 millions de dollars en 2010).

34. Cette donnée provient de l'Institut de la statistique du Québec.

35. Source : MAPAQ, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean.

36. Source : Statistique Canada, catalogue 21-001.

37. Aucun programme d'assurance récolte ne s'applique au bleuet en corymbe.

- Les producteurs bénéficient également des programmes Agri-investissement³⁸, Agri-Québec³⁹ et Agri-stabilité⁴⁰. Ces programmes permettent de couvrir plusieurs risques associés à l'exploitation agricole.

3.4.4 Le concept forêt-bleuet

- Le Programme d'attribution des terres du domaine de l'État sous aménagement forestier ayant pour fin une bleuetière⁴¹ a été mis en œuvre en février 2004, à la suite des recommandations du Comité interministériel sur la contribution des terres du domaine de l'État au développement de l'industrie du bleuet⁴². Ce comité, composé de représentants du ministère des Ressources naturelles et de la Faune, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec et de l'Association des manufacturiers de bois de sciage du Québec, a été créé afin d'analyser les moyens qui permettraient d'augmenter la contribution des terres du domaine de l'État au développement de l'industrie.
- Ce programme vise à :
 - permettre l'aménagement de bleuetières de type forêt-bleuet⁴³ sur des terres du domaine de l'État sous aménagement forestier dans une perspective de développement durable, tout en respectant les droits forestiers consentis;
 - attribuer les droits fonciers pour l'aménagement de ces bleuetières en accordant la priorité aux demandes d'agrandissement et de consolidation, afin de permettre aux producteurs d'atteindre le seuil d'une unité viable de production de 200 ha;
 - établir une tarification particulière pour les baux de bleuetières de type forêt-bleuet basée sur la valeur marchande et sur des règles proportionnelles équitables;
 - amorcer l'expérimentation de bleuetières de type forêt-bleuet afin d'améliorer ce modèle, en attribuant à un organisme, au besoin, les droits fonciers sur des terres du domaine de l'État sous aménagement forestier (Corporation d'aménagement forêt Normandin, au Saguenay–Lac-Saint-Jean; Centre de recherche Les Buissons sur la Côte-Nord et Centre technologique des résidus industriels en Abitibi-Témiscamingue).
- La réglementation ne s'appliquait pas aux titulaires de baux ayant une surface cultivée supérieure à 200 ha, soit les coopératives de producteurs.
- La cible de développement des superficies était de 10 000 ha pour la période de 2004 à 2009, répartis entre le Saguenay–Lac-Saint-Jean (4 000 ha), la Côte-Nord (3 000 ha) et les autres régions (3 000 ha).

38. Le programme Agri-investissement permet au participant de déposer annuellement dans un compte jusqu'à 1,5 % de ses ventes nettes ajustées de produits admissibles et de recevoir, en contrepartie, une somme équivalente des gouvernements provincial et fédéral. Le participant peut retirer de l'argent, en fonction des besoins de son entreprise.

39. Le programme Agri-Québec, financé par le gouvernement du Québec, vise à atténuer les risques de l'entreprise et à permettre à celle-ci d'investir pour améliorer son efficacité. Complémentaire au programme Agri-investissement, il permet au participant de faire annuellement un dépôt dans un compte d'épargne, d'y recevoir en contrepartie une somme équivalente de La Financière agricole du Québec et d'y effectuer un retrait au besoin.

40. Le programme Agri-stabilité est fondé sur le principe selon lequel les gouvernements et le participant partagent les sommes versées pour stabiliser le revenu annuel de l'entreprise agricole de ce participant. En général, le programme comblera alors une partie de l'écart entre la marge de production de l'année et la marge de référence.

41. Programme d'attribution des terres du domaine de l'État sous aménagement forestier ayant pour fin une bleuetière (<http://www.mrnf.gouv.qc.ca/territoire/bleuetieres/index.jsp>).

42. Source : <http://www.mrnf.gouv.qc.ca/publications/forets/rapport-bleuets.pdf>.

43. Il s'agit d'un espace sur lequel des bandes d'environ 60 mètres de largeur réservées à la culture du bleuet nain (sauvage) sont séparées par des corridors boisés d'environ 42 mètres de largeur où l'on pratique un aménagement forestier intensif.

- Au cours des années financières 2004, 2005 et 2008, 511 ha⁴⁴ de bleuets sauvages ont été aménagés selon le concept forêt-bleuet dans 7 sites (annexe 14), plus particulièrement au Saguenay–Lac-Saint-Jean (46 % de la superficie totale aménagée) et dans la Mauricie – Centre-du-Québec (43 %). On constate que la cible de développement prévue n'a pas été atteinte.

3.4.5 La gestion phytosanitaire

La mouche du bleuet

- Au Canada, la mouche du bleuet est considérée comme un insecte à mettre en quarantaine par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA⁴⁵), qui désigne les zones réglementées. Ainsi, la Loi sur la protection des végétaux réglemente la circulation des plants de bleuets, des fruits frais et des contenants usagés afin d'empêcher la propagation de cet insecte des régions infestées vers des régions non infestées.
- La mouche du bleuet est un insecte indigène de l'est de l'Amérique du Nord. Elle infecte les bleuets en corymbe et les bleuets sauvages. Actuellement, elle ne se trouve pas dans les régions du Saguenay–Lac-Saint-Jean, de la Côte-Nord, de l'Abitibi, de la Haute-Mauricie et de Charlevoix; l'absence de ce ravageur et l'utilisation réduite de pesticides permettent au produit québécois de mieux se positionner sur les marchés.
- Cet insecte est présent dans les États du Nord-Est américain, au Nouveau-Brunswick, en Nouvelle-Écosse et à l'Île-du-Prince-Édouard. Au Québec et en Ontario, son aire de distribution est limitée. Des relevés exhaustifs ont été effectués dans ces deux provinces pour délimiter les zones infestées.
- Dans les provinces maritimes et les États du Nord-Est américain, les bleuets sont produits uniquement dans des bleuetières aménagées qui sont touchées par la mouche du bleuet. Cette dernière doit être éliminée avant la récolte. C'est pourquoi il est impossible d'y cueillir les bleuets en forêt puisque ceux-ci ne peuvent être traités.
- L'introduction de ce ravageur dans une production de bleuets sauvages aurait des répercussions économiques et environnementales importantes :
 - Son introduction dans les milieux naturels de production, comme les bleuetières aménagées au Saguenay–Lac-Saint-Jean, sur la Côte-Nord, en Abitibi, en Haute-Mauricie et dans Charlevoix, aurait une incidence économique très importante en raison des immenses superficies (plus de 32 000 ha) à traiter (hausse du coût de production). La production en forêt pourrait aussi être compromise par l'incapacité d'intervention dans un tel environnement, ce qui pourrait représenter une menace pour la compétitivité de l'industrie.
 - L'arrivée de la mouche du bleuet dans des sites naturels exigerait l'emploi d'insecticides. Cela aurait un effet négatif sur le nombre d'organismes utiles et augmenterait la charge de pesticides dans l'environnement local (tourbières), peu propice à recevoir de tels produits.

44. Les 197 hectares de la Corporation d'aménagement forêt Normandin ne sont pas inclus dans ce nombre.

45. Le lecteur peut consulter le site Internet de l'ACIA pour de plus amples informations : <http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/protect/dir/d-02-04f.shtml>.

- Afin de proposer des actions à entreprendre et des directives à mettre en place, les principaux acteurs de l'industrie du bleuets sauvage et du bleuets en corymbe ont créé le comité consultatif sur la mouche du bleuets. Ce groupe de travail est composé de représentants de l'ACIA, de Les Bleuets sauvages du Québec inc., du MAPAQ, du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec et du secteur du bleuets en corymbe.

Le Réseau d'avertissements phytosanitaires

- Un Réseau d'avertissements phytosanitaires (RAP) pour la production du bleuets sauvage a été établi pour la saison 2010. La mise en œuvre de ce réseau est très intéressante, car même si la pression des divers ravageurs est encore relativement faible dans la production de bleuets sauvages, l'intensification de la production entraîne l'apparition de nouveaux ravageurs. Le RAP permettra de suivre leur évolution.

L'hexazinone

- Pour produire des bleuets, un herbicide, l'hexazinone, est régulièrement utilisé afin de contrôler la végétation compétitrice. Les zones de bleuetières ont des sols sableux très perméables et l'hexazinone est très soluble; le produit peut donc migrer facilement vers l'eau souterraine.
- En 2002, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP) a effectué une analyse afin de déceler la présence du produit à proximité des bleuetières aménagées (bleuets sauvages) du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Les résultats ont démontré que 40 % des prises d'eau échantillonnées contenaient de faibles concentrations d'hexazinone⁴⁶. Cependant, la présence du produit dans les eaux souterraines et les eaux de surface a confirmé la grande mobilité de celui-ci. Étant donné l'expansion de la culture du bleuets et l'augmentation des ventes d'hexazinone, une nouvelle étude en collaboration avec la Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean du MAPAQ a été réalisée en 2009 sur la plupart des prises d'eau que le MDDEP avait échantillonnées en 2002. Cette étude a montré une situation relativement stable⁴⁷ par rapport aux résultats de 2002.
- Les concentrations du produit sont donc négligeables dans les nappes phréatiques sous certaines bleuetières. Malgré cela, les représentants de l'industrie, les MRC et Santé Canada ont créé un comité de travail pour vérifier les données et essayer de nouvelles méthodes de lutte contre les mauvaises herbes afin d'éviter tout risque pour la santé de la population.
- L'industrie devra donc être en mesure de trouver de nouvelles méthodes de lutte contre les mauvaises herbes ou de rationaliser l'utilisation de cet herbicide afin d'éviter les risques pour la santé de la population des territoires avoisinant les aires de production.

46. Les concentrations les plus élevées étaient de 6,7 µg/l. La valeur guide établie par l'Agence américaine de protection de l'environnement est de 400 µg/l.

47. La valeur mesurée la plus élevée est de 8,9 µg/l; elle respecte largement la valeur guide de 400 µg/l qui a été proposée par l'Agence américaine de protection de l'environnement et qui est jugée acceptable par l'Institut national de santé publique du Québec.

3.4.6 La main-d'œuvre

- Au Québec, la production du bleuet sauvage permet de créer et de consolider des emplois dans quatre secteurs⁴⁸ :
 - Plus de 3 000 travailleurs autonomes cueillent annuellement le bleuet en forêt.
 - Plus de 2 500 cueilleurs sont chargés de la récolte dans les bleuetières aménagées.
 - Près de 200 emplois sont directement liés à la production du bleuet dans les bleuetières.
 - Quelques centaines d'emplois sont liés à la transformation (environ 1 000 personnes).
- Les bleuets sauvages sont cueillis avec un peigne dans les régions boisées et de façon mécanique ou semi mécanique dans les champs de culture (bleuetières aménagées).
- La disponibilité des cueilleurs pour les bleuets de bleuetières aménagées et les bleuets en forêt préoccupe les acteurs de l'industrie, en raison des changements dans les conditions de rémunération, du vieillissement des cueilleurs en forêt et de la demande accrue de main-d'œuvre lors de la récolte en août.
- L'Association des cueilleurs de bleuets hors bleuetières du Québec regroupe l'ensemble des cueilleurs de bleuets en forêt visés dans le Plan conjoint des producteurs de bleuets du Saguenay–Lac-Saint-Jean. Elle est membre du SPBQ. Il existe également la Coopérative de cueilleurs⁴⁹ de la MRC du Rocher-Percé.

