**Agridea Lausanne**
Développement de l'agriculture
et de l'espace rural
**Directrice: Dominique Barjolle**
www.agridea.ch

# Le bleuet (myrtille) du Lac Saint-Jean: une potentielle AOC au Québec?

*A. PERRET*, Agridea, av. des Jordils 1, 1006 Lausanne*

@ E-mail: anna.perret@agridea.ch
Tél. (+41) 21 61 94 400.

**Résumé**

Le bleuet du Lac Saint-Jean, une myrtille sauvage, pourrait obtenir une appellation d'origine contrôlée (AOC) au Québec, grâce à sa réputation étendue et à son ancrage dans le terroir. Aujourd'hui, 95% de la production de ce bleuet sauvage est congelée par deux entreprises locales. Celles-ci assurent également avec succès sa commercialisation en gros au niveau international, sous le nom de bleuet sauvage ou de bleuet boréal. Les acteurs de la filière ont des avis divergents quant à l'enregistrement en AOC du bleuet du Lac Saint-Jean. Néanmoins, la création d'une filière alternative qui commercialiserait du bleuet du Lac Saint-Jean AOC sur un marché de niche, parallèlement à la commercialisation en gros, pourrait avoir des impacts positifs pour la région en termes économiques, sociaux et environnementaux.

*Fig. 1.* Bleuet du Lac Saint-Jean, produit en bleuetière.

## Introduction

Depuis 2005, douze équipes de chercheurs de différents pays européens, dont la Suisse, tentent de construire une base scientifique mondiale sur les conditions de succès économique, juridique, institutionnel et socioculturel des produits utilisant une indication géographique (IG). Ce projet de recherche-développement, financé par la Commission européenne, s'intitule SINER-GI[1]. L'équipe suisse, constituée de collaborateurs scientifiques d'Agridea et de l'Institut pour les décisions environnementale de l'EPFZ, a notamment rédigé un rapport sur les aspects juridico-institutionnels des IG (Thévenod-Mottet, 2006) et contribué à celui dédié aux aspects socio-économiques (Belletti et Marescotti, 2006). Elle a également mené trois études de cas, une en Serbie sur le fromage Kajmak et deux en Amérique du Nord – sur les oranges de Floride et le bleuet du Lac Saint-Jean (fig. 1). Cette dernière, réalisée en juillet 2007, a permis d'acquérir de nouvelles connaissances sur une IG pas (encore) officialisée juridiquement et de compléter les nombreuses études de cas réalisées en Europe sur des IG enregistrées et institutionnalisées de plus longue date.

## Les IG au Québec

Depuis quelques années, le marché des produits du terroir et d'origine se développe fortement au Québec. Récemment, le Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ) estimait leur part de marché à un million de dollars canadiens (CAD), soit 4% de la demande totale québécoise en produits alimentaires (Chazoule *et al.*, 2006). Sous la pression des consommateurs, la distribution de ces produits s'est récemment étendue des circuits courts (vente directe, marchés locaux) aux circuits longs. Par exemple, la chaîne de supermarchés Metro GP a lancé sa propre marque «Les marchés du terroir», sous laquelle sont vendus des produits d'origine réputés et des produits artisanaux locaux. Depuis 1997, la Loi sur les appellations réservées (LAR) permet aux producteurs de protéger leurs produits avec une appellation d'origine contrôlée (AOC) ou une indication géographique protégée (IGP). La LAR sera prochainement remplacée par une nouvelle Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. Le Conseil des appellations

*Avec la collaboration de D. Barjolle et E. Thévenod-Mottet.
[1]http://www.origin-food.org

agroalimentaires et des termes valorisants (CARTV) est actuellement en charge d'appliquer la LAR puis la nouvelle loi. Le CARTV a pour mission d'accréditer les organismes de certification, de conseiller le MAPAQ sur la reconnaissance d'appellations réservées et de surveiller l'utilisation des appellations réservées reconnues. A ce jour, aucun produit n'a été enregistré en AOC ou IGP au Québec. Seule une demande de reconnaissance en IGP (l'Agneau de Charlevoix) est pendante. Plusieurs explications sont avancées (Chazoule et Lambert, 2005): par exemple, la difficulté d'introduire des outils de propriété intellectuelle collective dans une société nord-américaine où la promotion des produits se fonde sur le droit des marques; ou encore le manque d'information des producteurs et des consommateurs sur l'outil juridique AOC-IGP; de plus, le volume de production nécessaire pour fournir la grande distribution pourrait constituer un obstacle.

