

L'industrie bioalimentaire

au Québec



Richesse, Savoir-Faire et Innovation
2005

L'industrie bioalimentaire

au Québec

Richesse, Savoir-Faire et Innovation

2005

CETTE PUBLICATION A ÉTÉ RÉALISÉE PAR

le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,
Direction générale des affaires économiques, scientifiques et technologiques.

RECHERCHE ET RÉDACTION

Guillaume Couture
Félicien Hitayezu

Direction des études économiques et d'appui aux filières
200, chemin Sainte-Foy, 10^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone : (418) 380-2101
Télécopieur : (418) 380-2164

Site Internet du Ministère : www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Publications/

RÉVISION LINGUISTIQUE

Direction des communications

CONCEPTION GRAPHIQUE ET MISE EN PAGE

Marianne Legendre

PHOTOGRAPHIE

Marc Lajoie
Éric Labonté
MAPAQ

L'industrie bioalimentaire : richesse, savoir-faire et innovation

Créatrice de milliers d'emplois et génératrice de plusieurs milliards de dollars en valeurs ajoutées et en chiffres d'affaires, l'industrie bioalimentaire est un solide levier de développement économique pour le Québec et ses régions. Elle mobilise en effet, à travers ses différents maillons – à savoir le secteur primaire (agriculture et pêches), le secteur secondaire (transformation alimentaire) et le secteur tertiaire (commerce de gros et de détail, réseau de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions (HRI) –, une force de travail de près de 440 000 travailleurs et une multitude d'entreprises et d'établissements.

Au cours des ans, l'industrie bioalimentaire québécoise a su innover. Elle est le fruit d'un savoir-faire que ses artisans, dispersés sur l'étendue du territoire québécois, ont sans cesse amélioré pour qu'elle se conjugue en plusieurs goûts, reflets de la richesse de nos régions et terroirs. En effet, à côté de la production de masse, qui continue à jouer un rôle capital, l'industrie agroalimentaire québécoise développe, de façon particulièrement accrue, des produits de niche et de créneau qui sont davantage reliés à des traits spécifiques du milieu ou à un savoir-faire particulier.

L'industrie bioalimentaire produit des aliments et autres biens capables d'entrer en compétition avec n'importe quel produit provenant d'ailleurs, et ce, en ce qui concerne aussi bien le prix que la qualité. Ces produits peuvent répondre aux attentes des consommateurs et à leurs exigences en matière de goût, de fraîcheur, de santé, de qualité, de sécurité et de contenu culturel lié au terroir et à des savoir-faire spécifiques. En fait, une forte expérience dans l'inspection des aliments permet de garantir leur innocuité, leur salubrité et leur hygiène.

Au regard de différents enjeux dont l'internationalisation des marchés, l'explosion de nouvelles technologies, les exigences accrues des consommateurs et des préoccupations sociétales relativement aux méthodes de production et à leurs conséquences, l'industrie agroalimentaire québécoise a su accomplir une évolution importante. Elle a mis l'accent sur la performance dans ses moyens et ses méthodes de production. Elle a amélioré sa performance sur les marchés domestique et international. Elle a fait sienne la protection de l'héritage éco-physique du territoire québécois, répondant ainsi aux exigences environnementales grandissantes de la part de la société.

Table des matières

LES INDICATEURS

7

Une contribution économique importante	8
Un circuit estimé à plus de 35 G\$ en 2004	10
Produit intérieur brut	11
Emploi	12
Commerce international	14
Investissement	17

LA DYNAMIQUE DE LA CHAÎNE DE VALEUR

19

Le citoyen-consommateur : source de motivation et de changements	20
Hôtels, restaurants et institutions (HRI) : la force du réseau	23
Le commerce de gros et de détail : point de jonction entre l'industrie et le marché	25
La transformation alimentaire : au cœur de l'industrie	28
La production agricole, les pêches et l'aquaculture commerciales : une assise primordiale	31

LA DYNAMIQUE SPATIALE

35

Les repères de l'excellence : les régions	36
---	----

LES FICHES RÉGIONALES : FAITS SAILLANTS

43

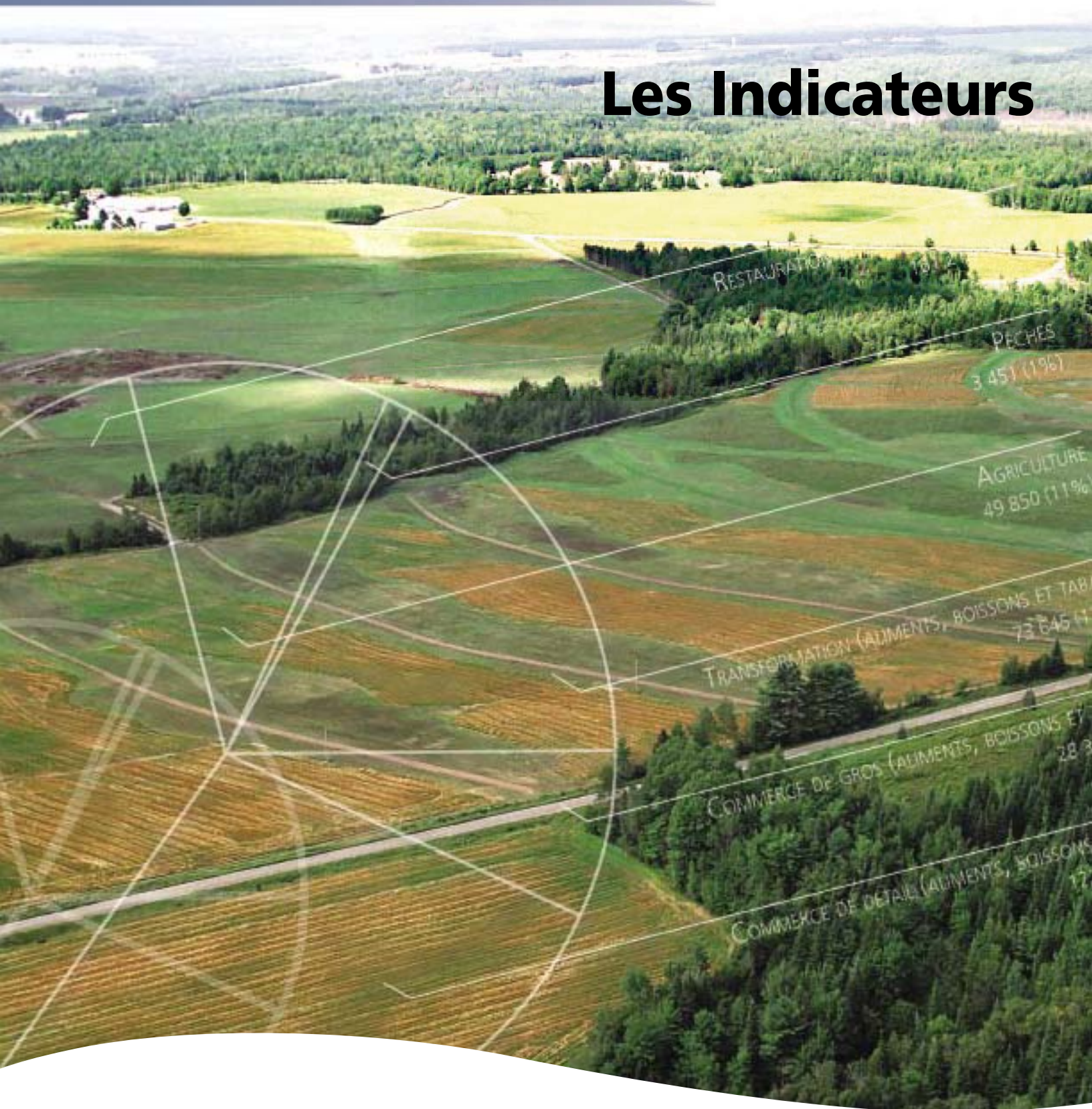
LA DYNAMIQUE ORGANISATIONNELLE

63

Une industrie performante et résolument tournée vers le XXI ^e siècle	64
Une industrie bien structurée	66



Les Indicateurs



Une contribution économique importante

Principaux indicateurs de l'industrie bioalimentaire du Québec en 2004			
	Secteur	Valeur	Comparaison
	INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE		
	PIB (EN 2003) (EXCLUANT LE COMMERCE DE GROS)	14,1 G\$	7 % DE L'ENSEMBLE DE L'ÉCONOMIE DU QUÉBEC
	EMPLOIS (NOMBRE)	439 501	12 % DE L'EMPLOI TOTAL AU QUÉBEC, SOIT 1 EMPLOI SUR 8
	INVESTISSEMENTS (MOYENNE 3 ANS)	2,2 G\$	5 % DES INVESTISSEMENTS AU QUÉBEC
	EXPORTATIONS	3,7 G\$	6 % DES EXPORTATIONS DU QUÉBEC
	AGRICULTURE ET PÊCHES		
	PIB (EN 2003)	2,6 G\$	18 % DU PIB BIOALIMENTAIRE
	RECETTES MONÉTAIRES (AGRICULTURE)	6,3 G\$	17 % DU TOTAL CANADIEN
	VALEUR DES CAPTURES (PÊCHES)	188,8 M\$	10 % DU TOTAL CANADIEN
	EMPLOIS (NOMBRE)	53 301	12 % DE L'EMPLOI BIOALIMENTAIRE
	INVESTISSEMENTS (MOYENNE 3 ANS)	698 M\$	32 % DES INVESTISSEMENTS BIOALIMENTAIRES
	NOMBRE D'EXPLOITATIONS AGRICOLES	29 825	
	TRANSFORMATION DES ALIMENTS, DES BOISSONS ET DU TABAC		
	PIB (EN 2003)	5,2 G\$	37 % DU PIB BIOALIMENTAIRE
	LIVRAISONS MANUFACTURIÈRES	19,9 G\$	25 % DU TOTAL CANADIEN
	EMPLOIS (NOMBRE)	73 645	17 % DE L'EMPLOI BIOALIMENTAIRE
	INVESTISSEMENTS (MOYENNE 3 ANS)	407 M\$	19 % DES INVESTISSEMENTS BIOALIMENTAIRES
	NOMBRE D'ÉTABLISSEMENTS (EN 2003)	1 501	25 % DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION D'ALIMENTS, DE BOISSONS ET DU TABAC AU CANADA

Principaux indicateurs de l'industrie bioalimentaire du Québec en 2004			
Secteur	Valeur	Comparaison	
DISTRIBUTION (GROSSISTE ET DÉTAILLANT)			
PIB (EN 2003) (EXCLUANT LE COMMERCE DE GROS)	3,1 G\$	22 % DU PIB BIOALIMENTAIRE	
VENTES (EXCLUANT LE COMMERCE DE GROS)	18,2 G\$	22 % DU TOTAL CANADIEN	
EMPLOIS (NOMBRE)	151 338	34 % DE L'EMPLOI BIOALIMENTAIRE	
INVESTISSEMENTS (MOYENNE 3 ANS)	767 M\$	35 % DES INVESTISSEMENTS BIOALIMENTAIRES	
NOMBRE DE MAGASINS D'ALIMENTATION	13 373		
RESTAURATION			
PIB (EN 2003) (HÉBERGEMENT ET RESTAURATION)	3,3 G\$	23 % DU PIB BIOALIMENTAIRE	
RECETTES	7,8 G\$	21 % DU TOTAL CANADIEN	
EMPLOIS (NOMBRE)	161 218	36 % DE L'EMPLOI BIOALIMENTAIRE	
INVESTISSEMENTS (MOYENNE 3 ANS)	295 M\$	14 % DES INVESTISSEMENTS BIOALIMENTAIRES	
NOMBRE DE RESTAURANTS (EN 2003)	13 838	25 % DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION AU CANADA	

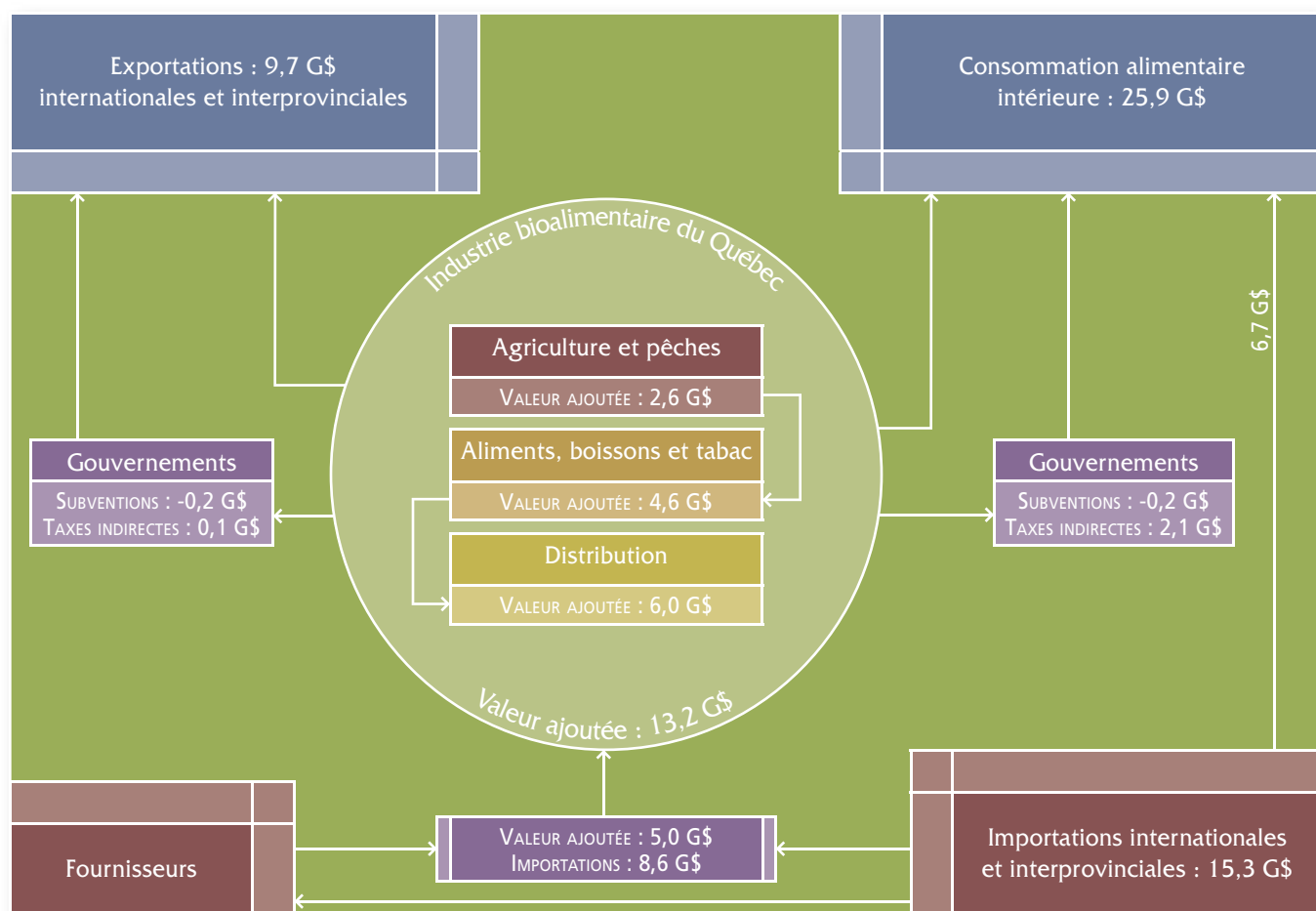
Un circuit estimé à plus de 35 G\$ en 2004

