

FORMATION APICOLE

ÉTUDE PRÉLIMINAIRE

AVRIL 1999

VERSION MODIFIÉE EN MARS 2000

ÉQUIPE DE PRODUCTION

Responsable du secteur

Josée Roy
Direction générale de la formation
professionnelle et technique
Ministère de l'Éducation

Recherche et rédaction

Jean-Pierre Marcotte

Révision linguistique

Sous la responsabilité des
Services linguistiques du Ministère

REMERCIEMENTS

Nous remercions les personnes, les organismes et les entreprises qui ont collaboré à cette recherche et dont le nom figure en annexe.

SOMMAIRE

Cette étude préliminaire a été effectuée pour brosseur un portrait du marché du travail dans le domaine de la production apicole et vérifier la pertinence d'élaborer un programme de formation officiel répondant aux besoins du milieu.

La recherche documentaire et les visites sur le terrain nous ont permis de percevoir un secteur socio-économique de taille modeste, mais organisé, productif et dynamique et ayant des activités de production et de services au Québec et au Canada et des activités de commercialisation à l'échelle internationale.

L'ouverture des marchés fournit aux entreprises des opportunités de développement pour les prochaines années.

Le manque de main-d'œuvre qualifiée est un des facteurs qui nuit au développement de l'industrie apicole, qui ne dispose pas toujours de personnel à qui confier des tâches de régie et de santé du cheptel apicole. Certaines entreprises sont forcées d'engager de la main-d'œuvre de l'extérieur du Québec et de faire venir du miel des autres régions canadiennes ou d'autres pays pour répondre au besoin du marché interne provincial.

L'information quantitative obtenue laisse entrevoir que les entreprises vivent une période d'expansion et que les besoins de main-d'œuvre qualifiée augmenteront pendant les cinq prochaines années.

Dans ces conditions, il nous paraît justifié de recommander la poursuite des travaux par une analyse de situation de travail en vue d'élaborer un programme officiel préparant les jeunes Québécois et Québécoises à exercer en ayant les compétences de base nécessaires à la fonction d'ouvrier et d'ouvrière spécialisés en apiculture.

Il convient de mentionner qu'une main-d'œuvre qualifiée est un atout pour la croissance de l'industrie apicole.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION	1
ÉTAT DE LA SITUATION.....	1
OBJECTIFS DE L'ÉTUDE.....	2
MÉTHODOLOGIE.....	2
CHAMP DE RECHERCHE.....	3
CODE DE L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE DU QUÉBEC (CAEQ).....	3
SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES INDUSTRIES DE L'AMÉRIQUE DU NORD (SCIAN).....	3
CLASSIFICATION NATIONALE DES PROFESSIONS (CNP).....	4
L'INDUSTRIE APICOLE	10
EXPLOITANTES ET EXPLOITANTS.....	10
PRODUCTION APICOLE.....	12
RÉPARTITION RÉGIONALE DES ENTREPRISES ET DE LA PRODUCTION APICOLE AU QUÉBEC.....	14
AUTRES ACTIVITÉS APICOLES.....	17
BALANCE COMMERCIALE.....	21
MAIN-D'OEUVRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL EN APICULTURE.....	25
OFFRE DE FORMATION.....	30
SITUATION SUR LE TERRAIN	31
SOURCES DE L'INFORMATION.....	31
CARACTÉRISTIQUES DE LA MAIN-D'OEUVRE D'APRÈS L'ENQUÊTE SUR LE TERRAIN.....	33
CHARGE DE TRAVAIL ET RÉMUNÉRATION.....	35
EMPLOIS OCCUPÉS PAR LA MAIN-D'OEUVRE DES EXPLOITANTES ET EXPLOITANTS	
CONSULTÉS.....	37
CHEMINEMENT DE CARRIÈRE.....	39
TÂCHES ET OPÉRATIONS DE GESTION EN PRODUCTION APICOLE.....	40
COMPÉTENCES EXIGÉES SUR LE TERRAIN.....	41
ADÉQUATION ENTRE LA FORMATION ET L'EMPLOI.....	42
RECOMMANDATIONS	51

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 :	Nombre et type des exploitantes ou exploitants apicoles ayant une colonie d'abeilles ou plus au Québec en 1996.....	10
Tableau 1a) :	Âge des exploitantes ou exploitants apicoles ayant une colonie d'abeilles ou plus au Québec en 1996	10
Tableau 2 :	Exploitantes ou exploitants apicoles au Québec, caractéristiques du travail en 1996.....	11
Tableau 3 :	Résumé des statistiques apicoles, Québec, 1994-1997	13
Tableau 4 :	Répartition régionale des entreprises apicoles au Québec en 1997 (MAPAQ)...	14
Tableau 5 :	Répartition de la production totale de miel selon la classe et la région administrative, Québec, 1996.....	15
Tableau 6 :	Production de miel (en tonnes métriques) par région administrative, Québec, 1996.....	16
Tableau 7 :	Rendements par ruche, en kilogramme, par région administrative, en 1996.....	17
Tableau 8 :	Évaluation de la valeur de la pollinisation par des insectes pour les productions agricoles, CPVQ, Colloque sur la pollinisation, 4 février 1998	18
Tableau 9 :	Répartition des ventes de produits apicoles, Québec, 1996	19
Tableau 10 :	Statistiques principales relatives à quelques produits apicoles, Québec, 1995-1997	20
Tableau 11 :	Produits importés au Québec en 1997.....	21
Tableau 12 :	Importations apicoles au Canada, par pays, en 1997	22
Tableau 13 :	Exportations mondiales du miel canadien et québécois, en 1997.....	24
Tableau 14 :	Ensemble de la main-d'œuvre apicole au Québec.....	25
Tableau 15 :	Statut d'emploi et type de main-d'œuvre apicole, par région administrative	27
Tableau 16 :	Total de la main-d'œuvre apicole (familiale et engagée) par région administrative, en 1996	28
Tableau 17 :	Statut de la main-d'œuvre apicole engagée, par région administrative, en 1996	29

LISTE DES TABLEAUX (suite)

Tableau 18 :	Répartition régionale des entreprises apicoles du Québec ayant participé à notre enquête.....	32
Tableau 19 :	Type et nombre d'entreprises apicoles du Québec ayant participé à l'enquête en 1998.....	33
Tableau 19 a) :	Âge des exploitantes et exploitants apicoles du Québec ayant participé à l'enquête en 1998.....	33
Tableau 20 :	Statut d'emploi et type de la main-d'œuvre apicole selon les 20 entrevues effectuées sur le terrain.....	34
Tableau 21 :	Distribution de la main-d'œuvre apicole des exploitations de 25 à 99 ruches.....	35
Tableau 22 :	Distribution de la main-d'œuvre apicole, dans les exploitations de 100 ruches ou plus.....	35
Tableau 23 :	Charge de travail et rémunération de la main-d'œuvre permanente.....	37
Tableau 24 :	Charge de travail et rémunération de la main-d'œuvre saisonnière.....	37
Tableau 25 :	Caractéristiques de la main-d'œuvre et conditions d'exercice des professions dans la production apicole.....	38
Tableau 26 :	Cheminement de carrière et responsabilités associés à chaque statut.....	39

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE 1 : LETTRES DE DEMANDE DE FORMATION	45
ANNEXE 2 : RÉOLUTIONS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DES FÉDÉRATIONS	51
ANNEXE 3 : LETTRE DE LA FÉDÉRATION DES APICULTEURS DU QUÉBEC ET DEMANDE DE FINANCEMENT CONJOINTE	57
ANNEXE 4 : BIBLIOGRAPHIE.....	61
ANNEXE 5 : GRILLE D'ENTREVUE	67
ANNEXE 6 : SYMPOSIUM APICOLE DE L'EST DU CANADA	81
ANNEXE 7 : DÉNOMINATION DES MARCHANDISES	89
ANNEXE 8 : DESCRIPTION DES CODES DU SCIAN (CANADA)	119
ANNEXE 9 : LISTE DES PERSONNES CONSULTÉES	129

PRÉSENTATION

ETAT DE LA SITUATION

Depuis janvier 1995, les représentantes et les représentants de l'Union des Syndicats Apicoles du Québec, de la Fédération des apiculteurs du Québec, de la Société Coopérative Agricole des Apiculteurs du Québec et du Club API ont fait part aux différents organismes engagés dans la formation de leur besoin pressant de bénéficier d'une main-d'œuvre et d'une relève qualifiées pour leur secteur d'activité¹.

Ces représentantes et représentants de l'industrie apicole déplorent notamment le fait que les entreprises doivent former elles-mêmes leur personnel pendant le temps de travail rémunéré et recruter ailleurs qu'au Québec les employées et employés qualifiés dont elles ont besoin. Cela occasionne des coûts d'exploitation supplémentaires importants pour les productrices et producteurs apicoles du Québec. Parce que les productrices et producteurs ne peuvent engager du personnel qualifié, ils consacrent moins de temps à la gestion, au développement et à la mise sur pied des colonies d'abeilles. Ils doivent acheter du miel de provenance québécoise, canadienne et internationale pour répondre à la demande des consommatrices et consommateurs.

La Table filière apicole du Québec s'est fixé comme objectif de doubler la production de miel d'ici l'an 2000 et la pollinisation, d'ici cinq ans². Cependant, l'industrie apicole plafonne, entre autres, à cause du manque de main-d'œuvre qualifiée, les besoins en la matière étant de plus en plus pressants.

En 1997, à la suite de résolutions adoptées par l'Assemblée générale annuelle de la Fédération des apiculteurs du Québec et de la Fédération des syndicats apicoles du Québec, les organismes du secteur apicole et les productrices et producteurs se sont fixé comme objectif d'obtenir la mise en place d'un programme de formation professionnelle homogène, axé sur les besoins et les réalités de l'industrie apicole québécoise et destiné à préparer des ouvrières et ouvriers agricoles spécialisés en apiculture (Annexe 2).

Dans une première étape, les deux fédérations et la table filière apicole ont convenu de présenter une demande commune de financement au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour l'exécution d'une analyse de la situation de travail (AST) en apiculture (Annexe 3).

Sensibilisée aux besoins de ce secteur, la Direction générale de la formation professionnelle et technique (DGFPT) du ministère de l'Éducation du Québec (MEQ) a jugé pertinent d'effectuer une étude préliminaire pour cerner la ou les fonctions de travail liées à la production apicole et pour mieux connaître la situation de l'emploi et de la formation dans ce domaine.

1. Voir le dossier de correspondance en Annexe 1.

2. Lucie DUMAS. *Plan stratégique de développement*, Filière apicole au Québec, mars 1996, 96-0095, p. 14.

OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

Conformément au processus d'élaboration des programmes de formation professionnelle et technique du ministère de l'Éducation du Québec, l'étude préliminaire vise à :

- cerner la ou les fonctions de travail liées à l'apiculture;
- brosser le portrait de la situation actuelle dans ce domaine;
- préciser les tendances de développement de la production apicole;
- évaluer, s'il y a lieu, les besoins quantitatifs et qualitatifs de main-d'œuvre (actuels et futurs);
- répertorier toute l'information du réseau de l'enseignement public et privé concernant les programmes susceptibles de répondre en tout ou en partie aux besoins actuels de formation;
- établir la pertinence d'élaborer un programme de formation en production apicole et à en définir les principaux paramètres.

MÉTHODOLOGIE

Certaines données et informations présentées et analysées dans cette étude proviennent de banques de données et de publications de plusieurs organismes gouvernementaux. La liste de ces banques de données et publications se trouve à l'Annexe 4 du présent document.

D'autres données et informations ont été obtenues au moyen d'une enquête par grille d'entrevue effectuée auprès de l'industrie apicole du Québec entre le 1^{er} et le 23 juin 1998. La grille d'entrevue utilisée pour cette enquête figure à l'Annexe 5.

L'enquête menée visait à déterminer les besoins de formation des employés et employés actuels et futurs, à distinguer les caractéristiques et les activités commerciales et, enfin, à définir les tâches et les activités exécutées dans les entreprises apicoles. Dans une perspective à plus long terme, nous avons également recueilli les commentaires sur l'évolution de l'environnement commercial des entreprises apicoles afin de cerner les tendances actuelles.

Vingt-trois entreprises apicoles ont été invitées à participer à l'enquête. Elles ont été sélectionnées selon la méthode d'échantillonnage aléatoire simple parmi les membres des principaux regroupements et associations du milieu. Il s'agit :

- des entreprises membres de la Fédération des apiculteurs du Québec;
- des entreprises membres de l'Union des Syndicats Apicoles du Québec;
- des entreprises membres de la Société Coopérative Agricole des Apiculteurs du Québec;
- des entreprises membres de l'Union des producteurs agricoles (UPA);
- des entreprises reconnues comme productrices agricoles par le MAPAQ;
- des entreprises membres du Club Api;
- des entreprises inscrites dans l'annuaire téléphonique Canada 411 sous la rubrique Miel, dans la province de Québec.

Vingt de ces vingt-trois entreprises ont répondu aux questions figurant dans la grille d'entrevue. Trois producteurs ont décliné l'invitation, non pas par manque d'intérêt, mais par manque de temps. Parmi les vingt personnes que nous avons rencontrées, un producteur-emballeur a répondu aux questions de la grille d'entrevue par téléphone et les autres productrices ou producteurs, lors d'une rencontre dans leurs locaux.

Enfin, nous avons enrichi notre information en assistant au Symposium apicole de l'est du Canada, tenu le 11 juillet 1998 au Centre de recherche et d'expérimentation de Deschambault (Québec). Cette rencontre était organisée par l'Association des apiculteurs du Nouveau-Brunswick, en collaboration avec la Coopérative de l'Île-du-Prince-Édouard et l'Association des apiculteurs de la Nouvelle-Écosse, le Club Api, la Fédération des apiculteurs du Québec, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), Agriculture Canada et l'Association des apiculteurs de l'Ontario (Annexe 6).

Nos visites dans les entreprises apicoles et notre présence au Symposium apicole de l'est du Canada ont été d'une importance capitale pour la mise en contexte et la compréhension de l'information.

CHAMP DE RECHERCHE

Code de l'activité économique du Québec (CAEQ)

Selon la *Classification des activités économiques du Québec* (version 1984), qui est publiée par le Bureau de la statistique du Québec, l'activité apicole est associée aux codes suivants :

- la **Division A** Agriculture et services relatifs à l'agriculture
- le **Grand Groupe 01** Agriculture
- le **Groupe 012** Autres élevages
- la **Classe 0121** Apiculture

Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN)

Par ailleurs, le Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN)³ associe l'activité apicole à cinq secteurs :

- **Secteur II** **Agriculture, foresterie, pêche et chasse**
 - **112** Élevage
 - **1129** Autres types d'élevage
 - **11291** Apiculture
 - **112910** Apiculture

3. Système de classification récemment implanté dans le contexte de l'Aléna par Statistique Canada, l'Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) du Mexique et l'Economic Classification Policy Committee (ECPC) des États-Unis.

- **Secteur 31-33 Fabrication**
 - **311** Fabrication d'aliments
 - **3119** Fabrication d'autres aliments
 - **311990** *Fabrication de tous les autres aliments / Miel, transformation de*

- **Secteur 41 Commerce de gros**
 - **411** Grossistes-distributeurs de produits agricoles
 - **4111** Grossistes-distributeurs de produits agricoles
 - **41111** Grossistes distributeurs d'animaux vivants
 - **411110** *Grossistes distributeurs d'animaux vivants / Abeilles, commerce de gros*

- **Secteur 41 Commerce de gros**
 - **413** Grossistes-distributeurs de produits alimentaires, de boissons et de tabac
 - **4131** Grossistes-distributeurs de produits alimentaires
 - **41319** Grossistes-distributeurs d'autres produits alimentaires spéciaux
 - **413190** *Grossistes-distributeurs d'autres produits alimentaires spéciaux / Miel transformé, commerce de gros*

- **Secteur 44-45 Commerce de détail**
 - **445** Magasins d'alimentation
 - **4452** Magasins d'alimentation spécialisés
 - **44529** Magasins d'autres alimentations spécialisées
 - **445299** *Tous les autres magasins d'alimentation spécialisée. Miel, commerce de détail*

Classification nationale des professions (CNP)

D'après la *Classification nationale des professions* (CNP), les fonctions de travail en apiculture sont rattachées aux cinq professions suivantes :

- CNP 8251 : Exploitant/exploitante agricole et gestionnaire d'exploitations agricoles⁴
 CNP 8253 : Surveillant/surveillante de ferme⁵
 CNP 8431 : Ouvrier/ouvrière apicole⁶
 CNP 8611 : Manœuvre agricole⁷

Nous reproduisons ci-après l'information de la CNP décrivant le secteur d'activité et chacune des quatre professions liées à l'apiculture.

-
4. CNP. Index des appellations d'emplois, p. 45.
 5. CNP. Index des appellations d'emplois, p. 273.
 6. CNP. Index des appellations d'emplois, p. 221.
 7. CNP. Index des appellations d'emplois, p. 188.

Secteur primaire : 8

Cette catégorie comprend les emplois non techniques dans les domaines de la production minière, pétrolière et gazière, de la foresterie et de l'abattage, de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche.

La plupart des emplois compris dans cette catégorie sont directement liés à l'industrie et ne se retrouvent pas en-dehors de l'industrie primaire. Bien que certains emplois de niveau B requièrent d'avoir suivi un programme d'études collégiales ou autre, la plupart de ces emplois sont caractérisés par la formation en cours d'emploi et la progression acquise par l'expérience⁸.

Grand groupe 82

Personnel spécialisé du secteur primaire

825 Entrepreneurs/entrepreneuses, surveillants/surveillantes et exploitants/exploitantes en agriculture, en horticulture et en aquaculture.

8251 Exploitants/exploitantes agricoles et gestionnaires d'exploitations agricoles.

8253 Surveillants/surveillantes d'exploitations agricoles et ouvriers spécialisés/ouvrières spécialisées dans l'élevage du bétail⁹.

Grand groupe 84

Personnel spécialisé du secteur primaire

843 Personnel en agriculture et en horticulture.

8431 Ouvriers/ouvrières agricoles.

Grand groupe 86

Personnel élémentaire du secteur primaire

861 Personnel élémentaire de la production primaire.

8611 Manoeuvres agricoles.

8. CNP. Descriptions des professions, iv.

9. CNP. Descriptions des professions. Secteur primaire.

CNP 8251 Exploitants/exploitantes agricoles et gestionnaires d'exploitations agricoles

Les exploitants agricoles et les gestionnaires d'exploitations agricoles dirigent les activités et les travaux dans une exploitation agricole. Ils cultivent et récoltent les produits de la terre, élèvent du bétail, de la volaille et d'autres animaux, et commercialisent les produits de la ferme.

Exemples d'appellations d'emplois

Apiculteur/apicultrice
Cultivateur/cultivatrice de blé
Cultivateur/cultivatrice de fruits
Cultivateur/cultivatrice de gazon
Cultivateur/cultivatrice de pommes
Cultivateur/cultivatrice de pommes de terre
Cultivateur/cultivatrice de raisins
Cultivateur-grainetier/cultivatrice-grainetière
Éleveur/éleveuse d'animaux à fourrure

Éleveur/éleveuse d'animaux domestiques
Éleveur/éleveuse de chevaux
Éleveur/éleveuse de porcs
Éleveur/éleveuse de poules
Exploitant/exploitante de ferme laitière
Exploitant/exploitante de parc d'engraissement
Exploitant/exploitante de ranch
Exploitant/exploitante de vignoble
Jardinier-maraîcher/jardinière-maraîchère

Fonctions principales

Les exploitants agricoles et les gestionnaires d'exploitations agricoles remplissent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- diriger l'ensemble des activités d'une ferme, d'un ranch ou d'un verger;
- déterminer le genre et la quantité des cultures à cultiver, ainsi que les espèces d'animaux à élever;
- semer, cultiver et récolter les produits;
- élever du bétail et de la volaille;
- engager et superviser les ouvriers agricoles;
- établir un programme de commercialisation;
- acheter les machines agricoles, les animaux, les semences, le fourrage et les divers approvisionnements;
- maintenir en bon état les machines, le matériel agricole et les bâtiments;
- établir et maintenir des registres de production et des registres financiers.

Les exploitants agricoles peuvent se spécialiser dans la culture de produits spécialisés tels que le blé, les pommes ou les pommes de terre, ou dans l'élevage des bovins, des porcins ou de la volaille.

Conditions d'accès à la profession

- Une vaste expérience du domaine agricole, acquise comme surveillant du personnel agricole, ouvrier agricole spécialisé de l'élevage ou acquise dans une ferme familiale est habituellement exigée.
- Un diplôme d'études collégiales en techniques de l'agriculture peut être exigé.

Appellations à ne pas confondre

- *Entrepreneurs/entrepreneuses et gestionnaires des services agricoles (8252);*
- *Propriétaires-exploitants/propriétaires-exploitantes et gestionnaires de pépinière et de serre (8254)*
- *Surveillants/surveillantes de l'aménagement paysager et de l'horticulture (8256)*
- *Surveillants/surveillantes d'exploitations agricoles et ouvriers spécialisés/ouvrières spécialisées dans l'élevage du bétail (8253)*

Classification nationale des professions - 1992

CNP 8253 Surveillants/surveillantes d'exploitations agricoles et ouvriers spécialisés/ouvrières spécialisées dans l'élevage du bétail

Les surveillants d'exploitations agricoles surveillent le travail des manœuvres et des ouvriers agricoles et exécutent des tâches agricoles générales. Les ouvriers agricoles spécialisés dans l'élevage exécutent des programmes d'alimentation, des soins de santé et de reproduction dans les fermes d'élevage des troupeaux laitiers, de bovins, de volailles et de porcins et peuvent également être appelés à surveiller des manœuvres et des ouvriers agricoles non spécialisés.

Exemples d'appellations d'emplois

Contremaître/contremaîtresse de parcs d'engraissement du bétail
Contremaître/contremaîtresse de ranch
Contremaître/contremaîtresse des ouvriers de cultures maraîchères
Contremaître/contremaîtresse d'exploitation agricole
Contremaître/contremaîtresse d'exploitation avicole
Éleveur/éleveuse de chevaux
Ouvrier/ouvrière d'exploitation d'élevage de bovins
Ouvrier/ouvrière d'exploitation d'élevage de porcins
Ouvrier/ouvrière d'exploitation d'élevage de troupeaux laitiers
Surveillant/surveillante de l'élevage des porcins
Surveillant/surveillante d'exploitation agricole

Fonctions principales

Les surveillants d'exploitations agricoles et les ouvriers spécialisés dans l'élevage du bétail remplissent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

Surveillants d'exploitations agricoles

- coordonner et surveiller le travail des manœuvres et des ouvriers agricoles;
- surveiller les programmes de reproduction et les activités de récolte;
- élaborer des calendriers de travail et établir les méthodes;
- tenir des registres de la production et du contrôle de la qualité;
- exécuter des tâches agricoles générales.

Les surveillants d'exploitations agricoles peuvent se spécialiser dans des fermes d'élevage de troupeaux laitiers, de la volaille, des porcs, des bovins, des ovins, ainsi que des chevaux, ou dans la culture des fruits, des légumes et de produits divers et spécialisés.

Ouvriers spécialisés dans l'élevage du bétail

- élaborer un programme de nutrition;
- tenir les registres du rendement du bétail;
- exécuter un programme d'accouplement en parquet ou d'accouplement non surveillé;
- déceler et traiter certains problèmes de santé du bétail;
- entraîner les chevaux;
- exécuter des tâches agricoles générales;
- surveiller, au besoin, des manœuvres et des ouvriers agricoles.

Les ouvriers spécialisés dans l'élevage du bétail se spécialisent généralement dans l'élevage d'une seule espèce, par exemple, animaux de boucherie, troupeaux laitiers ou porcins.

Conditions d'accès à la profession

- Un diplôme d'études collégiales en techniques de l'agriculture ou de l'élevage, ou autre formation spécialisée, peuvent être exigés des surveillants d'exploitations agricoles et des ouvriers spécialisés dans l'élevage du bétail.

Appellations à ne pas confondre

- *Entrepreneurs/entrepreneuses et gestionnaires des services agricoles (8252)*
- *Exploitant /exploitantes agricoles et gestionnaires d'exploitations agricoles (8251)*
- *Manœuvres agricoles (8611)*
- *Ouvriers/ouvrières agricoles (8431)*

Classification nationale des professions - 1992

CNP 8431 Ouvriers / ouvrières agricoles

Les ouvriers agricoles sèment, cultivent et récoltent les produits agricoles, élèvent du bétail et de la volaille et entretiennent et réparent les bâtiments et les machines agricoles. Ce groupe comprend également les conducteurs de machines agricoles. Ils travaillent dans des fermes d'exploitation de cultures de plein champ, de cultures fruitières, maraîchères et de cultures spéciales et dans des fermes d'élevage.

Exemples d'appellations d'emplois

Conducteur/conductrice de machines agricoles
Conducteur/conductrice de moissonneuse-batteuse
Émondeur/émondeuse d'arbres fruitiers
Ouvrier/ouvrière agricole
Ouvrier/ouvrière agricole à la culture des céréales

Fonctions principales

Les ouvriers agricoles remplissent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- semer, fertiliser, cultiver, irriguer, pulvériser et récolter les produits agricoles;
- nourrir et s'occuper du bétail et de la volaille;
- conduire et entretenir le matériel et les machines agricoles;
- déceler les maladies et les problèmes de santé des cultures, du bétail et de la volaille;
- préparer les produits pour la vente;
- nettoyer les étables, les granges, les basses-cours et les enclos.

Les ouvriers agricoles peuvent se spécialiser dans un genre particulier de culture ou d'élevage en acquérant de l'expérience.

Ouvrier/ouvrière agricole à l'aviculture
Ouvrier/ouvrière agricole à l'élevage des bovins
Ouvrier/ouvrière agricole aux cultures maraîchères
Ouvrier/ouvrière agricole d'exploitations laitières
Ouvrier/ouvrière de ferme d'élevage
Ouvrier/ouvrière de ranch
Ouvrier préposé/ouvrière préposée au couvoir
Vacher/vachère

Conditions d'accès à la profession

- Aucune scolarité spécifique ou formation n'est exigée. Cependant, une formation spécialisée en milieu scolaire est offerte, par exemple, en mécanique de machinerie agricole, en soudure agricole, en émondage et en application de pesticides.
- Des connaissances de base en agriculture, habituellement acquises en travaillant dans une ferme familiale, peuvent être exigées pour obtenir un emploi.

Renseignements supplémentaires

- L'expérience permet d'accéder à des postes de supervision.

Appellations à ne pas confondre

- *Entrepreneurs/entrepreneuses et gestionnaires des services agricoles (8252)*
- *Exploitants/exploitantes agricoles et gestionnaires d'exploitations agricoles (8251)*
- *Manœuvres agricoles (8611)*
- *Surveillants/surveillantes d'exploitations agricoles et ouvriers spécialisés/ouvrières spécialisées dans l'élevage du bétail (8253)*

Classification nationale des professions -
1992

CNP 8611 Manœuvres agricoles

Les manœuvres agricoles aident les autres ouvriers agricoles à récolter, à trier et à emballer les produits.

Exemples d'appellations d'emplois

Cueilleur/cueilleuse de baies
Cueilleur/cueilleuse de fruits
Cueilleur/cueilleuse de pommes
Cueilleur/cueilleuse de tabac

Fonctions principales

Les manœuvres agricoles remplissent une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

- récolter des cultures en rangées et les fruits des vergers;
- trier et emballer les fruits et les légumes à la ferme;
- charger, décharger et transporter les caisses, les provisions, les produits agricoles, le bétail et la volaille.

Emballer/emballeuse de légumes
Manœuvre agricole
Manœuvre de cultures de plein champ

Conditions d'accès à la profession

- Ce groupe de base n'exige pas de scolarité ni de formation spécifique.

Renseignements supplémentaires

- L'expérience permet d'accéder à d'autres postes d'ouvriers agricoles.

Appellations à ne pas confondre

- **Exploitants/exploitantes agricoles et gestionnaires d'exploitations agricoles (8251)**
- *Ouvriers/ouvrières agricoles (8431)*
- *Surveillants/surveillantes d'exploitations agricoles et ouvriers spécialisés/ouvrières spécialisées dans l'élevage du bétail (8253)*

Classification nationale des professions -
1992

L'INDUSTRIE APICOLE

L'apiculture est la plus ancienne forme de l'agriculture. Pendant des millénaires, le miel a été le principal édulcorant utilisé dans le monde. On peut voir dans les tombeaux égyptiens les premières inscriptions se rapportant aux ruches. En venant au Canada, les colons européens ont apporté avec eux des ruches d'abeilles domestiques.

EXPLOITANTES ET EXPLOITANTS

Selon Statistique Canada, on comptait 585 apicultrices ou apiculteurs au Québec, en 1996. Ces personnes exerçaient leur métier dans un total de 220 entreprises. Il faut observer que 76 p. 100 étaient des hommes (voir tableau 1) et que l'âge moyen était de 49,2 ans (voir tableau 1a). Près de 62 p. 100 avaient entre 34 et 54 ans. Les moins de 35 ans ne représentent que 8,5 p. 100. Le groupe des 55 ans et plus équivalait à 30 p. 100. Ces personnes étant à brève échéance admissibles à la retraite, la nécessité de planifier de former une relève qualifiée s'imposait.

Tableau 1 : Nombre et type des exploitantes ou exploitants apicoles ayant une colonie d'abeilles ou plus au Québec en 1996

NOMBRE TOTAL DES EXPLOITANTS	HOMMES	FEMMES
585	445	145
	76 %	24 %

Tableau 1 a) : Âge des exploitantes ou exploitants apicoles ayant une colonie d'abeilles ou plus au Québec en 1996

MOINS DE 35 ANS	ENTRE 34 ET 54 ANS	PLUS DE 55 ANS	ÂGE MOYEN DES EXPLOITANTS EN 1996
8,5 %	61,5 %	30 %	49,2 ans

En 1996, la majorité des apicultrices ou apiculteurs québécois (86,3 p. 100) habitaient la ferme toute l'année et y travaillaient à temps plein (68,4 p. 100), sans avoir un emploi rémunéré à l'extérieur (tableau 3). L'autre partie des exploitantes ou exploitants occupaient un emploi rémunéré hors de la ferme; 22,2 p. 100 travaillaient moins de quarante heures par semaine et 8,5 p. 100 plus de quarante heures par semaine hors de la ferme¹⁰.

