



Communauté métropolitaine
de Montréal

Grappe

Bioalimentaire

Octobre 2004

Grappe

Bioalimentaire



Communauté métropolitaine
de Montréal



Avec la participation de :

- Ministère des Affaires municipales et des Régions
- Ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation

ISBN 2-923013-43-3
(Édition anglaise ISBN 2-923013-44-1)

Dépôt légal: mars 2005
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada

Tous droits réservés pour tous pays.
Reproduction par quelque procédé que ce soit
et traduction, même partielles, interdites sans
l'autorisation de la Communauté métropolitaine de Montréal

Note au lecteur

La Communauté métropolitaine de Montréal (CMM), dans son Plan de développement économique, a opté pour une stratégie de compétitivité axée sur le dynamisme de grappes innovantes. À l'automne 2003, la CMM a lancé un projet d'identification des grappes métropolitaines. Il s'agit de la première phase d'une démarche qui doit conduire à l'élaboration, puis à la mise en œuvre d'une stratégie intégrée de développement économique et d'innovation.

La CMM souhaite associer à sa démarche toutes les instances territoriales et tous les intervenants économiques concernés pour chacun des secteurs à l'étude. Elle compte se concentrer sur le rôle de planification et de coordination qui est le sien et n'entend pas se substituer à l'ensemble des acteurs et décideurs déjà sur le terrain. Ce sont eux qui doivent convenir d'un plan de développement sous la gouverne d'un organisme relais représentatif de leur milieu.

Le présent document a été élaboré en deux parties distinctes :

- une première partie proposant une configuration de la grappe Bioalimentaire ;
- une seconde partie recensant les perceptions des principaux acteurs de la grappe et leurs hypothèses de développement.

La configuration de la grappe a été établie à la suite d'une recherche documentaire confirmée par un certain nombre d'intervenants de la grappe elle-même. Elle a ensuite été commentée par les directions industrielles des ministères concernés. Cette première partie décrit la chaîne de valeur de la grappe, puis identifie les organismes ou infrastructures qui contribuent à son développement. Enfin, comme le développement économique va au delà des frontières administratives ou politiques, on indique les liens potentiels avec les autres régions du Québec en tenant compte des créneaux d'excellence que celles-ci ont privilégiés dans le cadre du projet ACCORD (Action concertée régionale de développement).

Si la première partie est par nature factuelle, la seconde est plus subjective, relevant davantage des perceptions des principaux acteurs de la grappe. Celles-ci ont été recueillies en toute confidentialité afin que l'exercice puisse produire le maximum de données. Elles tournent autour de grands thèmes, soit l'état des actifs relationnels et les stratégies de croissance. Les relations entre les acteurs étant comme on le sait source première d'innovation, il est essentiel d'identifier les flux relationnels entre les différentes composantes de la grappe. De même, pour être en mesure de fixer des priorités, il est essentiel de connaître les voies privilégiées de croissance perçues par les acteurs sur le terrain.

Ce document se veut donc un déclencheur d'actions prioritaires visant à dynamiser le processus stratégique de la grappe et à orienter sa volonté d'innovation. C'est dans un esprit d'ouverture et de concertation que se poursuit cette démarche qui permettra, au bout du compte, à la région métropolitaine de Montréal de faire valoir ses compétences distinctives dans le cercle des villes les plus innovantes et prospères du monde.

Michel Lefèvre
Conseiller – Développement économique
Communauté métropolitaine de Montréal



Bioalimentaire

	Au cœur de l'économie métropolitaine	4
La configuration	Chaîne de production	
	Les filières d'élevage	13
	La filière horticole	16
	La filière grandes cultures	19
	La filière laitière	22
	D'autres filières, d'autres produits	23
	Fournitures, machinerie, équipement	25
	Chaîne de commercialisation	
	Commerce de gros, un rôle central	27
	Commerce de détail	32
	L'agrotourisme et vente à la ferme / Les marchés publics	34
	Entreposage et transport	35
	Facteurs de développement	
	La R-D, un domaine très actif	37
	Formation et main-d'œuvre	38
	Financement et assurances	39
	Tables, filières, associations	40
	Réglementation	41
	Infrastructures	42
	Liens interrégionaux	
	Ailleurs au Québec	45
Les perceptions	Les voies de croissance	
	Montérégie – Le pari du bioalimentaire	49
	Laurentides – Une image à affiner	52
	Lanaudière – Un rattrapage nécessaire	55
	Laval – Une agropole bien établie	56
	Montréal – Une position de choix à renforcer	59
	La perspective métropolitaine	
	Pour mieux affronter l'avenir	62
	Annexes	
	Sources d'informations	67
	Personnes consultées	68
	Crédits	69



Au cœur de l'économie métropolitaine

L'activité de la grappe bioalimentaire de la CMM gravite essentiellement autour de trois domaines : l'agriculture, la transformation alimentaire et la commercialisation des denrées. Des centaines d'entreprises font d'elle un solide levier de développement économique. L'éventail de ses activités engendre trois milliards et demi de dollars, c'est-à-dire 49 % de la contribution économique de l'ensemble du secteur bioalimentaire québécois. Au plan de la main-d'œuvre, cette grappe mobilise une force de travail supérieure à 142 000 travailleurs, dont la majorité est engagée dans le domaine de la transformation alimentaire, aujourd'hui le secteur manufacturier le plus important de la CMM.

Il s'agit d'une grappe où les principaux acteurs, notamment ceux de la transformation et de la commercialisation, ont un poids considérable. D'ailleurs, il n'est pas rare que leurs décisions d'affaires influencent l'activité des autres maillons de cette chaîne, laquelle doit sans cesse s'ajuster à la demande changeante du consommateur. Celui-ci, happé par un rythme de vie de plus en plus rapide conditionné par les technologies de l'information, s'est ouvert à d'autres cultures. Il a aujourd'hui de nouveaux goûts, attentes et préoccupations, dont celle de sa santé, qui lui fait exiger des produits de meilleure qualité.

L'agriculture, une richesse méconnue

L'étendue et le dynamisme de l'activité agricole sur le territoire de la CMM dépassent sans doute la perception qu'en ont ses citoyens. Non seulement s'agit-il d'une activité compétitive et créatrice d'emplois, mais les liens étroits qui la relie en aval au domaine de la transformation alimentaire en font un atout vital et stratégique de l'économie montréalaise. À l'heure actuelle, sa force s'exprime surtout dans trois domaines, l'horticulture, les grandes cultures (maïs, soya, céréales, etc.) et la production laitière. L'élevage de bovins, de volailles et de porcs joue pour le moment un rôle secondaire.

En dépit des aléas et des surprises que peuvent toujours réserver les conditions naturelles et les fluctuations du marché, les perspectives sont prometteuses, particulièrement dans les domaines de l'horticulture, de l'agriculture biologique et des marchés de créneaux. La grappe bénéficierait sans doute aussi d'une plus grande diversification des productions, d'un accroissement de la transformation des produits et du développement de l'agrotourisme. De plus, le développement de ponts, de liens et de synergies entre l'agriculture et d'autres industries, telles que l'industrie biopharmaceutique, est vu comme une stratégie à privilégier.

Sur le plan des revenus et de l'emploi, on assiste à une croissance continue, à un rythme supérieur à la moyenne québécoise. Le revenu agricole brut pour l'année 2001 s'élevait à 382 millions \$ et environ 6 300 travailleurs, selon les données du recensement 2001, étaient à l'œuvre dans les quelque 2000 exploitations agricoles disséminées sur le territoire. Malgré le caractère souvent familial de ces établissements et leur taille modeste, certains estiment qu'elles exercent un effet d'entraînement notoire au chapitre du revenu et de l'emploi dans le secteur secondaire. Le territoire agricole, de qualité exceptionnelle, couvre encore plus de 57 % de tout le territoire de la CMM, ce qui est étonnant, mais il est presque occupé à pleine capacité (73 %) et la raréfaction des portions encore disponibles ajoutée à la convoitise de divers promoteurs ont contribué à créer une pénurie de terres à prix abordable pour les agriculteurs.



Enfin, certains propriétaires d'exploitations agricoles situées à proximité de zones résidentielles en développement seraient en butte à des difficultés. À cause de l'application d'un processus d'évaluation uniforme qui assujettit leurs terres au même taux d'imposition foncière que celui des contribuables résidentiels, ces derniers devraient supporter un fardeau fiscal qu'ils jugent disproportionné. Cette situation est particulièrement ressentie par les agriculteurs établis dans certaines régions de la Montérégie, où la valeur de la propriété foncière augmente annuellement à un rythme de 10 %.

La transformation, un grand potentiel

Bénéficiant d'une infrastructure industrielle bien développée et située à un carrefour stratégique de voies de communication, la région métropolitaine est devenue au fil du temps le premier centre de transformation alimentaire au Québec. Plus des deux tiers des activités de transformation alimentaire de l'ensemble québécois se déroulent en effet à l'intérieur de la CMM.

Avec ses 400 entreprises et ses 30 000 travailleurs, le secteur de la transformation alimentaire est donc le secteur manufacturier le plus important de la CMM. La valeur des livraisons y atteint près de 9,3 milliards \$. À ce chapitre, trois sous-secteurs prédominent : ceux de l'industrie des boissons, des produits laitiers et de la boulangerie. En ce qui a trait à l'emploi, les secteurs les plus importants sont ceux de la transformation des viandes, des fruits et des légumes.

Les PME, qui constituent la majorité des établissements du secteur, contribuent substantiellement à ses retombées économiques. Ce sont généralement elles qui offrent les produits de spécialités et les produits régionaux. Elles sont souvent les premières à innover dans divers créneaux émergents en croissance. Par ailleurs, parmi les chefs de file de la grande industrie figurent les filiales de grandes multinationales de l'alimentation telles que Kraft, Heinz, Multi-Markes, Danone, Parmalat, Pepsi, Coke, Cargill, etc. Ces grandes entreprises qui sont souvent présentes dans plusieurs sous-secteurs à la fois, partagent la scène avec des entreprises québécoises de grande envergure telles que Métro Richelieu (Bœuf Mérite), Saputo, Unidindon, Agropur/Natrel et plusieurs autres.

Conscients du fort potentiel de développement économique que représente cette industrie, les autorités montréalaises et le gouvernement du Québec ont ratifié le « contrat-ville », une entente qui place cette activité parmi les priorités de développement dans la CMM. Cette vision partagée par plusieurs régions a déjà donné lieu à l'élaboration de projets structurants, dont l'un consiste à implanter un pôle bioalimentaire dans l'est de Montréal, comprenant un incubateur et un parc bioalimentaire pour des entreprises de transformation en croissance.

La CMM et ses partenaires disposent d'un autre atout : la compétitivité reconnue de la région métropolitaine en ce qui a trait aux coûts de production, par rapport au reste de l'Amérique du Nord, à l'Europe de l'Ouest et au Japon. Selon des chiffres établis par le groupe KPMG, le Canada présente le deuxième plus bas indice de coût d'exploitation (95,3), pour une usine de transformation alimentaire, parmi les onze plus importants pays industrialisés, devançant son plus proche rival le Royaume-Uni par plus d'un point (96,8). Viennent ensuite la France (98,0), le Luxembourg (98,5), les Pays-Bas, (99,4), l'Italie (99,6), les États-Unis (100,0), l'Allemagne (106,3), le Japon (112,7) et l'Islande (116,5). C'est l'Australie qui arrive au premier rang avec un indice de 94,7. À l'intérieur du Canada, Montréal et Toronto sont sur un pied d'égalité avec un indice légèrement plus élevé (95,5) que la moyenne canadienne (95,3). Edmonton a l'indice le plus bas soit 94,2 et Halifax, le plus haut à 95,9.



La commercialisation : un système à géométrie variable

Situé en aval de la production agricole et de la transformation alimentaire, le commerce des denrées occupe une place considérable au sein de la grappe . Il s'agit d'un système à géométrie variable dominé d'une part par les grandes chaînes alimentaires et d'autre part par les grandes entreprises multinationales, nationales et québécoises (Agropur, Molson, etc.).

Grâce à leurs filiales , les premières occupent 80 % du marché de détail et opèrent leur propre système d'approvisionnement en gros et détail (importations, achat de gros, entreposage et distribution). Quant aux secondes, elles procèdent directement à la vente et à la livraison de leurs propres produits sans l'intermédiaire des grandes chaînes ou des autres commerces établis dans les concentrations urbaines. D'ailleurs, beaucoup de ces grandes entreprises ont choisi d'établir leurs bureaux de vente pour l'est du Canada à Montréal.

En marge de ces grands acteurs, c'est surtout à l'intérieur de marchés de taille réduite qu'on retrouve les intermédiaires classiques tels que les grossistes, courtiers, importateurs, distributeurs et agents divers. Leur domaine couvre les produits de petit volume, les créneaux spécifiques, les spécialités locales, les produits gourmets, exotiques ou importés, les boutiques spécialisées, boutiques cadeaux, etc.

Il est à noter que la Ville de Longueuil étudie la possibilité d'implanter sur son territoire un grand centre de déchargement-chargement fruits et légumes frais sur le modèle de celui de Paris-Rungis.

Une grappe organisée en filières

Au Québec, le secteur agroalimentaire exploite un modèle de développement qui fait appel à une méthode de travail axée sur la concertation, une approche qui ressemble de très près à celle des grappes industrielles. Chaque filière est en fait une sous-grappe de la grappe bioalimentaire, tel que défini dans le plan de développement économique de la CMM.

Ce concept — qui suscite beaucoup d'intérêt ailleurs dans les provinces canadiennes — permet aux intervenants des différents secteurs qui composent l'agroalimentaire québécois d'échanger et d'établir des stratégies dynamiques dans le but de renforcer leur position sur les marchés et d'en conquérir de nouveaux. Une table filière regroupe de 10 à 35 membres issus des maillons de la production, de la transformation et de la distribution d'un secteur d'activité spécifique. Elle regroupe les intervenants concernés par un produit agroalimentaire particulier, comme le sirop d'érable, la pomme de terre, le lapin, les grains, etc.

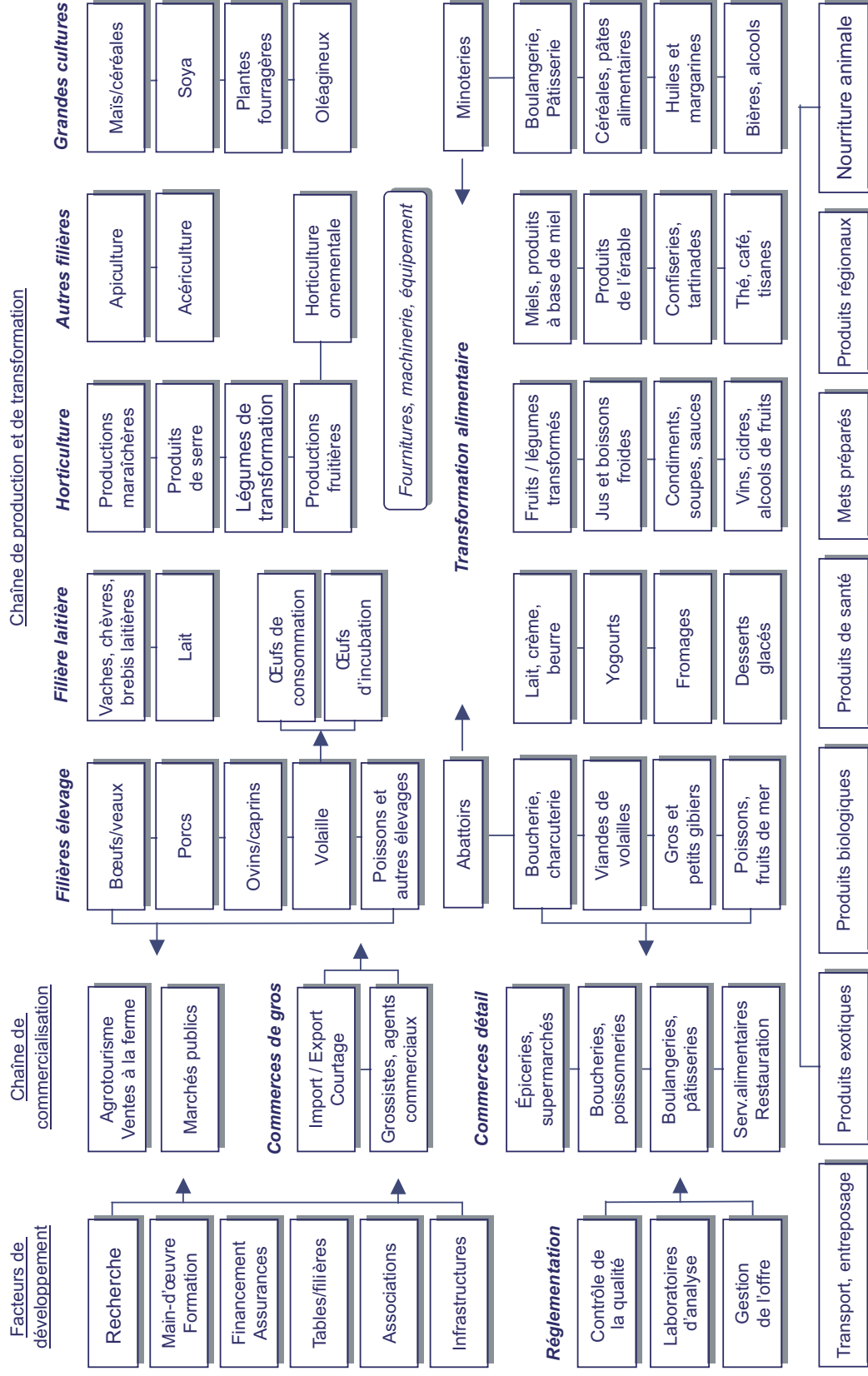
Il y a 24 filières identifiées au Québec. Les filières animales sont au nombre de neuf (caprine, ovine, porcine, du boeuf, du cheval, du veau lourd, de la volaille, du lapin, des grands gibiers), les filières agricoles, au nombre de huit (des légumes de transformation, de la pomme de terre, des productions maraichères, de l'horticulture ornementale, de la pomme, du secteur des grains, des plantes fourragères, sericulture maraichère) et les filières autres, au nombre de sept (acéricole, biologique, oeufs de consommation, apicole, agroalimentaire, secteur laitier, des plantes médicinales biologiques).

La majorité de ces filières sont actives certaines, soit plus de la moitié, ayant adopté un plan d'action stratégique. Sept filières sont, soit inactives (boeuf, apiculture), sans actions concrètes (grains, lapins) ou sans table filière (lait, volaille, œufs).



Grappe de production

Bioalimentaire



Emplois¹ par arrondissement et villes – Agriculture, foresterie, pêche, chasse

Est de l'île de Montréal	90	Lanaudière	780
Rivière-des-Prairies/Pointe-aux-Trembles/Montréal-Est	30	L'Assomption	220
Anjou	40	Mascouche	135
Montréal-Nord	10	Repentigny	130
Saint-Léonard	10	Saint-Sulpice	40
		Terrebonne	145
Centre de l'île de Montréal	475	Lavaltrie (hors CMM)	110
Mercier/Hochelaga-Maisonneuve	20		
Ahuntsic/Cartierville	35	Couronne nord	2985
Outremont	10		
Plateau Mont-Royal	50	Laval	595
Rosemont/Petite-Patrie	40		
Ville-Marie	155	Monterégie – Couronne sud	1780
Villeray/Saint-Michel/Parc-Extension	80	Beauharnois	60
Sud-Ouest	30	Beloeil	25
Westmount	20	Boucherville	60
Côte-des-Neiges/Notre-Dame-de-Grâce	50	Brossard	60
		Carignan	150
Centre-Ouest de l'île de Montréal	80	Chambly	45
Côte-Saint-Luc/Hampstead/Montréal-Ouest	20	Châteauguay	50
Saint-Laurent	60	Delson	10
		Greenfield Park	10
Sud-Ouest de l'île de Montréal	55	Hudson	20
Lachine	25	La Prairie	25
LaSalle	15	Les Cèdres	60
Verdun	15	Longueuil	60
		Mercier	130
Ouest de l'île de Montréal	230	Mont-Saint-Hilaire	85
Dollard-des-Ormeaux/Roxboro	30	Notre-Dame-de-l'Île-Perrot	25
Dorval/L'Île-Dorval	35	Otterburn Park	10
Pointe-Claire	20	Pincourt	15
Beaconsfield/Baie-d'Urfé	15	Richelieu	30
L'Île-Bizard/Ste-Geneviève/Ste-Anne-de-Bellevue	45	Saint-Amable	70
Pierrefonds/Senneville	75	Saint-Basile-le-Grand	55
		Saint-Bruno-de-Montarville	20
L'île de Montréal	945	Saint-Constant	155
		Sainte-Catherine	20
Laurentides	2205	Sainte-Julie	80
Blainville	65	Saint-Hubert	15
Boisbriand	50	Saint-Isidore	95
Deux-Montagnes	10	Saint-Lazare	35
Mirabel	1015	Saint-Mathias-sur-Richelieu	75
Oka	105	Saint-Mathieu	45
Rosemère	15	Saint-Mathieu-de-Beloeil	65
Sainte-Anne-des-Plaines	180	Saint-Philippe	10
Sainte-Marthe-sur-le-Lac	25	Varennes	50
Sainte-Thérèse	30	Vaudreuil-Dorion	70
Saint-Eustache	370		
Saint-Joseph-du-Lac	150	Région métropolitaine de Montréal	6305
Saint-Colomban (hors CMM)	15		
Saint-Jérôme (hors CMM)	85	Québec	78360
Saint-Placide (hors CMM)	75		
		Canada	454755

1. Personnes de 15 ans et plus qui ont un lieu de travail habituel ou qui travaillent à domicile. Sont exclues les personnes qui n'ont pas d'adresse de travail fixe.
Note : Les chiffres ayant été arrondis de manière aléatoire à un multiple de « 5 », il se peut que le total ne soit pas égal à la somme des composantes.

Source : Statistique Canada, Emplois selon le lieu de travail, Recensement 2001 – Les chiffres sur l'agriculture, la foresterie, la pêche et la chasse représentent le code SCIAN 11.