Le bleuet du Lac Saint-Jean fait partie de la dizaine de produits québécois susceptibles d'obtenir une protection AOC ou IGP. Le bleuet (*Vaccinium angustifolium* et *Vaccinium myrtilloides*) est une plante sauvage étroitement associée à la région du Lac Saint-Jean. Ses petits fruits ont de tout temps été ramassés, d'abord par les Amérindiens, puis par les colons. Aujourd'hui, les Québécois s'approvisionnent en bleuet sur les marchés de la province ou dans les kiosques ouverts pendant la saison aux abords du lac. Le bleuet du Lac Saint-Jean est connu pour être plus gros que les bleuets d'autres régions et a un goût particulier.

Le projet SINER-GI s'est intéressé de plus près à ce produit en raison de son caractère traditionnel, de son ancrage dans un territoire géographique délimité et de son excellente réputation, qui a entraîné quelques cas d'usurpation. Les produits réunissant toutes ces caractéristiques à la base du concept de l'AOC semblent plutôt rares sur le sol nord-américain.

## Méthode

Dans le cadre du projet SINER-GI, une méthodologie de recherche commune a été élaborée pour toutes les études de cas. Ces directives comprennent une description du système IG local (définition du produit, délimitation de l'aire géographique, analyse des acteurs), de la trajectoire et de la gestion du système. La performance du système est évaluée par une comparaison synchronique (deux produits similaires, l'un utilisant une IG et l'autre non) et/ou diachronique (position d'un produit avant et après l'utilisation d'une IG).

La performance actuelle du système IG bleuet du Lac Saint-Jean n'a pu être évaluée, puisque le système de la reconnaissance de l'AOC n'a pas (encore) été établi. Seule une toute petite partie de la production de bleuet est commercialisée avec l'indication «Lac Saint-Jean». En revanche, la performance de l'industrie du bleuet sauvage dans la région du Saguenay-Lac Saint-Jean a pu être analysée, les positions de certains des acteurs quant à un enregistrement du produit en AOC identifiées et les impacts potentiels d'une IG bleuet du Lac Saint-Jean déterminés.

Les visites sur le terrain ont porté sur une bleuetière aménagée, une zone boisée où poussent des bleuets et l'une des deux plus grandes entreprises de congélation de bleuets du Québec. Des entretiens ont été réalisés avec plusieurs acteurs de la filière (producteurs, directeur d'une usine de congélation, représentants de plusieurs organisations de soutien et de l'administration québécoise).

## Résultats et discussion

### Le bleuet du Lac Saint-Jean

Le bleuet sauvage du Lac Saint-Jean est récolté soit en forêt, soit dans les bleuetières. Son diamètre est de 7 à 8 mm et sa couleur bleue, noire, argent ou rosé. L'absence de la mouche du bleuet dans la région permet une production exempte de pesticides.

Les bleuetières sont créées par la coupe de zones boisées dans lesquelles poussent des bleuets sauvages. Une fois les arbres et la végétation concurrente supprimés, les bleuets se multiplient spontanément par voie clonale et recouvrent toute la surface défrichée. Les bleuetières sont tondues et si nécessaire traitées une année sur deux au printemps. Durant la récolte (juillet, août), aucun produit chimique n'est appliqué. Pour augmenter la productivité, deux à trois dômes (ruches) par hectare sont placés dans les bleuetières pendant la floraison (juin). La récolte se fait à la main, à l'aide d'un outil appelé «patte d'ours» ou avec des machines artisanales (fig. 2).

La quasi-totalité de la production (95%) est congelée régionalement, puis exportée essentiellement aux Etats-Unis. La surtransformation (déshydratation, garnitures à tartes, confitures, jus, ingrédients pour la fabrication de yoghourts, muffins et barres tendres, extraits, essences, arômes) est réalisée principalement en dehors de la région du Saguenay-Lac Saint-Jean. Seules 5% de la production est dirigée vers le marché du frais, à cause de la faible durée de conservation des bleuets – surtout lorsqu'ils sont récoltés avec des pattes d'ours ou des machines entraînant des microblessures. De plus, le marché du frais est monopolisé par le bleuet en corymbe *(Vaccinium corymbosum)*, un bleuet cultivé, au fruit plus gros et à la durée de conservation supérieure. Le bleuet en corymbe se commercialise également sous forme congelée et concurrence sérieusement le bleuet sauvage.