3.5 Les constats

- La culture du bleuet sauvage est en croissance et s'effectue principalement dans le nord-est de l'Amérique du Nord. Elle subit la concurrence du bleuet en corymbe.
- Les volumes de production de bleuets sauvages ont connu une croissance plus élevée aux États-Unis qu'au Canada.
- Aux États-Unis, les bleuets en corymbe sont de plus en plus utilisés pour la transformation (surtout la congélation) et font ainsi concurrence au bleuet sauvage.
- Au Canada et au Québec, la majorité des bleuets sauvages (97,7 % du volume commercialisé) sont réservés à la transformation, notamment à la congélation.
- Le Québec, qui est la première province productrice de bleuets sauvages, a connu la plus forte hausse de son volume de production. La Nouvelle-Écosse arrive au deuxième rang, suivie du Nouveau-Brunswick.
- Le volume de la production de bleuets sauvages du Québec représente 28 % de celui de l'Amérique du Nord.
- Au Québec, le nombre d'exploitations ayant déclaré des bleuetières aménagées (bleuets sauvages) poursuivent leur croissance ainsi que leurs superficies et leurs rendements. De plus, les nouvelles surfaces en culture sont plus petites.
- La région du Saguenay–Lac-Saint-Jean possède 85 % des superficies cultivées de bleuets sauvages. La Côte-Nord en possède 10 % et les autres régions⁵⁰, 5 %.

48. Agrinova, « Un aperçu de l'industrie du bleuet sauvage au Québec » et « La production en chiffres », *Guide de production du bleuet sauvage... dans une perspective de développement durable*, décembre 2010.

49. Source : <http://www.ic.gc.ca/app/ccc/srch/nvgt.do?sbPrtl=&prtl=1&estblmntNo=234567128231&profile=cmpltPrfl&profileId=501&app=sold&lang=fra>.

50. Il s'agit de l'Abitibi-Témiscamingue, de la Mauricie, de la Chaudière-Appalaches, de la Capitale-Nationale et du Bas-Saint-Laurent.

- Les bleuetières aménagées (bleuets sauvages) sont davantage localisées sur les terres privées comparativement à l'année 2004; plus de 55 % sont situées sur les terres appartenant à l'État.
- En 2009, il y avait 80,1 % de la production de bleuets sauvages qui provenait de bleuetières aménagées.
- Le programme visant l'aménagement de bleuetières (bleuets sauvages) de type forêt-bleuet sur des terres du domaine de l'État sous aménagement forestier n'a pas atteint la cible de développement prévue (10 000 ha) pour la période 2004-2009.
- Pour la moitié des entreprises productrices de bleuets sauvages au Québec, cette culture représente leur principale source de revenus.
- On observe que 6 % des producteurs récoltent 70 % des volumes québécois de bleuets sauvages et que la tendance se poursuit.
- Sur le plan des recettes monétaires, la culture du bleuet sauvage et du bleuet en corymbe au Québec occupait, en moyenne, le premier rang dans la catégorie des fruits entre 2004 et 2009. Elle était suivie de la culture de la canneberge et de celle de la pomme.
- Les prix moyens obtenus pour les bleuets sauvages ont été plus élevés au Québec que dans les Maritimes et le Maine.
- Malgré les concentrations négligeables d'hexazinone dans les nappes phréatiques sous certaines bleuetières (bleuets sauvages), un comité de travail a été créé pour concevoir de nouvelles méthodes de lutte contre les mauvaises herbes.
- La disponibilité des cueilleurs pour les bleuets de bleuetières aménagées et les bleuets en forêt préoccupe les acteurs de l'industrie du bleuet sauvage.

4. La transformation

4.1 L'importance du secteur

Note au lecteur : Le sujet de cette section sera traité de façon globale, en utilisant le Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN). Selon cette classification, la transformation des bleuets fait partie de l'industrie de la mise en conserve de fruits et de légumes et de la fabrication de spécialités alimentaires (3114), qui comprend deux sous-classes : fabrication d'aliments surgelés (31141) et mise en conserve, marinage et séchage de fruits et de légumes (31142).

- Les livraisons manufacturières du secteur de la mise en conserve de fruits et de légumes et de la fabrication de spécialités alimentaires (3114) représentent 4,6 % du total des livraisons manufacturières pour l'industrie de la transformation des aliments, des boissons et du tabac.
- En 2007, la valeur des livraisons manufacturières s'élevait à près de 1 milliard de dollars. Il s'agit d'un recul de 3 % comparativement à 2004. La fermeture d'importantes entreprises dans le secteur de la mise en conserve, du marinage et du séchage de fruits et de légumes explique probablement cette baisse.
- En 2007, la valeur ajoutée manufacturière représentait 43 % des livraisons manufacturières de ce secteur. Ainsi, la part de valeur ajoutée est légèrement plus élevée pour les produits du secteur de la mise en conserve de fruits et de légumes et de la fabrication de spécialités alimentaires que pour ceux de l'ensemble de l'industrie des aliments, des boissons et du tabac (38 %).
- La part de la valeur ajoutée dans les livraisons manufacturières se situe au même niveau en Ontario et au Canada, c'est-à-dire à 45 %.
- Le nombre d'établissements progresse, alors que les emplois ont fléchi légèrement dans ce secteur depuis 2004. Il est probable que l'automatisation et la venue d'entreprises de moindre taille dans la fabrication d'aliments surgelés expliquent, en partie, cette tendance à embaucher moins de main-d'œuvre.
- En 2007, au Québec, on dénombrait 148 établissements dont l'activité principale était la mise en conserve de fruits et de légumes et la fabrication de spécialités alimentaires. Ces établissements représentaient 7,2 % des établissements dans l'industrie des aliments, des boissons et du tabac (tableau 16).

Tableau 16 : Mise en conserve de fruits et de légumes et fabrication de spécialités alimentaires (SCIAN 3114) en 2007

	Québec	Ontario	Canada
Nombre d'établissements	148	217	532
Nombre d'emplois	3 608	7 842	19 620
Livraisons manufacturières (en milliers de dollars)	924 883	2 705 901	5 832 680
Valeur ajoutée manufacturière (en milliers de dollars)	396 036	1 226 832	2 620 362

Sources : Statistique Canada, *Enquête annuelle des manufactures*, catalogue 31-203.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Transformation Alimentaire Québec.

- Au Canada, pour le secteur de la mise en conserve de fruits et de légumes et de la fabrication de spécialités alimentaires, le Québec compte 28 % des établissements et sa production atteint 15 % de la valeur des livraisons. Par contre, 41 % des établissements sont situés en Ontario et leur production représente 46 % de la valeur des livraisons canadiennes du secteur.

4.2 La typologie des activités de transformation et la dynamique de l'industrie

- La transformation et la mise en marché du bleuets sauvage se font par quelques entreprises québécoises d'envergure. On note une intégration pour la production, la transformation et la commercialisation (intégration verticale), ce qui constitue une force de l'industrie.
- De manière générale, de 95 à 98 % de la transformation du bleuets sauvage consiste à congeler le fruit. Il s'agit donc du premier des quatre types de transformation. Le Saguenay–Lac-Saint-Jean est le chef de file en matière de congélation. Pour l'année 2008, on estime que 28 650 tonnes de bleuets ont été surgelées, principalement par les entreprises suivantes : Les Bleuets sauvages du Québec inc. (quatre usines de produits surgelés : Saint-Bruno, Dolbeau-Mistassini, Saint-Félicien (biologique) et Newport), Bleuets Mistassini Itée (une usine de bleuets surgelés) et Bleuets sauvages du Nord inc. (une usine de produits surgelés), les deux situées à Dolbeau-Mistassini.
- Au Québec, plus d'une soixantaine d'entreprises font le deuxième type de transformation, c'est-à-dire qu'elles fabriquent des produits déshydratés, des garnitures à tarte, des confitures, des coulis, des purées, des gelées, du jus et des nectars de même que des bleuets enrobés de chocolat. Elles utilisent des bleuets surgelés dans 60 % des cas. Plus de la moitié de cette transformation est réalisée dans les régions du Saguenay–Lac-Saint-Jean et de la Montérégie.
- Lorsque le bleuets entre dans la fabrication d'autres aliments, par exemple des muffins, des pains, des pâtisseries et des yogourts, pour ne nommer que ceux-là, il s'agit du troisième type de transformation. Ce dernier représente un faible volume dans l'ensemble de la transformation et se fait principalement dans la région de Montréal et de ses environs.
- Finalement, les produits de quatrième transformation regroupent les extraits, les essences, les arômes, etc. Malgré la forte valeur ajoutée de ce secteur, il demeure néanmoins marginal. Les rares entreprises qui se spécialisent dans la fabrication de ces produits sont en Montérégie et, depuis peu, on en trouve une en Mauricie.
- Le bleuets sauvage utilisé par le secteur de la transformation provient du Québec dans une proportion de 99 %, alors que 1 % serait produit dans les provinces maritimes ou aux États-Unis. Une grande partie du bleuets (85 %) provient du Saguenay–Lac-Saint-Jean (basé sur la superficie). Le reste est cultivé principalement en Abitibi ou sur la Côte-Nord.
- Pour les entreprises qui font de la deuxième ou de la troisième transformation, un prix élevé du bleuets sauvage favorise la substitution.
- L'industrie de la transformation doit composer avec un resserrement de la réglementation. Les distributeurs et les clients imposent des exigences et des normes plus sévères en matière de salubrité et d'innocuité. Sur le marché de l'exportation, on voit également apparaître des exigences relatives à la neutralité du bilan carbone.
- Les transformateurs devront trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits et conquérir d'autres marchés. Au cours des dernières années, il semble que le jus, le concentré et la purée de bleuets aient été les vecteurs de développement dans les secteurs de la deuxième et de la troisième transformation.

- La certification biologique du bleuets sauvage est attrayante pour les transformateurs québécois puisqu'elle leur permet d'atteindre les marchés de niche, de différencier leurs produits et d'obtenir un prix plus élevé.
- Le réseau HRI demeure un marché d'intérêt pour les transformateurs.

4.3 La mise au point de produits de spécialité au Québec

- Actuellement, la réputation « santé » du bleuets en raison de son taux élevé de polyphénols, dont l'anthocyane, en fait un des petits fruits les plus populaires sur le marché. La production de bleuets sauvages du Québec doit répondre à cette forte demande et aux exigences spécifiques des marchés internationaux. Des projets relatifs à la mise au point de nouveaux produits sont en cours.
- En plus de l'aspect santé, le bleuets sauvage du Québec peut se prévaloir de deux appellations de qualité, soit « Bleuets sauvages Boréals⁵¹ » et « certifié biologique ». Les entreprises de congélation du Saguenay–Lac-Saint-Jean possèdent les accréditations exigées pour pouvoir apposer la mention « certifié biologique » sur les produits qu'elles commercialisent. Ces produits à valeur ajoutée constituent une porte d'entrée fort intéressante vers des marchés de niche.
- Bleuets Nordic inc. a mis au point un bleuets sauvage déshydraté qui a été commercialisé en 2010, principalement sur le marché de l'exportation.
- L'industrie québécoise du bleuets sauvage a démontré sa capacité à offrir de nouveaux produits sur le marché, notamment la confiture, la gelée, le sirop, les bleuets séchés, la tisane, la purée, le jus et le concentré de bleuets. Ces produits sont porteurs et, quoique nos concurrents les offrent aussi, le secteur semble en mesure de se positionner sur ces marchés.

4.4 La concurrence

- Du côté de la transformation alimentaire, on constate que de plus en plus de bleuets en corymbe sont surgelés, alors qu'auparavant, ils étaient vendus exclusivement sur le marché du frais. Cette situation créera vraisemblablement une concurrence vive de la part de nouveaux acteurs mondiaux sur les marchés québécois du bleuets sauvage.
- Actuellement, la recherche et le développement portant sur le bleuets en corymbe visent à diminuer la taille du fruit, afin que celui-ci concurrence le bleuets sauvage comme ingrédient dans la transformation alimentaire.
- Les usines américaines sont plus grandes que celles du Québec.
- De plus en plus, des bleuets transformés (principalement des bleuets en corymbe) sont vendus à des prix très compétitifs sur les marchés québécois. Ils proviennent de nouveaux pays exportateurs, tels le Chili et l'Argentine où les conditions de production diffèrent.

