

MYRTILLES

Sauvages

du Canada



Guide

pour l'industrie et le commerce



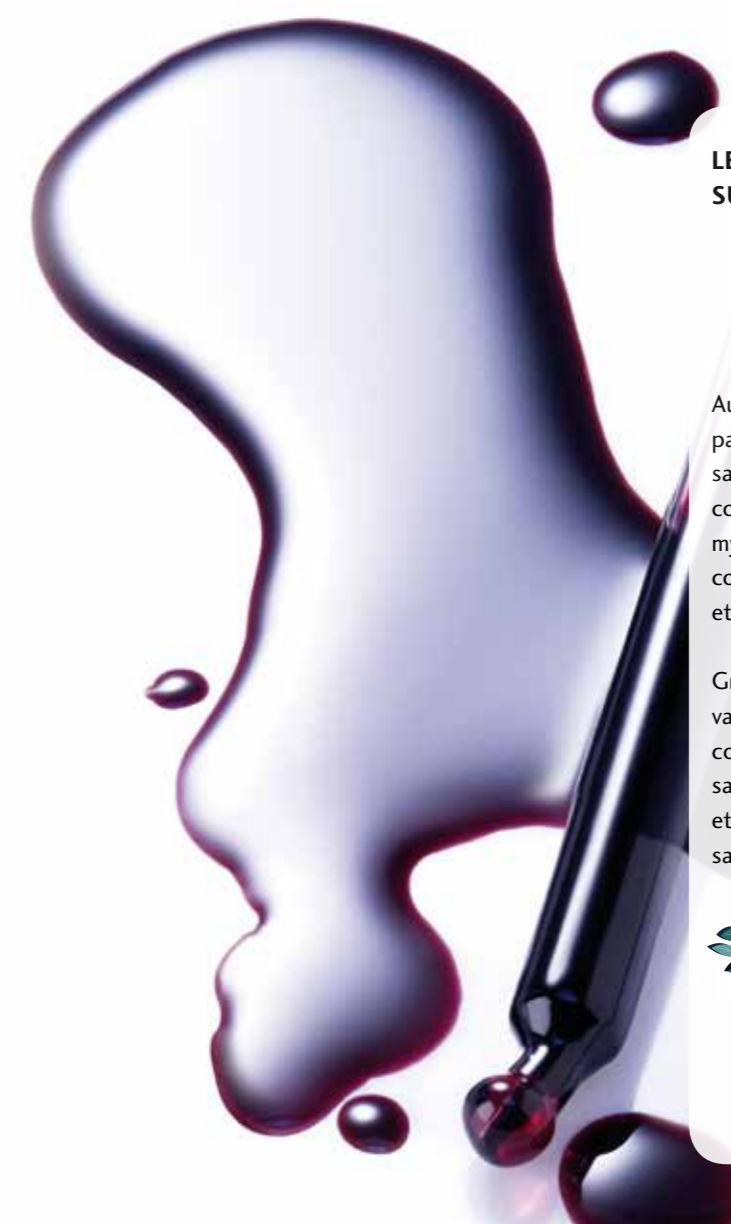
SAUVAGES ET NATURELLES

Myrtilles sauvages, ce nom n'est-il pas porteur de promesses? Il évoque des paysages idylliques de nature vierge et de cueillette à la main. Une vision en effet très proche de la réalité !

- * *un goût naturel sucré*
- * *une saveur fruitée*
- * *un caractère et une origine authentiques*
- * *une production respectueuse de la nature*

Dans l'immensité du Canada Atlantique, du Québec et du Maine, les myrtilles sauvages poussent à l'état naturel sans pratiquement aucune intervention humaine. Elles appartiennent aux trois sortes de baies originaires de ces régions. Ce sont de véritables fruits sauvages : elles sont authentiques et naturelles tant au niveau du goût qu'au niveau nutritionnel. Par ailleurs, il est possible de les employer de façon innovante dans la production industrielle.