En 2005, avec plus de 20 000 tonnes produites, le Québec était le deuxième

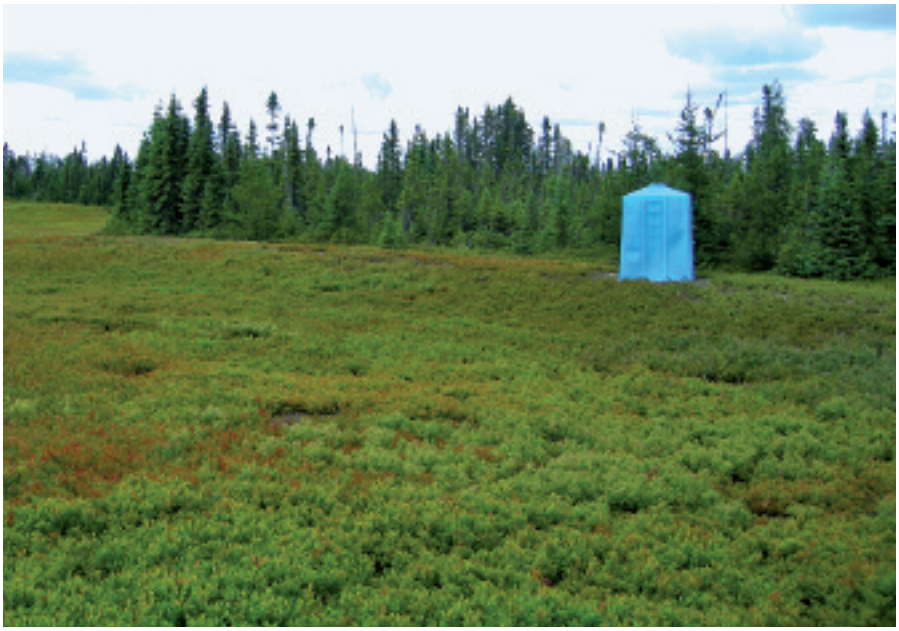

*Fig. 2.* Bleuetière avec un dôme (en bleu) pour encourager la pollinisation.

**Tableau 1. Récolte de bleuets sauvages en Amérique du Nord de 2001 à 2005.**

| Année | Québec | | Nouvelle-Ecosse | | Nouveau-Brunswick | | Ile-du-Prince-Edouard | | Terre-Neuve | | Maine | | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1000 tonnes | % | 1000 tonnes | % | 1000 tonnes | % | 1000 tonnes | % | 1000 tonnes | % | 1000 tonnes | % | 1000 tonnes |
| 2001 | 25 | 31,4 | 12 | 15,1 | 6,4 | 8,0 | 1,8 | 2,3 | 0,5 | 0,6 | 34 | 42,7 | 79,7 |
| 2002 | 19 | 25,6 | 17,8 | 24,0 | 7 | 9,4 | 2 | 2,7 | 0,2 | 0,3 | 28,3 | 38,1 | 74,3 |
| 2003 | 13,4 | 14,7 | 26 | 28,4 | 11 | 12,0 | 3,4 | 3,7 | 1,1 | 1,2 | 36,5 | 39,9 | 91,4 |
| 2004 | 20,5 | 28,2 | 18,7 | 25,7 | 8,4 | 11,6 | 3,8 | 5,2 | 0,5 | 0,7 | 20,8 | 28,6 | 72,7 |
| 2005 | 20,2 | 27,2 | 14,3 | 19,2 | 8,9 | 12,0 | 3,6 | 4,8 | 0,7 | 0,9 | 26,6 | 35,8 | 74,3 |
| Moyenne 5 ans | 19,62 | 25,4 | 17,76 | 22,5 | 8,34 | 10,6 | 2,92 | 3,75 | 0,6 | 0,7 | 29,24 | 37,0 | 78,48 |

Source: «Wild Blueberry Newsletter» (Joseph Savard, MAPAQ, 02.03.2006).