51. Cette méthode de production interdit d'appliquer dans les bleuetières des produits de synthèse (herbicides, insecticides, fongicides et fertilisants chimiques) au cours des douze mois précédant la récolte des « Bleuets sauvages Boréals ».

4.5 Les constats

- La transformation et la mise en marché du bleuet sauvage sont réalisées par quelques entreprises québécoises d'envergure.
- Les produits certifiés constituent une porte d'entrée fort intéressante dans les marchés de niche. De plus, la certification permet généralement de différencier les produits du bleuet sauvage et d'obtenir un prix plus élevé.
- Les exigences des distributeurs et des consommateurs requièrent de la part de l'industrie de la transformation du bleuet de plus en plus d'attention et d'investissements en matière de salubrité et d'innocuité.

5. La recherche et l'innovation

Note au lecteur : Les données estimées et utilisées dans cette section proviennent d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, du MAPAQ, du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, du Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec, du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec, d'AgriNova, du Centre de recherche Les Buissons inc. et du Club Conseil Bleuets.

Les projets entièrement privés ne sont pas inclus dans les résultats présentés.

5.1 Le financement de la recherche et de l'innovation au Québec

Plusieurs organismes investissent dans des travaux de recherche afin de permettre le développement de la production du bleuets sauvage.

- On observe, depuis 2003, une croissance importante des efforts de recherche et d'innovation. Plus de 4,8 millions de dollars ont été investis dans la réalisation de 36 projets (tableau 17). Depuis 2005, on remarque que les montants alloués par projet sont plus élevés. Les projets ont donc une plus grande envergure.

Tableau 17 : Nombre de projets et sommes investies en recherche et innovation dans le secteur du bleuets sauvage, de 2003 à 2009

Année financière	Nombre de projets	Montant total (en dollars)
2003	1	35 000
2004	4	57 799
2005	5	2 215 773
2006	3	229 195
2007	8	888 706*
2008	6	590 378
2009	9	788 680
TOTAL	36	4 805 531

* Budget non disponible pour un projet.

Sources : Voir la note au lecteur.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Les gouvernements provincial et fédéral ont investi plus de 2,6 millions de dollars dans le secteur du bleuets sauvage (tableau 18). Le secteur privé contribue grandement au financement de la recherche et de l'innovation, puisque 33 % du budget total pour la réalisation des projets provient de celui-ci.

Tableau 18 : Financement de la recherche et de l'innovation dans le secteur du bleuet sauvage au Québec, de 2003 à 2009

Source de financement	Montant	Part du total
	(milliers de dollars)	(pourcentage)
Gouvernement fédéral	1 455	30
Gouvernement provincial	1 147	24
Secteur privé	1 583	33
Organismes de recherche et de transfert	77	2
Autres	543	11
Total	4 805	100

Sources : Voir la note au lecteur.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Les sommes que le gouvernement fédéral investit proviennent des programmes de Développement économique Canada et d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). Des subventions sont octroyées notamment par le Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec et par le Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie du Canada.
- Les programmes du MAPAQ, du ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation et du ministère des Ressources naturelles et de la Faune sont les principales sources de financement provincial.
- Les investissements privés proviennent notamment du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec, de l'Association des producteurs de bleuets de la Côte-Nord et des entreprises québécoises.

Le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec prélève une somme de 0,005 \$ par livre de bleuets vendus et verse cet argent dans le Fonds de recherche et de développement des producteurs de bleuets. De 2003 à 2009, près de 895 000 \$ ont été puisés dans ce fonds pour la réalisation de 14 projets.

5.2 Les acteurs de la recherche et de l'innovation

- Bien que les universités québécoises soient des acteurs importants en recherche agroalimentaire, seulement 4 projets relatifs au bleuet sauvage ont été réalisés entre 2003 et 2009 (141 500 \$). De plus, on observe une diminution des efforts de recherche comparativement à la période 1997-2002 (5 projets; investissement de 200 000 \$).

L'Université du Québec à Montréal, l'Université du Québec à Chicoutimi et l'Université Laval participent à certains projets de recherche liés au bleuet sauvage.

- Dans les centres d'AAC, c'est à la station de recherche de Normandin que l'on effectue les principaux travaux sur le bleuet sauvage. Depuis 2003, 4 nouveaux projets sur la fertilisation du bleuet sauvage ont été réalisés ou entrepris.

- Les organismes suivants sont aussi engagés dans la recherche et l'innovation : Agrinova, le Centre de recherche Les Buissons inc., le Club Conseil Bleuets, le Club agroenvironnemental Côte-Nord, le Centre d'étude des procédés chimiques du Québec et la Corporation d'aménagement forêt Normandin.

5.3 La recherche canadienne à l'extérieur du Québec

- Le bleuets sauvage fait l'objet d'efforts considérables de recherche dans les Maritimes. En effet, le Collège d'agriculture de la Nouvelle-Écosse possède un programme de recherche sur les bleuets sauvages. De plus, plusieurs travaux sur le sujet sont réalisés par les quatre centres de recherche d'AAC situés dans les Maritimes. Les associations de producteurs, les conseils agricoles et le Nova Scotia Wild Blueberry Institute s'impliquent également dans la recherche et l'innovation.
- Dans le cadre des grappes agro-scientifiques canadiennes, le gouvernement fédéral a annoncé, en août 2010, un investissement de 3,6 millions de dollars au Conseil canadien de l'horticulture pour créer la grappe des produits horticoles comestibles. Le projet intitulé Système d'atténuation des risques inhérents à la production et à l'environnement des bleuets sauvages et piloté par le Collège d'agriculture de la Nouvelle-Écosse est l'un des huit projets retenus.

5.4 Les thèmes de recherche et les activités de diffusion

- Plus de 55 % des travaux de recherche sur le bleuets sauvage ont porté sur la gestion des cultures, notamment sur la fertilisation, la pollinisation et le concept forêt-bleuets (tableau 19). En ce qui concerne les projets liés à la phytoprotection, les essais visaient la réduction de l'utilisation d'herbicides, dont l'hexazinone, et la lutte intégrée.
- Certains projets relatifs aux nutraceutiques ont porté sur l'incidence de la provenance géographique (latitude), sur la capacité antioxydante des bleuets et sur l'évaluation de procédés d'extraction et de micronisation.

Tableau 19 : Projets pour chaque thème de recherche et activités de diffusion au Québec, de 2003 à 2009

	Montant (milliers de dollars)	Répartition des fonds totaux (pourcentage)
Gestion des cultures*	2 753	57
Phytoprotection	1 007	21
Nutraceutiques	414	9
Diffusion	361	7
Autres	270	6
Total	4 805	100

* Budget non disponible pour deux projets.

Sources : Voir la note au lecteur.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

- Pour ce qui est des activités de diffusion, deux guides de production ont été publiés récemment : *La production du bleuet sauvage dans une perspective de développement durable* et le *Guide d'identification – Alliés et ennemis du bleuet sauvage*. De plus, les résultats de recherche ont notamment été diffusés lors de colloques organisés par le WBANA et à l'occasion de plusieurs autres activités provinciales et nationales.

5.5 Les constats

- Depuis 2003, le secteur privé a investi considérablement en recherche et innovation. Le fonds de recherche et de développement du Syndicat des producteurs de bleuets du Québec constitue un des leviers importants pour améliorer la compétitivité du secteur.
- Les provinces maritimes sont aussi des acteurs de premier plan en matière de recherche sur le bleuet sauvage. Un maillage entre les organismes de transfert québécois et les centres de recherche des Maritimes pourrait être favorisé afin d'assurer le transfert des connaissances vers les entreprises du Québec.
- Le nombre de projets de recherche portant sur les nutraceutiques augmente depuis 2007, ce qui démontre bien l'intérêt des chercheurs et de l'industrie du bleuet sauvage pour la mise au point de produits santé à valeur ajoutée.
- Bien que les efforts de recherche sur le bleuet sauvage soient en hausse depuis 2003, la recherche universitaire diminue comparativement à la période 1997-2002. Une attention particulière devrait être portée à l'augmentation du nombre de diplômés et, par le fait même, à l'intégration d'employés spécialisés dans les entreprises québécoises.

6. La compétitivité de l'industrie

Note au lecteur : La compétitivité peut être définie de plusieurs façons. Selon AAC (1993), elle correspond à la capacité d'accroître ou de maintenir ses parts de marché d'une façon rentable et soutenue. Dans une perspective axée davantage sur les produits et la conquête des marchés que sur les performances globales d'une industrie, la compétitivité est également la capacité d'offrir aux acheteurs d'un marché donné une combinaison « produits-qualité-prix » en volumes suffisants ou, du moins, une combinaison aussi intéressante que celle des autres fournisseurs.

Quelle que soit l'approche, la compétitivité se manifeste par des performances avantageusement comparables à celles des concurrents.

Compte tenu de ces aspects et du peu d'information disponible sur la compétitivité du secteur du bleuët, trois axes d'analyse ont été retenus pour tenter d'établir la compétitivité de la filière du bleuët québécois :

- L'évolution des parts de marché du Canada et des États-Unis;
- La rentabilité et la santé financière des acteurs québécois;
- Les principaux déterminants de la compétition dans le secteur.

6.1 L'évolution des parts de marché

L'absence de données concernant les importants stocks de produits du bleuët sauvage empêche de calculer directement l'évolution des parts de marché du Québec sur le marché canadien et sur celui de l'exportation. Les autres principaux indicateurs qui permettent d'effectuer de tels calculs sont la valeur de la production commercialisée et les flux d'exportations et d'importations.

Comme l'indique le tableau 20, l'évolution récente de ces données montre que l'industrie québécoise du bleuët sauvage a affiché une bonne performance au cours des dernières années et qu'elle a donc été compétitive.

Tableau 20 : Indicateurs de l'évolution des parts de marché du bleuët québécois (sauvage et en corymbe)

Indicateur	Moyenne annuelle		Progression (pourcentage)
	2000-2004	2005-2009	
Production commercialisée (en millions de dollars)			
Québec (principalement le bleuët sauvage)	22,2	39,7	79
Autres provinces de l'est du Canada (principalement le bleuët sauvage)	35,6	53,3	50
Colombie-Britannique (principalement le bleuët en corymbe)	50,3	69,4	38
Maine (bleuët sauvage, en dollars américains)	75,0	78,1	4
Autres États américains (bleuët en corymbe, en dollars américains)	158,3	458,2	189
Importations canadiennes (en millions de dollars)			
Produits frais (bleuët sauvage et bleuët en corymbe)	31,7	90,7	186
Produits transformés (bleuët sauvage et bleuët en corymbe)	15,8	19,1	21
Exportations (en millions de dollars)			
Québec (principalement le bleuët sauvage)	36,1	78,1	117
Autres provinces de l'est du Canada (principalement le bleuët sauvage)	74,1	103,3	39
Colombie-Britannique (bleuët en corymbe)	68,1	107,8	58
Importations américaines (en millions de dollars) en provenance :			
• du Québec (principalement le bleuët sauvage)	20,6	44,4	116
• des autres provinces de l'est du Canada (bleuët sauvage et bleuët en corymbe)	94,2	144,9	54
• du Chili et de l'Argentine (bleuët en corymbe, en dollars américains)	23,7	137,2	479

Sources : United States Department of Agriculture, Economic Research Service.
Statistique Canada, catalogue 22-003 et *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des perspectives et des études économiques.