25,9 G\$ À L'INTÉRIEUR ET 9,7 G\$ À L'EXTÉRIEUR DU QUÉBEC

D'après le modèle intersectoriel de l'Institut de la statistique du Québec, l'industrie bioalimentaire québécoise génère en 2004 environ 13,2 G\$ en valeur ajoutée. Les secteurs de la production de biens (agriculture, pêches, transformation des aliments, des boissons et du tabac) sont responsables de 55 % de cette valeur ajoutée tandis que les secteurs de la distribution alimentaire (commerce de gros, commerce de détail, restauration) génèrent, pour leur part, les 45 % restant.

À partir de la demande alimentaire intérieure, évaluée à près de 26 G\$, l'industrie bioalimentaire québécoise contribue pour 33 % à la valeur des produits alimentaires vendus au Québec puisque cette industrie génère 8,7 G\$ de valeur ajoutée. Le reste se partage entre les importations interprovinciales et internationales (11,7 G\$), les autres fournisseurs québécois de l'industrie (3,5 G\$) et les fuites (1,9 G\$).

Toujours selon le modèle, les exportations internationales et interprovinciales du Québec sont de 9,7 G\$ en 2004. Par ailleurs, les exportations interprovinciales sont très importantes pour l'industrie bioalimentaire québécoise, car elles représentent plus de 60 % des exportations totales bioalimentaires.



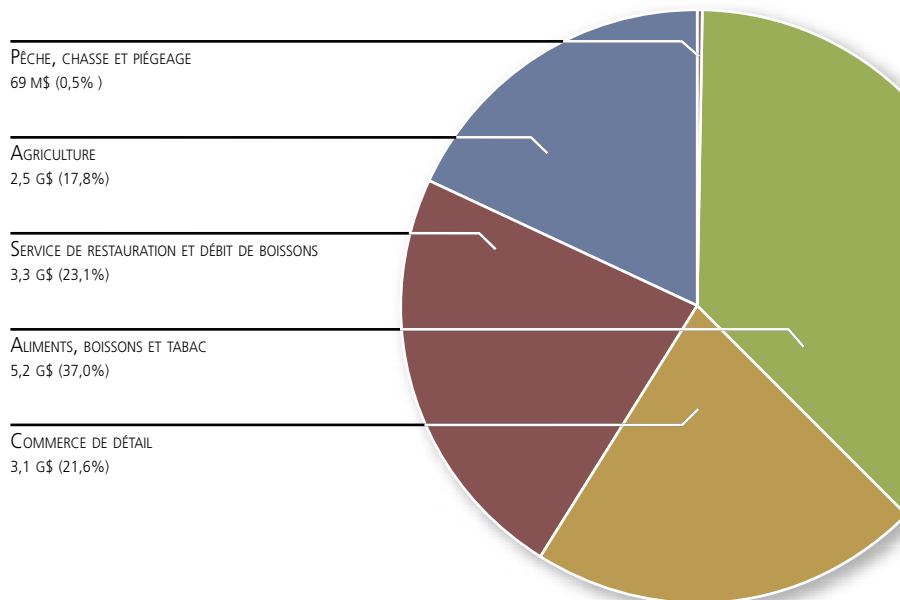
Note : En raison de l'arrondissement des données, la somme des parties peut différer du total.

Produit intérieur brut

En 2003, le PIB bioalimentaire québécois (le commerce de gros étant exclu) était de 14,1 G\$, ce qui représente près de 7 % du PIB total québécois et plus de 21 % du PIB bioalimentaire canadien.

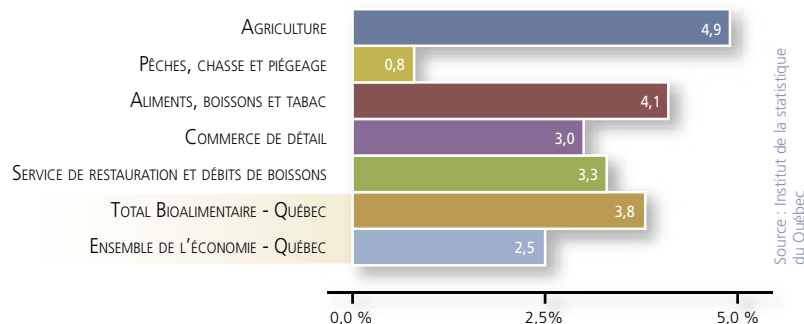
Le secteur du commerce de détail et celui des services de restauration et débits de boissons représentent plus de 44 % du PIB bioalimentaire québécois.

STRUCTURE : RÉPARTITION DES COMPOSANTES DU PIB (2003)



Source : Institut de la statistique du Québec

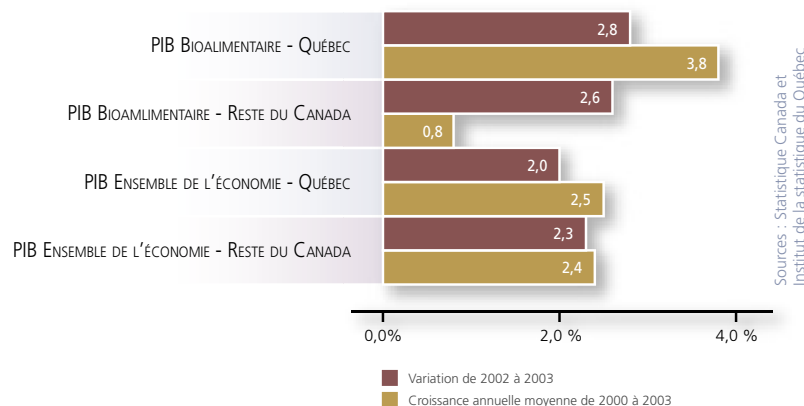
PERFORMANCE : CROISSANCE ANNUELLE MOYENNE DU PIB (2000-2003)



Source : Institut de la statistique du Québec

Entre 2000 et 2003, l'industrie bioalimentaire du Québec a enregistré une croissance annuelle moyenne d'environ 3,8 %, un rythme supérieur à celui de l'ensemble de l'économie québécoise (2,5%).

PERFORMANCE : COMPARAISON ENTRE LE QUÉBEC, L'ONTARIO ET LE RESTE DU CANADA

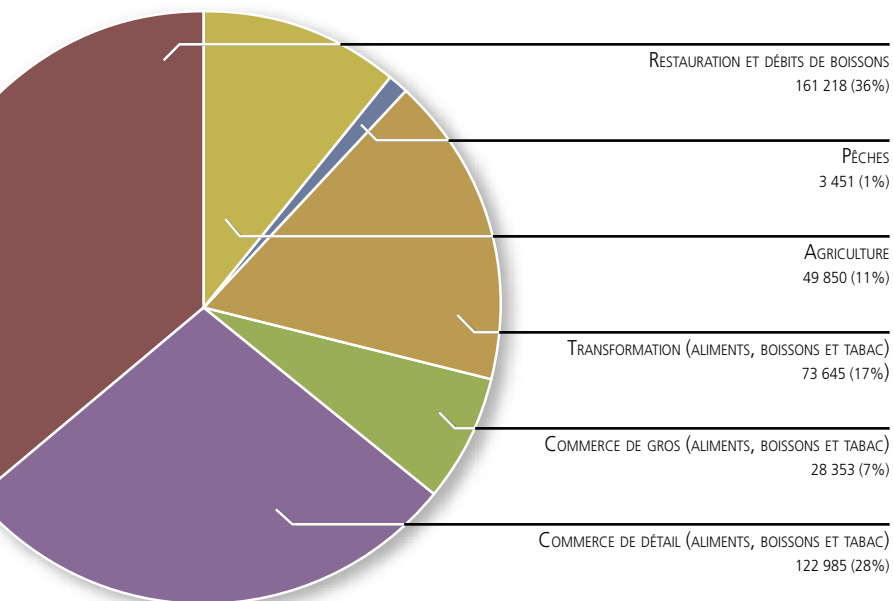


Sources : Statistique Canada et Institut de la statistique du Québec

La croissance du PIB québécois, aussi bien pour le secteur bioalimentaire que pour l'ensemble de l'économie, a surpassé celle du reste du Canada ces dernières années.

Emploi

STRUCTURE : RÉPARTITION DES EMPLOIS BIOALIMENTAIRES (2004)



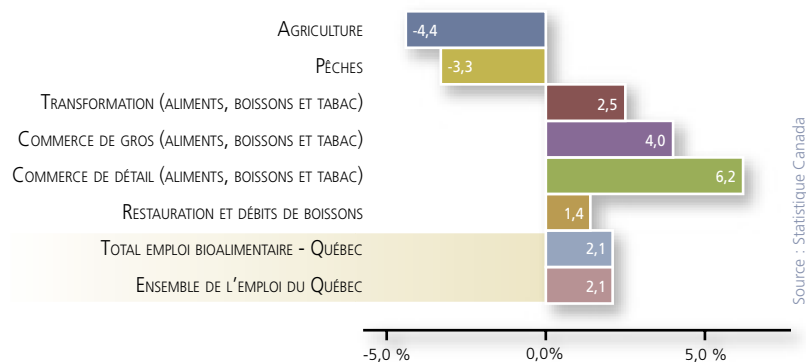
Source : Statistique Canada

Au cours des cinq dernières années, le secteur primaire a perdu des emplois qui sont toutefois compensés par d'autres secteurs tels que le commerce de gros et le commerce de détail.

L'industrie bioalimentaire a enregistré une croissance annuelle moyenne de l'emploi de 2,1 % se traduisant par 43 318 nouveaux emplois depuis 1999.

Durant la même période, près de 12 % des 365 825 nouveaux emplois créés dans l'ensemble de l'économie québécoise proviennent de l'industrie bioalimentaire.

PERFORMANCE : CROISSANCE ANNUELLE MOYENNE DE L'EMPLOI BIOALIMENTAIRE (1999 - 2004)



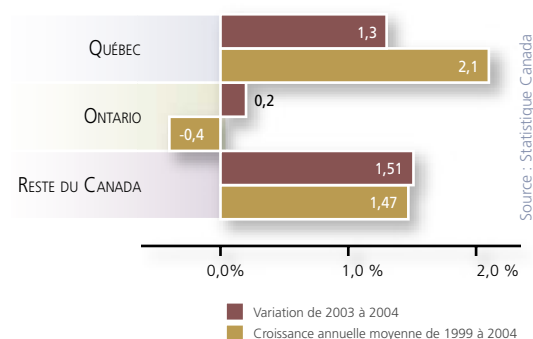
Source : Statistique Canada

Entre 1999 et 2004, le Québec (2,1 %) a mieux fait que l'Ontario (0,4 %) et le reste du Canada (1,5 %) en matière de création d'emplois dans le domaine bioalimentaire. Par contre, entre 2003 et 2004, le reste du Canada a enregistré une plus forte croissance par rapport au Québec (1,3 %) et à l'Ontario (0,2 %).

L'Ontario et le Canada comptent respectivement 623 478 et 1 917 653 emplois dans cette industrie.

Au Canada, 12 % des emplois proviennent de l'industrie bioalimentaire comparativement à 10 % en Ontario.