producteur mondial de bleuet sauvage après l'Etat du Maine aux Etats-Unis (tabl. 1). Entre 90 et 95% de la production du Québec provient du Lac Saint-Jean (MAPAQ, 2005).
En 2003, 75% de la récolte provenait des bleuetières et 25% de la forêt. Malgré sa petite proportion, la cueillette en forêt semble jouer un rôle important dans la stabilisation des volumes, la production en bleuetières étant extrêmement dépendante des conditions météorologiques. La production de bleuet a fortement augmenté depuis 1999, grâce notamment à l'augmentation des surfaces aménagées en bleuetières et à un meilleur rendement.
La figure 3 montre l'évolution de la production de bleuets sauvages au Québec entre 1988 et 2005. En 1998, le volume de production était presque à zéro à cause d'un gel au mois de juin pendant la période de floraison. Entre 1998 et 2003, le prix moyen obtenu pour 1 kg de bleuet produit au Québec dépassait celui obtenu pour 1 kg de bleuet en provenance du Maine – sauf en l'année d'abondance de 2001. Malgré tout, pendant cette même période, le prix a diminué de 23% au Québec et de 32% dans le Maine à cause des volumes de production élevés en Amérique du Nord en 2000, 2001 et 2003.

## Une aire géographique clairement délimitée

La superficie de la région administration du Saguenay-Lac Saint-Jean dépasse 100 millions de km² (MAPAQ, 2006). Située à plus de 100 km au nord de l'agglomération de Québec, elle est isolée géographiquement du reste du Québec agricole. Avec les régions Abitibi-Témiscamingue et Côte-Nord, elle forme la limite septentrionale du territoire utilisé à des fins agricoles. Les surfaces cultivées n'occupent que 1,3% du territoire régional et se situent principalement entre 100 et 200 m d'altitude. Les cultures sont essentiellement fourragères et céréalières. La production du bleuet du Lac Saint-Jean se concentre dans la partie nord et ouest du lac. Sur le plan géologique, la région est dominée par la présence du bouclier canadien qui est principalement formé de collines couvertes de débris morainiques et de conifères. Une bande rocheuse plus accidentée (le horst de Kénogami) constitue une limite naturelle entre le Lac Saint-Jean et la Saguenay.
Le territoire agricole du Saguenay-Lac Saint-Jean se divise en deux zones climatiques. La première, la plus favorable (durée de gel, précipitations et température), concerne essentiellement les terres basses au sud du lac. La seconde, à l'ouest et au nord du lac, est moins favorable car plus sèche et plus froide.

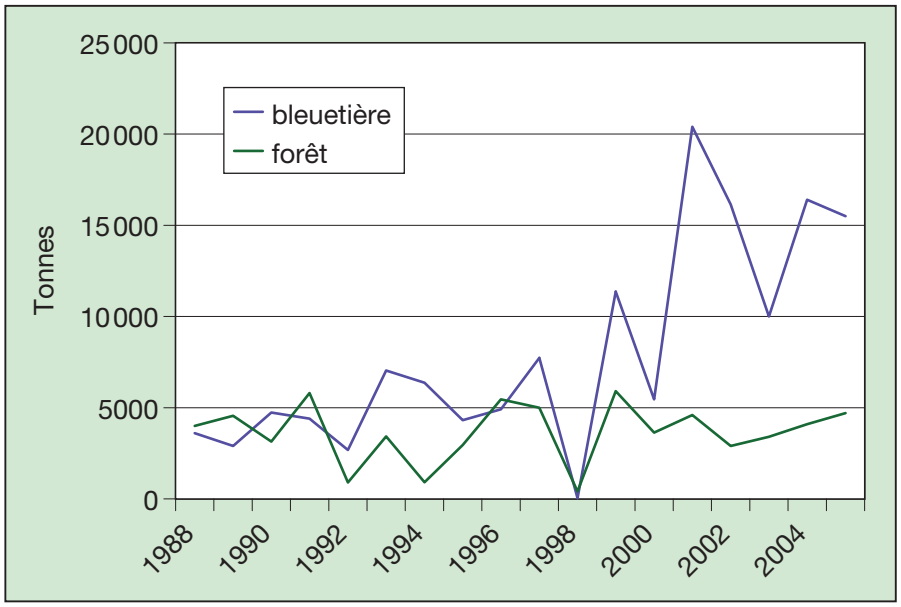


*Fig.3.* Evolution de la production de bleuet sauvage au Québec entre 1988 et 2005 (Source: auteur, élaboré à partir des données du MAPAQ, 2005).