- Au chapitre de la valeur de la production de bleuets sauvages⁵², le Québec a affiché une meilleure performance que les autres provinces productrices de l'est du Canada. Pendant la période 2005-2009, au Québec, la production moyenne a été de 79 % plus élevée qu'entre 2000 et 2004, alors que la croissance a atteint 50 % dans les autres provinces de l'est du Canada. On note aussi que le Maine, également producteur de bleuets sauvages, n'a pas vraiment augmenté sa valeur moyenne de production au cours des mêmes années.
- Le Québec se distingue également pour ses exportations mondiales de produits à base de bleuets sauvages, avec une croissance nettement supérieure (117 %) à celle des autres provinces de l'est du Canada (39 %).
- On note une assez bonne diversification des marchés extérieurs desservis par le Québec (bleuet sauvage et bleuet en corymbe). Les États-Unis ont continué d'être le principal marché, avec des ventes de 44 millions de dollars en moyenne pendant la période 2005-2009, mais d'autres marchés comme le Japon, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Belgique, le Royaume-Uni (bleuet en corymbe transformé) et la France ont été développés pour les produits du Québec pendant ces 5 années.
- La compétitivité de l'industrie du bleuet sauvage du Québec doit également être établie en regard des autres pays concurrents qui produisent des bleuets en corymbe. Ces derniers influencent les prix du bleuet sauvage surgelé ou transformé et lui font directement concurrence lorsque leurs volumes excèdent les besoins pour les marchés frais et qu'une partie de la production est surgelée ou transformée :
 - On constate que la valeur de la production américaine a bondi de 189 % entre les périodes 2000-2004 et 2005-2009 (tableau 20) et que des pays comme le Chili et l'Argentine (troisième et quatrième pays producteurs de bleuets en corymbe) inondent maintenant le marché américain. D'ailleurs, les données détaillées sur les importations montrent qu'il s'agit de plus en plus de produits surgelés et non de bleuets frais.
 - Les excédents de l'offre sur les marchés de la surgélation et de la transformation sont alors d'autant plus vifs et incisifs que ce sont les marchés du frais qui progressent le plus rapidement. De plus, de nouveaux pays producteurs à grande échelle, comme la Chine, peuvent devenir une menace supplémentaire.
 - Ces produits font de plus en plus concurrence aux produits québécois et constituent une menace réelle et immédiate pour la bonne position actuelle du Québec.

6.2 La santé financière des acteurs québécois

Les statistiques permettant de mesurer la rentabilité et la situation financière des entreprises québécoises du secteur du bleuet sauvage sont rares pour le secteur de la production et inexistantes pour celui de la transformation.

6.2.1 La transformation

- Le seul indice de santé financière ayant été obtenu est que les usines en place ont maintenu et même augmenté leurs activités.

52. Dans cette analyse de la compétitivité, lorsque cela sera approprié, on distinguera la scène concurrentielle du bleuet sauvage produit dans l'Est canadien et dans le Maine de la scène concurrentielle plus large comprenant aussi les bleuets en corymbe cultivés ailleurs en Amérique du Nord. À noter que certains des principaux producteurs américains sont des États proches du Québec, comme le New Jersey et le Michigan.

6.2.2 La production

- Le document *Bleuet nain semi-cultivé – Budget à l’hectare*, publié en novembre 2009 par le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec (CRAAQ), fournit deux données clés pour cette analyse :
 - La marge bénéficiaire d’une bleuetière aménagée établie depuis une dizaine d’années, hormis l’appui gouvernemental et la rémunération du travail et du capital utilisés, ne commencerait à être réellement positive qu’avec un rendement de 1 863 kg/ha et un prix de 1,30 \$/kg.
 - À ce prix, la marge bénéficiaire diminue rapidement lorsque le rendement est inférieur au rendement de référence établi dans le budget. Le prix de 1,30 \$/kg correspond à la moyenne calculée par la direction régionale du MAPAQ du Saguenay–Lac-Saint-Jean au cours de la période 2004-2008.

Tableau 21 : Déterminants de la rentabilité de la production du bleuét sauvage dans les bleuetières : prix payés aux producteurs et rendements moyens, de 2004 à 2010

	Rendement (kilogrammes par hectare)	Prix moyens (dollars du kilogramme)
Référence :	1 863	1,30
Observations :		
2004	1 786	1,67
2005	1 550	2,31
2006	2 282	2,95
2007	1 502	2,76
2008	2 195	1,43
2009	2 598	0,77
2010	-*	1,31**

* Le tiret signifie que les données ne sont pas disponibles.

** Il s’agit de prévisions.

Sources : Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec.

La Financière agricole du Québec, Base de données sur les rendements réels.

Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean, Base de données pour les prix et les rendements.

Ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

- On constate qu’au chapitre des prix, la rentabilité de la production du bleuét sauvage a sans doute été très bonne entre 2004 et 2007, alors que 2008 s’est avérée plus problématique. Comme le démontre le tableau 21, la rentabilité s’est dégradée encore davantage en 2009. Toutefois, un certain rétablissement du prix a été observé en 2010.
- Pour ce qui est des rendements, on remarque une très grande variabilité qui fragilise la rémunération du producteur. Les années 2005 et 2007 présentent des rendements faibles, mais compensés en partie par des prix intéressants, alors que l’année 2006 a été avantageuse à la fois pour les rendements et les prix. En 2008 et 2009, si l’on considère les rendements à l’hectare, la récolte a été bonne. Toutefois, les prix ont chuté.

- Au cours de la période étudiée, les producteurs ont pu profiter d'une conjoncture favorable, sauf en 2009 pour ce qui est des prix. On conclut que la rentabilité a probablement été au rendez-vous, ce qui est un indice de compétitivité⁵³.
- On constate que cette performance dépend beaucoup des fluctuations conjoncturelles qui sont dues, d'une part, au climat et, d'autre part, à la concurrence à l'échelle nord-américaine. Celle-ci nuit au bleuets sauvage lorsque la surgélation d'une partie considérable des bleuets en corymbe réservés au marché frais fait chuter les prix.

6.3 Les principaux déterminants de la compétition

D'emblée, la rémunération moyenne des producteurs, le rendement et la capacité à augmenter les volumes apparaissent comme des facteurs décisifs du développement récent et de l'avenir de l'industrie québécoise du bleuets sauvage. D'autres variables conditionnent toutefois fortement la santé de l'industrie : les coûts de production, la spécificité des produits québécois, et l'organisation de la transformation et de la mise en marché.

Les performances suivantes sont indicatives de la compétitivité de l'industrie québécoise du bleuets en regard de ses compétiteurs.

Tableau 22 : Principaux déterminants de la compétitivité dans le secteur du bleuets (sauvage et en corymbe), progression entre 2000-2004 et 2005-2009

	Québec	Canada	États-Unis
	(pourcentage)		
Rémunération des producteurs	33	28	52
Rendement par hectare récolté	46	- 6	17 ⁵⁴
Superficies récoltées	43	28	33 ⁵⁵

Sources : La Financière agricole du Québec.
Statistique Canada, catalogue 22-003.
United States Department of Agriculture – Economic Research Service.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

La rémunération des producteurs

- Au cours des dernières années, la rémunération des producteurs de bleuets, calculée ici à partir de la moyenne des revenus des ventes par kilogramme, aurait progressé un peu plus au Québec que dans l'ensemble du Canada (tableau 22). Par contre, les producteurs américains ont connu une augmentation plus importante de leur rémunération, l'essentiel de la production étant constitué de bleuets en corymbe.

L'objectif général est à la fois d'obtenir la meilleure rémunération par les ventes et de rivaliser avec la concurrence sur les principaux marchés desservis.

53. Des données financières concernant environ 120 entreprises spécialisées en production fruitière (essentiellement la production de bleuets sauvages) du Saguenay–Lac-Saint-Jean ont été repérées dans la Base de données financières des exploitations agricoles canadiennes de Statistique Canada. Elles montrent effectivement qu'il y a eu des marges bénéficiaires de 40 % pour la période 2005-2007 et un rendement moyen sur l'avoir des propriétaires d'environ 12 %. Ces données restent incomplètes et Statistique Canada invite à les considérer avec une certaine prudence compte tenu de la dimension restreinte de l'échantillon. De plus, ces performances se sont certainement détériorées depuis en raison des prix que les producteurs ont reçus.

54. À l'extérieur du Maine, où aucune donnée annuelle n'est compilée sur les superficies de bleuets sauvages.

55. Idem.

- En termes absolus, alors que la rémunération des producteurs de bleuets sauvages du Québec atteignait, au cours de la période 2005-2009, environ 1,73 \$/kg en moyenne selon Statistique Canada, celle-ci se situait à un prix similaire de 1,72 \$/kg dans les autres provinces de l'Est canadien et à 1,54 \$ US/kg dans le Maine. On constate que la rémunération des producteurs de bleuets sauvages a été semblable au Québec et au Canada. La comparaison avec le Maine est plus difficile à faire compte tenu de l'évolution du taux de change, mais on peut dire que les rémunérations sont du même ordre de grandeur.
- À titre de comparaison, les producteurs de bleuets en corymbe, qui approvisionnent en bonne partie le marché frais, mais aussi l'industrie de la transformation (bleuets surgelés), ont reçu en moyenne 2,36 \$/kg en Colombie-Britannique et 3,52 \$ US/kg aux États-Unis.
- Les producteurs québécois se sont donc relativement bien tirés d'affaire si on les compare avec ceux de tout l'est du Canada et du Maine. Toutefois, sur le plan du niveau et de la progression de la rémunération, cette tendance favorise le bleuet en corymbe, plus particulièrement dans les États du New Jersey et du Michigan.

Les rendements à la production

- On constate que pour le bleuet sauvage et le bleuet en corymbe, les rendements ont augmenté au Québec (46 % en moyenne entre 2000-2004 et 2005-2009) et diminué au Canada en général (- 6 %), y compris en Colombie-Britannique (- 12 %).
- On remarque une progression importante des rendements pour le bleuet en corymbe aux États-Unis, excluant l'État du Maine⁵⁶.
- Pour le bleuet sauvage dans les bleuetières aménagées, les rendements à l'hectare sont généralement reconnus comme étant plus élevés, en moyenne, dans les Maritimes et dans le Maine qu'au Québec. Toutefois, le Maine comme le Québec souffre d'une grande variabilité de ses rendements et de son volume de production.
- La combinaison des deux facteurs, à savoir la faiblesse et la variabilité des rendements, désavantage le Québec. Il faudra donc optimiser la gestion de la production pour en amoindrir les effets.

La capacité d'augmenter les superficies

- En ce qui a trait à la capacité du secteur à augmenter les volumes de production de bleuets sauvages par une croissance des superficies, le Québec a récemment fait des progrès considérables qui l'ont avantagé au Canada et en Amérique du Nord. Cela lui a permis de percer de nouveaux marchés, de développer le secteur de la transformation et, sans doute, de réaliser des économies d'échelle. Cependant, dans le contexte actuel, caractérisé par des bas prix et par des risques plus élevés pour les producteurs qui décident de prendre de l'expansion en zone nouvelle et moins productive, cet avantage est loin d'être assuré pour l'avenir.

56. Aucune donnée annuelle n'est compilée sur les superficies de bleuets sauvages.

Les autres déterminants de la compétition

a) Les coûts de production

Les bonnes années (prix, rendement, accès à de nouvelles superficies en forêt) ont permis le développement de l'industrie québécoise du bleuets sauvage. Un suivi de l'actualité et des données montre cependant que les menaces suivantes pèsent sur le secteur :

- La main-d'œuvre de l'industrie québécoise de la production est constituée de jeunes et de personnes assez âgées : disponibilités restreintes à la fin de la récolte et difficultés de renouvellement et de recrutement en vue, surtout si les effets négatifs d'un contexte de bas prix persistent.
- Les entreprises auront besoin d'autonomie financière et de liquidités très importantes si les prix demeurent longtemps sous ou autour du seuil de rentabilisation.
- Le coût d'implantation est élevé, en raison à la fois du coût à l'hectare (2 500 \$/ha selon le CRAAQ) et du coût des équipements de base d'une entreprise (au moins 100 000 \$ selon le CRAAQ, sans compter les tracteurs et les bâtiments). Comme l'horizon normal de rentabilisation d'une bleuetière aménagée (bleuets sauvage) est particulièrement long (de 7 à 11 ans avant que le plein potentiel de rendement soit atteint) et comme les conditions de l'industrie favoriseraient les bleuetières de 200 ha et plus, il faut avoir les reins solides pour penser à prendre de l'expansion.