Emplois¹ par arrondissement et villes – Fabrication d'aliments

Est de l'île de Montréal	2180	Lanaudière	400
Rivière-des-Prairies/Pointe-aux-Trembles/Montréal-Est	280	Charlemagne	30
Anjou	650	Mascouche	15
Montréal-Nord	440	Repentigny	40
Saint-Léonard	810	Terrebonne	295
		Lavaltrie (hors CMM)	15
Centre de l'île de Montréal	6355	Couronne nord	2120
Mercier/Hochelaga-Maisonneuve	1930		
Ahuntsic/Cartierville	445	Laval	2050
Outremont	165		
Plateau Mont-Royal	520	Montérégie – Couronne sud	4430
Rosemont/Petite-Patrie	575	Beauharnois	45
Ville-Marie	870	Beloeil	30
Villeray/Saint-Michel/Parc-Extension	620	Boucherville	1060
Sud-Ouest	580	Brossard	325
Westmount	25	Candiac	180
Côte-des-Neiges/Notre-Dame-de-Grâce	625	Chambly	235
		Châteauguay	90
Centre-Ouest de l'île de Montréal	2565	Delson	60
Mont-Royal	1235	Greenfield Park	15
Côte-Saint-Luc/Hampstead/Montréal-Ouest	95	La Prairie	40
Saint-Laurent	1235	LeMoyne	20
		Les Cèdres	115
Sud-Ouest de l'île de Montréal	1845	Longueuil	1015
Lachine	1175	Mercier	95
LaSalle	640	Mont-Saint-Hilaire	30
Verdun	30	Otterburn Park	25
		Richelieu	10
Ouest de l'île de Montréal	1245	Saint-Amable	10
Dollard-des-Ormeaux/Roxboro	110	Saint-Basile-le-Grand	10
Dorval/L'Île-Dorval	215	Saint-Bruno-de-Montarville	120
Pointe-Claire	360	Saint-Constant	15
Kirkland	55	Sainte-Catherine	55
Beaconsfield/Baie-d'Urfé	485	Sainte-Julie	30
L'Île-Bizard/Ste-Geneviève/Ste-Anne-de-Bellevue	10	Saint-Hubert	415
Pierrefonds/Senneville	10	Saint-Isidore	35
		Saint-Lambert	230
L'île de Montréal	14190	Saint-Lazare	10
		Saint-Mathias-sur-Richelieu	30
Laurentides	1725	Saint-Mathieu-de-Beloeil	10
Blainville	270	Saint-Philippe	10
Boisbriand	855	Vaudreuil-Dorion	60
Bois-des-Filion	10		
Deux-Montagnes	30	Région métropolitaine de Montréal	22790
Mirabel	95		
Oka	10	Québec	56680
Rosemère	15		
Sainte-Anne-des-Plaines	65	Canada	218705
Sainte-Thérèse	75		
Saint-Eustache	220		
Saint-Jérôme (hors CMM)	75		

1. Personnes de 15 ans et plus qui ont un lieu de travail habituel ou qui travaillent à domicile. Sont exclues les personnes qui n'ont pas d'adresse de travail fixe.
Note : Les chiffres ayant été arrondis de manière aléatoire à un multiple de « 5 », il se peut que le total ne soit pas égal à la somme des composantes.

Source : Statistique Canada, Emplois selon le lieu de travail, Recensement 2001 – Les chiffres sur la fabrication d'aliments représentent le code SCIAN 311.



Emplois¹ par arrondissement et villes – Fabrication de boissons

Est de l'île de Montréal	40	Laurentides	140
Rivière-des-Prairies/Pointe-aux-Trembles/Montréal-Est	10	Blainville	35
Anjou	15	Boisbriand	10
Saint-Léonard	15	Mirabel	30
		Sainte-Thérèse	10
Centre de l'île de Montréal	1515	Saint-Eustache	10
Mercier/Hochelaga-Maisonneuve	155	Saint-Jérôme (hors CMM)	65
Ahuntsic/Cartierville	10		
Plateau Mont-Royal	25	Lanaudière	30
Rosemont/Petite-Patrie	10	L'Assomption	10
Ville-Marie	1185	Terrebonne	10
Villeray/Saint-Michel/Parc-Extension	15		
Sud-Ouest	100	Couronne nord	165
Côte-des-Neiges/Notre-Dame-de-Grâce	15		
		Laval	155
Centre-Ouest de l'île de Montréal	500		
Saint-Laurent	490	Monterégie – Couronne sud	185
		Chambly	125
Sud-Ouest de l'île de Montréal	1480	Châteauguay	10
Lachine	175	Delson	10
LaSalle	1295	LeMoyne	10
Verdun	10	Saint-Hubert	10
		Saint-Lambert	10
Ouest de l'île de Montréal	230	Vaudreuil-Dorion	10
Dollard-des-Ormeaux/Roxboro	10		
Dorval/L'Île-Dorval	30	Région métropolitaine de Montréal	4265
Pointe-Claire	175		
L'Île-Bizard/Ste-Geneviève/Ste-Anne-de-Bellevue	15	Québec	6150
L'île de Montréal	3765	Canada	26070

1. Personnes de 15 ans et plus qui ont un lieu de travail habituel ou qui travaillent à domicile. Sont exclues les personnes qui n'ont pas d'adresse de travail fixe.
 Note : Les chiffres ayant été arrondis de manière aléatoire à un multiple de « 5 », il se peut que le total ne soit pas égal à la somme des composantes.

Source : Statistique Canada, Emplois selon le lieu de travail, Recensement 2001 – Les chiffres sur la fabrication de boisson représentent le code SCIAN 3121.



La configuration



Chaîne de production



Les filières d'élevage

La région métropolitaine compte plus de 270 fermes d'élevage concentrées surtout dans les territoires de la couronne nord et de la couronne sud et un peu dans l'ouest de Montréal. La plupart de ces exploitations pratiquent l'élevage d'espèces traditionnelles, notamment les bovins de boucherie, le porc et la volaille, suivi par l'élevage de chevaux et celui des brebis et des chèvres. À cela il faut ajouter les fermes qui pratiquent d'autres types d'élevage et dont l'activité représente une part significative des revenus de la filière.

Bovins de boucherie — L'élevage de bovins de boucherie est pratiqué par plus d'une centaine de fermes dont le cheptel totalise plus de 12 000 têtes. En 2000, le revenu enregistré par ces exploitations dépassait 11 millions \$. Cependant, l'impact de l'embargo américain sur les exportations de viande de bœuf, qui touche le secteur depuis bientôt deux ans, a certainement affecté le revenu de ces producteurs. Pour l'ensemble du Québec, les revenus avoisinaient 1,7 milliard \$ en 2003.

Porcins — Près de 21 fermes porcines, pour un cheptel de 4 000 truies et 11 000 porcs, sont recensées dans l'ensemble du territoire. Les revenus de ces établissements atteignent plus de 6,5 millions \$. Cependant, malgré une forte demande, il s'agit d'un élevage qui subit les contraintes posées par la proximité des zones urbaines et qui a été entravé au cours des récentes années par l'imposition du moratoire qui limite son développement jusqu'à décembre 2004. Les revenus globaux au Québec en 2003 dépassaient les 933 millions \$.

Ovins et caprins — Avec des revenus ne dépassant pas le demi-million et un cheptel de 2 500 brebis et 2 000 agneaux, la production ovine demeure la moins importante de toutes les catégories d'élevage pratiquées sur le territoire de la CMM. Elle ne concerne qu'une vingtaine de fermes. Même constat à l'échelle du Québec, où les revenus globaux ne dépassaient pas les 23 millions \$ en 2003. En ce qui concerne la production caprine, on dénombre 12 producteurs laitiers, surtout concentrés à Laval, Mirabel et Les Cèdres. Le cheptel déclaré par ces producteurs s'élève à 581 têtes, alors que 16 producteurs de chèvres de boucherie sont établis aux Cèdres et à Mirabel.

Volaille — L'élevage de volailles réunit une quinzaine d'exploitations, surtout concentrées dans les couronnes nord et sud. Les revenus de ces exploitations avoisinent les 6 millions \$. Pour l'ensemble du Québec, les revenus s'approchaient des 480 millions \$ en 2003.

Autres élevages — L'engouement d'une classe de consommateurs pour les produits non traditionnels a fait apparaître au cours des deux dernières décennies un contingent de diverses productions, dont celle des cervidés, des bisons, des lapins, des sangliers, des ratites, etc. On dénombre près de 70 établissements dans ces domaines, avec des revenus totaux de près de 8 millions \$.

Dans cette catégorie, mentionnons que l'élevage des chevaux concerne 47 exploitations dont l'activité est surtout axée autour de la production et du dressage de bêtes pour l'équitation ou pour l'industrie des courses. Le cheptel compte plus de 2 000 bêtes et les revenus représentent 2 millions \$. Au total, ces autres élevages, y compris la production caprine, totalisaient au Québec des revenus de quelque 34 millions en 2003.

Transformation des viandes

Avec le secteur de la transformation des fruits et légumes, celui de la transformation des viandes est l'un des plus importants de la grappe bioalimentaire sur le plan des emplois. Plus de 60 entreprises s'y consacrent, dont une quarantaine à Montréal. On en retrouve dix dans la couronne sud, huit à Laval, six dans la couronne nord.

Deux sous-secteurs prédominent : la transformation des viandes à partir de carcasses et la transformation de la volaille. Quant à l'abattage, il s'agit d'une activité marginale, malgré la présence sur le territoire d'un acteur important (Unidindon). Dans ce secteur comme dans celui de la transformation des produits laitiers et des fruits et légumes, il est courant que les entreprises dominantes fabriquent ou conditionnent concurremment une grande variété de produits.

Abattoirs — Les carcasses destinées à la transformation de la viande proviennent en général de l'extérieur de la région métropolitaine. Exception faite de l'abattage de certaines volailles, cette activité demeure marginale dans la CMM. En revanche, Unidindon procède à l'abattage des dindes et dindons qu'elle transforme. L'abattage de volailles de spécialité, quant à lui, est pratiqué sur les lieux mêmes de certaines fermes avicoles, telles que la Ferme Bourgeois, à Mirabel, qui se spécialise dans l'élevage de plusieurs espèces, notamment le poulet, la caille, la perdrix, le faisan, la pintade, la dinde, le dindon et le canard.

Par ailleurs, on rapporte que Lilydale, une entreprise concentrée dans les provinces de l'Ouest canadien, songe sérieusement à s'établir au Québec en relançant l'abattoir de volaille Bec Fin, à Mirabel, qui a fait faillite au début de l'an 2000. Ce serait la première incursion dans l'Est canadien de cette importante entreprise dont le bureau-chef est établie à Edmonton et qui emploie plus de 2 500 personnes dans une douzaine d'usines et d'abattoirs en Sakatchewan, Alberta et Colombie Britannique..

Charcuteries, viandes de boucherie — Le secteur qui réunit le plus grand nombre d'entreprises, plus d'une cinquantaine, est celui de la transformation des viandes provenant de carcasses. La majorité de celles-ci (34) sont établies à Montréal. On en compte huit à Laval, six dans la couronne sud, trois dans la couronne nord. Leurs établissements transforment les viandes de bœuf, de porc, de veau et d'agneau, livrées à l'état frais et congelé, ou encore sous forme de produits conditionnés, en conserves, marinés ou fumés. Elles fabriquent des jambons et du bacon, des charcuteries, saucisses et sauces ainsi que des pâtés, des soupes, des mets préparés, des portions normalisées, de la nourriture institutionnelle, du shortening, du saindoux et enfin des farines de viande, de sang et d'os destinées à l'alimentation animale ainsi que des gras animaux à usage industriel.

Parmi les acteurs majeurs de cette catégorie, tant au plan de l'emploi (650 employés) que du chiffre d'affaires, on retrouve à Chambly, sur la Rive-Sud de Montréal, Aliments Cargill, la filiale québécoise de la multinationale Cargill Limited dont le siège canadien est à Toronto. Fournisseur de Loblaw's, Maxi et Provigo, la compagnie y a construit une usine de 130 000 p. c. au coût de 45 millions \$ qu'elle a inaugurée en septembre 2002. Suit Bœuf Mérite, une division de Métro Richelieu avec quelque 350 employés, fournisseur en viandes et produits de viande de la chaîne d'épicerie Métro.

Parmi les entreprises moyennes à Montréal, entre 130 et 200 employés, on trouve Lomex, Aliments Da Vinci et Aliments Ouimet-Cordon Bleu. S'y ajoutent Aliments Lesters, à Laval, et Charcuterie de Bretagne, une division de Charcuterie la Tour Eiffel, dans la couronne sud.



Parmi les autres, citons les entreprises montréalaises Aliments Maple Leaf, Produits Levinoff, MontpaK et Aliments Roma, ayant chacune entre 80 et 100 employés. Deux autres entreprises de Montréal ont une soixantaine d'employés, soit Aliments Chatel et Aliments Delstar. Toutes les autres, dont Alpina Salami (Laval) en ont moins de 50. Signalons dans cette catégorie la faillite en avril 2004 d'Aliments Kascher Levitts (Lasalle), le spécialiste montréalais de la transformation de viandes kasher fondé en 1939 par Nathan Levitt, un citoyen d'origine juive venu de Roumanie.

Transformation de la volaille

La transformation de la volaille est une activité modeste par rapport à celle des viandes. Elle n'est pratiquée que par une dizaine d'établissements : cinq à Montréal, trois dans la couronne nord et deux dans la couronne sud. Les produits de transformation de ces entreprises sont le poulet, la dinde et la volaille de spécialité (caille, faisan, etc.) frais, congelés, diversement conditionnés (marinade, fumage, etc.), ou sous forme de mets préparés ou de portions normalisées.

Le sous-secteur est dominé par Unidindon (couronne sud) et Groupe Desco (couronne nord), avec un effectif respectif de 410 et 160 employés. Ces entreprises sont suivies par quatre PME : Distribution La préférence, Volailles Marvid, Fermes Sunchef, toutes à Montréal, et les Aliments Chambly, une division des Aliments Atwater, dans la couronne sud. Ces dernières emploient entre 60 et 90 travailleurs.

Œufs d'incubation et de consommation — Le territoire métropolitain compte quatre producteurs d'œufs d'incubation : deux à Mirabel, un à Saint-Jean Baptiste et un autre à Terrebonne. Leur production combinée atteint environ 400 000 douzaines, une faible proportion de l'ensemble québécois, qui dépasse 15 millions de douzaines pour des revenus de l'ordre de 10 millions \$.

Quant aux œufs de consommation, on trouve 37 producteurs établis principalement à Saint Constant, Saint-Eustache, Mont-Saint-Hilaire et l'Assomption. Leur production, autour de 1,4 million de douzaines, représente des revenus de l'ordre de 1,7 million \$. Au Québec, la production d'œufs de consommation a engendré des revenus de plus de 100 millions \$ en 2003.

Transformation des poissons et fruits de mer

Les activités reliées à la transformation des poissons et fruits de mer comprennent l'apprêt des produits frais ou congelés et divers conditionnements, dont le fumage, les produits panés et la fabrication de mets préparés destinés à l'usage commercial ou institutionnel. Quatre des cinq entreprises de ce sous-secteur sont établies à Montréal, les deux plus importantes étant Fruits de mer Blue Water (165 employés) et Pêcheries Norref (125 employés). Dans la couronne sud, à Saint-Jean-Baptiste près de Saint-Hilaire, on trouve Aliments Infiniti (30 employés), spécialiste de la volaille qui transforme aussi du poisson.

Signalons qu'en l'espace d'une vingtaine d'années, Norref est devenue le plus important distributeur indépendant de poissons et de fruits de mer au Québec. Si l'on devait ajouter les cinq succursales de détail Odessa situées à Tracy, Beloeil, Saint-Jean-sur-Richelieu, Saint-Hubert et Anjou qui comptent une cinquantaine d'employés ainsi que Norref Entrepôt en plein cœur de Montréal, on obtiendrait pas loin de 300 employés. Le groupe a un chiffre d'affaires qui approche les 50 millions \$ et, selon certaines estimations, il détiendrait presque 90% du marché montréalais de la vente au détail.

La filière horticole

L'horticulture est l'un des secteurs dominants de l'activité agricole sur le territoire de la communauté métropolitaine : elle mobilise 37 % des exploitations et représente 48 % des revenus agricoles. Elle est florissante à Laval, dans la couronne nord et dans la couronne sud, particulièrement dans les MRC Deux-Montagnes, Mirabel, Les Moulins, Roussillon et Vallée-du-Richelieu. Les établissements qu'elle réunit dans ces régions se consacrent pour l'essentiel à la serriculture, aux productions gazonnières, à la pomiculture et à la production d'autres fruits, ainsi qu'aux cultures maraîchères et à l'horticulture ornementale.

Malgré des perspectives prometteuses, il s'agit d'un milieu fragile et vulnérable, secoué par les stratégies des grands acteurs de la chaîne de commercialisation. Par exemple, la mise en place des nouvelles stratégies d'approvisionnement des grandes chaînes, qui reposent de plus en plus sur de grands volumes livrables, complique l'accès des petits producteurs au marché. Ces stratégies leur imposent en effet une performance souvent au-dessus de leurs moyens de production et pourraient mettre en péril l'existence de certains d'entre eux.

Conscient de cette difficulté particulièrement ressentie par les producteurs maraîchers, le MAPAQ suggère d'orienter le développement dans des créneaux ciblés de marché. C'est d'ailleurs dans cette voie que la région de Laval encourage ses producteurs, en les épaulant dans la recherche de nouveaux débouchés, notamment le commerce d'alimentation, les commerces non spécialisés, la vente directe et l'agrotourisme. L'impact du déplacement stratégique de la centrale d'achats de Provigo de Montréal à Toronto a été durement ressenti par le milieu des maraîchers.

Productions maraîchères — C'est surtout dans les régions de Laval et des MRC Deux-Montagnes et Roussillon que sont concentrées les cultures maraîchères. Elles occupent une superficie dépassant 9 000 ha. Plus de 260 producteurs s'y adonnent et leurs revenus atteignent 67 millions \$, ce qui représente 19 % des revenus de l'ensemble des maraîchers québécois.

Produits de serre (maraîchers et ornementaux) — La serriculture s'est considérablement développée au cours des 20 dernières années, au point où les revenus des 191 producteurs établis sur le territoire métropolitain canalisent 45 % du revenu total des serriculteurs québécois. Ces revenus s'élèvent à 64 millions \$, des revenus presque équivalents à celui des cultures d'extérieur. Quant aux superficies abritées, elles s'élèvent à 1 million de m². Les plus grandes concentrations de ce type d'exploitations s'observent à Laval et dans les MRC Mirabel et Vallée-du-Richelieu.

Productions fruitières — Le domaine des productions fruitières mobilise plus de 200 établissements agricoles et la pomiculture y domine largement. Près de 150 exploitations s'y adonnent, surtout dans la couronne nord et plus particulièrement dans la MRC Deux-Montagnes. Les surfaces cultivées s'étendent sur 1 850 ha. Elles comprennent plus de 500 000 pommiers, pour des revenus de l'ordre de 10 millions \$. Quant aux autres fruits, leur production se concentre dans les MRC Deux-Montagnes et Mirabel. Les 77 exploitations qui pratiquent ce type de culture se partagent des revenus estimés à 5 millions \$.

Horticulture ornementale (pépinière et gazonnière) — L'engouement des consommateurs pour le jardinage ainsi que le développement immobilier dans la région métropolitaine créent une forte demande pour les produits des pépiniéristes et des producteurs gazonniers établis sur le territoire. Si les pépiniéristes sont particulièrement actifs dans la MRC Vallée-du-Richelieu et dans la couronne sud, on les retrouve également dans la couronne nord et dans l'ouest de Montréal, où l'on en dénombre une petite cinquantaine se partageant des revenus de près de 13 millions \$.

La culture gazonnière, qui semble une activité également florissante, est présente dans la couronne nord, notamment dans la MRC Les Moulins, où les producteurs réalisent 36 % du revenu des gazonnières québécoises.

Transformation des fruits et légumes

La transformation des fruits et légumes est l'une des deux activités dominantes du secteur de la transformation au plan de l'emploi. On y dénombre près de 60 entreprises distribuées en quatre sous-secteurs : la mise en conserves, les jus et boissons froides, les condiments soupes et sauces ainsi que les alcools de fruits, vins et cidres.

Parmi la quinzaine d'entreprises qui figurent dans le peloton de tête, on remarque plusieurs filiales de multinationales étrangères telles que Kraft, Société du groupe d'embouteillage Pepsi, Compagnie d'embouteillage Coca-Cola, Breuvages Cott et Danone. À leurs côtés, parmi les chefs de file, on remarque également la présence de grandes entreprises canadiennes et québécoises, dont Aliments Wong Wing, Aliments Ouimet-Cordon Bleu, Unilever, Labrador Laurentienne, Corporation d'aliments Encore Gourmet et Produits alimentaires Berthelet.

Comme leur raison sociale l'indique, plusieurs de ces entreprises fabriquent également d'autres produits, autour desquels leur notoriété est établie : (boissons gazeuses, eaux embouteillées, boissons sucrées, mets préparés en conserve, etc.).

Fruits et légumes transformés — De tous les secteurs, celui des conserves est peut-être celui dont les produits montrent la plus grande variété : conserves de fruits et légumes, soupes, marinades, mets préparés à base de légumes et de viandes, tartinades, confitures, etc. Les entreprises prédominantes de ce sous-secteur sont Kraft (couronne nord et couronne sud), Aliments Ouimet Cordon Bleu (Montréal) et Corporation alimentaire Whyte's (Laval). Il est à noter que plusieurs autres entreprises, qui ne sont pas spécifiquement reliées à cette catégorie, présentent également leurs produits sous une forme ou une autre de conserve.

Jus et boissons froides — Pour la valeur des livraisons, le sous-secteur des jus et boissons froides est l'un des plus performants de la chaîne de transformation des denrées. On y fabrique les jus et les boissons aux fruits, les boissons gazeuses et les eaux de source embouteillées, pétillantes ou naturelles.