Caractère du produit



LES MYRTILLES SAUVAGES D'AMÉRIQUE DU NORD SUBLIMENT LES PRODUITS

- * *une saveur fruitée prononcée*
- * *une couleur intense*
- * *des bénéfices santé*

Aucune autre baie ne peut rivaliser avec ce mélange incomparable de douceur et d'épices emblématique des myrtilles sauvages d'Amérique du Nord. En tant qu'ingrédient, elles confèrent aux produits un goût prononcé et intense. Les myrtilles sauvages répondent parfaitement aux attentes des consommateurs qui recherchent un arôme à la fois puissant et naturel.

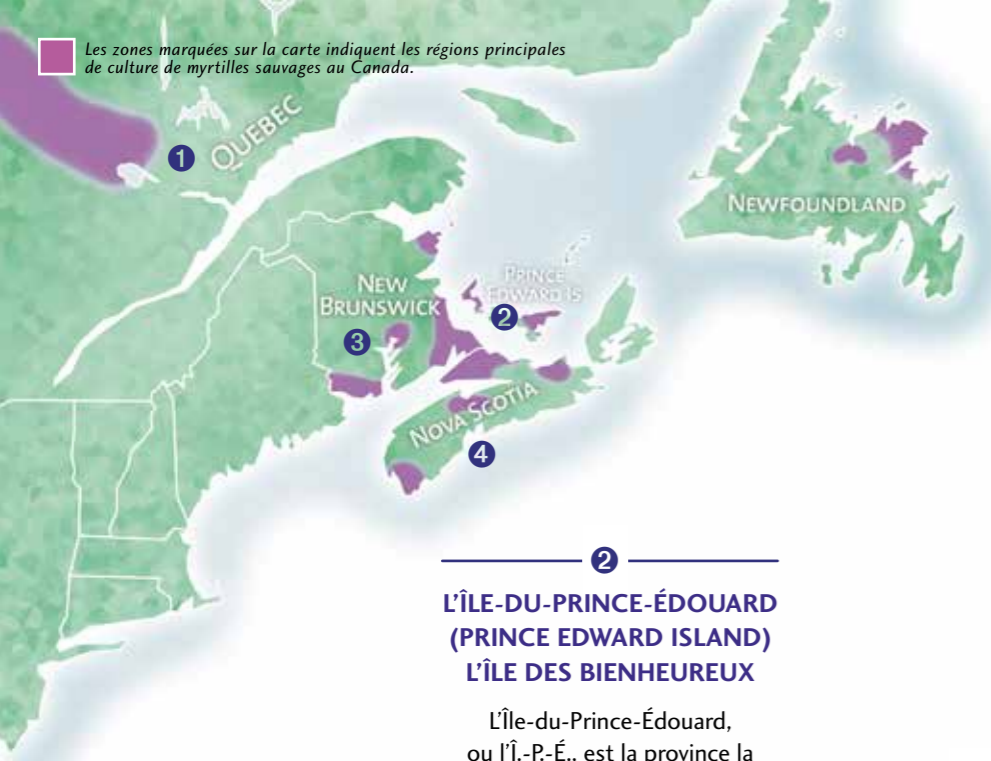
Grâce à leur forte teneur en antioxydants, les myrtilles sauvages satisfont les exigences d'une alimentation saine. La comparaison avec les autres fruits est sans appel : les myrtilles sauvages détiennent le taux le plus élevé en antioxydants et en phénols par portion. Elles apportent ainsi un bénéfice santé indéniable.



Ce qui compte pour le consommateur:

- * *se faire plaisir*
- * *avoir une alimentation équilibrée*
- * *la valeur ajoutée du produit*
- * *le caractère authentique et pur*
- * *le rapport qualité-prix*

Les zones marquées sur la carte indiquent les régions principales de culture de myrtilles sauvages au Canada.



Géographie

LE COMMERCE DE CES FRUITS BLEUS SAUVAGES

Aujourd'hui, la culture des myrtilles sauvages représente un des plus grands secteurs d'activité économiques de l'Est du Canada. Dans les provinces canadiennes, une industrie entière s'est développée autour de cette baie. Cette région est la seule du monde où des myrtilles sauvages sont récoltées à l'échelle commerciale. De nombreuses petites fermes indépendantes y sont exploitées par la même famille depuis des générations.

