

# BLUEDOR<sup>TM</sup>

PureWild

## POUDRE DE BLEUET SAUVAGE

des régions nordiques  
du Canada

**FruitdOr**<sup>MC</sup>

# Les super-pouvoirs des bleuets sauvages



## Soutien au cerveau et à l'humeur

Il a été démontré que les bleuets sauvages (*vaccinium angustifolium* ou bleuet nain) améliorent la cognition et l'humeur chez l'humain. Une amélioration de la mémoire, de la vitesse de traitement et de l'affect positif a été observée chez des adultes de tous âges. Chez les enfants, on observe une amélioration des fonctions exécutives, de la mémoire à court terme et de l'humeur (réduction des symptômes de dépression déclarés). Le marché s'intéresse de plus en plus à la santé du cerveau et l'humeur, et les bleuets sauvages en sont les champions.



## Préférence sur le marché

Selon une étude récente menée aux États-Unis, les bleuets sauvages sont perçus comme ayant meilleur goût que les autres bleuets, ce qui se traduit par une plus grande probabilité d'achat, une augmentation de la quantité achetée et une plus grande disposition à payer davantage. En outre, leur composition volatile a été scientifiquement démontrée comme étant plus « florale », « fruitée », « sucrée » et « bleuet » que les autres variétés.



## Haute teneur en antioxydants

Plusieurs études ont montré que les bleuets sauvages contiennent systématiquement plus de composés polyphénoliques (des antioxydants) que les autres types de bleuets. Réduits en poudre, ils contiennent une concentration encore plus élevée de nutriments par gramme que les fruits frais.

Nous prenons  
un soin jaloux de  
nos fruits. Du champ  
jusqu'au produit fini.



Découvrez l'origine de  
notre approvisionnement  
intégré verticalement.

# BLUEDOR™

Des bleuets sauvages à l'état pur

Fruit d'Or est fier de sa gamme complète d'ingrédients à base de bleuet sauvage destinés au marché nutraceutique, Blue d'Or. Fruit d'Or est le deuxième transformateur de bleuets sauvages biologiques du marché.

## Nos bleuets sauvages proviennent directement de nos champs situés dans les régions nordiques du Canada.

Notre intégration verticale nous permet de choyer nos petits fruits à chaque étape, du champ au produit fini. L'expérience de nos bleuets sauvages de première qualité fait la différence; vous ne vous contenterez plus jamais de moins.



# Trois raisons de choisir **BLUEDOR™**

PureWild



## Composants actifs garantis

Notre engagement en matière d'authenticité et d'efficacité a été constamment démontré : Fruit d'Or est reconnu comme marque sur laquelle les clients peuvent compter.



## Pur et sain

Nos poudres sont fabriquées exclusivement à partir de bleuets sauvages 100 % biologiques\* provenant des régions nordiques naturelles du Canada. Ces petits fruits sont cultivés avec soin et transformés afin de conserver leurs bienfaits naturels.

Notre engagement en faveur de la pureté est évident : nous évitons d'utiliser des additifs, des solvants ou des cultures d'OGM. Nous n'ajoutons ni sucre, ni agent de conservation, ni arôme, ni colorant à nos poudres. Notre processus de déshydratation en douceur permet de conserver les nutriments naturels des fruits sans les altérer.

\*Produit également disponible en version conventionnelle



## Nous suivons nos petits fruits à la trace

Comme la plupart de nos petits fruits sont cultivées sur nos propres terres, nous les choisissons à chaque étape, du champ au produit final. Grâce à nos chaînes de production intégrées permettant la traçabilité du champ à la livraison, nous avons un contrôle total sur le processus, des semences à la récolte et jusqu'au produit final. Tous nos ingrédients sont soumis à des tests rigoureux afin de préserver la qualité inégalée qui fait la réputation de Fruit d'Or et de respecter les normes les plus strictes en matière d'agriculture biologique et de sécurité alimentaire. Notre équipe d'agronomes nous permet d'améliorer constamment nos pratiques de culture et de récolte afin de vous garantir la qualité des ingrédients que vous fournissez à votre clientèle avisée.

### **Biologique et conventionnel**

#### **Provenance des petits fruits**

Régions nordiques du Canada

#### **Saveur**

Exceptionnellement vive et intense. Goût sucré et acidulé concentré.

#### **Couleur**

Rouge foncé à violet foncé

### **Certifications**



## **Améliorer le bien-être avec nos solutions efficaces**

### **DES APPLICATIONS POLYVALENTES**



Capsules



Smoothies



Aliments  
fonctionnels







# Références

Cheatham, C. L., Canipe III, L. G., Millsap, G., Stegall, J. M., Chai, S. C., Sheppard, K. W., & Lila, M. A. (2022). Six-month intervention with wild blueberries improved speed of processing in mild cognitive decline: a double-blind, placebo-controlled, randomized clinical trial. *Nutritional Neuroscience*, 1-15.

Whyte, A. R., Rahman, S., Bell, L., Edirisinghe, I., Krikorian, R., Williams, C. M., & Burton-Freeman, B. (2021). Improved metabolic function and cognitive performance in middle-aged adults following a single dose of wild blueberry. *European Journal of Nutrition*, 60, 1521-1536.

