



Faits saillants sur la canneberge au Québec



La région du Centre-du-Québec détient le monopole de la production et 90% de la production québécoise provient de cette région.

En Amérique-du-Nord, on la cultive que depuis 1938

Elle possède une teneur riche en antioxydants et vitamine C

En terme de production de canneberge biologique, le Québec est aussi le grand leader mondial.

Aussi connue sous le nom de :
La grande airelle rouge du Canada

Comme elle est un fruit acide et naturellement antimicrobien, sa transformation peut s'effectuer facilement sans agent de conservation ni additif.

Ses propriétés antioxydantes permettent de :

- Protéger les cellules contre certaines maladies,
- Guérir les infections urinaires,
- Éloigner la carie dentaire

Le Québec compte 80 producteurs qui fournissent environ le quart de la production mondiale de canneberge

La production est favorisée au Centre-du-Québec puisque :

- Son climat est idéal,
- les hivers sont froids et permettent de contrôler les insectes,
- la terre sablonneuse provenant de l'ancienne mer de Champlain est essentielle pour produire la canneberge efficacement.