Le domaine des jus est dominé par l'usine Kraft de Chambly (115 employés), celle des Jus Cott à Lachine (30 employés) et celle d'Orange Maison à Montréal (20 employés), une division de A. Lassonde (375 employés), filiale des Industries Lassonde dont le siège social et l'usine principale sont situés à Rougemont, juste à l'extérieur du territoire métropolitain. Cette dernière, bien connue pour ses jus Oasis, emploie 750 employés et réalise un chiffre d'affaires de plus de 247 millions \$.

Le domaine des eaux embouteillées et eaux gazeuses est disputé par Société du groupe d'embouteillage Pepsi à Saint-Laurent (600 employés), Labrador Laurentienne à Anjou (190 employés), les Breuvages Cott à Pointe-Claire (170 employés), Compagnie d'embouteillage Coca-Cola à Lachine (120 employés). Enfin, la région Laurentides cherche à exploiter la dynamique créée par la présence d'Eaux Danone d'Amérique du Nord à Mirabel (155 employés) pour établir son leadership dans le domaine des eaux de source. Notons que Danone est également propriétaire de Labrador Laurentienne.

Condiments, soupes, sauces — Comme le sous-secteur des conserves, celui des condiments, soupes et sauces est marqué par la diversité de ses produits : soupes en tous genres, y compris déshydratées, préparations, produits d'assaisonnement (vinaigrettes, mayonnaises, moutardes, tartinades, etc.), mets préparés. Les entreprises dominantes sont Aliments Wong Wing à Montréal (350 employés), Corporation d'aliments Encore Gourmet à Baie-d'Urfé (350 employés), Unilever à Baie-d'Urfé (175 employés), Produits alimentaires Berthelet à Laval et Blainville (90 employés au total).

À part ces grandes entreprises, qui pour la plupart sont établies à Montréal, la très grande majorité des sociétés de ce sous-secteur sont des PME. Une répartition géographique sommaire de l'ensemble des entreprises montre une forte concentration d'entre elles à Montréal, puis, dans l'ordre décroissant, dans la couronne nord, la couronne sud, à Laval et enfin à Longueuil. Alors que la main-d'œuvre des principaux chefs de file oscille entre 100 et 600 employés, les entreprises de taille plus modeste ont un effectif se situant généralement entre 30 et 50 travailleurs.

Vins, cidres et alcools de fruits — Il s'agit d'un sous-secteur qui se distingue des précédents en ce qu'il compte beaucoup moins de joueurs et que la plupart d'entre eux sont de taille modeste. Du reste, le volume des livraisons y est nettement moindre. Parmi la quinzaine d'établissements qu'on y dénombre, les plus importants sont associés au domaine des vins et des spiritueux.

Cinq entreprises établies à Montréal et Laval se démarquent. La plus importante, Maison des futailles S.E.C. (Montréal), emploie plus de 200 personnes et réalise des revenus de 100 millions \$. Les suivantes, Distillerie Cartier à Laval (50 employés), Société de vin internationale (40 employés) et Distilleries Melville (10 employés), sont trois PME de Laval dont les revenus sont inférieurs à 3 millions \$. Une dizaine d'exploitations réparties assez également entre les couronnes nord et sud se partagent le marché du cidre et des autres dérivés de la pomme. Leurs revenus ne dépassent pas les 500 000 \$ et leur effectif demeure inférieur à la douzaine d'employés.

Il est à noter que si les produits fabriqués dans ce sous-secteur consistent pour l'essentiel en vins, cidres, liqueurs et divers spiritueux à base d'alcool de fruits, on y trouve également des boissons à faible teneur en alcool et sans alcool. Il ne faudrait pas passer sous silence la grande popularité des cidres de glace, un produit typiquement québécois dont le volume et les marques sont en rapide croissance.

Enfin, dans un domaine connexe, la multinationale Lallemand, établie à Montréal (100 employés), domine le marché mondial des levures utilisées dans la fermentation des vins et joue un rôle important dans la fourniture de levures de boulangerie dans toute l'Amérique du Nord. À Montréal, elle emploie une centaine de personnes. Également implantée à Chicago et Toulouse, l'entreprise affiche un chiffre d'affaires global de 350 millions \$ et mobilise un effectif de 900 employés dans la quinzaine d'usines qu'elle possède au Canada, aux États-Unis, au Mexique et en Europe.

La filière grandes cultures

La filière grains comprend d'une part les cultures fourragères qui entrent dans l'alimentation du cheptel et, d'autre part, les grandes cultures (maïs, céréales, soya), dont certaines variétés sont employées, sous forme de farines ou de grains, à la fois dans l'industrie de la transformation alimentaire et dans la fabrication des nourritures animales à base de grains et de céréales. Les activités s'y déroulent sur une superficie couvrant près de 100 000 ha. Elles font appel à plus de 550 exploitations affichant un revenu total de l'ordre de 60 millions \$, ce qui représente environ 18 % de l'ensemble des revenus du secteur agricole sur le territoire de la CMM.

Grains — Les cultures de maïs, de céréales et de soya couvrent quelque 70 000 ha du territoire agricole des couronnes nord et sud, particulièrement dans les MRC Roussillon et Lajemmerais. Elles procurent à leurs producteurs des revenus atteignant 59 millions \$. De toutes les activités agricoles, ce sont celles qui mobilisent le plus grand nombre d'exploitations (502). Ces chiffres ne concernent que les cultures commerciales.

Cultures fourragères — Le domaine des fourrages ne couvre quant à lui que 22 000 ha et, comme les grandes cultures, il est surtout concentré dans les couronnes nord et sud du territoire. Les revenus qu'il représente ne sont cependant pas comparables (2 millions \$), et il ne fait appel qu'à 72 producteurs. Il faut signaler que ces données ne s'appliquent qu'aux seules cultures commerciales et ne prennent pas en compte la culture destinée à l'autoconsommation des producteurs laitiers, bovins, ovins, caprins et chevalins.

Transformation des grains et céréales

Avec l'industrie des boissons et des produits laitiers, la transformation des produits reliés à la filière grains constitue la troisième activité la plus importante du secteur de la transformation des aliments au plan de la valeur des livraisons. Ses sous-secteurs comprennent la minoterie, la boulangerie, la fabrication de pâtes alimentaires, les oléagineux, la brasserie et la fabrication des nourritures animales. Parmi ces activités, boulangerie et brasserie arrivent nettement en tête.

Minoteries et meuneries — La transformation des grains et l'approvisionnement des fabricants de cette chaîne sont assurés par trois établissements de grande taille dont les revenus se situent entre 50 et 100 millions \$. En premier lieu, il y a les deux usines métropolitaines de la multinationale américaine ADM, qui a absorbé au Québec les Farines Ogilvie, soit ADM Milling établie à Montréal et ADM Ogilvie à Candiac sur la Rive-Sud — qui emploient ensemble plus de 200 travailleurs. Vient ensuite Robin Hood Multifoods, dont l'usine de Montréal emploie près d'une centaine de personnes.

À leurs côtés, on trouve également Produits Zinda, le seul et unique couscoussier au Canada, lequel exporte les trois quarts de sa production aux États-Unis. Zinda, établie à Candiac, est le deuxième plus important fabricant de couscous en Amérique du Nord. On trouve également à Saint-Eustache, dans la région des Laurentides, la Corporation du Moulin Légaré, un petit meunier traditionnel qui produit ses farines sur meule de pierre.

Boulangeries-pâtisseries — De tous les produits alimentaires, les produits de panification sont des denrées de première nécessité, d'où l'ampleur considérable de ce sous-secteur dans une région peuplée comme la région métropolitaine. Le territoire de la CMM compte pas moins de 55 boulangeries commerciales. Leur distribution reflète la densité de la population : une trentaine à Montréal, neuf à Laval, huit à Longueuil, cinq dans la couronne nord et quatre dans la couronne sud.

De tous ces établissements, Multi-Markes, à Laval, propriétaire de Maison Cousin, est le chef de file incontesté, avec des revenus de 300 millions \$ et un effectif de 2 500 employés. Rappelons que Multi-Markes appartient désormais à Canada Bread, elle-même une filiale de Maple Leaf Foods, l'un des tout premiers producteurs alimentaires, avec des résultats dépassant les sept milliards. Depuis la fusion, Multi-Markes est le deuxième plus important fabricant de pain au Canada.

Il est suivi par Bridor à Boucherville (400 employés), Boulangerie Weston à Longueuil (325 employés), filiale de Loblaws, et Boulangerie Au Pain Doré à Montréal (300 employés). Derrière ces grandes entreprises, une dizaine d'établissements ont des effectifs supérieurs à 100 personnes.

La production de l'ensemble de ces établissements est surtout axée sur la fabrication de pains, gâteaux et biscuits, mais elle comprend aussi des pâtes congelées, un produit dont la demande augmente. On retrouve aussi dans un domaine similaire les mélanges et préparations à base de farine, notamment celles pour gâteaux de Robin Hood Multifoods produites dans son usine d'Outremont, qui emploie une cinquantaine d'employés.

Comme on peut s'y attendre, l'activité du sous-secteur est conditionnée par un climat de vive concurrence, un contexte qui porte les industriels du secteur à adopter des stratégies de réduction des coûts, en particulier l'intensification de la mécanisation des établissements. D'autre part, bien que l'échiquier métropolitain soit le principal terrain sur lequel s'affrontent ces entreprises, certaines d'entre elles montrent de l'intérêt pour le marché américain.

Céréales et pâtes alimentaires — Quatre établissements fabriquent des pâtes alimentaires dans la région métropolitaine et le sous-secteur est dominé par deux entreprises exportatrices. La première est Aliments Ronzoni de Montréal, bien connu pour ses produits Catelli, Lancia et Splendor, avec des revenus de 100 millions \$ et plus de 300 employés. Son plus proche compétiteur, Produits Grisspasta, de Longueuil, grâce à sa marque de commerce Giardino, réalise un chiffre d'affaires qui se situe à quelque 20 millions \$, avec un effectif d'une centaine d'employés. À ces entreprises s'ajoutent également quelques établissements de petite taille. Quant aux céréales de petit déjeuner, on observe qu'un certain nombre de petites entreprises fabriquent les céréales granola.

Huiles et margarines — On compte seulement deux fabricants d'huiles de table : Bunge (75 employés) et Produits alimentaires Sa-Ger (40 employés), deux PME montréalaises. Les seuls fabricants de margarine recensés sont Parmalat et Margarine Thibault, qui ont respectivement un établissement à Victoriaville et Trois-Rivières.

Le domaine des alcools — L'industrie des boissons repose neuf entreprises dont les chefs de file sont établis à Montréal. Le profil du secteur se caractérise par les forts clivages qui séparent les entreprises de grande taille des entreprises de taille moyenne et de petite taille.

Le domaine des alcools a été longtemps dominé par Seagram. Acquis par Vivendi, il a été revendu immédiatement au groupe français Pernod Ricard. La vieille usine de Ville LaSalle, fermée en 2003, n'est aujourd'hui que le reflet d'un passé révolu. Pernod Ricard n'a qu'un centre de distribution dans la région métropolitaine à Saint-Laurent. Il ne reste plus aujourd'hui que la Distillerie Corby à Montréal (30 employés). Elle produit des marques comme De Kuyper et les liqueurs Meagher. Juste à l'extérieur du territoire métropolitain, il y a toujours la Distillerie Schenley à Salaberry-de-Valleyfield (380 employés), qui produit ses propres marques.

Le secteur des bières — L'industrie brassicole est massivement dominé par deux géants, Molson et Labatt, chacune avec des revenus totaux qui dépassent vers les 3 milliards \$. Molson, la plus importante brasserie canadienne est sur le point de fusionner avec Adolph Coors, la troisième plus importante brasserie aux États-Uni. Coors, dont le siège social est situé dans l'État du Colorado, enregistre des ventes de plus de 5,4 milliards \$, ce qui en fait le huitième plus important brasseur au monde. À moins de rebondissements de dernière minute, la fusion devrait-être ratifiée par les actionnaires des deux compagnies d'ici la fin de 2004, au plus tard en début de 2005. Le chiffre d'affaires combiné des deux entreprises dépassera alors les 10 milliards \$, ce qui les placera au cinquième rang mondial.

Quant à Labatt, le deuxième plus important brasseur canadien, il exploite huit brasseries canadiennes d'un bout à l'autre du pays. La compagnie est également implantée aux États-Unis et au Mexique. La Brasserie Labatt a été acquise en 1995 par le géant belge Interbrew, qui est aujourd'hui le deuxième plus important groupe mondial avec des activités en Amérique du Nord et en Europe ainsi que dans la région de l'Asie-Pacifique.

Les deux géants montréalais sont suivis par quatre brasseurs de taille moyenne établis sur le territoire de la CMM. Il y a d'abord la plus importante microbrasserie du Québec, Unibroue, établie à Chambly, qui a été rachetée au printemps 2004 par le numéro trois canadien, Sleeman Breweries, une compagnie de Guelph, en Ontario. Le chiffre d'affaires d'Unibroue, qui produit notamment la Blanche de Chambly et la Maudite, a dépassé les 26 millions \$ en 2003. Suivent ensuite les Brasseurs du Nord, à Blainville (100 employés), qui produit la marque Boréale, puis la Brasserie Mc Auslan de Montréal (75 employés), qui produit la St-Ambroise et la Griffon, et enfin les Brasseurs GMT, également de Montréal (65 employés), qui produit la Belle Gueule et la Blanche de l'Île. La plupart de ces entreprises exportent une partie de leur production.

Derrière elles viennent d'autres microbrasseries qui se sont imposées dans le créneau des bières artisanales produites à petite échelle. Plusieurs sont des broue-pubs, des établissements de divertissement qui brassent et vendent leur propre bière, généralement en fût. Parmi les plus connus à Montréal, mentionnons le Brutopia Brewpub, rue Crescent à Montréal, sorte de pub typique anglais, l'Amère à boire, rue Saint-Denis, qui propose de vieilles recettes tchèques, danoises et autres, le Dieu du Ciel, rue Laurier, qui offre aussi des alcools provenant de producteurs artisanaux du Québec, et enfin le Sergent Recruteur, rue Saint-Laurent, où sont organisés les Dimanches du conte. Mentionnons aussi La Brasserie Seigneuriale, une microbrasserie de Boucherville.

Ces dernières années, l'engouement d'un nombre croissant de consommateurs pour les bières non traditionnelles a marqué l'univers brassicole. Ce dernier a vu naître dans l'ombre des grandes brasseries une série de microbrasseries, montréalaises pour la plupart, qui ont fait leur marque dans un créneau négligé par les chefs de file. Bien qu'elles n'accaparent que 3 à 4 % du marché, ces entreprises répondent néanmoins à une demande croissante.

La filière laitière

Avec son cheptel de 13 000 bêtes, le secteur laitier occupe à côté de l'horticulture et des grandes cultures une place dominante parmi les activités agricoles de la CMM. Les 296 exploitations du secteur représentent 15 % de tous les établissements agricoles établis sur le territoire. En 2000, on leur attribuait un revenu de 64,3 millions \$. On observe une concentration de ces exploitations dans la couronne nord et, dans une moindre mesure, dans la couronne sud. Mentionnons également qu'aux vaches laitières s'ajoutent les chèvres et les brebis élevées pour produire du lait.

Transformation des produits laitiers

La transformation des produits laitiers constitue l'un des secteurs dominants de la grappe bioalimentaire au plan de la valeur des livraisons. Plus d'une vingtaine d'établissements s'y consacrent sur le territoire métropolitain, dont six sont en position dominante. Parmi eux, aux côtés des filiales de grandes multinationales que sont Kraft à Ville Mont-Royal (1450 employés), Danone à Boucherville (350 employés) et Aliments Parmalat à Montréal (300 employés), prennent place quelques entreprises québécoises qui se sont hissées au rang de chefs de file canadien dans leurs spécialités.

Il s'agit notamment d'Agropur qui doit déménager à l'automne 2004 son siège social de Granby à Longueuil. Agropur réalise des ventes annuelles de près de 2 milliards \$ et emploie plus de 3000 personnes dans une vingtaine d'usines en Amérique du nord regroupées dans quatre divisions : Natrel pour le lait de consommation (1540 employés), Aliments Ultima pour les yogourts et fromages frais (490 employés), la division des fromages fins (420 employés) et la division industrielle pour la fabrication de cheddar (880 employés). Natrel, qui a également son siège social à Longueuil, a établi quatre de ses neuf usines au Québec, dont deux sur le territoire de la métropole, soit à Montréal et Saint-Bruno. Ultima, quant à elle, a établi son siège social et son unique usine à Longueuil.

En plus d'Agropur, il faut mentionner la présence d'une autre importante compagnie canadienne spécialisée dans les produits laitiers, les Fromages Saputo, dont le siège social est à Montréal et qui réalise des ventes dépassant les 3,4 milliards \$ dans ses 43 usines nord-américaines employant au total plus de 7 500 personnes. Les ventes canadiennes atteignent presque 2,2 milliards \$ et les ventes américaines dépassent 1,2 milliard \$. Saputo est également active dans les produits d'épicerie, un secteur qui compte pour moins de 5 % des ventes consolidées.

Ces grandes entreprises sont entourées d'établissements de petite taille, au chiffre d'affaires de moins de 25 millions \$ et à l'effectif souvent inférieur à 50 employés. Mentionnons dans cette catégorie, l'une des plus vieilles entreprises montréalaises de fromage à la crème et cottage, les Produits Liberté, qui a commencé sa production en 1928 avant de déménager son siège social à Brossard en 1964.

La gamme des produits laitiers transformés par les entreprises du secteur est étendue, du fait que d'un seul produit de base on tire un nombre considérable de dérivés : les mets préparés, le beurre, les crèmes, les fromages de grande consommation, les fromages fins et de spécialité, les yogourts, le kéfir, les tartinades, les produits laitiers secs, concentrés et fermentés, les cultures microbiennes et les desserts congelés.

Il est également à noter que, comme dans le domaine de la transformation des viandes, la plupart des entreprises importantes du secteur produisent plusieurs de ces produits, ainsi que l'illustre la liste suivante :

Lait, crème, beurre — Agropur coopérative Div. Natrel (Montréal), Fromages Saputo (Montréal), Produits de marque Liberté (Brossard) et Aliments Parmalat (Montréal).

Yogourts et desserts glacés — Danone (Boucherville), Produits de marque Liberté (Brossard), Agropur Coopérative Div. Natrel (Longueuil), Desserts congelés (Montréal), Crème glacée Ital Gelati (Montréal) et Glaciers Bilboquet (Montréal).

Fromages — Kraft (Ville-Mont-Royal), Danone (Longueuil), Agropur Coopérative Div. fromages fins (couronne nord), Danone (Boucherville), Fromages Saputo (Montréal), Produits Liberté (Brossard), Fromages Chaput (Châteauguay).

D'autres filières, d'autres produits

Bien que les produits de l'apiculture et de l'acériculture soient considérés comme des denrées courantes dans la chaîne bioalimentaire, ils sont aussi vus comme des spécialités régionales, ce qui fait d'ailleurs tout leur attrait. Cependant, ces deux filières réunies ne représentent que 1,2 % des revenus agricoles.

Produits du miel — La production de miel et de produits du miel provient d'une vingtaine d'exploitations que l'on retrouve principalement dans les couronnes nord et sud. Ces producteurs exploitent près de 6 000 ruches dont ils tirent un revenu de 2,3 millions \$.

Produits de l'érable — L'activité acéricole accapare de façon saisonnière une trentaine de producteurs, dont l'entaille comprend 500 000 arbres. Bon nombre d'entre eux sont établis dans la couronne nord et quelques-uns en Montérégie. Leurs revenus totalisent 1,7 million \$.

Confiseries — L'univers des confiseries repose sur une trentaine d'entreprises, dont une majorité de PME. Une vingtaine d'entre elles sont établies à Montréal et cinq à Longueuil. Les produits offerts par ces fabricants, dont plusieurs exportent, comprennent le sucre, les bonbons, le large éventail des confiseries dérivées du chocolat, des noix et des fruits, ainsi que divers produits de spécialité.

Sucre Lantic à Montréal qui fabrique dans toutes ses variétés l'ingrédient commun aux entreprises de ce domaine, et à beaucoup d'autres, compte près de 350 employés. Il s'agit de l'établissement le plus important du sous-secteur. Il est suivi par Pâtisserie de Gascogne, Chocolats Splendid, Chocolats Jean-Talon (Daron), toutes trois de Montréal, avec des effectifs d'une centaine d'employés chacune.

Les autres établissements, parmi lesquels figure Aliments Lalumière à Longueuil (70 employés), une entreprise associée à l'histoire montréalaise de la confiserie, sont de taille plus modeste. Ils comptent moins de 30 employés dans la plupart des cas.

Thés, cafés, tisanes — Montréal accueille le siège social du leader nord-américain dans la vente et distribution de café : Van Houtte. Le groupe a acquis depuis quinze ans une multitude d'entreprises connues dont Cafés Orient Express, Cafés Christophe Van Houtte, Café Selenia, Red Carpet Food Systems, VKI Technologies, Filterfresh, Gold Cup Coffee, Gérard Van Houtte, Heritage Coffee (Vancouver) ; et les entreprises américaines Usrefresh et Alexandria. L'entreprise compte aujourd'hui quelques 1800 employés dont plus de 730 au Québec. Les revenus totaux dépassent les 320 millions \$.

Ce sous-secteur de la fabrication des boissons chaudes compte également une douzaine d'entreprises presque toutes établies à Montréal, sauf deux dans la couronne sud. Depuis la fermeture récente de Kraft à Lasalle (270 employés), il reste principalement deux petites usines montréalaises ayant une quarantaine d'employés chacune : Unilever à Saint-Laurent et Brossard & Frères à Montréal-Nord. Ces établissements conditionnent cafés et thés à partir de produits importés ou fabriquent des tisanes.

Sur la Rive-Sud, Trans-Herbe, à Saint-Bruno est devenu en dix ans le plus important fabricant de thés et tisanes, avec près de 100 employés. Les autres fabricants sont de toutes petites entreprises. Il est à noter que ce domaine s'est enrichi d'une multitude de petits torréfacteurs spécialisés dans les cafés fins et dans les produits vendus dans les cafés et les épiceries (Brûlerie Saint-Denis, Starbuck, etc.).