10. STATISTIQUE CANADA. *Recensement de l'agriculture 1996*, Profil agricole, Profils des exploitants, BEES 96. XLS.

Tableau 2 : Exploitantes ou exploitants apicoles au Québec, caractéristiques du travail en 1996

HABITANT 12 MOIS SUR LA FERME	AUCUN TRAVAIL RÉMUNÉRÉ HORS DE LA FERME	TRAVAIL RÉMUNÉRÉ HORS DE LA FERME MOINS DE 40 HEURES	TRAVAIL RÉMUNÉRÉ HORS DE LA FERME PLUS DE 40 HEURES
505 (86,3 %)	400 (68,4 %)	130 (22,2 %)	50 (8,5 %)

Pour le MAPAQ, bureau régional de Saint-Charles, la ou le propriétaire de ruches étant considéré comme apicultrice ou apiculteur possède une colonie d'abeilles. Le Ministère recueille ces données au moyen de rapports sur les inspections de ruchers effectuées pendant la saison apicole. De plus, dans le profil de la main-d'œuvre agricole du Québec, qui est établi à partir des fiches d'enregistrement des exploitations agricoles expédiées aux productrices ou producteurs, est considéré comme apicultrice ou apiculteur, la personne dont le revenu principal provient de l'apiculture. Nous ne possédons toutefois pas d'information sur le nombre de copies expédiées et le nombre de fiches remplies et retournées au Ministère. Par ailleurs, le BSQ compile ses données à partir d'un formulaire qu'il expédie aux apicultrices ou apiculteurs enregistrés possédant plus de six colonies d'abeilles. Selon le BSQ, il y avait 317 apiculteurs au Québec en 1997. Si on compare les données recueillies par le MAPAQ, bureau de Saint-Charles, avec celles qui ont été collectées par le BSQ, on constate qu'il y a près de 900 apicultrices ou apiculteurs qui possèdent moins de six colonies. Ce nombre montre qu'un nombre élevé de personnes s'intéressent à ce métier, tout en l'exerçant sur une petite échelle.

Le nombre d'apiculteurs québécois exploitant au moins six colonies d'abeilles est passé de 712 en 1995 à 597 en 1996 (tableau 6), accusant une baisse de 16,15 p. 100. Cette décroissance semble s'être maintenue en 1997. En effet, selon M. Paul Provençal de la BSQ, le nombre d'apiculteurs n'était plus que de 317 en 1999*.

Bien qu'il y ait une diminution du nombre d'apiculteurs au Québec, on note que le nombre de colonies d'abeilles semble se maintenir aux environs de 30 000. En effet, ce nombre était de 29 317 en 1997*, comparativement à 30 417 en 1996 et à 24 624 en 1995*.

En fait, en 1997, le nombre de ruches au Québec s'est maintenu et celui des apiculteurs a chuté de près de la moitié. Les entreprises de grande taille ont augmenté leurs avoirs en absorbant les plus petites qui ont été découragées par l'invasion des acariens parasites, le manque de connaissances et de programmes de formation appropriés et le coût élevé de remplacement des abeilles.

L'incapacité de l'industrie à produire suffisamment de nucléi pour répondre à la demande des apiculteurs québécois, le coût élevé des commandes d'abeilles en provenance de l'extérieur et les activités supplémentaires nécessaires pour lutter contre les acariens parasites continuent de freiner sa croissance. Les apiculteurs hésitent à augmenter le nombre de leurs ruches tant que de meilleures techniques ne seront pas implantées et qu'une main-d'œuvre qualifiée n'aura pas été formée.

La consolidation des entreprises apicoles pourrait donc faire en sorte que le nombre d'ouvrières spécialisées ou d'ouvriers spécialisés aille en augmentant.

PRODUCTION APICOLE

Selon Statistique Canada, la production canadienne de miel aurait augmenté de 11,3 p. 100 en 1997 par rapport aux 59,5 millions de livres obtenues l'année précédente. Les estimations préliminaires pour la production de miel montrent que les rendements seront égaux ou supérieurs aux moyennes historiques dans la plupart des provinces¹¹.

La production québécoise de miel a été équivalente aux estimations canadiennes, ayant augmenté de 11,34 p. 100 par rapport à 1996, pour atteindre 1 301 754* kilogrammes en 1997.

Au Québec, le prix de vente du miel a augmenté de 44,3 p. 100 en 1996 par rapport à l'année précédente. En 1995, le prix de vente moyen du miel était de 2,90 \$ le kilogramme (voir tableau 6), alors qu'en 1996, il était de 4,14 \$ le kilogramme; en 1997, il s'est stabilisé à 3,20 \$ le kilogramme*.

La consommation canadienne de miel par personne a oscillé entre 0,7 et 0,9 kilogrammes au cours des dernières années, sans afficher de tendances particulières, malgré le discours actuel valorisant les aliments naturels et considérant le miel comme un édulcorant plus sain. Par ailleurs, l'usage du miel comme sucre et aromatisant naturel s'est diversifié dans l'industrie des aliments¹². En 1996, la consommation par personne au Canada semble s'être maintenue à 0,85 le kilogramme, comme dans les autres pays industrialisés. Aucune donnée n'est disponible à ce sujet pour le Québec à l'heure actuelle¹³.

Par contre, les ventes de miel ont diminué depuis 1994 (voir tableau 6). En effet, ces ventes atteignaient 1 910 000 \$ en 1997. Cela correspond à une baisse par rapport aux années précédentes : 3 111 500 \$ en 1996, 4 954 100 \$ en 1995 et 4 437 000 \$ en 1994. Selon les données de la BSQ, nous pouvons conclure qu'il y aurait du miel entreposé. Cependant, lors de la collecte de données par grille d'entrevue, **les apiculteurs ont précisé qu'ils ne trouvaient pas de miel québécois et qu'ils devaient en importer pour maintenir leur part de marché**. On trouvera le détail des importations par pays au tableau 8 et la description des marchandises d'importation, à l'annexe 7.

11. BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. *Statistiques agroalimentaires 1^{er} semestre 1997*, chapitre 7, p. 153 à 159.

12. Rapport Mankai.

13. STATISTIQUE CANADA. *Rapport sur la production de miel en 1996*, Situation et tendances, production canadienne de miel, mai 1997, [<http://aceis.agr.ca/misb/hort/miel.html>].

Tableau 3 : Résumé des statistiques apicoles, Québec, 1994-1997

	Unité	1994	1995	1996	1997*
Miel					
Apiculteurs	n	755	712	597	317
Colonies	n	27 764	24 624	30 437	29 317
Production	t	946,1	1 468,2	1 169,1	1 301,7
Rendement	kg/col.	34,1	59,6	38,0	44
Ventes	'000 \$	4 437,0	4 954,1	3 111,5	1 910,0
Prix de vente moyen	\$	2,8	2,9	4,1	3,2
Autres produits apicoles	'000 \$	810,6	876,2	925,3	1 210,5
Cire	'000 \$	46,0	88,0	137,7	69,4
Pollen	'000 \$	104,1	170,1	105,5	158,4
Gelée royale	'000 \$	111,5	69,6	103,0	1,9
Nucléi	'000 \$	100,9	40,4	84,3	109,2
Reines-abeilles	'000 \$	38,7	52,8	85,7	88,1
Location de colonies	'000 \$	409,2	455,1	409,1	693,4

Source : Bureau de la statistique du Québec / 98-01-14.

* Paul Provençal, chargé de projet, communication par télécopie.

RÉPARTITION RÉGIONALE DES ENTREPRISES ET DE LA PRODUCTION APICOLE AU QUÉBEC

Le fichier d'enregistrement du MAPAQ permet de constater qu'en 1997, on trouve les apicultrices et apiculteurs dans quatorze des seize régions administratives agricoles du Québec. Le tableau 4 illustre cette distribution. Il faut rappeler que le MAPAQ considère l'apiculteur comme étant le propriétaire d'une colonie d'abeilles, alors que le BSQ compile ses données à partir de six colonies.

Tableau 4 : Répartition régionale des entreprises apicoles au Québec en 1997 (MAPAQ)

APICULTURE AUTOMNE 1997								
Régions	Nombre de propriétaires possédant 1 à 24 ruches	Nombre total de ruches	Nombre de propriétaires possédant 25 à 99 ruches	Nombre total de ruches	Nombre de propriétaires possédant plus de 100 ruches	Nombre total de ruches	Nombre total de propriétaires dans cette région	Nombre total de ruches dans cette région
01 Bas-Saint-Laurent	50	339	5	230	3	350	58	919
02 Saguenay-Lac-Saint-Jean	41	260	5	270	6	2 295	52	2 825
03 Québec	44	213	4	170	4	2 120	52	2 503
04 Mauricie-Bois-Francs	62	406	15	829	11	3 948	88	5 183
05 Estrie	92	356	4	150	6	3 320	102	3 826
06 Ile-de-Montréal	120	388	2	110	1	150	123	648
07 Outaouais	34	237	5	340	4	545	43	1 122
08 Abitibi-Témiscamingue	23	122	3	127	3	855	29	1 104
09 Côte-Nord	0	0	0	0	0	0	0	0
10 Nord-du-Québec	0	0	0	0	0	0	0	0
11 Gaspésie-Iles-de-la-Madeleine	20	41	0	0	1	350	21	391
12 Chaudière-Appalaches	68	405	14	785	13	2 965	95	4 155
13 Laval	29	158	3	180	2	229	34	567
14 Lanaudière	68	392	19	960	4	840	91	2 192
15 Laurentides	89	407	7	284	5	1 940	101	2 631
16 Montérégie	256	1 429	44	2 023	25	6 698	325	10 150
Total de chacune des régions	996	5 153	130	6 458	88	26 605		
Grand total des propriétaires							1 214	
Grand total des ruches								38 216

En 1996, la plus grande part du miel produit au Québec, soit 1 169 065 kg (87,3 p. 100), provenait des régions suivantes : Estrie-Montérégie (680,6 tonnes), Saguenay-Lac-Saint-Jean, Québec, Chaudière-Appalaches (176,1 tonnes) et Lanaudière-Laurentides (164,2 tonnes). Ces mêmes régions sont également à l'origine de la majorité (88,9 p. 100) des ventes de miel¹⁴.

14. BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. *Statistiques agroalimentaires 1^{er} semestre 1997*, chapitre 7, p. 153 à 159.

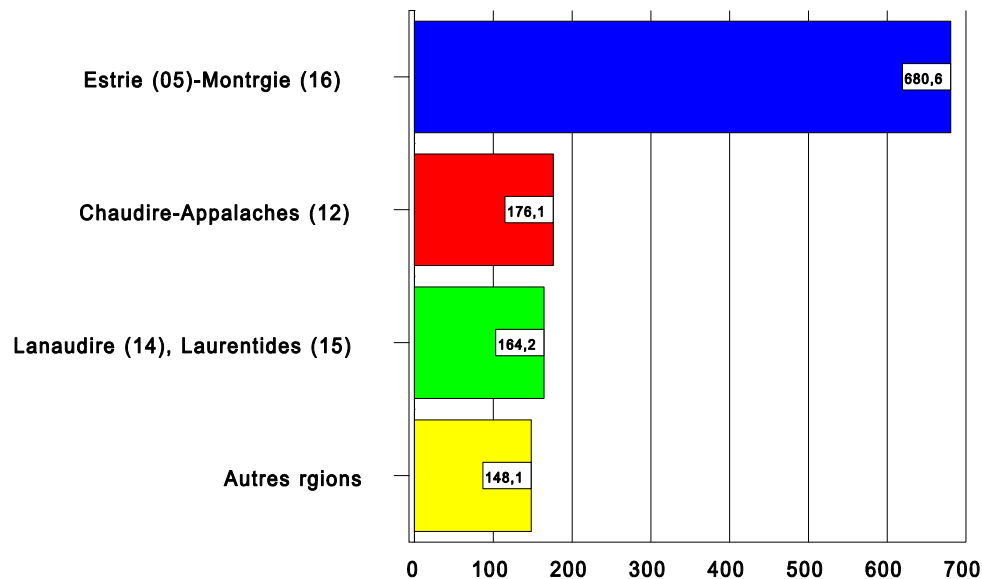
À elles deux, les régions administratives de l'Estrie (05) et de la Montérégie (16) regroupent plus de la moitié des ruches du Québec et près de la moitié des propriétaires de plus de six colonies. Il serait intéressant de distinguer ces régions afin d'avoir un portrait plus réaliste de chacune.

Tableau 5 : Répartition de la production totale de miel selon la classe et la région administrative, Québec, 1996

Région administrative	Production du miel							
	Blanc		Foncé		En gâteau		Total	
	t	%	t	%	t	%		%
Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine (11), Bas-Saint-Laurent (01)	63,3	88,9	7,5	10,5	0,4	0,6	71,2	100,0
Saguenay-Lac Saint-Jean(02), Québec (03,) Chaudière-Appalaches (12)	140,2	79,6	34,9	19,8	1,0	0,6	176,1	100,0
Mauricie (04), Centre-du-Québec (17), Estrie (05), Montérégie (16)	382,8	56,2	282,5	41,5	15,3	2,3	680,6	100,0
Montréal (06), Laval (13)	2,6	34,8	4,9	65,2	7,5	100,0
Lanaudière (14), Laurentides (15)	104,2	63,4	59,2	36,0	0,9	0,5	164,2	100,0
Outaouais (07), Abitibi-Témiscamingue (08)	67,4	97,1	1,5	2,2	0,5	0,7	69,4	100,0
Côte-Nord (09), Nord-du-Québec (10)
Total	760,5	65,1	390,5	33,4	18,1	1,5	1169,0	100,0

Source : Bureau de la statistique du Québec

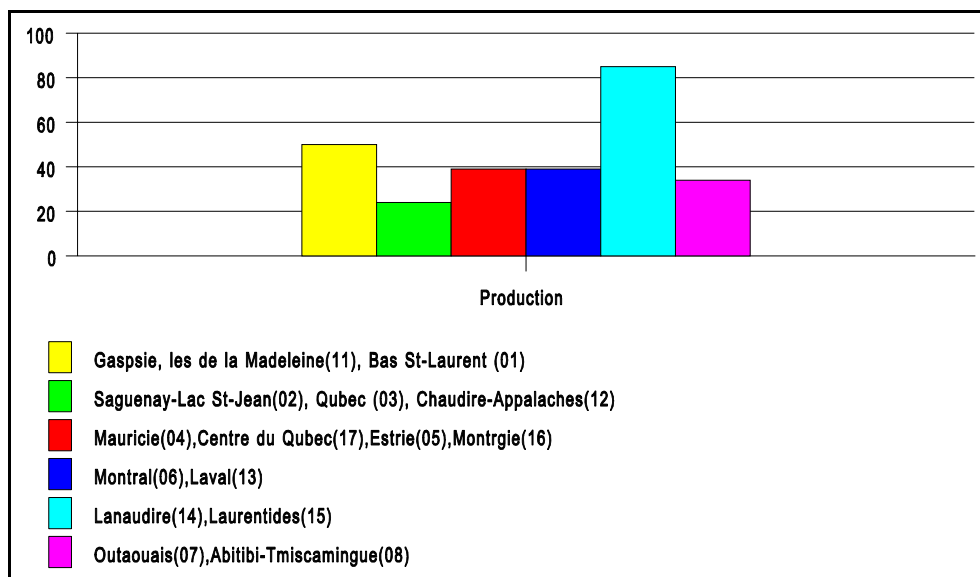
Tableau 6 : Production de miel (en tonnes métriques) par région administrative, Québec, 1996



Les apiculteurs canadiens ont un rendement annuel en miel parmi les plus élevés au monde. Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette situation : climat nordique et journées longues, vastes étendues et méthodes d'exploitation avancées. Au Canada, une ruche produit en moyenne 60 kilogrammes, soit deux fois la moyenne mondiale¹⁵. Au Québec, le plus haut rendement de production de miel par colonie se trouve dans les régions administratives de Lanaudière et des Laurentides. Selon la BSQ, ces régions produisent 85 kilogrammes de miel par colonie, soit plus de 220 p. 100 que la moyenne provinciale.

15. STATISTIQUE CANADA. Fiches d'information, À propos de l'industrie canadienne du miel [<http://acies.agr.ca/cb/factsheet/facindxf.html>].

Tableau 7 : Rendement par ruche, en kilogramme, par région administrative, en 1996



AUTRES ACTIVITÉS APICOLES

Au Québec, les activités apicoles autres que la production de miel ont produit, en 1997, des recettes totales de 1 210,5 millions de dollars, soit une hausse de 30 p. 100 par rapport à l'année 1996 (voir tableau 10). Plus de 57,3 p. 100 de cette somme est attribuable à la pollinisation des cultures¹⁶.

Services de pollinisation

Les abeilles jouent un rôle important dans la pollinisation des cultures fruitières, légumières et autres. Dans de nombreux cas, il est nécessaire que des insectes transportent le pollen d'une plante à l'autre afin de féconder les fleurs pour qu'il y ait formation de fruits. Au printemps les producteurs de fruits et de légumes louent des apiculteurs des ruches qui effectuent la pollinisation. Le secteur de la production fruitière et légumière est dépendant en grande partie des services de pollinisation. La pollinisation accroît la production et les revenus des horticultrices et horticulteurs.

Sur le plan de la production agricole, on estime que la valeur de l'activité confiée aux abeilles domestiques peut atteindre jusqu'à 500 millions de dollars par année¹⁷. Les États-Unis ont déjà développé le marché de la pollinisation et plus de 50 p. 100 de leurs revenus apicoles proviennent de ce sous-secteur, comparativement à 10 p. 100 pour le Québec. Selon certaines études effectuées par le Bureau de la statistique du Québec en 1993, le secteur de la pollinisation au Québec pourrait procurer aux apiculteurs des bénéfices de 2,8 millions de dollars¹⁸. Il y aurait lieu de prévoir de continuer à développer le secteur de la pollinisation.

16. BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. Statistiques agroalimentaires 1^{er} semestre 1997, chapitre 7, p. 153 à 159.

17. STATISTIQUE CANADA. *Rapport sur la production de miel en 1996*, Situation et tendances, production canadienne de miel, mai 1997 [<http://aceis.agr.ca/misb/hort/miel.html>].

18. MAPAQ. *Monographie de l'industrie apicole au Québec*, avril 1995, p. 16.

Lors de son exposé du 4 février 1998 au Colloque sur la pollinisation, M. Domingos de Oliveira, biologiste, entomologiste, professeur titulaire et chercheur, a donné la mesure de l'importance économique des pollinisateurs pour la production fruitière au Québec. Le tableau 10 permet de constater qu'en services de pollinisation, l'abeille domestique rapporte entre 5 et 28 fois plus aux agriculteurs qu'aux apiculteurs. Au Québec, cette proportion est de 12,4 et pour le Canada, de 28.

Tableau 8 : Évaluation de la valeur de la pollinisation par des insectes pour les productions agricoles, CPVQ, Colloque sur la pollinisation, 4 février 1998

SOURCE	RÉGION	ÉVALUATION		
		POLLINISATEURS	ABEILLE DOMESTIQUE	PRODUCTIONS AGRICOLES
In Miller, 1918	Suisse		1 (miel)	5 fois
Metcalf et autres, 1962	U.S.A.	√		4,5 milliards
Ware, 1973	U.S.A.	√		7,6 milliards
Martin, 1975	U.S.A.	√		8 milliards
de Oliveira, D., 1983	Québec	√	1 (miel) (5 521 millions)	12,4 fois (68 538 millions)
O'Grady, 1987	U.S.A.		√	4,6 milliards
Robinson et autres, 1987			1 (9,3 milliards)	3 fois (30 milliards)
Statistique Canada, 1990 et 1991	Canada		1 (49,6 millions)	28 (124 millions)

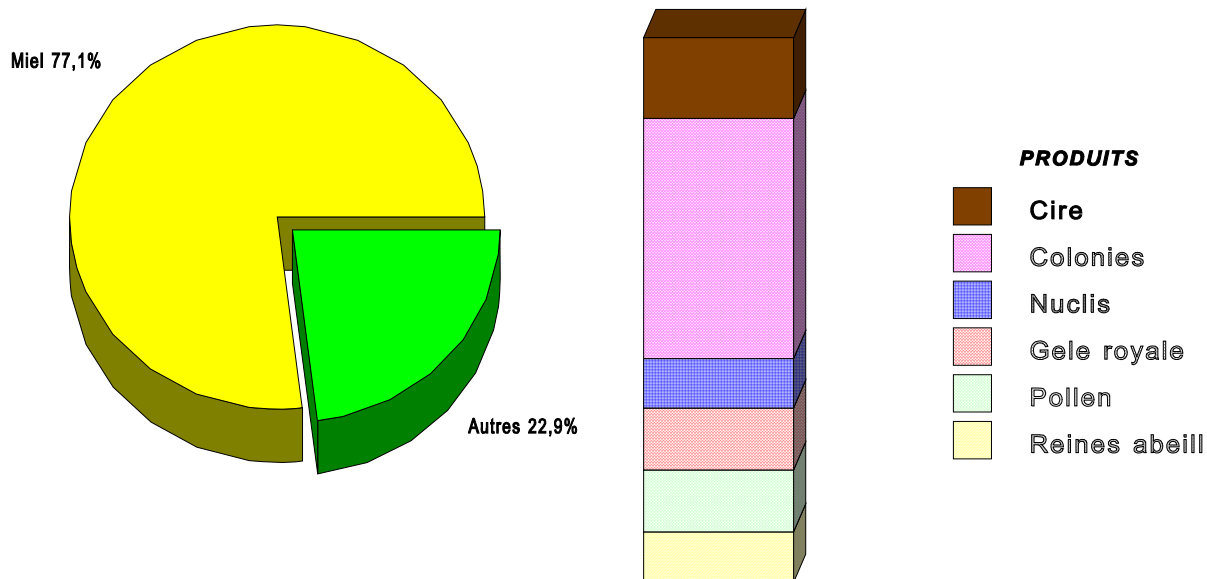
Autres produits apicoles

L'activité apicole comprend aussi la vente d'autres produits que le miel. Il peut s'agir de produits d'élevage (nucléi et reines-abeilles), de produits naturels récoltés à même la ruche (cire, gelée royale et pollen) ou encore de produits dérivés du miel (bonbons, hydromel, cosmétiques, etc.).

Nous n'avons pas obtenu assez d'information pour évaluer la production dérivée du miel. Par contre, nous pouvons affirmer qu'il y a un manque d'abeilles et de nucléi produits au Québec, car des producteurs ont affirmé qu'il était impossible de s'en procurer ici dans la province ce qui freine le développement des entreprises apicoles. Les productions secondaires qui ont le plus progressé en valeur en 1996, par rapport à l'année précédente, sont les nucléi (108,7 p. 100), les reines-abeilles (62,3 p. 100), la cire (56,5 p. 100) et la gelée royale (48,0 p. 100). À l'inverse, celles qui ont régressé sont le pollen (38,0 p. 100) et la pollinisation des cultures (10,1 p. 100)¹⁹. Les données du tableau suivant illustrent la répartition des ventes de produits apicoles au Québec, en 1996.

19. BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. *Statistiques agroalimentaires 1^{er} semestre 1997*, chapitre 7, p. 153 à 159.

Tableau 9 : Répartition des ventes de produits apicoles, Québec, 1996



Notons aussi qu'en 1997 la production secondaire qui a le plus progressé en valeur par rapport à 1996 est la location de colonies pour la pollinisation des cultures (augmentation de 69,5 p. 100), suivie par la production de pollen (50,1 p. 100), la production de nucléi (29,5 p. 100) et les reines (2,8 p. 100). Pour cette même période, celle qui a régressé est la production de la cire (50 p. 100) et de la gelée royale (10 p. 100) (voir Tableau 12).

Tableau 10 : Statistiques principales relatives à quelques produits apicoles, Québec, 1995-1997

Produit	Unité	1995	1996	1997
Cire				
Production	kg	22363	20094	16 849
Ventes	kg	15439	22388	10 598
Prix moyen	\$/kg	5,70	6,15	6,55
Valeur	'000\$	88,0	137,7	69,4
Colonies²⁰				
Pollinisation				
Production	n	11146	9484	16860
Ventes	n			
Prix moyen	\$/n	40,85	43,14	41,13
Valeur	'000\$	455,1	409,1	693,4
Gelée royale				
Production	kg	12	2	6
Ventes	kg	147	141	126
Prix moyen	\$/k	472,91	728,20	726,72
Valeur	'000\$	69,6	103,0	91,9
Nucléi				
Production	n	1801	2465	2696
Ventes	n	310	585	552
Prix moyen	\$/n	130,46	144,08	198,04
Valeur	'000\$	40,4	84,3	109,2
Pollen				
Production	kg	3561	2222	3620
Ventes	kg	8299	479	6771
Prix moyen	\$/kg	20,49	23,56	23,39
Valeur	'000\$	170,1	105,5	158,4
Reines-abeilles				
Production	n	4697	7037	6224
Ventes	n	2711	4213	3879
Prix moyen	\$/n	19,49	20,34	22,72
Valeur	'000\$	52,8	85,7	88,1
Valeur totale	'000\$	876,2	925,3	1210,5

Source : Bureau de la statistique du Québec

20. Location de colonies à des fins de pollinisation.

BALANCE COMMERCIALE

Importations

L'industrie apicole canadienne importe peu d'abeilles, mais elle fait annuellement venir, en fonction de permis dont elle est titulaire, environ 100 000 à 150 000 reines d'Hawaï, de la Nouvelle-Zélande et de l'Australie. Cependant, ces reines ne résistent pas aux conditions hivernales du Québec. Par ailleurs, la frontière canadienne est fermée aux importations d'abeilles en provenance des États-Unis continentaux depuis 1998, année où l'on a découvert un ravageur appelé **acarien varroa**²¹.

Au Québec, seulement deux producteurs de reines sont agréés par la Direction de la santé animale du MAPAQ. Ils ne peuvent répondre à la demande des apiculteurs québécois. Le Québec importe aussi différents produits de la ruche pour répondre aux besoins des consommateurs et pour ses propres besoins de production. Le tableau 13 illustre la distribution de ces importations, dont la valeur totale en 1997 était d'environ 1,5 million de dollars.

Tableau 11 : Produits importés au Québec en 1997

PRODUITS	VALEUR	NOMBRE
Reines-abeilles vivantes	67 060 \$	6 160
Miel naturel pasteurisé	257 235 \$	134 387
Miel naturel a/q pasteurisé	255 904 \$	116 107
Cire d'abeilles même raffinée ou colorée	231 387 \$	46 764
Cire d'insectes, nda et spermaceti, même raffinée ou colorée	893 \$	287
Succédané de miel même mélangé à du miel naturel	2 680 \$	1 376
Cire gaufrée en rayons pour ruches	697 410 \$	103 119

21. STATISTIQUE CANADA. Fiches d'information, À propos de l'industrie canadienne du miel
[<http://acies.agr.ca/cb/factsheet/facindxf.html>].

Tableau 12 : Importations apicoles au Canada, par pays, en 1997

Statistique Canada, Commerce international. Importations / exportations, 1994 à 1997

PAYS	Reines vivantes		Miel naturel pasteurisé		Miel naturel a/q pasteurisé		Cire d'abeilles raffinée-colorée		Cire d'insectes nda-spermaceti		Succédané		Cire gaufrée	
	\$	Qté	\$	Qté	\$	Qté	\$	Qté	\$	Qté	\$	Qté	\$	Qté
États-Unis	39 280	3 490	42 619	13 600	101 452	45 868	30 120	4 980	422	166	1 735	925	225 713	55 331
Argentine					34 822	19 799								
Australie	27 780	2 670			49 461	19 800								
Autriche			12 484	3 383										
Chine Rép.			201 501	113 100	48 457	23 706	174 484	37 779						
Colombie													41 346	866
Chypre					5 703	1 755								
Égypte					774	411								
France			316	92	1 901	855	2 738	455	471	121	945	451		
Allemagne													422 436	46 319
Grèce					50	17								
Inde													4 177	162
Italie			315	106	100	115	21 952	3 201					1 490	55
Japon													14	1
Pays-Bas					3 488	1 014								
Suisse				4 106	2 240									
Taiwan													2 234	385
Turquie					1 583	604								
Royaume-Unis					5 873	2 163	2 093	349						
TOTAL	67 060	6 160	257 235	134 387	255 904	116 107	231 387	46 764	893	287	2 680	1 376	697 410	103 119

Exportations

Le miel canadien figure parmi les meilleurs au monde; il est de saveur douce et de couleur blanche et d'excellente qualité. C'est pourquoi il se vend à un prix élevé dans plus de trente pays²². En 1996, un peu plus de 65 p. 100 de la production de miel québécois a été classée dans la catégorie miel blanc. En augmentant le nombre de colonies d'abeilles, nous augmenterions aussi notre potentiel concurrentiel sur le marché mondial. Cela permettrait d'ouvrir un marché aux producteurs québécois dans ce créneau à peu près inexploré. Pour augmenter le nombre de colonies d'abeilles, les producteurs québécois ont besoin d'ouvrières et d'ouvriers spécialisés pour les assister dans leur travail.

Jusqu'en 1985, les exportations canadiennes vers les États-Unis représentaient 80 p. 100 des exportations totales. En 1993, elles ne représentent plus que 66 p. 100. En 1985, plus de 48 p. 100 du miel vendu au Québec était dirigé vers les États-Unis et, en 1993, cette proportion n'était plus que de 34 p. 100.