PERFORMANCE : COMPARAISON ENTRE LE QUÉBEC, L'ONTARIO ET LE RESTE DU CANADA



Source : Statistique Canada

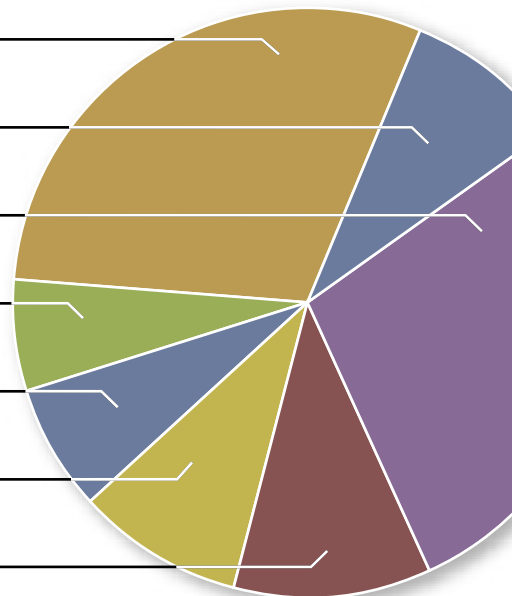
LES EMPLOIS EN PRODUCTION

Les données relatives à l'ensemble de l'emploi agricole, qui proviennent d'un échantillon qui rejoint peu d'agriculteurs, varient beaucoup d'une année à l'autre. Elles affichent cependant une tendance constante à la baisse. Entre 1999 et 2004, le nombre d'emplois en agriculture a varié entre 50 000 et 60 000.

À l'aide des données des fiches d'enregistrement des exploitations agricoles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), nous estimons que les secteurs employant le plus de main-d'œuvre sont ceux de l'horticulture, des bovins laitiers et des bovins de boucherie.

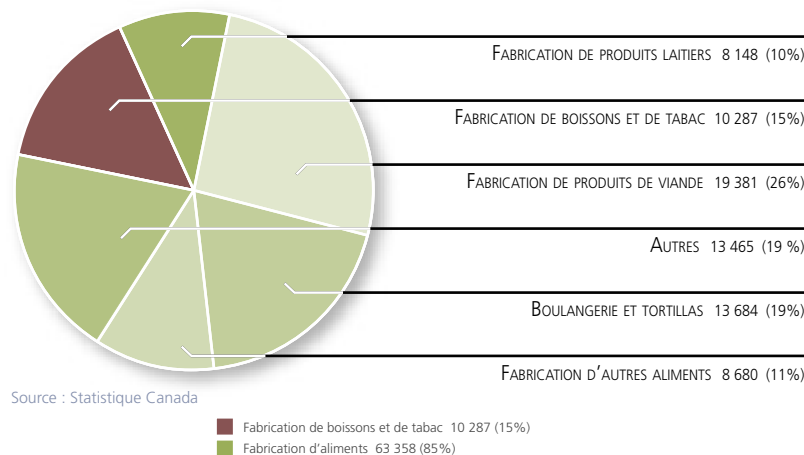
En 2004, le Québec comptait environ 3 451 pêcheurs et aides-pêcheurs sur son territoire.

HORTICULTURE	(30 %)
AUTRES	(9 %)
BOVINS LAITIERS	(28 %)
PORCS	(6 %)
ACÉRICULTURE	(7 %)
CÉRÉALES ET PROTÉGÉES	(9 %)
BOVINS DE BOUCHERIE	(11 %)



Source : Source : MAPAQ, Profil de la main-d'œuvre agricole au Québec, 1999.
Note : Les emplois par secteur de production regroupent la main-d'œuvre familiale et la main-d'œuvre embauchée. Les emplois sont à temps plein, à temps partiel ou saisonniers.

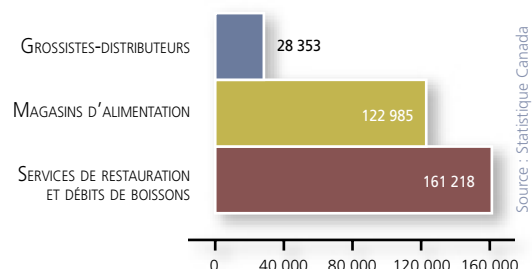
LES EMPLOIS EN TRANSFORMATION



La transformation bioalimentaire est le premier employeur manufacturier au Québec. Au total, en 2004, 73 645 emplois ont été générés par le secteur manufacturier de l'industrie alimentaire, soit 63 358 dans le secteur des aliments et 10 287 dans le secteur de la fabrication de boissons et de tabac.

Le secteur de la production des viandes est le premier employeur de cette industrie avec 19 381 emplois. Il est suivi par le secteur des boulangeries et de la fabrication de tortillas (13 684 emplois), le secteur de la fabrication de boissons et de tabac (10 287 emplois) et le secteur laitier (8 148 emplois).

LES EMPLOIS DANS LA COMMERCE EN GROS, LE COMMERCE DE DÉTAIL ET LES SERVICES DE RESTAURATION

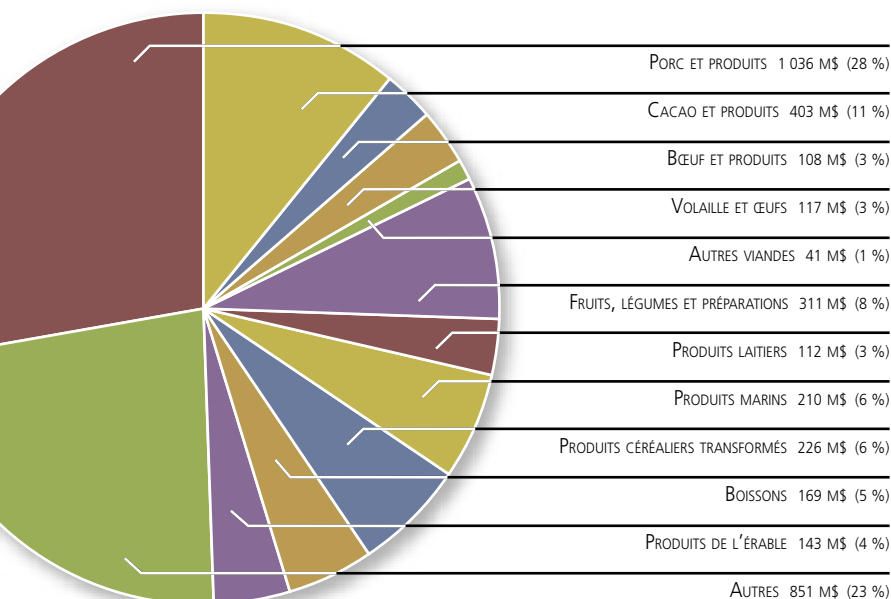


À eux seuls, la restauration et le commerce comptent pour 71 % des emplois bioalimentaires, soit 312 556 emplois.

Dans le secteur de la distribution alimentaire au détail, la majorité des emplois se trouvent dans les grands magasins d'épicerie (102 105 emplois), tandis que les magasins d'alimentation spécialisés (boucheries, poissonneries, marchés de fruits et légumes, etc.) et les magasins de bières, de vins et de spiritueux comptent quelque 20 000 emplois. Les services de restauration et les débits de boissons représentent le plus gros employeur de l'industrie bioalimentaire. On compte 141 288 travailleurs en restauration et 19 930 dans les bars, les tavernes ou les débits de boissons.

Commerce international - EXPORTATIONS

STRUCTURE : RÉPARTITION DES EXPORTATIONS EN M\$ (2004)



Source : Industrie Canada

Les exportations des produits du porc et celles des produits du cacao ont connu la plus grande croissance annuelle moyenne en cinq ans, tandis que les plus fortes baisses ont été enregistrées par les produits laitiers et les boissons. La baisse des exportations des produits laitiers s'explique essentiellement par la décision rendue, en 2002, par l'OMC et défavorable au Canada dans un différend qui l'opposait aux États-Unis et à la Nouvelle-Zélande. Cette décision mettait fin, à toute fin pratique, au mécanisme d'exportation individuel qui avait permis d'accroître les exportations des produits laitiers.

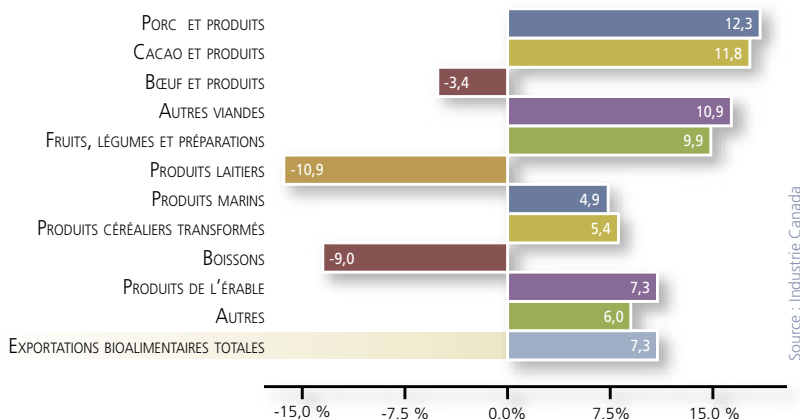
Les exportations bioalimentaires totales progressent en moyenne de 220 millions \$ par an.

Les exportations bioalimentaires du Québec ont connu une croissance (7,3 %) supérieure à celle de l'Ontario (5,5 %) et à celle du reste du Canada (2,6 %) depuis 1999. Les exportations bioalimentaires canadiennes ont augmenté de 5,3 G\$ depuis 1999, le Québec en est responsable pour 1,1 G\$ et l'Ontario pour 2,0 G\$.

En 2004, les exportations bioalimentaires du Québec étaient évaluées à 3,7 G\$, ce qui représente 12 % de l'ensemble des exportations bioalimentaires canadiennes.

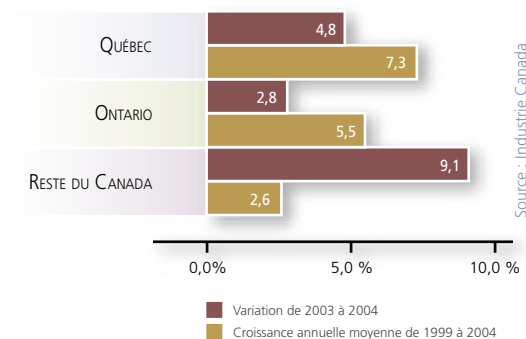
Les principaux produits que le Québec a exportés ont été, par ordre d'importance : le porc et ses produits, les dérivés du cacao (chocolat), les fruits et légumes, les produits céréaliers transformés et les produits marins.

PERFORMANCE : CROISSANCE ANNUELLE MOYENNE DES EXPORTATIONS (1999-2004)



Source : Industrie Canada

PERFORMANCE : COMPARAISON ENTRE LE QUÉBEC, L'ONTARIO ET LE RESTE DU CANADA

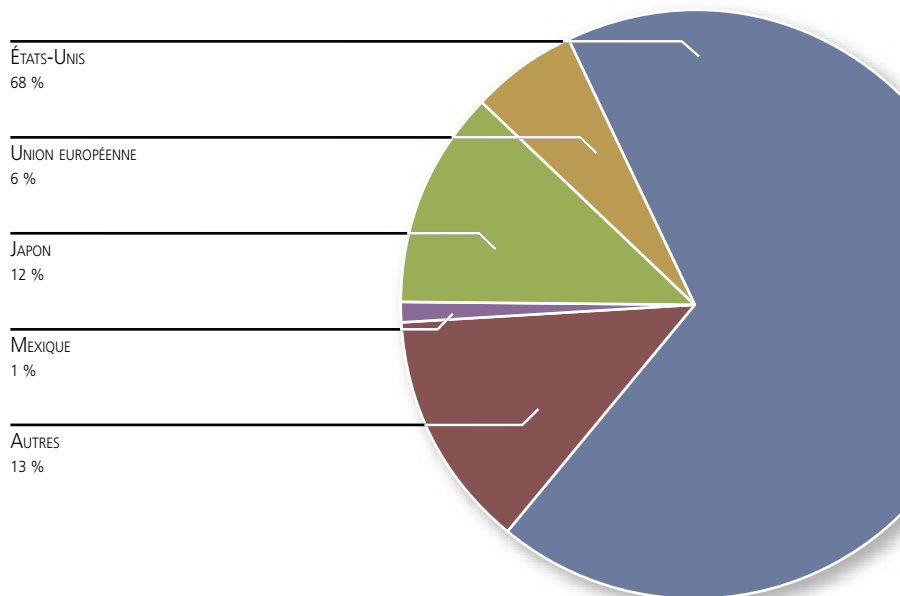


Source : Industrie Canada

– DÉBOUCHÉS

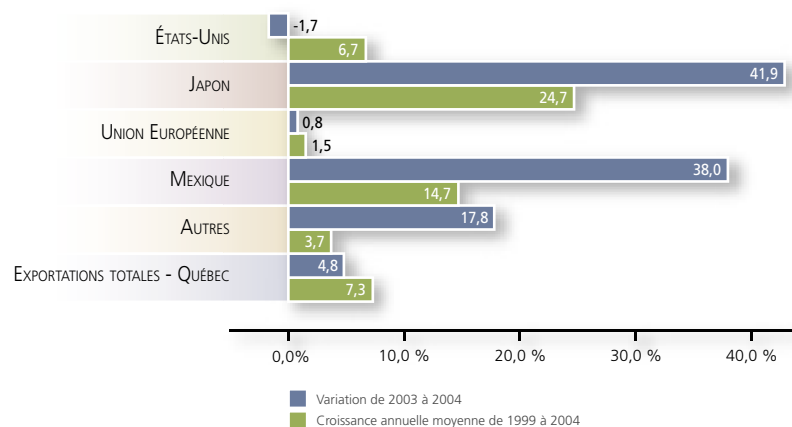
Le Québec a vendu des produits alimentaires dans 156 pays, même si environ 86 % des échanges commerciaux du Québec se font avec trois partenaires : les États-Unis (68 %), le Japon (12 %) et l'Union européenne (6 %).

