



# wild BlueTimes

NEWSLETTER LES MYRTILLES SAUVAGES DU CANADA



## ...TENDANCES | Consommateurs!

### UNE FORTE DEMANDE CONFIRMÉE PAR UNE ÉTUDE DE CONSOMMATEURS

Les myrtilles sont très connues et appréciées en Europe. C'est ce que démontre une étude de consommateurs qui a analysé le comportement d'achat de produits à base de myrtilles en France, en Pologne et en Allemagne.\*

En comparaison directe avec les autres pays européens, c'est en Allemagne que les ventes et la consommation de myrtilles sont les plus élevées. Les consommateurs français adorent ces petits fruits et aimeraient aussi pouvoir en manger hors saison. Plus d'un quart des Français achète des myrtilles toute l'année. La demande est également très élevée en Allemagne et en Pologne.



### DES FRANÇAIS ACHÈTENT DES MYRTILLES TOUTE L'ANNÉE



21%

des personnes interrogées  
choisissent les  
**myrtilles surgelées**  
parce qu'elles se conservent  
plus longtemps.



des Français achètent des  
**myrtilles surgelées**



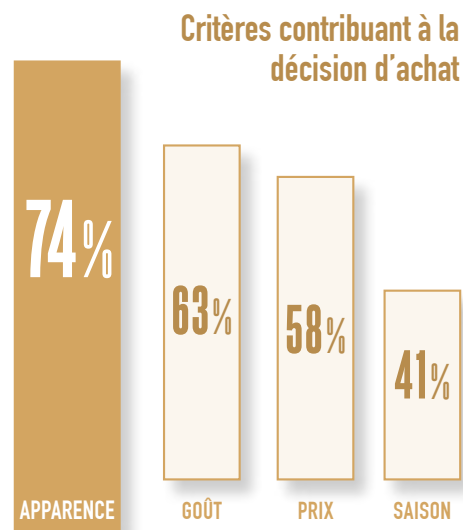
### LES MYRTILLES CONGELÉES ONT LA PLUS LONGUE DURÉE DE CONSERVATION

Les consommateurs européens connaissent les différentes formes de myrtilles proposées sur le marché et en achètent selon leurs besoins et la disponibilité. Plus d'un tiers des Français interrogés a déjà acheté des myrtilles surgelées. Parmi les facteurs déterminants qui les ont poussés à les acheter sous cette forme, on compte la durée de conservation plus longue ou le côté pratique des baies surgelées. Un tiers des personnes interrogées ont déclaré qu'elles trouvent le prix des myrtilles fraîches trop élevé.

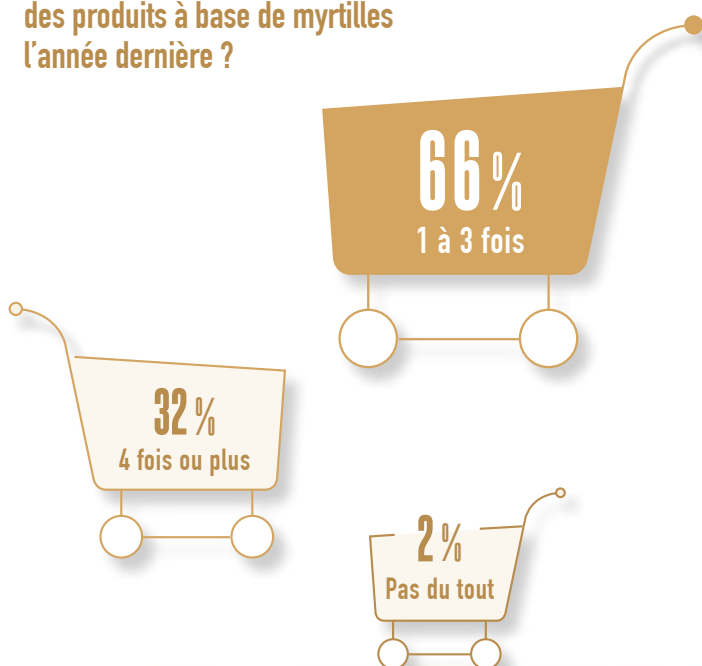
\* Source : Analyse des consommateurs Skopos 2016 commandée par la Wild Blueberry Association of North America. Panel se composant à égalité d'hommes et de femmes âgés de 18 à 59 ans. 54 % des personnes interrogées vivent dans un foyer composé d'un ou plusieurs enfants.