Nourritures animales — Quant à l'alimentation des animaux domestiques et des animaux de ferme, on compte 13 établissements, concentrés surtout dans les couronnes nord et sud, qui fabriquent des ingrédients et des moulées. À la tête de ces entreprises, généralement des PME, on trouve PLB International à Boucherville, avec plus d'une centaine d'employés. Vient ensuite Nutribec de Montréal, avec une quarantaine d'employés répartis entre Montréal et Québec.

Le marché des produits spécifiques

Les produits exotiques, les mets préparés, les aliments fonctionnels, les produits naturels et les produits institutionnels entrent dans la catégorie des produits alimentaires spéciaux.

Depuis une vingtaine d'années, à la faveur de phénomènes tels que l'immigration et l'intérêt des médias pour le domaine alimentaire, l'horizon culinaire des consommateurs s'est considérablement élargi, ce qui a créé une demande pour des produits et des ingrédients empruntés aux cuisines étrangères. Cette tendance a trouvé un écho chez de nombreux acteurs de la chaîne alimentaire, qui ont enrichi la gamme de leurs produits traditionnels.

C'est ainsi que des mets habituellement réservés au domaine de la restauration ont trouvé sous diverses formes leur chemin vers les rayons des détaillants alimentaires, de telle sorte que le consommateur peut maintenant s'y approvisionner en denrées, ingrédients, sauces ou mets exotiques. Il s'agit d'un marché florissant qui a contribué de manière significative au développement de l'industrie alimentaire en lui offrant un nouveau débouché.

D'autre part, l'apparition de nouvelles techniques d'emballage (ex. : sous vide) et de surgélation ont permis à la plupart des grands fabricants, et à bien d'autres, d'introduire dans leur chaîne de production des produits souvent sophistiqués qui permettent au consommateur d'épargner un temps précieux. Dans cette gamme de produits, on retrouve notamment les produits précuits et les mets préparés, à l'état congelé ou sous forme de conserve et d'emballage destinés à une préparation rapide.

On constate aussi une prolifération des aliments fonctionnels et des produits naturels, que l'on attribue à de multiples facteurs liés au rythme de vie, au vieillissement de la population et à une attention accrue accordée à la santé. Ce marché florissant de 80 millions \$ pourrait bien doubler d'ici à 2010. Dans cette panoplie de produits découlant des progrès des biotechnologies, on peut ranger les produits à forte valeur ajoutée, tels que les suppléments alimentaires, les boissons vitaminées et certaines tisanes.

Fournitures, machinerie, équipement

La fabrication de machines agricoles est l'affaire de quatre entreprises, dont la plus importante est établie dans la couronne nord à Boisbriand : Dion Machineries, spécialisée dans la fabrication de machineries agricoles pour la récolte du foin et du maïs, qui réalise un chiffre d'affaires supérieur à 5 millions \$ avec une main-d'œuvre de 35 employés. Les trois autres entreprises se trouvent en Montérégie et le nombre de leurs employés est inférieur à 10.

Pour ce qui est de la fabrication de machinerie et d'équipements destinés au domaine de la transformation alimentaire, disons d'entrée de jeu qu'il s'agit d'un secteur nettement importateur, essentiellement des États-Unis. Les données disponibles à ce jour sont peu précises. Elles permettent néanmoins d'identifier environ 75 entreprises reliées de près ou de loin à ce secteur. Sachant que ces manufacturiers s'établissent préférentiellement près de leurs clients, il est logique de supposer qu'elles sont majoritairement implantées sur le territoire métropolitain et en Montérégie, les deux plus importantes régions dans ce domaine.

Chaîne de commercialisation



Commerce de gros, un rôle central

En approvisionnant les détaillants en produits alimentaires et en fournitures agricoles, les grossistes et les distributeurs de la métropole partagent avec les courtiers et les importateurs un rôle central dans la chaîne de commercialisation des denrées et des produits agricoles. Le plus grand nombre d'établissements est situé à Montréal.

Parmi les deux types de produits offerts par les grossistesdistributeurs, la part du lion revient au contingent des fournisseurs de denrées et de produits alimentaires, la fourniture de produits agricoles étant vraisemblablement marginale dans cet ensemble.

De nombreuses entreprises de cette catégorie, qu'elles soient de grande taille ou non, coiffent fréquemment le chapeau de fabricants, de grossistes et de détaillants. C'est pourquoi il est difficile de distinguer parmi les 400 établissements du secteur ceux qui pratiquent exclusivement l'une ou l'autre de ces activités.

Dans le cas des entreprises les plus importantes, une telle polyvalence pourrait s'expliquer par le recours à des stratégies d'intégration verticales susceptibles d'augmenter la compétitivité et la rentabilité. Sur une échelle beaucoup plus réduite, certaines entreprises de taille modeste cherchent aussi à tirer profit de cette façon de faire.

Les produits fournis par les grossistes en alimentation couvrent toute la gamme des denrées alimentaires que le consommateur retrouve chez le détaillant ou dans les différents types d'établissements reliés à la catégorie des services alimentaires. Celles-ci sont offertes dans plusieurs états de transformation (frais, congelé, conserves, préparations diverses, mets préparés, etc.).

Les grossistes qui fournissent ces aliments peuvent être regroupés dans les spécialités suivantes : produits alimentaires généraux, produits laitiers, volaille et œufs, fruits et légumes, poissons et fruits de mer, viandes rouges et produits de viande, produits alimentaires spéciaux ainsi que boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Les grossistes généralistes en produits alimentaires

Le domaine des produits alimentaires généraux est l'affaire de 37 entreprises, dont la majorité est établie à Montréal (26), devant Longueuil (5) et les régions couronnes nord et sud ainsi que Laval (2 chacune). Il s'agit d'un marché largement dominé par les trois grands de l'alimentation au Québec : Métro Richelieu, Sobeys Québec et Provigo, une filiale de Loblaws.

Afin de continuer à approvisionner leurs chaînes de détaillants au meilleur coût possible dans le contexte de l'arrivée de Wal-Mart, un nouveau venu redouté dans le marché de détail, ces entreprises ont adopté une stratégie de centralisation de leurs approvisionnements et de leur distribution. Cette stratégie s'est traduite par une plus grande centralisation des achats, une réduction du nombre de fournisseurs et la création de grands centres d'approvisionnement.

La chaîne Metro possède six établissements de ce type à Montréal; il s'agit des entrepôts Épicerie Montréal, Super C Div. Bœuf Mérite, Jardin Mérite Montréal, Pêcheries Atlantiques du Québec, Distribution des Érables, Grossiste Sue Shang. Le septième entrepôt de cette chaîne, Éconogros Montréal, a fermé ses portes en juin 2004.

Outre son bureau chef à Montréal, Sobeys Québec possède deux centres, ceux de Montréal-Nord et Boucherville. Pour ce qui est de Provigo (Loblaws), sa filiale Provigo Distribution possède quatre entrepôts à Laval (2), Boucherville et Montréal; il s'agit de Laval Épicerie et Laval Viandes, Boucherville Fruits et Légumes et Saint-Laurent Surgelés.

D'autres grossistes de taille plus modeste s'ajoutent à ces géants. On retrouve parmi eux le centre de distribution Couche-Tard de Laval, qui approvisionne un réseau comptant plus de 500 magasins corporatifs du Québec, les six magasins du détaillant grossiste Costco et enfin Compagnie Régitan.

Les grossistes spécialisés en produits alimentaires

Selon leur spécialité, les grossistes de cette catégorie fournissent différents types de denrées, dont les produits laitiers, la volaille, les œufs, les fruits et légumes frais, les poissons et les fruits de mer, les viandes rouges et les produits de viande. De façon générale, parmi les grossistes de ces secteurs, ceux qui font office de transformateurs d'aliments distribuent eux-mêmes leurs produits.

Produits laitiers, volaille et œufs — Une partie des produits laitiers offerts par les détaillants en alimentation de la CMM provient des établissements d'une douzaine de ces grossistes spécialisés, dont le plus grand nombre est établi à Montréal (5) et dans la couronne sud (5), suivis de Longueuil (1) et Laval (1). Le fromage, le lait, le beurre, le yaourt et la crème glacée sont les produits les plus couramment fournis par ces entreprises, dont l'une est spécialisée en produits laitiers cachères. Les Fromages Saputo domine largement le secteur, avec un chiffre d'affaires de près de 50 millions \$ et une main-d'œuvre de 90 employés. Cette entreprise côtoie 11 sociétés de moins de 25 employés dont le chiffre d'affaires est inférieur à 10 millions \$.

Pour ce qui est de l'approvisionnement en œufs et en volaille, il est assuré par onze grossistes, dont sept sont établis à Montréal, deux dans la couronne nord et deux dans la couronne sud. Leurs PME fournissent des œufs et de la volaille fraîche ou congelée. La plus importante d'entre elles, Volailles et Viande Amga à Montréal, compte une cinquantaine d'employés et réalise des revenus de quelque 20 millions \$. Ses compétiteurs sont des entreprises comptant moins de 30 employés et dont le chiffre d'affaires est inférieur à 4 millions \$.

Fruits et légumes frais — Le contingent des grossistes en fruits et légumes se constitue de 48 établissements, dont 31 sont établis à Montréal. On en compte six dans la couronne sud, six dans la couronne nord, trois à Laval et deux à Longueuil. Le secteur est dominé par trois entreprises montréalaises dont les revenus sont supérieurs à 25 millions \$. Il s'agit de Courchesne Larose (100 employés), qui cumule les rôles de grossiste, de courtier et d'importateur, d'Hector Larivée (90 employés), spécialisée dans les services alimentaires, de J B Laverdure (85 employés), l'un des plus gros importateurs-grossistes de fruits et légumes au Québec.

Les trois suivantes, également montréalaises, ont un chiffre d'affaires supérieur à 10 millions \$: Michel Desjardins (60 employés), Marchands en gros de fruits Canadawide (50 employés) et Fruits & légumes Gaétan Bono (45 employés). On trouve en Montérégie J.G. Rive-Sud Fruits et Légumes, établie à Chambly avec une soixantaine d'employés. Ces entreprises sont entourées de grossistes de plus petite taille qui emploient moins de 40 travailleurs et dont les revenus sont inférieurs à 20 millions \$.

Poissons et fruits de mer — On dénombre sur le territoire 16 grossistes qui fournissent une variété étendue de poissons et fruits de mer à l'état vivant ou congelé. Quinze de ces entreprises sont situées à Montréal alors qu'une seule est établie dans la couronne sud. Parmi cette catégorie de grossistes, cinq établissements s'imposent davantage par l'importance de leurs revenus que par la main-d'œuvre qu'ils emploient. Il s'agit de Pêcheries Norref, Empaqueurs Unis de Fruits de Mer, Sogelco International (Maison de commerce international), Pierre Poissons et Fruits de Mer et GI-Océan International. Ces entreprises sont entourées d'établissements de petite taille qui emploient moins de 15 travailleurs et dont les revenus ne dépassent pas 4 millions \$.

Viandes rouges et produits de viande — Les grossistes en viandes et produits de viande fournissent des viandes rouges ainsi que des viandes de gibier et de porc et, dans certains cas, de la volaille. Ces produits peuvent être offerts frais, congelés ou sous forme de charcuterie. Les régions de la CMM comptent 38 établissements offrant ce genre de produit, la plus grande concentration d'entre eux étant observée sur l'île de Montréal (21). Les autres se répartissent dans la couronne nord (6), en Montérégie (4) et à Laval (3). Ces entreprises sont généralement de petite taille, employant pour la plupart moins de 30 personnes, sauf Salaison G. Lauzon, à Montréal, la plus importante de ce groupe, avec une soixantaine d'employés. Parmi les autres grossistes de cette catégorie à Montréal, mentionnons Aliments Uni, Viandes Agro, Sogelco International. À Laval, il y a Grand Marché Col-Fax, Arsenault Distribution et Services alimentaires Maple Leaf.

Les grossistes en produits alimentaires spéciaux

D'autres produits alimentaires consistent en denrées spécialisées et diversifiées parmi lesquelles on trouve beaucoup de produits importés, fins, exotiques et ethniques, les noix, les chocolats, les cafés, les préparations, les desserts, certaines huiles, des produits de boulangerie et de pâtisserie, des confiseries, ainsi que diverses boissons non alcoolisées.

De tous les secteurs du commerce de gros présents sur le territoire métropolitain, c'est celui qui compte le plus grand nombre de représentants, ce qui s'explique en grande partie par la variété des produits distribués. On y dénombre en effet plus de 180 grossistes : 126 à Montréal, 25 à Laval, 15 à Longueuil, 12 dans la couronne sud et 9 dans la couronne nord. Parmi ces établissements, on remarque la présence de filiales d'entreprises multinationales de l'alimentation, telles que Nestlé, Hershey, Kraft et Voortman.

Nestlé à Lachine est le plus important grossiste de cette catégorie, avec un effectif de quelque 225 employés. Les barres de chocolat et les préparations à base de chocolat sont les plus importants produits distribués. Café Selenia est aussi un joueur important, avec un peu plus de 300 employés si l'on compte l'équipe de vente du service de pause-café dans les entreprises. Les suivants sont tous situés à Montréal et à Laval. Dans la région montréalaise, il y a Aliments Ready Bake (boulangerie), Produits Phoenicia (conserverie) et Dubord & Rainville (congelés/surgelés). À Laval, les plus importants sont Distribution Mondoux (confiserie) et Clic Import Export.



Alcools, bières et boissons non alcoolisées — Les grossistes en boissons se partagent en deux catégories : boissons alcoolisées (bières, vins, spiritueux) et non alcoolisées (eaux de source, jus et sodas). Dans la catégorie des boissons alcoolisées, on dénombre sept entreprises, dont quatre sont établies à Montréal, deux à Longueuil et une à Laval. Le domaine est, bien sûr, dominé par la Société des alcools du Québec (Montréal), le plus grand acheteur de vin au monde. Son gigantisme fait d'ailleurs contraste. Les activités de gros de l'entreprise d'État comptent pour une part importante de son bénéfice total (1 milliard \$) et elles mobilisent une partie significative de son effectif total (6 000 employés).

Quant aux bières, les deux grands brasseurs Molson et Labatt produisent et assurent eux-mêmes la distribution de leurs produits. Par ailleurs, d'autres entreprises du secteur jouent un rôle important malgré leur taille beaucoup plus modeste. Parmi elles, signalons, à Montréal, Maison Maxxium appartenant à Remy Canada (Rémy Martin, Absolut Vodka, etc.) et Itavine (vins italiens) et, sur la Rive-Sud, Brasserie Lakeport à Boucherville et Maison vinicole E. & J. Gallo à Longueuil.

Pour ce qui est des boissons non alcoolisées, 11 des 16 grossistes sont établis à Montréal. À l'extérieur, on en trouve deux dans la couronne nord et un à Laval et en Montérégie. Ces quatre derniers ne fournissent qu'un seul produit : l'eau de source (naturelle ou gazéifiée). Autrement, le secteur est dominé par Coca-Cola, qui distribue ses propres produits tout comme Pepsi. Viennent ensuite, parmi les plus importants, Breuvages Cott à Pointe-Claire (170 employés) et Hector Larivée à Montréal (90 employés).

Les établissements de services alimentaires

Les services alimentaires aux restaurants, dépanneurs, institutions a subi une profonde restructuration, particulièrement dans la région métropolitaine. Les trois grands de la distribution alimentaire, Provigo, Sobeys, Métro Richelieu, ont quitté le secteur, contribuant à renforcer deux groupes américains, soit Sysco et Gordon. Provigo s'est d'abord retiré au profit de Sobeys. Un an plus tard, c'est au tour de Sobeys de vendre sa filiale pancanadienne Serca à Sysco, le géant de la distribution aux restaurants, hôtels, hôpitaux et écoles au Canada et aux États-Unis avec des ventes annuelles dépassant les 25 milliards \$.

De son côté, Métro-Richelieu, qui est en restructuration, a fermé Econogros au cours de l'été 2004 pour concentrer ses activités dans Distagro établi à Saint-Augustin en banlieue de Québec, lequel a toujours un entrepôt à Saint-Laurent pour desservir le secteur hospitalier et les restaurants. Parmi les autres entreprises de ce domaine, mentionnons Distal qui gère un entrepôt à Boucherville, filiale du groupe américain Gordon Food Services (3 milliards \$ de ventes). Il y a aussi Colabor à Boucherville, un réseau intégré de marketing et de distribution qui dessert une quarantaine de grossistes. Enfin, Mayrand, établi à Saint-Léonard, est un importateur propriétaire d'un magasin-entrepôt ouvert au public, qui a développé un réseau de distribution pour les restaurateurs et les traiteurs.

Les grossistes en produits agricoles

On dénombre sur le territoire de la CMM une quarantaine de grossistes en produits agricoles dont les établissements approvisionnent les pépiniéristes, les fleuristes et les producteurs agricoles.

Produits horticoles — Parmi ce contingent, les fournisseurs de produits et plantes de pépinières sont de loin les plus nombreux. La prolifération de ce genre d'établissements est attribuable à l'engouement croissant pour le jardinage et l'horticulture auquel on assiste depuis une trentaine d'années.

La vigueur actuelle du développement immobilier et les nouvelles mises en chantier contribuent également au dynamisme de ce marché. Une trentaine d'entreprises de ce type alimentent les commerces de pépiniéristes et de fleuristes en plantes, fleurs, arbres, arbustes et gazon. Parmi celles-ci, les fournisseurs de plantes et de fleurs seraient les plus nombreux.

Les PME constituent la majorité de ces établissements. Avec des revenus entre 3 et 25 millions \$ et un effectif de 60 à 150 employés, six entreprises de plus grande taille se distinguent : Pépinière Cramer, Groupe Richer Div. des gazons Ste-Julie (couronne sud), Serres Sylvain Cléroux (Laval et Laurentides), Entreprises Marsolais et Alpha (Montréal).

Animaux et produits animaux — Une dizaine d'entreprises se spécialisent dans le domaine de la production animale et fournissent aux producteurs des animaux vivants, des embryons et semences animales, ainsi que des grains et céréales destinés à l'alimentation animale. Ce sont de petites entreprises qui ne dépassent guère 20 employés. Les plus importantes sont : Ventes internationales d'animaux-Trudeau (Sainte-Julie), Provalcid (Varennes), Canada Grain, division de Simex (Montréal).

Les courtiers, les importateurs et les exportateurs

Les courtiers et importateurs établis sur le territoire de la CMM jouent un rôle clé dans la chaîne de distribution des produits agricoles et surtout dans celui des denrées alimentaires. Si leur activité touche marginalement le marché des producteurs et des commerces agricoles qu'ils alimentent en grains, céréales et produits reliés à l'alimentation animale, elle touche substantiellement le marché des denrées alimentaires en procurant aux détaillants une vaste gamme de produits provenant du Québec et de l'étranger.

Agents et courtiers en produits alimentaires — On dénombre dans ce secteur près de 68 entreprises, dont le plus grand nombre est établi à Montréal (38), devant la couronne sud (11), Longueuil (10), Laval (6) et la couronne nord (3). Les produits fournis par ces établissements comprennent des denrées alimentaires, les produits du tabac ainsi que les boissons alcoolisées et non alcoolisées. Une grande majorité de ces entreprises sont des PME dont le nombre d'employés dépasse rarement la quinzaine. Pour ce qui est de leur concentration, Montréal arrive en tête dans le domaine des produits alimentaires, des boissons alcoolisées et des fruits et légumes.

Les entreprises les plus importantes sont surtout concentrées à Montréal et Laval. Les deux plus importantes sont Compagnie Meilleures Marques à Anjou (125 employés) et Van de Water-Raymond à Laval (120 employés), exception faite de Clark, Drouin, Lefebvre (160 employés) à Boucherville. Viennent ensuite, avec environ 80 employés, Groupe de courtage Omni à Laval et Importations Héritage à Montréal et, avec une soixantaine d'employés, Corporation Acosta à Boisbriand ainsi que Premier courtier national et I. Magid, tous deux à Laval.

Agents et courtiers en produits agricoles — Le territoire de la CMM compte peu d'établissements associés à la distribution de produits agricoles. Excepté la Fédération des producteurs de lait, il s'agit de petites entreprises de moins de 10 employés qui fournissent grains, céréales et produits d'alimentation animale. Mentionnons au passage JRI Sorel, le terminal de transbordement pour l'exportation de James Richardson International, une importante compagnie de l'Ouest canadien, qui emploie cinq personnes à Sorel, en bordure de la CMM.

Commerce de détail

La région métropolitaine étant l'épicentre des activités de mise en marché des produits bioalimentaires du Québec, il ne faut pas s'étonner qu'elle s'appuie sur une chaîne de commercialisation dont l'ampleur est considérable. Ses activités de détail, comme ses activités de gros, réunissent en effet un nombre important d'acteurs, d'établissements et d'employés.

Les épiceries et les supermarchés

Du fait de l'important bassin démographique qu'il offre aux détaillants de produits alimentaires, le territoire de la CMM constitue une part importante du marché que se disputent Métro, Sobeys Québec et Loblaws, les trois grands de l'alimentation au Québec. Par l'intermédiaire d'un réseau de détaillants connus sous différentes bannières, ces chaînes offrent aux consommateurs une gamme de près de 40 000 produits.

Répartis dans l'ensemble de la région métropolitaine, leurs établissements de détail arborent quantité de bannières. Dans le cas de Métro : Métro, Métro Plus, Super C et Marché Richelieu; dans celui de Sobeys Québec : IGA, IGA Extra, Marché Bonichoix et Marché Tradition; enfin, dans celui de Loblaws, le plus gros détaillant en alimentation au Canada : Provigo, Loblaws, Maxi, Maxi&Cie et L'intermarché. La concurrence est très serrée, marquée par de fréquentes guerres de prix, particulièrement dans les domaines des fruits et légumes frais et de certains aliments moins périssables.

Bien qu'il soit difficile d'établir avec précision la portion du revenu réalisée par ces entreprises sur le territoire de la CMM, celle-ci représente évidemment une part importante de leur revenu global au Québec. À titre indicatif, pour l'année 2003, le chiffre d'affaires de Métro est de 5,6 milliards avec près de 27 000 employés et celui de Sobeys (Canada) est de 10,5 milliards avec 75 000 employés. Quant à Loblaws, on sait que son revenu global atteint 25,2 milliards \$ au Canada, avec un effectif de 126 000 travailleurs.