STRUCTURE : RÉPARTITION DES EXPORTATIONS SELON LES PRINCIPAUX PARTENAIRES (2004)



Source : Industrie Canada

PERFORMANCE : CROISSANCE DES EXPORTATIONS VERS LES PRINCIPAUX PARTENAIRES

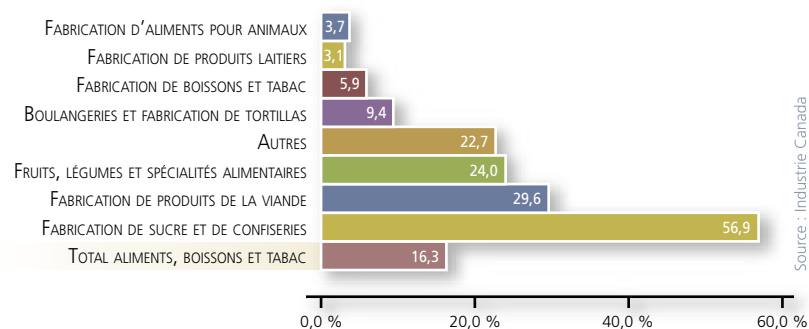


Source : Industrie Canada

L'an 2004 a été marqué par une forte croissance des exportations vers le Japon et le Mexique mais aussi par un recul des exportations vers les États-Unis. Plus particulièrement, les exportations du cacao et de ses produits vers les États-Unis ont diminué de 14 % par rapport à 2003, ce qui correspond à une baisse de 64 M\$.

La croissance des exportations totales du Québec est soutenue par l'expansion des exportations vers le Japon, qui augmentent de plus de 20 % annuellement.

PERFORMANCE : TAUX D'EXPORTATION DES LIVRAISONS MANUFACTURIÈRES (2004)

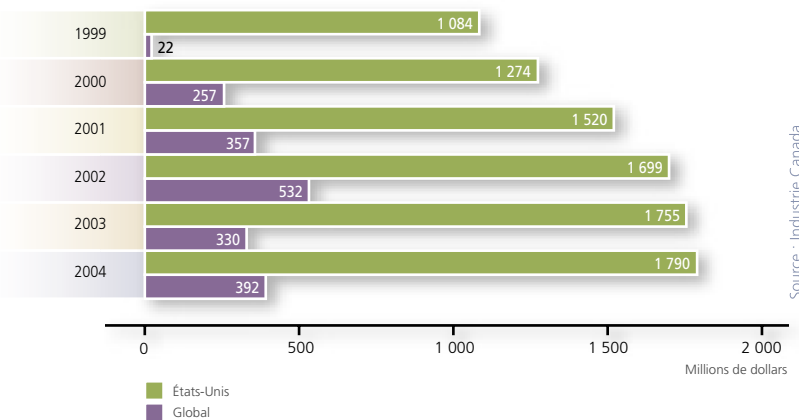


Source : Industrie Canada

Environ 16 % des livraisons sont destinées à l'exportation, mais ce taux varie beaucoup d'un secteur à l'autre. Il va en effet de 3,1 % pour le secteur laitier à 56,9 % pour les produits du sucre et les confiseries. D'ailleurs, ce dernier secteur est très impliqué dans les échanges dans la mesure où la majeure partie de sa matière première vient de l'extérieur du Québec.

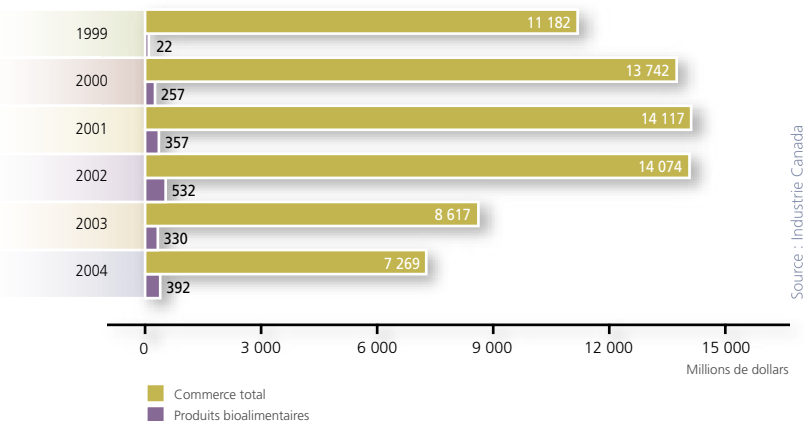
~ SOLDE COMMERCIAL

SOLDE COMMERCIAL BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC (1999-2004)



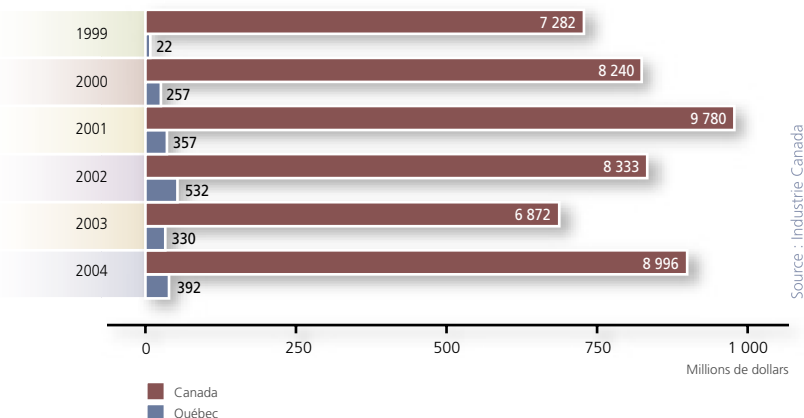
Depuis 1997, le solde commercial bioalimentaire du Québec est positif et soutenu surtout par les échanges avec les États-Unis parce que le Québec reste déficitaire dans ses échanges avec le reste du monde. D'ailleurs, le solde commercial bioalimentaire avec les États-Unis connaît une croissance ininterrompue depuis une quinzaine d'années.

PARTICIPATION DU SOLDE COMMERCIAL BIOALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS AU SOLDE COMMERCIAL DU QUÉBEC (1999-2004)



Au Québec, le commerce international a connu une forte expansion, en particulier au regard des exportations. Quoique plus modeste, le commerce des produits bioalimentaires a suivi cette tendance.

SOLDE COMMERCIAL BIOALIMENTAIRE : QUÉBEC ET CANADA (1999-2004)

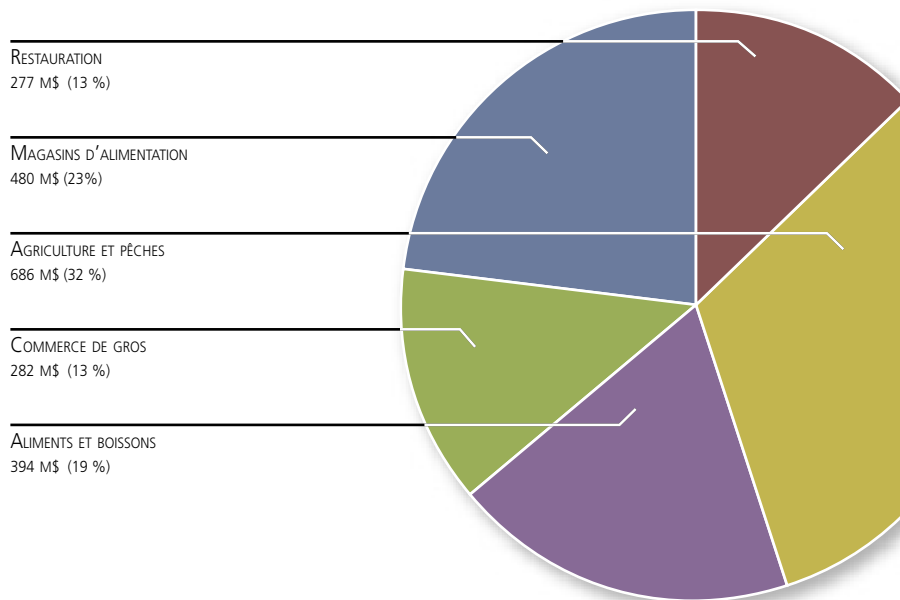


Même si elle a connu une légère amélioration ces dernières années, la part du Québec dans le solde commercial bioalimentaire canadien reste relativement modeste. Elle est de moins de 5 %.

Investissement

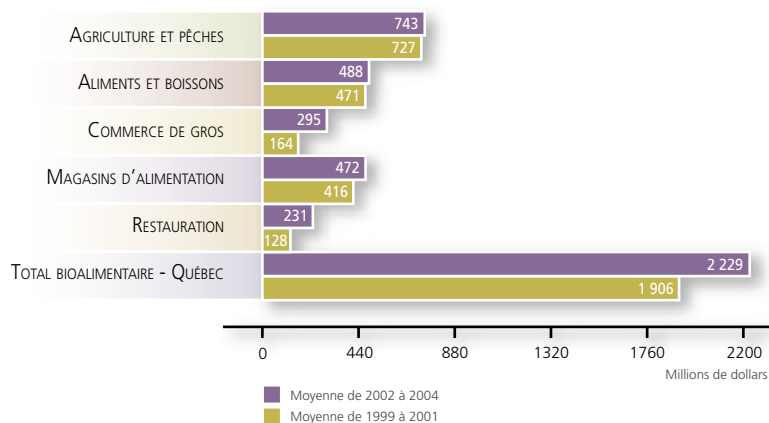
Les investissements de l'industrie bioalimentaire totalisaient 2,1 G\$ en 2004 et représentaient 4,3 % de l'ensemble des immobilisations non résidentielles de l'économie québécoise. À lui seul, le secteur primaire bioalimentaire a investi 686 M\$.

STRUCTURE : RÉPARTITION DES INVESTISSEMENTS (2004)



Source : Statistique Canada et Institut de la statistique du Québec

PERFORMANCE : ÉVOLUTION DES INVESTISSEMENTS DANS L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC

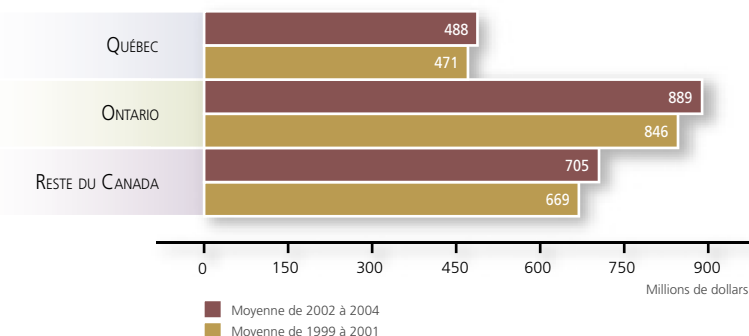


Source : Statistique Canada et Institut de la statistique du Québec

Année après année, des investissements d'environ 1,9 G\$ se reflètent sur l'économie de chacune des régions du Québec.

Les investissements bioalimentaires ont progressé en majeure partie grâce aux investissements réalisés dans le secteur de l'agriculture et des pêches ainsi que dans les magasins d'alimentation.

PERFORMANCE : INVESTISSEMENTS DANS LES ALIMENTS ET BOISSONS : QUÉBEC, ONTARIO ET LE RESTE DU CANADA



Source : Statistique Canada et Institut de la statistique du Québec

Au cours des trois dernières années, les investissements dans les aliments et boissons ont augmenté à un rythme similaire au Québec, en Ontario et dans le reste du Canada.

La proportion des immobilisations canadiennes réalisée au Québec en ce qui concerne les aliments et boissons est en baisse, puisqu'elle est passée de 24,7 % en 2001 à 19,9 % en 2004.



La dynamique de la chaîne de valeurs



Le citoyen-consommateur : source de motivation et de changements

Au cours des dernières décennies, l'industrie bioalimentaire québécoise a subi de nombreuses mutations qui ont touché plusieurs aspects, notamment l'offre et la demande. En effet, l'offre alimentaire s'est transformée de façon radicale, tandis que le consommateur a passablement modifié ses attentes à l'égard de l'alimentation. La distribution alimentaire, première porte d'entrée des consommateurs, a connu de multiples transformations et innovations, tandis que les échanges internationaux ont beaucoup augmenté, notamment grâce aux améliorations survenues en ce qui concerne le transport et le cadre réglementaire, permettant ainsi de diversifier l'offre de produits.

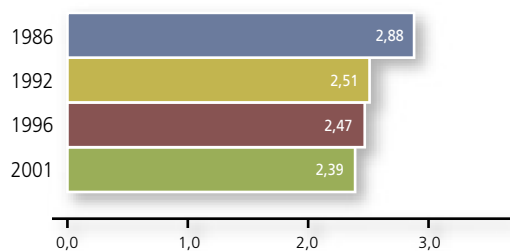
Cependant, l'évolution de l'industrie bioalimentaire québécoise ne peut s'interpréter indépendamment de nombreux déterminants de nature sociodémographique. En effet, si l'offre alimentaire s'est modifiée, c'est avant tout parce que la demande s'est transformée. Cette transformation s'explique par les modifications profondes qu'a connues la société québécoise et canadienne, première clientèle de l'industrie, tant dans sa composition sociale que dans ses conditions de vie.

L'allongement de la durée de vie et l'augmentation de l'âge moyen de la population entraînent un développement du marché des « seniors » caractérisé par une importance accrue accordée aux préoccupations en matière de santé.

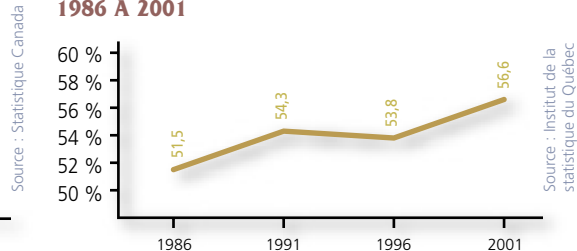
De plus, la diminution de la taille des ménages s'accompagne d'une demande accrue de conditionnements individualisés et de produits adaptables à différentes circonstances sociales de consommation.