En somme, pour ce qui est de la maîtrise des coûts de production, les principaux défis paraissent avoir été relevés au cours des dernières années, mais l'avenir s'annonce tout de même préoccupant.

b) La mise en valeur des caractéristiques du produit québécois

- En général, on considère que le bleuets sauvage a de plus grandes qualités gustatives (plus sucré, plus goûteux, coloré) et qu'il est plus polyvalent pour la transformation.
- En contrepartie, les producteurs de bleuets sauvages ne peuvent pas recevoir les meilleurs prix offerts sur le marché frais, car ce bleuets ne se conserve pas aussi bien que le bleuets en corymbe et sa période de production est limitée. Le bleuets sauvage est donc voué à la transformation, notamment à la congélation, qui est moins rémunératrice, et il fait de plus en plus face à la concurrence du bleuets en corymbe.
- En ce qui concerne les baies récoltées en forêt, le Québec a l'avantage de produire des bleuets sauvages certifiés biologiques. De plus, une certification basée sur un cahier des charges permet la mise en valeur d'un bleuets certifié « Bleuets sauvages Boréals ».
- Dans l'ensemble, le bleuets sauvage est davantage connu d'un plus grand nombre de consommateurs partout dans le monde et bénéficie d'une excellente notoriété. En outre, son usage comme ingrédient dans divers produits alimentaires s'est répandu rapidement au cours de la dernière décennie et plus de produits à valeur ajoutée sont apparus.
- Depuis la montée des prix de 2007, le remplacement du bleuets par d'autres petits fruits moins coûteux nuit à la compétitivité des produits du bleuets dans son ensemble (bleuets sauvage ou bleuets en corymbe). De plus, la hausse du dollar canadien continuera sans doute à freiner la compétitivité du bleuets sauvage canadien sur le plan de la combinaison qualité-prix.
- Les caractéristiques des bleuets sauvages québécois et de l'est de l'Amérique du Nord leur confèrent un avantage concurrentiel réel. Toutefois, cet avantage est amoindri par le peu de ventes à l'état frais et par la concurrence sur le marché de la surgélation et des autres types de transformation.

c) L'organisation de la transformation et de la mise en marché

D'autre part, certains facteurs constituent des forces de l'industrie :

- La transformation et la vente sont réalisées par des entreprises québécoises d'envergure, dans un monde où quelques joueurs contrôlent la situation dans toute l'Amérique du Nord.
- Les transformateurs du Québec possèdent plusieurs certifications et accréditations d'importance dans l'industrie.
- Pour le bleuets sauvage, les provinces productrices et le Maine se sont donné une organisation commune visant la promotion et le développement des marchés, et ce, au sein de la WBANA, dont on reconnaît généralement le bon travail et la force de frappe.
- Au cours des dernières années, les relations entre les parties prenantes au Québec s'étaient améliorées. Elles démontraient plus de collaboration et de souplesse ainsi que des visions partagées par un plus grand nombre d'acteurs. Un nouveau problème est toutefois survenu au printemps 2010 et les relations sont un peu plus tendues en ce moment.

La compétitivité de l'organisation industrielle et commerciale de l'industrie québécoise du bleuets sauvage paraît bonne.

6.4 Les constats

- L'industrie québécoise du bleuets sauvage a gagné apparemment des parts de marché au cours des dernières années, avec une bonne progression de la production et des exportations.
- La concurrence à laquelle les bleuets sauvages du Québec et de l'est de l'Amérique du Nord sont exposés s'intensifie : le bleuets en corymbe déborde sur le marché des produits transformés et certains pays du Sud exercent une pression sur l'industrie nord-américaine.
- La santé financière des acteurs québécois a sans doute été bonne au cours des dernières années; l'année 2009 apparaît cependant comme un tournant avec une baisse prononcée des prix payés aux producteurs de bleuets.
- La menace qui guette l'industrie provient notamment de sa vulnérabilité aux conditions climatiques durant une période où les prix se situent sous le seuil de la rentabilisation.
- Les producteurs québécois de bleuets sauvages ont reçu une rémunération comparable à celle des producteurs canadiens et du Maine. Toutefois, la rémunération des producteurs de bleuets en corymbe vendus sur le marché frais est plus élevée.
- Une variable importante menacera la compétitivité de l'industrie québécoise du bleuets sauvage si rien ne change : les coûts importants associés à l'augmentation des superficies.
- La croissance des rendements est un élément positif pour l'industrie québécoise des bleuets sauvages.
- Divers coûts de production s'annoncent plus difficiles à maîtriser si les bas prix du bleuets sauvage persistent : disponibilité de la main-d'œuvre, liquidités des entreprises, coûts d'aménagement et d'expansion.
- Deux facteurs paraissent généralement positifs pour la compétitivité de l'industrie québécoise du bleuets sauvage : l'organisation industrielle et commerciale et les caractéristiques du produit; la faible capacité à desservir le marché frais constitue cependant une limite dans ce dernier cas.

Si l'on se base sur les définitions de la compétitivité présentées au début de cette section, on constate que le secteur québécois du bleuet sauvage a affiché une bonne performance au cours des dernières années. Par contre, la concurrence s'accroît et le niveau récent des prix menace sérieusement les acquis.

7. Les forces et les menaces

Pour maintenir, voire améliorer sa compétitivité dans un contexte de marché mondial, l'industrie du bleuet sauvage doit miser sur ses forces :

- Le bleuet est un petit fruit de réputation mondiale (santé, sans pesticides, qualité) que les consommateurs considèrent comme un aliment incontournable. Il sert également à de nombreux usages, notamment comme ingrédient dans divers produits alimentaires et produits à valeur ajoutée.
- Ce fruit d'excellente qualité est conforme aux normes (nationales et internationales) qui garantissent la sécurité alimentaire (traçabilité).
- Le Québec arrive bon premier pour la production du bleuet sauvage en forêt (souvent biologique), un type de culture unique, qui confère un facteur distinctif par rapport aux concurrents et possède une connotation très recherchée.
- Les producteurs québécois, particulièrement ceux qui sont intéressés par la mise en marché, ont démontré leur capacité à offrir de nouveaux produits, notamment de la purée, du concentré et du jus de bleuet, des bleuets déshydratés, des « Bleuets sauvages Boréals » et des bleuets certifiés biologiques.
- La présence, au Québec, de l'Association des bleuets sauvages de l'Amérique du Nord (WBANA), qui soutient la croissance du secteur et la mise en valeur du bleuet sauvage, permet l'ouverture de nouveaux marchés internationaux.
- L'industrie a accès à des ressources de qualité (eau, énergie, terres agricoles, intrants agricoles, infrastructures pour la distribution, système politique stable).
- La mise en place du Créneau d'excellence – Agriculture nordique axée sur le bleuet sauvage et la pomme de terre de semence du Saguenay–Lac-Saint-Jean⁵⁷ renforcera, par la concertation et la mobilisation de l'ensemble des acteurs de cette filière, le positionnement de l'industrie du bleuet sauvage sur l'échiquier international.
- Le Québec nordique recèle un fort potentiel agricole et climatique pour la culture des petits fruits comme le bleuet sauvage. De vastes superficies sont disponibles et l'aménagement de bleuetières pourrait contribuer au développement de cette richesse sous-exploitée et à l'essor de l'industrie. De plus, lors des travaux préparatoires du Plan Nord⁵⁸, les acteurs du milieu ont proposé d'inscrire la croissance du secteur des petits fruits nordiques comme un axe prioritaire de développement.
- 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.
- Les Bleuets sauvages du Québec inc. et Bleuets Mistassini ltée, d'importants transformateurs de bleuets surgelés au Canada, sont situés au Québec.
- L'industrie québécoise du bleuet sauvage a fourni, en moyenne, 10 % du volume de bleuet⁵⁹ produit en Amérique du Nord.
- Les rendements des bleuetières québécoises sont en hausse.

57. Pour plus d'information, le lecteur peut consulter la page Internet suivante : <http://www.tableagro.com/?s=2>.

58. Pour obtenir plus de détails : <http://www.plannord.gouv.qc.ca/>.

59. Le volume produit comprend le bleuet sauvage et le bleuet en corymbe.

- Les investissements pour le développement des nouvelles bleuetières aménagées permettent d'améliorer la productivité et de favoriser la croissance de l'industrie du bleuets sauvage.
- En général, les prix payés au Québec ont été concurrentiels au cours de la période 2004-2009.
- La mouche du bleuets est absente des régions du Saguenay–Lac-Saint-Jean, de la Côte-Nord, de l'Abitibi, de la Haute-Mauricie et de Charlevoix.
- L'industrie du bleuets est caractérisée par une forte intégration des trois secteurs d'activité, soit la production, la transformation et la commercialisation.

Malgré toutes ses forces, diverses réalités ajoutent à la pression sur l'industrie :

- Les rendements moyens des bleuetières québécoises sont inférieurs à ceux des bleuetières des provinces maritimes et du Maine. L'aménagement récent de plusieurs nouvelles superficies au Québec fait en sorte que la moyenne de la province est inférieure. En effet, une jeune bleuetière est moins productive qu'une bleuetière parvenue à maturité.
- L'apparition éventuelle de la mouche du bleuets dans la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean demeure une menace importante en raison des conséquences économiques et environnementales (hausse des coûts de production des bleuetières et arrêt de la production en forêt).
- La spécialisation des entreprises productrices de bleuets procure une seule source de revenus, alors que les investissements sont importants.
- Les revenus en provenance du marché diminuent : coût de production très élevé et hausse du coût des intrants (hausse du prix du pétrole et des autres matières premières).
- La disponibilité de la main-d'œuvre saisonnière est restreinte pour le secteur de la production (cueilleurs) et de la transformation.
- Le développement rapide de la production du bleuets sauvage en Amérique du Nord et l'arrivée de nouveaux pays producteurs de bleuets en corymbe, tels le Chili et l'Argentine, ont un effet important sur la baisse des prix de vente sur les marchés internationaux.
- La production éventuelle de variétés de bleuets en corymbe de plus petite taille et la présence croissante de bleuets en corymbe surgelés viendront concurrencer le bleuets sauvage sur ses marchés, notamment celui des ingrédients alimentaires.
- Le bleuets sauvage subit la concurrence du bleuets en corymbe et des autres petits fruits (canneberge, fraise, framboise, cerise et mûre).
- Le fonctionnement des usines de transformation le plus longtemps possible représente un défi pour atteindre une meilleure rentabilité.
- Les bleuets sauvages québécois ne sont pas très présents sur les marchés en forte croissance (réseau HRI, produits biologiques, aliments prêts à manger, etc.).
- L'appréciation du dollar canadien par rapport au dollar américain a une incidence sur l'industrie, étant donné que les États-Unis sont le principal acheteur de bleuets surgelés.

8. Les enjeux

Devant la compétition, l'industrie québécoise du bleuet sauvage devra, pour assurer son développement, travailler notamment sur les éléments mentionnés ci-dessous.