## Deux types d'acteurs

La filière du bleuet du Lac Saint-Jean se caractérise par une forte intégration de la production, de la transformation (congélation) et de la commercialisation. En effet, 40% des producteurs – dont les plus importants – sont actionnaires d'une entreprise de congélation qui s'occupe également de la mise en marché.
Les cueilleurs en forêt (qui revendent leur récolte) sont aujourd'hui environ 2500. Un effort particulier a été fourni ces dernières années pour améliorer les conditions de travail de ces familles, qui s'installent en forêt durant la récolte, et pour augmenter la récolte. Par exemple, une carte indiquant les zones riches en bleuets, les routes forestières, les cours d'eau et les campements a été éditée en 2007 par le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec.
Les producteurs en bleuetière étaient 250 en 2005 et exploitaient près de 20 000 ha de surfaces, dont plus de la moitié sur des terres publiques. Selon les personnes interrogées, ce nombre est en augmentation tandis que la surface

*Fig. 4.* Etiquette d'un produit artisanal à base de bleuets du Lac Saint-Jean. La provenance est utilisée comme argument de vente.

moyenne exploitée diminue, n'atteignant souvent pas le seuil de rentabilité de 200 ha. Un conflit d'intérêts entre les producteurs de bleuets et les entreprises forestières pourrait expliquer cette tendance. Une grande majorité des producteurs exploitent de petites surfaces privées (moins de 99 ha) et une minorité exploitent de grandes surfaces publiques (99-999 ha). Autrement dit, environ 10% des producteurs gèrent 70% des surfaces totales. Cueilleurs et producteurs en bleuetière ne vivent pas uniquement de cette activité.

Deux entreprises basées dans la région du Saguenay-Lac Saint-Jean se partagent l'activité de congélation et de mise en marché: «Les Bleuets sauvages du Québec Inc.» (quatre usines) et «Les Bleuets Mistassini Ltée» (une usine). Les principaux clients de ces deux entreprises sont des firmes agroalimentaires internationales aux Etats-Unis, au Canada, en Europe et en Asie. Seuls 5% des bleuets congelés par «Les Bleuets sauvages du Québec» sont vendus à des entreprises québécoises.

En outre, sept entreprises artisanales locales transforment les bleuets du Lac Saint-Jean frais ou congelés, soit 5% du volume de production total. Par exemple, l'entreprise «Délice du Lac Saint-Jean» propose toute une gamme de produits conventionnels ou biologiques (confitures, chutneys, pâtes de fruits, sirops) avec mention du nom géographique «Lac Saint-Jean» (fig. 4). Ces produits sont commercialisés dans les endroits touristiques de la région du Saguenay-Lac Saint-Jean ainsi que dans des confiseries et des magasins spécialisés du Québec. Globalement, le bleuet transformé au Québec provient à 85% du Saguenay-Lac Saint-Jean, 14% d'autres régions du Québec et 1% des Etats-Unis.

## Une filière bien organisée et encadrée

Diverses organisations soutiennent la filière du bleuet du Lac Saint-Jean, comme «l'Association des producteurs de bleuets hors bleuetières du Saguenay-Lac Saint-Jean», qui regroupe les cueilleurs en forêt, et le «Syndicat des producteurs de bleuets du Québec», qui rassemble 90% des producteurs et 99% du volume de production. Ces associations visent notamment à améliorer la négociation des prix de vente. Le syndicat gère le Plan conjoint des producteurs de bleuets du Saguenay-Lac Saint-Jean, adopté en 1966, qui vise principalement à ordonner et contrôler la production du Saguenay-Lac Saint-Jean, à la commercialiser et à l'acheminer, à rechercher de nouveaux débouchés et à augmenter la consommation du bleuet.

D'autres associations s'occupent du marketing, comme la «Wild Blueberry Association of North America» (WBANA) qui fait la promotion des bleuets sauvages d'Amérique du Nord sur les marchés extérieurs. WBANA-Canada, créée en 1992, promeut la production canadienne. Ces associations ont pour principal objectif de maintenir les marchés existants et d'en trouver de nouveaux. «Le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec» est membre de la WBANA et se repose entièrement sur elle pour le marketing international. Des tensions antérieures entre le Syndicat des producteurs de bleuets du Québec et les transformateurs ont en effet ralenti tout autre effort de promotion du secteur.