L'augmentation très importante du travail féminin constitue une tendance majeure qui sous-tend la très forte demande d'incorporation de services au regard des aliments, ainsi que le développement de la vente de plats prêts à consommer à domicile.

**TAILLE DES MÉNAGES AU QUÉBEC
EN 1986, 1992, 1996 ET 2001**

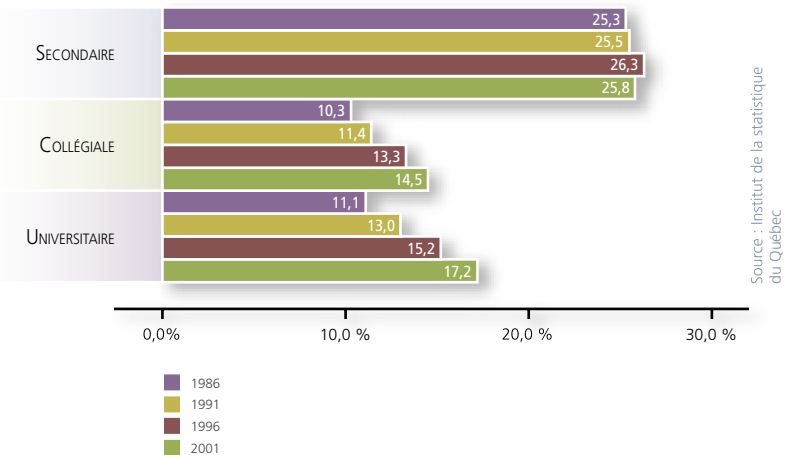


**TAUX D'ACTIVITÉ DES FEMMES, MOYENNE
ANNUELLE À TOUS LES 5 ANS, QUÉBEC,
1986 À 2001**



L'accroissement du niveau d'éducation, la diversité culturelle, les différents systèmes de valeurs et le déclin de certains groupes sociaux s'accompagnent d'une recherche accrue de la diversité et de la nouveauté. Variété, exotisme et métissage alimentaire sont déjà visibles et vont continuer à se développer.

RÉPARTITION DE LA POPULATION DE 15 ANS ET PLUS (%) SELON LE NIVEAU DE SCOLARITÉ, AU QUÉBEC, 1986-2001



En fait, trois phénomènes sociologiques, à savoir la préoccupation à l'égard de la santé, l'aspiration au temps libre et la recherche de la diversité, paraissent avoir fortement influencé, au cours des dernières décennies, les choix alimentaires de nombreux consommateurs. Ils ont également façonné, à leur manière, les stratégies et les adaptations adoptées par différents maillons de l'industrie bio-alimentaire pour répondre à ces nouvelles exigences du consommateur.

Le consommateur choisit de plus en plus des aliments en fonction, par exemple, de leur faible teneur en matière grasse, de leur niveau de sucre ou de leurs modes de production et de préparation. C'est ainsi qu'au cours des vingt dernières années, le consommateur québécois a plutôt délaissé les viandes et quelques produits laitiers au profit essentiellement des fruits, des légumes et des produits à base de céréales.

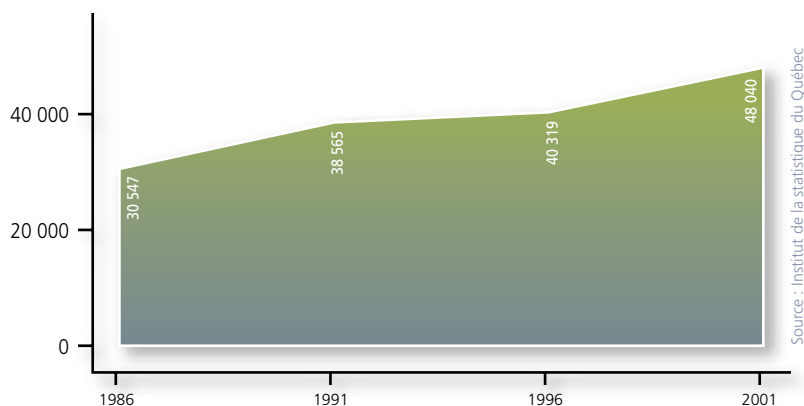
Répartition en pourcentage des dépenses alimentaires annuelles par personne au Québec, 1982-2001

Aliments	1982	1992	1996	2001	2001-1982 variation
VIANDES	29,3	24,5	22,0	20,5	-30,1
POISSONS ET AUTRES PRODUITS MARINS	3,0	3,5	3,4	3,2	7,7
PRODUITS LAITIERS ET OEUFS	16,6	16,4	16,1	15,7	-5,5
PRODUITS DE BOULANGERIE ET AUTRES PRODUITS CÉRÉALIERS	12,6	14,9	15,8	14,7	16,1
FRUITS ET NOIX	9,8	11,0	11,1	10,8	10,0
LÉGUMES	9,1	9,7	9,9	10,4	14,6
BOISSONS NON ALCOOLISÉES	3,5	4,2	4,3	4,0	13,6
AUTRES	16,2	15,8	17,3	20,9	29,0

Source : Statistique Canada

À côté de ces caractéristiques sociodémographiques se trouvent des facteurs économiques comme le revenu et l'état général de l'économie, dont l'impact sur la consommation n'est plus à démontrer. Le consommateur québécois consacre une part de moins en moins importante de son revenu à sa nourriture. Par exemple, alors qu'il consacrait près de 17 % de son revenu à son alimentation en 1986, il n'y affectait plus que 13 % de celui-ci en 2001.

REVENU ANNUEL DISPONIBLE MOYEN DES FAMILLES (\$), AU QUÉBEC, 1986 À 2001



Les facteurs d'explication de cette situation sont de deux ordres :

En premier lieu, les changements survenus dans la composition du panier d'épicerie, la concurrence de plus en plus vive dans les secteurs de l'épicerie et de la restauration de même que les gains de productivité enregistrés chez les producteurs et les transformateurs alimentaires ont ralenti l'accroissement du prix de certains aliments.

En deuxième lieu, l'augmentation des dépenses concurrentes, notamment celles consacrées au logement, aux assurances et au transport, a obligé les consommateurs à faire une gestion serrée de leurs dépenses en matière d'alimentation, notamment en dehors du foyer.

En fait, le succès de l'industrie bioalimentaire québécoise passe non seulement par sa capacité à concilier la production de produits de qualité avec une réponse favorable à toutes les préoccupations des citoyens-consommateurs, mais aussi par son pouvoir de concurrencer, sur le plan du rapport qualité-prix, les produits venant d'ailleurs.

Hôtels, restaurants et institutions (HRI) : la force du réseau

L'industrie des services alimentaires ou le réseau HRI se décompose en quatre grands sous-ensembles : les services commerciaux de base, les services liés à l'hébergement, les autres services connexes et la restauration dite collective ou non commerciale (institutionnelle).

À cause, sans doute, de la culture gastronomique du Québec, le réseau HRI québécois affiche le plus grand nombre d'entreprises indépendantes au Canada. Cette particularité contribue assurément à la mise en valeur des produits alimentaires d'ici.

Au Québec, en 2004, les recettes de cette industrie ont atteint près de 9,7 G\$, dont 7,6 G\$ (78 %) dans les services de base et 2,1 G\$ (22 %) dans les trois autres sous-groupes.

Ventes des services alimentaires par type de propriété, Québec, 2004			
	'000 000 \$		
	Chaînes	Indépendants	Total
SERVICES COMMERCIAUX DE BASE	3 425	4 187	7 612
HÉBERGEMENT	489	489	978
INSTITUTIONS	ND	592	592
SERVICES CONNEXES	ND	518	518
TOTAL	3 915	5 785	9 700

Source : MAPAQ et Statistique Canada

LA RESTAURATION COMMERCIALE DE BASE

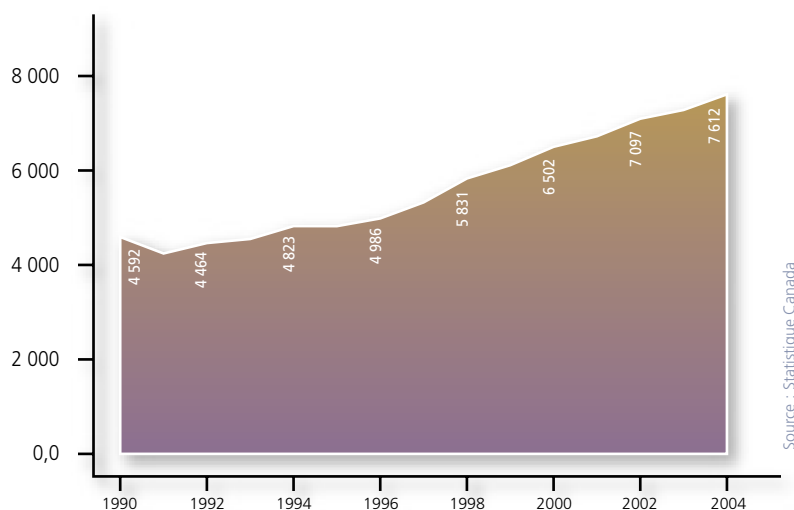
La restauration commerciale de base est constituée des services alimentaires que sont les restaurants, les brasseries, les tavernes, les bars de même que les traiteurs sociaux et les traiteurs à contrat. En 2003, on dénombrait près de 19 311 établissements de services alimentaires, soit 9 723 restaurants avec service complet, 6 320 restaurants avec service limité et 1 265 bars-salons, brasseries et tavernes.

C'est au cours des années 70 et 80, sous l'impulsion de la restauration rapide, que l'industrie de la restauration commerciale québécoise s'est développée. Elle répondait essentiellement aux changements sociodémographiques de l'époque (les deux conjoints sont sur le marché du travail et le temps consacré aux loisirs est en hausse).

Aujourd'hui, la multiplication des unités familiales de petite taille et le vieillissement de la population semblent favoriser le développement de services alimentaires hors du foyer. En effet, les personnes âgées de 65 ans ou plus dépensent plus d'argent (en dollars constants de 2001) au restaurant qu'auparavant, soit 805 \$ en 2001 comparativement à 673 \$ il y a 20 ans, ce qui représente une hausse de 20 %.

À peu près tous les intervenants du milieu et les observateurs s'entendent pour dire que le secteur de la restauration commerciale est présentement encombré, qu'il compte trop de restaurants et de débits de boissons. Cette situation risque de persister puisque l'accès à ce secteur est facile.

ÉVOLUTION DES RECETTES EN RESTAURATION COMMERCIALE AU QUÉBEC (M\$), 1990-2004





La part de marché des chaînes de restauration est importante et s'est considérablement accrue au cours des trois dernières décennies.

Aujourd'hui, la couverture territoriale des chaînes de restaurants est quasi complète. Pour continuer de croître, elles doivent se lancer dans de nouveaux créneaux, notamment en ce qui a trait aux menus. En conséquence, les chaînes de restauration rapide s'établissent de plus en plus dans les milieux institutionnels, les milieux de travail et même dans les supermarchés et les grands magasins.

LE SECTEUR DE L'HÉBERGEMENT

Dans le secteur de l'hébergement, offrir des services de restauration fait très souvent partie des normes. En effet, lorsque vient le temps de choisir un hôtel pour tenir une réunion ou un congrès, la qualité de la table et la gastronomie exercent un attrait non négligeable. Ce critère est encore plus vrai pour les hôtels de villégiature, pour les centres de vacances, de même que pour les établissements se spécialisant dans les soins du corps et le plein air. En 2003, plus de 1 300 hôtels, hôtels-motels et motels au Québec offraient un service de repas.

LE SECTEUR INSTITUTIONNEL (RESTAURATION COLLECTIVE)

La restauration collective ou restauration du secteur institutionnel couvre les services alimentaires offerts sur les lieux de travail (usines, bureaux, gros chantiers de construction, etc.) et par les compagnies de transport aérien et ferroviaire. Ces services visent à satisfaire des clientèles souvent captives (personnes malades ou âgées, voyageurs, prisonniers, vacanciers, étudiants, etc.). Il est à noter que les services alimentaires institutionnels à contrat sont considérés comme des services alimentaires commerciaux.

LES AUTRES SERVICES CONNEXES

Les services dits connexes sont fournis dans le cadre d'autres activités principales, et cela, pour satisfaire des clientèles souvent captives ou les employés d'une entreprise. Plusieurs de ces services sont d'intérêt public et sont dits non commerciaux. Ils sont offerts dans des institutions, des maisons d'hébergement, des lieux de loisirs (par exemple, un stand de rafraîchissements dans un stade), des bureaux (machines distributrices d'aliments et de boissons), des magasins à grande surface (cafétérias et restaurants), etc. Ils incluent aussi les services de distribution automatique qui, surtout grâce au café, accaparent une part importante des ventes de ce sous-secteur.