En marge de ces grands réseaux de détail, on voit apparaître, surtout à Montréal, un nombre croissant d'épiceries ethniques qui servent diverses communautés. Parmi les plus importantes, on signale Mourelatos et Esposito, suivis de Kim Phat, Adonis et Al Chalal.

Les boulangeries-pâtisseries et les magasins spécialisés

En ce qui a trait à la boulangerie de détail, en plus des nombreuses boulangeries de quartier, la CMM compte 29 établissements de taille plus importante, dont le plus grand nombre se trouve à Montréal (11), suivi de la couronne nord (7), Longueuil (6), Laval (3) et la couronne sud (2).

Ces établissements offrent les produits de boulangerie et de pâtisserie ainsi que des fromages et des charcuteries. Certains font même office de traiteurs. Mis à part trois entreprises dont les revenus se situent entre 1 et 5 millions \$ avec des effectifs de 60 à 90 employés, la majorité sont de petite taille, leur chiffre d'affaires allant de 100 à 500 000 \$ et leur effectif ne dépassant pas la vingtaine d'employés.

Les entreprises les plus importantes sont Boulangerie Première moisson (Longueuil, Montréal, Vaudreuil-Dorion), Pâtisserie Gaumond (Verdun) et Boulangerie St-Hubert (Longueuil).

La boulangerie de détail constitue un secteur dynamique favorisé au fil des ans par l'évolution du goût d'un grand nombre de consommateurs en faveur de produits plus raffinés. Ce changement se traduit notamment par un engouement pour le pain artisanal et les produits régionaux, articles que l'on retrouve de plus en plus fréquemment dans ce genre de commerce.

Par ailleurs, signalons la présence de quelques autres commerces de détail spécialisés qui ont leur importance. Parmi ce groupe, Aliments M&M est une chaîne spécialisée d'aliments surgelés qui offrent plus de 350 produits emballés en portion individuelle. Elle a même tenté d'acheter la chaîne Laura Secord en juin 2004 à son propriétaire américain Archibald Candy. Mentionnons également la Fromagerie Cavallero, la Fromagerie Hamel, la Fruiterie du 440 ainsi que La Bonbonnière et Monsieur Félix & Mr. Norton.

Les services de traiteurs

En ce qui a trait aux entreprises qui offrent des services de traiteurs (sociaux ou à contrat), bien que la région métropolitaine en soit bien pourvue, il est difficile d'en tracer le profil, car elles ne sont pas répertoriées dans les bases de données habituelles.

Certaines sources signalent la présence de 137 établissements de ce type à Montréal et 39 à Laval, sans fournir de chiffres sur celles qui sont établies dans les autres régions de la CMM. On sait cependant qu'il s'agit d'un service rendu par nombre d'établissements de la catégorie «boulangerie-pâtisserie». Parmi les traiteurs à contrat, mentionnons Aramark, Compass, Sodexho et Laliberté et associés.

Services alimentaires-restauration

Les données disponibles pour ce secteur se résument aux régions de Laval et Montréal et ne portent que sur la restauration commerciale, une activité où les recettes atteignaient 1,75 milliard \$ à Montréal et 280 millions \$ à Laval en 2002. Dans les différentes catégories recensées en 2003, Montréal comptait 6 510 établissements de restauration commerciale, dont 74 brasseries, 668 cafétérias scolaires, 566 lieux de restauration rapide, 505 casse-croûte, 51 cantines mobiles, 4 327 restaurants, 167 établissements de mets à emporter et 152 traiteurs.

Les services alimentaires comptent d'autres catégories pour lesquelles les données statistiques ne sont pas disponibles; il s'agit des catégories camps de vacances, machines distributrices, repas servis à bord des avions et cafétérias en milieux de travail.

L'agrotourisme et vente à la ferme

Depuis une trentaine d'années, l'agrotourisme éveille l'intérêt de citoyens qui cherchent à renouer avec le milieu rural. Il s'agit d'un secteur en croissance, bien structuré et dynamique. Divers organismes et associations veillent sur son développement et en font la promotion, en particulier la Fédération des Agrotours du Québec, le Groupe de concertation sur l'agrotourisme, qui s'efforce de réseauter le secteur, et le Centre intégré en alimentation et tourisme. L'agrotourisme et les domaines connexes offrent une variété d'activités reliées à la découverte du milieu agricole : visites, animation, restauration, hébergement et vente de produits. Il est à noter que bon nombre de ces activités, dont les ventes à la ferme, sont assorties d'un volet éducatif.

Dans la région métropolitaine, près de 91 établissements, principalement concentrés dans les Basses-Laurentides (65), se consacrent à ce genre d'activités. Parmi les principaux attraits agrotouristiques, on retrouve les visites aux pomiculteurs, les visites à la cabane à sucre et les repas et l'achat à la ferme. L'autocueillette chez les pomiculteurs, les maraîchers et les horticulteurs ornementaux sont également fort populaires auprès du public. Les principales destinations seraient concentrées autour de Laval, Saint-Eustache, Oka, Deux-Montagnes et Mirabel. Il s'agit d'un secteur en croissance et son fort potentiel a amené le milieu de l'éducation à développer une formation qui couvre plusieurs des activités qui s'y déroulent.

Les marchés publics

Le territoire de la CMM compte une douzaine de marchés publics et deux marchés privés. Parmi les dix situés à Montréal, les quatre plus importants sont Jean-Talon, Atwater, Maisonneuve et Lachine, l'un des plus anciens en pleine expansion. Il faut aussi citer le réseau de treize petits marchés publics déployés dans plusieurs quartiers de Montréal et regroupés sous l'appellation Marchés aux fleurs et de quartier. Longueuil a également ses Halles et Beauharnois son Marché.

Les autres sont des marchés saisonniers, parmi lesquels : le marché Sainte Geneviève, le marché Dorval, le marché Dollard-Des-Ormeaux ainsi que le marché public de Sainte-Anne-de-Bellevue, tous situés dans la région de Montréal. À Laval, on retrouve deux marchés privés : le marché 440, de loin le plus important de l'île et le marché Saint-Martin, en activité surtout l'été. Enfin, la couronne nord dispose pour sa part de deux marchés publics : le marché champêtre de Lanaudière et le marché agroalimentaire de Sainte-Thérèse. Parmi ce groupe, signalons également le marché de La Prairie, dans la couronne sud.

Ces marchés qui bénéficient d'un engouement croissant de la part des consommateurs permettent à 182 producteurs agricoles d'écouler leurs produits. Intéressant à signaler, ces institutions reflètent de plus en plus le caractère multi-ethnique de la métropole.

Entreposage et transport

L'acheminement des produits à travers ce vaste circuit de fabricants, de grossistes et de détaillants joue un rôle crucial et dépend d'un système sophistiqué de transport et d'entreposage, dans lequel une logistique serrée est omniprésente, notamment à cause des contraintes posées par la nécessité de maintenir la chaîne de froid requise pour la préservation d'un grand nombre d'aliments. Comme nous l'avons mentionné précédemment, plusieurs grands acteurs de cette chaîne cumulent à la fois les fonctions de transformateurs alimentaires, de grossistes et de détaillants. C'est pourquoi certains se sont dotés de réseaux intégrés leur permettant d'assurer ces trois fonctions. Ainsi, les grandes chaînes et d'importants transformateurs et grossistes possèdent leurs propres entrepôts ou centres de distribution et certains ont aussi une flotte de transport. Parallèlement, d'autres entreprises spécialisées offrent des services de transport et d'entreposage réfrigérés. Sur le territoire de la CMM, trois d'entre elles jouent un rôle important dans ce secteur : il s'agit de Versacold, Atlas Cold Storage et Congébec.

Versacold a fait de Lachine le centre de son réseau national de distribution par où transitent divers produits réfrigérés (produits de boulangerie/pâtisserie, produits laitiers, volaille, viande, poissons, fruits de mer et produits emballés). De plus, l'entreprise offre des services de surgélation.

Atlas Cold Storage exploite le quatrième réseau de distribution thermorégulée en Amérique du Nord. Elle bénéficie de l'essor du domaine des aliments surgelés et réfrigérés ainsi que de l'impartition croissante des services de la chaîne d'approvisionnement. L'entreprise possède à Montréal (Saint-Laurent) des entrepôts à la fine pointe du progrès et un accord récent lui assurera au Québec la distribution directe des produits de crème glacée de Good-Humor-Breyers. De plus, une acquisition récente dans le domaine du transport réfrigéré (TCT Logistics) lui permettra d'acheminer directement vers les consommateurs les produits des principales sociétés de transformation alimentaire.

De son côté, Congébec est le deuxième entreposeur frigorifique public en importance au Québec et le troisième au Canada. Sur le territoire de la CMM, elle possède à Montréal un important centre de distribution à Montréal. Un second verra bientôt le jour à Boucherville. Ces entrepôts d'une superficie de 115 000 et 78 000 p. c. sont situés près des grands axes routiers, des installations portuaires et des entrepôts des grandes chaînes d'alimentation.



Facteurs de développement



La R-D, un domaine très actif

La CMM occupe une place importante dans le domaine de la recherche sur le bioalimentaire et ses établissements de R-D ont réussi quelques percées technologiques. Très sollicités par les entreprises bioalimentaires, les milieux de l'enseignement supérieur et de la R-D (centres collégiaux de transfert de technologies (CCTT), centres fédéraux de recherche), qui sont ainsi devenus d'importants producteurs de connaissance.

L'enseignement supérieur regroupe les universités, les grandes écoles et autres établissements post-secondaires, ainsi que divers organismes publics. Parmi ces établissements, on trouve l'Université de Montréal (École Polytechnique, Institut de recherche en biologie végétale), l'Université du Québec (Institut Armand-Frappier), l'Université Concordia, l'Université McGill, l'Institut de recherche en biotechnologie (Conseil national de recherche du Canada), le Centre de recherche sur les grains (CÉROM). Dans la couronne nord, le Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel (CRAM) se consacre à la recherche et aux transferts technologiques en agroalimentaire. Le Carrefour industriel et expérimental de Lanaudière (CIEL) à l'Assomption est également un incubateur d'entreprises. Il abrite le Centre de valorisation des plantes et des entreprises de biologies végétales en prédémarrage.

On doit également signaler le rôle important des laboratoires privés et du Centre de recherche appliquée (CRA) de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), dont l'apport est important dans les domaines de l'innovation et de la création culinaires.

Bien qu'ils ne soient pas situés dans la région métropolitaine, il faut mentionner l'importante contribution de la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval (FSAA) et celle du Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA), un centre de recherche fédéral situé à Saint-Hyacinthe qui compte une vingtaine de chercheurs dédiés à la transformation et la salubrité des aliments — c'est un joueur majeur au Canada dans ce domaine — dont l'expertise profite également aux entreprises de la CMM.

Ces deux institutions exercent une influence déterminante en collaborant étroitement avec des institutions, telles que le Campus Mac Donald de l'Université McGill et la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal (FMV). Il y a aussi l'Institut de biotechnologie vétérinaire et alimentaire (IBVA) qui est actuellement inactif, aucun chercheur n'y travaillant. Cet institut a néanmoins des perspectives de développement intéressantes compte tenu des investissements qui ont été consentis pour sa création.

Le financement public de la recherche

Pour l'année 2001-2002, le financement de ces activités était soutenu dans une large mesure (77 %) par les fonds publics. Pour l'ensemble québécois, ce financement atteignait 162 millions \$, un niveau qui dépasse la moyenne canadienne. Le gouvernement fédéral y contribue avec les programmes de subvention du Conseil de recherche en sciences naturelles et en génie (CRSNG) et d'Agriculture et Agroalimentaire Canada dans une moindre mesure.

Quant au gouvernement provincial, il investit par l'intermédiaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) principalement dans des programmes gérés par le Conseil des recherches en pêche et en agroalimentaire du Québec (CORPAQ), du ministère du Développement économique et régional et de la Recherche (MDERR) dans des actions de concertations régionales. Il y a également le Fonds québécois de la recherche sur la nature et les technologies (FQRNT). La Fondation canadienne pour l'innovation (FCI) soutient le financement d'infrastructures de recherche. Recherche Québec, organisme financé par le ministère de l'Éducation (MEQ), le MDERR et le ministère de la santé et des services sociaux (MSSS), contribue pour la contre-partie québécoise à ce programme.

Des percées biotechnologiques

Au cours des récentes années, des efforts importants de R-D ont été dirigés vers les biotechnologies, où des percées majeures ont été faites dans le domaine de la conservation des aliments, ainsi que dans celui des aliments fonctionnels — qui semble particulièrement prometteur. En effet, dans les catégories produits laitiers et légumes, ce marché de 80 millions \$ au Québec devrait doubler d'ici à 2010. On s'attend à des résultats majeurs dans le domaine des produits laitiers, des viandes et des fruits.

L'adoption massive des cultures génétiquement modifiées (GM) par les producteurs agricoles et la présence potentielle de produits dérivés de celles-ci dans les aliments préoccupent les consommateurs. Ces produits issus de la biotechnologie sont notamment contestés par certains pour les risques potentiels qu'ils peuvent présenter pour la santé et l'environnement. Alors que d'autres argumentent qu'ils offrent des bénéfices environnementaux (recours moins large aux pesticides). Pour ce qui est du territoire agricole de la CMM, il faut savoir que l'emploi des semences GM touche principalement les régions où sont pratiquées les grandes cultures, c'est-à-dire celles de la Montérégie, des Laurentides et de Lanaudière.

Formation de la main-d'œuvre

Le MAPAQ, le ministère de l'Éducation, la Commission des partenaires et Emploi-Québec jouent un rôle central dans la formation de la main-d'œuvre qu'offrent les institutions d'enseignement secondaire et collégial de la CMM touchant la production agricole, la transformation et la commercialisation.

Au niveau secondaire, cette formation, offerte par une vingtaine d'établissements à travers le Québec, prépare les aspirants à plusieurs métiers liés à l'ensemble des domaines de l'agroalimentaire. Notons l'existence sur le territoire métropolitain du Centre de formation professionnelle (CFP) Des Moissons à Beauharnois, du CFP de Mirabel à Sainte-Scholastique et de l'École des Métiers de l'horticulture à Montréal qui offrent des programmes de formation professionnelle dans le domaine agricole ainsi que, dans les domaines de la transformation et de la restauration, du CFP Jacques-Rousseau à Longueuil, de l'École hôtelière de Laval, du CFP Calixa-Lavalée et de l'Institut culinaire St-Pius à Montréal.

Au niveau collégial, certains cégeps et autres institutions établies sur le territoire métropolitain offrent de la formation spécifique aux domaines de l'agriculture, de la transformation et de la distribution. Ainsi, on trouve à Laval, le Collège Montmorency qui offre les programmes de formation Techniques



de gestion des services alimentaires et restauration, Techniques de diététique et Paysage et commercialisation en horticulture ornementale et, à Sainte-Scholastique, le CFP de Mirabel met ses locaux à la disposition du Cégep Lionel-Groulx pour l'enseignement des programmes Technologie de production horticole et environnement et Gestion et exploitation d'entreprise agricole. Dans un autre registre, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec situé à Montréal offre, entre autres, de la formation préparant aux métiers de la restauration. Enfin, le cégep régional de Lanaudière et le cégep Lionel-Groulx offrent de la formation continue en agrotourisme.

Le programme de formation collégiale Gestion et exploitation d'entreprise agricole est également offert par l'Université McGill sur le Campus MacDonald qui est associé à l'Institut de technologie agro-alimentaire (ITA). Il est à noter que le campus Saint-Hyacinthe de cette dernière institution, même s'il n'est pas situé sur le territoire métropolitain, n'en est pas moins une véritable pépinière de diplômés collégiaux dont bénéficient plusieurs établissements agricoles de la CMM, de même que de nombreuses entreprises qui œuvrent dans le domaine de la transformation alimentaire. L'ITA est, en effet, le seul établissement d'enseignement au Québec à offrir de façon exclusive des programmes de formation dans le secteur agroalimentaire.

Quant à la formation universitaire, diverses spécialités sont offertes par l'une ou l'autre des universités établies dans la région métropolitaine. À cet égard, il faut signaler la contribution de l'Université de Montréal, de l'UQÀM ainsi que de l'Université McGill qui offrent de la formation universitaire en agriculture, en phytotechnie, en environnement, dans les sciences de l'alimentation et en chimie agricole. De plus, même s'il s'agit d'une institution de Québec, il ne faudrait pas passer sous silence l'apport de l'Université Laval, qui offre une formation universitaire spécifique à la transformation alimentaire avec son Programme Sciences et technologie des aliments. (note : l'Université McGill offre également un programme *Food Science*).

Financement et assurances

Le capital investi dans l'infrastructure agricole de la CMM a atteint 1,7 milliard \$ en 2001, un capital qui n'a cessé de croître entre 1981 et 2001 (de 178 % sur le territoire métropolitain, contre 127 % pour l'ensemble du Québec). Le capital investi dans les bâtiments, la machinerie, l'outillage et les troupeaux oscillait quant à lui entre 800 et 900 millions \$.

Dans une large mesure, ces investissements sont financés au moyen d'une variété de programmes mis en place par divers organismes publics, tels que la Financière agricole du Québec, et d'autres programmes du MAPAQ s'appliquant notamment à la formation, au recrutement de main-d'œuvre et au démarrage d'entreprises. Pour sa part, Financement agricole Canada soutient le développement de nouvelles entreprises, en plus d'aider au transfert des exploitations familiales.

D'autres institutions, à l'instar du Conseil des industries bioalimentaires de l'île de Montréal, encouragent la création de nouvelles entreprises de transformation alimentaire et soutiennent la croissance des entreprises existantes. Le Conseil métropolitain pour la formation en bioalimentaire, une institution



municipale, rassemble les intervenants du milieu bioalimentaire et de la formation, tout en s'efforçant d'appuyer le développement des entreprises du bioalimentaire de la région métropolitaine.

Certains fonds d'investissement s'appliquent quant à eux à l'amélioration de la capacité concurrentielle, aux projets innovants et à la recherche sur le bioalimentaire. Parmi ces structures de financement, on note le Fonds québécois d'adaptation des entreprises agroalimentaires et le Fonds d'investissement bioalimentaire du Fonds de solidarité de la FTQ. À ces ressources, il faut ajouter les mesures fiscales mises en place par les gouvernements provincial et fédéral, qui, avec des crédits d'impôt, ont contribué à augmenter la part d'investissements du secteur privé.

Enfin, pour répondre aux nombreuses incertitudes qui planent constamment au-dessus des producteurs agricoles, la Financière agricole du Québec et son pendant fédéral, la Société du crédit agricole-Canada, offrent des assurances qui aident au besoin les entreprises à éponger une partie des pertes subies. Ces assurances sont disponibles sous forme d'assurances-récolte ou d'aides à la stabilisation du revenu. Enfin, il est à noter qu'en plus des programmes qu'elle offre, la Financière agricole du Québec gère aussi les mesures de stabilisation du gouvernement fédéral.

Tables, filières, associations

Il est difficile de trouver un univers plus structuré que celui du bioalimentaire. En effet, regroupements, syndicats et organismes de portée provinciale foisonnent et encadrent l'ensemble des activités. On dénombre pas moins de 58 associations, près de 40 fédérations et 48 sociétés d'agriculture qui aident les producteurs agricoles en vulgarisant les technologies et en leur offrant de la formation.

La plupart de ces regroupements possèdent des antennes sur le territoire de la CMM. Ils assurent la concertation et l'échange d'information à l'intérieur des divers milieux, défendent les intérêts de leurs membres, maintiennent les différentes fonctions du cadre réglementaire ou offrent du soutien et du financement.

Certains ministères jouent un rôle structurant au sein de la grappe et coiffent l'ensemble de ses secteurs. C'est le cas du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et de son équivalent fédéral, Agriculture et Agroalimentaire Canada. D'autres organismes jouent un rôle régulateur soit au niveau du territoire agricole, de l'hygiène et de la santé, soit en relation avec la production ou l'offre de certains produits (lait, œufs, viandes, fruits et légumes et autres produits alimentaires).

Parmi les organismes de représentation, l'UPA est l'organisme reconnu des producteurs agricoles, quoique l'Union paysanne, récemment constituée, revendique également une telle reconnaissance et véhicule une vision différente du développement agricole sur plusieurs plans. Quant aux travailleurs de l'alimentation, ils sont représentés par l'Union internationale des travailleurs unis de l'alimentation et du commerce (TUAC) et ceux de la boulangerie, de la confiserie et du tabac, par le Syndicat international des travailleurs de la boulangerie, de la confiserie et du tabac.

Quant à elles, les tables de concertation agroalimentaires régionales ont un mandat spécifique dans le développement du territoire métropolitain. Elles réalisent ce mandat en élaborant et en s'assurant de la mise en œuvre de la planification stratégique agroalimentaire régionale. Ces tables sont le Conseil des industries bioalimentaires de l'Île de Montréal (CIBIM), la Table de concertation agroalimentaire des Laurentides (TCAL) ainsi que la Table de concertation régionale de Lanaudière (TCRL), le Conseil de développement du bioalimentaire de Laval (CDBL) et celui de la Montérégie (CDBM).

D'autres organismes jouent un rôle consultatif et exercent une influence importante dans divers secteurs de la grappe. On retrouve parmi eux le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation et le Comité sectoriel de la main-d'œuvre en transformation alimentaire, auxquels s'ajoutent le Conseil canadien de la distribution alimentaire, le Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois, le Conseil provincial des travailleurs unis de l'alimentation et du commerce et l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec. Il faut aussi signaler l'existence du Centre de références agricoles et agroalimentaire du Québec (CRAAQ), un organisme reconnu par les professionnels et les entreprises de l'agriculture et qui diffuse de l'information de pointe par l'entremise d'Agri-réseau.

Plusieurs associations et organismes regroupent les acteurs de l'agrotourisme et participent à leur développement. Parmi eux, il faut mentionner la Fédération des Agricotours du Québec, le Groupe de concertation sur l'agrotourisme, qui s'efforce de réseauter le secteur.