Enfin, certaines associations offrent aux producteurs un service de conseil ou mènent des projets de recherche. Par exemple, le «Club conseil bleuet» entend favoriser le développement durable des exploitations en adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement. Le club offre un service de conseil agronomique et des formations aux producteurs dans le domaine de l'agroenvironnement. Le club est financé à 25% par le MAPAQ et le reste par ses 120 membres actuels. Citons également le centre de recherche et de développement en agriculture «Agrinova», actif dans plusieurs domaines en lien avec le bleuet: recherche appliquée, développement de l'industrie et accompagnement de clients. Le centre Agrinova s'est penché sur les méthodes de production en bleuetière, l'aspect traditionnel de la production et la valeur médicinale du bleuet. Ses activités de recherche sont financées notamment au travers d'une cotisation prélevée sur chaque livre de bleuet vendu (0,5 ct/livre). L'Université de Montréal, l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF) ainsi que les usines de congélation sont également actifs dans la recherche.

## Un soutien fort de l'Etat

Le gouvernement du Québec a joué un rôle central dans le développement de l'industrie du bleuet dans la région du Saguenay-Lac Saint-Jean. Convaincu que l'intensification de la production de bleuet pourrait procurer un revenu d'appoint à une population de condition modeste, il a soutenu l'installation des premières bleuetières en 1966. Le gouvernement a également financé l'achat d'une usine de congélation à Saint-Bruno, au bord du lac Saint-Jean, en 1988. Dès 1972, le MAPAQ propose un programme de soutien financier pour les producteurs en bleuetières afin d'encourager un meilleur rendement. De plus, un service de vulgarisation agricole tente d'évaluer le potentiel du bleuet d'une surface forestière, ou le coût d'installation d'une bleuetière. Depuis le début des années 90, le MAPAQ s'est progressivement retiré, en soutenant l'installation du «Club conseil bleuet», d'Agrinova et du «Syndicat des producteurs de bleuets du Québec». Parallèlement, l'usine de congélation de Saint-Bruno est rachetée en 1992 par une association de producteurs de bleuets lancés dans la mise en marché. Toutefois, le MAPAQ reste toujours impliqué dans l'industrie du bleuet et continue d'offrir un certain nombre de services et de mener des activités de recherche.

## Impacts actuels du produit

L'industrie du bleuet sauvage du Québec a un grand impact sur la région du Saguenay-Lac Saint-Jean. En termes de revenus, la production de bleuet se classe au deuxième rang après la production laitière, avec 25 millions de CAD (25,5 millions de CHF) en 2005. Elle pourrait même dépasser le secteur laitier dans les dix années à venir. La production n'est plus comme auparavant entièrement destinée à des acheteurs américains qui s'occupaient de sa commercialisation et ainsi captaient une bonne partie de la valeur ajoutée.

L'industrie assure actuellement près de 1000 emplois, principalement à des familles de la région (800 postes dans les entreprises de congélation et 150 postes liés à la production). Un autre aspect essentiel est l'identification de la population locale au produit. Ainsi, les habitants du Saguenay-Lac Saint-Jean sont

surnommés «Bleuets» par le reste de la province et un Festival du Bleuet est organisé chaque année au bord du Lac Saint-Jean.
Au niveau environnemental, l'industrie semble avant tout avoir un impact sur le paysage, car l'installation des bleuetières requiert des défrichements importants. Peu d'informations sont disponibles sur l'effet des traitements chimiques des bleuetières et des rejets des usines de congélation.
Globalement, les acteurs de l'industrie sont très confiants pour l'avenir: le bleuet sauvage jouit d'une excellente image, la productivité des bleuetières est bonne, la congélation du bleuet dispose d'une infrastructure de pointe, les entreprises de congélation ont une excellente connaissance du marché. A relever également, l'effet structurant du Plan conjoint ainsi que le soutien accordé par l'Union des producteurs agricoles (UPA) au Syndicat des producteurs de bleuet.
Malgré cette tendance très positive, l'industrie sait qu'elle doit assurer la livraison d'un produit très sensible aux aléas du climat et faire face à la concurrence naissante de nouveaux pays producteurs de bleuets (Brésil et Chine). D'autre part, l'amélioration des méthodes de production, la renégociation pendante du Plan conjoint et l'augmentation de la consommation locale de bleuets frais sont également des sujets de préoccupation.