Cette situation s'explique par l'existence d'un programme américain de soutien des prix du miel. Ce programme, créé en 1949, permettait aux apiculteurs de vendre leur miel directement à la Commodity Credit Corporation (CCC), organisme relevant du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, au prix de soutien. De plus, la CCC pouvait accorder des prêts pour l'exploitation à faible taux d'intérêt pour lesquels les apiculteurs donnaient leur miel en garantie. Jusqu'en 1981, le programme a bien fonctionné. Par la suite, et ce jusqu'en 1985, le prix de soutien est devenu supérieur au prix de gros intérieur; en conséquence, de 1983 à 1986, plus de la moitié de la production américaine a été vendue à la CCC augmentant ainsi considérablement les stocks. En 1985, le prix à l'importation du miel était inférieur au prix demandé par la CCC. En l'absence de contingents d'importation, les grossistes et les transformateurs ont jugé plus rentable d'acheter le miel importé plutôt que le miel américain. Donc, le miel américain est resté dans les stocks de la CCC. C'est d'ailleurs durant cette période que le Canada a vu ses exportations vers les États-Unis augmenter considérablement. Le gouvernement américain révisait en 1986 son programme de soutien afin de permettre au miel américain de concurrencer le miel importé²³.

Pour sa part, en 1997, le Québec a exporté du miel naturel dans trois pays, soit l'Allemagne, les États-Unis et le Liban. Plus de 1 090 756 kilogrammes de miel ont été expédiés, pour une valeur totale de près de 2 500 000 \$. Plus de 55 p. 100 des volumes ont été expédiés vers l'Allemagne, 45 p. 100 vers les États-Unis et 0,5 p. 100 vers le Liban²⁴.

22. STATISTIQUE CANADA. Fiches d'information, À propos de l'industrie canadienne du miel [<http://acies.agr.ca/cb/factsheet/facindxf.html>].

23. MAPAQ. *Monographie de l'industrie apicole au Québec*, avril 1995, p. 16.

24. STATISTIQUE CANADA. *Commerce international*, importation/exportation, monde 1997.

Tableau 13 : Exportations mondiales du miel canadien et québécois, en 1997

	CANADA		QUÉBEC	
	\$	Quantité (kg)	\$	Quantité (kg)
Vers les États-Unis				
Miel naturel	14 742 026	4 858 385	1 138 770	489 189
Cire	601 858	104 545	211 392	27 424
Vers l'Allemagne				
Miel naturel	6 174 892	2 416 468	1 329 531	596 117
Vers le Liban				
Miel naturel	11 376	5 450	11 376	5 450

Compte tenu de toutes les ententes économiques (GATT, ALÉNA ET ALÉ qui ont été conclues), les produits évoluent au sein d'un marché où il n'y a plus de frontières et où ils circulent facilement et librement. Le GATT, en particulier, étant donné les baisses de tarifs qu'il implique, permettra aux produits apicoles du Québec et du Canada de faire une percée dans les pays asiatiques (surtout le Japon), ainsi que dans les pays de la Communauté économique européenne. Encore faut-il que les apiculteurs québécois augmentent considérablement leur production de miel, sinon ce sera le miel canadien conditionné au Québec qui profitera de ces nouvelles politiques commerciales²⁵.

25. MAPAQ. Monographie de l'industrie apicole au Québec, avril 1995, p. 16.

MAIN-D'ŒUVRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL EN APICULTURE

Portrait global

Selon les données du *Profil de la main-d'œuvre apicole au Québec*, pour l'année 1997, 106 exploitations agricoles étaient enregistrées comme entreprises apicoles, c'est -à-dire que leurs revenus apicoles étaient supérieurs à 51 p. 100 de leurs revenus totaux et qu'elles occupaient une main-d'œuvre globale de 321 personnes.

Une proportion de 63,2 p. 100 de cette main-d'œuvre apicole était une main-d'œuvre **familiale**, tandis que la main-d'œuvre **engagée** représentait 36,8 p. 100 de la main-d'œuvre totale (tableau 20). Il convient de noter que seulement 36 des 106 exploitations enregistrées sont inscrites comme étant des employeurs d'une main-d'œuvre non familiale.

Tableau 14 : Ensemble de la main-d'œuvre apicole au Québec

Nombre d'exploitations agricoles			106						
Nombre d'employeurs agricoles			36	34 %					
	MAIN-D'ŒUVRE FAMILIALE					MAIN-D'ŒUVRE ENGAGÉE			
	Nombre					Nombre			
Catégories	Hommes	Femmes	Total	%	Catégories	Hommes	Femmes	Total	%
Propriétaires	110	28	138	43	Moins de 5 semaines	17	15	32	10
Conjoints et conjointes*	3	29	32	10	5 à 9 semaines	6	3	9	2,8
Enfants de plus de 16 ans*	25	8	33	10,3	10 à 19 semaines	27	10	37	11,5
Non-propriétaires					20 à 29 semaines	8	1	9	2,8
					30 à 39 semaines	2	1	3	0,9
					Total de la main-d'œuvre saisonnière	60	30	90	28
					Total de la main-d'œuvre permanente	18	10	28	8,7
Total	138	65	203	63,2	Total	78	40	118	36,8
Ensemble de la main-d'œuvre agricole	Nombre			%					
	Hommes	216		67,3					
	Femmes	105		32,7					
	Total	321		100					

Source : Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles en 1997, Service des subventions et Direction du développement de la main-d'œuvre du bioalimentaire, MAPAQ. Tiré du *Profil de la main-d'œuvre agricole au Québec 1996*.

Si l'on considère la main-d'œuvre familiale comme étant permanente (203 personnes) et que l'on compte aussi les employées et employés engagés sur une base permanente (28 personnes), on constate qu'environ 72 p. 100 de la main-d'œuvre a le statut de «permanent».

Toutefois, dans 76 p. 100 des cas, la main-d'œuvre apicole engagée travaille sur une base saisonnière (90 personnes). La période de recrutement pour les travailleuses et travailleurs saisonniers débute généralement lors de la sortie des colonies d'abeilles, vers la mi-mars, et dure jusqu'à la fin du mois d'octobre, ce qui correspond à la période d'hivernage. Cette main-d'œuvre saisonnière travaille moins de 40 semaines annuellement et en moyenne 30 heures par semaine.

Que ce soit une main-d'œuvre familiale ou une main-d'œuvre engagée, dans les deux cas les besoins de formation en production apicole sont les mêmes. Par contre, dans le cas où la personne s'inscrit dans le contexte d'une relève apicole, une formation en gestion s'impose.

Les femmes sont moins nombreuses que les hommes dans la main-d'œuvre apicole. Quelle que soit la catégorie de main-d'œuvre considérée, la proportion semble constante : un tiers de femmes et deux tiers d'hommes.

Répartition régionale de la main-d'œuvre

Selon les données de 1997 du *Profil de la main-d'œuvre agricole du Québec*, plus de 55 p. 100 de l'ensemble de la main-d'œuvre apicole se trouve dans les régions administratives suivantes : 5 Estrie, 12 Chaudière-Appalaches, 15 Laurentides et 16 Montérégie.

Nous notons aussi, au tableau 18, que c'est dans les régions administratives 12 Chaudière-Appalaches et 16 Montérégie, que se trouve la plus importante concentration de main-d'œuvre familiale.

Tableau 15 : Statut d'emploi et type de main-d'œuvre apicole, par région administrative

Profil de la main-d'œuvre apicole totale (familiale et engagée) par région administrative et sexe										
Région	Familiale		Engagée		Perma- nente	Engagée	Saison- nière	Ensemble de la main- d'œuvre		Total
	H	F	H	F				H	F	
01 Bas-Saint-Laurent	7	3	0	0	1	1	8	4	12	
02 Saguenay-Lac-Saint-Jean	2	1	1	0	2	1	5	2	7	
03 Québec	9	1	0	0	9	10	18	11	29	
04 Mauricie	5	2	0	0	0	0	5	2	7	
05 Estrie	11	7	5	0	8	3	24	10	34	
06 Montréal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
07 Outaouais	12	4	0	1	1	0	13	5	18	
08 Abitibi-Témiscamingue	3	1	0	0	3	1	6	2	8	
09 Côte-Nord	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10 Nord-du-Québec	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11 Îles-de-la-Madeleine	1	0	0	0	1	2	2	2	4	
12 Chaudière-Appalaches	22	13	1	0	10	4	33	17	50	
13 Laval	2	1	0	0	0	0	2	1	3	
14 Lanaudière	11	4	0	0	3	1	14	5	19	
15 Laurentides	6	6	6	4	9	4	21	14	35	
16 Montérégie	33	16	1	1	9	0	43	17	60	
17 Centre-du-Québec	14	6	4	4	4	3	22	13	35	
Total des hommes	138		18		60		216			
Total des femmes		65		10		30		105		
Total hommes-femmes	203		28		90		321			
%	67,98	32,02	64,29	35,71	66,67	33,33	67,3	32,7	100	

Source : Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles en 1997, Service des subventions et Direction du développement de la main-d'œuvre du bioalimentaire, MAPAQ. Tiré du *Profil de la main-d'œuvre agricole au Québec 1996*.

Cependant, c'est dans la région administrative 15 Laurentides, qu'on trouve le plus de main-d'œuvre engagée, soit 23 personnes, dont dix sur une base permanente et les autres, sur une base saisonnière.

Tableau 16 : Total de la main-d'œuvre apicole (familiale et engagée), par région administrative, en 1996

Main-d'œuvre APICOLE TOTALE (FAMILIALE ET ENGAGÉE) PAR RÉGION ADMINISTRATIVE			
Régions	Familiale	Engagée	Ensemble de la main-d'œuvre
01 Bas-Saint-Laurent	10	2	12
02 Saguenay-Lac-Saint-Jean	3	4	7
03 Québec	10	19	29
04 Mauricie	7	0	7
05 Estrie	18	16	34
06 Montréal	0	0	0
07 Outaouais	16	2	18
08 Abitibi-Témiscamingue	4	4	8
09 Côte-Nord	0	0	0
10 Nord-du-Québec	0	0	0
11 Îles-de-la-Madeleine	1	3	4
12 Chaudière-Appalaches	35	15	50
13 Laval	3	0	3
14 Lanaudière	15	4	19
15 Laurentides	12	23	35
16 Montérégie	49	11	60
17 Centre-du-Québec	20	15	35
Total	203	118	321
%	63,2	36,8	100

Source : Profil de main-d'œuvre agricole au Québec 1996

Tableau 17 : Statut de la main-d'œuvre apicole engagée, par région administrative, en 1996

MAIN-D'OEUVRE APICOLE ENGAGÉE, PAR RÉGION ADMINISTRATIVE, EN 1996			
Régions	Permanente	Saisonnaire	Total
01 Bas-Saint-Laurent	0	2	2
02 Saguenay-Lac-Saint-Jean	1	3	4
03 Québec	0	19	19
04 Mauricie	0	0	0
05 Estrie	5	11	16
06 Montréal	0	0	0
07 Outaouais	1	1	2
08 Abitibi-Témiscamingue	0	4	4
09 Côte-Nord	0	0	0
10 Nord-du-Québec	0	0	0
11 Îles-de-la-Madeleine	0	3	3
12 Chaudière-Appalaches	1	14	15
13 Laval	0	0	0
14 Lanaudière	0	4	4
15 Laurentides	10	13	23
16 Montérégie	2	9	11
17 Centre-du-Québec	8	7	15
Total	28	90	118
%	23,7	76,3	100

Source : Profil de main-d'œuvre agricole au Québec 1996

OFFRE DE FORMATION

En 1996, à la suite d'une demande de la Table filière apicole, toutes les régions du Québec ont été invitées à faire l'inventaire de la formation apicole donnée au cours des cinq dernières années. C'est par l'intermédiaire des répondantes et répondants en formation agricole que cette recherche a pu être effectuée.

Les répondants des régions Montréal-Laval-Laurentides, Bois-Francs, Lanaudière, Mauricie, Saguenay-Lac-Saint-Jean, Québec, Outaouais et Montérégie ont précisé que ce sont des « cours maison » qui ont été donnés, et ce, sans qu'aucun diplôme ne soit décerné. Ces cours sur mesure s'adressaient aux débutantes ou débutants ou aux personnes possédant un peu d'expérience en apiculture et, dans trois régions, il s'agissait de cours de perfectionnement variant entre six et quatre-vingt-seize heures.

Depuis cinq ans mille heures de formation, plus ou moins, ont été données aux 550 participants et participantes aux différentes activités de formation apicole.

La formation apicole au Québec est laissée au milieu. Le contenu des cours varie d'une formatrice ou d'un formateur à l'autre. Ces formations ne sont pas reconnues par le ministère de l'Éducation et leur qualité dépend uniquement de l'expérience et de la compétence de la formatrice ou du formateur.

La formation initiale en apiculture est absente des offres de service des établissements de formation au Québec. Pour recevoir une formation complète, les intéressées et intéressés doivent quitter la province. L'Alberta et l'Australie offrent une formation complète en apiculture équivalent au DEP québécois. La France donne cette même formation dans trois établissements différents. Cela implique qu'il est difficile pour les Québécoises et les Québécois de se former convenablement et, par conséquent, pour l'industrie de recruter du personnel qualifié.

Les représentants et représentantes de l'industrie déplorent notamment le fait que les entreprises apicoles doivent former elles-mêmes leur personnel ou qu'elles doivent le recruter ailleurs qu'au Québec.

Les Québécois intéressés à recevoir une formation en apiculture se tournent vers le Fairview College de l'Alberta. Cet établissement offre une formation complète en apiculture, d'une durée de 10 mois et décerne un diplôme équivalant au DEP. Comme sa clientèle francophone augmente, le Fairview College songe à traduire son cours d'apiculture en français.

La durée du programme offert par le Fairview College est d'environ 900 heures. La formation débute en janvier de chaque année et elle comprend trois étapes :

- la session d'hiver (26 unités) est consacrée à l'initiation théorique (*Theory of Apiculture*) et à sept modules techniques : *Apiary Skills; Technical Woodworking; Introductory Botany; Honey Bee Biology; Honey Bee Diseases; Hive Management for Honey Production* et *Queen Rearing*;
- la session d'été (7 unités) est entièrement consacrée au module *Beekeeping Practicum*;
- la session d'automne (17 unités) met l'accent sur la gestion (*Business of Beekeeping*) à l'intérieur de cinq modules : *Building Structures; Financial Management and Record Keeping; Management of Improved Production; Product Packaging and Marketing* et *Beekeeping Chemicals*.

Au Québec, pour ce qui est de la formation collégiale, il n'existe actuellement qu'un seul cours en apiculture, soit Démarrage d'une entreprise apicole (miel). Il s'agit d'une formation mise à l'essai en mai 1997 par l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière, par l'intermédiaire du Service de la formation continue et en partenariat avec la DRHC et la SQDM. Sa durée totale est de 845 heures. En 1998, on pouvait lire ceci dans la publicité relative à cette formation :

«Les composantes de cette formation touchent trois volets qui amèneront graduellement les candidats et candidates à développer des habiletés et à s'enrichir de connaissances pour mieux démarrer leur entreprise.

- Premier volet : La production apicole, 350 heures. Régie de production, soins et hygiène, santé du rucher, aménagement des bâtiments et organisation matérielle.
- Deuxième volet : Démarrage d'entreprise, 285 heures. Élaboration de programme de financement, plan d'affaires, entrepreneurship, vente de produits, comptabilité et informatique.
- Troisième volet : Stage en entreprise, 210 heures. Pour mieux développer les habiletés manuelles».

Ce programme s'adresse aux prestataires de l'assurance-emploi ou aux personnes l'ayant été au cours des trois dernières années; ces personnes doivent répondre aux critères d'admissibilité relatifs à l'ALFEPAC (DRHC) et être titulaires d'un diplôme d'études secondaires (DES) ou avoir suivi une formation équivalente tenant compte des expériences de travail antérieures.

SITUATION SUR LE TERRAIN

Source de l'information

Utilisant la méthode d'échantillonnage aléatoire simple, nous avons pris contact, au cours de l'été 1998, avec vingt producteurs dans la moitié des régions administratives agricoles du Québec déclarant compter une ou des personnes propriétaires d'une ruche ou plus, soit sept sur quatorze. Ces régions sont les suivantes : 02 Saguenay-Lac Saint-Jean, 03 Québec, 04 Mauricie-Bois-Francs, 05 Estrie, 12 Chaudière - Appalaches, 15 Laurentides et 16 Montérégie (voir tableau 18).

Dix-sept de ces producteurs possèdent plus de cent ruches et trois de 25 à 99 ruches. Ces vingt apiculteurs possèdent au total 13 661 ruches, ce qui représente près de 50 p. 100 des colonies répertoriées au Québec.

De plus, nous constatons au même tableau que plus de 6 000 nucléi ont été produits en 1998 dans l'ensemble des entreprises visitées au cours de l'été 1998. Donc, nous pouvons estimer la possibilité d'augmenter de 6 000 le nombre de ruches au Québec en 1999.

Tableau 18 : Répartition régionale des entreprises apicoles du Québec ayant participé à notre enquête

APICULTURE AUTOMNE 1997								
Régions	Nombre de propriétaires possédant 25 à 99 ruches	Nombre total de ruches	Nombre de propriétaires possédant plus de 100 ruches	Nombre total de ruches	Nombre total de propriétaires possédant dans cette région	Nombre total de ruches dans cette région	Nombre total de nucléi et de ruches	Nombre total de nucléi et de ruches dans cette région
01 Bas-Saint-Laurent	0	0	0	0	0	0	0	0
02 Saguenay-Lac-Saint-Jean	0	0	1	241	1	241	80	321
03 Québec	1	95	1	550	2	645	0	645
04 Mauricie-Bois-Francs	0	0	3	3 575	3	3 575	250	3 825
05 Estrie	0	0	2	2 700	2	2 700	3 100	5 800
06 Ile-de-Montréal	0	0	0	0	0	0	0	0
07 Outaouais	0	0	0	0	0	0	0	0
08 Abitibi-Témiscamingue	0	0	0	0	0	0	0	0
09 Côte-Nord	0	0	0	0	0	0	0	0
10 Nord-du-Québec	0	0	0	0	0	0	0	0
11 Gaspésie-Iles-de-la-Madeleine	0	0	0	0	0	0	0	0
12 Chaudière-Appalaches	0	0	3	2 700	3	2 700	1 600	4 300
13 Laval	0	0	0	0	0	0	0	0
14 Lanaudière	0	0	0	0	0	0	0	0
15 Laurentides	2	75	2	1 700	4	1 775	585	2 340
16 Montérégie	0	0	5	2 025	5	2 025	450	2 475
Total de chacune des régions	3	170	17	13 491				
Grand total des propriétaires					20			
Grand total des ruches						13 661		
Grand total des nucléi							6 045	
Total des nucléi et des ruches								19 706

Les vingt entreprises ayant accepté de répondre aux questions de la grille d'entrevue étaient regroupées en trois types : à propriétaire unique, compagnie et société. Huit entreprises ont été définies comme étant à propriétaire unique regroupant huit hommes et deux femmes. Sept entreprises se sont définies comme étant des compagnies et comptant dix hommes et quatre femmes et, comme sociétés, cinq entreprises regroupaient dix hommes et trois femmes, pour un grand total de trente-sept exploitants, répartis en vingt-huit hommes (76 p. 100) et neuf femmes (24 p. 100), voir tableau 19. La majorité (84 p. 100) des exploitants que nous avons rencontrés avaient entre 35 et 54 ans. Le reste se répartit également entre les catégories des moins de 35 ans et des plus de 55 ans, soit environ 8 p. 100 dans chaque cas (voir tableau 19 a).

Tableau 19 : Type et nombre d'entreprises apicoles du Québec ayant participé à l'enquête en 1998

TYPE D'ENTREPRISE	NOMBRE D'ENTREPRISES	HOMMES	FEMMES	EXPLOITANTS
À propriétaire unique	8	8	2	10
Compagnie	7	10	4	14
Société	5	10	3	13
TOTAL	20	28	9	37
		76 %	24 %	

Tableau 19a : Âge des exploitantes et exploitants apicoles du Québec ayant participé à l'enquête en 1998

MOINS DE 35 ANS	ENTRE 35 ET 54 ANS	PLUS DE 55 ANS	ÂGE MOYEN DES EXPLOITANTS EN 1998
8 %	84 %	8 %	ND

Nous nous appuyons sur les données recueillies lors de l'enquête sur le terrain pour décrire :

- les caractéristiques de la main-d'œuvre apicole ainsi que sa charge et ses conditions de travail;
- les emplois offerts à cette main-d'œuvre et les exigences des employeurs;
- l'évolution prévisible des compétences nécessaires pour répondre aux besoins de l'industrie.

CARACTÉRISTIQUES DE LA MAIN-D'ŒUVRE D'APRÈS L'ENQUÊTE SUR LE TERRAIN

Les 20 exploitations ayant participé à notre enquête ont déclaré pour 1998 une main-d'œuvre totale de 123 personnes (78 p. 100 permanente et 22 p. 100 saisonnière). Il convient de noter que pour les besoins de l'étude, nous n'avons retenu que les entreprises possédant 25 colonies d'abeilles ou plus; celles qui ont moins de 25 colonies d'abeilles n'engagent généralement pas de main-d'œuvre.

Les hommes représentent 59 p. 100 des salariés permanents et 56 p. 100 des salariés saisonniers (tableau 20). Les femmes représentent ici une proportion d'environ 40 p. 100, laquelle est supérieure à celle de 33 p. 100 reflétée par les données des registres du MAPAQ pour les années antérieures à 1998.

Notre enquête révèle aussi que, dans la main-d'œuvre apicole, l'âge des hommes se situe entre 16 ans et 63 ans, alors que celui des femmes varie de 16 à 59 ans.

Tableau 20 : Statut d'emploi et type de la main-d'œuvre apicole selon les 20 entretues effectuées sur le terrain

Main-d'œuvre apicole engagée par région administrative selon la grille d'entrevue, juin 1998									
N° de la région	N° de l'entrevue	Main-d'œuvre permanente		Main-d'œuvre saisonnière		Ensemble de la main-d'œuvre		Total par région	
		Homme	Femme	Homme	Femme	Homme	Femme	Homme	Femme
2	2	0	0	0	1	0	1	0	1
3	19	4	8	0	3	4	11		
3	20	1	1	1	0	2	1	6	12
4	1	4	3	0	0	4	3		
4	9	1	1	1	2	2	3		
4	16	2	2	1	0	3	2	9	8
5	15	3	0	2	0	5	0		
5	17	7	0	1	1	8	1	13	1
12	13	1	2	1	1	2	3		
12	14	3	2	1	0	4	2		
12	18	5	2	1	2	6	4	12	9
15	3	1	1	2	1	3	2		
15	5	3	0	0	1	3	1		
15	6	1	1	1	0	2	1		
15	7	13	14	0	0	13	14	21	18
16	4	2	0	1	0	3	0		
16	8	2	0	1	0	3	0		
16	10	1	0	1	0	2	0		
16	11	1	1	0	0	1	1		
16	12	2	1	0	0	2	1	11	2
Total		57	39	15	12	72	51	72	51
Grand total		96		27		123		123	
%		59,38	40,63	55,56	44,44	58,54	41,46	58,54	41,46

Source : Grille d'entrevue étude préliminaire, Apiculture, page 7, juin 1998.

Les propriétaires exploitant entre 25 et 99 colonies d'abeilles engagent occasionnellement de la main-d'œuvre en période de pointe, pour récolter le miel et transporter les ruches. Selon notre enquête, cette main-d'œuvre est composée d'hommes à 70 p. 100. L'âge varie de 18 à 63 ans. Notons que les femmes représentent 30 p. 100 de cette main-d'œuvre et que leur âge varie de 19 à 59 ans.

Tableau 21 : Distribution de la main-d'œuvre apicole des exploitations de 25 à 99 ruches

Âge	16-25 ans	26-35 ans	36-45 ans	46-55 ans	55 ans et plus	Total	Moyenne
Sexe							
Homme	3		2	1	1	7	70 %
Femme	1		1		1	3	30 %
Total	4	0	3	1	2	10	

Les entreprises ayant plus de 100 colonies d'abeilles sont celles qui emploient le plus de main-d'œuvre permanente et saisonnière. Nous observons, encore une fois, que cette main-d'œuvre est surtout masculine (60 p. 100) et que l'âge varie de 16 à 59 ans. Chez les femmes, l'âge varie entre 16 ans et 61 ans. Selon le tableau 17, un peu plus de 60 p. 100 de la main-d'œuvre a moins de 36 ans et elle est constituée en parts égales d'hommes et de femmes.

Tableau 22 : Distribution de la main-d'œuvre apicole, dans les exploitations de 100 ruches ou plus

Âge	16-25 ans	26-35 ans	36-45 ans	46-55 ans	55 ans et plus	Total	Moyenne
Sexe							
Homme	14	18	11	18	4	65	57,52 %
Femme	21	15	6	4	2	48	42,48 %
Total	35	33	17	22	6	113	

CHARGE DE TRAVAIL ET RÉMUNÉRATION

Pour ce qui est de la rémunération des travailleuses et travailleurs permanents, nous observons (tableau 23) qu'au moment de leur engagement les hommes ont un salaire horaire moyen légèrement supérieur à celui des femmes, soit 9,76 \$ contre 8,95 \$ l'heure.

Nous notons également que 63 p. 100 des hommes travaillent plus de 2 000 heures par année et 35 p. 100, entre 1 000 et 2 000 heures par année. Chez les femmes, nous observons que près de 54 p. 100 travaillent 2 000 heures par année et 41 p. 100, entre 1 000 et 2 000 heures par année.

Tableau 23 : Charge de travail et rémunération de la main-d'œuvre permanente

Nombre d'heures/année	Taux horaire à l'engagement	Nombre de femmes	Taux horaire à l'engagement	Nombre d'hommes
2 000 et plus	5,50 \$	21	9,90 \$	36
1 000 à 1 999	9,34 \$	16	9,38 \$	20
Moins de 1 000	9,00 \$	2	10,00 \$	1
Moyenne des salaires	8,95 \$		9,76 \$	
Total permanent		39		57

Chez les travailleurs saisonniers, nous observons, au tableau 24, que les femmes ont un salaire horaire moyen légèrement supérieur à celui des hommes, soit 8,83 \$ contre 7,87 \$.

Plus de 50 p. 100 des hommes ayant un emploi saisonnier travaillent entre 600 heures et plus de 1 200 heures par année. Chez les femmes, 75 p. 100 travaillent entre 150 heures et 600 heures par année.

Tableau 24 : Charge de travail et rémunération de la main-d'œuvre saisonnière

Nombre d'heures/année	Taux horaire moyen à l'engagement	Nombre de femmes	Taux horaire moyen à l'engagement	Nombre d'hommes
1 201 et plus			8,00 \$	1
901 à 1 200	10,00 \$	3	7,83 \$	3
601 à 900			7,88 \$	4
301 à 600	9,00 \$	4	7,66 \$	3
151 à 300	7,50 \$	5	7,83 \$	3
150 et moins			8,00 \$	1
Moyenne des salaires	8,83 \$		7,87 \$	
Total permanent		12		15

EMPLOIS OCCUPÉS PAR LA Main-d'œuvre DES EXPLOITANTES ET EXPLOITANTS CONSULTÉS

Notre enquête révèle que, sur le terrain, six catégories d'emploi s'offrent à la main-d'œuvre apicole (tableau 25). Cependant, il faut distinguer le statut de propriétaire-exploitante ou propriétaire-exploitant, les trois emplois directement liés à la production apicole (ouvrière qualifiée ou ouvrier qualifié, aide apicole et manœuvre) et deux autres types d'emploi (ingénieure ou ingénieur en bâtiment et en machinerie et ingénieure ou ingénieur chimiste en ce qui concerne la fabrication de l'hydromel).

Le tableau 25 rassemble les données qui distinguent ces cinq catégories d'emplois et de professions. Étant donné l'objectif de notre recherche, nous nous centrons sur les trois emplois directement liés à la production apicole.

Ouvrière qualifiée ou ouvrier qualifié (CNP 8253)

Ce sont majoritairement des hommes, soit 81 p. 100, qui occupent les fonctions de travail associées à ce titre. Ces personnes sont âgées de 34 ans en moyenne. Pour leur part, les femmes (19 p. 100) sont âgées de 32 ans en moyenne.

Les ouvrières et les ouvriers qualifiés ont le statut de permanent. Ils travaillent en moyenne 1 430 heures par année, au taux horaire de 12 \$. Leur horaire de travail varie selon la période de l'année. En général, ces ouvrières et ouvriers sont titulaires d'un diplôme d'études secondaires (DES). Certains sont titulaires d'un diplôme d'études collégiales (DEC) plus précisément en apiculture qui leur a été décerné par le Fairview College de l'Alberta ou d'un diplôme en horticulture obtenu au Québec, à Saint-Hyacinthe plus précisément.

L'ouvrière qualifiée ou l'ouvrier qualifié a comme tâche de s'occuper de la santé du cheptel; de fabriquer et d'entretenir du matériel apicole; d'entretenir et de réparer la machinerie et les bâtiments; de conduire et d'utiliser des véhicules et de la machinerie agricole; de s'occuper de la reproduction et de l'amélioration du cheptel; d'implanter des ruchers et d'y intervenir; d'évaluer la qualité des produits du rucher; de traiter ces produits; d'extraire les produits de la ruche et de les conditionner; de faire des démonstrations d'ouverture de la ruche au public; de s'occuper de la régie des ruchers; de planifier les interventions aux ruchers et de préparer les colonies d'abeilles pour l'hivernage. De plus, cette personne est responsable de son équipe de travail sur le terrain.