Réglementation

Le cadre législatif propre au secteur bioalimentaire est un cadre évolutif et particulièrement complexe qui s'étend à l'ensemble des activités de la grappe, depuis l'exploitation agricole jusqu'à la restauration, en passant par la transformation alimentaire. Il sollicite diverses juridictions, tant fédérales que provinciales et municipales, qui régissent, entre autres aspects, la salubrité et l'innocuité des aliments (Loi sur les produits alimentaires).

Contrôle de la qualité et laboratoires d'analyse — De la santé animale et de la manipulation des produits dépend la qualité des aliments. C'est pourquoi le cadre réglementaire prévoit des activités d'information et de surveillance qui permettent par des contrôles serrés de maintenir une vigie permanente à tous les stades de la chaîne alimentaire. Différents programmes d'intervention comprenant des inspections et des analyses de laboratoire sont menés par le MAPAQ et l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Dans le cas du MAPAQ, ces interventions sont menées par le Centre québécois d'inspection des aliments et de la santé animale (CQIASA). Outre les mesures de contrôle s'appliquant à la chaîne alimentaire, ce ministère entretient un vaste réseau de moyens d'épidémiosurveillance visant à détecter les résidus de pesticides, les métaux lourds, les bactéries pathogènes et les antibiotiques. De plus, le CQIASA voit à l'application et au respect de la réglementation sur l'identification et la traçabilité des bovins et ovins.

Dans un registre semblable, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) veille à l'application de la Loi sur les aliments et les drogues. Cet organisme fédéral applique quatorze programmes d'inspection des aliments, des végétaux et des animaux. En plus de ces activités de contrôle, les interventions de l'ACIA portent également sur les produits importés.

Le territoire agricole et son utilisation sont réglementés par la Loi sur la protection du territoire agricole. Cette loi administrée par la Commission de protection du territoire agricole vise à protéger les producteurs contre les empiétements au territoire. Toutefois, il faut dire que bon nombre d'entre eux doutent de son «étanchéité». Dans la même perspective, le Comité consultatif agricole, une instance de la CMM, veille également à la protection et à la mise en valeur de ce territoire.

Gestion de l'offre — Comme ailleurs au Québec, les producteurs de lait de la CMM sont assujettis au Système canadien de gestion de l'offre administré par la Commission canadienne du lait et aux règles du système québécois de quotas géré par la Fédération des producteurs de lait du Québec. Les producteurs d'œufs et de volaille sont également soumis au Système canadien de gestion de l'offre, les quotas étant administrés par leurs fédérations québécoises respectives. De son côté, l'importation de volaille est contingentée par le Régime canadien d'importation de la volaille, lequel s'applique aux œufs d'incubation, poulet, dindon, dinde, œufs et produits dérivés.

Quant à la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec, elle encadre les mécanismes de gestion, surveille et arbitre les litiges. Enfin, la Direction des politiques commerciales et intergouvernementales veille aux intérêts québécois en matière d'accords fédéraux-provinciaux sur les systèmes de commercialisation.

Infrastructures

Le territoire de la CMM jouit d'une situation géographique privilégiée, faisant partie de l'ensemble industriel du Nord-Est américain. Cette position fait de la métropole une porte de sortie idéale pour les produits alimentaires destinés aux marchés locaux et étrangers. À cet atout stratégique s'ajoute l'accès facile aux réseaux de transport et de communication. De plus, une infrastructure industrielle développée permet d'accueillir des têtes de réseau et des sièges sociaux d'entreprises alimentaires exerçant leur influence au Québec et à l'extérieur.

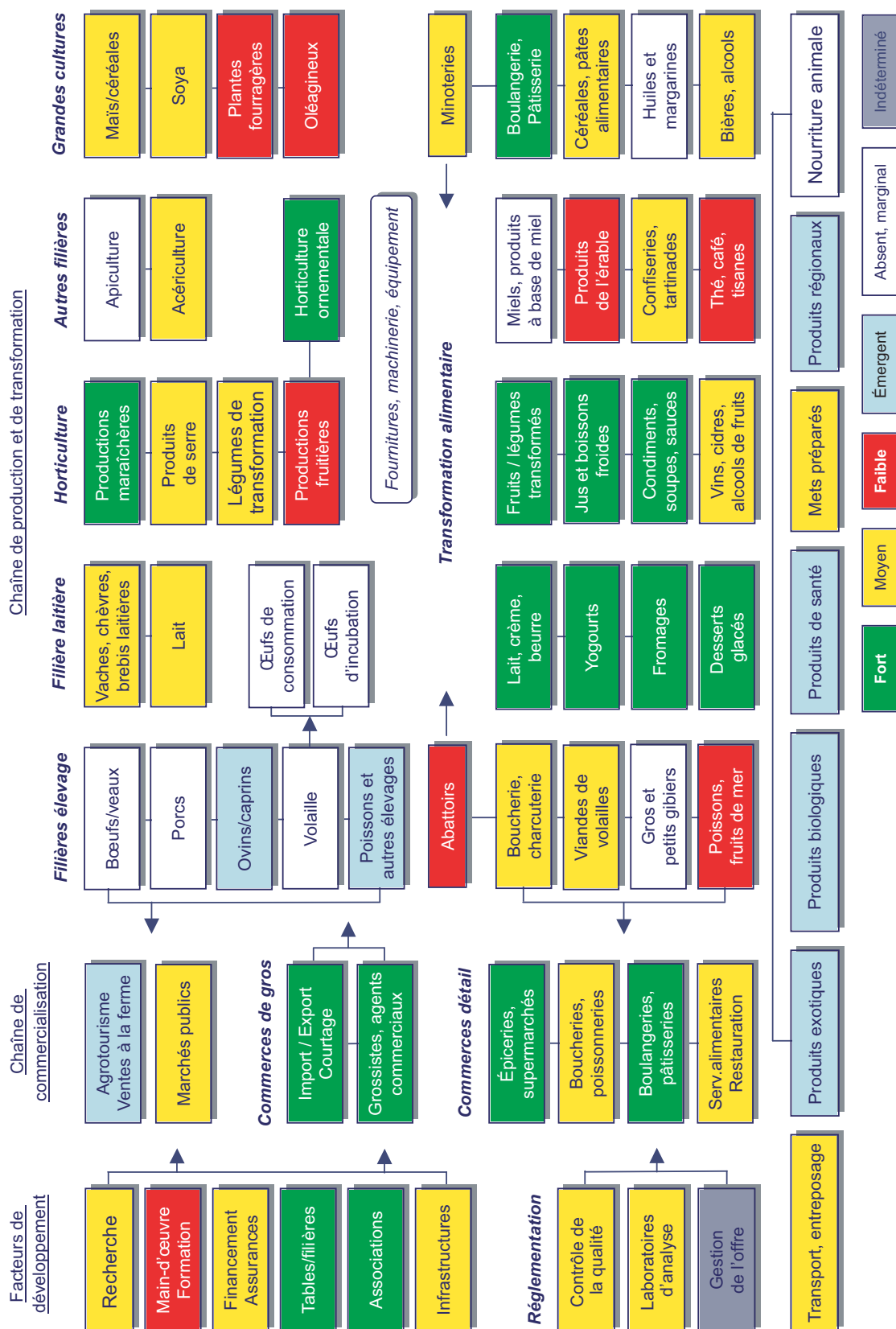
Il y a de l'espace industriel disponible dans une quarantaine de parcs. Montréal en compte 13; la couronne nord, 10; et la couronne sud, 12.

On dénombre également une quinzaine de marchés publics et certaines régions, comme Laval, disposent d'équipements spécialisés qui permettent la tenue d'expositions horticoles permanentes, d'expositions industrielles et de foires commerciales, des événements qui favorisent les échanges et permettent aux producteurs agricoles ou industriels de présenter leurs produits, leur expertise et les nouvelles technologies de production.



Bioalimentaire

Grappe de production



Liens interrégionaux



Ailleurs au Québec

Depuis quelques années, la grappe bioalimentaire fait face à de nombreux défis. Productivité et qualité des produits doivent être améliorées pour pouvoir répondre adéquatement à la demande grandissante. L'abondance et la proximité des marchés sont des facteurs qui ont contribué à l'émergence de la grappe métropolitaine, que ce soit dans la production primaire, la transformation ou la distribution. Cependant, plusieurs régions du Québec possèdent des avantages que la métropole montréalaise n'a pas, ce qui leur permet de se tailler aussi une place de choix dans le domaine bioalimentaire.

D'ailleurs, l'industrie bioalimentaire contribue à l'emploi dans toutes les régions du Québec. Treize des seize régions ont un pourcentage de l'emploi total supérieur à 10%, taux qui grimpe jusqu'à près de 28 % dans Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine. Cinq régions ont un taux qui se situe entre 14 % et 18%; ce sont par ordre d'importance le Centre-du-Québec, l'Abitibi-Témiscamingue, le Bas-Saint-Laurent, Chaudière-Appalaches et l'Estrie. Les trois régions en-deçà du seuil de 10 % des emplois sont Laval, Lanaudière et l'Outaouais. Toutes les autres se situent entre 10 % et 14 %.

Le rapide survol qui suit fait ressortir uniquement les régions — autres que les trois régions sur le pourtour des deux îles de Montréal et de Laval, soit la Montérégie, les Laurentides et Lanaudière — ayant ciblé un créneau bioalimentaire dans le cadre du projet Accord. Les trois régions précédemment mentionnées ainsi que les territoires lavallois et montréalais seront traités plus en profondeur dans la section suivante portant sur les voies de croissance.

Le projet Accord (Action concertée de coopération régionale de développement) a été développé conjointement par la Société générale de financement (SGF) et le ministère du Développement économique et régional et de la Recherche (MDERR). Il vise à construire un système productif régional compétitif sur les plans nord-américain et mondial, par l'identification et le développement, dans chacune des régions, de créneaux d'excellence qui pourront devenir leur image de marque.

Côte-Nord, la phytogénétique et les petits fruits

La Côte-Nord s'emploie à évaluer le potentiel du créneau phytogénétique et de la production de pommes de terre et de petits fruits. La phytogénétique est une technique qui consiste à prendre du tissu vivant afin de créer de nouveaux plants. Selon une étude menée par le MAPAQ, « Le profil de la production agricole de la Côte-Nord », la région offre un potentiel exceptionnel pour le développement des bleuetières. La Côte-Nord possède en effet 61 % des surfaces aménagées ou aménageables pour la production de bleuets au Québec.

La production d'autres petits fruits, comme la canneberge et la chicoutai, est elle aussi favorisée par la présence de nombreuses tourbières et par la richesse des terres agricoles. Le Centre de recherche Les Buissons mène des recherches sur la pomme de terre et plusieurs plantes nordiques comestibles et tente de repérer des sites permettant de poursuivre la domestication et la commercialisation de la chicoutai. L'évolution prometteuse de la demande mondiale des petits fruits incite des producteurs dynamiques à se tourner vers ce secteur.

Saguenay–Lac-St-Jean, l'autre royaume des petits fruits

Dans la même optique que la Côte-Nord, la région du Saguenay–Lac-Saint-Jean entend évaluer le créneau de l'agriculture nordique. D'ailleurs, dans le réseau du MAPAQ, les deux régions sont analysées conjointement en raison de leur proximité et de la similitude de leurs terrains de production. Le Saguenay tire avantage de conditions propices à la croissance des petits fruits et d'un isolement géographique qui permet une culture biologique pratiquée à l'abri d'un certain nombre de maladies. La région mettra prochainement en application le concept de forêt/bleuet, lequel consiste à aménager des bleuetières par bandes, séparées par des corridors boisés, et ce, dans une optique de développement durable.

Centre-du-Québec, la fine fleur des fromages du Québec

La région du Centre-du-Québec se définit comme un « associé déterminant » dans la transformation des produits laitiers, et en particulier dans la production fromagère. Première région productrice de lait au Québec (16,3 % de la production bovine et 42,4 % de la production caprine), elle occupe aussi une place de choix dans l'élevage. On trouve pas moins de 13 fromageries sur le territoire du Centre-du-Québec. Le festival des fromages de Warwick et la bonne concertation entre les divers acteurs de la filière des fromages fins et des laits spécialisés contribuent sans conteste au développement de ce secteur. La région peut aussi compter sur plusieurs organismes de soutien et de formation. Elle a bénéficié de l'implantation du Carrefour de la nouvelle économie, à Sainte-Monique, voué au secteur agroalimentaire, ainsi que de l'action du MAPAQ, de l'UPA et de la CDAFCQ. L'École d'agriculture de Nicolet offre une formation professionnelle en production laitière, tandis que le Cégep de Victoriaville offre un DEC en gestion et exploitation d'entreprise agricole.

Abitibi-Témiscamingue, le bœuf au naturel

Le goût d'une alimentation plus saine et naturelle incite plusieurs producteurs à orienter leur production vers de nouvelles techniques afin de développer ce qui est vu comme un « créneau émergent » dans le cadre du projet Accord. L'Abitibi-Témiscamingue tente en effet de développer le « bœuf à l'herbe », soit le bœuf naturel, caractérisé par une chair moins grasse, une tendreté supérieure et une teneur importante en ALC et en Oméga 3. L'Unité de recherche et de développement en agroalimentaire en Abitibi-Témiscamingue (URDAAT), affiliée à l'Université du Québec en Abitibi, mène ici des recherches sur l'amélioration de la valeur nutritive des aliments en collaboration avec d'autres organisations, comme le Conseil de recherche en agroalimentaire de l'Abitibi-Témiscamingue.

Nord-du-Québec, un champ encore vierge

Le créneau de l'agriculture nordique est constitué de six filières, dont une déjà active dans le Nord-du-Québec : l'agriculture biologique. La région évalue le potentiel et les avantages liés au développement de l'aquaculture et de la culture des petits fruits sauvages. À long terme, la région étudie aussi trois autres filières, soit l'agriculture souterraine dans les mines, la mise en marché de gibiers et de poissons sauvages et la cueillette de champignons. Quelques infrastructures liées au domaine de l'agroalimentaire sont déjà présentes sur le terrain. Ainsi, on dénombre trois entreprises de culture biologique, une coopérative de mise en marché des bleuets certifiés bio, un producteur de pommes de terre à Chapais, un projet expérimental de pisciculture d'alevins d'omble chevalier à Kuujuaq et un autre à Radisson. Le créneau de l'agriculture nordique se développe donc en mettant à profit les avantages du Nord, soit l'accès à de l'eau abondante et pure, un sol de qualité biologique et une nature préservée.

Les perceptions



Les voies de croissance



Montérégie

Le pari du bioalimentaire

Au fil des ans, la Montérégie a su développer une filière bioalimentaire complète et diversifiée. Plusieurs entreprises et organismes d'envergure y sont établis et la région compte quelques-unes des institutions de savoir les plus en vue au Québec. Cependant, l'importance socio-économique de la filière est méconnue des décideurs politiques et locaux et régionaux et le sentiment d'appartenance régionale n'est pas suffisamment vif pour stimuler les milieux de la transformation alimentaire et de la distribution.

Le créneau bioalimentaire représente un fort potentiel de développement pour la région de la Montérégie. L'exploitation agricole de la région représente déjà 31,6 % des revenus totaux du secteur au Québec et les innovations des dernières années laissent présager que la région confortera sa position. De plus, Saint-Hyacinthe Technopole a créé en janvier 1999 le Centre agroalimentaire, premier parc canadien exclusivement consacré au secteur bioalimentaire. Il abrite 15 établissements de R-D et d'enseignement et une centaine d'entreprises de production, de transformation et de fabrication d'équipements spécialisés.

Parmi les institutions de R-D et d'enseignement, mentionnons le Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, l'Institut de technologie agroalimentaire, campus Saint-Hyacinthe (ITA), l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement et le Cintech agroalimentaire. Le Cégep de Saint-Hyacinthe est aussi un allié important, puisqu'il offre une variété de formations techniques en agriculture, diététique, santé animale et biotechnologie.

La région excelle dans le secteur des productions laitière, porcine, avicole, maraîchère, ainsi que dans les céréales et les oléagineux. Elle bénéficie sur son territoire d'un climat favorable et d'une forte proportion de sols à excellent potentiel agricole, des atouts qui militent en faveur d'une agriculture diversifiée et prospère. C'est pourquoi, dans le cadre du projet Accord, la Montérégie se définit comme un « leader » québécois dans le domaine du bioalimentaire.

Dans le domaine de la transformation alimentaire, la région se démarque par la présence d'une structure industrielle importante tournée pour l'essentiel vers la transformation des fruits et légumes, de la viande, des produits laitiers, de la boulangerie, de la confiserie et des nourritures animales. Parmi les grands noms présents : Olymel S.E.C (2412 employés), le fabricant de chocolat Barry Callebaut Canada (527 employés) et Exceldor, une coopérative avicole (232 employés).

Un plan de développement stratégique

La Montérégie s'est donnée en août 2000 un plan de développement stratégique, plan qu'elle a révisé en juin 2003. C'est le Conseil de développement du bioalimentaire de la Montérégie (CDBM) qui agit comme maître d'œuvre des initiatives de développement découlant du plan d'action. Dans cette voie, l'organisme a posé trois choix stratégiques : adhérer aux objectifs de croissance issus de la Conférence sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois de mars 1998; faire du bioalimentaire un levier de croissance et de développement majeur; et fonder ses orientations stratégiques sur quatre bases : la protection du territoire, la croissance économique, la promotion du savoir et le dynamisme du secteur.



Améliorer le degré de concertation

L'absence d'une politique de financement récurrent des organismes de concertation freine toutefois les visions de développement à long terme et les plans de développement des diverses instances du secteur (MAPAQ, UPA, CRE, CLD CDBM, etc.) manquent de cohérence au niveau de la chronologie, de la méthodologie et de la terminologie. Cette carence s'accompagne d'un manque de concertation entre les acteurs des divers domaines de la filière. La région a chargé le Conseil de développement du bioalimentaire de Montérégie (CDBM) d'assurer la concertation des acteurs régionaux dans le développement du secteur bioalimentaire.

Dans cette optique, il est impérieux d'établir un partenariat entre les CLD et le CDBM, obtenir le financement nécessaire à la mise en place d'un programme harmonisé visant à doter l'ensemble du territoire d'agents de développement du bioalimentaire et mettre sur pied des tables de concertation bioalimentaires locales dans chacun des CLD. Il est aussi nécessaire d'assurer la pérennité du CDBM en lui fournissant les ressources matérielles humaines et financières adéquates à sa mission de développement et de concertation et à la mise en œuvre du plan de développement.

Intégrer les sept domaines d'intervention

Il s'agira ensuite de développer un argumentaire intégrant les sept domaines d'intervention du secteur bioalimentaire (aménagement du territoire, production agricole, transformation alimentaire, recherche et développement, enseignement, formation et éducation ainsi qu'approvisionnement et services) en mandant une ressource qualifiée (universitaire) pour concevoir et définir une pensée stratégique sectorielle cohérente et continue afin de disposer d'un outil de développement.

Puis, on veut préparer un programme de mise en valeur du secteur bioalimentaire et un plan promotionnel de communication intégrant les sept domaines d'intervention ainsi qu'un plan d'action pour le CDBM. On assurera une démarche cohérente et continue de l'évolution stratégique commune aux sept domaines d'intervention en implantant un processus permanent de planification et d'évolution stratégique du bioalimentaire. On créera aussi une table de concertation des approvisionnements et services.

Valoriser les pratiques environnementales

Enfin, on concevra des outils d'information pour sensibiliser les intervenants tant externes qu'internes à la réalité socioéconomique des sept domaines d'intervention dans une perspective de développement durable.

Dans le domaine agricole, on veillera à valoriser les actions et les pratiques assurant la protection du territoire, son environnement et ses paysages en faisant la promotion de vitrines d'observation environnementale permanentes par bassin versant pour chaque MRC. On réalisera un concours régional et un gala d'envergure pour la remise de prix récompensant les pratiques environnementales. On intensifiera les pressions auprès des intervenants en mesure d'influer sur la gestion et la protection du territoire en concevant une campagne d'information et de sensibilisation spécifique visant le personnel de la scène municipale, des CLD, etc.

Soutenir la réalisation d'objectifs d'exportation

Sur le plan de la commercialisation, on soutiendra la réalisation des objectifs d'exportation agroalimentaire en favorisant l'implantation d'un centre de distribution intégré de produits alimentaires. Parallèlement, on assurera une meilleure distribution des produits régionaux en mettant en place un projet pilote de partenariat entre les transformateurs alimentaires et les distributeurs afin de faire connaître les produits montérégiens.

La situation géographique et le réseau routier de la région permettent un accès aisé aux marchés montréalais, ontariens et américains. En revanche, les produits de la Montérégie souffrent d'un manque de notoriété et leur accès aux grands réseaux de distribution est limité, deux handicaps qui entravent l'exportation.

Par ailleurs, sur le plan économique, on se préoccupe de la tendance au déplacement à l'extérieur du Québec des centres de décision de certaines entreprises bioalimentaires, une migration qui menace la capacité concurrentielle de la région. À cela s'ajoute également le manque de soutien accordé aux jeunes entrepreneurs agricoles.

Développer les compétences et gérer le savoir bioalimentaire

La région abrite plusieurs institutions spécialisées dans le domaine de la recherche, du développement et de l'enseignement, mais l'ensemble du secteur bioalimentaire souffre d'un manque de main-d'œuvre qualifiée stable et disponible, les professions et métiers de l'agriculture étant méconnus et peu valorisés. L'information stratégique touchant le développement du secteur est peu diffusée, bien qu'abondante, et elle ne répond pas toujours aux attentes et aux besoins des utilisateurs.

En matière de formation et de recherche, il faut assurer l'accès de la région à un bassin de main-d'œuvre qualifiée disponible et stable en mettant sur pied un projet-pilote d'intégration de la main-d'œuvre à des activités multi-entreprises sur une base annuelle et récurrente. On veut aussi mettre en place un centre régional de gestion du développement des ressources humaines en bioalimentaire et on élaborera un programme de sensibilisation des jeunes aux besoins de main-d'œuvre en bioalimentaire et aux perspectives de carrière dans ce domaine. On veut enfin créer une table de concertation du savoir bioalimentaire régional en procédant à son inventaire et on proposera un plan d'action pour le développer, le gérer et le protéger.