## Positions divergentes au sujet d'une AOC

Aujourd'hui, alors que le gouvernement du Québec tente de rendre le système des AOC et IGP plus performant et attractif, la question se pose de l'intérêt, pour la filière, d'enregistrer et d'utiliser la dénomination «bleuet du Lac Saint-Jean». Le sujet ne semble pas encore avoir été réellement discuté au sein de la filière et suscite des opinions divergentes: un représentant d'une entreprise de congélation actuellement très performante ne voit pas l'intérêt de commercialiser les bleuets avec l'indication «Lac Saint-Jean» qui risquerait de créer une confusion auprès des clients internationaux habitués aux dénominations «Boréal» ou «Québec». Certains représentants du MAPAQ et du Syndicat des producteurs de bleuet y voient au contraire un intérêt pour le développement local et la consolidation de la filière, estimant que la production de bleuets dans la région suffit pour être commercialisée sous le nom «Lac Saint-Jean».

## Conclusions

- Malgré sa réputation régionale, le bleuet du Lac Saint-Jean reste aujourd'hui principalement vendu en gros, sous forme congelée, sur le marché international, sans l'indication géographique «Lac Saint-Jean». Il est surtout utilisé comme ingrédient dans des produits industriels transformés.
- Les deux entreprises de congélation qui gèrent aussi la mise en marché du produit sont en position de force dans la filière. Elles assurent aux producteurs de bleuets l'achat et l'écoulement de leur récolte, disposent des informations les plus complètes sur la filière et détiennent les meilleures connaissances du marché international.
- Comme l'industrie du bleuet fonctionne très bien actuellement, l'idée d'enregistrer le produit sous l'appellation «Bleuet du Lac Saint-Jean AOC» et de commercialiser toute la production sous ce nom paraît peu adaptée. En revanche, on peut imaginer de créer une filière alternative qui commercialiserait un produit de niche utilisant l'indication géographique «Lac Saint-Jean».
- Pour les entreprises de congélation, cette AOC pourrait représenter une nouvelle corde à leur arc. Les quantités de production de chaque type de produit pourraient être adaptées en fonction de la demande. En Suisse, ce mode de fonctionnement se retrouve par exemple chez certains vignerons, qui commercialisent une partie de leur vin en AOC et l'autre avec une simple indication de provenance.
- La création d'une filière AOC alternative pourrait avoir les impacts suivants sur le plan économique, social et environnemental:

  **Au niveau économique:**
  – création d'un nouveau marché de niche;
  – obtention d'une plus-value sur le prix du bleuet du Lac Saint-Jean, car cette dénomination a une valeur pour une certaine clientèle;
  – augmentation de la valeur ajoutée captée par la région, par le développement ou la création d'entreprises artisanales de transformation.

  **Au niveau social:**
  – augmentation du nombre d'emplois dans la région par l'augmentation du nombre de producteurs et transformateurs;
  – autonomisation de certains producteurs et petits transformateurs par rapport aux entreprises de congélation;
  – augmentation de l'identification au produit de la population locale.

  **Au niveau environnemental:**
  – ancrage et pérennisation de l'exploitation de variétés locales dans la région;
  – encouragement de méthodes de productions durables par des dispositions dans le cahier des charges, afin de limiter l'impact sur les ressources naturelles;
  – encouragement de la cueillette en forêt par des dispositions dans le cahier des charges, pour garder l'aspect traditionnel de la récolte et pour limiter l'impact sur l'environnement.

## Bibliographie


Agriculture, Pêcheries et Alimentation MAPAQ, 2005. Monographie de l'industrie du bleuet. Adresse: http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/8FEEF78C-4CED-4338-B4B3-6546862F6C30/0/monographiebleuetInternet.pdf

Agriculture, Pêcheries et Alimentation MAPAQ, 2006. Profil 2005 de la production agricole du Saguenay Lac Saint-Jean. Adresse: http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/BCE2FE85-6DB7-48BB-9FA9-04842AA3EAB9/0/Profilagricole2005SLSJ.pdf

Belletti G & Marescotti A., 2006. GI social and economic issues. SINER-GI WP 2 report. Adresse: http://www.origin-food.org/2005/upload/SIN%20-%20WP2%20FinalReport%20DEF.pdf

Chazoule C. & Lambert R., 2005. Quels dispositifs de certification de la qualité territoriale au Québec? *In:* Actes du colloque SFER-Enita, 5-6 octobre 2005, Clermont, France, 8p.

Chazoule C., Jouve F. & Lambert R., 2006. L'émergence des indications géographiques au Québec: construction, liens au terroir et valorisation. *In:* Actes du colloque Syal, 18-21 octobre 2006, Baeza, Espagne, 22p.