8.1 Les parts de marché

Le secteur doit accroître les parts de marché des produits d'origine québécoise autant dans le commerce de détail que dans les services alimentaires (réseau HRI). Cela passe par :

- le maintien de la production de bleuets récoltés en forêt, car la cueillette sur ce type de territoire permet de garder une récolte annuelle de base;
- le développement (transition) de la production biologique dans des bleuetières aménagées : meilleure qualité, traçabilité plus facile, garantie d'approvisionnement;
- la mise en valeur de l'industrie québécoise du bleuet sauvage frais et surgelé ainsi que de ses produits (étiquetage conforme, provenance des produits, produit certifié biologique, aliments santé, fidélisation des clients à une marque);
- la garantie d'obtenir un approvisionnement local qui répond aux besoins spécifiques de l'industrie de la transformation (incluant les quatre types de transformation).

8.2 Les nouveaux marchés

Afin de développer de nouveaux marchés, les entreprises doivent opter pour :

- la différenciation des produits (deuxième, troisième et quatrième transformation) et la mise au point de nouveaux produits à valeur ajoutée;
- la poursuite de la diversification des clientèles afin de diminuer le risque pour les affaires (pays autres que les États-Unis, nouveau type de clientèle comme les hôtels, les restaurants et les établissements, etc.).

8.3 La compétitivité des entreprises

Afin de demeurer compétitives, les entreprises doivent :

- continuer à améliorer la productivité des usines de transformation (c'est-à-dire augmenter les investissements, la taille, les volumes de production, etc.) pour s'adapter à la réalité mondiale du commerce des petits fruits;
- favoriser et faciliter l'innovation technologique et commerciale basée sur la chaîne de valeur (production, transformation et distribution) afin, notamment, de concevoir de nouveaux procédés et produits, de mettre en place de nouvelles réglementations et de diminuer les coûts de production.

8.4 Le partenariat d'affaires

- L'industrie doit favoriser le bon partenariat stratégique des acteurs au sein de la filière du bleuet sauvage.

Conclusion

L'industrie du bleuets sauvage doit faire face à des menaces dans un contexte très compétitif. Toutefois, les perspectives à moyen terme semblent positives pour l'industrie du Québec, pourvu que les prix et les rendements à la production soient normaux.

En effet, l'intérêt accru du consommateur québécois pour la saine alimentation et, par conséquent, pour les fruits et les légumes, offre des possibilités intéressantes pour le marché des bleuets frais et transformés. La transformation locale permet aux clients d'avoir des produits cueillis à maturité et ayant « peu voyagé ».

Les habitudes alimentaires changent et le temps est devenu plus que jamais précieux; la praticité est donc un critère essentiel. Au cours des années à venir, les Québécois voudront inclure plus de produits nutritifs, dont les fruits, dans leur alimentation, afin de concilier praticité, plaisir et santé.

Les bleuets transformés (les bleuets surgelés et déshydratés, la purée, le jus et autres) ont l'avantage d'être offerts à longueur d'année. Ils présentent donc un grand potentiel commercial. Pour exploiter au maximum ce potentiel, il faut avoir une vision dynamique du marché, qui passe par une bonne compréhension du comportement et des besoins du consommateur.

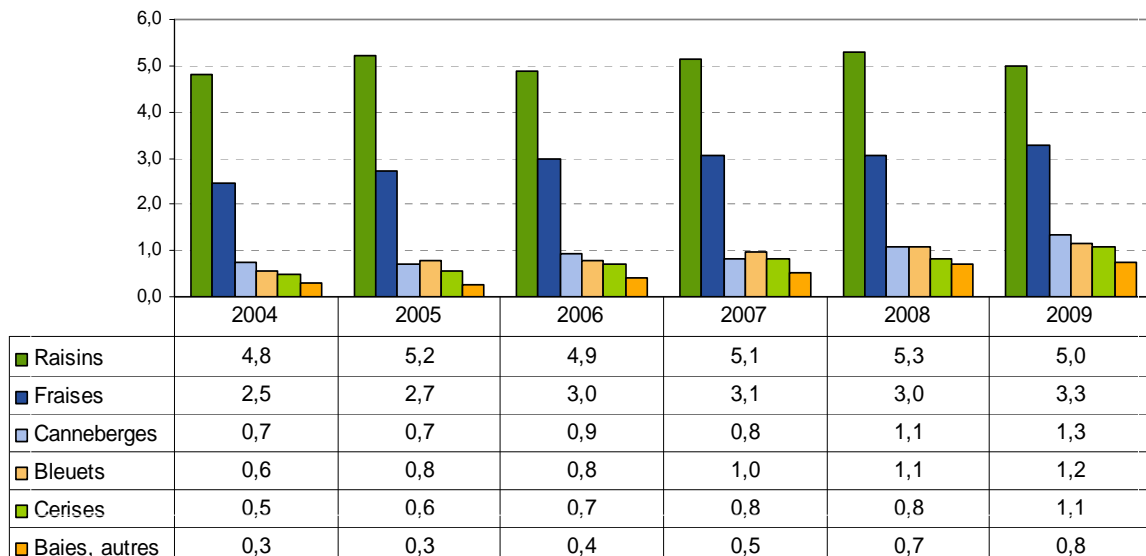
ANNEXES

Annexe 1 : Importance des bleuets (sauvages et en corymbe) par rapport à l'ensemble des fruits au Canada (consommation par personne en équivalent poids frais), de 2004 à 2009

Année	Bleuets frais	Bleuets en conserve	Bleuets surgelés
	(Pourcentage)		
2004	0,81	0,28	20,69
2005	1,13	0,18	19,58
2006	1,05	0,23	19,82
2007	1,30	0,26	19,79
2008	1,61	0,33	22,52
2009	1,57	0,28	28,43

Sources : Statistique Canada, catalogue 21-020.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

Annexe 2 : Consommation par personne de petits fruits frais (en kilogrammes) au Canada, de 2004 à 2009



* Les autres baies comprennent les framboises, les mûres de ronce, les groseilles, les groseilles à maquereau, les baies de Saskatoon, les mûres (fruit du mûrier) et les mûres Logan.

Sources : Statistique Canada, catalogue 21-020.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction des études et des perspectives économiques.

Annexe 3 : Échanges commerciaux de bleuets sauvages des États-Unis

Exportations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Total
	(tonnes)				
2004	7 583	9 647	4 677	869	22 776
2005	14 249	7 504	4 645	1 176	27 573
2006	13 268	7 389	3 620	1 149	25 426
2007	13 073	7 920	2 236	1 517	24 746
2008	15 323	7 706	2 466	1 586	27 081
2009	14 729	3 397	1 420	986	20 532
Variation annuelle moyenne (%)	18,6	- 15,0	- 18,6	6,4	- 0,8
Variation 2004-2009 (%)	94,2	- 64,8	- 69,6	13,5	- 9,9
Importations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Total
2004	7 149	24 251	19	58	31 476
2005	3 988	26 196	34	95	30 313
2006	5 041	21 523	67	123	26 753
2007	4 119	21 920	16	39	26 095
2008	7 006	23 134	21	79	30 240
2009	4 449	18 875	9	124	23 456
Variation annuelle moyenne (%)	- 0,5	- 4,2	14,6	36,7	- 4,9
Variation 2004-2009 (%)	- 37,8	- 22,2	- 54,5	114,9	- 25,5

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Exportations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Total
	(milliers de dollars américains)				
2004	6 987	15 588	2 784	8 045	33 405
2005	15 729	14 775	3 106	10 149	43 759
2006	14 648	14 213	4 139	12 182	45 182
2007	12 256	13 728	5 182	17 041	48 207
2008	25 004	14 873	5 885	17 533	63 295
2009	22 494	7 741	3 427	10 405	44 067
Variation annuelle moyenne (%)	39,2	- 10,4	8,4	9,7	8,4
Variation 2004-2009 (%)	221,9	- 50,3	23,1	29,3	31,9
Importations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Total
	(milliers de dollars américains)				
2004	6 496	52 566	60	871	59 993
2005	4 570	71 491	98	964	77 122
2006	7 126	84 733	197	1 480	93 536
2007	6 901	100 629	50	1 378	108 958
2008	10 843	84 121	90	717	95 771
2009	3 740	53 199	37	1 301	58 277
Variation annuelle moyenne (%)	2,9	4,0	22,1	18,2	3,0
Variation 2004-2009 (%)	- 42,4	1,2	- 37,8	49,4	- 2,9

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 4 : Échanges commerciaux de bleuets sauvages des États-Unis avec le Canada

Exportations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Total
	(tonnes)				
2004	7 359	3 524	737	200	11 820
2005	13 564	3 145	493	259	17 461
2006	12 076	2 277	550	418	15 320
2007	12 773	1 828	683	702	15 986
2008	14 901	1 597	885	742	18 125
2009	14 221	545	619	389	15 773
Variation annuelle moyenne (%)	18,2	- 27,3	0,4	23,4	8,0
Variation 2004-2009 (%)	93,3	- 84,5	- 16,1	94,3	33,5
Importations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Total
	(tonnes)				
2004	7 128	24 195	0	8	31 332
2005	3 849	25 713	19	0	29 581
2006	5 041	20 930	44	0	26 015
2007	4 119	21 647	0	0,4	25 766
2008	7 003	22 378	0	18	29 400
2009	4 449	18 731	0	103	23 283
Variation annuelle moyenne (%)	0,05	- 4,4	-	-	- 5,06
Variation 2004-2009 (%)	- 37,6	- 22,6	-	1 131,0	- 25,7

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Exportations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Total
	(milliers de dollars américains)				
2004	5 856	4 916	905	1 565	13 241
2005	11 514	5 310	661	2 240	19 725
2006	9 903	4 014	816	3 472	18 205
2007	10 765	3 149	1 587	5 905	21 405
2008	23 026	4 646	2 295	6 245	36 212
2009	20 114	1 583	1 595	3 073	26 365
Variation annuelle moyenne (%)	38,5	- 11,3	21,0	24,6	20,2
Variation 2004-2009 (%)	243,5	- 67,8	76,3	96,3	99,1
Importations	Frais	Surgelés	En conserve	Séchés	Total
	(milliers de dollars américains)				
2004	6 469	52 451	0	28	58 949
2005	4 338	70 131	48	0	74 517
2006	7 126	82 635	124	0	89 885
2007	6 897	99 399	0	6	106 302
2008	10 835	81 472	0	88	92 395
2009	3 740	52 827	0	1 034	57 601
Variation annuelle moyenne (%)	3,9	3,7	-	-	2,9
Variation 2004-2009 (%)	- 42,2	0,7	-	3 559,6	- 2,3

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 5 : Destination des exportations canadiennes de bleuets sauvages

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	Bleuets sauvages surgelés (tonnes)					
États-Unis	24 200	25 731	20 921	21 586	22 368	18 737
Michigan	2 018	2 430	2 683	2 884	3 908	3 149
Californie	3 068	4 002	4 222	4 184	5 274	3 140
Oregon	1 846	2 329	2 506	2 148	2 671	2 763
New York	2 212	4 492	1 704	2 155	1 673	2 303
Maine	4 256	1 618	1 567	2 496	1 022	2 226
Allemagne	5 634	5 306	4 174	3 425	3 273	5 005
Japon	5 208	5 754	5 454	4 007	4 054	3 614
France	1 545	1 104	2 398	1 297	1 288	1 626
Royaume-Uni	2 147	1 956	2 886	1 945	2 291	1 977
Pays-Bas	3 871	2 349	2 491	1 385	2 433	1 543
Autres pays	3 265	3 863	4 663	3 325	2 506	3 549
Total	45 870	46 063	42 987	36 970	38 213	36 051

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	Bleuets sauvages frais (tonnes)					
États-Unis	7 128	3 850	5 042	4 119	7 002	4 449
Maine	6 638	3 140	4 424	3 286	6 023	4 291
Autres États	490	710	618	833	979	158
Allemagne	0	0	0	0	158	329
Australie	0	46	0	0	22	44
Japon	77	6	0	6	14	7
Pays-Bas	0	66	0	0	0	49
Autres pays	48	3	7	94	14	61
Total	7 253	3 971	5 045	4 219	7 210	4 939

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 6 : Provenance des importations canadiennes de bleuets sauvages

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	Bleuets sauvages transformés* (tonnes)					
États-Unis	4 322	3 855	2 722	3 239	3 181	1 515
Maine	2 374	2 463	1 353	1 972	1 702	611
Ohio	284	88	70	233	396	268
Illinois	66	75	52	373	467	218
Autres États	1 598	1 229	1 247	661	616	418
Autres pays	999	709	575	142	679	115
Total	5 321	4 564	3 297	3 381	3 860	1 630

* Cette catégorie comprend les bleuets surgelés, les bleuets en conserve (ou en boîte), les bleuets séchés et la pulpe de bleuets surgelés.

