



## Bleuets Gagné en plein développement

Après avoir essentiellement grandi dans les champs de bleuets de sa famille au Québec, Sylvain Gagné a finalement réalisé son rêve de devenir lui-même producteur et vendeur de bleuets sauvages. Après avoir déménagé à l'Île, il a acheté en 2000 une terre de 84 acres et a développé sa propre bleuetière, maintenant nommée Bleuets Gagné Blueberries, à West Saint Peters, tout près de Morell.

Après beaucoup de travail de préparation, il a finalement pu procéder à sa première récolte en 2006. Il vendait d'abord sa production au marché de congélation, mais depuis 2014, il s'est tourné vers le marché frais, vendant sa récolte à l'Île-du-Prince-Édouard et à Montréal, Qué.

Après mûre réflexion, il a décidé d'abandonner le marché montréalais. M. Gagné explique que même s'il y avait toujours beaucoup de demande pour son produit dans cette ville québécoise, il s'est vite rendu compte que les dépenses de transport rongeaient une bonne portion de ses profits. Pour rendre une telle démarche profitable, il lui aurait fallu multiplier à plusieurs fois sa production.

En vue de faire progresser son entreprise au cours de la dernière année, Bleuets Gagné a plutôt profité d'un programme d'appui gouvernemental et d'une collaboration étroite avec l'Université de l'Île-du-Prince-Édouard pour explorer l'option du marché des bleuets séchés (qui peuvent être congelés). Cette option permettrait à l'entreprise de commercialiser ses bleuets pendant une bien plus longue période de l'année. Le séchage rallonge la vie des bleuets sans nuire à leurs propriétés de santé. En plus d'être un véritable entrepôt d'antioxydants (propriétés anti-cancéreuses), le bleuet semble contenir de puissants composés anti-inflammatoires. Il n'est donc pas surprenant qu'on associe au bleuet de nombreuses vertus liées à la prévention du vieillissement, des maladies cardiovasculaires et de divers cancers.



Les recherches jusqu'à maintenant montrent que ça prend 20 livres de bleuets frais pour produire une livre de bleuets séchés. En raison de l'énorme volume de bleuets nécessaires et du processus de séchage actuel, Bleuets Gagné et ses partenaires de recherche explorent encore des moyens pour rendre cette démarche davantage efficace. Les prochaines étapes seront de déterminer les coûts, les options de vente et la rentabilité d'une telle opération de séchage pour déterminer si ce serait vraiment un marché viable et réalisable.

Bleuets Gagné cultive activement 56 arpents de bleuets, en rotation de deux ans (30 arpents une année et 26 arpents l'année d'ensuite).

En 2019, la production a diminué comparativement aux années précédentes car l'hiver 2018-2019 n'a pas produit assez de neige pour protéger les plantes de la gelée. En raison de ces difficultés, on a dû faire beaucoup de la récolte manuellement, ce qui a pris beaucoup plus de temps que d'habitude. Cette année, l'entreprise avait six employés saisonniers qui ont travaillé de cinq à six semaines.

Pour sa part, le propriétaire travaille la plupart de l'année, les fins de semaines surtout, sur la gestion et le développement de son entreprise.