Parmi les projets énoncés, on désire également positionner le savoir bioalimentaire comme un secteur de la nouvelle économie, créer un Institut national du bioalimentaire et faire reconnaître la R-D comme un maillon indispensable au développement de l'industrie bioalimentaire.

Stimuler et promouvoir le dynamisme bioalimentaire

En somme, on veut s'employer à stimuler le dynamisme du secteur dans son ensemble, protéger les ressources biophysiques du territoire et optimiser leur utilisation, augmenter la présence des produits agricoles et bioalimentaires régionaux sur les marchés québécois extérieurs et promouvoir l'industrie du savoir bioalimentaire de la région.

Laurentides

Une image à affiner

Le territoire de la région Laurentides rattaché à la CMM compte quelques-uns des meilleurs sols agricoles du Québec et on y retrouve une masse critique de producteurs. Comme dans les autres régions, le territoire subit la cohorte de problèmes posés par l'étalement urbain et la cohabitation est parfois conflictuelle. Le rôle de l'activité agricole et de la transformation alimentaire est méconnu par une partie de la population et par certains décideurs. Des activités de valorisation du secteur sont en cours et aideront à cette reconnaissance.

Les Laurentides ont connu le meilleur taux de croissance des régions du Québec quant au PIB de la transformation alimentaire entre 1996 et 2002 (420%). Les aliments et mets préparés connaissent une croissance importante depuis les 15 dernières années. Les changements dans les habitudes de consommation des québécois et des canadiens laissent présager une augmentation importante des valeurs des livraisons de ce secteur. Les Laurentides représentent à cet égard une des régions du Québec où ce développement sera soutenu et majeur. Ses artisans font preuve de dynamisme. Une dizaine d'entre eux (Thérèse de Blainville et Deux-Montagnes) se sont mobilisés afin d'obtenir un statut d'excellence dans le domaine des mets préparés.

Les Laurentides bénéficient de la proximité des marchés de Laval et Montréal et d'un réseau routier. Les Laurentides bénéficient d'un réseau routier bien développé (aut. 13, 15 et 640). Les exportations dans le secteur de la transformation alimentaire sont en progression et un certain nombre d'entreprises ont participé aux SIAL-Montréal 2002 et 2004 ainsi qu'au SIAL-Paris 2004. Le nombre d'entreprises bénéficiant de la certification HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) augmente annuellement. Rappelons qu'il s'agit d'un système d'assurance de l'innocuité des aliments basé sur l'identification des dangers, le contrôle et la maîtrise des risques.

La région est située à courte distance d'établissements de recherche importants et peut compter sur plusieurs institutions de formation, notamment dans le secteur agricole et l'horticulture. Depuis 1998, le CRAM (Centre de recherche agroalimentaire de Mirabel) a réalisé divers projets de recherche dans les domaines de la lutte aux ravageurs des cultures. Récemment, le CRAM s'est joint à l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA) et au Collège Macdonald, le campus agronomique de l'Université McGill, pour débiter un projet de recherche de trois ans portant sur le contrôle biologique des mauvaises herbes. Le CRAM, avec ses assises en région et son réseautage avec les centres de recherche des gouvernements provincial et fédéral, pourrait susciter l'intérêt des chercheurs universitaires et/ou gouvernementaux à développer d'autres activités de recherche dans la région.

S'affirmer dans le bioalimentaire et l'agrotourisme

La région des Laurentides est la principale région agrotouristique du Québec avec près d'une centaine d'entreprises dont 75% sont localisées dans les Basses-Laurentides. Ces entreprises génèrent un chiffre d'affaire dépassant les 6 millions de dollars et reçoivent plus de 550 000 visiteurs annuellement.



Les voies de croissance privilégiées par les Laurentides passent par la reconnaissance de leur industrie bioalimentaire, le développement et la mise en marché des produits, le positionnement de la région, le développement de partenariats, le soutien aux entreprises ainsi que la formation et la rétention de la main-d'œuvre. Pour atteindre ces objectifs, la région s'est dotée d'une planification stratégique en juin 2003 et qu'elle a fait l'objet d'un consensus régional. Sa mise en œuvre a débuté en 2004.

Dans le domaine de l'agriculture, on aspire à développer l'agrotourisme, l'agroexcursionnisme et le tourisme rural. Dans celui de la transformation alimentaire, on veut offrir un soutien accru aux entreprises, favoriser un développement respectueux des nouvelles normes en matière d'environnement et de qualité et encourager la complémentarité et la synergie des entreprises de la filière.

Sur le plan de la commercialisation, on veut faire reconnaître le rôle et l'apport de l'industrie bioalimentaire régionale, renforcer son image et positionner la région grâce à la valorisation de produits phares. On veut également promouvoir les produits régionaux sur les tables des restaurateurs locaux. Tout en essayant de maximiser l'avantage que représente la proximité de Laval et Montréal, on envisage de se tourner vers l'exportation lorsque le volume et la qualité des produits le permettent.

D'ailleurs, dans le cadre du projet Accord, la région des Laurentides, en particulier les Basses-Laurentides, se voit comme un « associé déterminant » de la Montérégie dans le secteur des mets préparés. Le souci grandissant d'une alimentation de qualité et le vieillissement de la population sont deux facteurs qui expliquent la hausse de la demande pour ce type de produits. La région des Basses-Laurentides a pour elle des zones agricoles productives et des infrastructures de transport complètes qui lui permettent de servir efficacement les importants bassins de population situés à proximité, à commencer par celui de Montréal. Ce secteur compte déjà plus de 100 entreprises totalisant 3 000 emplois.

Protéger le territoire et le patrimoine agricoles

Dans le domaine de l'agriculture, le plan veut augmenter significativement le nombre d'établissements qui adhèrent aux pratiques respectueuses de l'environnement et mettre en place une campagne de sensibilisation à la protection du territoire agricole. D'ailleurs, un plan de communication en agroenvironnement a été élaboré et plusieurs activités ont été mises en œuvre. Dans ce contexte, six clubs agroenvironnementaux ont été mis sur pied. Des investissements importants en agroenvironnement avec prime-vert ont été consentis, permettant à 274 entreprises agricoles membres des clubs de recevoir les services-conseils d'agronomes à l'œuvre dans différents champs d'activités.

On sait aussi qu'il faudra valoriser les métiers agricoles par des activités promotionnelles si l'on veut assurer la relève. Parallèlement, on envisage d'établir des partenariats entre les entreprises de la filière et hors d'elle, notamment dans les industries touristiques et culturelles de la région, pour proposer des circuits agrotouristiques. Cet objectif vise non seulement les exploitations agricoles, mais aussi les entreprises de la transformation alimentaire.

Créer un véritable label régional

Dans le domaine de la transformation alimentaire, outre la promotion d'un développement respectueux, le plan insiste sur la création d'un label régional et sur le développement de la filière par la recherche de marchés, la mise en place de petits centres de transformation multifonctionnels et l'incitation à



adopter les normes HACCP en informant les entreprises des ressources de conversion et des outils financiers disponibles.

On veut enfin encourager la complémentarité et la synergie des entreprises à l'intérieur de la filière, leur fournir de l'information sur les ressources disponibles, les accompagner lors des phases de démarrage, de développement ou de transfert de compétences et encadrer les plus petites par des programmes de mentorat ou de parrainage.

Renforcer la notoriété des produits

En matière de commercialisation, on souhaite réaliser des études de perception pour renforcer ensuite l'image et le positionnement de la région en organisant des activités promotionnelles, en participant à des événements d'envergure régionale et nationale et en obtenant l'intérêt des médias. Il s'agit d'établir le positionnement et la notoriété de produits régionaux possédant des attributs distinctifs durables et concurrentiels.

On veut aussi regrouper les produits régionaux pour améliorer leur accès aux réseaux de distribution en favorisant le réseautage entre entreprises régionales, leur frayer un chemin dans les grandes surfaces, les proposer dans des lieux physiques (boutiques) ou virtuels (catalogues Internet) et les valoriser dans des vitrines à des endroits stratégiques.

On veut enfin promouvoir les produits régionaux par le biais de la restauration régionale et exploiter l'avantage que représente la proximité de Laval et Montréal tout en augmentant le nombre d'entreprises exportatrices lorsque le volume et la qualité des produits le permettent. Pour ce faire, il faut soutenir ces entreprises en leur donnant de l'information sur les formalités d'exportation et les normes de qualité exigées et en mettant sur pied de missions commerciales capables de leur ouvrir des marchés.

Favoriser le développement de l'expertise

En matière de formation et de recherche, le plan stratégique vise à favoriser le développement de l'expertise technologique et d'un savoir-faire particulier et mettre en œuvre un programme d'attraction, de rétention et de formation de la main-d'œuvre pour l'industrie bioalimentaire régionale par divers moyens, dont l'amélioration des conditions de travail, l'information des gestionnaires sur les problématiques de main-d'œuvre, la valorisation des métiers du bioalimentaire, etc.

On veut faire la promotion active de l'expertise des institutions régionales (centre de recherche régional, infrastructures d'accueil, parcs thématiques de transformation alimentaire, centres de formation, incubateurs d'entreprises et usines-écoles), faire connaître les besoins des entreprises agroalimentaires (main-d'œuvre saisonnière et autres intrants) et établir des partenariats entre ces institutions et les autres acteurs de la filière.

Enfin, de concert avec les comités sectoriels de main-d'œuvre, on veut définir les besoins de main-d'œuvre et de formation des sous-secteurs et augmenter les programmes de formation en s'assurant qu'ils répondent aux besoins de l'industrie.

Lanaudière

Un rattrapage nécessaire

La région de Lanaudière souhaite développer le créneau d'excellence de la transformation alimentaire. Elle se considère dans le cadre du projet Accord comme un « associé déterminant » de toutes les régions du Québec actives dans ce secteur, notamment la Montérégie. La région se spécialise principalement dans les viandes et les cultures maraîchères et possède déjà un certain nombre d'infrastructures qui lui assurent une place relativement importante dans l'agroalimentaire. La Cité industrielle et internationale de Terrebonne et les parcs industriels de Joliette abritent la plupart des 93 entreprises du secteur. Parmi les entreprises phares de la région, on compte Olymel, Volaille Giannone et Flamingo. Le secteur de la transformation assure 16 % du PIB de la région et emploie quelque 2000 personnes.

La région assure aussi la formation de la relève, tant au niveau secondaire que collégial. La Commission scolaire des Samares offre des formations professionnelles en boucherie et en pâtisserie, tandis que le Cégep régional de Lanaudière propose des formations en gestion et exploitation d'entreprises agricoles, production horticole et transformation des aliments. C'est d'ailleurs le seul établissement d'enseignement collégial au Québec qui donne cette formation selon les normes HACCP.

La pratique de l'agriculture est cependant peu intensive et la région connaît aussi des problèmes de relève et de recrutement. Plus ou moins laissé pour compte dans les plans de développement régionaux passés, le secteur agricole doit maintenant faire un rattrapage important. Les exploitations sont tournées vers la production laitière, le gazon, les grandes cultures et l'horticulture ornementale. Les deux MRC (Des Moulins et Assomption) disposent de sols de bonne qualité. Mais la spéculation immobilière est forte et, conséquemment, le taux d'occupation agricole du territoire est à la baisse.

Renforcer les infrastructures de mise en marché

Les territoires Lanaudois rattachés à la CMM rassemblent la plus grande concentration démographique de toute la région. La proximité du bassin de consommation de Laval et Montréal, accessible grâce à un réseau routier bien développé, est un atout réel. Cependant, producteurs agricoles et transformateurs alimentaires manqueraient d'infrastructures de mise en marché et de distribution et les produits régionaux seraient faiblement positionnés sur les marchés.

D'autre part, la région possède une infrastructure de transformation alimentaire modeste qui souffre de l'absence de gros transformateurs intégrés, surtout dans le secteur maraîcher.

Se doter d'un plan de développement stratégique

À l'heure actuelle, la région de Lanaudière ne dispose pas de plan de développement stratégique pour son secteur bioalimentaire. Les démarches en cours lui permettront bientôt de combler ce manque et il semble probable que les axes privilégiés de développement viseront l'agrotourisme, la mise en marché, l'innovation et la formation ainsi que l'accroissement du nombre des industries de transformation.

Laval

Une agropole bien établie

À Laval, l'agriculture étant l'un des trois pôles industriels, la Ville cherche à renforcer et développer l'agropole qu'elle a constituée. La production horticole y est reconnue comme une force particulière pouvant avoir un effet d'entraînement pour la promotion et l'exportation des produits régionaux. Dans cette perspective, Laval vise à assurer des débouchés à ses entreprises, dans les commerces comme par la vente directe et l'agrotourisme. La région possède un territoire agricole important en superficie (30 % de l'île de Lavals). Ses sols de grande qualité sont mis en valeur par quelque 200 producteurs agricoles qui offrent une gamme complète de produits (fruits, légumes, végétaux de base). La ville dispose d'infrastructures permettant la tenue d'une exposition horticole permanente et d'expositions industrielles comparables aux foires commerciales.

Un manque de productions originales

Cependant, il y a peu de productions originales et les produits ne sont offerts que pendant de courtes périodes et en petits volumes. À cet égard, il faut rappeler la dimension réduite de plusieurs exploitations. Certains producteurs vivent des problèmes de cohabitation avec le secteur résidentiel et d'autres sont en butte à des problèmes de qualité de l'eau (plusieurs puits des environs de Sainte-Dorothée). Récemment, plusieurs ont subi des pertes financières dues à l'impact des variations climatiques et à la venue en grand nombre de nouveaux insectes nuisibles. Pour ce qui est de la relève, celle-ci continue de se faire rare, surtout chez les petits producteurs, et le recrutement de travailleurs saisonniers semble un problème chronique. Enfin, nombre de petits exploitants s'essoufflent face à une concurrence qui s'intensifie.

Le milieu agricole consacre beaucoup de ses efforts aux activités de vente (à la ferme, la serre de détail ou la pépinière), d'autocueillette et de kiosques fermiers. En revanche, les petits exploitants ont difficilement accès aux grandes chaînes alimentaires. Ils sont pénalisés, faute de pouvoir livrer leurs produits aux clients ou aux établissements de restauration. On note par ailleurs que peu d'efforts de mise en marché sont faits auprès des distributeurs de fruits et légumes et que l'offre régionale souffre d'une absence de concertation. Quant à l'agrotourisme, il rencontre un intérêt modéré, mis à part les activités d'autocueillette. Enfin, une mauvaise connaissance des coûts de revient réserve parfois de mauvaises surprises aux producteurs.

Plusieurs producteurs agricoles se sentent menacés par la perspective de devoir se conformer aux normes HACCP pour vendre leur production aux grandes chaînes. De plus, ils doivent tenir compte des coûts additionnels entraînés par le « Pay-by-scan », un système qui se développe rapidement dans les grandes surfaces. Quant au marché HRI, sa pénétration est entravée par la difficulté de composer avec des délais de conservation qui doivent s'étendre jusqu'à 5 ou 7 jours.

Quant à la formation des agriculteurs, elle s'est améliorée avec la venue d'une relève mieux scolarisée. Les centres de formation en agroalimentaire sont d'ailleurs prêts à rendre leur formation plus flexible et à l'adapter aux besoins particuliers des exploitants.



Satisfaire des besoins fort différents

La présence d'institutions de recherche sur le territoire (INRS, Institut Armand-Frappier) s'avère une ressource précieuse – plus sollicitée par les transformateurs alimentaires que par les producteurs. Cela dit, les petits transformateurs n'ont pas toujours les moyens d'en bénéficier et il ne suffit pas de les regrouper pour réduire les coûts d'adoption des nouvelles technologies, car le profil et les besoins des entreprises sont différents.

Malgré le noyau important qu'ils constituent, les transformateurs établis et les nouveaux venus hésitent à se développer compte tenu des investissements requis par l'introduction des normes HACCP, pour lesquelles la majorité des usines n'ont pas été conçues. Cela se traduit par un risque de délocalisation, lequel pourrait bien faire augmenter les taxes, déjà plus élevées à Laval que dans la couronne nord. Les industries de la transformation bénéficient de plusieurs atouts, dont l'accès rapide et facile au marché métropolitain. Le recrutement de travailleurs qualifiés est une préoccupation majeure.

Enfin, la formation reliée aux domaines de l'hygiène, de la salubrité des aliments, de l'amélioration de la productivité et de la formation des gestionnaires est insuffisante. Le recrutement de personnel qualifié est particulièrement difficile dans les domaines de la production, de la mise en marché et de la gestion. La question de la relève se pose également chez les petits transformateurs alimentaires.

Mettre en œuvre six stratégies de croissance

Les voies de croissance choisies par la région de Laval dans son Plan stratégique en matière de développement agroalimentaire déposé en juin 2004 reposent pour une bonne part sur le développement de la formation, de la recherche et de l'innovation. Elles touchent également le développement de partenariats et le maillage entre les acteurs de la filière et visent la convergence des initiatives de promotion agroalimentaire des secteurs vers un positionnement commun.

C'est la Table de concertation agroalimentaire de Laval (TCAAL) qui assure l'encadrement des mesures liées à ces objectifs, des mesures qui visent surtout à accroître les relations entre les différents acteurs.

Ces six stratégies proposées par le Plan stratégique en matière de développement agroalimentaire dans la région de Laval pour la période 2004-2007 sont :

- 1) Stimuler la recherche et l'innovation, la formation et la commercialisation par la mise en place d'activités de concertation des joueurs de l'industrie.
- 2) Créer un comité de recherche et d'innovation regroupant des producteurs agricoles, des transformateurs agroalimentaires et des ressources spécialisées.
- 3) Mettre en place un mécanisme de maillage entre producteurs agricoles et transformateurs agroalimentaires sans relève et des candidats potentiels à la relève.
- 4) Développer un positionnement commun à l'ensemble des initiatives de promotion agroalimentaires de Laval (ex. : Jardins-Laval).
- 5) Provoquer la mise en place d'ateliers de formation et de perfectionnement adaptés aux besoins des producteurs agricoles et des transformateurs agroalimentaires.
- 6) Mettre en place une agence de distribution pour regrouper l'offre des producteurs agricoles et des transformateurs alimentaires de Laval.

Regrouper l'offre et créer une appellation

En matière de commercialisation, on veut donner un positionnement commun à l'ensemble des initiatives de promotion bioalimentaires de Laval et créer une agence de distribution regroupant l'offre de produits. Cette agence s'emploiera à développer des marchés présentement inaccessibles (HRI, restauration haut de gamme, détaillants alimentaires). Cette mesure sera assortie de mécanismes communs de contrôle de la qualité. Des produits ciblés et, si possible, complémentaires devront être proposés. Primeurs et produits exotiques feront partie de l'offre.

Considérant la présence à Laval d'une masse critique de producteurs agricoles et de transformateurs alimentaires qui offrent déjà une large gamme de produits de base, on vise à regrouper les initiatives de promotion agroalimentaire sous l'appellation « Jardins-Laval » pour que le territoire devienne une destination d'achat pour le marché de la grande région de Montréal.

De concert avec Laval Technopole, le Collectif régional d'établissements en agriculture (CRÉA) et la Ville de Laval, la TCAAL développera un processus de maillage entre les producteurs agricoles et les transformateurs alimentaires sans relêve et des candidats potentiels. On fera à cette occasion l'inventaire des entreprises sans relêve et on évaluera la pertinence de mettre sur pied un fonds d'aide pour financer des projets de recherche de relêve.

Diversifier la formation et lancer des projets de recherche

La TCAAL mettra en place des ateliers de formation et de perfectionnement adaptés aux besoins des producteurs agricoles et des transformateurs alimentaires. Pour ce faire, elle invitera différents établissements de formation locaux (Centre d'expertise bioalimentaire de Laval, Centre de formation horticole de Laval, École hôtelière de Laval) et Emploi-Québec à rendre leur offre de formation plus flexible et à proposer un programme de coaching d'entreprises.

Par l'intermédiaire de la TCAAL, qui deviendra guichet d'information et centre de références, on veut créer un comité de recherche et d'innovation composé de producteurs agricoles, de transformateurs alimentaires et de spécialistes des différents domaines du secteur. On veut aussi proposer des activités de concertation dirigées et non dirigées réunissant tous les acteurs du bioalimentaire afin de stimuler la recherche, l'innovation, la formation et la commercialisation. On prévoit également la tenue d'un colloque annuel sur le perfectionnement et le réseautage ainsi que la création de réseaux d'entraide entre producteurs agricoles et transformateurs alimentaires. Un comité consultatif sur la recherche et l'innovation pourrait voir le jour pour tenter de résoudre des problèmes communs à l'industrie.

La TCAAL pourrait aussi lancer des projets de recherche-innovation portant sur les biopeptides, les insectes ravageurs, la résistance des cultures hâtives à la chaleur et au froid, l'expérimentation de nouvelles cultures, l'amélioration des délais de conservation des produits, la salubrité des fruits et légumes et des produits transformés. On envisage en outre un processus de veille technologique à l'intention des transformateurs de denrées.

À terme, Laval envisage d'établir un lien entre son agropole et son biopôle en orientant la recherche biopharmaceutique vers le créneau des produits horticoles à propriété curative, au bénéfice mutuel de l'industrie bioalimentaire et de la grappe des sciences de la vie.



Montréal

Une position de choix à renforcer

En abritant la plus grande concentration géographique de l'industrie bioalimentaire au Québec, Montréal jouit d'un positionnement exceptionnel, tant dans la transformation, que dans le commerce de gros et de détail et la restauration. Elle est dotée d'une base industrielle diversifiée tant au plan du nombre des entreprises que des activités, une particularité qui la protège contre les ralentissements ponctuels. Le Conseil des industries bioalimentaires de l'île de Montréal (CIBIM) compte parmi les organismes et les institutions qui lui viennent en appui.

Quelques menaces pèsent cependant sur elle, dont une concurrence effrénée, autant sur l'île qu'à l'extérieur, les prises de contrôle externes, des réglementations restrictives, le déplacement des centres décisionnels, les risques sanitaires et l'évolution technologique capable à tout moment de précipiter les technologies utilisées dans l'obsolescence.