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	Bleuets sauvages frais (tonnes)					
États-Unis	7 360	13 601	12 077	13 074	15 072	14 231
Chili	28	12	77	6	79	9
Autres pays	14	14	2	5	18	9
Total	7 402	13 627	12 156	13 085	15 072	14 231

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 7 : Destination des exportations québécoises de bleuets sauvages

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	Bleuets sauvages surgelés (tonnes)					
États-Unis	7 350	9 615	9 776	10 376	11 175	8 906
Californie	1 955	2 538	3 193	3 112	4 011	2 202
Michigan	855	1 143	620	838	1 305	1 256
New York	1 371	1 384	1 148	1 634	1 404	1 037
Maine	18	0	19	35	35	971
Oregon	682	1 469	1 435	1 351	1 605	587
État de Washington	475	372	432	620	125	529
Pennsylvanie	383	407	257	480	447	459
Allemagne	717	1 358	1 633	1 701	795	1 881
Pays-Bas	647	1 038	1 125	708	1 013	1 384
Japon	317	1 056	1 001	881	1 090	1 107
Royaume-Uni	435	638	711	606	472	601
France	270	266	377	356	319	522
Belgique	534	480	687	671	296	509
Autres pays	716	999	1 390	756	445	709
Total	10 986	15 450	16 700	16 054	15 605	15 619

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	Bleuets sauvages frais (tonnes)					
États-Unis	1 923	43	421	47	27	8
Maine	1 868	0	363	0	0	0
Autres États	55	43	58	47	27	8
Autres pays	0	66	3	46	0	3
Total	1 923	109	424	93	27	11

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 8 : Provenance des importations québécoises de bleuets sauvages

Pays	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	Bleuets frais (tonnes)					
États-Unis	6	855	0	0	0	0
Floride	6	0	0	0	0	0
New Jersey	0	747	0	0	0	0
Caroline du Nord	0	83	0	0	0	0
Géorgie	0	20	0	0	0	0
Chili	23	12	6	0	0	0
TOTAL	29	867	6	0	0	0

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

	2004	2005	2006	2007	2008	2009
	Bleuets transformés (tonnes)					
Surgelés	653	518	193	924	229	51
États-Unis	615	506	191	924	196	50
Maine	511	506	191	924	196	50
Autres États	104	0	0	0	0	0
Séchés	0	39	64	67	205	37
États-Unis	0	38	64	67	198	36
Maine	0	36	63	65	173	35
Conserve (boîte)	0	27	92	1	0	0
Allemagne	0	26	90	0	0	0
TOTAL	653	584	349	992	435	88
États-Unis	645	544	255	991	394	86
Autres pays	8	40	94	1	41	2

Sources : Statistique Canada, *World Trade Atlas*.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 9 : Approvisionnement des usines, livraison du bleuet sauvage et rémunération

Type de bleuets	Rémunération
Bleuetières (transformation)	
<p>Tout producteur doit livrer ses bleuets qui proviennent de bleuetières situées <u>sur les terres du domaine de l'État</u>⁶⁰ et qui sont réservés à la transformation, à l'acheteur autorisé de son choix ayant une usine de congélation sur le territoire visé par le plan conjoint.</p> <p>Tout producteur qui désire vendre à un acheteur autorisé des bleuets provenant de bleuetières <u>situées sur des terres privées</u>, et ce, à des fins de transformation, doit conclure avec l'acheteur autorisé de son choix un contrat individuel de livraison, par écrit et en trois copies.</p>	<p>Pour les bleuets provenant des bleuetières, l'acheteur remet au producteur, à titre de paiement pour les bleuets qui lui sont livrés, <u>une première avance</u>⁶¹ à chaque livraison ou chaque semaine, en déduisant les contributions dues au SPBQ. <u>Une autre avance</u> est versée au producteur au plus tard le 1^{er} décembre de chaque année. L'acheteur remet à chaque producteur un <u>paiement final</u> conforme à la situation générale du marché de la saison concernée, au plus tard le 15 août de l'année suivante tout en tenant compte des stocks non livrés ou non vendus.</p>
Forêt (transformation)	
<p>Le producteur a le droit de livrer ses bleuets réservés à la transformation à l'acheteur ayant une convention. Les bleuets du producteur sont <u>livrés à l'un ou l'autre des postes d'achat de chaque acheteur</u> selon les politiques de réception établies par ce dernier chaque saison.</p>	<p>Le prix des bleuets récoltés ailleurs que dans les bleuetières est fixé selon l'offre et la demande. La date du début de l'achat et le prix de départ sont déterminés au moins une semaine avant la récolte des bleuets par un comité formé des représentants des acheteurs, de l'Association des cueilleurs de bleuets hors bleuetière et du SPBQ. Ce comité se réunit au courant de la saison de la cueillette, selon la nécessité de la situation. À titre de paiement final pour les bleuets qui lui sont livrés, l'acheteur remet à chaque producteur, à chaque livraison, la somme fixée selon l'offre et la demande au moment de la livraison, en déduisant les contributions dues au SPBQ.</p>
Bleuets frais	
<p>L'acheteur s'engage à acheter les bleuets qui proviennent du territoire visé par le plan conjoint et qui lui sont livrés par un producteur. La qualité des bleuets doit être très élevée. Le producteur doit <u>livrer les bleuets dans les quarante-huit heures suivant la cueillette, dans un contenant</u>⁶² <u>approprié fourni par le producteur</u>.</p>	<p>Le prix des bleuets frais est fixé selon l'offre et la demande. Il est payable au producteur à la réception de chaque livraison en un seul versement, en espèces ou par chèque. L'acheteur retient les contributions fixées par le SPBQ et les lui remet.</p>

Sources : Régie des marchés agricoles et agroalimentaires du Québec, convention de mise en marché en bleuetière, convention de mise en marché du bleuet en forêt et convention de mise en marché du bleuet frais.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

60. Toute terre qui n'est pas une propriété privée et qui comprend les terres publiques intramunicipales et les terres du domaine de l'État sous aménagement forestier gérées par un contrat d'approvisionnement et d'aménagement forestier, par un contrat d'aménagement forestier ou par une convention d'aménagement forestier.

61. La première avance est déterminée au moins une semaine avant la récolte des bleuets par un comité formé de deux représentants des usines de congélation, de deux représentants des autres acheteurs et de deux représentants du SPBQ.

62. Afin d'aider à protéger le bleuet sauvage biologique, l'acheteur doit fournir aux cueilleurs en forêt des boîtes d'un format différent (30 livres ou moins) de celles qui sont utilisées dans les bleuetières aménagées (plus de 40 livres).

Annexe 10 : Réglementation et inspection dans la commercialisation du bleuet

	Bleuets frais	Bleuets surgelés	Bleuets en conserve	Produits et sous-produits du bleuet transformé ⁶³
Normes de composition		R.A.D., art. B.11.102 Règlement sur les produits transformés, C.R.C., chap. 291	R.A.D., art. B.11.101 et B.11.224 Règlement sur les produits transformés, C.R.C., chap. 291	R.A.D., art. B.11.201 à B.11.241 Règlement sur les produits transformés, C.R.C., chap. 291
Étiquetage des aliments préemballés	Loi sur les produits alimentaires (P-29), notamment : Règlement sur les fruits et légumes frais, chap. P-29, r.3 Règlements liés à la Loi sur les produits agricoles au Canada (chap. 20) : Règlement sur les fruits et légumes frais, C.R.C., chap. 285 Loi (chap. C-38) et règlement (chap. 417) sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation R.A.D., titre 1	Règlements liés à la Loi sur les produits agricoles au Canada (chap. 20) : Règlement sur les produits transformés, C.R.C., chap. 291 Loi (chap. C-38) et règlement (chap. 417) sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation R.A.D., titre 1		
Innocuité et qualité des aliments (incluant l'hygiène, la salubrité et le classement)	Loi sur les produits alimentaires (P-29), notamment : Règlement sur les fruits et légumes frais, chap. P-29, r.3 Règlements liés à la Loi sur les produits agricoles au Canada (chap. 20) : Règlement sur les fruits et légumes frais, C.R.C., chap. 285 R.A.D.	Règlements liés à la Loi sur les produits agricoles au Canada (chap. 20) : Règlement sur les produits transformés, C.R.C., chap. 291 R.A.D.		
Étiquetage nutritionnel	Exempté	R.A.D., B.01.400...		
Allégations nutritives et santé		R.A.D., art. B.01.500... et B.01.600...		
Additifs alimentaires, produits chimiques agricoles		R.A.D., titre 16		
Emballage		R.A.D., titre 23 Loi (chap. C-38) et règlement (chap. 417) sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation		

63. Cette catégorie comprend les confitures, les gelées et les jus.

Réglementation provinciale :

- P-29, soit la Loi sur les produits alimentaires et ses règlements d'application (s'appliquent à tous les produits réservés au marché du Québec).
- La Loi sur la protection sanitaire des cultures (L.R.Q., chapitre P-42.1) et le Règlement sur la protection des plantes (c. P-42.1, r.2).
- Le Règlement sur les bleuetières publiques, c. T-7.1, r.3.

Réglementation fédérale :

- La Loi sur les aliments et drogues, F-27.
- Le R.A.D. (Règlement des aliments et drogues, C.R.C., chap. 870) s'applique généralement aux produits réservés à la vente au Canada, plus précisément le titre 11 pour les fruits et légumes.
- La loi et le règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (chap. C-38) s'appliquent généralement aux produits réservés à la vente au Canada.
- La Loi sur les produits agricoles au Canada (chap. 20) et ses règlements tels que le Règlement sur les fruits et légumes frais (C.R.C., chap. 285) et le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., chap. 291) peuvent également s'appliquer aux établissements du Québec, mais surtout à ceux qui font du commerce interprovincial ou international.
- La Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, chap. 22), le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212) et les exigences phytosanitaires régissent l'importation de produits réglementés à l'égard de la mouche du bleuet, à partir de la zone continentale des États-Unis, et leur transport en territoire canadien (D-02-04).

Source : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et de la réglementation.