Fisk, J., Khalid, S., Reynolds, S. A., & Williams, C. M. (2020). Effect of 4 weeks daily wild blueberry supplementation on symptoms of depression in adolescents. *British Journal of Nutrition*, 124(2), 181-188.

Barfoot, K. L., May, G., Lamport, D. J., Ricketts, J., Riddell, P. M., & Williams, C. M. (2019). The effects of acute wild blueberry supplementation on the cognition of 7-10-year-old schoolchildren. *European journal of nutrition*, 58, 2911-2920.

Whyte, A. R., Cheng, N., Fromentin, E., & Williams, C. M. (2018). A randomized, double-blinded, placebo-controlled study to compare the safety and efficacy of low dose enhanced wild blueberry powder and wild blueberry extract (ThinkBlue™) in maintenance of episodic and working memory in older adults. *Nutrients*, 10(6), 660.

Khalid, S., Barfoot, K. L., May, G., Lamport, D. J., Reynolds, S. A., & Williams, C. M. (2017). Effects of acute blueberry flavonoids on mood in children and young adults. *Nutrients*, 9(2), 158.

Whyte, A. R., Schafer, G., & Williams, C. M. (2016). Cognitive effects following acute wild blueberry supplementation in 7-to 10-year-old children. *European journal of nutrition*, 55, 2151-2162.

Krikorian, R., Shidler, M. D., Nash, T. A., Kalt, W., Vinqvist-Tymchuk, M. R., Shukitt-Hale, B., & Joseph, J. A. (2010). Blueberry supplementation improves memory in older adults. *Journal of agricultural and food chemistry*, 58(7), 3996-4000.

Mintel (2023), GLOBAL FOOD AND DRINK TRENDS, Available here: <https://www.mintel.com/food-and-drink-market-news/global-food-and-drink-trends>

Forney, C. F., Qiu, S., Jordan, M. A., McCarthy, D., & Fillmore, S. (2022). Comparison of volatile compounds contributing to flavor of wild lowbush (*Vaccinium angustifolium*) and cultivated highbush (*Vaccinium corymbosum*) blueberry fruit using gas chromatography-olfactometry. *Foods*, 11(16), 2516.

Portland Marketing Analytics. (2015). The Power of Wild. A US Quantitative Consumer Research Study. <https://www.wildblueberryassociation.ca/wp-content/uploads/2016/02/wild-blueberries-power-of-wild-research-report.pdf>

Gonçalves, A. C., Nunes, A. R., Falcão, A., Alves, G., & Silva, L. R. (2021). Dietary effects of anthocyanins in human health: A comprehensive review. *Pharmaceuticals*, 14(7), 690. A

Kalt, W., Cassidy, A., Howard, L. R., Krikorian, R., Stull, A. J., Tremblay, F., & Zamora-Ros, R. (2020). Recent research on the health benefits of blueberries and their anthocyanins. *Advances in Nutrition*, 11(2), 224-236.

Daubaras, R., Česonienė, L., Kraujalytė, V., & Venskutonis, P. R. (2014). Health promoting properties of *Vaccinium angustifolium* and *Vaccinium corymbosum*. *Planta Medica*, 80(16), P2B79.

Rodriguez-Mateos, A., Cifuentes-Gomez, T., Tabatabaee, S., Lecras, C., & Spencer, J. P. (2012). Procyanidin, anthocyanin, and chlorogenic acid contents of highbush and lowbush blueberries. *Journal of agricultural and food chemistry*, 60(23), 5772-5778.

Wu X, Beecher GR, Holden JM, Haytowitz DB, Gebhardt SE, Prior RL (2006). Concentrations of anthocyanins in common foods in the United States and estimation of normal consumption. *J Agric Food Chem* 2006;54:4069-75

Kalt, W., Ryan, D. A., Duy, J. C., Prior, R. L., Ehlenfeldt, M. K., & Vander Kloet, S. P. (2001). Interspecific variation in anthocyanins, phenolics, and antioxidant capacity among genotypes of highbush and lowbush blueberries (*Vaccinium* section *cyanococcus* spp.). *Journal of agricultural and food chemistry*, 49(10), 4761-4767.

**Mention légale :** Ces produits ne sont pas destinés à diagnostiquer, à traiter, à guérir ou à prévenir une maladie, quelle qu'elle soit. Veuillez noter que l'activité physiologique décrite dans le présent document est étayée par les études citées en référence. Il incombe aux distributeurs de produits finis contenant ces ingrédients de déterminer si les allégations faites pour ces produits sont légales et conformes aux lois du pays dans lequel les produits seront commercialisés.



# Enracinés dans la pureté

Les consommateurs recherchent des ingrédients purs et sains. Chef de file reconnu, Fruit d'Or est un expert de la culture et de la transformation des meilleurs canneberges et bleuets sauvages sur le marché. Notre conviction profondément ancrée dans la production durable et verticalement intégrée nous pousse à exercer un contrôle méticuleux à chaque étape — des semences aux récoltes, à l'emballage et au transport des produits — afin de garantir que nous ne fournissons que ce qu'il y a de mieux. Faites l'expérience de l'authenticité, de la qualité, de la fiabilité et de l'efficacité prouvées de Fruit d'Or — depuis nos champs jusqu'à vos soins de santé naturels.

**nutra.fruitdor.ca**  
info@fruitdor.ca  
819 385-1126

**FruitdOr**

01.2026