Du côté des atouts, la présence d'un important bassin de consommateurs offre un marché de choix aux entreprises de transformation. La proximité géographique constitue un atout précieux. La présence de nombreux groupes ethniques laisse entrevoir la perspective de nouveaux marchés.

Contre la hausse rapide des coûts

Même si des études vantent les coûts de production avantageux de la région montréalaise, cette réputation tend à se dissiper devant les coûts croissants de l'immobilier et de la main-d'œuvre, accentués par une taxation élevée. À cela, il faut ajouter les difficultés qu'éprouvent en particulier les transformateurs, qui doivent à la fois affronter la concurrence et réussir à accéder aux réseaux qui servent les marchés d'exportation.

Bénéficiant des possibilités du transport intermodal et située à proximité des marchés ontariens et du nord-est des États-Unis, Montréal constitue une plaque tournante de la distribution et son industrie est tournée vers l'exportation. Montréal est également l'hôte d'importants événements (SIAL, etc.). On observe néanmoins que l'accès des transformateurs aux réseaux de distribution est de plus en plus difficile, ceux-ci se situant à l'extérieur du Québec. Quant au transport des denrées, il souffre du manque de fluidité du réseau routier.

Maintenir le dynamisme innovateur

La présence de plusieurs institutions universitaires, du campus Mc Donald de l'Université McGill, d'unités de recherche de l'Université de Montréal (HEC, Polytechnique) et de l'UQÀM soutient le processus d'innovation et fournit une partie de la main-d'œuvre de haut niveau requise.

De même au niveau collégiale, quelques institutions offrent des programmes de formation. Le Conseil métropolitain pour la formation en bioalimentaire voit à ce que des formations spécialisées en transformation alimentaire soient offertes et que celles-ci répondent aux besoins des entreprises.



S'assurer d'une main-d'œuvre qualifiée

En matière de formation, on veut faire en sorte d'assurer la disponibilité d'une main-d'œuvre qualifiée pour les PME de la transformation alimentaire ainsi que pour les entreprises de distribution. On veut mettre sur pied des programmes de formation adaptés en développant des projets-pilotes de formations et stages en entreprise. Cette mesure vise particulièrement les PME de la transformation et les entreprises de distribution, lesquelles ont des besoins spécifiques. On envisage aussi d'établir des alliances avec les institutions de formation et de recherche existantes dont l'ITHQ et l'ITA (Saint-Hyacinthe). Il est aussi impérieux de renforcer le rôle du Conseil métropolitain pour la formation en bioalimentaire.

Si la main-d'œuvre est plus abondante à Montréal qu'ailleurs du fait de la concentration démographique, le recrutement de travailleurs y est néanmoins difficile, la main-d'œuvre étant instable et les professions du secteur, peu valorisées. De plus, la petite taille de la majorité des entreprises en empêche plusieurs d'investir dans la technologie et la formation.

Mettre sur pied un pôle bioalimentaire

Parmi les voies de croissance possibles, Montréal a choisi de privilégier la création d'un pôle bioalimentaire. Le CIBIM a entrepris des démarches auprès de partenaires publics et privés pour solliciter leur appui au projet et leur participation financière. La Ville de Montréal s'est déjà engagée financièrement dans la construction d'un incubateur de 55 000 pieds carrés.

Le pôle bioalimentaire, qui présente les caractéristiques d'un parc industriel agroalimentaire intégrant un incubateur, vise à jouer un rôle facilitateur auprès de l'entreprise afin de lui permettre d'atteindre sa phase de croissance et d'accéder à une certaine maturité. En d'autres mots, il assistera l'entreprise pour faire la transition entre la phase artisanale et industrielle. Donc, on parle de la phase où les entreprises ont développé leurs produits, qu'elles sont prêtes à franchir l'étape de la production industrielle.

Comme dans les incubateurs d'entreprises, le séjour des entreprises dans le pôle serait de 2 ans avec une extension d'une année au besoin. Le pôle offrirait divers services administratifs et d'accompagnement des entreprises et celles-ci devraient adhérer à un programme de formation obligatoire. Les bâtiments et les équipements prévus dans le projet seront aux normes HACCP pour répondre aux exigences de plus en plus sévères du commerce international. Le projet prévoit offrir aux entreprises hébergées des options d'utilisation selon la période de production que chacune requiert.

Pratiquer une approche différenciée

Enfin, on veut aussi définir avec précision le marché des hôtels, restaurants et institutions (HRI) et, de concert avec le MAPAQ, le MDERR et le CTAC, développer une approche différenciée à l'aide d'une étude destinée à faciliter le positionnement des PME sur ce marché et évaluer les possibilités de l'employer comme tremplin pour le développement et la commercialisation de nouveaux produits.

En matière de commercialisation, on veut faire du CIBIM un guichet unique où seront concentrés les services conseils spécialisés tels que l'investissement, l'éthique commerciale, la sélection d'espaces appropriés, le maillage et le développement de réseaux d'affaires, la mise en marché des produits, l'exportation, etc. On veut également étudier l'opportunité de créer un bureau de développement du bioalimentaire à l'échelle du territoire métropolitain.



La perspective métropolitaine



Pour mieux affronter l'avenir

Dans la CMM comme ailleurs au Québec au cours des dernières décennies, le développement du secteur bioalimentaire a dû composer avec un certain nombre de contraintes dictées par l'évolution socioéconomique de notre société, la mondialisation des marchés et l'accélération technologique.

Si le secteur bioalimentaire a pu s'accommoder de certaines de ces contraintes, beaucoup d'efforts restent à faire pour qu'il puisse s'adapter aux autres dans les années qui viennent. Parmi l'éventail des moyens disponibles pour affronter l'avenir, il semble bien que les régions de la CMM aient privilégié les mêmes outils de développement : communication, concertation, regroupement des forces, développement de réseaux, formation, recherche et innovation. Sauront-elles tirer pleinement profit de ces outils ?

La grappe bioalimentaire de la CMM fournit à elle seule plus de la moitié des emplois de l'industrie alimentaire au Québec. C'est sans doute l'une de celles qui contribuent le plus substantiellement au PIB de l'ensemble métropolitain.

Protéger le territoire agricole

Dans la métropole, l'agriculture a un poids économique global relativement modeste par rapport aux autres composantes de la grappe, mais ce poids est déterminant dans sa portion périurbaine. Elle joue un rôle central dans la qualité de vie des citoyens en offrant, bien sûr, des denrées, mais en permettant aussi le développement d'un secteur agrotouristique. Les terres agricoles sont de qualité exceptionnelle. L'horticulture, les grandes cultures et les fermes laitières y dominent.

Cependant, l'intégrité du territoire agricole est menacée sous la pression de l'étalement urbain, du développement industriel et de la spéculation immobilière, causant une pénurie de terres à coûts viables pour les agriculteurs. Le phénomène entrave également l'activité agricole et pose des problèmes de cohabitation, sans parler des problèmes environnementaux.

À certains endroits, les taxes foncières, fondées sur des barèmes résidentiels, pénalisent les agriculteurs propriétaires de superficies importantes. Comme ailleurs au Québec, les régions de la CMM souffrent d'un manque généralisé de relève agricole et d'une pénurie presque chronique de main-d'œuvre.

Enfin, les nouvelles structures du marché de détail et de l'approvisionnement en denrées agricoles favorisent les agriculteurs qui sont en mesure de livrer de larges volumes de denrées. Cette tendance qui ouvre la porte des grandes chaînes de détail aux grands producteurs agricoles fait craindre pour la survie des plus petits.

Maintenir la compétitivité de la transformation

La CMM offre un environnement industriel attrayant et serait, comparée aux régions de l'Amérique du Nord, de l'Europe et du Japon, l'une des plus compétitives en matière de coûts de production. Cet attribut lui vaut d'abriter une masse critique de têtes de réseau et de sièges sociaux d'entreprises



alimentaires influentes qui en fait le premier centre de transformation et de surtransformation alimentaire au Québec. La modification de la structure démographique nord-américaine, le vieillissement de la population, la mutation de la famille et la diversité culturelle ont des impacts importants sur les habitudes alimentaires et laissent entrevoir des perspectives prometteuses pour de nouveaux produits.

Pour le moment, les secteurs prédominants pour la valeur des livraisons sont l'industrie des boissons, les produits laitiers et les boulangeries. Les secteurs qui donnent le plus d'emplois sont ceux de la transformation des viandes et des fruits et légumes.

Dans un contexte en mutation constante, les nouveaux entrepreneurs du bioalimentaire doivent faire des apprentissages spécifiques tant au niveau de la production que de la mise en marché. C'est pourquoi le démarrage d'entreprises requiert des bâtiments et des locaux adaptés aux normes touchant la salubrité des aliments, des installations rares et coûteuses.

Le secteur est marqué par une révolution technologique perpétuelle qui touche non seulement la qualité des aliments, la conservation et l'innovation manufacturière, mais aussi les processus de gestion et la relation fournisseurs-clients. Elle exige de la part des entreprises, dont la majorité sont des PME, des investissements continuels que les plus petites ne sont pas toujours en mesure de faire.

Une agence de développement de la transformation alimentaire

Considérant l'importance stratégique de la transformation alimentaire au Québec, le MAPAQ travaille à un projet de modernisation des services gouvernementaux destinés à l'industrie de la transformation alimentaire, dans le but d'offrir aux entreprises une livraison intégrée de ces services et un appui coordonné à leurs projets. Pour y parvenir, le MAPAQ a sollicité l'appui de partenaires tels que le MDERR, Emploi-Québec, SGF-SOQUIA et Capitale Financière.

Le MAPAQ propose de réorganiser ses services en transformation alimentaire au sein d'une agence centrée pleinement sur les enjeux, défis et besoins des entreprises, et les réponses à ceux-ci. Le MAPAQ veut aussi mettre en place une dynamique de coordination de l'appui aux entreprises avec les différents ministères et organismes concernés, dans le cadre notamment d'ententes de collaboration avec les partenaires. Sont aussi proposés des plans d'action dans des champs prioritaires, notamment celui du développement des activités de transformation alimentaire dans les régions, celui des exportations, qui représente un vecteur de croissance pour plusieurs entreprises du secteur, ainsi que celui des biotechnologies alimentaires, dont l'appropriation par les entreprises alimentaires apparaît porteur d'avenir.

S'ajuster à la concurrence dans la distribution

Le territoire de la CMM constitue le plus grand bassin de consommateurs, d'hôtels, de restaurants, de commerces et d'entreprises alimentaires au Québec. Sa situation stratégique couplée aux nombreuses infrastructures de transport et de communication fait d'elle une porte de sortie idéale pour les produits alimentaires destinés aux marchés immédiats et étrangers.



Trois grands joueurs ont fini par y dominer le secteur de la distribution alimentaire. Le profil et les politiques d'achat de ces grandes entreprises imposent, comme nous l'avons mentionné, la fourniture de grands volumes de denrées, ce qui se traduit par le recours à un nombre de plus en plus réduit de fournisseurs.

D'autre part, le marché bioalimentaire est le théâtre d'une concurrence de plus en plus féroce, particulièrement dans le marché de détail où les guerres de prix sont de plus en plus virulentes et où les stratégies de fusions et d'acquisitions sont fréquemment utilisées pour gagner des parts de marché. Cette concurrence est amplifiée par le phénomène de la mondialisation, car le contrôle des marchés exige parfois des transformations d'entreprises ou des acquisitions à l'échelle mondiale.

En outre, l'obligation de respecter un nombre croissant de normes, de réglementations et d'accords internationaux modifie constamment les règles de la mise en marché et exerce un impact sur la concurrence. Ainsi, le respect de la procédure HACCP est une condition de plus en plus exigée par les grands détaillants canadiens de même que pour l'exportation des produits vers les États-Unis. Les problèmes de contamination alimentaire récents à l'échelle internationale laissent présager une intensification des procédures de contrôle des aliments et le développement d'un cadre normatif intégrant les questions de sécurité alimentaire tel que ISO 22000.

Répondre aux besoins de formation et de recherche

La CMM peut compter sur de nombreuses institutions d'enseignement, de même que sur plusieurs centres et groupes majeurs de recherche dont les avancées technologiques sont reconnues. Cela dit, l'ensemble des secteurs de la grappe connaît des problèmes de recrutement de main-d'œuvre qualifiée. Les métiers qui y sont rattachés sont souvent méconnus ou entachés d'une image négative. La formation est généralement insuffisante et inadaptée aux besoins de l'industrie. On déplore également des manques dans l'encadrement des processus d'innovation et de recherche.

Miser sur l'horticulture et l'agriculture biologique

Le développement de l'horticulture et de l'agriculture biologique figure parmi les voies de croissance privilégiées. Viennent ensuite la diversification des productions, la transformation des produits et le développement de l'agrotourisme. Le succès suppose au préalable quelques progrès dans la lutte contre l'étalement urbain et le morcellement du territoire agricole.

Le secteur de la transformation alimentaire est dorénavant reconnu par les régions métropolitaines comme un levier majeur de leur développement économique. Dans le contexte de vive concurrence qui marque le secteur, on privilégie les produits de niche et de créneau, lesquels semblent pouvoir permettre à l'industrie de se démarquer. Le développement des aliments fonctionnels semble également offrir de bonnes perspectives.

Dans le domaine de la mise en marché, on privilégie l'amélioration du positionnement des produits, le développement des exportations et un accès élargi aux réseaux de distribution. Ces objectifs supposent l'adoption de norme et pratiques assurant l'innocuité, la salubrité et la sécurité des aliments par les industries de la transformation alimentaire et les producteurs agricoles.

Le secteur bioalimentaire est affligé d'une pénurie de main-d'œuvre qualifiée et sa croissance dépend de l'intensification de la formation. Or, on fonde beaucoup d'espoirs sur les progrès des biotechnologies, où des percées majeures dans le domaine de l'alimentation ont été réalisées. Plusieurs de ces espoirs portent notamment sur la salubrité alimentaire et sur l'essor des aliments fonctionnels, un secteur déjà florissant qui pourrait doubler d'ici à 2010. On sait que les aliments fonctionnels à base de produits laitiers et de légumes représentent déjà un marché de 80 millions \$ au Québec.

La mise en œuvre, l'accompagnement et le suivi des mesures de développement stratégiques privilégiées par les différentes régions reposent sur des organismes clés tels que le Conseil des industries bioalimentaires de l'Île de Montréal (CIBIM), le Conseil de développement du bioalimentaire de Montérégie (CDBM), la Table de concertation agroalimentaire des Laurentides (TCAL), la Table de concertation agroalimentaire de Laval (TCAAL) et la Table de concertation régionale de Lanaudière (TCRL). Dans leur mission, ces organismes ont l'appui d'organismes publics tels que le MAPAQ, le MDERR et le MAMSL.

Améliorer les actifs relationnels

Les régions de la CMM semblent privilégier le même outil, soit l'amélioration des actifs relationnels. Leurs plans de développement font porter une part importante de leurs efforts sur le regroupement des forces, sur l'échange et la diffusion d'informations et sur le développement de partenariats et de réseaux entre producteurs agricoles, transformateurs alimentaires, organismes publics, institutions de formation et de recherche.

À l'heure actuelle, la collaboration entre les organismes existants est passablement efficace, mais on sait qu'une chaîne n'a que la solidité de ses maillons les plus faibles, en l'occurrence les PME agricoles et alimentaires. Trop souvent, le niveau de collaboration et d'échanges entre les artisans reste faible et l'individualisme domine. Cette attitude prévaut surtout en milieu agricole et dans la commercialisation. On note également l'absence de concertation dans le domaine de la recherche et de l'innovation. Pourtant, la concertation est identifiée comme une condition incontournable pour la réalisation des plans régionaux de développement.

De façon générale, les relations de l'industrie bioalimentaire avec les industries touristiques et culturelles ainsi qu'avec les autres secteurs sont peu nombreuses et ne permettent pas de développer autant de synergies et de partenariats qu'on le voudrait. Cela dit, cette attitude serait en voie de changer et des démarches communes commencent à s'organiser.

Enfin, il faut également qu'à certains endroits, le développement de l'industrie bioalimentaire occasionne des problèmes de cohabitation avec la population. On signale la persistance de pratiques agricoles et de transformation alimentaire parfois irrespectueuses de l'environnement.

Annexes



Sources d'information

Études et analyses

Stratégie de développement économique de la ville de Montréal, L'industrie bioalimentaire à Montréal, direction du développement économique, Ville de Montréal, décembre 2003

Modernisation des services du gouvernement du Québec à l'intention de l'industrie de la transformation alimentaire, Projet de «Société» de développement de la transformation alimentaire, ministère de l'agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, mars 2004

Modernisation des services du gouvernement du Québec à l'intention de l'industrie de la transformation alimentaire, Priorités d'action 2004-2007, ministère de l'agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, mars 2004

Implantation d'un pôle bioalimentaire sur l'Île de Montréal, étude de préaisabilité présentée au Conseil des industries bioalimentaires de l'Île de Montréal (CIBIM), Stratem DBC, mars 2002

La transformation alimentaire québécoise en chiffres, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), 1999

Bilan des activités 1997-1998, direction générale de la qualité des aliments et de la santé animale, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), juin 1998

Banque de données des entreprises liées à l'agrotourisme, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), 2002

Plan de développement stratégique du bioalimentaire de la Montérégie 2000-2005, Conseil de développement du bioalimentaire de la Montérégie, août 2000

Mise à jour du plan de développement stratégique, Conseil de développement du bioalimentaire de la Montérégie, juin 2003

Plan stratégique en matière de développement agroalimentaire dans la région de Laval 2004-2007, Table de concertation agro-alimentaire de Laval et Marcon-DDM, juin 2004

Profil bioalimentaire de l'île de Montréal (Synthèse 2^e édition), Conseil des industries bioalimentaires de l'île de Montréal et Zins Beauchesne et associés, mars 2001

Plan stratégique du secteur bioalimentaire des Laurentides 2003-2007, Table de concertation agroalimentaire des Laurentides, 2003

Articles de journaux

L'UPA pourrait renoncer aux OGM, Fabien Deglise, Le Devoir, p. 1, 26 avril 2004

Étiquetage facultatif des OGM, Une bonne décision malgré tout, Sylvain Charlebois, Le Devoir, p.1, 26 avril 2004

Loblaws déterminé à prendre la tête au Québec, Martin Vallières, La Presse, p. 6, 6 mai 2004

Levée totale du moratoire sur les porcheries, Robert Dutrisac, Le Devoir, p. 1, 14 mai 2004

Leader mondial inconnu au Québec, Lallemand, Jacques Benoît, La Presse, p. 5, 17 mai 2004

Montréal se dote d'un pôle bioalimentaire, Laurier Cloutier, La Presse, 3 août 2004

Sites Internet

Statistiques Canada — www.statcan.ca

Emploi-Québec — <http://emploiuebec.net>

Ministère de l'agriculture des pêcheries et de l'alimentation du Québec — <http://www.agr.gouv.qc.ca>

Ministère Développement économique et régional et de la Recherche — <http://www.mder.gouv.qc.ca>

Ministère Industrie Canada — <http://www.ic.gc.ca>

Agriculture et Agroalimentaire Canada — www.agr.ca

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire — <http://www.csmota.qc.ca>

Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec — <http://www.rmaa.qc.ca>

Agri-Réseau — <http://www.agrireseau.qc.ca>

Québec dans le monde — www.quebecmonde.com/listes_agroaliment.htm

Soutien technique des ministères concernés

Danielle Lafrenière, économiste, direction de l'analyse et de la coordination, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

Martin Couture, conseiller en transformation et commercialisation, direction du développement et de la transformation alimentaire et des marchés, MAPAQ

Félicien Hitayezu, économiste financier, direction de la recherche économique et scientifique, MAPAQ

Michel Marquis, économiste, direction des études économiques et d'appui aux filières, MAPAQ

Stéphane Lacharité, économiste, direction du développement de la transformation alimentaire et des marchés, MAPAQ

Caroline Dubé, analyste de recherche en transformation alimentaire, direction de l'innovation scientifique et technologique, MAPAQ

Les conseillers et conseillères en transformation et commercialisation du MAPAQ dans les régions de Montréal, Laval, Lanaudière, Laurentides et Montérégie

Personnes consultées

Guy De Repentigny, chef de division, planification et soutien, Service de la mise en valeur du territoire et du patrimoine, Ville de Montréal

Monika Gailloux, Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière

Gaétan Lussier, président, Conseil des industries bioalimentaires de l'Île de Montréal

Claude Paquette, Commissaire industriel, Service de la mise en valeur du territoire et du patrimoine, Ville de Montréal

François-Gycelain Rocque, directeur, Agropôle de Laval

Patrick Sabourin, directeur, Conseil de développement du bioalimentaire de la Montérégie

Catherine St-Georges, directrice générale, Table de concertation agro-alimentaire de Laval

Lamia Ziam, directrice générale, Conseil des industries bioalimentaires de l'Île de Montréal



Crédits

Direction éditoriale	Michel Lefèvre
Recherche et rédaction	Claude de Gaspé Alleyne
Aide à la recherche	Jean-Philippe Meloche Charles-Albert Ramsay Julie Ranger
Révision linguistique	Frédéric Simmonot Dominique Chichera
Graphisme	Dominic Duffaud Bruno Tessier

Comité technique du projet des grappes métropolitaines

Michel-Marie Bellemare Économiste – Direction des politiques de développement régional Ministère du Développement économique et régional et de la Recherche
Daniel-Joseph Chapdelaine Conseiller – Direction de l'aménagement métropolitain et des relations institutionnelles Ministère des Affaires municipales, du Sport et du Loisir
Yves Charette Coordonnateur – Développement économique métropolitain Communauté métropolitaine de Montréal
André Gagnon Conseiller – Direction du Développement des filières industrielles Ministère du Développement économique et régional et de la Recherche
Michel Lefèvre Conseiller – Développement économique Communauté métropolitaine de Montréal
Christine Phaneuf Conseillère – Direction du développement local et régional Ministère des Affaires municipales, du Sport et du Loisir
Ramata Sanogo Économiste – Direction de l'aménagement métropolitain et des relations institutionnelles Ministère des Affaires municipales, du Sport et du Loisir
Francine Rivard Directrice – Coordination du développement en région Société générale de financement du Québec