



Faits et chiffres

Les myrtilles sauvages, un produit tendance

Les myrtilles parmi les aliments préférés des Français

Les petits fruits bleus sont très appréciés en France : 98 % des consommateurs interrogés ont déclaré dans une enquête avoir acheté des myrtilles l'année précédente, et même plus souvent pour certains d'entre eux. Environ un tiers des personnes interrogées les ont achetées sous forme surgelées. Les myrtilles sauvages du Canada sont uniquement disponibles en magasin sous forme congelée. On peut se les procurer toute l'année auprès de différents producteurs (par exemple : Ravifruit, Vivermont ou Fruits d'Or) ou sous les marques de la grande distribution (par exemple : Auchan, Carrefour ou Simply). On les trouve aussi en confitures, dans les produits laitiers, les jus de fruits, les pâtisseries ou les sucreries. Les personnes interrogées apprécient tout particulièrement le goût des myrtilles sauvages, et le fait qu'elles soient plus naturelles et plus saines.

Source : Analyse des consommateurs Skopos 2016 commandée par la Wild Blueberry Association of North America.

Une demande en croissance dans le monde entier

Dans le monde entier au cours de ces 20 dernières années, on a pu constater une augmentation de la production et de la consommation des myrtilles sauvages comme des myrtilles cultivées. Les experts prévoient d'atteindre une production mondiale de 640 000 tonnes d'ici 2017. Plus de la moitié de la production mondiale des myrtilles sauvages provient du Québec et des provinces canadiennes de l'Atlantique. 85 % des myrtilles sauvages qui y sont récoltées sont exportées sous forme surgelée. Ce n'est que dans leurs pays de destination qu'elles sont alors reconditionnées pour être vendues au détail ou transformées dans des produits à base de myrtilles.

Sauvages ou cultivées ?

La particularité des myrtilles sauvages est qu'elles poussent uniquement dans les endroits où elles s'implantent elles-mêmes. Les plantes sauvages ne peuvent pas être cultivées. Les producteurs peuvent simplement en favoriser la croissance et le rendement en plantant des rangées d'arbres qui les protègent du vent ou en les taillant court après la récolte pour qu'elles bourgeonnent en abondance.

La récolte des myrtilles

Même avec l'aide de machines, les myrtilles sont souvent difficiles à récolter et demandent souvent beaucoup de travail manuel. La récolte commence début août et dure quatre à six semaines. 98 % de la récolte sont immédiatement surgelés et stockés en entrepôt frigorifique jusqu'à la vente. On congèle les petites baies individuellement selon le procédé IQF (Individually Quick Frozen) pour les



empêcher de coller entre elles.

Bonnes pour la santé

Leurs fortes teneurs en antioxydants rendent les myrtilles sauvages indispensables pour tous ceux qui désirent manger sainement et équilibré. Les myrtilles sauvages sont plus petites que les myrtilles de culture. Elles sont constituées d'un plus grand pourcentage de peau, d'où leurs teneurs en antioxydants. C'est surtout dans la peau que se concentrent les anthocyanes. Ces colorants végétaux ont des bienfaits antioxydants et donnent aux myrtilles leur couleur violette à bleu foncé.

Caractéristique de qualité

Les produits surgelés à base de myrtilles sauvages sont un délice fruité, quelle que soit la saison. La grande qualité des myrtilles canadiennes est qu'elles se conservent particulièrement bien. Le processus de congélation est très respectueux du fruit et permet de conserver leurs composants, leurs structures, leurs apparences, mais aussi leurs goûts intenses. Une autre bonne raison d'en acheter est qu'elles sont pratiques à utiliser.

Valeurs nutritionnelles des myrtilles surgelées

100 g de myrtilles sauvages surgelées contiennent 57 kcal. Elles contiennent 0 g de protéines, 0,16 g de graisses et 13,85 g de glucides. Leurs teneurs en fibres est de 4,4 g.

Source : USDA Food Composition Database <https://ndb.nal.usda.gov>

WBANA – l'association

La Wild Blueberry Association of North America (WBANA, Association nord-américaine de la myrtille sauvage) est une organisation à but non lucratif qui promeut les ventes et la consommation des myrtilles sauvages dans le monde. Au Canada, la WBANA représente 2 300 producteurs et transformateurs originaires du Québec, du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Écosse, de l'Île-du-Prince-Édouard et de Terre-Neuve.