

NOS BLEUETS... MÛRS POUR UNE TRANSFORMATION?

André L'Allier,

agent de développement économique au ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs

UNE BELLE INDUSTRIE QUE CELLE DU BLEUET

Plusieurs seront surpris d'apprendre que dans la catégorie des fruits, les recettes des ventes de bleuets au Québec se disputent la première place avec celles de la pomme. Les revenus annuels du bleuet oscillent en moyenne autour de 35 millions de dollars depuis 10 ans. Près de 6 000 emplois y sont rattachés ainsi que 484 exploitations agricoles dénombrées en 2012. Environ 85 % de ces producteurs proviennent du Lac-Saint-Jean, où l'on trouve également cinq usines de transformation (congélation), alors qu'une sixième est située en Gaspésie.

Bon an mal an, le petit fruit provient à 80 % de bleuetières aménagées, alors que 20 % sont cueillis directement en forêt. Dans les deux cas, ils sont prélevés à partir des plants naturels déjà présents. Toutefois, les travaux réalisés pour aménager une bleuetière (fauchage, brûlage, entretien, fertilisation, irrigation) en augmentent significativement le rendement. En 2012, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) dénombrait au Québec 33 194 hectares (ha) de bleuetières aménagées, le Lac-Saint-Jean disposant de 83 % de ces superficies, suivi de la Côte-Nord avec 11,6 %. L'Abitibi-Témiscamingue arrive au troisième rang avec 2,5 % (847 ha) et deux exploitations actives situées dans la MRC de Témiscamingue, soit la bleuetière du Montreuil (767 ha) et la bleuetière de Guérin (80 ha).



L'aménagement d'une bleuetière permet d'atteindre un rendement annuel pouvant dépasser 2 500 kilos de bleuets par hectare

Bien qu'il s'agisse d'une industrie relativement jeune, elle a su en une trentaine d'années se tailler une place enviable sur les marchés, alors que le Québec est responsable de près de 25 % des bleuets sauvages présents en Amérique du Nord. La Nouvelle-Écosse, le Nouveau-Brunswick et le Maine sont également des producteurs d'importance.

Sur le plan nutritionnel, ce n'est plus un secret que le bleuet sauvage demeure un champion des fruits et des baies pour ses propriétés antioxydantes et, donc, anticancéreuses. Il surpasserait même à ce chapitre le bleuet cultivé (bleuet de corymbe) avec lequel beaucoup le confondent. Ce dernier est encore peu présent au Québec, mais demeure néanmoins un concurrent sérieux au bleuet sauvage. Il occupe en effet une place prépondérante dans les épiceries, puisque le produit frais est disponible à l'année. Les principaux producteurs du bleuet cultivé sont les États-Unis et la Colombie-Britannique, ainsi que de nouveaux joueurs importants tels le Chili, l'Argentine, la Chine et l'Australie.

QUATRE MILLE HECTARES POUR UNE USINE DE CONGÉLATION

La vente de bleuets frais n'occupe qu'une toute petite place du marché des bleuets sauvages, soit environ 5 %, un pourcentage écoulé principalement au Québec. Environ la moitié de ceux-ci sont vendus dans les kiosques et certains marchés d'alimentation sur une très courte période, et l'autre moitié pour la fabrication de produits à valeur ajoutée. Le reste, soit 95 % de toutes les récoltes, prendra la direction d'une des six usines de congélation du Québec. Et plus de 90 % de ces bleuets congelés seront écoulés dans le reste du Canada et dans près d'une trentaine de pays partout sur la planète.

Les autres types de transformations comptent au-delà d'une soixantaine d'entreprises québécoises fabriquant diverses denrées à base de bleuets : produits déshydratés, garnitures à tarte, confitures, muffins, pâtisseries, yogourts, extraits, arômes, etc. Ces entreprises s'approvisionnent majoritairement de bleuets surgelés. Ainsi, que ce soit pour l'exportation ou pour la fabrication de produits à valeur ajoutée, il faut comprendre que la congélation du petit fruit s'avère une activité qui représente la base de l'industrie.

Dans le modèle d'affaires du Lac-Saint-Jean, une usine de congélation demande un investissement de 8 à 9 millions de dollars et participe à la création d'une cinquantaine d'emplois annuels. Or, le chiffre magique pour justifier une telle usine serait une production d'environ 4,5 millions de kilos de bleuets par année. On estime qu'un tel volume serait envisageable à partir de superficies aménagées avoisinant 4 000 ha, soit l'équivalent d'un carré dont les côtés auraient un peu plus de 6 kilomètres.

Un article paru sur le sujet dans *Le Couvert boréal* en 2012 (Patrick Rodrigue) posait déjà la question à savoir si les projets de bleuetières en Abitibi-Témiscamingue donneraient un jour naissance à une vraie industrie régionale du bleuet sauvage.