L'aide apicole (CNP 8431)

Sous ce statut, nous trouvons majoritairement des hommes (87 p. 100) âgés en moyenne de 30 ans. Les femmes (13 p 100) sont âgées en moyenne de 23 ans. Trente-six pour cent des aides apicoles ont le statut de permanent. Ils travaillent en moyenne 970 heures par année, au taux horaire de 10 \$. Ces travailleuses et travailleurs, permanents ou saisonniers, sont engagés surtout pour accompagner l'ouvrière qualifiée ou l'ouvrier qualifié et l'aider dans l'exécution des tâches d'implantation et d'intervention dans les ruchers telles que conduire et utiliser des véhicules et des machines agricoles; implanter des ruchers et y intervenir et évaluer la qualité des produits du rucher et les traiter.

De plus, l'aide apicole permanent intervient dans la fabrication et l'entretien du matériel apicole, ainsi que dans l'entretien et la réparation de la machinerie et des bâtiments apicoles. La ou le propriétaire confie aux aides apicoles des tâches de traitement ainsi que d'extraction et de conditionnement des produits du rucher. Enfin, elle ou il peut accueillir, dans le rucher de démonstration, des groupes de visiteurs afin de leur montrer l'intérieur d'une ruche et sa colonie et leur expliquer le rôle des abeilles et la fabrication du miel.

La ou le manœuvre (CNP 8611)

Dans cette catégorie, nous trouvons presque autant d'hommes (52 p. 100) que de femmes (48 p. 100). L'âge moyen chez les hommes est de 25 ans, alors que chez les femmes, il est de 30 ans.

Soixante et un pour cent des manœuvres ont le statut de permanent. Ils travaillent plus de 1 280 heures par année au taux horaire initial de 8 \$.

Ces manœuvres accompagnent l'ouvrière qualifiée ou l'ouvrier qualifié et son équipe d'intervention au rucher. Leurs principales fonctions de travail consistent à aménager les sites d'implantation de ruchers et à manipuler le matériel apicole. Dans l'entreprise, ils interviennent principalement dans la miellerie afin d'extraire et de conditionner les produits du rucher et de préparer les commandes.

Tableau 25 : Caractéristiques de la main-d'œuvre et conditions d'exercice des professions dans la production apicole

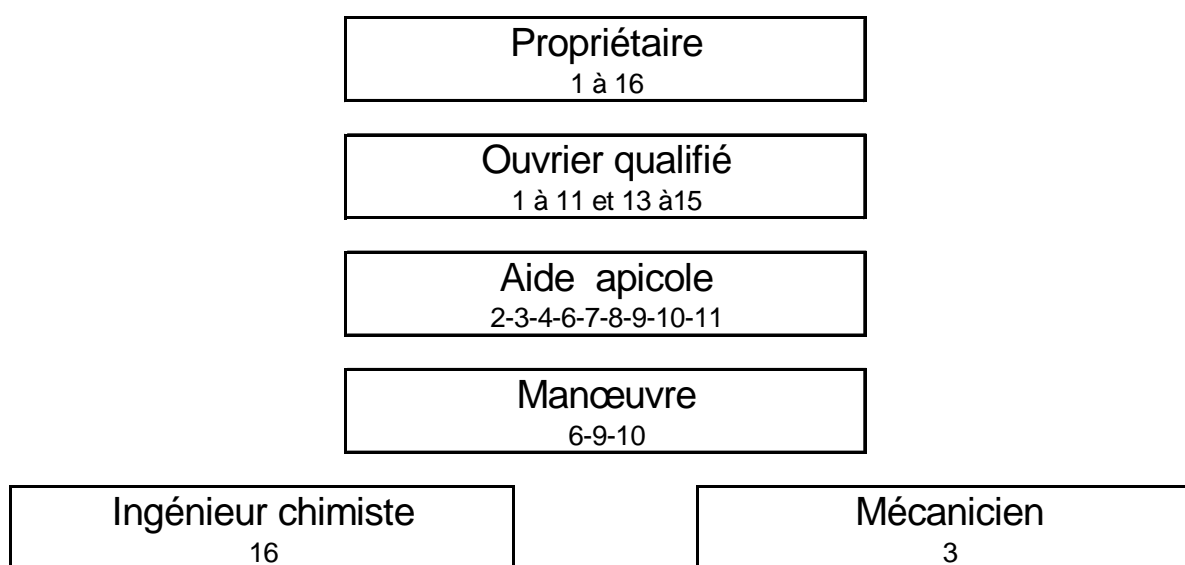
Titre	Code	Âge moyen		Sexe		Statut		Rémunération	Heures/année	Formation
		F.	H.	F. (%)	H. (%)	P. (%)	S. (%)			
Propriétaire	8251			24	76	X		3 000 \$ à plus de 5 000 000 \$	+ de 2 000	
Ouvrier qualifié	8253	32	34	19	81	X		12 \$/heure	1 430	DES, DEC
Aide apicole	8431	23	30	13	87		64	10 \$/heure	970	DES, DEC
Manœuvre	8611	30	25	48	52	61		8 \$/heure	1 284	DES, DEC
Ingénieur en bâtiment et machinerie	2132		28		100	X		15 \$/heure	+ de 2 000	BAC
Ingénieur chimiste	2134		35		100	X		15 \$/heure	+ de 2 000	BAC

CHEMINEMENT DE CARRIÈRE

Les exploitantes et les exploitants que nous avons rencontrés lors de notre enquête sur le terrain ont mentionné que leur personnel débutait avec le statut de manœuvre pour ensuite devenir aide apicole. Après avoir acquis une expérience minimale de deux années (ou après avoir possédé des ruches durant cinq ans), l'aide apicole peut accéder au titre d'ouvrier qualifié. Par la suite, cet ouvrier qualifié peut devenir propriétaire de ruches, s'il le désire.

Le tableau 26 illustre ce possible cheminement et il indique par un code chiffré la ou les tâches caractéristiques de chaque emploi-type.

Tableau 26 : Cheminement de carrière et responsabilités associées à chaque statut



N° Tâches et fonction de travail

- 1 Maintien de la santé du cheptel
- 2 Fabrication et entretien du matériel apicole
- 3 Entretien et réparation de la machinerie et des bâtiments
- 4 Conduite et utilisation de véhicules et de machinerie agricole
- 5 Reproduction et amélioration génétique du cheptel
- 6 Implantation des ruches et interventions subséquentes
- 7 Évaluation de la qualité des produits du rucher
- 8 Traitement des produits du rucher

N° Tâches et fonction de travail

- 9 Extraction des produits du rucher
- 10 Conditionnement des produits du rucher
- 11 Agrotourisme
- 12 Commercialisation
- 13 Régie
- 14 Planification
- 15 Hivernage
- 16 Autres

TÂCHES ET OPÉRATIONS DE GESTION EN PRODUCTION APICOLE

Il convient de noter que la liste des tâches et des opérations en gestion et production apicoles a été établie par le chercheur.

N° 1 : Maintien de la santé du cheptel

Les opérations associées à cette tâche sont le dépistage et le traitement des maladies de l'abeille et du couvain, la prise des échantillons, l'interprétation des résultats et l'administration des traitements.

N° 2 : Fabrication et entretien du matériel apicole

Les opérations associées à cette tâche sont la coupe, l'assemblage et la peinture des pièces de bois ou de métal.

N° 3 : Entretien et réparation de la machinerie et des bâtiments

Les opérations associées à cette tâche sont la vérification et l'entretien de la machinerie et des bâtiments et les réparations mineures.

N° 4 : Conduite et utilisation de véhicules et de machinerie agricole

Les opérations associées à cette tâche sont la conduite de camions, tracteurs et chariots-élévateurs et l'utilisation des machines spécialisées.

N° 5 : Reproduction et amélioration génétique du cheptel

Les opérations associées à cette tâche sont la sélection des souches d'abeilles selon des critères précis, la reproduction des reines par greffage et l'insémination artificielle.

N° 6 : Implantation des ruches et interventions subséquentes

Les opérations associées à cette tâche sont l'aménagement et l'entretien des sites pour recevoir les ruches et la manipulation du matériel apicole.

N° 7 : Évaluation de la qualité des produits du rucher

Les opérations associées à cette tâche sont l'évaluation de la maturité du miel et du pollen, la vérification du degré d'humidité et le tri des différents produits de la ruche : pollen, miel, propolis et cire d'abeille.

N° 8 : Traitement des produits du rucher

Les opérations associées à cette tâche sont le conditionnement des produits de la ruche afin de leur donner les caractéristiques optimales d'extraction et de conservation.

N° 9 : Extraction des produits du rucher

Les opérations associées à cette tâche sont la manipulation des produits de la ruche, l'utilisation des instruments d'extraction du miel des cadres de cire et le tri des pelotes de pollen.

N° 10 : Conditionnement des produits du rucher

Les opérations associées à cette tâche sont l'exposition des produits de la ruche à des conditions environnementales propices à l'emballage.

N° 11 : Agrotourisme

Les opérations associées à cette tâche sont l'accueil et l'animation des groupes de visiteurs, les renseignements sur les activités et produits de la ruche, les démonstrations de manipulation et d'ouverture de la ruche et les dégustations.

N° 12 : Commercialisation

Les opérations associées à cette tâche sont la représentation auprès des différents organismes de distribution.

N° 13 : Régie

Les opérations associées à cette tâche sont l'établissement d'une méthode de travail dirigée et organisée pour optimiser le rendement du cheptel.

N° 14 : Planification

Les opérations associées à cette tâche sont l'organisation, selon un plan déterminé, du déroulement des activités de l'entreprise apicole.

N° 15 : Hivernage

Les opérations associées à cette tâche sont l'évaluation de la population, la structure de la grappe, la distribution d'une nourriture appropriée aux abeilles et l'exposition des ruches à des conditions climatiques propices à l'hivernage.

N° 16 : Gestion

Les opérations associées à cette tâche sont la planification des achats, l'organisation du travail du personnel et la saine gestion de l'entreprise apicole.

N° 17 : Autres

Plusieurs autres fonctions ont été mentionnées sous cette rubrique; elles renvoient plus précisément au travail d'ingénieur chimiste, de mécanicien, de secrétaire et de jardinier et elles sont connexes à la production apicole.

COMPÉTENCES EXIGÉES SUR LE TERRAIN***Degré d'information des répondantes et répondants***

Nous avons demandé aux propriétaires interrogés lors de notre enquête s'ils connaissaient des programmes de formation en apiculture et, le cas échéant, de formuler des commentaires à ce sujet. Trente-cinq pour cent des propriétaires d'entreprise ne connaissaient aucun programme de formation en apiculture. Les autres, 65 p. 100, connaissaient la formation donnée par l'ITA de La Pocatière et celle du Fairview College de l'Alberta ainsi que les cours d'initiation à l'apiculture donnés dans les diverses régions du Québec, et ce, dans une proportion de 30 p. 100 dans chaque cas. Dans les autres entreprises la formation est donnée par l'ouvrière spécialisée ou l'ouvrier spécialisé diplômé du Fairview College ou du club d'encadrement technique « le Club Api ».

Exigences de démarrage d'une entreprise

Certains des exploitantes et exploitants apicoles que nous avons rencontrés lors de notre enquête ont mentionné avoir suivi le programme *Lancement d'entreprise* (ASP 5056) offert au secondaire. Certains étaient aussi titulaires d'un diplôme d'ouvrier apicole du Fairview College de l'Alberta. Le programme ASP 5056 répond bien aux besoins de ceux et celles qui ne peuvent satisfaire aux critères d'admissibilité de la Société de financement agricole du Québec ou qui ne veulent pas suivre une formation trop longue telle que celle du programme de DEC ou l'AEC *Gestion et exploitation d'entreprise agricole*. Les personnes ayant terminé le programme d'AEC *Démarrage d'une entreprise apicole* ont été satisfaites de la formation reçue grâce à la grande propension du cours consacré à la gestion. Cependant, ils ont mentionné aussi que ce n'est pas par cette formation qu'ils ont pu acquérir les méthodes et techniques de travail nécessaires en production apicole.

Exigences de recrutement des employées et employés

Les propriétaires interrogés lors de notre enquête ont spécifié qu'ils n'exigeaient pas de diplôme particulier à l'engagement. Cependant, nous notons que les travailleuses et travailleurs de l'apiculture sont majoritairement titulaires d'un DES ou d'un DEC en horticulture et quelques-uns, d'un BAC en biologie.

Par ailleurs, les propriétaires d'entreprises apicoles que nous avons rencontrés ont spécifié que tous les travailleurs apicoles doivent avoir une bonne résistance physique; ne pas craindre les abeilles; ne pas être allergiques au venin des abeilles; pouvoir travailler pendant de longues heures; avoir l'esprit d'équipe; posséder un bon sens de l'observation et de l'orientation; avoir de la dextérité manuelle et de l'initiative et être autonomes.

Enfin, étant donné que cette industrie est en expansion, qu'elle se dote de nouvelles technologies de production, qu'elle doit combattre de nouveaux ravageurs et de nouvelles maladies et qu'elle doit augmenter le rendement par ruche, les productrices et producteurs rencontrés ont tous mentionné qu'il était dans leur intérêt que des ouvrières et des ouvriers qualifiés soient formés au Québec.

ADÉQUATION ENTRE LA FORMATION ET L'EMPLOI

Outre de demander aux employeurs s'ils connaissaient des programmes de formation en apiculture, nous leur avons demandé s'ils avaient eu de la difficulté à recruter du personnel qualifié pour exécuter des tâches d'apiculture, ce qui était le cas pour 80 p. 100 d'entre eux.

Parmi les causes de ces difficultés, on mentionne la non-existence de main-d'œuvre qualifiée et de formation, au Québec, la non-disponibilité de main-d'œuvre expérimentée et compétente, le fait que la main-d'œuvre qualifiée est en Europe ou dans l'Ouest canadien et l'obligation de loger le personnel, ce qui occasionne des coûts supplémentaires pour l'entreprise.

Ceux qui ont répondu qu'ils n'avaient pas de difficultés à recruter du personnel qualifié pour exécuter des tâches d'apiculture n'embauchaient pas de personnel en fait, ou recherchaient des manœuvres qu'ils formaient dans l'entreprise.

Évolution de l'emploi

Aucune documentation officielle ne peut renseigner sur la situation antérieure dans ce métier. Depuis 1995, nous observons que les entreprises modifient leurs techniques de production (voir la grille d'entrevue à la page 11). Les propriétaires d'entreprises apicoles ont spécifié, dans cette enquête, que leur industrie devra performer en augmentant les rendements par ruche, en maîtrisant de nouvelles technologies, en améliorant sa connaissance du matériel apicole existant ainsi que du dépistage et du traitement des maladies de l'abeille, en apprenant à utiliser de façon rationnelle et sécuritaire les produits de contrôle de la santé de l'abeille et du couvain, en connaissant mieux la reproduction et la génétique des abeilles et en pratiquant une régie de production donnant de meilleurs résultats.

Par ailleurs, de nouveaux services autres que la production de miel sont en expansion, tels que la pollinisation des cultures fruitières et légumières et la production de nucléi et de reines adaptés à notre climat et pouvant résister aux parasites de l'abeille. De plus, l'entreprise tend à se développer dans le secteur de l'agrotourisme et de la valorisation des produits de la ruche, conformément aux normes ISO.

À un court terme, les exploitantes et exploitants apicoles soulignent que cette évolution obligera les ouvrières et ouvriers actuels et futurs à posséder plus de connaissances et à avoir un meilleur rendement sur le plan pratique qu'actuellement.

Nos observations nous portent à croire qu'en plus d'ouvriers plus qualifiés, l'industrie aura besoin de spécialistes qui pourront offrir des services techniques.

Projets d'embauche

Les propriétaires consultés durant notre enquête ont mentionné un besoin **d'employées et employés qualifiés** pour les trois prochaines années. Seize des vingt propriétaires interrogés prévoient embaucher 24 ouvriers qualifiés permanents et 11 ouvriers qualifiés saisonniers. Les quatre autres désirent maintenir à son niveau actuel le nombre de leurs employés, c'est-à-dire se contenter de remplacer ceux qui partiront.

Formation souhaitée

Les organismes intervenant au sein de l'industrie apicole ainsi que les producteurs souhaitent qu'un programme de formation homogène et en harmonie avec les besoins et les réalités de l'industrie soit offert au Québec. Ils tiennent à ce que cette formation soit reconnue par le ministère de l'Éducation du Québec, et ce, afin que les jeunes qui le désirent, puissent, dès le secondaire, s'orienter vers l'apiculture.

Il est urgent, principalement, d'offrir une formation professionnelle (DEP) pour avoir des ouvrières et des ouvriers agricoles spécialisés en apiculture. Pour les entrepreneurs consultés, cette formation doit privilégier l'acquisition de compétences **au sein même de l'entreprise**, être reconnue par le ministère de l'Éducation du Québec et s'harmoniser avec le DEC en *Gestion et exploitation d'entreprise agricole* afin de permettre l'admissibilité à la prime à l'établissement offerte par la Société de financement agricole.

RECOMMANDATIONS

Compte tenu :

- du besoin de main-d'œuvre qualifiée exprimé par les gestionnaires d'entreprises apicoles;
- de la mécanisation accrue des entreprises nécessitant des compétences en entretien et l'utilisation de la machinerie;
- du nombre d'entreprises qui seront transférées d'ici cinq ans;
- de l'accroissement de la réussite entrepreneuriale chez les personnes qui poursuivent leur formation scolaire;
- du temps que les gestionnaires doivent consacrer à former les ouvrières et ouvriers non qualifiés;
- du fait que les tâches opérationnelles exigées de l'ouvrière et de l'ouvrier apicole sont multiples;
- du fait que les ouvrières et ouvriers apicoles doivent être polyvalents pour s'assurer une employabilité prolongée;
- du fait que l'invasion de nouveaux parasites exige une compétence particulière en maintien de la santé du cheptel;
- du fait que les entreprises doivent augmenter leur rendement pour être concurrentielles devant l'ouverture des marchés;
- du fait qu'il n'y a pas de formation secondaire en matière apicole reconnue au Québec;
- du degré d'insatisfaction des employeurs à l'égard des programmes de formation en place;
- des recommandations de la Table filière apicole de former une main-d'œuvre spécialisée;
- du fait que le MAPAQ a dégagé des sommes d'argent pour l'exécution d'une analyse de la situation de travail;

Il est recommandé :

- de procéder à cette analyse de la situation de travail dans le but d'élaborer un programme de formation d'ouvrières et ouvriers spécialisés en apiculture;
- d'inscrire ce programme dans la formule de l'alternance entre le travail et les études et de l'harmoniser avec le DEC *Gestion et exploitation d'entreprise agricole*.

LETTRES DE DEMANDE DE FORMATION



FÉDÉRATION DES APICULTEURS DU QUÉBEC

MAISON DE L'UPA
555, boul. Roland-Thérien, Longueuil, Q.C. J4H 3Y9
Tél. : (514) 679-9530 Fax : (514) 679-5436

Saint-Agapit, le 15 mai 1997

M. André Hébert
Ministère de l'Éducation
600, rue Fullum, 7e étage
Montréal, H2K 4L1

Monsieur,

Pour faire suite aux besoins déjà exprimés dans une précédente lettre, nous apportons quelques précisions sur les besoins d'une formation apicole adaptée aux entreprises que réclament les membres de la Fédération des Apiculteurs du Québec.

Les entreprises apicoles ont besoin d'une main-d'oeuvre spécialisée et les apiculteurs du Québec veulent que soit développé un cours en formation d'ouvrier apicole qui soit identique à la grandeur de la province. Ils veulent que ce cours de formation professionnel et technique soit reconnu et harmonisé avec la formation en gestion de niveau collégiale afin que l'ouvrier spécialisé qui le désire puisse poursuivre ses études et s'établir en apiculture.

Suite à votre passage à notre assemblée annuelle au mois de février, les apiculteurs se demandent qu'est-ce qu'il faut faire pour accélérer la mise en place d'un D.E.P.. Un comité a été mis en place à la fédération ainsi qu'à la filière apicole, mais je dois avouer l'inquiétude de plusieurs de voir poindre ici et là des cours de formation qui ne répondent pas aux besoins exprimés par les apiculteurs quand à former des ouvriers spécialisés avec diplomation reconnue. Nous avons même entendu parler d'une personne qui travaille pour avoir des cours dans sa région en se disant mandaté par notre fédération ce qui est faux. De son côté, la Fédération des Apiculteurs du Québec trouve qu'il est urgent que vos instances se penchent sur la mise en place le plus rapidement possible d'un projet pilote et sur la reconnaissance d'un diplôme d'étude professionnel en apiculture.

En terminant, nous attirerons votre attention au fait que le Fairview College, en Alberta, offre de traduire son cours d'apiculture en français si au moins cinq (5) francophones sont intéressés à leur formation apicole. Nous avons su que présentement trois québécois suivent le cours d'apiculture offert par ce collège. La fédération s'inquiète, une telle situation peut mettre en jeu l'avenir du dossier formation apicole au Québec.

Nous demeurons confiants de voir ce dossier avancer rapidement et soyez assuré de notre participation. Nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Hélène Prince
Président

c.c. Filière apicole

Tél: (819) 362-3241
Fax: (819) 362-2830

SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE AGRICOLE DES APICULTEURS DU QUÉBEC

2100 St-Laurent, Case postale 310
Plessisville, Québec, Canada



Le 5 décembre 1995

Monsieur André Hébert,
Responsable du secteur Agriculture et pêches
Ministère de l'éducation du Québec
600, rue Fullum, 7^{ème} étage
Montréal (Québec)
H2K 4L1

Objet: Besoin d'une main-d'oeuvre qualifiée

Monsieur,

Nous avons eu une information à l'effet que votre ministère procéderait présentement à une étude sur le secteur agricole.

C'est sur la base de ces renseignements que nous tenons par la présente à vous communiquer, comme l'on fait d'autres intervenants, les besoins pressants du milieu apicole de bénéficier d'une main-d'oeuvre et d'une relève qualifiée qui saura relever les défis actuels et futurs associés à cette industrie.

Au cours des dernières années, le nombre d'apiculteurs au Québec a considérablement diminué laissant à d'autres un marché demeuré pourtant nettement supérieur aux quantités de miel produit localement. C'est pourquoi, nous croyons qu'une relève bien préparée pourrait évoluer positivement dans ce secteur de l'agriculture.

Espérant que des efforts puissent être déployés dans ce sens, nous vous prions d'agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

Le président,

Yves Gauvin

✓ c.c M. Jean-Pierre Marcotte,
Centre de formation agricole



LA FÉDÉRATION DE

L'Union des Syndicats Apicoles du Québec

1560 boul. Saint-Jean Est
Saint-Louis-de-France, Québec, Canada G8T-7V8
Tél.: (819) 378-5275

MONSIEUR DENIS LAUZON
DIRECTEUR

Saint-Louis de France
le 22 mai 1995

CENTRE DE FORMATION
AGRICOLE DE MIRABEL

Tel que convenue lors de notre rencontre du 25 courant [PROJET DE FORMATION] apicole. Après consultations auprès du bureau de direction; les Directeurs ont été unanimes à suggérer la mise en marche de ce projet.

NOUS APPUYONS LE PROJET D'UNE FORMATION PROFESSIONNELLE EN APICULTURE AFIN DE SATISFAIRE LE BESOIN EN MAIN-D'OEUVRE APICOLE.

AVEC LA POSSIBILITE QU'UN JOUR LE DIT ETUDIANT (e) PUISSE PRENDRE LA RELEVÉ OU AIT LA POSSIBILITE [AVOIR] SA PROPRE ENTREPRISE, CAR LES BESOINS SONT LÀ.

Dans l'espoir que ce projet se concrétise.

Je vous prie d'agréer, Monsieur Lauzon, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Le PRESIDENT DE

l'U.S.A.Q.

ANSELME HUOT

RÉSOLUTIONS DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DES FÉDÉRATIONS



FÉDÉRATION DES APICULTEURS DU QUÉBEC

MAISON DE L'UPA
555, boul. Roland-Therrien, Longueuil, QC J4H 3Y9
Tél.: (514) 679-0530 Fax : (514) 679-5436

RÉSOLUTION N° 9

OBJET : LES ARROSAGES AÉRIENS

CONSIDÉRANT les nombreux problèmes d'empoisonnement des abeilles suite aux arrosages aériens des cultures;

CONSIDÉRANT que des producteurs ne connaissent pas les ravages que font les arrosages aériens sur les colonies d'abeilles;

L'Assemblée générale annuelle demande à la Fédération des apiculteurs du Québec (FAQ) :

DE présenter à la Table filière un projet d'information, auprès des producteurs agricoles, sur l'implication des arrosages aériens sur l'apiculture ainsi que sur les services qu'ils rendent à l'agriculture.

Adoptée majoritairement.

*Extrait procès-verbal
Ass. Annuelle 28/02/97*

CONSIDÉRANT le manque de main-d'oeuvre spécialisé dans ce domaine;

L'Assemblée générale annuelle demande à la Fédération des apiculteurs du Québec (FAQ) et au comité sectoriel de main-d'oeuvre de la production agricole :

D'examiner le besoin de formation des ressources humaines du secteur de l'apiculture afin de recommander aux ministères concernés la mise en place de cours ou programmes de formation pour répondre aux besoins signalés.

Adoptée à l'unanimité.

RÉSOLUTION N° 11

OBJET : ASSOCIATION D'APICULTEURS

CONSIDÉRANT qu'il existe au Québec deux regroupements qui représentent les apiculteurs;

CONSIDÉRANT que cette situation affaiblit toutes les interventions dans le secteur apicole auprès des instances gouvernementales;

L'Assemblée générale annuelle demande à la Fédération des apiculteurs du Québec (FAQ) :

DE former un comité pour rencontrer officiellement les représentants de l'USAQ pour étudier différents scénarios de rapprochement.

Adoptée majoritairement.

RÉSOLUTION N° 12

OBJET : FORMATION D'UN COMITÉ DE TRAVAIL

L'Assemblée générale annuelle demande à la Fédération des apiculteurs du Québec (FAQ) :

QU'un comité de travail soit formé pour étudier la loi des abeilles et faire les recommandations nécessaires pour que la présente loi soit actualisée;

QUE chacune des régions désigne, pour la formation du comité de travail, une personne intéressée et disponible et ce, dans un délai d'une semaine.

Adoptée à l'unanimité.

LETTRE DE LA FÉDÉRATION DES APICULTEURS DU QUÉBEC
ET
DEMANDE DE FINANCEMENT CONJOINTE

**ÉTUDE PRELIMINAIRE A L'ELABORATION D'UN PROGRAMME EN APICULTURE
ACCREDITÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION DU QUÉBEC.**

Suite à une demande de l'assemblée annuelle de la Fédération des Apiculteurs du Québec concernant la formation d'employés apicoles avec décernement d'un diplôme reconnu par le MEQ, une étude sectorielle fut réalisée. Les différents organismes représentant l'industrie apicole au Québec furent consultés afin de bien saisir les besoins et de dégager ce qui peut être fait. L'étude sectorielle fut déposée en juin 1997.

Pour le MEQ le secteur apicole est très particulier car il commande une formation dont la quasi totalité des cours ne peuvent être jumelés avec ceux d'autres secteurs. L'aide demandé par le biais du programme d'adaptation est essentiel car le MEQ, tout en reconnaissant le besoin urgent pour l'industrie de se doter d'une structure de cours en apiculture avec accréditation, nous laisse savoir que son ministère ne peut accorder un budget aussi substantiel pour un secteur agricole qui représente une petite portion de notre économie québécoise. Le MEQ est aussi conscient que le développement du secteur apicole passe par une formation bien structurée et reconnue. C'est pour cette raison que les organismes demandeurs désirent collaborer M.E. à la réalisation de l'étude préliminaire afin que l'apiculture soit prioritaire dans le budget de développement de programme en 1997-1998. Les organismes intervenant au sein de l'industrie apicole ainsi que les producteurs seront consultés pour déterminer les priorités et les besoins en matière de formation puis pour préciser le contenu du programme. Le but est d'avoir un cours homogène, en harmonie avec les besoins et les réalités de l'industrie, avec accréditation du ministère de l'Éducation du Québec. Et ce, afin que nos jeunes qui le désirent, puissent dès le secondaire s'orienter vers l'apiculture.

Jusqu'à présent la formation apicole au Québec était laissée au milieu, le contenu des cours variait d'un formateur à l'autre. Depuis quelques années nous remarquons que les québécois intéressés à l'apiculture commencent à se tourner vers le Fairview College d'Alberta qui offre un cours en apiculture avec accréditation. Comme sa clientèle francophone augmente le Fairview College songe à traduire son cours d'apiculture pour venir l'offrir à notre clientèle.

Le secteur apicole au Québec a besoin de travailleurs compétents et d'une relève pour garder l'industrie apicole viable et enviable. Le Québec compte aujourd'hui des entreprises apicoles très rentables mais dont la valeur risque de chuter lors de la retraite de ses propriétaires. Ces derniers se trouveront à démanteler l'organisation de leur entreprise faute de relève.

Pour la survie de l'industrie apicole, il est urgent de mettre en place un programme accrédité en apiculture. Les opportunités de développement sont grandes mais nous risquons de nous faire damer le pion si nous ne mettons pas sur pied une formation bien structurée qui sort l'apiculture de l'amateurisme, du bucolique et de toute les connotations qui font de l'apiculture un sous-métier de l'agriculture.

La mise sur pied d'un diplôme d'étude professionnelle (DEP) en apiculture avec continuité au niveau collégiale pour la gestion d'entreprise reçoit l'entière appui de la table filière apicole. C'est pourquoi la Fédération des Apiculteurs du Québec (FAQ) ainsi que l'Union des Syndicats Apicoles (USAQ) font un demande conjointe de financement auprès du programme d'adaptation pour les entreprises de productions alternatives.