1

QUÉBEC (QUEBEC) LES OURS ET LES BAIES

Les vastes étendues de forêts, les lacs tranquilles, les ours et les baleines, la cuisine exquise et les myrtilles sauvages : la province de Québec dans l'Est du Canada représente un mélange impressionnant de la nature magnifique et de la joie de vivre.

Situation géographique : située entre la baie d'Hudson et la frontière avec les Etats-Unis
Langue officielle : français
Superficie : 1 542 000 km² (une région trois fois plus grande que la France)
Population : 7 500 000 habitants

2

L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD (PRINCE EDWARD ISLAND) L'ÎLE DES BIENHEUREUX

L'Île-du-Prince-Édouard, ou l'Î.-P.-É., est la province la plus petite du Canada. Les Canadiens chérissent cette île à cause de son paysage vallonné et de sa tranquillité comme destination touristique.

Situation géographique : au large de la côte Est
Langue officielle : anglais
Superficie : 5 600 km²
Population : 135 000 habitants

Grace à sa situation géographique, en été les eaux sur l'île connaissent des températures de 20 degrés Celsius. Le paysage est caractérisé par des terres agricoles vertes et de nombreux villages. A partir du tourisme, la pêche est une source importante de revenus. L'île est réputée pour son homard et son calmar qui y sont pêchés.

3

LE NOUVEAU-BRUNSWICK (NEW BRUNSWICK) ICI, C'EST L'ACADIE !

Les dunes de sable et les rochers dominant la côte du Nouveau-Brunswick qui s'étend sur environ 2 400 km de long. Les parcs nationaux attirent des touristes à l'intérieur, où les villages de pionniers, les vieux forts et les musées portent témoignage de l'histoire de la province qui fut disputé par les Britanniques et les Français.

Situation géographique : la côte Est
Langue officielle : anglais et français
Superficie : 73 000 km²
Population : 730 000 habitants

4

NOUVELLE-ÉCOSSE (NOVA SCOTIA) UNE RÉGION CARACTÉRISÉE PAR L'EAU

Les chutes d'eau grondantes, les baies idylliques de l'Atlantique et plus de 5,000 petits lacs : Sur la péninsule de la Nouvelle-Écosse, il y a de l'eau partout où on regarde. Aucun endroit ne se situe à plus de 56 km de la mer.

Situation géographique : la côte Est
Langue officielle : anglais
Superficie : 55 000 km²
Population : 913 000 habitants

Culture et récolte

LES FRUITS SAUVAGES SONT SINGULIERS

Il est impossible de planter des myrtilles sauvages. Les petits buissons ne poussent que là où ils se sèment eux-mêmes. L'être humain ne peut qu'améliorer les conditions de croissance, en plantant par exemple, des haies d'arbres protecteurs ou en disposant des ruches pour favoriser la pollinisation.

TOUT COMMENCE AVANT LE LEVER DU JOUR

La récolte des myrtilles sauvages n'est pas un travail pour les lève-tard. Il faut être au champ avant le lever du soleil. La récolte se termine vers la fin de la matinée quand les températures deviennent trop chaudes pour les baies. La saison des myrtilles sauvages s'échelonne de fin juillet à fin août, selon les régions et les conditions météorologiques. Du simple râteau à la moissonneuse, toutes sortes d'outils entrent en action dans le processus de récolte. Les baies ne sont pas cueillies : de grands peignes permettent de décrocher les fruits des buissons sans les abîmer.

UN TRANSPORT RAPIDE PRÉSERVE LA QUALITÉ

Les myrtilles sauvages sont entreposées dans de grands bacs en plastique et pesées dès leur arrivée dans les stations de chargement. Avant la fin de la matinée, elles sont transportées vers l'usine la plus proche où elles seront surgelées.



La transformation

UN FRUIT PETIT MAIS COSTAUD

Les myrtilles sauvages d'Amérique du Nord se prêtent particulièrement bien à un usage industriel : grâce à leur petit calibre, elles sont faciles à transformer. Elles peuvent également être employées entières sans risque d'éclater. De plus, en raison de leur petite taille, les myrtilles sauvages donnent trois fois plus de fruits au kilogramme que leurs cousines cultivées. Soumises à différents procédés de production et de cuisson, elles conservent leur goût, leur texture et leur couleur bleu-foncé intense.