Thévenod-Mottet E., 2006. GI legal and institutional issues. SINER-GI WP 1 report. Adresse: http://www.origin-food.org/2005/upload/SIN-WP1-report-131006.pdf


## Remerciements


Un grand merci à P. Julien d'Agridea qui a rendu possible le travail de terrain au Lac Saint-Jean ainsi qu'à R. Savard de l'UPA pour l'organisation des visites et des entretiens. Merci aussi à tous les acteurs de la filière et aux représentants des organisations de soutien et du MAPAQ qui nous ont cordialement reçus.

## Summary

**Bleuet du Lac Saint-Jean. A potential PDO in Québec?**

The bleuet du Lac Saint-Jean (wild blueberry) is considered as a potential Protected Designation of Origin (PDO product) in Québec, thanks to its great reputation and territorial roots. Today, nearly the entire production of this wild blueberry is frozen by two local companies. They also ensure with success its marketing on the international bulk market under the name wild blueberry or boreal blueberry. The interest of the supply chain actors in the registration of bleuet du Lac Saint-Jean is divided. Nevertheless, the creation of an alternative supply chain that would sell the PDO product on a niche market in parallel to the bulk market could have positive economic, social and environmental impacts for the region.



**Key words:** bleuet du Lac Saint-Jean, Québec, wild blueberry, protected designation of origin, PDO.



## Riassunto

**Bleuet du Lac Saint-Jean. Una potenziale DOC quebecchese?**

Il bleuet del Lago Saint-Jean (mirtillo selvatico) è considerato come uno dei prodotti potenziali denominazione di origine controllata (DOC) del Québec, grazie alla sua grande reputazione e al suo legame territoriale. Oggigiorno la produzione di questo bleuet selvatico è quasi congelata interamente da due aziende locali. Queste assicurano con successo anche la sua commercializzazione all'ingrosso a livello internazionale con il nome di bleuet selvatico o bleuet boreale. Le posizioni degli attori divergono in relazione alla registrazione della DOC del bleuet del Lago Saint-Jean. Nondimeno, la creazione di una filiare alternativa che commercializza il bleuet del Lago Saint-Jean DOC in un mercato di nicchia in parallelo alla commercializzazione all'ingrosso, potrebbe avere un impatto positivo per la regione in termini economici, sociali e ambientali.

## Zusammenfassung

**Bleuet du Lac Saint-Jean. Eine mögliche GUB in Québec?**

Bleuet du Lac Saint-Jean (wilde Blaubeere) wird als eine mögliche Geographische Ursprungsbezeichnung (GUB) betrachtet, dank seinem Bekanntheitsgrad und seiner regionalen Verankerung. Heute wird fast die ganze Produktion dieser wilden Blaubeere von zwei lokalen Unternehmen eingefroren. Sie übernehmen auch mit Erfolg ihre Vermarktung unter dem Namen «bleuet sauvage» oder «bleuet boréal» im internationalen Grosshandel. Das Interesse der Akteure an der Registrierung des Namens ist unterschiedlich. Die Gründung einer alternativen Branche, die das GUB Produkt auf einem Nischen Markt neben dem Grosshandel vermarkten würde, könnte positive ökonomische, soziale und ökologische Auswirkungen auf die Region haben.

**PÉPINIÉRISTES!**

Pour vos cires et paraffines, ainsi que pour tout votre matériel, passez dès maintenant vos commandes à

**Jean-François Kilchherr**
**Fournitures pour pépiniéristes**

Grand-Rue 8
1297 Founex

Tél. 022 776 21 86
Fax 022 776 86 21
Natel 079 353 70 52

Catalogue sur demande

SOL • CONSEIL

SWISS TESTING

**EN 45001 / STS 213**

SCHWEIZERISCHER PRÜFSTELLENDIENST
SERVICE SUISSE D'ESSAI
SERVIZIO DI PROVA IN SVIZZERA
SWISS TESTING SERVICE

*Son laboratoire accrédité et ses ingénieurs sont à votre service pour toutes vos analyses et pour des conseils de fumure personnalisés*

**SOL-CONSEIL** • Changins • Case postale 1381 • 1260 Nyon 1
Tél. 022 363 43 04 • Fax 022 363 45 17 • E-mail: sol.conseil@awc.admin.ch • www.acw.admin.ch