*Hélène Pince, prés.
Fédération des Apiculteurs du Québec.*

BIBLIOGRAPHIE

Publications gouvernementales

- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. *Plan stratégique de développement, Filière apicole au Québec*, Québec, 96-0095, mars 1996, 16 p.
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Service des analyses sectorielles. *Monographie de l'industrie apicole au Québec*, Québec, avril 1995, 82 p.
- STATISTIQUE CANADA, MINISTÈRE DE L'INDUSTRIE. *Système de classification des industries de l'Amérique du Nord*, Ottawa, mars, 1998, 955 p.
- EMPLOI ET IMMIGRATION CANADA, MINISTÈRE DES APPROVISIONNEMENTS ET SERVICES CANADA. *Classification nationale des professions, index des appellations d'emplois*, 1993, Ottawa, 302 p.
- EMPLOI ET IMMIGRATION CANADA. *Classification nationale des professions, descriptions des professions 1992*, ministère des Approvisionnement et Services Canada, Ottawa, 1993.
- STATISTIQUE CANADA, Région du Québec. *Recensement de l'agriculture 1996, Profils des exploitants agricoles ayant une colonie d'abeilles et certaines données agricoles sur les fermes déclarant une colonie d'abeilles*, BEES96.XLS.
- STATISTIQUE CANADA, Région du Québec. *Commerce International, Importations/Exportations 1994 à 1997, codes sélectionnés*.
- STATISTIQUE CANADA, Région du Québec. *Dépenses alimentaires hebdomadaires moyennes, régions et provinces, 1996*, Alimentation 96.XLS, Format EXCEL.
- STATISTIQUE CANADA, DIVISION DE L'AGRICULTURE BULLETIN STATISTIQUE. *Production et valeur du miel et de l'érable*, 1997.
- STATISTIQUE CANADA, DIVISION DE L'AGRICULTURE BULLETIN STATISTIQUE. *Production et valeur du miel et de l'érable*, 1996.
- STATISTIQUE CANADA, DIVISION DE L'AGRICULTURE BULLETIN STATISTIQUE. *Production et valeur du miel et de l'érable*, 1995.
- STATISTIQUE CANADA, DIVISION DE L'AGRICULTURE BULLETIN STATISTIQUE. *Production et valeur du miel et de l'érable*, 1994.
- STATISTIQUE CANADA. *Consommation des aliments au Canada*, Partie I, 1996.
- STATISTIQUE CANADA. *Consommation apparente des aliments par personne au Canada*, Partie I, 1995.

- STATISTIQUE CANADA. *Consommation apparente des aliments par personne au Canada*, Partie I, 1994.
- STATISTIQUE CANADA. *Indicateur de performance financière des entreprises canadiennes, fermes apicoles*, 1996.
- BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. *Statistiques agroalimentaires 1^{er} semestre 1997*, Québec, décembre 1997, 277 p.
- AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA. *Rapport sur la production de miel en 1996, Situation et tendances production canadienne de miel*, mai 1997, p. 3, [<http://aceis.agr.ca/misb/hort/miel.html>].
- BUREAU DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC. *Statistiques principales relatives au miel, par région administrative*, Québec, 1997, [informatique@bsq.gouv.qc.ca], Paul Provençal, 17 septembre 1998, 6 p.
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC, MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. *Rapport d'enquête, coût de production du miel 1995*, juillet 1997, 54 p.
- DIRECTION DU DÉVELOPPEMENT DE LA MAIN-D'OEUVRE DU BIOALIMENTAIRE. *Profil de la main-d'oeuvre agricole au Québec 1996*, Québec, 1998, 141 p.
- CONSEIL DES PRODUCTIONS VÉGÉTALES DU QUÉBEC INC. *Colloque sur la pollinisation, de la fleur aux profits*, 4 février 1998, 110 p.

Articles de revues

- AYOTTE, Pierre et Jean LAMARRE. « Le symposium en photos », *L'Abeille*, vol. 19, n^o 2, automne 1998, p. 4.
- BEAUDOIN, Roger, et autres. « Démarrage d'une entreprise apicole : être gros ou petit? », *L'Abeille*, vol. 19, n^o 3, hiver 1998-1999, p. 6 et 7.
- BOUCHER, Dr Claude, m.v., et Dre France DESJARDINS m.v. « Situation de la Varroase et de la mite intratrachéenne (acariose) au Québec en 1997 », *L'Abeille*, vol. 19, n^o 1, été 1998, p.11 à 14.
- BOULIANNE, Jocelyn. « Le berger des abeilles (France) et apiculture sans frontière (Belgique) ». Stage international agroalimentaire, ERU-19507, Université Laval, octobre 1997.
- DIRECTION GÉNÉRALE DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS ET DE LA SANTÉ ANIMALE. « Bilan des maladies surveillées en 1997 », *L'Abeille*, vol. 19, n^o 2, automne 1998, p.12 et 13.
- GIOVENAZZO, Pierre, Jocelyn MARCEAU et Sylvain DUBÉ. « Essai préliminaire sur le traitement de colonies d'abeilles *Apis Mellifera* infestées par le parasite *Varroa Jacobsoni* en chambre d'hivernage », *L'Apiculteur*, vol. 13, n^{os} 6 et 70, novembre/décembre 1998, p.18 à 21.

- LALANCETTE, M. Clément. « L'avenir du marché du miel au Québec », *L'Abeille*, vol. 19, n° 2, automne 1998, p. 20.
- MANKAI, Amel. « Analyse du marché concernant le miel », HEC, 1997.
- MARCEAU, Jocelyn. « Conservation des pommes et la pollinisation », *L'Abeille*, vol. 19, n° 2, automne 1998, p. 14 à 17.

Articles de journaux

- GINGRAS, Pierre. « Pénurie d'abeilles au Québec. Le nombre de ruches a baissé des deux tiers en 10 ans », *La Presse*, dimanche, 12 octobre 1997.

Livres

- GOULET, Liliane, et Ginette LÉPINE. *Cahier de méthodologie 4^e édition*, Université du Québec à Montréal, 1987, 231 p.

GRILLE D'ENTREVUE

GRILLE D'ENTREVUE

Numéro d'entrevue : _____

Nom du répondant : _____

Titre : _____

1. DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

NOM DE LA RAISON SOCIALE : _____		Nombre total de ruches : _____	
Propriétaire unique	<input type="checkbox"/>	Nombre total de nucléi : _____	
Compagnie	<input type="checkbox"/>	Nombre total de ruchettes : _____	
Société	<input type="checkbox"/>		
Depuis combien d'années travaillez-vous en apiculture? _____		Nombre de travailleurs dans l'exploitation : _____	
		Nombre total : heures/personne/année _____	
ADRESSE DE L'ENTREPRISE			

Adresse		Rue	

Ville	Province	Pays	Code postal
RÉGION ADMINISTRATIVE DU MAPAQ : _____			
		Téléphone : _____	
		Télécopieur : _____	
		Autre : _____	

APICULTURE

2. CARACTÉRISTIQUES DE L'ENTREPRISE ET ACTIVITÉS COMMERCIALES

Veillez prendre note que vous pouvez cocher plusieurs choix.

PRODUCTION						
PRODUITS	COCHEZ CE QUI S'APPLIQUE	% DES REVENUS TOTAUX	% VENDU QUÉBEC	% VENDU CANADA	% VENDU AUTRES PAYS	TOTAL
Produit du miel en rayon						
Produit du miel						
Produit du pollen						
Produit de la propolis						
Produit de la gelée royale						
Produit des reines						
Produit des nucléi						
Produit de la cire						
Produit de l'hydromel						
Autres (précisez) : _____ _____ _____						
TOTAL		100%				

APICULTURE

FABRICATION						
PRODUITS	COCHEZ CE QUI S'APPLIQUE	% DES REVENUS TOTAUX	% VENDU QUÉBEC	% VENDU CANADA	% VENDU AUTRES PAYS	TOTAL
Fabrique du matériel apicole (hausse, chasse-abeilles, etc.)						
Fabrique des équipements apicoles						
Fabrique des produits dérivés (chandelles, emballages-cadeaux) (précisez) : _____ _____ _____ _____						
Autres (précisez) : _____ _____ _____ _____						
TOTAL		100%				

APICULTURE

OFFRE DE SERVICE						
PRODUITS	COCHEZ CE QUI S'APPLIQUE	% DES REVENUS TOTAUX	% VENDU QUÉBEC	% VENDU CANADA	% VENDU AUTRES PAYS	TOTAL
SERVICE DE LOCATION DE RUCHES POUR LA :						
• Pollinisation						
SERVICE AGROTOURISTIQUE						
• Table champêtre						
• Visite à la ferme						
• Gîte du passant						
• Autres (précisez) : _____						
SERVICE AUX APICULTEURS						
• Service d'extraction du miel						
• Service de fonte de cire						
• Service d'hivernage des ruches en caveau						
• Service de transformation des produits de la ruche						
• Autres (précisez) : _____						
TOTAL		100%				

Quel est le chiffre d'affaires de votre entreprise?

De 3 000 \$ à 5 000 \$	De 100 000 \$ à 250 000 \$
De 5 000 \$ à 10 000 \$	De 250 000 \$ à 500 000 \$
De 10 000 \$ à 20 000 \$	De 500 000 \$ à 1 000 000 \$
De 20 000 \$ à 50 000 \$	De 1 000 000 \$ à 5 000 000 \$
De 50 000 \$ à 100 000 \$	Supérieur à 5 000 000 \$

APICULTURE

❖ ACHAT

Produit acheté	\$	% Québec	% Canada	% Autres pays	Pourquoi
Cire					
Miel					
Nuclei					
Paquets d'abeilles					
Pollen					
Reines					
Produits dérivés					
Autres					

* DISTRIBUTION

- ❖ distribue ses produits uniquement _____ % revenus
- ❖ distribue les produits des autres producteurs _____ % revenus

* VENTE

- ❖ vend directement aux consommateurs _____ % revenus

(précisez)

- ❖ vend à un ou des intermédiaires _____ % revenus

(précisez)

- ❖ autres _____ % revenus
(précisez)

APICULTURE

3. LA MAIN-D'ŒUVRE ET L'EMBAUCHE

Parmi les tâches et activités énumérées ci-dessous, quelles sont celles qui sont exécutées dans votre entreprise?

No	ACTIVITÉS	Appellation d'emploi	Salaire à l'embauche à l'heure	Critères d'embauche		
				Formation minimale demandée	Expérience minimale demandée	Autres critères (allergie, vision)
1	Santé du cheptel					
2	Fabrication et entretien du matériel apicole					
3	Entretien et réparations de la machinerie et des bâtiments					
4	Conduite et opérations de véhicules et de machineries agricoles					
5	Reproduction et amélioration génétique du cheptel					
6	Implantation et interventions aux ruchers					
7	Évaluation de la qualité des produits du rucher					
8	Traitement des produits du rucher					
9	Extraction des produits du rucher					
10	Conditionnement des produits du rucher					
11	Agrotourisme					
12	Commercialisation					
13	Régie					
14	Planification					
15	Hivernage					
16	Autres (précisez) :					

APICULTURE

Indiquez, pour chaque employé, son genre, sa tâche, sa formation, son âge, son statut d'emploi, son statut de syndiqué ou non et son nombre d'heures /année.

Numéro de l'employé	Genre (F/H)	Numéro(s) de l'activité exécutée	Formation (diplôme : DEP, DEC, Certificat, Bacc., Maîtrise, Doctorat + la spécialisation)	Âge	Statut d'emploi (permanent, saisonnier)	Syndiqué/ Non syndiqué	Nombre d'heures /année

Quelles sont vos perspectives d'embauche pour les trois prochaines années?

Nombre d'employés	Statut d'emploi	Numéro(s) de l'activité exécutée
	Permanent temps plein	
	Permanent temps partiel	
	Saisonnier	

APICULTURE

Quel est le cheminement pour une personne qui entreprend une carrière en apiculture?

Au cours de la dernière année, votre entreprise a-t-elle connu des difficultés à embaucher du personnel qualifié pour exécuter des tâches liées à l'apiculture ?

OUI NON

Si oui, dans quel secteur d'activité et quelle en est la cause selon vous?

4. FORMATION

Votre entreprise offre-t-elle une formation aux employés sur leur temps de travail rémunéré ?

OUI NON

Si oui, la nature de la formation qui est offerte :

- Formation en établissement public : _____
- Formation en établissement privé : _____
- Formation par des employés plus expérimentés de l'entreprise : _____

Si non, se forment-ils de leur propre chef? OUI NON

Si oui, par quel moyen?

- Formation en établissement public : _____
- Formation en établissement privé : _____
- Autodidacte (lecture, expérience, stage, etc.) : _____

APICULTURE

Indiquez les aspects au regard desquels le personnel en place éprouve des difficultés :

- Santé du cheptel _____
- Fabrication et entretien du matériel apicole _____
- Entretien et réparation de la machinerie et des bâtiments _____
- Conduite et opérations de véhicules et de machineries agricoles _____
- Reproduction et amélioration génétique du cheptel _____
- Implantation et interventions aux ruchers _____
- Évaluation de la qualité des produits du rucher _____
- Traitement des produits du rucher _____
- Extraction des produits du rucher _____
- Conditionnement des produits du rucher _____
- Agrotourisme _____
- Commercialisation _____
- Régie _____
- Planification _____
- Hivernage _____
- Autres (précisez) _____

Connaissez-vous des programmes de formation en apiculture? OUI NON

Si oui, lesquels et de quel niveau sont-ils ? _____

Comment évaluez-vous chacun de ces programmes de formation?

Approprié OUI NON

APICULTURE

Commentaires sur ces programmes de formation :

Recommandation permettant d'améliorer la formation des personnes travaillant en apiculture.

Recommandation permettant d'améliorer la formation de la relève en apiculture.

5. ÉVOLUTION DE L'ENVIRONNEMENT COMMERCIAL

Quelles sont, selon vous, les conséquences de la mondialisation des marchés et des nouvelles technologies sur les pratiques commerciales actuelles dans l'industrie apicole ?

Quelles sont, selon vous, les conséquences de la mondialisation des marchés et des nouvelles technologies sur les tâches et activités reliées à l'apiculture ?

APICULTURE

Votre entreprise entrevoit-elle prochainement des transformations quant à ses activités commerciales ?

OUI NON

Si oui, veuillez préciser la nature de ces transformations.

Pensez-vous que ces changements amèneront la disparition, la création ou la modification des tâches et activités en apiculture ? Précisez s'il-vous-plaît.

Si vous désirez formuler des commentaires sur l'un ou l'autre des aspects abordés dans ce questionnaire, nous vous invitons à prendre quelques minutes de votre temps pour nous en faire part.

MERCI DE VOTRE COLLABORATION

SYMPOSIUM APICOLE DE L'EST DU CANADA

SYMPOSIUM APICOLE DE L'EST DU CANADA
11 juillet 1998
Station de Recherche de Deschambault - Deschambault, Québec.

- 8.00 **Overture des kiosques commerciaux**
- 8.30 **Inscription et café**
- 9.00 **Mot de Bienvenue** - Suzanne Pilote, Directrice de la Station de Recherche de Deschambault
- Hélène Prince, Présidente de La Fédération des Apiculteurs de Québec
- 9.15 **Recherche Apicole a la Station de Recherche de Deschambault**
Jocelyn Marceau - chercheur M.A.P.A.Q.
- 9.45 **Pollinisation du Bleuet Sauvage dans des Maritimes: Le Point de Vue d'un Apiculteur**
Phil Janz - apiculteur, président de L'Association des Apiculteurs de la Nouvelle Ecosse
- 10.00 **Perspective Mondiale sur les Acariens**
Dr. Nicolaus Koeniger - chercheur Allemand
- 10.45 **Rapports Provinciaux**
Québec - Hélène Prince - Présidente F.A.Q.
Maritimes - John Burhoe - Président I.P.E.
Phil Janz - Président N.E.
Paul Vautour - Président N.B.
Ontario - David Vander Dussen - Président A.A.O.
- 11.30 **La Lutte Intégrée pour le Contrôle des Acariens**
Dr. Medhat Nasr - l'Association des Apiculteurs d'Ontario
- 12.00 **DINER - service de traiteur (démonstration d'équipement apicole)**
- 13.30 **Fabrication d'Hydromel Commercial**
Pierre Rousseau - Pro-Miel, Château Richer, Québec
- 14.00 **Programme de Sélection des Lignées « Carniolien »**
Niel Orr - apiculteur (Ontario)
- 14.30 **L'Avenir du Marché de Miel**
Clément Lalancette - conseiller en marketing, Union des Producteurs Agricole
- 15.00 **Situation Actuelle du Contrôle des Acariens**
Dr. Nicolaus Koeniger - chercheur Allemand
- 15.45 **Visite de la Station Apicole de Deschambault**

SYMPOSIUM APICOLE DE L'EST DU CANADA
Samedi 11 juillet 1998
Deschambault, Québec

- * l'Association des Apiculteurs du Nouveau Brunswick
en collaboration avec la Coopérative de l'Île du Prince Édouard
et l'Association des Apiculteurs de la Nouvelle Écosse
- * Le Club Api et La Fédération des Apiculteurs du Québec
- * l'Association des Apiculteurs de l'Ontario

Pour l'inscription à l'avance, envoyer le formulaire qui suit, avec un chèque payable à:-
Symposium Apicole de l'Est du Canada (SAEC). Cela devra être posté avant le 8 juin 1998 si vous voulez bénéficier du rabais. Postez a:-

Symposium Apicole de l'Est du Canada
a/s Association des Apiculteurs de l'Ontario
Bayfield, Ontario N0M 1G0, Canada

N.B. Pas de chèques postdatés ou d'inscriptions par téléphone. Le formulaire et le paiement devront être postés avant la date limite. Il n'y aura pas d'exceptions.

Si vous voulez que votre nom soit inclus pour le tirage du livre
« Bees and Beekeeping, Science, Practice, World Resources »
par Eva Crane (valeur 150\$), vous devrez poster votre
formulaire et votre paiement avant le 15 mai 1998. Le tirage se
fera lors du Symposium.

N.B. Si vous souhaitez vous inscrire pour le dîner qui sera servi, vous devrez réserver et payer à l'avance.

Vos reçus ainsi que vos épinglettes à votre nom, seront prêts pour vous, au bureau de l'inscription pour le symposium. Votre chèque annulé, prouvera que nous avons reçu votre inscription.

BIENVENUE A TOUS

Si vous avez besoins de plus d'informations, vous pouvez contacter une des personnes suivantes:-

Maritimes - Paul Vautour tél: 506-388-5127

Ontario - Pat Westlake tél: 519-565-2622 fax: 519-565-5452
courrier électronique: ontbee@tcc.on.ca

Québec - Peter John Keating tél: 418-251-6435 fax: 418-251-2373
courrier électronique: keating@destination.ca

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

S.V.P. écrire clairement

Prénom _____ nom de famille _____

nom de votre conjoint (e) _____

adresse _____

ville _____ province _____ code postal _____

numéro de téléphone (avec code régional) _____

numéro de télécopieur _____ adresse électronique _____

INSCRIPTION A L'AVANCE

N.B. A la porte 45.00\$

Apiculteur, apicultrice (et conjoint(e)) 35\$ _____

Dîner _____ x 5.00\$ par personne _____

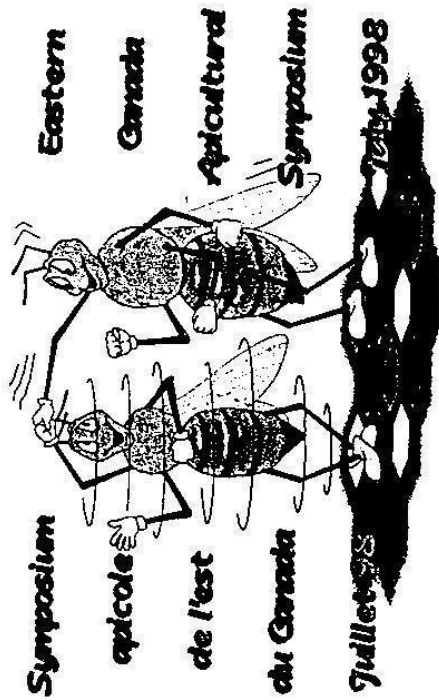
chèque inclus _____ \$

Les chèques devront être faits au nom du « Symposium Apicole de l'Est du Canada » (SAEC).

Les taxes gouvernementales sont comprises dans les prix.

EXPOSANTS

- ▶ Abbaye Cisturcian - Quebec
- ▶ Agri Cultural Tours - Ontario
- ▶ Betterbee Inc. - New York
- ▶ Clemente - Quebec
- ▶ Cowan Manufacturing - Utah
- ▶ Dominion & Grimm Inc. - Quebec
- ▶ Elnova - Quebec
- ▶ F.W. Jones & Son Ltd. - Quebec
- ▶ Matelevage Enr. - Quebec
- ▶ Maxant Industries Inc. - Massachusetts
- ▶ McCutcheon's Bee Books - British Columbia
- ▶ Medivat Pharmaceuticals Ltd. - Alberta
- ▶ Phero Tech - P.J. Keating - Quebec
- ▶ River Valley Apiaries - Ontario
- ▶ Wellmark International - Ontario



Beauchamp, Québec

SAMEDI, 14 JUIN 1998

- 8.00** Overture des kiosques commerciaux
- 8.30** Inscription et cafe
- 9.00** Mot de Bienvenue - Suzanne Pilote, Directrice de la Station de Recherche de Deschambault
- Helene Prince, Presidente de La Federation des Apiculteurs de Quebec
- 9.15** Rapports Provinciaux
Quebec - Helene Prince - Presidente F.A.Q.
Maritimes - John Burhoe - President I.P.E.
Tony Duke - President N.E.
Paul Vautour - President N.B.
Ontario - David Vander Dussen - President A.A.O.
- 10.00** Recherche Apicole a la Station de Recherche de Deschambault
Jocelyn Marceau - chercheur M.A.P.A.Q.
- 10.15** Pollinisation du Bleuets Sauvage dans des Maritimes: Le Point de Vue d'un Apiculteur
Phil Janz - apiculteur, CHC rep
- 10.45** Perspective Mondiale sur les Acariens
Dr. Nicolaus Koeniger - chercheur Allemand
- 11.30** Fabrication d'Hydromel Commercial
Pierre Rousseau - Pro-Miel, Chateau Richer, Quebec
- 12.00** Diner - service de traiteur (demonstration d'equiptment apicole)

- 13.15** Situation Actuelle du Controle des Acariens
Dr. Nicolaus Koeniger - chercheur Allemand
- 14.15** La Lutte Integree pour le Controle des Acariens
Dr. Medhat Nasr - l'Association des Apiculteurs d'Ontario
- 14.45** Programme de Selection des Lignees « Carniolien »
Niel Orr - apiculteur (Ontario)
- 15.15** L'Avenir du Marche de Miel
Clement Lalancette - conseiller en marketing, Union des Producteurs Agricole
- 15.45** Visite de la Station Apicole de Deschambault
- Le Premier Symposium Apicole de l'Est du Canada a ete commandite par:*
- ◆ *l'Association des Apiculteurs du Nouveau Brunswick en collaboration avec la Cooperative de l'Ile du Prince Edouard et l'Association des Apiculteurs de la Nouvelle Ecosse*
 - ◆ *l'Association des Apiculteurs de l'Ontario*
 - ◆ *Le Club Api et La Federation des Apiculteurs du Québec*
- Assurez-vous d'avoir visité les présentoirs à l'arrière (en avant) de la salle des conférences.
- Passez une agréable journée - Bon retour!**

DÉNOMINATION DES MARCHANDISES

	Import Code Units
0106000021-Abeilles à miel, vivantes, a/q reines-abeilles, en paquets i 1	NAP
0106000022-Abeilles à miel, vivantes, a/q reines-abeilles, en paquets > 1	NAP
✓ 0106000030-Reines-abeilles vivantes	NMB
✓ 0409000010-Miel naturel pasteurisé	KGM
✓ 0409000090-Miel naturel, a/q pasteurisé	KGM
✓ 1521901000-Cire d'abeilles, même raffinée ou colorée	KGM
✓ 1521909000-Cires d'insectes, nda, et spermaceti, même raffinés ou color	KGM
✓ 1702901000-Succédanés de miel, même mélangés à du miel naturel	KGM
✓ 9602001010-Cire gaufrée en rayons pour ruches	KGM

TARIF DES DOUANES - ANNEXE

Numéro tarifaire	SS	Dénomination des marchandises	Unité de mes.	Tarif de la N.P.F.	Tarif de préférence applicable
0105.92.92	00	----Au-dessus de l'engagement d'accès	KGM	252 % mais pas moins de 1,32 \$/kg	
0105.93		--Coqs et poules d'un poids excédant 2.000 g			
0105.93.10		--- Aux fins de reproduction: --- Volaille de réforme; --- Poussins démarrés		3,35 ¢/kg	TÉU, TPAC, TC: En fr.
	10	----- Aux fins de reproduction; poussins démarrés	KGM		
	20	----- Volaille de réforme	KGM		
		--- Autres :			
0105.93.91	00	---- Dans les limites de l'engagement d'accès	KGM	2,74 ¢/kg	TÉU, TPAC, TC: En fr.
0105.93.92	00	---- Au-dessus de l'engagement d'accès	KGM	252 % mais pas moins de 1,32 \$/kg	
0105.99		--Autres			
		--- Dindons et dindes :			
0105.99.11	00	---- Dans les limites de l'engagement d'accès	KGM	2,74 ¢/kg	TÉU, TPAC, TC: En fr.
0105.99.12	00	---- Au-dessus de l'engagement d'accès	KGM	163,5 % mais pas moins de 1,69 \$/kg	
0105.99.90	00	--- Autres	KGM	3,5 %	TÉU, TPAC, TC: En fr.
0106.00.00		Autres animaux vivants.		En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TC: En fr.
		----- Animaux à fourrure :			
	11	----- Visons	NMB		
	12	----- Lapins pour abattage	NMB		
	13	----- Lapins, autres	NMB		
	19	----- Autres	NMB		
		----- Abeilles à miel, à l'exclusion des reines-abelles :			
	21	----- En paquets d'un poids n'excédant pas 1 kg	NAP		
	22	----- En paquets d'un poids excédant 1 kg	NAP		
	30	----- Reines-abelles	NMB		
	40	----- Chiens	NMB		
	50	----- Oiseaux d'appartement ou chanteurs	NMB		
	60	----- Appâts	-		
	90	----- Autres	-		

Révisé 1 janvier 1998
Émis 6 février 1998

SECTION I

ANIMAUX VIVANTS ET PRODUITS DU REGNE ANIMAL

Notes de la Section.

- 1.- Toute référence dans la présente Section à un genre particulier ou à une espèce particulière d'animal s'applique également, sauf dispositions contraires, aux jeunes animaux de ce genre ou de cette espèce.
- 2.- Sauf dispositions contraires, toute mention dans la Nomenclature des produits *séchés* ou *desséchés* couvre également les produits déshydratés, évaporés ou lyophilisés.

CHAPITRE 1

ANIMAUX VIVANTS

Note du Chapitre.

- 1.- Le présent Chapitre comprend tous les animaux vivants, à l'exclusion :
 - a) des poissons et des crustacés, des mollusques et des autres invertébrés aquatiques, des n°s 03.01, 03.06 ou 03.07;
 - b) des cultures de micro-organismes et des autres produits du n° 30.02;
 - c) des animaux du n° 95.08.

CONSIDERATIONS GENERALES

Le présent Chapitre comprend tous les animaux vivants (pour l'alimentation ou autres usages), à l'exception :

- 1) Des poissons et des crustacés, des mollusques et des autres invertébrés aquatiques.
- 2) Des cultures de micro-organismes et des autres produits du n° 30.02.
- 3) Des animaux faisant partie d'un cirque, d'une ménagerie ambulante ou d'une autre attraction foraine (n° 95.08).

Les animaux morts en cours de transport sont rangés sous l'une des positions n°s 02.01 à 02.05, 02.07, 02.08, s'il s'agit d'animaux des espèces comestibles et s'ils sont reconnus propres à l'alimentation humaine. Dans le cas contraire, ils sont à classer dans le n° 05.11.

01.01 - CHEVAUX, ANES, MULETS ET BARDOTS, VIVANTS (+).

- Chevaux :

0101.11 -- **Reproducteurs de race pure**

0101.19 -- **Autres**

0101.20 - **Anes, mulets et bardots**

Cette position comprend les chevaux (étalons, hongres, juments, poulains et poneys), les ânes (y compris les ânesses et les ânonnés ainsi que les hémionnes et les onâgnes), les mulets (y compris les mules) et bardots, domestiques ou sauvages.

Les mulets et mules sont le produit hybride de l'âne et de la jument. Le bardot est le produit issu du cheval et de l'ânesse.

©
© ©

Notes explicatives de sous-positions.

N° 0103.10

Au sens du n° 0103.10, l'expression *reproducteurs de race pure* couvre seulement les animaux reproducteurs qui sont considérés par les autorités nationales compétentes comme étant de race pure.

N°s 0103.91 et 0103.92

Aux fins des n°s 0103.91 et 0103.92, les limites de poids indiquées s'entendent du poids de chaque animal.

01.04 - ANIMAUX VIVANTS DES ESPECES OVINE OU CAPRINE.

0104.10 - De l'espèce ovine

0104.20 - De l'espèce caprine

La présente position couvre d'une part, les moutons, brebis, béliers et agneaux et, d'autre part, les chèvres, boucs et chevreaux, des espèces domestiques aussi bien que sauvages.

01.05 - COQS, POULES, CANARDS, OIES, DINDONS, DINDES ET PINTADES, VIVANTS, DES ESPECES DOMESTIQUES (+).

- D'un poids n'excédant pas 185 g :

0105.11 -- Coqs et poules

0105.12 -- Dindes et dindons

0105.19 -- Autres

- Autres :

0105.92 -- Coqs et poules d'un poids n'excédant pas 2.000 g

0105.93 -- Coqs et poules d'un poids excédant 2.000 g

0105.99 -- Autres

Cette position se rapporte seulement aux oiseaux domestiques vivants (volailles) visés dans le libellé de celle-ci, y compris les poulets, les chapons, les canes et les jars. Les autres oiseaux vivants (les canards sauvages, les oies sauvages, les perdrix, les faisans, les pigeons, par exemple) sont classés au n° 01.06.

o

o

Note explicative de sous-positions.