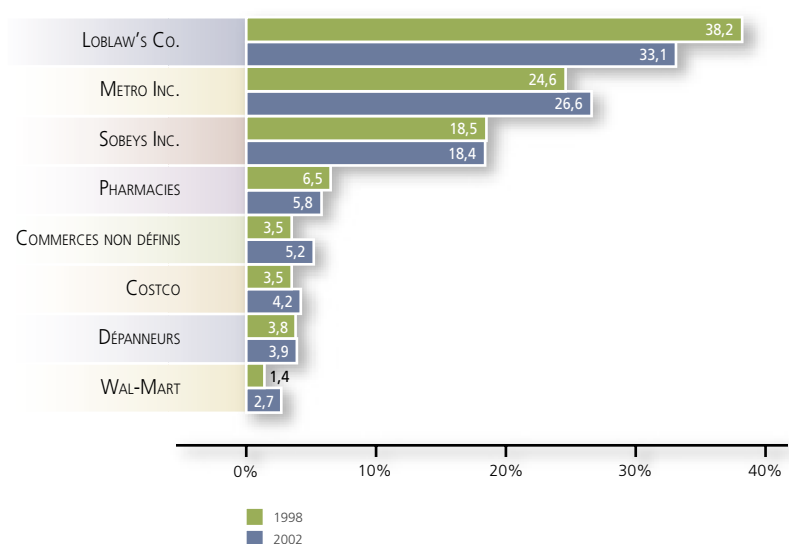
Le commerce de gros et de détail : point de jonction entre l'industrie et le marché

Lien indispensable entre le consommateur et les nombreux producteurs et transformateurs, le secteur du commerce alimentaire joue un rôle clé dans l'industrie. Il forme un circuit de distribution impressionnant constitué de plusieurs milliers de points de vente qui couvrent l'ensemble du territoire québécois.

Les magasins vendant des aliments au détail sont relativement diversifiés au Québec avec quelque 13 300 points de vente. Ils ont généré un chiffre d'affaires de 18,6 G\$ en 2004.

Le secteur du commerce de gros et de détail crée le tiers de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire québécoise. En effet, en 2004, il fournissait de l'emploi à quelque 151 338 personnes, soit 122 985 dans le commerce de détail et 28 353 dans le commerce de gros, ce qui représente une augmentation de 32,6 % par rapport à 1999.

PARTS DU MARCHÉ DES PRODUITS D'ÉPICERIE, 1998 ET 2002



Au Québec, la distribution alimentaire se fait surtout (63,6 %) par l'intermédiaire de détaillants indépendants plutôt que de magasins corporatifs, ce qui n'est pas le cas dans le reste du Canada (32 % par l'entremise d'indépendants).

Le secteur de la distribution de gros et de détail a connu, depuis quelques années, des changements majeurs qui, d'une part, ont donné lieu à de grands ensembles et, d'autre part, ont introduit une nouvelle dynamique d'affaires, tant avec les différents maillons de l'industrie bioalimentaire qu'avec les secteurs d'activité connexes.

Si l'on a souvent tendance à croire que les changements à l'échelle provinciale ou canadienne sont ceux qui affectent le plus le maillon de la distribution, force est de constater que la mondialisation des marchés a touché ce secteur et que les décisions ainsi que les stratégies d'affaires mises en œuvre ailleurs dans le monde, spécialement en Amérique du Nord, influencent beaucoup le secteur québécois de la distribution alimentaire.

On constate également que, tout au cours de ces changements, c'est aussi le rapport de force qui se redéfinit entre les différents maillons de la filière (production, transformation et distribution), ne fût-ce que pour répondre aux changements sociodémographiques qui s'opèrent au sein de la société et touchent le citoyen-consommateur.

Avec une concurrence de plus en plus grande, d'une part, entre le secteur de la grande distribution et les magasins spécialisés dans la vente de produits alimentaires et, d'autre part, entre le commerce de détail et les services alimentaires, le partage du marché et des activités au sein de l'industrie bioalimentaire ainsi que le partage du dollar dépensé par le consommateur entre l'amont et l'aval de la filière se posent désormais comme des enjeux clés dans l'évolution de ces secteurs.

La pression exercée sur le secteur de la distribution ne vient pas seulement des entreprises et magasins spécialisés. Elle émane aussi d'autres ensembles tels que les clubs-entrepôts, les grandes pharmacies ou les grands magasins de distribution générale à rabais comme Wal-Mart. En plus de l'offre de produits alimentaires, ces magasins misent sur un éventail extrêmement large de produits. Cette pression se fait bien sûr sentir sur les quelque 20 % à 25 % de produits d'épicerie qui ne sont pas alimentaires et qui génèrent une bonne part des profits des supermarchés alimentaires

Nombre d'établissements vendant des aliments au Québec, 2002-2004				
		2002	2003	2004
	SUPERMARCHÉS	842	839	839
	AUTRES ÉPICERIES	1 098	1 092	1 088
	DÉPANNEURS CONVENTIONNELS	4 417	4 499	4 646
	DÉPANNEURS AVEC STATION-SERVICE	1 946	1 941	1 905
	BOUCHERIES	566	571	582
	FRUITERIES	324	306	300
	POISSONNERIES	167	166	169
	AUTRES MAGASINS D'ALIMENTATION SPÉCIALISÉS	1 780	1 755	1 767
	MAGASINS À RAYONS, TABAGIES ET PHARMACIES	1 945	2 049	2 077
	TOTAL ÉTABLISSEMENTS	13 085	13 218	13 373

Source : MAPAQ

Si ces magasins non traditionnellement alimentaires occupent une part de marché relativement faible, cette dernière connaît tout de même une forte croissance. Les magasins d'alimentation spécialisés et surtout les magasins non traditionnels (pharmacies, clubs-entrepôts, magasins à rabais, etc.) accaparent une part de plus en plus grande du marché des produits d'épicerie. Aujourd'hui, cette part se situerait entre 20 % et 25 % comparativement à 10 % et 15 % au début des années 90.

Pour faire face à cette concurrence des magasins de distribution non traditionnellement alimentaires, les supermarchés alimentaires (les épiceries) ont non seulement effectué un certain repositionnement dans les prix de certains produits, mais aussi élargi la gamme des produits offerts. Les marchandises générales d'usage domestique sont donc de plus en plus vendues dans les épiceries à grande surface.

Si la grande distribution occupe de plus en plus de terrain, le petit commerce de détail alimentaire ne se porte pas mal non plus. Ce dernier a dû, dans certains cas, se spécialiser et faire un important travail d'adaptation aux nouvelles exigences de la clientèle. Par leur proximité, les petits commerces alimentaires, dans la mesure où ils sont attentifs aux désirs de leurs clients et mettent en avant leur savoir-faire et leur connaissance des produits, savent garder une certaine vitalité. La recherche de produits qui ont le cachet spécifique du terroir (saveur régionale) ou d'un savoir-faire unique n'a jamais été aussi importante pour les consommateurs.

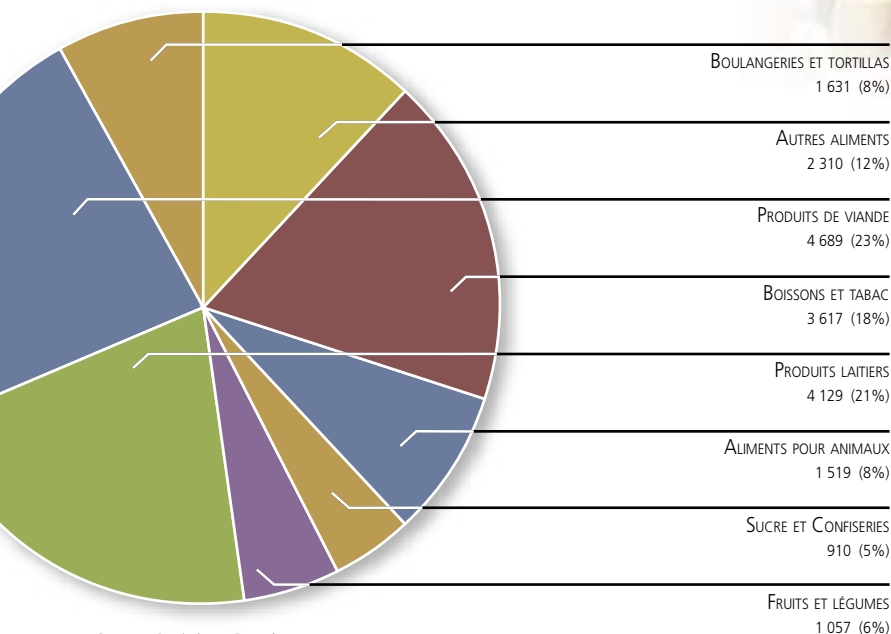
Ces dernières années, outre la recherche de gains par un accroissement de la taille des magasins, les entreprises ont mis l'accent sur de meilleures relations avec les fournisseurs, la réduction des coûts de développement des gammes de produits, la réduction des inventaires de stocks, etc. La technologie aidant, toutes les informations disponibles pour les détaillants ont été utilisées afin d'assurer une performance optimale au regard des magasins.

Ventes des épiceries par type de propriété au Québec, 2001-2004					
		2001	2002	2003	2004
MAGASINS CORPORATIFS					
SUPERMARCHÉS ET DÉPANNEURS	M\$	4 973	5 393	5 664	5 884
	%	33,8	35,8	36,4	36,3
MAGASINS INDÉPENDANTS					
GROUPE VOLONTAIRES	M\$	9 059	8 989	9 232	9 685
	%	61,6	59,6	59,4	59,7
MAGASINS NON AFFILIÉS	M\$	669	693	655	643
	%	4,6	4,6	4,2	4,0
TOTAL	M\$	9 728	9 682	9 887	10 328
	%	66,2	64,2	63,6	63,7
GRAND TOTAL					
	M\$	14 701	15 075	15 551	16 212

Source : Canadian Grocer

La transformation alimentaire : au cœur de l'industrie

**PART DES DIFFÉRENTS PRODUITS DANS LES LIVRAISONS
ALIMENTAIRES QUÉBÉCOISES (M\$), 2004**



Source : Statistique Canada

Avec un tissu industriel diversifié de quelque 1 500 établissements, le secteur de la transformation alimentaire, du tabac et des boissons génère, aux quatre coins de la province, une activité créatrice de 73 645 emplois, ce qui fait de lui le premier employeur manufacturier du Québec.

Même si l'agglomération de Montréal se démarque comme le pôle majeur de cette industrie, il n'en reste pas moins que ses activités sont bien présentes dans la presque totalité des régions du Québec.

Les livraisons manufacturières de l'industrie bioalimentaire québécoise, qui étaient évaluées à 19,9 G\$ en 2004, ont connu une hausse de 3,8 % par rapport à 2003. Ce chiffre représente 24,7 % de toutes les livraisons du secteur agroalimentaire canadien. Les plus importants secteurs de cette industrie sont ceux de la viande (23 %), des produits laitiers (21 %) ainsi que des boissons et du tabac (18 %).

Certains secteurs de la transformation sont très fortement liés à l'agriculture du Québec, dont ils achètent et transforment l'essentiel de la production. En effet, ces secteurs transforment près de 85 % des recettes agricoles du Québec. De plus, près de 57 % des livraisons sont liées à l'agriculture québécoise (industrie du lait, des viandes, de l'alimentation animale, des fruits et légumes). C'est dans ce groupe que se concentrent la plupart des coopératives de producteurs agricoles qui y jouent un rôle important. Ce complexe coopératif œuvre surtout dans les secteurs des viandes, des fruits et légumes, des produits laitiers et de l'alimentation animale, et il représente, en moyenne, la moitié des emplois de l'industrie.

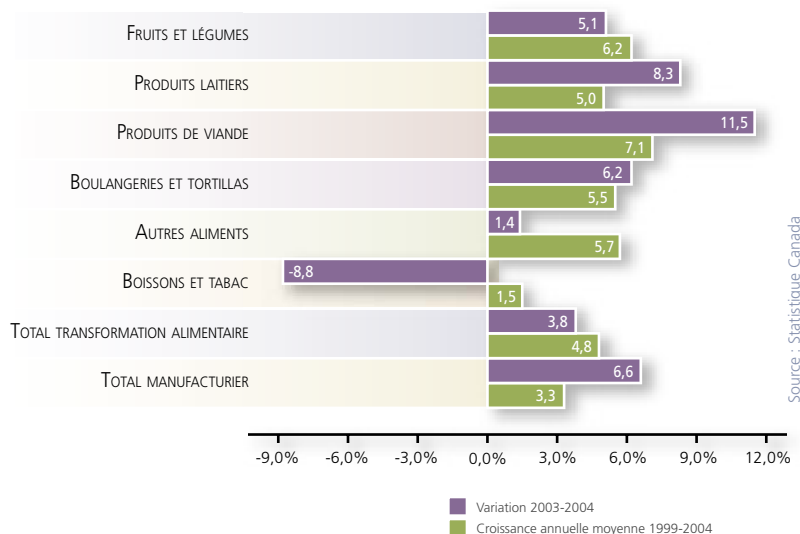
D'autres secteurs de la transformation alimentaire québécoise ont peu de relations d'affaires avec la production agricole du Québec, leurs principaux intrants venant d'autres provinces ou pays (ex. : cacao, thé et café) ou étant des produits non agricoles (eau, produits marins, etc.).

Ces dernières années, l'industrie des aliments et boissons a enregistré une croissance favorable et a contribué à l'effort de création d'emplois au Québec. En fait, le nombre total des emplois de l'industrie, y compris ceux qui sont liés au tabac, a progressé d'un peu plus de 13,4 % entre 1999 et 2004, tandis que la valeur de ses livraisons connaissait également une bonne croissance de 26,2 %.

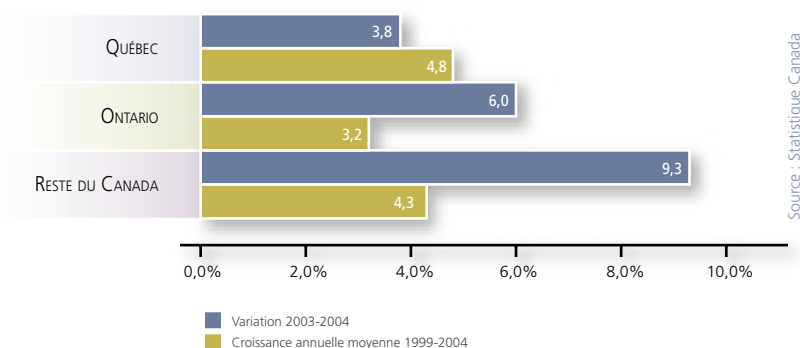
Plusieurs secteurs ont enregistré de bonnes croissances depuis les cinq dernières années. Ainsi, le secteur des viandes a particulièrement bien fait avec une croissance annuelle moyenne de 7,1 % dont 11,5 % pour la dernière année.