## UNE QUESTION DE GOÛT

Les consommateurs sont dans l'ensemble d'accord pour dire que, après l'apparence de la marchandise, son prix et son goût constituent des facteurs décisifs d'achat. C'est du moins ce que pense plus de la moitié des personnes interrogées. Tandis que le prix arrive en France et en Pologne de justesse devant le goût, les Allemands sont eux, plutôt prêts à payer plus pour avoir un goût satisfaisant. Les myrtilles sauvages peuvent donc en tirer profit, puisqu'elles sont non seulement considérées comme étant plus saines et plus naturelles que les myrtilles cultivées, mais qu'elles convainquent en plus les consommateurs par leur goût intense.



Combien de fois avez-vous acheté des produits à base de myrtilles l'année dernière ?

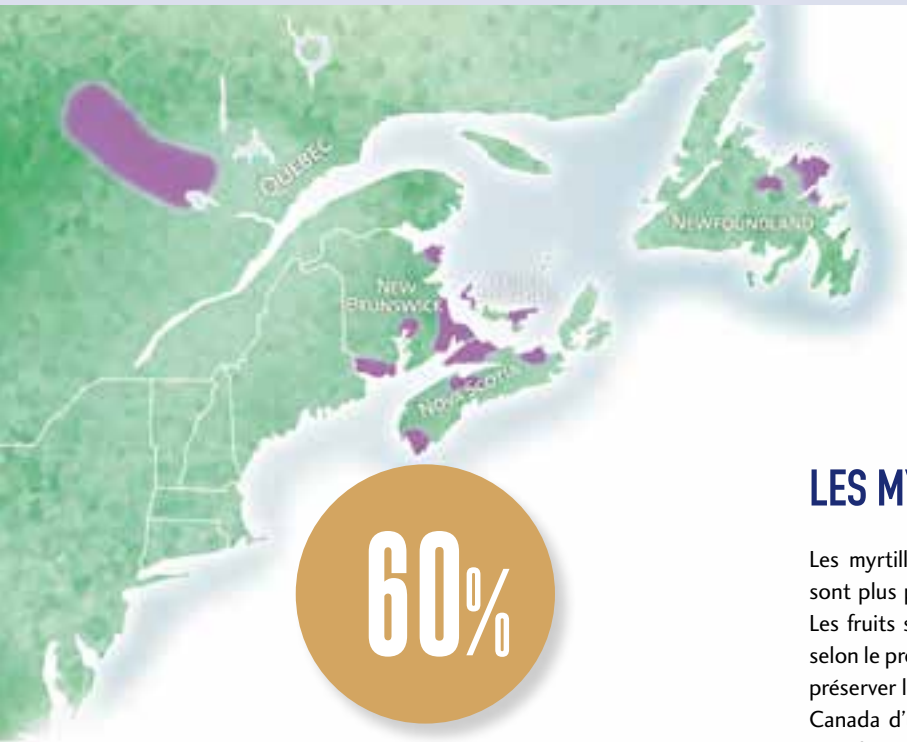


## LE GÂTEAU AUX MYRILLES LE PLUS PLÉBISCITÉ

Outre la myrtille à l'état pur, les consommateurs européens achètent aussi beaucoup de produits alimentaires à base de myrtilles. Il s'agit surtout de grands classiques tels que les muffins ou les gâteaux, les yaourts et la confiture aux myrtilles. C'est aussi le cas en France. Parmi les produits à base de myrtilles les plus appréciés, on compte également le fromage blanc.