N°s 0105.11, 0105.12, 0105.19, 0105.92 et 0105.93

Aux fins des n°s 0105.11, 0105.12, 0105.19, 0105.92 et 0105.93, la limite de poids indiquée correspond au poids de chaque oiseau.

01.06 - AUTRES ANIMAUX VIVANTS.

Entrent notamment dans cette position les animaux domestiques ou sauvages, repris ci-après :

1) Les mammifères marins (baleines, cachalots, etc.).

Section I
01.06₂

- 2) Les rennes.
 - 3) Les chiens et les chats.
 - 4) Les lions, tigres, ours, éléphants, chameaux, zèbres, singes et reptiles (voir toutefois l'exclusion 3) des Considérations générales du présent Chapitre concernant les cirques ou ménageries ambulantes).
 - 5) Les lapins.
 - 6) Les lièvres.
 - 7) Les chevreuils, daims, cerfs, biches, antilopes, chamois, etc.
 - 8) Les perdrix, faisans, cailles, bécasses, bécassines, pigeons, coqs de bruyère et grouses, gélinottes, canards sauvages, oies sauvages, ortolans, grives, merles, alouettes, pinsons, mésanges, perroquets, oiseaux-mouches, paons, cygnes et autres oiseaux non repris dans le n° 01.05.
 - 9) Les abeilles domestiques (même en ruches, boîtes ou autres contenants similaires), et les autres insectes.
 - 10) Les tortues (terrestres, marines ou d'eau douce), les grenouilles.
 - 11) Les renards, visons et autres animaux destinés à l'élevage pour leur fourrure.
-

TARIF DES DOUANES - ANNEXE

Numéro tarifaire	SS	Dénomination des marchandises	Unité de mes.	Tarif de la N.P.F.	Tarif de préférence applicable
04.08		Oeufs d'oiseaux, dépourvus de leurs coquilles, et jaunes d'oeufs, frais, séchés, cuits à l'eau ou à la vapeur, moulés, congelés ou autrement conservés, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants.			
		- Jaunes d'oeufs :			
0408.11		--Séchés			
0408.11.10	00	--- Dans les limites de l'engagement d'accès	KGM	12 %	TÉU, TPAC, TC: En fr.
0408.11.20	00	--- Au-dessus de l'engagement d'accès	KGM	6,48 \$/kg	
0408.19		--Autres			
0408.19.10	00	--- Dans les limites de l'engagement d'accès	KGM	9,56 ¢/kg	TÉU, TPAC, TC: En fr.
0408.19.20	00	--- Au-dessus de l'engagement d'accès	KGM	1,61 \$/kg	
		- Autres :			
0408.91		--Séchés			
0408.91.10	00	--- Dans les limites de l'engagement d'accès	KGM	12 %	TÉU, TPAC, TC: En fr.
0408.91.20	00	--- Au-dessus de l'engagement d'accès	KGM	6,48 \$/kg	
0408.99		--Autres			
0408.99.10		--- Dans les limites de l'engagement d'accès		9,56 ¢/kg	TÉU, TPAC, TC: En fr.
	10	---- Congelés.....	KGM		
	90	---- Autres.....	KGM		
0408.99.20	00	--- Au-dessus de l'engagement d'accès	KGM	1,61 \$/kg	
0409.00.00		Miel naturel.		En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TC: En fr.
	10	✓ ---- Pasteurisé.....	KGM		
	90	✓ ---- Autres.....	KGM		
0410.00.00	00	Produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs.	KGM	13 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TC: En fr. TNZ: 10,5 % TAU: 10,5 % TPG: 8 %

Révisé 1 janvier 1998
Émis 6 février 1998

CHAPITRE 4

LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DENOMMES NI COMPRIS AILLEURS

Notes du Chapitre.

- 1.- On considère comme *lait* le lait complet et le lait partiellement ou complètement écrémé.
- 2.- Aux fins du n° 04.05 :
 - a) Le terme *beurre* s'entend du beurre naturel, du beurre de lactosérum ou du beurre « recombinaé » (frais, salé ou rance même en récipients hermétiquement fermés) provenant exclusivement du lait, dont la teneur en matières grasses laitières est égale ou supérieure à 80 % mais n'excède pas 95 % en poids, la teneur maximale en matières solides non grasses du lait de 2 % en poids et la teneur maximale en eau de 16 % en poids. Le beurre n'est pas additionné d'émulsifiants mais peut contenir du chlorure de sodium, des colorants alimentaires, des sels de neutralisation et des cultures de bactéries lactiques inoffensives.
 - b) L'expression *pâtes à tartiner laitières* s'entend des émulsions du type eau-dans-l'huile pouvant être tartinées qui contiennent comme seules matières grasses des matières grasses laitières et dont la teneur en matières grasses laitières est égale ou supérieure à 39 % mais inférieure à 80 % en poids.
- 3.- Les produits obtenus par concentration du lactosérum avec adjonction de lait ou de matières grasses du lait sont à classer dans le n° 04.06 en tant que fromages à la condition qu'ils présentent les trois caractéristiques ci-après :
 - a) avoir une teneur en matières grasses du lait, calculée en poids sur extrait sec, de 5 % ou plus;
 - b) avoir une teneur en extrait sec, calculée en poids, d'au moins 70 % mais n'excédant pas 85 %;
 - c) être mis en forme ou susceptibles de l'être.
- 4.- Le présent Chapitre ne comprend pas :
 - a) les produits obtenus à partir du lactosérum et contenant en poids plus de 95 % de lactose, exprimés en lactose anhydre calculé sur matière sèche (n° 17.02); ni
 - b) les albumines (y compris les concentrats de plusieurs protéines de lactosérum, contenant, en poids calculé sur matière sèche, plus de 80 % de protéines de lactosérum) (n° 35.02) ainsi que les globulines (n° 35.04).



Notes de sous-positions.

- 1.- Aux fins du n° 0404.10, le lactosérum modifié s'entend des produits consistant en constituants du lactosérum, c'est-à-dire du lactosérum dont on a éliminé totalement ou partiellement le lactose, les protéines ou les sels minéraux, ou auquel on a ajouté des constituants naturels du lactosérum, ainsi que des produits obtenus en mélangeant des constituants naturels du lactosérum.
- 2.- Aux fins du n° 0405.10, le terme *beurre* ne couvre pas le beurre déshydraté et le ghee (n° 0405.90).

CONSIDERATIONS GENERALES

Ce Chapitre comprend :

- I. Les produits laitiers :
 - A) Le lait, à savoir, le lait complet et le lait partiellement ou complètement écrémé.
 - B) La crème.
 - C) Le babeurre, le lait et la crème caillés, le yoghourt, le képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés.
 - D) Le lactosérum.

Section I
04.07/10,

04.07 - ŒUFS D'OISEAUX, EN COQUILLES, FRAIS, CONSERVES OU CUITS.

La présente position couvre les œufs de volaille ou d'autres oiseaux, en coquilles, frais (y compris à couver), conservés ou cuits.

04.08 - ŒUFS D'OISEAUX, DEPOURVUS DE LEURS COQUILLES, ET JAUNES D'ŒUFS, FRAIS, SÉCHÉS, CUITS À L'EAU OU À LA VAPEUR, MOULÉS, CONGÈLES OU AUTREMENT CONSERVÉS, MEME ADDITIONNÉS DE SUCRE OU D'AUTRES EDULCORANTS.

- Jaunes d'œufs :

0408.11 -- Séchés

0408.19 -- Autres

- Autres :

0408.91 -- Séchés

0408.99 -- Autres

Cette position comprend les œufs entiers dépourvus de leur coquille et les jaunes d'œufs. Les produits de la présente position peuvent être frais, séchés, cuits à la vapeur ou dans l'eau bouillante, moulés (œufs dits « longs » de forme cylindrique, par exemple), congelés ou autrement conservés. Tous ces produits, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, relèvent de cette position, qu'ils soient destinés à des fins alimentaires ou à des usages techniques (en tannerie, par exemple).

Sont exclus de la présente position :

- a) L'huile de jaune d'œuf (n° 15.06).
- b) Les préparations à base d'œufs contenant un assaisonnement, des épices ou d'autres additifs (n° 21.06).
- c) La lécithine (n° 29.23).
- d) Les blancs d'œufs présentés isolément (albumine) (n° 35.02).

04.09 - MIEL NATUREL.

La présente position comprend le miel d'abeilles (*Apis mellifera*) ou d'autres insectes, centrifugé, en rayons ou contenant des morceaux de rayons, sans adjonction de sucre ou d'autres matières. Les miels de l'espèce peuvent être désignés par le nom de la fleur dont ils sont issus, ou compte tenu de leur origine ou encore de leur couleur.

Les succédanés du miel et les mélanges de miel naturel avec des succédanés du miel relèvent du n° 17.02.

04.10 - PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DENOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS.

La présente position comprend les produits d'origine animale propres à la consommation humaine, non dénommés ni compris dans d'autres positions de la Nomenclature.

Elle couvre, en particulier :

- 1) Les œufs de tortues. Ces œufs, pondus par certaines espèces aquatiques (tortues de mer ou tortues fluviales), peuvent être frais, séchés ou autrement conservés.

L'huile d'œufs de tortues relève, en revanche, du n° 15.06.

TARIF DES DOUANES - ANNEXE

15 - 7

Numéro tarifaire	SS	Dénomination des marchandises	Unité de mes.	Tarif de la N.P.F.	Tarif de préférence applicable
1518.00		Graisses et huiles animales ou végétales et leurs fractions, cuites, oxydées, déshydratées, sulfurées, soufflées, standolisées ou autrement modifiées chimiquement, à l'exclusion de celles du no 15.16; mélanges ou préparations non alimentaires de graisses ou d'huiles animales ou végétales ou de fractions de différentes graisses ou huiles du présent Chapitre, non dénommés ni compris ailleurs.			
1518.00.10	00	--- Huile de lin, cuite	KGM	5,5 %	TÉU, TPAC, TM, TC: En fr.
1518.00.90		--- Autres		9,5 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TC: En fr. TPG: 5 %
	10	----- Huile de lin et ses fractions.....	KGM		
	20	----- Huile de soja et ses fractions.....	KGM		
	30	----- Huile de noix, déshydratée.....	KGM		
	40	----- Autres huiles et leurs fractions.....	KGM		
	90	----- Autres.....	KGM		
1520.00.00	00	Glycérol brut; eaux et lessives glycérineuses.	KGM	En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TC: En fr.
15.21		Cires végétales (autres que les triglycérides), cires d'abeilles ou d'autres insectes et spermaceti, même raffinés ou colorés.			
1521.10.00		- Cires végétales		En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TC: En fr.
	10	----- De carouba.....	KGM		
	20	----- De canne à sucre et outoury.....	KGM		
	30	----- De candelilla.....	KGM		
	90	----- Autres.....	KGM		
1521.90.00		- Autres		En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TC: En fr.
	10	----- Cires d'abeilles.....	KGM		
	90	----- Autres.....	KGM		
1522.00.00	00	Dé gras, résidus provenant du traitement des corps gras ou des cires animales ou végétales.	KGM	En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TC: En fr.

Émis 1 janvier 1998

SECTION III

**GRAISSES ET HUILES ANIMALES OU VEGETALES;
PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION;
GRAISSES ALIMENTAIRES ELABOREES;
CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VEGETALE**

CHAPITRE 15

**GRAISSES ET HUILES ANIMALES OU VEGETALES;
PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION;
GRAISSES ALIMENTAIRES ELABOREES;
CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VEGETALE**

Notes du Chapitre.

- 1.- Le présent Chapitre ne comprend pas :
 - a) le lard et la graisse de porc et de volailles du n° 02.09;
 - b) le beurre, la graisse et l'huile de cacao (n° 18.04);
 - c) les préparations alimentaires contenant en poids plus de 15 % de produits du n° 04.05 (Chapitre 21 généralement);
 - d) les cretons (n° 23.01) et les résidus des n°s 23.04 à 23.06;
 - e) les acides gras, les cires préparées, les corps gras transformés en produits pharmaceutiques, en peintures, en vernis, en savons, en produits de parfumerie ou de toilette préparés ou en préparations cosmétiques, les huiles sulfonées et autres produits de la Section VI;
 - f) le factice pour caoutchouc dérivé des huiles (n° 40.02).
- 2.- Le n° 15.09 ne couvre pas les huiles obtenues à partir d'olives à l'aide de solvants (n° 15.10).
- 3.- Le n° 15.18 ne comprend pas les graisses et huiles et leurs fractions, simplement dénaturées, qui restent classées dans la position dont relèvent les graisses et huiles et leurs fractions non dénaturées correspondantes.
- 4.- Les pâtes de neutralisation (*soap-stocks*), les lies ou fèces d'huiles, le brai stéarique, le brai de suint et la poix de glycérol entrent dans le n° 15.22.

CONSIDERATIONS GENERALES

- A) Ce Chapitre comprend :
- 1) Les graisses et huiles d'origine animale ou végétale, brutes, épurées, raffinées ou traitées d'une certaine manière (par exemple, cuites, sulfurées ou hydrogénées).
 - 2) Certains produits dérivés des graisses ou des huiles et notamment ceux qui proviennent de leur dissociation, tels que le glycérol brut.
 - 3) Les graisses et huiles alimentaires élaborées, telles que la margarine.
 - 4) Les cires d'origine animale ou végétale.
 - 5) Les résidus provenant du traitement des corps gras ou des cires animales ou végétales.

Sont, toutefois, exclus de ce Chapitre :

- a) Le lard sans parties maigres ainsi que la graisse de porc et la graisse de volailles non fondues ni autrement extraites du n° 02.09.
- b) Le beurre et les autres matières grasses du lait (n° 04.05); les pâtes à tartiner laitières du n° 04.05.
- c) Le beurre, la graisse et l'huile de cacao (n° 18.04).

Section III
Chapitre 15
CG₂

- d) Les cretons (n° 23.01), les tourteaux, grignons d'olives et autres résidus de l'extraction des graisses ou huiles végétales, qui sont rangés dans les n°s 23.04 à 23.06. Les lies et fèces restent comprises dans le présent Chapitre.
- e) Les acides gras, les huiles acides de raffinage, les alcools gras, le glycérol (autre que le glycérol brut), les cires préparées, les corps gras transformés en produits pharmaceutiques, en peintures, en vernis, en savons, en produits de parfumerie ou de toilette préparés ou en préparations cosmétiques, les huiles sulfonées et les autres produits dérivés des corps gras relevant de la Section VI.
- f) Le factice pour caoutchouc dérivé des huiles (n° 40.02).

A l'exception de l'huile de spermaceti et de l'huile de jojoba, les graisses et huiles animales ou végétales sont des esters du glycérol et des acides gras : les acides palmitique, stéarique et oléique, notamment.

Les corps gras peuvent être concrets ou fluides; ils sont tous plus légers que l'eau. Exposés à l'air pendant un temps plus ou moins long, ils subissent un phénomène d'hydrolyse et d'oxydation qui provoque leur rancissement. Chauffés, ils se décomposent et répandent une odeur âcre et irritante. Ils sont tous insolubles dans l'eau, mais complètement solubles dans l'éther sulfurique, le sulfure de carbone, le tétrachlorure de carbone, l'essence de pétrole, etc. L'huile de ricin est soluble dans l'alcool, mais les autres huiles et graisses animales ou végétales ne sont que peu solubles dans l'alcool. Les corps gras laissent une tache indélébile sur le papier.

Les triglycérides possèdent la propriété de se saponifier, c'est-à-dire de se décomposer soit en alcool (glycérol) et en acides gras, sous l'action de la vapeur d'eau surchauffée, des acides dilués, d'enzymes ou d'agents de catalyse, soit en alcool (glycérol) et en sels alcalins d'acides gras, dits *savons*, sous l'action des solutions alcalines.

Les n°s 15.04 et 15.06 à 15.15 couvrent également les fractions des graisses et les fractions des huiles mentionnées dans ces positions, à condition qu'elles ne soient pas reprises plus spécifiquement ailleurs dans la Nomenclature (par exemple, le spermaceti du n° 15.21). Les principaux procédés de fractionnement utilisés sont les suivants :

- a) fractionnement à sec qui comprend le pressage, la décantation, la filtration et la wintérisation;
- b) fractionnement à l'aide de solvants; et
- c) fractionnement à l'aide d'agents de surface.

Le fractionnement n'entraîne aucune modification de la structure chimique des graisses et des huiles.

L'expression « graisses et huiles et leurs fractions simplement dénaturées » mentionnées dans la Note 3 du présent Chapitre vise les graisses ou les huiles et leurs fractions auxquelles on a ajouté, en vue de les rendre impropres à l'alimentation humaine, un dénaturant tel qu'huile de poisson, phénols, huiles minérales, essence de térébenthine, toluène, salicylate de méthyle (essence de Wintergreen ou de Gaultheria), huile de romarin. Ces substances sont ajoutées en faibles quantités (habituellement 1 % maximum) dans des proportions telles que les graisses ou huiles et leurs fractions en deviennent rances, aigres, irritantes, amères, par exemple. Toutefois, il convient de faire observer que la Note 3 du présent Chapitre ne s'applique pas aux mélanges ou préparations dénaturés de graisses ou d'huiles ou de leurs fractions (n° 15.18).

Sous réserve des exclusions prévues dans la Note 1 du présent Chapitre, les graisses et les huiles et leurs fractions restent comprises dans le présent Chapitre, quel que soit l'usage auquel elles sont destinées : alimentation ou usages industriels (fabrication de savons, bougies, lubrifiants, vernis, couleurs, etc.).

Les cires animales ou végétales sont des esters résultant de la combinaison de certains acides gras (palmitique, cérotique, myristique) avec divers alcools autres que le glycérol (cétyle, etc.). Elles contiennent aussi une certaine quantité d'acides gras et d'alcools à l'état libre, ainsi que des hydrocarbures.

A la différence des graisses, les cires ne dégagent pas d'odeur âcre et irritante lorsqu'on les chauffe et ne rancissent pas; elles sont généralement plus dures que les graisses.

- B) Les n°s 15.07 à 15.15 du présent Chapitre couvrent les graisses et huiles végétales simples (c'est-à-dire qui ne sont pas mélangées à des graisses ni à des huiles d'une autre nature), fixes, mentionnées dans les positions en cause ainsi que leurs fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées.

Les graisses et les huiles végétales, très répandues dans la nature, sont enfermées dans les cellules de certaines parties des plantes (graines et fruits notamment), d'où on les extrait par pressage ou à l'aide de solvants.

Les graisses et les huiles végétales comprises dans ces positions sont les *graisses* et les *huiles fixes*, c'est-à-dire des graisses et des huiles difficilement distillables sans décomposition. Non volatiles, elles ne peuvent être entraînées par la vapeur d'eau surchauffée qui les décompose avec saponification.

A l'exception de l'huile de jojoba, par exemple, les graisses et les huiles végétales sont constituées par des mélanges de glycérides mais, tandis que dans les huiles concrètes il y a prédominance de glycérides solides à la température ambiante (esters des acides palmitique et stéarique, par exemple), ce sont les glycérides liquides à la température ambiante (esters des acides oléique, linoléique, linoléinique, etc.) qui dominent dans les huiles fluides.

Entrent dans ces positions les graisses et les huiles brutes et leurs fractions, ainsi que les graisses et les huiles épurées ou raffinées par clarification, lavage, filtration, décoloration, désacidification, désodorisation, etc.

Les sous-produits de l'épuration et du raffinage des huiles (lies ou *féces d'huile*, pâtes de neutralisation (*soap-stocks*) appelées aussi *pâtes d'huile* ou *pâtes de saponification*) rentrent dans le n° 15.22. Les huiles acides, résultant de la décomposition, au moyen d'un acide, des pâtes de neutralisation obtenues au cours du raffinage des huiles brutes, relèvent du n° 38.23.

Les graisses et les huiles reprises dans ces positions proviennent non seulement des graines et fruits oléagineux des n°s 12.01 à 12.07, mais également de produits végétaux repris dans d'autres positions; parmi les huiles de cette dernière catégorie on peut citer les huiles d'olives, les huiles extraites des noyaux de pêches, d'abricots ou de prunes du n° 12.12, des amandes, des noix communes, des graines de pignons doux, des pistaches, etc., du n° 08.02 et l'huile de germes de céréales.

Ne sont pas compris dans ces positions les mélanges ou préparations alimentaires ou non et les graisses ou les huiles végétales chimiquement modifiées (n°s 15.16, 15.17 ou 15.18, à moins qu'ils n'aient le caractère de produits classés ailleurs, par exemple, dans les n°s 30.03, 30.04, 33.03 à 33.07, 34.03).

15.01 - GRAISSES DE PORC (Y COMPRIS LE SAINDOUX) ET GRAISSES DE VOLAILLES, AUTRES QUE CELLES DU N° 02.09 OU DU N° 15.03.

Les graisses de la présente position peuvent être obtenues par tout procédé, par fusion, pressage ou extraction à l'aide de solvants par exemple; le procédé le plus communément utilisé est la fusion (à la vapeur, à basse température ou par voie sèche). Dans le procédé de fusion par voie sèche, une partie de la graisse est soutirée sous l'action de la température élevée atteinte; une autre partie de la graisse est obtenue par pressage et ajoutée à la partie soutirée. Dans certains cas, le reste de la graisse contenu dans les résidus peut être extrait à l'aide de solvants.

Sous réserve des considérations qui précèdent, cette position comprend :

- le **saindoux**, graisse comestible, solide ou semi-solide, molle et crémeuse, de couleur blanche obtenue à partir de tissus adipeux de porcs. Suivant la méthode de production et le tissu adipeux utilisé, on obtient différents types de saindoux. Par exemple, la meilleure qualité de saindoux est obtenue généralement par fusion par voie sèche à partir de la graisse interne de l'abdomen de porc. La plupart des saindoux sont désodorisés et, dans certains cas, peuvent être additionnés de produits antioxydants afin de prévenir le rancissement.

Le saindoux contenant des feuilles de laurier ou d'autres épices qui n'ont été ajoutées qu'en faible quantité, insuffisante pour changer son caractère essentiel, reste compris dans cette position, mais les mélanges ou préparations alimentaires contenant du saindoux relèvent du n° 15.17;

- les **autres graisses de porc**, y compris les graisses d'os et les graisses de déchets;
- les **graisses de volailles**, y compris les graisses d'os et les graisses de déchets.

Lorsqu'elles sont obtenues à partir des os frais, les **graisses d'os** ont la consistance du suif et sont de couleur blanche ou à peine jaunâtre et d'odeur sébacée; mais lorsqu'on n'a pas utilisé des os frais, elles se présentent sous la forme d'une graisse molle, granuleuse, colorée en jaune sale ou brun et d'une odeur désagréable. Ces graisses sont utilisées dans l'industrie des savons ou des bougies et pour la préparation des lubrifiants.

Section III
15.19/21,

[15.19]

15.20 - GLYCEROL BRUT; EAUX ET LESSIVES GLYCERINEUSES.

Le **glycérol brut** est un produit d'une pureté inférieure à 95 % (calculée par rapport au poids du produit à l'état sec). Il est obtenu soit par dissociation des huiles et graisses, soit par synthèse à partir du propylène. Les caractéristiques du glycérol brut diffèrent suivant les méthodes de production, par exemple :

- 1) Obtenu par hydrolyse (par l'eau, les acides ou les bases) c'est un liquide de couleur jaune allant jusqu'au brun, de saveur douceâtre, sans odeur désagréable.
- 2) Provenant des eaux glycéreuses c'est un liquide de couleur jaune clair, de saveur astringente, d'odeur désagréable.
- 3) Provenant du traitement des lessives résiduelles de savonnerie c'est un liquide de couleur jaune noirâtre, de saveur douceâtre (et parfois alliée s'il est très impur) et d'odeur plus ou moins désagréable.
- 4) Obtenu par hydrolyse catalytique ou enzymatique c'est généralement un liquide de saveur et d'odeur désagréables, contenant de notables quantités de substances organiques et minérales.

Le glycérol brut peut également être obtenu par transestérification des huiles et graisses par d'autres alcools.

La présente position comprend également les **eaux glycéreuses**, sous-produits de la préparation des acides gras, ainsi que les **lessives glycéreuses**, sous-produits de la fabrication de savons.

Cette position ne comprend pas :

- a) Le glycérol d'une pureté de 95 % ou plus (calculée par rapport au poids du produit à l'état sec) (n° 29.05).
- b) Le glycérol présenté sous conditionnement pharmaceutique ou additionné de substances médicamenteuses (n°s 30.03 ou 30.04).
- c) Le glycérol parfumé ou additionné de cosmétique (Chapitre 33).

15.21 - CIRES VEGETALES (AUTRES QUE LES TRIGLYCERIDES), CIRES D'ABEILLES OU D'AUTRES INSECTES ET SPERMACETI, MEME RAFFINES OU COLORES.

1521.10 - Cires végétales

1521.90 - Autres

I. Cires végétales (autres que les triglycérides), même raffinées ou colorées).

Parmi les cires végétales, on peut citer :

- 1) La **cire de carnauba**, qui exsude des feuilles d'une variété de palmiers (le *Corypha cerifera* ou *Copernicia cerifera*, dit palmier à cire) et consiste en une substance cireuse, de couleur verdâtre ou jaunâtre, plus ou moins onctueuse, de structure presque cristalline, très fragile, d'une odeur agréable de foin.
- 2) La **cire d'ouricury** (ou **curicuri**), extraite des feuilles d'une variété de palmiers (*Attalea excelsa*).
- 3) La **cire de palmier**, qui exsude spontanément à l'intersection des feuilles d'une autre variété de palmiers (le *Ceroxylon andicola*) et découle le long du tronc de l'arbre; elle se présente généralement en morceaux sphériques, poreux et friables, de couleur blanc jaunâtre.
- 4) La **cire de candelilla**, obtenue en faisant bouillir dans l'eau une plante du Mexique (*Euphorbia antisyphilitica* ou *Pedilanthus pavonis*); c'est une cire brune, translucide, dure.

- 5) La **cire de canne à sucre**, existant à l'état naturel à la surface des cannes et qu'on retire industriellement des écumes de défécation du jus lors de la fabrication du sucre; c'est une cire noirâtre à l'état brut, molle et d'une odeur rappelant celle de la mélasse de canne à sucre.
- 6) La **cire de coton** et la **cire de lin**, contenues dans les fibres de ces végétaux, d'où elles sont retirées à l'aide de solvants.
- 7) La **cire d'ocotilla**, extraite au moyen de solvants des écorces d'un arbre croissant au Mexique.
- 8) La **cire de pyzang** (ou pizang), provenant d'une espèce de poussière répandue sur les feuilles de certains bananiers de Java.
- 9) La **cire de sparte**, tirée de la poussière qui se forme au moment de l'ouverture des balles de sparte.

Les cires végétales de la présente position peuvent être brutes ou raffinées, blanchies ou colorées, même moulées en blocs, baguettes, etc.

Sont, par contre exclus :

- a) L'huile de jojoba (n° 15.15).
- b) Les produits dénommés communément cire de Myrica et cire du Japon (n° 15.15).
- c) Les mélanges de cires végétales entre elles.
- d) Les mélanges de cires végétales avec des cires animales, minérales ou artificielles ou de la paraffine.
- e) Les cires végétales mélangées avec des graisses, des résines, des matières minérales ou d'autres matières (exception faite des matières colorantes).

Ces mélanges sont généralement compris dans le Chapitre 34 (n°s 34.04 ou 34.05 notamment).

II. Cires d'abeilles ou d'autres insectes, même raffinées ou colorées.

La **cire d'abeilles** est la substance avec laquelle les abeilles constituent les cellules hexagonales des rayons de leurs ruches. Elle peut consister en cire vierge ou cire jaune de structure granuleuse, de couleur jaune clair, orange et parfois brune, d'une odeur particulièrement agréable ou en cire blanchie (à l'air ou par des procédés chimiques), de couleur blanche ou à peine jaunâtre et d'odeur faible.

Elle est utilisée notamment pour la fabrication de cierges, de toiles ou de papiers cirés, de mastics, de cirages ou d'encaustiques.

Parmi les autres cires d'insectes, les plus connues sont :

- 1) La **cire de gomme laque**, partie cireuse de la gomme laque qui est retirée des solutions alcooliques de cette gomme et se présente sous l'aspect de masses brunes, ayant l'odeur de la laque.
- 2) La **cire dite « de Chine »** (appelée aussi *cire d'insectes*, *cire d'arbre*), qui est sécrétée et déposée par des insectes vivant spécialement en Chine, sur les branches de certains frênes, sous la forme d'une efflorescence blanchâtre qui, recueillie et épurée par fusion à l'eau bouillante et filtration, donne une substance blanche ou jaunâtre, brillante, cristalline, insipide, d'une odeur rappelant légèrement celle du soufre.

Les cires d'abeilles ou d'autres insectes peuvent être présentées soit à l'état brut, même sous forme de rayons, soit fondues, pressées ou raffinées, même blanchies ou colorées.

Sont notamment exclus de la présente position :

- a) Les mélanges de cires d'insectes entre elles, les mélanges de cires d'insectes avec du blanc de baleine, avec des cires végétales, minérales ou artificielles ou avec de la paraffine, ainsi que les cires d'insectes mélangées avec des graisses, des résines, des matières minérales ou d'autres matières (à l'exception des matières colorantes). Ces mélanges sont généralement compris dans le Chapitre 34 (n°s 34.04 ou 34.05 notamment).
- b) La cire gaufrée en rayons pour ruches (n° 96.02).

Section III
15.21, 22,

III. Blanc de baleine ou d'autres cétacés (spermaceti) brut, pressé ou raffiné, même coloré.

Le **spermaceti** (appelé aussi *blanc de baleine* ou *blanc de cachalot*) est la partie solide extraite de la graisse ou de l'huile renfermée dans les cavités céphaliques et dans les réceptacles sous-cutanés du cachalot ou d'espèces similaires de cétacés. Par sa composition, il s'apparente plus à une cire qu'à une graisse.