Le secteur des boissons et du tabac a, par contre, connu une baisse de près de 8,8 % entre 2003 et 2004, ce qui a sensiblement affecté sa performance (1,5 %) des cinq dernières années.

CROISSANCE (%) DES LIVRAISONS MANUFACTURIÈRES DE L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE AU QUÉBEC



VALEURS DES LIVRAISONS : COMPARAISON ENTRE LE QUÉBEC, L'ONTARIO ET LE RESTE DU CANADA



Au cours des cinq dernières années (1999-2004), les livraisons alimentaires (boissons et tabac inclus) ont progressé plus rapidement au Québec (4,8 %) qu'en Ontario (3,2 %) et que dans le reste du Canada (4,3 %). Le résultat est cependant différent pour l'année 2004 par rapport à 2003. L'Ontario (6 %) et le reste du Canada (9,3 %) ont connu une meilleure croissance que le Québec (3,8 %).

Cette forte croissance en Ontario et dans le reste du Canada en 2004 est essentiellement due à la bonne performance des secteurs des produits de la viande et des brasseries.

UNE FORTE PRÉSENCE DES PME

Les PME occupent une place importante dans l'industrie de la transformation au Québec : 77,5 % des établissements de transformation bioalimentaire comptent 49 employés ou moins.

Malgré une nette prépondérance des établissements de petite taille, les plus grands établissements (22,5%) sont responsables de plus de 80 % des emplois de l'industrie de la transformation alimentaire au Québec. En 2001, les très grands transformateurs en aliments, boissons et tabac (50 millions et plus de chiffre d'affaires) représentaient 4,7 % des entreprises mais ils étaient responsables de plus de 75 % des livraisons manufacturières de l'industrie.

Établissements de transformation alimentaire, Québec, 2004			
	TAILLE	EFFECTIF DES ÉTABLISSEMENTS (%)	EMPLOIS (%)
	250 OU PLUS	4,5	43,5
	DE 100 À 249 EMPLOIS	8,1	23,7
	DE 50 À 99 EMPLOIS	9,9	13,4
	DE 20 À 49 EMPLOIS	17,7	10,6
	DE 5 À 19 EMPLOIS	38,1	7,7
	MOINS DE 5 EMPLOIS	21,7	1,2
	TOTAL ALIMENTS, BOISSONS ET TABAC	100,0	100,0

Sources : ICRIQ, avril 2004, Statistique Canada, MAPAQ

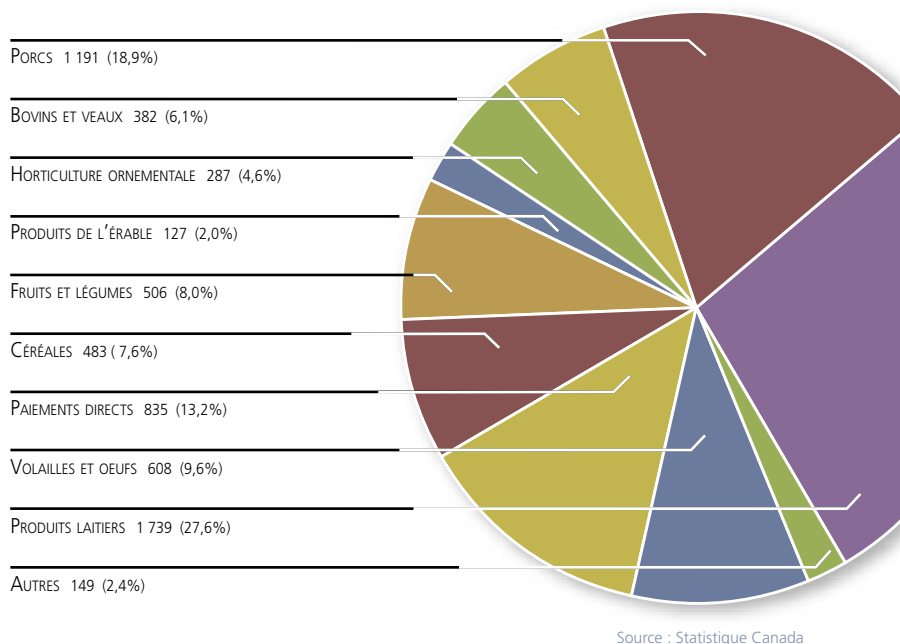
La production agricole, les pêches et l'aquaculture commerciales : une assise primordiale

~ LA PRODUCTION AGRICOLE

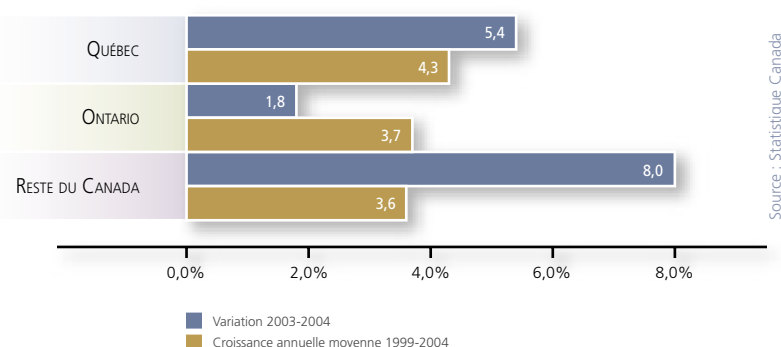
Premier employeur du secteur primaire au Québec, la production agricole regroupe quelque 29 825 exploitations qui emploient directement 50 000 personnes, ce qui représente 11,4 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire au Québec en 2004. Les exploitations spécialisées en production animale comptent pour 63 % des exploitations agricoles, alors que 37 % s'adonnent à la production végétale. Près de la moitié de toutes les entreprises sont très spécialisées et ont une seule source de revenu. En 2003, les grandes fermes (250 000 \$ ou plus de revenus bruts annuels) représentaient seulement 28 % des établissements agricoles mais généraient près de 77 % des revenus d'exploitations. Plus de 70 % de ces fermes se spécialisaient dans la production laitière, la production porcine et la volaille.

En 2004, le secteur de la production agricole générait des recettes monétaires totales de 6,3 G\$, ce qui équivalait à une croissance de 5,7 % par rapport à 2003. De ces recettes, 5,5 G\$ provenaient du marché, tandis que 835 M\$ étaient des paiements directs.

RÉPARTITION DES RECETTES AGRICOLES (M\$), QUÉBEC 2004



PERFORMANCE : COMPARAISON ENTRE LE QUÉBEC, L'ONTARIO ET LE RESTE DU CANADA



Pour les cinq dernières années, le Québec affiche une meilleure croissance moyenne des recettes agricoles que le reste du Canada. En effet, les recettes monétaires totales ont augmenté, en moyenne, de 4,3 % entre 1999 et 2004 pour le Québec comparativement à 3,7 % pour l'Ontario et à 3,6 % pour le reste du Canada.

Avec des ventes de 4 G\$, soit 73 % des recettes provenant du marché, la production animale domine le secteur de la production agricole québécoise. Le lait et le porc constituent, à eux seuls, 73,4 % des recettes de la production animale ou 53,6 % des ventes totales du secteur de la production agricole.

La production laitière conserve sa première place en ce qui concerne les recettes provenant du marché avec 1,74 G\$ de ventes. Celles-ci ont cependant progressé à un rythme relativement inférieur à celui de l'ensemble de la production, soit 17,6 % contre 25,4 %, entre 1999 et 2004.

Les productions porcine et avicole viennent ensuite avec des ventes respectives de 1 191 M\$ et 608 M\$. Ces deux types de productions ont enregistré, sur le plan des recettes, des croissances respectives de 64,1 % et 19,1 % entre 1999 et 2004.

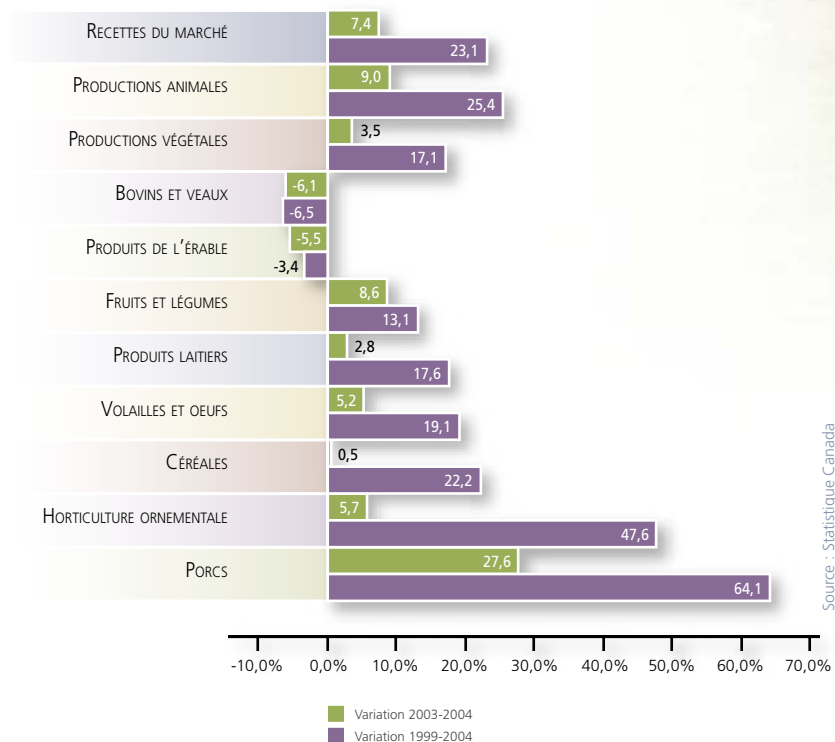
Dans le cas de la production bovine (bovins et veaux), les années 2003 et 2004 ont été particulièrement mauvaises avec des baisses successives de 26 % et de 6 % en ce qui a trait aux recettes monétaires. C'est essentiellement la baisse des prix à la suite de la découverte d'un cas de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB ou vache folle en Alberta) qui explique ces importantes diminutions.

Les produits végétaux représentaient environ 27 % des ventes agricoles avec 1,48 G\$ en 2004. Les céréales ainsi que les fruits et légumes comptent pour 66,8 % des ventes, soit respectivement 482,8 M\$ et 506,4 M\$. Si le secteur céréalier a enregistré une croissance importante des recettes de 23,5 % entre 1999 et 2004, celui des fruits et légumes (13,1 %) est un secteur qui a connu un faible accroissement des ventes au cours de cette même période.

L'horticulture ornementale a assurément connu une croissance accélérée ces cinq dernières années. Avec des ventes de 287,4 M\$ en 2004, elle affichait une croissance de 47,6 % entre 1999 et 2004.

Les ventes des produits de l'érable ont atteint 127 M\$; elles ont connu des baisses de 5,5 % et 3,4 % respectivement par rapport à 2003 et 1999.

CROISSANCE DES RECETTES MONÉTAIRES DE 1999 À 2004



~ LES PÊCHES ET L'AQUACULTURE COMMERCIALES

Avec un chiffre d'affaires annuel total d'un peu plus de 200 M\$ en 2004, les pêches et l'aquaculture commerciales constituent, sans conteste, un levier économique important, surtout pour les régions côtières où elles sont concentrées.

Les performances étaient à la hausse en 2004 comparativement aux résultats de la saison 2003.

LA PÊCHE MARITIME

Les débarquements de l'ensemble des pêches commerciales en eau marine ont atteint 62 944 tonnes en 2004, ce qui représente une valeur de 189 M\$. Il s'agit d'une augmentation de 12 % de la valeur comparativement à l'année 2003.

Par rapport au Canada atlantique, le Québec occupe une place relativement modeste. Pour 2003 et 2004, la proportion des débarquements québécois se situe à 7 % en quantité et à 10 % en valeur.

Les débarquements québécois continuent à être dominés par le groupe des crustacés. Ainsi, les espèces les plus importantes sur le plan de la valeur sont le crabe des neiges, le homard et la crevette.

LA PÊCHE EN EAU DOUCE¹

Les données de la pêche en eau douce pour 2004 n'étaient pas encore disponibles lors de la rédaction de ce document.

L'AQUACULTURE

Les ventes aquacoles étaient estimées à 11,8 M\$ en 2004, ce qui équivaut à 1962 tonnes de produits. L'aquaculture en eau douce a un chiffre d'affaires estimé à 10,5 M\$ en 2004 et équivalant à 1 230 tonnes de produits vendus. Le chiffre d'affaires de la mariculture est de 1,3 M\$, avec 732 tonnes de produits.

L'industrie des pêches et de l'aquaculture en 2004

	2004	2003	Variation 2004-2003 (%)
PÊCHE MARITIME (VALEUR) ¹	188,8 M\$	167,9 M\$	+ 12 %
PÊCHE MARITIME (QUANTITÉ) ¹	62 944 T	56 731 T	+ 11 %
PÊCHE EAU DOUCE (VALEUR)	N/D	2,9 M\$	N/D
AQUACULTURE (VALEUR) ²	11,8 M\$	11,8 M\$	-0,3 %
TRANSFORMATION (VALEUR) ²	296,6 M\$	278,7 M\$	+ 6 %
EXPORTATION (VALEUR) ¹	215,3 M\$	189,3 M\$	+ 14 %
IMPORTATION (VALEUR) ¹	229,6 M\$	220,4 M\$	+ 4 %

Sources : MPO, MAPAQ, Statistique Canada.