Les petites baies fruitées se sont donc rendues indispensables dans les rayons de supermarchés et, comme vous pourrez le constater dans les descriptions de produits que vous trouverez dans les pages suivantes, leur diversité se développe d'année en année. Pratiquement toutes les personnes interrogées ont acheté au moins un produit à base de myrtilles l'année passée. Presque un tiers des Français ont ainsi acheté plus de quatre fois des produits à base de myrtilles l'année précédente.





de la production mondiale de myrtilles sauvages sont cultivés au Québec et dans les provinces de l'Atlantique

## CONDITIONS OPTIMALE POUR CULTIVER

Le Canada dispose des conditions optimales pour cultiver ces baies exigeantes. Les myrtilles sauvages ne peuvent pas être cultivées, elles ne poussent que là où le climat et les propriétés du sol sont favorables. Les sols des glaciers leur apportent toutes les substances nutritives dont elles ont besoin pour bien pousser. L'Association de la myrtille sauvage d'Amérique du Nord regroupe plus de 2 000 producteurs canadiens.



plus de **2.000** producteurs

## LES MYRTILLES SAUVAGES DU CANADA

Les myrtilles sauvages se caractérisent par leur goût aromatique. Elles sont plus petites que les myrtilles cultivées et ont une chair plus foncée. Les fruits sont congelés individuellement, directement après leur récolte selon le procédé IQF (Individually Quick Frozen, surgelé séparément) pour préserver leurs substances nutritives précieuses. Les myrtilles sauvages du Canada d'une qualité remarquable se prêtent particulièrement bien à la transformation industrielle, par exemple, pour la fabrication de purées de fruits ou de confiture. Chez les détaillants, elles sont disponibles sous forme surgelée.

**450.000 t**



Les vingt dernières années ont vu la production et la consommation de myrtilles sauvages et cultivées largement progresser dans le monde entier. La production a plus que doublé depuis 2000, passant de 200 000 à 450 000 t. 60 % de la production mondiale de myrtilles sauvages sont cultivés au Québec et dans les provinces de l'Atlantique où les surfaces de culture sont étendues en permanence. Elles constituent l'un des principaux produits d'exportation du Canada et sont expédiées dans plus de 30 pays du monde.



## NOUVEAUTÉS EN RAYON DÉCOUVERTES POUR VOUS



### 1 JUS DE MYRTILLES

Le jus de myrtilles de The Berry Company est un rafraîchissement revigorant riche en antioxydants, essentiels pour le métabolisme. Ne contient ni édulcorant artificiel ni conservateur, ce jus est absolument naturel et rafraîchit, surtout en été.

[www.theberrycompany.co.uk](http://www.theberrycompany.co.uk)

### 2 CONFITURE

La confiture fruitée Angelina aux myrtilles sauvages accompagne à la perfection le fromage blanc, le pain ou le croissant du petit-déjeuner. Elle est également idéale pour apporter une touche raffinée à des biscuits maison grâce à son goût légèrement acidulé. On sert cette confiture haut de gamme dans les salons de thé exclusifs, et même au château de Versailles.

[www.angelina-paris.fr](http://www.angelina-paris.fr)

### 3 MINI-GÂTEAU

SoyJoy est un mini-gâteau d'un autre genre. À base de soja, de myrtilles sauvages, de cranberries et d'ananas, il constitue une alternative goûteuse pour apaiser la petite fringale entre les repas. Cette barre est de plus peu calorique et se compose des meilleurs ingrédients. Un véritable concentré de puissance pour toute la journée.

[www.soyjoy.fr](http://www.soyjoy.fr)

### 4 YAOURT

Le yaourt est l'un des produits préférés lorsqu'il contient des myrtilles sauvages. Elle & Vire suit donc cette tendance avec sa nouvelle création. Un yaourt nature crémeux aux myrtilles qui se déguste en toute saison et embellit la journée.

[www.elle-et-vire.com](http://www.elle-et-vire.com)

#### Mentions légales

#### Wild Blueberry Association of North America

c/o mk<sup>2</sup> marketing & kommunikation gmbh  
Oxfordstraße 24 | 53111 Bonn | Allemagne

Tél.: +49 (0) 228-94 37 87-0

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

E-mail: [info@myrtillessauvages.fr](mailto:info@myrtillessauvages.fr)

[www.myrtillessauvages.fr](http://www.myrtillessauvages.fr)



Canada 