La myrtille non manufacturée

UN PRODUIT TOUJOURS DISPONIBLE

La myrtille sauvage répond aux besoins des industriels en matière de disponibilité. En effet, il est possible de se procurer des produits de première qualité et ce, tout au long de l'année. La créativité n'a alors plus de frontière.

LE PROCÉDÉ IQF

Lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité, les myrtilles sauvages d'Amérique du Nord sont surgelées selon un procédé de refroidissement cryogénique (IQF = Individually Quick Frozen) : cette technique rapide et individuelle surgèle délicatement et instantanément les fruits en mouvement. Chaque baie reste intacte. Ce procédé préserve le goût unique, l'arôme intense et la valeur nutritive des fruits sauvages. Il conserve toute la fraîcheur des baies pour une durée minimum de deux ans.

LE FRUIT DÉSHYDRATÉ

Les myrtilles sauvages surgelées sont décongelées puis cuites avec du sucre de canne ou du jus de fruit. Une fois le degré de Brix désiré atteint, les baies sont séchées sur un tapis de déshydratation dans un courant d'air chaud à 80/90°C. Par la suite, on laisse les baies refroidir jusqu'à ce qu'elles atteignent un taux d'humidité compris entre 13 et 15 %.

LE CONCENTRÉ

Le concentré de myrtilles sauvages est un liquide libre de sédiments. Les baies sont soigneusement traitées à basse température, sans additifs ni conservateurs. Ainsi elles conservent leurs précieux nutriments.



Produits surgelés

PRODUIT NON MANUFACTURÉ :
PROCÉDÉ IQF



LA FRAÎCHEUR DU GRAND FROID

Sous sa forme surgelée, la myrtille sauvage est un produit de qualité supérieure, disponible en toute saison. Alliant la douceur et l'arôme intense d'un fruit sauvage, les baies assurent une portion quotidienne de fruits. La surgélation individuelle des baies permet de prélever la quantité désirée du produit. Elles se prêtent aussi bien à la préparation de mets sucrés tels que les desserts, les hors-d'œuvre ou autres mets salés.

Avantages pour le consommateur:



- * l'authenticité préservée
- * la créativité culinaire
- * la praticité

Produits en bocaux

PRODUIT NON MANUFACTURÉ : CONCENTRÉ DE MYRTILLES



UNE SAVEUR APPRIVOISÉE

Les myrtilles sauvages en bocaux sont très appréciées pour leur facilité de stockage. Une technique moderne garantit une mise en conserve ne nécessitant pas l'utilisation de conservateurs. La pasteurisation à une température entre 80 et 90°C garantit une qualité haut de gamme et une conservation pour une durée minimum de trois ans.

Utilisation: conserves

Avantages pour le consommateur:



- * une consommation saine
- * une saveur intense
- * une facilité de stockage et d'utilisation

Les boissons à base de jus de fruits

PRODUIT NON MANUFACTURÉ : LE CONCENTRÉ DE MYRTILLE



UNE SOURCE DE RAFRAÎCHISSEMENT

Grâce à leur couleur intense, leur douceur et leur goût incomparable, les myrtilles sauvages d'Amérique du Nord sont un ingrédient idéal pour les boissons rafraîchissantes. De plus, les bénéfices santé des baies américaines fournissent un attrait supplémentaire pour le consommateur.

Utilisation: Jus de fruit, nectar

Avantages pour le consommateur:



- * un pouvoir rafraîchissant
- * des bénéfices santé
- * une source de créativité pour les cocktails

Les boissons mélangées

PRODUITS NON MANUFACTURÉS :
PRODUIT IQF | CONCENTRÉ



LE FRUIT LIQUIDE

Les myrtilles sauvages se marient parfaitement avec les autres fruits comme les autres baies, cerises ou pommes. Elles peuvent également être mélangées avec des avocats, des carottes, du céleri ou des tomates.

Les myrtilles sauvages ne rendent pas seulement les cocktails et les jus inoubliables, elles transforment également les yaourts à boire et autres produits laitiers en pur délice.