Le **spermaceti brut**, qui contient environ un tiers de spermaceti véritable et deux tiers de graisse, se présente en masses jaunâtres ou brunes, plus ou moins concrètes, d'une odeur désagréable.

Le **spermaceti dit pressé** est celui dont on a exprimé toute la graisse. Il a l'aspect de petites écailles solides, d'un brun jaunâtre, ne tachant pas ou presque pas le papier.

Le **spermaceti raffiné**, obtenu par traitement du précédent avec des solutions de soude caustique, est très blanc et en belles lames brillantes et nacrées.

Le spermaceti est employé pour la fabrication de certaines bougies, en parfumerie, en pharmacie ou pour le graissage.

Les produits de cette position restent compris ici, même s'ils ont été colorés.

L'huile de spermaceti, qui est la partie liquide restant après séparation du spermaceti lui-même, est classée sous le n° 15.04.

15.22 - DEGRAS; RESIDUS PROVENANT DU TRAITEMENT DES CORPS GRAS OU DES CIRES ANIMALES OU VEGETALES.

A) Dégras.

Cette position comprend aussi bien les dégras naturels que les dégras artificiels, produits utilisés en corroierie pour la nourriture des cuirs.

Les **dégras naturels**, appelés aussi *moellons*, *première torse*, *sod oil*, consistent en produits résiduels du chamoisage (ou tannage à l'huile) des peaux, retirés de celles-ci par pressurage ou par extraction à l'aide de solvants; ils sont essentiellement composés d'huile rancie provenant d'animaux marins (baleine, phoque, poissons), de substances minérales (soude, chaux, sulfates), de déchets de poils, de membranes ou de peaux.

Ils se présentent sous forme de liquides très épais, presque pâteux, homogènes, à forte odeur d'huile de poissons, de couleur jaune ou brun foncé.

Les **dégras artificiels** sont essentiellement constitués par des huiles de poissons oxydées, émulsionnées ou polymérisées (ou des mélanges de ces huiles entre elles) mélangées avec du suint, du suif, des huiles de résine, etc., et, parfois, avec des dégras naturels. Ce sont des liquides épais (plus fluides que les dégras naturels), de couleur gris jaunâtre, d'une odeur caractéristique d'huile de poissons, et qui ne contiennent pas de déchets de poils, de membranes ou de peaux. Au repos, ils tendent à se séparer en deux couches, en laissant déposer l'eau au fond.

La présente position ne couvre pas, cependant, les huiles de poissons qui ont été seulement oxydées ou polymérisées (n° 15.18) ou bien traitées par l'acide sulfurique (n° 34.02), ni les préparations pour la nourriture du cuir (n° 34.03).

On range également dans cette position les dégras résultant du traitement des peaux chamoisées par une solution alcaline et de la précipitation des oxyacides gras au moyen d'acide sulfurique. Ces produits se rencontrent dans le commerce sous forme d'émulsions.

B) Résidus provenant du traitement des corps gras ou des cires animales ou végétales.

Cette position comprend notamment :

- 1) Les **lies ou fèces d'huiles**, résidus graisseux ou mucilagineux provenant de l'épuration des huiles, utilisées pour la fabrication de savons ou de lubrifiants.
- 2) Les **pâtes de neutralisation** (*soap-stocks*), sous-produits de raffinage des huiles qui se forment lorsqu'on neutralise par une base (soude caustique) leurs acides gras. Elles consistent en un mélange de savons bruts et d'huiles ou de graisses neutres. Elles sont de consistance pâteuse, de couleur variable (jaune brunâtre, blanchâtre, vert brunâtre, etc.) selon la matière première d'où sont extraites les huiles; on les utilise en savonnerie.

TARIF DES DOUANES - ANNEXE

Numéro tarifaire	SS	Dénomination des marchandises	Unité de mes.	Tarif de la N.P.F.	Tarif de préférence applicable
1701.91.00		--Additionnés d'aromatants ou de colorants		30,86 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TNZ: 22,05 \$/tonne métrique TAU: 22,05 \$/tonne métrique TM: 30,86 \$/tonne métrique
		----Cassonade :			
	11	----Conditionnée pour la vente au détail	TNE		
	19	----Autres	TNE		
		----Poudres utilisées pour la confection de limonades ou de boissons similaires :			
	21	----Conditionnées pour la vente au détail	TNE		
	29	----Autres	TNE		
		----Autres :			
	91	----Conditionnés pour la vente au détail	TNE		
	99	----Autres	TNE		
1701.99.00		--Autres		30,86 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TNZ: 22,05 \$/tonne métrique TAU: 22,05 \$/tonne métrique TM: 30,86 \$/tonne métrique
		10 ----Sucre à glacer.....	TNE		
		----Granulés, non en cubes :			
	21	----Conditionnés pour la vente au détail	TNE		
	29	----Autres	TNE		
	90	----Autres.....	TNE		
17.02		Autres sucres, y compris le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose) chimiquement purs, à l'état solide; sirops de sucres sans addition d'aromatants ou de colorants; succédanés du miel, même mélangés de miel naturel; sucres et mélasses caramélisés.			
		-Lactose et sirop de lactose :			
1702.11.00	00	-Contenant en poids 99 % ou plus de lactose, exprimé en lactose anhydre calculé sur matière sèche	KGM	7,5 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TACI, TC: En fr. TPG: 5 %
1702.19.00	00	--Autres	KGM	7,5 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TACI, TC: En fr. TPG: 5 %
1702.20.00		-Sucre et sirop d'érable		En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TACI, TC: En fr.
	10	----Sucre d'érable.....	KGM		
	20	----Sirop d'érable.....	KGM		
1702.30		-Glucose et sirop de glucose, ne contenant pas de fructose ou contenant en poids à l'état sec moins de 20 % de fructose			

TARIF DES DOUANES - ANNEXE

17 - 3

Numéro tarifaire	SS	Dénomination des marchandises	Unité de mes.	Tarif de la N.P.F.	Tarif de préférence applicable
1702.30.10	00	-Dextrose cristallin, ayant un équivalent en dextrose d'au moins 90 % mais n'excédant pas 10 % en poids d'humidité	KGM	En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TC: En fr.
1702.30.90		-Autres		4,5 %	TÉU, TPAC, TM, TC: En fr.
	10	-Sirop de glucose, autre que le sirop de maïs à haute teneur en fructose	KGM		
	20	-Glucose (dextrose), autre que chimiquement pur	KGM		
	90	-Autres	KGM		
1702.40.00	00	-Glucose et sirop de glucose, contenant en poids à l'état sec de 20 % inclus à 50 % exclus de fructose	KGM	7,5 %	TÉU, TPAC, TM, TACI, TC: En fr.
1702.50.00	00	-Fructose chimiquement pur	KGM	En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TACI, TC: En fr.
1702.60.00	00	-Autre fructose et sirop de fructose, contenant en poids à l'état sec plus de 50 % de fructose	KGM	4,5 %	TÉU, TPAC, TM, TACI, TC: En fr.
1702.90		-Autres, y compris le sucre inverti (ou interverti)			
		-Sucre inverti et autres sirops de sucres, contenant, après inversion, des sucres réducteurs qui pèsent 75 % ou plus du poids total des solides, en récipients où le poids brut excède 27 kg :			
1702.90.11	00	-Contenant des sucres réducteurs, après inversion, n'excédant pas 65 % du poids total du sirop	TNE	14,24 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 14,24 \$/tonne métrique
1702.90.12	00	-Contenant des sucres réducteurs, après inversion, excédant 65% mais n'excédant pas 70 % du poids total du sirop	TNE	15,49 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 15,49 \$/tonne métrique
1702.90.13	00	-Contenant des sucres réducteurs, après inversion, excédant 70 % mais n'excédant pas 71 % du poids total du sirop	TNE	15,74 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 15,74 \$/tonne métrique
1702.90.14	00	-Contenant des sucres réducteurs, après inversion, excédant 71 % mais n'excédant pas 72 % du poids total du sirop	TNE	15,99 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 15,99 \$/tonne métrique
1702.90.15	00	-Contenant des sucres réducteurs, après inversion, excédant 72 % mais n'excédant pas 73 % du poids total du sirop	TNE	16,25 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 16,25 \$/tonne métrique
1702.90.16	00	-Contenant des sucres réducteurs, après inversion, excédant 73 % mais n'excédant pas 74 % du poids total du sirop	TNE	16,50 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 16,50 \$/tonne métrique

Émis 1 juillet 1998

TARIF DES DOUANES - ANNEXE

Numéro tarifaire	SS	Dénomination des marchandises	Unité de mes.	Tarif de la N.P.F.	Tarif de préférence applicable
1702.90.17	00 ---	-Contenant des sucres réducteurs, après inversion, excédant 74 % mais n'excédant pas 75 % du poids total du sirop	TNE	16,75 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 16,75 \$/tonne métrique
1702.90.18	00 ---	-Contenant des sucres réducteurs, après inversion, excédant 75 % du poids total du sirop	TNE	18,01 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 18,01 \$/tonne métrique
1702.90.20	00 ---	-Succédanés du miel, mélangé ou non avec du miel naturels	KGM	2,52 c/kg	TÉU, TPAC, TM, TACI, TC: En fr.
1702.90.30	---	-Autres sucres invertis et autres sirops du sucre		5,36 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TACI, TC: En fr. TM: 5,36 \$/tonne métrique
	10 ----	-De canne ou de betterave.....	TNE		
	90 ----	-Autres.....	TNE		
1702.90.40	00 ---	-Maltose chimiquement pur	KGM	7,5 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TACI, TC: En fr. TPG: 5 %
1702.90.50	00 ---	-Caramels dits «colorants»	TNE	8,5 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TACI, TC: En fr. TPG: 3 %
1702.90.60	00 ---	-Autres saccharoses	TNE	30,86 \$/tonne métrique	TÉU, TPAC, TM, TACI, TC: En fr. TNZ: 22,05 \$/tonne métrique TAU: 22,05 \$/tonne métrique
1702.90.90	00 ---	-Autres	TNE	13 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TACI, TC: En fr. TPG: 8 %
17.03		Mélasses résultant de l'extraction ou du raffinage du sucre.			
1703.10		-Mélasses de canne			
1703.10.10	00 ---	-En poudre, mélangé avec d'autres ingrédients, autres que contenant des agents colorants ou empêchant l'agglomération	TNE	15 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TACI, TC: En fr. TPG: 5 %
1703.10.90	---	-Autres		En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TACI, TC: En fr.
	10 ----	-Jus de canne à sucre concentré (mélasses de fantaisie).....	TNE		
	90 ----	-Autres.....	TNE		
1703.90		-Autres			

CHAPITRE 17

SUCRES ET SUCRERIES

Note du Chapitre.

- 1.- Le présent Chapitre ne comprend pas :
- les sucreries contenant du cacao (n° 18.06);
 - les sucres chimiquement purs (autres que le saccharose, le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose)) et les autres produits du n° 29.40;
 - les médicaments et autres produits du Chapitre 30.



Note de sous-positions.

- 1.- Au sens des n°s 1701.11 et 1701.12, on entend par *sucré brut* le sucre contenant en poids, à l'état sec, un pourcentage de saccharose correspondant à une lecture au polarimètre inférieure à 99,5°.

CONSIDERATIONS GENERALES

Le présent Chapitre englobe les sucres proprement dits (saccharose, lactose, maltose, glucose, fructose (lévulose), etc.), les sirops, les succédanés du miel, les mélasses résultant de l'extraction ou du raffinage du sucre, ainsi que les sucres et mélasses caramélisés et les sucreries. Le sucre à l'état solide et les mélasses peuvent être aromatisés ou additionnés de colorants.

En sont toutefois exclus :

- Le cacao en poudre sucré, le chocolat (à l'exception du chocolat blanc) et les sucreries contenant du cacao en proportion quelconque (n° 18.06).
- Les préparations alimentaires sucrées des Chapitres 19, 20, 21 ou 22.
- Les préparations fourragères sucrées du n° 23.09.
- Les sucres chimiquement purs (autres que le saccharose, le lactose, le maltose, le glucose et le fructose (lévulose)), y compris ceux en solution aqueuse (n° 29.40).
- Les préparations pharmaceutiques sucrées (Chapitre 30).

17.01 - SUCRES DE CANNE OU DE BETTERAVE ET SACCHAROSE CHIMIQUEMENT PUR, A L'ETAT SOLIDE (+).

- Sucres bruts sans addition d'aromatisants ou de colorants :

1701.11 -- De canne

1701.12 -- De betterave

- Autres :

1701.91 -- Additionnés d'aromatisants ou de colorants

1701.99 -- Autres

Le sucre de canne est extrait du jus des tiges de la canne à sucre et le sucre de betterave du jus de la racine de la betterave à sucre.

Section IV
17.01,02,

Les sucres bruts de canne ou de betterave se présentent généralement sous forme de cristaux bruns, cette coloration étant due à la présence d'impuretés. Leur teneur en poids en saccharose, à l'état sec, correspond à une lecture au polarimètre inférieure à 99,5° (voir la Note 1 de sous-positions). Ils sont généralement destinés à subir des traitements afin d'être transformés en sucres raffinés. Toutefois, les sucres bruts peuvent être d'un degré de pureté susceptible de les faire utiliser, en l'état, pour l'alimentation humaine, sans avoir à subir de raffinages.

Les sucres de canne ou de betterave raffinés sont obtenus par traitement complémentaire du sucre brut. Ils se présentent généralement sous la forme de cristaux blancs commercialisés suivant divers degrés de finesse ou sous la forme de petits cubes, de pains, de plaques, de bâtons ou en morceaux réguliers moulés, sciés ou coupés.

Outre les sucres bruts et les sucres raffinés décrits ci-dessus, cette position comprend les sucres bruns constitués par du sucre blanc mélangé à de faibles quantités de caramel ou de mélasse, par exemple, et les sucres candis formés de cristaux volumineux obtenus par la cristallisation lente de sirops de sucre suffisamment concentrés.

Il est à remarquer que les sucres de canne ou de betterave ne relèvent de la présente position que s'ils sont présentés à l'état solide (même sous forme de poudre); ces sucres peuvent être additionnés d'aromatisants ou de colorants.

Les sirops consistant en solutions aqueuses de sucre de canne ou de betterave sont classés au n° 17.02 lorsqu'ils ne sont pas additionnés d'aromatisants ou de colorants et, lorsqu'ils en contiennent, au n° 21.06.

La présente position couvre également le saccharose chimiquement pur, à l'état solide, quelle que soit son origine. En est toutefois exclu le saccharose (autre que le saccharose chimiquement pur) provenant d'autres végétaux que la canne à sucre ou la betterave (n° 17.02).

o
o o

Note explicative de sous-positions.

N°s 1701.11 et 1701.12

Le sucre brut de canne commercialisé actuellement a une teneur en sucre interverti excédant 0,1 %, tandis que la teneur en sucre interverti du sucre brut de betterave est généralement inférieure à 0,1 %. Une distinction peut également être établie entre ces deux types de sucre en procédant à une épreuve olfactive, après avoir laissé au repos pendant une nuit, un échantillon de chaque sucre dilué dans de l'eau et placé dans un récipient hermétiquement fermé.

17.02 - AUTRES SUCRES, Y COMPRIS LE LACTOSE, LE MALTOSE, LE GLUCOSE ET LE FRUCTOSE (LEVULOSE) CHIMIQUEMENT PURS, A L'ETAT SOLIDE; SIROPS DE SUCRES SANS ADDITION D'AROMATISANTS OU DE COLORANTS; SUCCEDANES DU MIEL, MEME MELANGES DE MIEL NATUREL; SUCRES ET MELASSES CAMELISES.

- Lactose et sirop de lactose :

1702.11 -- Contenant en poids 99 % ou plus de lactose, exprimé en lactose anhydre calculé sur matière sèche

1702.19 -- Autres

1702.20 - Sucre et sirop d'érable

1702.30 - Glucose et sirop de glucose, ne contenant pas de fructose ou contenant en poids à l'état sec moins de 20 % de fructose

1702.40 - Glucose et sirop de glucose, contenant en poids à l'état sec de 20 % inclus à 50 % exclus de fructose

1702.50 - Fructose chimiquement pur

1702.60 - Autre fructose et sirop de fructose, contenant en poids à l'état sec plus de 50 % de fructose

1702.90 - Autres, y compris le sucre inverti (ou interverti)

La présente position comprend les autres sucres à l'état solide, les sirops de sucre, ainsi que les succédanés du miel et les sucres et mélasses caramélisés.

A. - AUTRES SUCRES

La présente partie couvre les sucres, autres que les sucres du n° 17.01 et les sucres chimiquement purs du n° 29.40, à l'état solide (même sous forme de poudre), additionnés ou non d'aromatisants ou de colorants. Parmi les produits qui entrent ici, on peut citer :

1) Le **lactose**, appelé aussi sucre de lait ($C_{12}H_{22}O_{11}$), qui se trouve dans le lait et est tiré industriellement du lactosérum. Cette position couvre aussi bien le lactose commercial que le lactose chimiquement pur. Ces produits doivent contenir plus de 95 % en poids de lactose, exprimés en lactose anhydre calculé sur matière sèche. Aux fins du calcul du pourcentage en poids de lactose contenu dans un produit, l'expression « matière sèche » doit être considérée comme excluant l'eau libre et l'eau de cristallisation. Les produits obtenus à partir de lactosérum et contenant en poids 95 % ou moins de lactose, exprimés en lactose anhydre calculé sur matière sèche, sont **exclus** (ils relèvent généralement du n° 04.04).

Le lactose commercial, lorsqu'il a été raffiné, se présente sous la forme d'une poudre cristalline blanche et légèrement sucrée. Le lactose chimiquement pur, anhydre ou hydraté, forme des cristaux durs et incolores qui absorbent les odeurs.

Le lactose est largement utilisé, en mélange avec le lait, dans la fabrication de préparations pour l'alimentation des enfants; il est aussi utilisé en confiserie, en confiserie ou en pharmacie.

2) Le **sucre interverti**, principal constituant du miel naturel. Industriellement, on l'obtient surtout par hydrolyse de solutions de sucre raffiné (saccharose); il se compose de glucose et de fructose, en parties égales. Il se présente parfois à l'état solide, mais plus souvent sous la forme d'un sirop dense (voir la partie B ci-après). On l'utilise en pharmacie, en brasserie ou dans la fabrication des conserves de fruits ou de succédanés du miel ainsi que dans la fabrication de pain.

3) Le **glucose**, qui existe à l'état naturel dans les fruits et dans le miel. Associé en parties égales au fructose, il constitue le sucre interverti.

Sont à considérer comme relevant de la présente position le dextrose (glucose chimiquement pur) et le glucose commercial.

Le dextrose ($C_6H_{12}O_6$) se présente sous la forme d'une poudre cristalline blanche. Il est utilisé dans les industries alimentaires ou pharmaceutiques.

Le glucose commercial est obtenu par hydrolyse d'amidon ou de féculé, effectuée par voie acide ou par voie enzymatique ou en combinant les deux procédés. Il contient toujours, outre le dextrose, une proportion variable de di-, de tri- et autres polysaccharides (maltose, maltotriose, etc.). Sa teneur en sucres réducteurs, exprimée en dextrose, sur matière sèche, est égale ou supérieure à 20 %. Il se présente sous la forme, soit d'un liquide incolore, plus ou moins consistant (sirop de glucose - voir la partie B ci-après), soit de morceaux, de pains (glucose massé) ou de poudre amorphe. Il est utilisé principalement dans l'industrie alimentaire, en brasserie, dans l'industrie des tabacs comme produit de fermentation et en pharmacie.

4) Le **fructose** ou **lévulose** ($C_6H_{12}O_6$), qui se trouve en abondance dans les fruits sucrés et dans le miel, mélangé au glucose; on le fabrique industriellement à partir de glucose commercial (sirop de maïs, par exemple), de saccharose ou par hydrolyse de l'inuline extraite des racines tubéreuses du dahlia ou du topinambour. Il se présente sous forme de poudre cristalline blanche ou de sirop très dense (voir la partie B ci-après); il est plus doux que le sucre ordinaire (saccharose) et convient particulièrement aux diabétiques. Cette position comprend aussi bien le fructose commercial que le fructose chimiquement pur.

Section IV
17.02₃

- 5) Le **saccharose** provenant d'autres végétaux que la betterave et la canne à sucre. Le plus important est le **sucre d'érable**, extrait de la sève de différentes variétés d'érables dont les plus importantes sont l'*Acer saccharum* et l'*Acer nigrum*, croissant principalement au Canada et au Nord-Est des Etats-Unis. La sève est généralement concentrée et cristallisée telle quelle, afin de préserver certains des constituants autres que le sucre qui donnent au sucre d'érable sa saveur particulière. Il est commercialisé également sous forme de sirop (*maple syrup*) (voir la partie B ci-après). D'autres sirops de saccharose (voir partie B ci-après) sont extraits du sorgho sucrier (*Sorghum vulgare var. saccharatum*), des caroubes ou de certains palmiers, notamment.
- 6) Les **malto-dextrines** (ou **dextrin-maltoses**), obtenues par le même procédé que le glucose commercial. Elles contiennent, en proportions variables, du maltose et autres polysaccharides. L'hydrolyse étant toutefois moins poussée, leur teneur en sucres réducteurs est inférieure à celle du glucose commercial. On ne range toutefois dans cette position que les produits de l'espèce dont la teneur en sucres réducteurs, exprimée en dextrose sur matière sèche, excède 10 % mais est inférieure à 20 %. Ceux d'une teneur n'excédant pas 10 % relèvent du n° 35.05. Les malto-dextrines se présentent le plus souvent sous la forme d'une poudre blanche, mais elles sont commercialisées également sous forme liquide (sirop) (voir la partie B ci-après). Elles sont employées principalement pour la fabrication d'aliments pour enfants ou d'aliments diététiques à faible teneur en calories, comme diluants pour substances aromatisantes ou colorants alimentaires ou dans l'industrie pharmaceutique comme excipient.
- 7) Le **maltose** (C₁₂H₂₂O₁₁), produit industriellement par hydrolyse de l'amidon en présence de la diastase du malt. Il se présente sous forme d'une poudre cristalline blanche utilisée en brasserie. La présente position comprend aussi bien le maltose commercial que le maltose chimiquement pur.

B. - SIROPS

Cette partie comprend les sirops des sucres de toute nature (y compris les sirops de lactose ainsi que les solutions aqueuses autres que celles des sucres chimiquement purs du n° 29.40) pourvu qu'ils n'aient pas été aromatisés ou additionnés de colorants (voir la Note explicative du n° 21.06).

Outre les sirops mentionnés dans la partie A ci-dessus (à savoir, le sirop de glucose (sirop d'« amidon »), le sirop de fructose, les sirops de malto-dextrines, le sirop de sucre interverti ainsi que les sirops de saccharose), la présente partie comprend :

- 1) Les **sirops simples** provenant de la dissolution de sucres du présent Chapitre dans l'eau.
- 2) Les **jus et sirops obtenus au cours de l'extraction du sucre de canne à sucre, de betterave à sucre, etc.**; ils peuvent contenir des impuretés telles que la pectine, des substances albuminoïdes, des sels minéraux.
- 3) Les **sirops de table ou à usages culinaires**, contenant du saccharose et du sucre interverti. Ces produits sont fabriqués, soit à l'aide du sirop restant après cristallisation et séparation du sucre raffiné, soit en partant du sucre de canne ou de betterave par l'intervention d'une partie du saccharose ou par l'addition du sucre interverti.

C. - SUCCEDANES DU MIEL

On désigne sous cette dénomination des mélanges à base de saccharose, de glucose ou de sucre interverti, généralement aromatisés ou colorés en vue d'imiter le miel naturel. La présente position comprend également les mélanges de miel naturel et de succédanés du miel.

D. - SUCRES ET MELASSES CAMELISES

Ce sont des substances brunes, incristallisables et d'odeur aromatique. Elles se présentent sous la forme, soit d'un liquide plus ou moins sirupeux, soit à l'état solide (généralement en poudre).

On les obtient par pyrogénéation, plus ou moins prolongée, à des températures de 120 °C à 180 °C, de sucres (glucose ou saccharose généralement) ou de mélasses.

Selon le processus de fabrication, on obtient toute une gamme de produits allant des **sucre**s (ou mélasses) **caramélisés** proprement dits dont la teneur en sucres, sur matière sèche, est généralement élevée (de l'ordre de 90 %) aux **caramels dits « colorants »** dont la teneur en sucres est très faible.

Les premiers sont utilisés pour l'aromatisation, notamment dans la confection des desserts sucrés, des crèmes glacées ou de produits de pâtisserie; les autres, du fait de la transformation assez élevée des sucres en mélanoidine (matière colorante), sont utilisés comme colorants, notamment, en biscuiterie, en brasserie ou pour la fabrication de certaines boissons non alcooliques.

17.03 - MELASSES RESULTANT DE L'EXTRACTION OU DU RAFFINAGE DU SUCRE (+).

1703.10 - Mélasses de canne

1703.90 - Autres

Les mélasses de la présente position résultent uniquement de l'extraction ou du raffinage du sucre. Il s'agit le plus souvent de sous-produits de la fabrication ou du raffinage du sucre de canne ou de betterave, ou de la production de fructose à partir de maïs. Ce sont des substances visqueuses, brunes ou noirâtres, contenant encore une quantité appréciable de sucre difficile à cristalliser. Elles peuvent également se présenter sous forme de poudre.

Les mélasses de betterave ne sont normalement pas consommables en l'état, mais certaines formes raffinées de mélasses de canne ou de maïs le sont, notamment à l'état de sirops purifiés (*treacle*). Les mélasses sont surtout utilisées comme produit de base en distillerie pour obtenir des alcools et des boissons alcooliques (le rhum notamment, qui provient de la mélasse de canne) ou pour la préparation d'aliments du bétail ou de succédanés de café. On en extrait aussi du sucre.

Les mélasses de la présente position peuvent être décolorées, aromatisées ou artificiellement colorées.

o
o o

Note explicative de sous-positions.

N° 1703.10

Les mélasses de canne peuvent se distinguer des autres mélasses du n° 17.03 par leur odeur et leur composition chimique.

17.04 - SUCRERIES SANS CACAO (Y COMPRIS LE CHOCOLAT BLANC).

1704.10 - Gommés à mâcher (*chewing-gum*), même enrobés de sucre

1704.90 - Autres

Cette position couvre la plupart des préparations alimentaires sucrées, solides ou semi-solides, prêtes, en général, pour la consommation immédiate et communément désignées sous le nom de **sucreries** ou de **confiseries**.

Parmi ces produits on peut citer :

- 1°) les gommés, y compris la gomme à mâcher sucrée (*chewing-gum* et similaires);
- 2°) les bonbons (y compris ceux contenant de l'extrait de malt);
- 3°) les caramels, les cachous, le nougat, les fondants, les dragées, les *rahat loukoum*;
- 4°) le massépain;

TARIF DES DOUANES - ANNEXE

Numéro tarifaire	SS	Dénomination des marchandises	Unité de mes.	Tarif de la N.P.F.	Tarif de préférence applicable
96.01		Ivoire, os, écaille de tortue, corne, bois d'animaux, corail, nacre et autres matières animales à tailler, travaillées, et ouvrages en ces matières (y compris les ouvrages obtenus par moulage).			
9601.10.00	00	- Ivoire travaillé et ouvrages en ivoire	-	En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TMEU, TACI, TC: En fr.
9601.90.00	00	- Autres	-	6,5 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TMEU, TACI, TC: En fr. TPG: 3 %
9602.00		Matières végétales ou minérales à tailler, travaillées, et ouvrages en ces matières; ouvrages moulés ou taillés en cire, en paraffine, en stéarine, en gommes ou résines naturelles, en pâtes à modeler, et autres ouvrages moulés ou taillés, non dénommés ni compris ailleurs; gélatine non durcie travaillée, autre que celle du no 35.03, et ouvrages en gélatine non durcie.			
9602.00.10		--- Cire gaufrée en rayons pour ruches; --- Capsules en gélatine pour produits pharmaceutiques; --- Ambre ouvré devant servir à la fabrication de bijouterie		En fr.	TÉU, TPAC, TPMD, TPG, TM, TMEU, TACI, TC: En fr.
	10	----- Cire gaufrée en rayons pour ruches.....	-		
	20	----- Capsules en gélatine pour produits pharmaceutiques.....	MIL		
	30	----- Ambre ouvré devant servir à la fabrication de bijouterie.....	-		
9602.00.90		--- Autres		6,5 %	TÉU, TPAC, TPMD, TM, TMEU, TACI, TC: En fr. TPG: 3 %
	10	----- Articles en cire moulés ou sculptés.....	-		
	90	----- Autres.....	-		
96.03		Balais et brosses, même constituant des parties de machines, d'appareils ou de véhicules, balais mécaniques pour emploi à la main, autres qu'à moteur, pinces et plumeaux; têtes préparées pour articles de brosse; tampons et rouleaux à peindre; raclettes en caoutchouc ou en matières souples analogues.			
9603.10		- Balais et balayettes consistant en brindilles ou autres matières végétales en bottes liées, ammanchés ou non			
9603.10.10	00	--- Balais	DZN	11 %	TÉU, TPAC, TPMD, TACI, TC: En fr. TPG: 8 % TM: 5,5 % TMEU: 5,5 %
9603.10.20	00	--- Brosses	DZN	7 %	TÉU, TPAC, TPMD, TACI, TC: En fr. TPG: 5 % TM: 3,5 % TMEU: 3,5 %

Révisé 1 janvier 1998
Émis 6 février 1998

CHAPITRE 96
OUVRAGES DIVERS

Notes du Chapitre.

