



## Au menu

- **La croissance de la productivité du travail : un beau défi pour le Québec**
- **Les vertus du cacao**
- **Un robot goûteur!**
- **En passant...**

### La croissance de la productivité du travail : un beau défi pour le Québec

La productivité du travail est un déterminant majeur de la croissance économique à long terme. Elle correspond au PIB réel par heure travaillée. Une récente étude du ministère des Finances du Québec affirme que sur l'ensemble de son économie, le Québec accuse un retard en ce qui concerne la productivité de sa main-d'œuvre par rapport à ses principaux partenaires commerciaux, l'Ontario et les États-Unis. Et ce retard semble prendre de l'ampleur au fil des ans. Mais pourquoi, nous direz-vous? Voyons quelques causes de ce retard, selon les auteurs de cette étude.

D'abord, dans les dernières années, les entreprises québécoises ont privilégié l'embauche de personnel plutôt que l'investissement en machines et matériel. Un contexte économique caractérisé par un taux de chômage élevé, et donc des coûts de main-d'œuvre plus bas, a incité les industriels à adopter cette stratégie. Un autre élément peut également être mentionné comme ayant un impact négatif sur la productivité de la main-d'œuvre au Québec : le niveau moyen de scolarité des Québécois, qui aurait été plus faible que celui des Ontariens et des Américains dans les dernières années. Toutefois, cet écart semble s'estomper de plus en plus avec l'arrivée progressive de recrues nouvellement formées sur le marché du travail. Finalement, les entreprises québécoises sont, de façon générale, de plus petite taille que les entreprises ontariennes et américaines. Cette situation fait en sorte de ralentir leur rythme d'adoption de nouvelles technologies. Les travailleurs québécois disposent donc d'un capital physique inférieur à leurs confrères ontariens et américains.

Évidemment, au Québec, les secteurs ne sont pas tous égaux en matière de productivité de la main-d'œuvre. Toujours selon cette étude, certains domaines d'activité jouissent d'une avance remarquable, tels que l'aérospatiale, la fabrication du papier et la première transformation des métaux. Par contre, d'autres secteurs semblent demeurer en arrière, par exemple celui des services commerciaux.

Il y a cependant de l'espoir quant à ce retard dans la productivité de la main-d'œuvre. En effet, le Québec dispose de certaines pistes de solution permettant de relever le défi de la croissance de la productivité du travail. Les auteurs en proposent un certain nombre, dont une augmentation des investissements réalisés en recherche et développement, une accélération dans l'adoption de nouvelles technologies, la croissance de la taille moyenne des entreprises ainsi que l'implantation plus massive de programmes de formation de la main-d'œuvre au sein des entreprises. De beaux défis à relever par les entrepreneurs québécois!

Source : Études économiques, fiscales et budgétaires, ministère des Finances du Québec, 31 août 2005.

### Les vertus du cacao

De nombreuses recherches sont réalisées chaque année sur ce produit dont plusieurs raffolent : le cacao. La société Mars a d'ailleurs rassemblé dernièrement des scientifiques du monde entier pour discuter de ses bienfaits potentiels. Les amateurs de chocolat seront réconfortés d'apprendre que les nouvelles semblent très positives. Le cacao est prisé depuis des siècles dans la médecine populaire. Voilà maintenant que ce produit tant recherché pourrait trouver sa place dans la médecine moderne. En effet, les flavanols qu'il contient sont désormais reconnus pour être des antioxydants. Les principales conséquences de cette découverte sont majeures pour le domaine de la santé, notamment en ce qui a trait à la diminution des risques associés aux accidents vasculaires cérébraux et au traitement efficace du diabète. Cela pourrait susciter un réel engouement pour le cacao chez les transformateurs agroalimentaires. D'ailleurs, à la suite de ces découvertes, la société Mars compterait développer de nombreux produits chocolatés particulièrement riches en flavanols. À suivre prochainement sur nos tablettes d'épicerie!

Source : [www.healthandfood.be](http://www.healthandfood.be).

### Un robot goûteur!

Jusqu'à ce jour, les recherches sur les sens étaient avancées en ce qui concerne l'ouïe, la vue et le toucher. L'intégration de ces trois sens a d'ailleurs été réalisée assez tôt sur les robots. Voici qu'une filiale du groupe NEC, soit la NEC System Technologies, a présenté en juin dernier, en collaboration avec l'Université de Mié (Japon), une première mondiale : un robot goûteur!

Le bras de ce robot d'accompagnement est muni d'un capteur détectant la quantité de molécules des aliments, à l'aide d'un rayon infrarouge. Grâce à l'information recueillie, le robot est en mesure, entre autres, de distinguer les aliments, de les nommer, de décliner les ingrédients qui le composent, de savoir à quel moment un fruit est bien mûr, d'émettre un avertissement concernant le taux de matières grasses d'un plat ou d'avertir si le plat contient une forte dose de sucre. Ce robot permettrait également de distinguer les marques de chaque produit alimentaire en plus de donner des conseils en matière de santé à partir des produits dégustés.

Cette invention tant attendue, le robot « diététicien », laisse entrevoir de nombreuses possibilités, entre autres pour ce qui est de l'assistance aux personnes âgées. Il ne reste plus qu'à rêver d'un robot équipé des cinq sens...

Source : [www.atelier.fr](http://www.atelier.fr).

### En passant...

- Le 3 novembre prochain se déroulera la troisième édition du Rendez-vous agroalimentaire Québec-Chaudière-Appalaches. Tenu sur le thème « *Innovation et développement de produits - Outils au service de la croissance de votre entreprise* », le colloque rappellera aux dirigeants des entreprises agroalimentaires le rôle vital de l'innovation ainsi que tous les services et outils financiers à leur disposition. Organisé par les Tables agroalimentaires et le MAPAQ, ce rendez-vous aura lieu à l'Hôtel Québec, à Sainte-Foy. Pour vous inscrire ou obtenir des renseignements, veuillez communiquer avec M. Jean-Michel Brodrion au (418) 837-9008, poste 243, ou avec M. Claude Drapeau, au (418) 872-6290, poste 1.
- ISO 22000, le nouveau cadre de référence en matière de sécurité des produits alimentaires, est maintenant disponible. On trouvera sa description sur le site ISO, à l'adresse : <http://www.iso.org/iso/en/CombinedQueryResult.CombinedQueryResult?queryString=22000>.