Utilisation: smoothies, milk shakes, cocktails

Avantages pour le consommateur:



- * un produit prêt à consommer
- * une alliance culinaire simple
- * une richesse d'utilisation



Confitures et sauces

PRODUITS NON MANUFACTURÉS :
PRODUIT IQF | CONCENTRÉ



UN RÉVEIL EN DOUCEUR POUR UNE JOURNÉE TONIQUE

Avec l'arôme intense des fruits sauvages et la douceur des baies mûres, sur une tartine ou sur un petit pain, la journée ne peut que bien commencer. Des sauces et des chutneys aux nuances à la fois fruitées et piquantes flattent les salades et les viandes.

Utilisation: confitures, chutney, vinaigrettes

Avantages pour le consommateur :



- * jeux d'arômes
- * multiples possibilités culinaires

Fruits séchés

PRODUIT NON MANUFACTURÉ :
MYRTILLES DÉSHYDRATÉES



UN SNACK PLEIN D'ÉNERGIE : LE FRUIT SÉCHÉ

Les myrtilles sauvages déshydratées conservent tout le goût des fruits mûrs de l'été. Qu'elles soient seules ou mélangées à d'autres fruits séchés ou des noix, les petites baies offrent une collation délicieuse. Dans la cuisine, elles sont un ingrédient polyvalent utilisable dans toutes sortes de mets. Les barres de céréales et les mueslis sont de puissants boosters d'énergie.

Utilisation : barres de céréales, mueslis

Avantages pour le consommateur:



- * une portion de fruit au quotidien
- * prêts à consommer
- * une source d'énergie

Sucreries et produits de boulangerie

PRODUITS NON MANUFACTURÉS :

MYRTILLES DÉSHYDRATÉES | CONCENTRÉ | PRODUIT IQF

UNE HISTOIRE DE PURE SÉDUCTION

La myrtille sauvage est idéale pour la production industrielle de produits de boulangerie et autres douceurs. Elle apporte un gage certain d'originalité et se décline à l'infini.

Les multiples facettes de sa personnalité telles que son goût et sa texture stables font de la myrtille sauvage un ingrédient idéal pour les produits de boulangerie. Petites et compactes, les baies résistent au processus de cuisson et conservent autant leur structure que leur forme. Avec les myrtilles sauvages, les gâteaux et les pâtisseries restent fondants plus longtemps et renferment une saveur incomparablement fruitée et riche en arômes !

Utilisation : chocolats, pralinés, bagels, muffins, cupcakes, biscuits, tartes, tartelettes aux fruits, cheesecakes, crèmes pâtisseries, préparations pour gâteaux

Avantages pour le consommateur :



- * le plaisir gustatif
- * un goût inattendu
- * une saveur fondante
- * une touche d'originalité



Produits laitiers

PRODUITS NON MANUFACTURÉS : PRODUIT IQF | CONCENTRÉ



QUAND LE BLANC RENCONTRE LE BLEU

La saveur et la couleur des baies s'accordent à merveille avec celles des laitages et des fromages. Leur note fruitée se marie parfaitement avec le goût frais des produits laitiers. Imaginez par exemple, une crème aux myrtilles sauvages, subtile alliance entre douceur et acidité.

Utilisation : yaourts, fromage blanc frais, préparations de brousse

Avantages pour le consommateur :



- * la fraîcheur
- * le fruité et le goût
- * se faire du bien



Du champ à la table :



- * Récolte mécanique contrôlée
- * Transport rapide vers l'entreprise de transformation
- * Elimination des feuilles, des baies vertes et des branches
- * Nettoyage dans le canal d'eau
- * Surgélation en douceur (Procédé IQF)
- * Triage par laser électronique
- * Contrôle qualité
- * Vérification par des détecteurs de métaux
- * Pesage et emballage
- * Stockage dans l'entrepôt frigorifique
- * Expédition des produits prêts à la consommation vers l'industrie et les distributeurs dans le monde entier

MYRTILLES
Sauvages

**Wild Blueberry Association
of North America**

c/o mk² marketing & kommunikation gmbh

p.o.box: 150 111

D-53040 Bonn

fon: +49 (0) 228-94 37 87-0

fax: +49 (0) 228-94 37 87-7

email: info@myrtillessauvages.fr

www.myrtillessauvages.fr



Canada 