- 1.- Le présent Chapitre ne comprend pas :
 - a) les crayons pour le maquillage ou la toilette (Chapitre 33);
 - b) les articles du Chapitre 66 (parties de parapluies ou de cannes, par exemple);
 - c) la bijouterie de fantaisie (n° 71.17);
 - d) les parties et fournitures d'emploi général, au sens de la Note 2 de la Section XV, en métaux communs (Section XV) et les articles similaires en matières plastiques (Chapitre 39);
 - e) les articles du Chapitre 82 (outillage, articles de coutellerie, couverts de table) avec manches ou parties en matières à tailler ou à mouler. Présentés isolément, ces manches et parties relèvent des n°s 96.01 ou 96.02;
 - f) les articles du Chapitre 90 (montures de lunettes (n° 90.03), tire-lignes (n° 90.17), articles de brosse à dents des types manifestement utilisés en médecine, en chirurgie, dans l'art dentaire ou l'art vétérinaire (n° 90.18), par exemple);
 - g) les articles du Chapitre 91 (boîtes de montres, cages et cabinets de pendules ou d'appareils d'horlogerie, par exemple);
 - h) les instruments de musique, leurs parties et leurs accessoires (Chapitre 92);
 - ij) les articles du Chapitre 93 (armes et parties d'armes);
 - k) les articles du Chapitre 94 (meubles, appareils d'éclairage, par exemple);
 - l) les articles du Chapitre 95 (jouets, jeux, engins sportifs, par exemple);
 - m) les articles du Chapitre 97 (objets d'art, de collection ou d'antiquité).
- 2.- Par *matières végétales ou minérales à tailler*, au sens du n° 96.02, on entend :
 - a) les grains durs, les pépins, les coques et noix et les matières végétales similaires (noix de corozo ou de palmier-doum, par exemple), à tailler;
 - b) l'ambre (succin) et l'écume de mer, naturels ou reconstitués, ainsi que le jais et les matières minérales analogues au jais.
- 3.- On considère comme *têtes préparées*, au sens du n° 96.03, les touffes de poils, de fibres végétales ou d'autres matières, non montées, prêtes à être utilisées, sans être divisées, pour la fabrication des pinceaux ou articles analogues, ou n'exigeant, à ces fins, qu'un complément d'ouvrage peu important, tel que l'égalisation ou le meulage des extrémités.
- 4.- Les articles du présent Chapitre, autres que ceux des n°s 96.01 à 96.06 ou 96.15, entièrement ou partiellement en métaux précieux, en plaqués ou doublés de métaux précieux, en pierres gemmes, en pierres synthétiques ou reconstituées, ou bien comportant des perles fines ou de culture, restent compris dans ce Chapitre. Restent toutefois compris dans ce Chapitre les articles des n°s 96.01 à 96.06 ou 96.15 comportant de simples garnitures ou accessoires de minime importance en métaux précieux, en plaqués ou doublés de métaux précieux, en perles fines ou de culture, en pierres gemmes ou en pierres synthétiques ou reconstituées.

CONSIDERATIONS GENERALES

Le présent Chapitre couvre les matières à tailler et à mouler (y compris les ouvrages), certains articles de brosse à dents, de mercerie, d'écriture, de bureau, de fumeurs, de toilette et divers autres objets **qui ne sont pas repris** dans d'autres positions de la Nomenclature.

Les articles repris aux n°s **96.07 à 96.14 et 96.16 à 96.18** peuvent être en toutes matières, y compris les métaux précieux, les plaqués ou doublés de métaux précieux, les pierres gemmes, synthétiques ou reconstituées, ou bien comporter des perles fines ou de culture. Toutefois, les articles repris aux n°s **96.01 à 96.06 et 96.15** peuvent comporter de **simples accessoires ou garnitures de minime importance** en ces matières.

Section XX
96.01₃/02₁

- e) Les articles du **Chapitre 82** (outillage, articles de coutellerie, couverts de table, etc.) avec manches ou parties en matières à tailler ou à mouler. Présentés isolément, ces manches ou parties relèvent de la présente position.
- f) Les articles du **Chapitre 90**, notamment les jumelles, les montures de lunettes, de lorgnon, de faces-à-main et articles similaires et parties de montures, etc.
- g) Les articles du **Chapitre 91** (horlogerie), notamment les boîtes de montres, les cages et cabinets de pendules et d'autres appareils d'horlogerie; les boîtiers protecteurs de montres relèvent, par contre, de la présente position.
- h) Les articles du **Chapitre 92**, notamment les instruments de musique et leurs parties (cornes de chasse, touches de pianos ou d'accordéons, chevilles, chevalets, etc.).
- ij) Les articles du **Chapitre 93**, en particulier les parties d'armes.
- k) Les articles du **Chapitre 94** (meubles, appareils d'éclairage, par exemple).
- l) Les articles du **Chapitre 95** (jouets, jeux, engins sportifs, par exemple).
- m) Les articles du n° **96.03** (notamment les ouvrages de broserie) et du n° **96.04**. Toutefois, les montures et les manches, présentés isolément, relèvent de la présente position.
- n) Les articles des n°s **96.05, 96.06, 96.08, 96.11** ou **96.13 à 96.16**, notamment les boutons et les ébauches de boutons, les porte-plume, les pipes, les fume-cigare et fume-cigarette, ainsi que les bouts, tuyaux et autres pièces détachées, les peignes.
- o) Les articles du **Chapitre 97**, notamment les productions originales de l'art statuaire et de la sculpture, les articles pour collections de zoologie.

96.02 - MATIERES VEGETALES OU MINERALES A TAILLER, TRAVAILLEES, ET OUVRAGES EN CES MATIERES; OUVRAGES MOULES OU TAILLES EN CIRE, EN PARAFFINE, EN STEARINE, EN GOMMES OU RESINES NATURELLES, EN PATES A MODELER, ET AUTRES OUVRAGES MOULES OU TAILLES, NON DENOMMES NI COMPRIS AILLEURS; GELATINE NON DURCIE TRAVAILLEE, AUTRE QUE CELLE DU N° 35.03, ET OUVRAGES EN GELATINE NON DURCIE.

Pour l'interprétation du terme *travaillées*, les dispositions du second paragraphe des Notes explicatives du n° 96.01 sont applicables *mutatis mutandis* à la présente position (voir à cet égard également les Notes explicatives des n°s 14.04, 15.21, 25.30, 27.14, 34.04, 34.07, 35.03, par exemple).

I.- MATIERES VEGETALES OU MINERALES A TAILLER, TRAVAILLEES, ET OUVRAGES EN CES MATIERES

A) Matières végétales à tailler, travaillées.

Ce groupe couvre les matières végétales à tailler du type de celles visées dans la Note 2 a) du présent Chapitre. Celles-ci comprennent notamment le corozo (parfois dénommé *ivoire végétal*), l'amande de palmier-doum et les noix similaires d'autres palmiers (noix de Tahiti, noix de Palmira, etc.), les coques de noix de coco, les graines de la variété de roseau *Canna indica* dites graines de balisier, les graines d'*Abrus* (dit arbre à chapelet), les noyaux de dattes et d'olives, les graines de palmier piassava et les graines de caroubes.

Sont également rangés ici les ouvrages obtenus en moulant des poudres de matières végétales à tailler.

B) Matières minérales à tailler, travaillées.

Le présent groupe couvre des matières minérales à tailler travaillées du type de celles mentionnées dans la Note 2 b) du présent Chapitre.

La présente position ne comprend pas les produits suivants qui relèvent du n° 25.30 :

- 1°) Les morceaux bruts d'écume de mer ou d'ambre.
- 2°) L'écume de mer reconstituée et l'ambre reconstitué obtenus à partir de rognures d'écume de mer naturelle et de débris d'ambre par agglomération ou moulage sous forme de plaques, plaquettes, baguettes, bâtons et autres formes similaires, qui n'ont pas subi d'ouvrison supérieure au simple moulage.

C) Ouvrages en matières végétales ou minérales à tailler.

Sous réserve des exclusions mentionnées ci-après, relèvent notamment de ce groupe les ouvrages en matières végétales ou minérales à tailler, tels que :

- 1°) Les objets d'ornement (statuettes, par exemple).
- 2°) Les articles de tableterie, tels que boîtes, coffrets et étuis.

- 3°) Les disques, polis ou non, qui ne présentent pas le caractère d'ébauches de boutons (voir à cet égard la Note explicative du n° 96.06).

**II.- OUVRAGES MOULES OU TAILLES EN CIRE, EN PARAFFINE,
EN STEARINE, EN GOMMES OU RESINES NATURELLES,
EN PATES A MODELER, ET AUTRES OUVRAGES MOULES OU TAILLES,
NON DENOMMES NI COMPRIS AILLEURS; GELATINE NON DURCIE
TRAVAILLEE ET OUVRAGES EN GELATINE NON DURCIE**

Ce groupe comprend, d'une part, un ensemble d'ouvrages moulés ou taillés en diverses matières, **non couverts d'une manière plus spécifique** par d'autres positions de la Nomenclature (tels que les ouvrages en matières plastiques du **Chapitre 39**, en ébonite du **Chapitre 40**, etc.) et, d'autre part, la **gélatine non durcie travaillée** et les ouvrages en cette matière (**autres que les articles du n° 35.03 et du Chapitre 49**).

On entend par « **ouvrages moulés** » en ces matières, les objets obtenus dans la forme voulue pour leur utilisation. Par contre, **ne relèvent pas d'ici** les matières simplement moulées sous forme de blocs, cubes, plaques, barres, bâtons, etc., même si elles comportent des impressions obtenues en cours de moulage.

Sous réserve des exclusions mentionnées ci-après, relèvent notamment de ce groupe :

- 1) Les ouvrages moulés en cire, tels que :
 - 1°) La cire gaufrée en rayons pour ruches.
 - 2°) Les empreintes en cire utilisées en galvanoplastie.
 - 3°) Les imitations de fleurs, feuillages ou fruits, obtenues d'une seule pièce par moulage ou bien par assemblage **autrement** que par les procédés d'obtention des articles de l'espèce relevant du n° 67.02 (ligature, collage ou procédés similaires).
 - 4°) Les bustes, têtes, figures et statuettes, mais à l'**exclusion** des articles du genre de ceux utilisés comme mannequins (voir à cet égard la Note explicative du n° 96.18) et des productions originales de l'art statuaire (n° 97.03).
 - 5°) Les perles en cire.
 - 6°) Les tuyaux en forme de T consistant en une préparation à base de cire, utilisés comme supports dans certaines opérations chirurgicales.
 - 7°) Les imitations en cire de bonbons, tablettes de chocolat et autres articles d'étalage.
 - 8°) Les tampons obturateurs en cire avec support d'ouate destinés à être placés dans les oreilles.
 - 9°) Les bandes en cire (*congéés*) enveloppées dans un ruban en matière textile et destinées à obturer les fissures des modèles en bois pour fonderie.
- 2) Les ouvrages en paraffine et, en particulier, les récipients pour l'acide fluorhydrique.
- 3) Les ouvrages en stéarine.
- 4) Les ouvrages en colophane comme, par exemple, la colophane pour archets de violons.
- 5) Les ouvrages en copal, consistant généralement en imitations d'ouvrages en ambre.
- 6) Les ouvrages en pâte à modeler et notamment les imitations de fleurs ou plantes, obtenues d'une seule pièce par moulage, les figures, les statuettes et autres objets d'ornementation.
- 7) Les ouvrages obtenus à partir de farine ou d'amidon, agglomérés au moyen de gomme, puis laqués (imitations de fleurs, de fruits, obtenues d'une seule pièce par moulage, statuettes, etc.).
- 8) Les feuilles de gélatine non durcie découpées **autrement que de forme carrée ou rectangulaire**; les feuilles découpées de forme carrée ou rectangulaire, même si leur surface est ouvrée, relèvent du n° 35.03 et, dans certains cas (cartes postales notamment), du **Chapitre 49** (voir à cet égard la Note explicative du n° 35.03); les ouvrages en gélatine non durcie comprennent notamment :
 - 1°) Les petits disques destinés à fixer les bouts de queues de billards (procédés).
 - 2°) Les capsules pour produits pharmaceutiques et essence à briquets.

*
**

Section XX
96.02,03,

Les articles plaqués ou incrustés de matières végétales ou minérales à tailler ou de matières à mouler restent classés dans la présente position si l'élément **placage ou incrustation** donne au produit obtenu sa caractéristique principale. Tel est le cas notamment des boîtes, étuis et coffrets, en bois, plaqués ou incrustés de matières visées dans le libellé de la présente position.

*
**

Les dispositions de la Note explicative du n° 96.01 relatives à l'énumération des produits exclus de cette position sont ici en tout point applicables.

Sont, en outre, exclus de cette position :

- a) Les cires à cacheter, de bureau ou pour bouteilles (n°s 32.14 ou 34.04).
- b) Les bougies, chandelles, cierges et articles similaires, en cire, paraffine, stéarine (n° 34.06).
- c) Les pâtes à modeler, y compris celles présentées pour l'amusement des enfants, ainsi que les compositions dites *cires pour l'art dentaire* présentées en assortiments, dans des emballages de vente au détail ou en plaquettes, fers à cheval, bâtonnets ou sous des formes similaires (n° 34.07).
- d) Les pâtes pour reproductions graphiques, rouleaux d'imprimerie ou usages similaires, à base de gélatine (n° 38.24).
- e) Les ouvrages moulés en tourbe (n° 68.15).
- f) Les modèles conçus pour la démonstration (n° 90.23).

96.03 - BALAIS ET BROSSES, MEME CONSTITUANT DES PARTIES DE MACHINES, D'APPAREILS OU DE VEHICULES, BALAIS MECANQUES POUR EMPLOI A LA MAIN, AUTRES QU'A MOTEUR, PINCEAUX ET PLUMEAUX; TETES PREPAREES POUR ARTICLES DE BROSSERIE; TAMPONS ET ROULEAUX A PEINDRE; RACLETTES EN CAOUTCHOUC OU EN MATIERES SOUPLES ANALOGUES.

9603.10 - Balais et balayettes consistant en brindilles ou autres matières végétales en bottes liées, emmanchés ou non

- Broses à dents, broses et pinceaux à barbe, à cheveux, à cils ou à ongles et autres broses pour la toilette des personnes, y compris ceux constituant des parties d'appareils :

9603.21 -- Broses à dents, y compris les broses à dentiers

9603.29 -- Autres

9603.30 - Pinceaux et broses pour artistes, pinceaux à écrire et pinceaux similaires pour l'application des produits cosmétiques

9603.40 - Broses et pinceaux à peindre, à badigeonner, à vernir ou similaires (autres que les pinceaux du n° 9603.30); tampons et rouleaux à peindre

9603.50 - Autres broses constituant des parties de machines, d'appareils ou de véhicules

9603.90 - Autres

DESCRIPTION DES CODES DU SCIAN (CANADA)

11 AGRICULTURE, FORESTERIE, PÊCHE ET CHASSE

Ce secteur comprend les établissements dont l'activité principale est la culture agricole, l'élevage, la récolte du bois, la prise de poissons et d'autres animaux dans leur habitat naturel et l'offre de service connexe de soutien.

Sont exclus de ce secteur les établissements dont l'activité principale est la recherche agricole ou les services vétérinaires.

112 ÉLEVAGE

Ce sous-secteur comprend les établissements comme les ranchs, les fermes et les parcs d'engraissement dont l'activité principale est l'élevage, la production de produits d'origine animale et l'engraissement des animaux. Les facteurs d'intrant, notamment la qualité des pâturages, les bâtiments spécialisés, le type de matériel, la quantité et le type de main-d'œuvre requis, ont été pris en considération dans la définition des classes. Un établissement est rangé dans une classe du SCIAN ou dans une classe nationale de ce sous-secteur si 50% ou plus de sa production animale est constituée des produits de la classe en question. Les établissements dont 50% ou plus des activités se rapportent à l'élevage des animaux, mais dont aucun produit ou famille de produits ne représente 50% de la production, sont considérés comme des fermes d'élevage mixte et figurent à la rubrique II299: Tous les autres types d'élevage.

1129 AUTRES TYPES D'ÉLEVAGE

Ce groupe comprend les établissements qui ne figurent dans aucun autre groupe et dont l'activité principale est l'élevage d'animaux comme les **abeilles**, les chevaux et autres équidés, les lapins et autres animaux à fourrure, les lamas, les chevreuils, les vers, les grillons, les animaux de laboratoire et les animaux de maison, notamment les chiens, les chats, les oiseaux de compagnie et autres animaux familiers. Est également comprise dans ce groupe la fabrication de produits d'origine animale, comme le **miel et autres produits d'apiculture**. De plus, les établissements dont l'activité principale est l'élevage mixte d'animaux rangés dans d'autres classes sont compris dans ce groupe lorsqu'aucun animal ne prédomine.

11291 APICULTURE

Cette classe comprend les établissements dont l'activité principale est l'élevage d'abeilles, la récolte du miel et d'autres travaux d'apiculture :

- apicole, exploitation
- miel et production de cire d'abeilles

112910 APICULTURE

- miel et production de cire d'abeilles, miel naturel, non transformé (produit de la ferme)

31 FABRICATION

Ce secteur comprend les établissements dont l'activité principale est la transformation de matières ou de substances en nouveaux produits par des procédés mécaniques ou physiques. Il peut s'agir de produits finis, c'est-à-dire propres à l'utilisation ou à la consommation, ou de produits semi-finis, c'est-à-dire destinés à servir de matières premières à un établissement qui les utilisera pour produire autre chose. Sont aussi assimilées aux activités de fabrication des activités telles que : l'assemblage des composants de produits fabriqués; le mélange de matières; la finition de produits fabriqués par la teinture, le traitement thermique, le placage et d'autres procédés similaires. Les établissements du secteur de la fabrication sont connus sous diverses appellations selon les domaines, par exemple usines, fabriques ou manufactures.

Les établissements du secteur de la fabrication peuvent posséder les matières qu'ils transforment ou transformer des matières appartenant à d'autres établissements. La fabrication peut s'effectuer en usine ou au domicile des travailleurs à l'aide de machines ou d'outils à main.

Certaines activités de transformation de biens sont classées dans d'autres secteurs, notamment : les activités post-récoltes des établissements agricoles, telles que le séchage; l'exploitation forestière; l'enrichissement des minerais; la production d'ouvrages par les établissements du secteur de la construction et diverses activités réalisées par les détaillants, telles que la coupe de viande et l'assemblage de produits tels des bicyclettes et des ordinateurs.

311 FABRICATION D'ALIMENTS

Ce sous-secteur comprend les établissements dont l'activité principale est la production d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale.

Exclusion(s): Établissements dont l'activité principale est :

- la fabrication de boissons ou du tabac (312, Fabrication de boissons et de produits du tabac).

3119 FABRICATION D'AUTRES ALIMENTS

Ce groupe comprend les établissements qui ne figurent dans aucun autre groupe et dont l'activité principale est la fabrication d'aliments.

31199 FABRICATION DE TOUS LES AUTRES ALIMENTS

Cette classe comprend les établissements qui ne figurent dans aucune autre classe et dont l'activité principale est la fabrication d'aliments. Sont inclus les établissements dont l'activité principale est la fabrication d'aliments. Sont inclus les établissements dont l'activité principale est la fabrication et le conditionnement en vue de la revente à l'unité d'aliments préparés périssables comme les salades, les sandwiches, les repas préparés, les pizzas fraîches, les pâtes alimentaires fraîches et les légumes pelés ou coupés.

311990 FABRICATION DE TOUS LES AUTRES ALIMENTS

Voir la description de la classe 31199 ci-dessus. **Miel, transformation de**

41 COMMERCE DE GROS

Ce secteur comprend les établissements dont l'activité principale consiste à vendre en gros des marchandises et à fournir des services connexes de logistique, de marketing et de soutien. En général, la vente en gros est une étape intermédiaire de la distribution de marchandises; beaucoup de grossistes sont donc organisés pour vendre des marchandises en grandes quantités à des détaillants, à des entreprises et à une clientèle institutionnelle. Cependant, certains grossistes, notamment ceux qui fournissent des biens d'équipement qui ne sont pas de grande consommation, vendent des marchandises à la pièce aux utilisateurs finals.

Ce secteur comprend deux (2) grands types de grossistes soit, d'une part, les marchands en gros et, d'autre part, les agents et les courtiers en gros.

Marchands en gros

Les marchands en gros achètent et vendent des marchandises pour leur propre compte; autrement dit, ils s'approprient les marchandises qu'ils vendent. Ils travaillent habituellement à partir d'entrepôts ou de bureaux et ils peuvent expédier les marchandises qu'ils ont en stock, ou les faire expédier directement du fournisseur au client. En plus de vendre des marchandises, ils peuvent assurer ou faire le nécessaire pour que soient assurés des services de logistique, de marketing et de soutien tels que l'emballage et l'étiquetage, la gestion des stocks, l'expédition, le traitement des réclamations au titre de la garantie, la promotion interne ou la promotion co-op et la formation requise par le produit.

Entrent aussi dans cette catégorie les négociants en machines et en matériel, comme les négociants en machines agricoles et en poids lourds.

Les établissements de ce secteur sont connus sous diverses appellations selon les liens qu'ils entretiennent avec les fournisseurs ou les clients, ou selon la méthode de distribution qu'ils emploient. Ils peuvent se faire appeler, par exemple, grossistes, distributeurs en gros, intermédiaires en gros, concessionnaires de rayon, marchands d'import-export, groupes d'acheteurs, coopératives de marchands et grossistes d'une bannière particulière.

Les huit (8) premiers sous-secteurs du commerce de gros rassemblent les grossistes. La répartition de ces établissements en groupes et en classes repose sur la ou les gammes de produits vendus par le grossiste.

Agents et courtiers en gros

Les agents et courtiers en gros achètent et vendent des marchandises pour le compte de tiers moyennant le versement d'honoraires ou d'une commission. Ils ne deviennent pas propriétaires de ces marchandises, et ils travaillent habituellement à partir d'un bureau.

Les agents et courtiers en gros sont connus sous diverses appellations et se font appeler, par exemple, agents d'import-export, agents en gros à la commission, courtiers en gros et agents commerciaux.

411 GROSSISTES-DISTRIBUTEURS DE PRODUITS AGRICOLES

Voir description du groupe 4111 ci-dessous.

4111 GROSSISTES-DISTRIBUTEURS DE PRODUITS AGRICOLES

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à vendre en gros des animaux vivants, des céréales et d'autres produits agricoles.

41111 GROSSISTES-DISTRIBUTEURS D'ANIMAUX VIVANTS

Cette classe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à vendre des animaux vivants.

411110 GROSSISTES-DISTRIBUTEURS D'ANIMAUX VIVANTS

Abeilles, commerce de gros

413 GROSSISTES-DISTRIBUTEURS DE PRODUITS ALIMENTAIRES, DE BOISSONS ET DE TABAC

Ce sous-secteur comprend les établissements dont l'activité principale consiste à vendre en gros des produits alimentaires, des boissons et des produits du tabac.

4131 GROSSISTES-DISTRIBUTEURS DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à vendre en gros du lait transformé et d'autres produits laitiers, des volailles et des oeufs, du poisson et des fruits de mer, des fruits et des légumes frais, de la viande rouge et des produits de viande, du pain et d'autres produits de boulangerie, du riz traité, de la farine, des mélanges de farines, des céréales préparées et des épices.

41319 GROSSISTES-DISTRIBUTEURS D'AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES SPÉCIAUX

Cette classe comprend les établissements qui ne figurent dans aucune autre classe et dont l'activité principale consiste à vendre en gros des aliments spécialisés, dont des conserves alimentaires et des aliments congelés et conditionnés.

413190 GROSSISTES-DISTRIBUTEURS D'AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES SPÉCIAUX

- Miel transformé, commerce de gros

44 COMMERCE DE DÉTAIL

Le secteur du commerce de détail comprend les établissements dont l'activité principale consiste à vendre des marchandises au détail, généralement sans transformation, et à fournir des services connexes.

Le commerce de détail représente le dernier maillon de la chaîne de distribution; les détaillants sont donc organisés pour vendre des marchandises en petites quantités au grand public. Ce secteur comprend deux (2) grand types d'établissements : les détaillants en magasin et les détaillants hors magasin. Leurs principales caractéristiques sont décrites ci-après.

Détaillants en magasin

Les magasins sont des points de vente fixes, situés et conçus de manière à attirer un grand nombre de passants. De façon générale, les magasins de détail ont de grands étalages et font de la publicité dans les médias. Ils vendent surtout des biens de consommation qui intéressent les particuliers ou les ménages, mais certains servent aussi les entreprises et une clientèle institutionnelle. Parmi ces établissements, on compte les magasins de fournitures de bureau, les magasins d'ordinateurs et de logiciels, les stations-service, les vendeurs de matériaux de construction, les magasins de fournitures de plomberie et de fournitures électriques.

En plus de vendre des marchandises, certains types de détaillants fournissent des services après-vente, comme des services de réparation et d'installation. Ainsi, les marchands d'automobiles

neuves, les magasins d'électronique et d'appareils ménagers et les magasins d'instruments et de fournitures de musique assurent fréquemment un service de réparation, alors que les magasins de revêtement de sol et les magasins de garnitures de fenêtres fournissent souvent des services d'installation. En règle générale, les établissements qui vendent des marchandises au détail et qui ont un service après-vente sont classés dans ce secteur.

Les salles d'exposition des sociétés de vente sur catalogue, les stations-service et les marchands de maisons mobiles sont assimilés à des détaillants en magasin.

Détaillants hors magasin

Les détaillants qui ne vendent pas en magasin sont eux aussi organisés pour servir le public, mais leurs méthodes de vente diffèrent. Pour toucher les clients et pour commercialiser leurs marchandises, les établissements de ce sous-secteur recourent en effet aux moyens suivants : infopublicité à la radio ou à la télévision, radiodiffusion et diffusion dans la presse de publicité directe, publication de catalogues traditionnels ou électroniques, porte-à-porte, démonstration à domicile, présentations temporaires de marchandises (stands) et distributeurs automatiques.

Chez les détaillants hors magasin, les méthodes de vente et de livraison varient selon le type de marchandises. Ceux qui utilisent les nouvelles technologies de l'information pour atteindre leur clientèle, par exemple, peuvent se faire payer au moment de l'achat ou de la livraison et cette dernière peut être effectuée par le détaillant ou par un tiers (services postaux, messenger, etc.). En revanche, ceux qui touchent leurs clients en recourant au porte-à-porte, aux démonstrations à domicile, aux présentations temporaires de marchandises (stands) et aux distributeurs automatiques se font normalement payer et livrent la marchandise à la date d'achat.

Le sous-secteur des détaillants hors magasin comprend aussi des établissements de livraison à domicile. C'est le cas des marchands qui livrent le mazout et les journaux chez les particuliers.

445 MAGASINS D'ALIMENTATION

Ce sous-secteur comprend les établissements dont l'activité principale consiste à vendre au détail une gamme générale ou spécialisée de produits alimentaires ou de boissons.

4452 MAGASINS D'ALIMENTATION SPÉCIALISÉE

Ce groupe comprend les établissements dont l'activité principale consiste à vendre au détail des produits alimentaires spécialisés.

44529 MAGASINS D'AUTRES ALIMENTATIONS SPÉCIALISÉES

Cette classe comprend les établissements qui ne figurent dans aucune autre classe et dont l'activité principale consiste à vendre au détail des spécialités alimentaires. Les magasins de produits laitiers, les boulangeries et pâtisseries, les confiseries et les magasins de noix sont inclus.

445299 TOUS LES AUTRES MAGASINS D'ALIMENTATION SPÉCIALISÉE

Cette classe canadienne comprend les établissements qui ne figurent dans aucune autre classe canadienne et dont l'activité principale consiste à vendre au détail des spécialités alimentaires.

- Miel, commerce de détail

LISTE DES PERSONNES CONSULTÉES

LISTE DES PERSONNES CONSULTÉES

MINISTÈRE OU ORGANISMES

Bureau de la statistique du Québec

M. Paul Provençal

Club Api

M. Denis Pellerin

Fédération des Apiculteurs du Québec

M^{me} Hélène Prince

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

M. Pierre Ayotte

Revenu Canada, Accise, Douanes et Impôt

Service d'administration des politiques commerciales

Bureau de Montréal, Région du Québec

M. Yvan Bélanger

Société Coopérative Agricole des Apiculteurs du Québec

M. Yves Gauvin

Statistique Canada

M. Jean-Guy Bourbonnière

Union des Syndicats Apicoles du Québec

M. Jean-Paul Burniaux

ENTREPRISES

Apilac

M. Peter-John Keating

Ferme apicole Desrochers Inc.

M. Claude Desrochers

Ferme Turmine

M. Guillaume Turmine

Gestion SIJOPREC

M. Réjean Lambert

Gilles Patoine

M. Gilles Patoine

Intermiel Inc.

M. Christian Macle

Jo-El enr.

M. Claude E. Courbon

Labonté Miel Inc.

M. Jean-Marc Labonté

Les Entreprises F.Dubreuil Inc.

M. François Dubreuil

Les Jardins de la Vieille Grange enr.

M. Gérard Saint-Aubin

Les Reines Chapleau

M. Jean-Pierre Chapleau

Les Ruchers Beaudry inc

M. Raymond Beaudry

Les Ruchers de l'Ancêtre et fils

M. Jean-Paul Tellier

Les Ruchers DJF Inc.

M. Jean-François Doyon

Les Ruchers Promiel inc

M. Michel Saint-Pierre

Miel Gauvin

M. Yves Gauvin

Miel Pellerin Senc.

M. Denis Pellerin

Miramiel

M. Mario Morrissette

Prince Leclers et ass.

M^{me} Hélène Prince

Société Promiel Senc.

M. Michel Saint-Pierre

DIPLÔMÉS EMBAUCHÉS ET NON EMBAUCHÉS

M. Martin Gélinas

M^{me} Anne-Marie Lizotte

M. Scot Plante

M. Bruno Saint-Aubin