Une usine de congélation du bleuets en région multiplierait par trois le nombre d'emplois rattachés à cette activité et pourrait également servir pour d'autres productions

UN OBJECTIF ATTEIGNABLE?

Il faut admettre qu'une superficie de 847 ha est encore loin des 4 000 ha souhaités.

Or, depuis quelques années, l'intérêt du ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP) pour le développement de la filière du bleuets l'a amené à évaluer plus précisément le potentiel de la région en termes de superficies pouvant être consacrées à la production du bleuets sauvage. Il appert que ce potentiel est de loin supérieur aux 4 000 ha requis pouvant permettre l'établissement d'une première usine.

Par ailleurs, entre 2009 et 2012, le Ministère lançait trois appels de propositions dans son programme forêt-bleuets visant à mettre du territoire public à la disposition de futurs producteurs. Si ces actions n'ont pas suscité énormément l'intérêt de nouveaux producteurs, elles ont quand même eu le mérite de permettre l'agrandissement de la bleuetière du Montreuil, ce qui portera très bientôt la superficie aménagée en région à plus de 1 000 ha.

Plus récemment, en septembre 2014, un appel de propositions public à hauteur de 1 300 ha localisés dans le canton Duprat, à environ 20 km au nord-ouest de Rouyn-Noranda, a été lancé. Les propriétaires de la bleuetière du Montreuil ont été les seuls dépositaires d'une offre pour l'ensemble de la superficie. Son aménagement en bleuetière dans les prochaines années nous fera faire un bond important vers notre objectif de 4 000 ha.

DES BLEUETS OU DU BOIS?

Faire le choix de cultiver des bleuets sauvages après une coupe forestière plutôt que de procéder au reboisement ne va pas sans déranger les utilisateurs actuels du milieu forestier et de ses ressources. Dans le récent projet Duprat, le Ministère a communiqué avec tous ces utilisateurs pour leur expliquer le bien-fondé de ce choix. De plus, aucun des détenteurs de baux d'abri sommaire (camp de chasse) dans le secteur n'a été évincé. Au contraire, tout a été fait pour minimiser les impacts du projet sur leurs activités, bien que celui-ci ait inévitablement certaines répercussions, ne serait-ce que sur le comportement du gibier.

Qu'en est-il également des impacts pour l'industrie forestière? Il est clair que 4 000 ha de bleuetières vont éventuellement empiéter sur le territoire forestier actuel. Il faut toutefois garder à l'esprit que cette superficie ne représente que 0,01 % du territoire forestier productif régional, déterminé par le Forestier en chef, alors que son usage pour la culture du bleuets permettra une diversification de l'utilisation du territoire public. De plus, il est relativement aisé de démontrer que les retombées économiques par unité de superficie, en termes d'emplois créés et de recettes financières annuelles, sont de plusieurs fois supérieures dans le cas de la culture du bleuets que dans celui de la sylviculture.

DES BLEUETS PLUS VERTS QU'AILLEURS

Installer, puis entretenir une bleuetière sans faire usage d'hexazinone sera une exception au Québec. Pour reprendre les mots d'un expert du bleuets au MAPAQ, le MFFP en Abitibi-Témiscamingue a fait preuve d'audace dans son dernier appel de propositions en interdisant complètement l'usage de ce produit, considéré dans l'industrie comme un incontournable. En effet, l'hexazinone est un herbicide qui exerce un excellent contrôle sur les plantes et arbustes en compétition avec le bleuets, tout en laissant ce dernier indemne. Il laisse malheureusement aussi des traces dans l'environnement.

Nul doute que les experts du Groupe de recherche en eau souterraine (GRES) de l'Abitibi-Témiscamingue ont influencé le Ministère dans cette direction. Le potentiel commercial de bleuetières en région est situé sur les formations d'eskers et de moraines, zones de recharge par excellence des eaux souterraines qu'il faut protéger. Seul le glyphosate utilisé avec parcimonie sera permis, et un comité formé du Ministère et de ses partenaires, dont la Ville de Rouyn-Noranda, en fera un suivi serré. Cette mesure, combinée au fait que le futur producteur souhaite se diriger vers une production biologique le plus rapidement possible, pourrait s'avérer utile pour maintenir une position concurrentielle du bleuets dans un marché de plus en plus exigeant pour des produits respectueux de l'environnement.

À UN APPEL DE PROPOSITIONS PRÈS

Le promoteur qui planifie maintenant le développement de la bleuetière dans le canton Duprat détient une longue expérience de cette industrie ainsi qu'une ferme volonté de la développer en région, ce qui est de très bon augure.

Le récent appel de propositions dans le canton Duprat nous amènera à 2 300 ha de bleuetières cultivées. Un autre appel de propositions de cette envergure, combiné à la récolte annuelle en forêt, et la région de l'Abitibi-Témiscamingue sera mûre pour son usine de congélation du bleuets. ■