Annexe 11: Production de bleuets sauvages au Québec, de 1988 à 2010

Année	Bleuetière aménagée			Forêt			Total	
	Récolte	Prix	Revenu	Récolte	Prix	Revenu	Récolte totale	Revenu total
	(tonnes)	(\$/kg)	(milliers de dollars)	(tonnes)	(\$/kg)	(milliers de dollars)	(tonnes)	(milliers de dollars)
1988	3 600	1,54	5 544	4 000	1,14	4 560	7 600	10 104
1989	2 900	1,43	4 147	4 560	1,30	5 928	7 460	10 075
1990	4 738	1,20	5 686	3 138	0,66	2 071	7 876	7 757
1991	4 394	1,35	5 932	5 806	1,05	6 097	10 200	12 029
1992	2 676	1,35	3 613	900	1,10	990	3 576	4 603
1993	7 034	0,99	6 964	3 420	0,66	2 258	10 455	9 221
1994	6 364	1,07	6 809	909	0,88	800	7 273	7 609
1995	4 318	1,12	4 836	2 954	0,88	2 600	7 273	7 436
1996	4 909	1,71	8 395	5 455	1,43	7 800	10 364	16 194
1997	7 730	1,32	10 204	5 000	1,32	6 600	12 730	16 804
1998	45	1,58	72	409	1,58	646	455	718
1999	11 364	1,94	22 046	5 909	1,25	7 386	17 730	29 432
2000	5 455	1,43	7 801	3 637	1,39	5 055	9 092	12 856
2001	20 400	0,88	17 952	4 600	0,84	3 864	25 000	21 816
2002	10 136	0,99	15 975	2 900	1,06	3 074	19 036	19 049
2003	10 000	1,21	12 100	3 400	1,25	4 250	13 400	16 350
2004	16 400	1,67	27 388	4 100	1,76	7 216	20 500	34 604
2005	15 500	2,31	35 805	4 700	2,20	10 340	20 200	46 145
2006	25 000	2,95	73 750	6 800	2,26	15 368	31 800	89 118
2007	14 500	2,76	39 959	4 800	2,53	12 144	19 300	52 103
2008	23 360	1,43	33 475	6 577	2,20	14 500	29 937	47 975
2009	29 484	0,77	22 750	2 268	1,32	3 000	31 752	25 750
2010*	5 398	1,32	7 140	1 179	2,09	2 470	6 577	9 610
Moyenne	10 509	1,49	16 450	3 801	1,40	5 609	14 310	22 059
Moyenne 2004-2010	18 520	1,89	34 324	4 346	2,05	9 291	22 867	43 615
Moyenne 1998-2003	10 567	1,34	12 658	3 476	1,23	4 046	14 043	16 704

* Le prix pour les bleuetières correspond à la somme des avances versées à la date de la mise à jour.

Note : Le prix pour les bleuetières est payé à la ferme alors que celui pour la forêt est payé aux cueilleurs.

Sources : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay-Lac-Saint-Jean, novembre 2010.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 12 : Comparaison des superficies et du rendement moyen des bleuetières aménagées (bleuets sauvages), de 2004 à 2010

Superficie Hectares (ha)	2010		2009		2008		2007		2006		2005		2004	
	Nombre produc.	Rend. moyen (kg/ha)	Nombre produc.	Rend. moyen (kg/ha)	Nombre produc.	Rend. moyen (kg/ha)	Nombre produc.	Rend. moyen (kg/ha)	Nombre produc.	Rend. moyen (kg/ha)	Nombre produc.	Rend. moyen (kg/ha)	Nombre produc.	Rend. moyen (kg/ha)
Moins de 10	30	298	23	2 215	17	1 558	26	864	28	1 739	36	729	34	1 181
De 10 à 20	38	262	34	2 006	34	1 692	27	1 004	34	1 814	31	877	31	1 003
De 20 à 40	19	330	14	2 121	13	1 586	19	1 021	15	1 525	15	975	14	1 217
De 40 à 80	8	238	8	2 152	10	1 767	5	1 009	6	1 856	9	562	6	1 234
De 80 à 120	(1)	82	4	1 368	(1)	1 046	(1)	1 252	4	1 019	4	1 851	(1)	830
De 120 à 200	8	478	6	2 402	5	2 479	4	1 211	5	3 157	(1)	1 189	4	1 623
De 200 à 400	12	365	10	2 649	9	2 799	11	1 565	8	2 474	11	1 494	12	1 992
De 400 à 600	(1)	527	5	2 605	4	1 576	4	1 804	5	2 052	(1)	2 254	4	1 752
600 et plus	(1)	1 062	(1)	3 139	(1)	2 487	(1)	1 595	(1)	2 683	(1)	1 816	(1)	2 215
TOTAL	121		105		92		96		105		106		105	
Moyenne pondérée		500		2 598		2 195		1 502		2 282		1 750		1 786
Moyenne (moins de 10 à 120 ha)		242		1 972		1 530		1 030		1 591		999		1 093
Moyenne (de 120 à 600 ha et plus)		608		2 699		2 335		1 544		2 592		1 688		1 896

(1) Données confidentielles en raison du nombre restreint d'exploitations.

Sources : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean, 14 janvier 2010.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 13 : Prix du bleuets sauvage au Québec et dans le Maine, de 1989 à 2010

Année	Prix bleuetière aménagée	Prix forêt	Prix moyen*	Prix bleuetière aménagée
	Québec			Maine
	(dollars canadiens par kilogramme)			
1989	1,43	1,30	1,35	1,31
1990	1,20	0,66	0,98	0,95
1991	1,35	1,05	1,18	1,16
1992	1,35	1,10	1,29	1,09
1993	0,99	0,66	0,88	0,80
1994	1,07	0,88	1,05	0,90
1995	1,12	0,88	1,02	0,97
1996	1,71	1,43	1,56	1,71
1997	1,32	1,32	1,32	1,31
1998	1,58	1,58	1,58	1,51
1999	1,94	1,25	1,70	1,68
2000	1,43	1,39	1,41	1,32
2001	0,88	0,84	0,87	1,04
2002	0,99	1,06	1,00	0,99
2003	1,21	1,25	1,22	1,03
2004	1,67	1,76	1,69	1,31
2005	2,31	2,20	2,28	1,75
2006	2,95	2,26	2,80	2,01
2007	2,76	2,53	2,70	2,54
2008	1,43	2,20	1,60	1,43
2009	0,77	1,32	0,81	0,91
2010	1,32**	2,09	1,46	1,35***

* Le prix pour les bleuets de bleuetières est payé à la ferme, alors que celui pour les bleuets récoltés en forêt est payé aux cueilleurs.

** Le prix pour les bleuets de bleuetières correspond à la somme des avances versées à la date de la mise à jour (novembre 2010).

*** Source : David Yarborough (University of Maine Extension blueberry), <http://www.21food.com/news/detail30033.html>.

Sources : United States Department of Agriculture – Economic Research Service, <http://usda.mannlib.cornell.edu/MannUsda/viewDocumentInfo.do?documentID=1765>.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean, novembre 2010.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques.

Annexe 14 : Superficies attribuées selon le concept forêt-bleuet (bleuet sauvage) au Québec, de 2004 à 2009

Régions administratives	Baux signés	
	Nombre de sites	Superficie (hectares)
	Par région	
Saguenay–Lac-Saint-Jean	2	236
Capitale-Nationale et Chaudière-Appalaches	1	25
Mauricie et Centre-du-Québec	3	221
Abitibi-Témiscamingue	0	0
Côte-Nord	1	29
Nord-du-Québec	0	0
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine	0	0
Total	7	511

Note : Pour les deux tableaux, les superficies de la Corporation d'aménagement forêt Normandin (197 ha) ne sont pas incluses dans le total.

Sources : Ministère des Ressources naturelles et de la Faune, directions générales régionales.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques

Année financière	Baux signés	
	Nombre de sites	Superficie totale (hectares)
	Par année financière	
2004-2005	1	158
2005-2006	4	250
2006-2007	0	0
2007-2008	0	0
2008-2009	2	103
Total	7	511

Sources : Ministère des Ressources naturelles et de la Faune, directions générales régionales.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction du développement et des initiatives économiques

BIBLIOGRAPHIE

ACNIELSEN CANADA. *Dépenses alimentaires des Québécois*, 2009. www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/DepensesalimentairesACNielsen.pdf.

AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA. www.agr.gc.ca.

AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS. www.inspection.gc.ca.

AGRINOVA. « Un aperçu de l'industrie du bleuet sauvage au Québec » et « La production en chiffres », *Guide de production du bleuet sauvage... dans une perspective de développement durable*, décembre 2010. www.agrireseau.qc.ca/petitsfruits/documents/pub_officielle.pdf.

ALLARD, DANY. *Étude de marché mondiale sur le bleuet nain, en corymbe et rabbiteye*, 22 mai 2010.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE BLEUETS DE LA CÔTE-NORD. Mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, mai 2007. www.caaaq.gouv.qc.ca/userfiles/File/memoire3/01-85-R-Association_prod_bleuets_Cote-Nord.pdf.

CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC. www.craaq.qc.ca.

CONSEIL POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE DU QUÉBEC. www.cdaq.qc.ca/ShowDoc.asp?Rubrique=2&Document=2.

INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. www.stat.gouv.qc.ca.

LA FINANCIÈRE AGRICOLE DU QUÉBEC, Direction de la recherche et du développement. *Rendements réels en assurance récolte 2004-2009*, Québec. www.fadq.qc.ca.

LES BLEUETS SAUVAGES DU QUÉBEC INC. *L'industrie du bleuet sauvage au Québec : perspectives d'avenir*, mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, mai 2007. [www.caaaq.gouv.qc.ca/userfiles/File/MEMOIRE\(1\)/02-34-VS-Bleuets_Sauvages.pdf](http://www.caaaq.gouv.qc.ca/userfiles/File/MEMOIRE(1)/02-34-VS-Bleuets_Sauvages.pdf).

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Direction régionale du Saguenay–Lac-Saint-Jean. www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Pages/Accueil.aspx.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. *Monographie de l'industrie du bleuet au Québec*, 29 octobre 2005. www.bibliotheque.assnat.qc.ca/01/mono/2005/07/818837.pdf.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Direction des politiques sur la gestion des risques. *Fiches d'enregistrement des exploitations agricoles 2004 et 2007 et mise à jour 2009*, Québec.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. « Les consommateurs québécois et les dépenses alimentaires », *Bioclips+*, septembre 2003, vol. 6, n°2. www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioclipsPlus_vol6_no2_Sept_2003.pdf.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION et INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. *Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire au Québec – Édition 2009.* www.stat.gouv.qc.ca/publications/ind_bioalimentaire/pdf/Profil_bio_2009.pdf.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION et INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. *Profil sectoriel de l'industrie horticole au Québec, éd. 2009.* www.stat.gouv.qc.ca/publications/ind_bioalimentaire/prof_horti.htm.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT. Système d'information sur la recherche universitaire.

MINISTÈRE DES RESSOURCES NATURELLES ET DE LA FAUNE. www.mrnf.gouv.qc.ca.

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION, Division de la statistique. FAOSTAT-Banques de données statistiques, septembre 2010. www.faostat.fao.org.

RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES. Convention de mise en marché en bleuëtière, convention de mise en marché du bleuëtu en forêt et convention de mise en marché du bleuëtu frais, octobre 2010. www.rmaa.gouv.qc.ca.

STATISTIQUE CANADA. *Dépenses alimentaires des familles au Canada 2001*, catalogue 62-554, hors série. www.statcan.gc.ca/pub/62-554-x/62-554-x2001001-fra.pdf.

STATISTIQUE CANADA. *Enquête annuelle des manufactures*, catalogue 31-203.

STATISTIQUE CANADA. *Estimations démographiques annuelles : Canada, provinces et territoires*, catalogue 91-215. www.statcan.gc.ca/pub/91-215-x/91-215-x2010000-fra.htm.

STATISTIQUE CANADA. *Production de fruits et légumes*, catalogue 22-003. www.statcan.gc.ca/pub/22-003-x/22-003-x2010001-fra.pdf.

STATISTIQUE CANADA. *Recettes monétaires*, catalogue 21-001. www.statcan.gc.ca/bsolc/olc-cel/olc-cel?catno=21-011-X&CHROPG=1&lang=fra.

STATISTIQUE CANADA. *Statistiques sur les aliments 2009*, catalogue 21-020. www.statcan.gc.ca/pub/21-020-x/21-020-x2009001-fra.pdf.

STATISTIQUE CANADA. *World Trade Atlas*.

SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE BLEUETS DU QUÉBEC. Mémoire présenté à la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, mai 2007. www.caaaq.gouv.qc.ca/userfiles/File/Memoire2/02-35-A-Syndicat_prod_bleuets.pdf.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Economic Research Service, www.ers.usda.gov/data.

UNIVERSITY OF MAINE EXTENSION BLUEBERRY. www.21food.com/news/detail30033.



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 