1. Données préliminaires pour 2004

2. Estimation pour 2004

Le top 10 des débarquements en 2004

Espèces	Valeur (M\$)	Quantité (tonnes)
CRABE DES NEIGES	92,3	15 128
HOMARD	46,4	3 645
CREVETTE	29,2	22 347
FLÉTAN DU GROENLAND	6,6	3 167
MORUE	2,2	1 559
MYE	1,9	1 162
HARENG	1,7	6 646
BUCCIN	1,6	1 655
PÉTONCLE	1,6	1 096
CRABE COMMUN	1,3	1 693

Note : Les données sont exprimées en équivalent poids vif.
Source : MPO.

1. En 2003, les débarquements représentaient 992 tonnes, ce qui équivaut à une valeur estimée à 2,9 M\$. Les principales espèces pêchées en ce qui concerne la valeur sont l'anguille, la perchaude, l'esturgeon jaune, l'esturgeon noir et la barbotte brune.



La dynamique spatiale

Richesse, Savoir-Faire et Innovation 35

Les repères de l'excellence : les régions

L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE : UN IMPACT SIGNIFICATIF SUR LES RÉGIONS

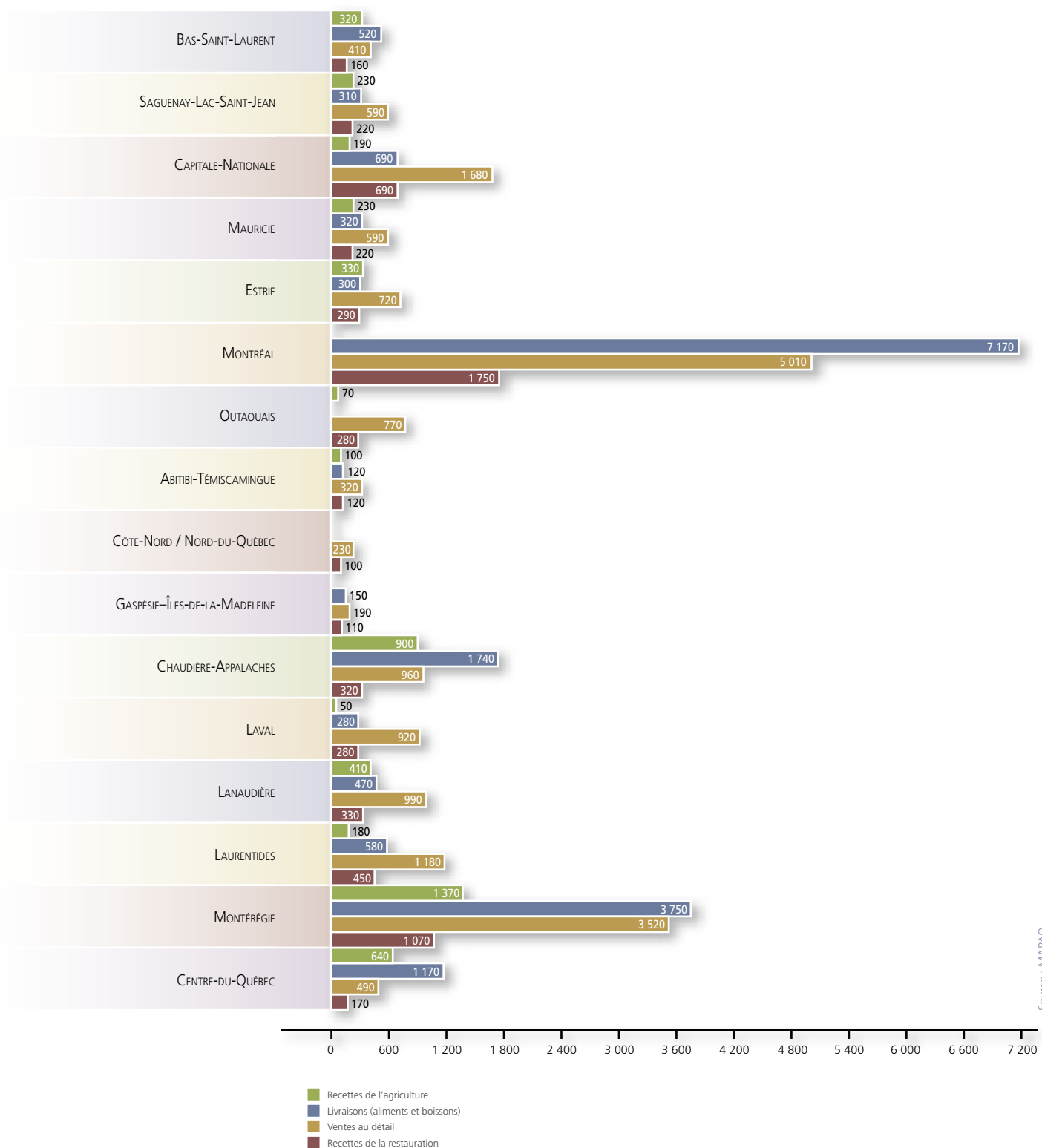
L'industrie bioalimentaire est très régionalisée et constitue, de ce fait, un levier économique important pour différentes régions du Québec. Elle est fortement intégrée au milieu rural, ce qui fait que, par son rôle et son importance, elle constitue un élément stabilisateur de l'économie régionale. Elle façonne en fait une chaîne d'activités reliant consommateurs, commerçants, transformateurs et producteurs.

Son apport à la vitalité économique et sociale des régions est également indéniable, puisqu'elle fournit plus de 10 % des emplois dans 14 des 17 régions du Québec, en plus des emplois indirects qui y sont associés. L'industrie des aliments et boissons figure, à elle seule, comme l'une des deux premières activités manufacturières dans presque la moitié des régions du Québec.

L'économie bioalimentaire régionale s'appuie plus particulièrement sur la diversification des productions, les marchés de créneau, la transformation des produits en région, l'identité régionale des produits ainsi que l'agrotourisme et la gastronomie.

Nul doute que les régions du Québec regorgent de richesses et que l'industrie bioalimentaire, souvent à l'origine du développement de la majorité d'entre elles, est à la source de leur rayonnement. Plusieurs régions présentent des caractéristiques physiques et économiques communes qui, lorsqu'elles sont regroupées, permettent d'établir trois grandes zones mettant en évidence les pôles d'excellence de l'industrie bioalimentaire québécoise. Le grand Montréal, le Cœur-du-Québec et les régions périphériques du Québec démontrent à l'évidence comment cette industrie peut être un élément moteur dans le développement économique québécois.

CONTRIBUTION DE L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE AUX ÉCONOMIES RÉGIONALES (M\$), 2002



LE GRAND MONTRÉAL

Englobant Montréal et les régions qui le ceinturent, soit la Montérégie, Laval, Lanaudière et les Laurentides, cette zone est le pôle d'appui de l'industrie bioalimentaire québécoise. Avec environ la moitié des emplois et davantage au regard du PIB bioalimentaire du Québec, le grand Montréal est manifestement le pivot de la valorisation, de la mise en marché et du développement des produits bioalimentaires au Québec. Ensemble vaste et fertile, jardin du Québec et capitale gastronomique sont autant de qualificatifs qui décrivent ce territoire.

Cette zone forme le plus important bassin de consommateurs, d'hôtels, de restaurants, de commerces et d'entreprises au Québec. Située au cœur industriel du nord-est américain, sa position géographique au Canada et sur le continent de même que ses nombreuses infrastructures de transport et de communication lui confèrent plusieurs avantages, dont celui d'être une porte de sortie idéale pour les produits alimentaires destinés aux marchés immédiats et lointains. De plus, l'environnement industriel du grand Montréal fait en sorte qu'elle est l'hôte de plusieurs têtes de réseau et sièges sociaux d'entreprises alimentaires exerçant leur influence partout au Québec et même ailleurs.

Cette zone représente, à elle seule, la plus forte concentration agricole au Québec, se classant au premier rang en ce qui concerne les sept principales productions, à savoir le lait, le porc, la production bovine, la volaille, les céréales et protéagineux, les légumes ainsi que l'horticulture ornementale.

Les activités de transformation alimentaire foisonnent dans le grand Montréal. Elle est de loin le premier centre de transformation et de surtransformation alimentaires au Québec, avec plus des deux tiers de l'ensemble des activités de cette industrie. Plusieurs joueurs d'importance exercent leurs activités sur ce territoire et le succès de nombreuses entreprises d'ici, telles que Les Fromages Saputo, Lallemand inc., Industries Lassonde inc. ou Aliments Carrière, confirme l'envergure et le dynamisme de l'industrie bioalimentaire du grand Montréal.

La région montréalaise se caractérise également par des activités importantes en matière de commerce de gros et de détail des produits alimentaires semi-transformés et finis, la moyenne des ventes étant plus élevée en regard de la moyenne québécoise. Cette zone est aussi reconnue pour ses activités agrotouristiques d'importance. Nul doute que son climat et la qualité de ses sols modèlent ces résultats exceptionnels.

Ce territoire accueille plusieurs centres et groupes majeurs de recherche dont l'Institut de biotechnologie vétérinaire et alimentaire. Il se fait plus de recherches concernant le secteur bioalimentaire dans le grand Montréal que partout ailleurs au Québec. Cette zone est donc non seulement une technopole agroalimentaire d'envergure internationale, mais aussi le théâtre d'avancées technologiques hautement reconnues.

Important centre d'enseignement et de formation de la main-d'œuvre avec, par exemple, l'Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, le grand Montréal compte sur des ressources humaines spécialisées qui, lors d'événements internationaux ou de festivités locales, font la démonstration de l'ingéniosité et du savoir-faire québécois.

LE CŒUR-DU-QUÉBEC

Le Cœur-du-Québec s'étend de la Mauricie à l'Estrie en passant par le Centre-du-Québec, la région Chaudière-Appalaches et la région de la Capitale-Nationale.

Cette zone soutient de nombreux pôles d'excellence, dont ceux de l'industrie laitière, de la production porcine, bovine et avicole de même que de la sylviculture. Un autre trait distinctif majeur de ce territoire est qu'il symbolise l'industrie acéricole québécoise. La culture de la canneberge y fait aussi sa marque. De plus, le Cœur-du-Québec figure comme la véritable locomotive de l'agriculture biologique du Québec. En somme, l'agriculture se caractérise par sa grande diversité et son orientation vers les productions à haute valeur ajoutée.

La transformation alimentaire compte parmi les plus importantes activités manufacturières du Cœur-du-Québec avec un noyau industriel d'importance. Des entreprises de grande taille, générant de gros volumes de production, côtoient des entreprises de dimension plus modeste, actives dans des créneaux très spécifiques.

Cela dit, le secteur de la transformation alimentaire du Cœur-du-Québec est concentré dans deux activités : le lait et les viandes. La fabrication de fromages de même que l'abattage et la première découpe des viandes constituent plus précisément les forces motrices de cette zone. Des entreprises comme Agropur, Olymel, Aliments Prince, Canards du lac Brome inc. ou la Fromagerie Tournevent reflètent clairement le dynamisme caractérisant le Cœur-du-Québec.

Le Cœur-du-Québec, c'est également un haut lieu de la gastronomie et de l'agrotourisme qui présente comme atouts ses aliments du terroir, ses boissons artisanales et ses multiples endroits où il est possible de savourer des repas champêtres. Témoin de cet attribut, la restauration fait montre d'une performance supérieure à la moyenne observée à l'échelle du Québec, en ce qui concerne le chiffre d'affaires par personne.

Signe des temps, ce territoire dispose d'un centre de recherche très actuel avec l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels. L'Université Laval, quant à elle, regroupe la plus importante concentration de chercheurs en sciences et en technologies des aliments au Canada.

Enfin, d'un point de vue strictement économique, l'industrie bioalimentaire du Cœur-du-Québec apporte l'une des plus fortes contributions à l'économie régionale. Toutes proportions gardées, c'est même la zone la plus bioalimentaire du Québec avec une production par habitant (mesurée par le PIB) dépassant nettement la moyenne québécoise et même celle des régions où se trouve une forte concentration d'activités bioalimentaires.

LES RÉGIONS PÉRIPHÉRIQUES DU QUÉBEC

Les régions périphériques du Québec font référence, comme leur nom l'indique, aux régions dites éloignées des grands centres et comprennent donc les régions de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, du Bas-Saint-Laurent, du Saguenay-Lac-Saint-Jean, de l'Outaouais, de l'Abitibi-Témiscamingue, de la Côte-Nord et du Nord-du-Québec.

Les régions côtières composent l'assise de la pêche commerciale au Québec. Avec de nombreuses variétés de poissons et de fruits de mer de qualité reconnue, les régions périphériques sont non seulement très actives au chapitre de la pêche, mais aussi dans la transformation de produits marins.

À caractère nettement plus rural, l'agriculture occupe une place aussi sinon plus importante dans les régions périphériques qu'à l'échelle du Québec. Les productions végétales (céréales, fourrages, horticulture, pomme de terre de semence, etc.) et animales (bœuf de boucherie, vaches laitières, agneaux, etc.) y sont très présentes et certaines dominent au Québec, comme c'est le cas pour l'agneau. Les petits fruits, notamment les bleuets, font également partie des pôles d'excellence de cette zone.

Le développement agroalimentaire de ces régions profite actuellement de nouvelles possibilités qui peuvent le soutenir. On peut souligner la demande de produits de qualité, la capacité pour ces types d'agriculture effectués sur des territoires ayant des caractéristiques typiques de spécifier leurs produits par des labels territoriaux, la montée en puissance de la conscience environnementale des consommateurs ainsi que leur volonté de consommer des produits différenciés.

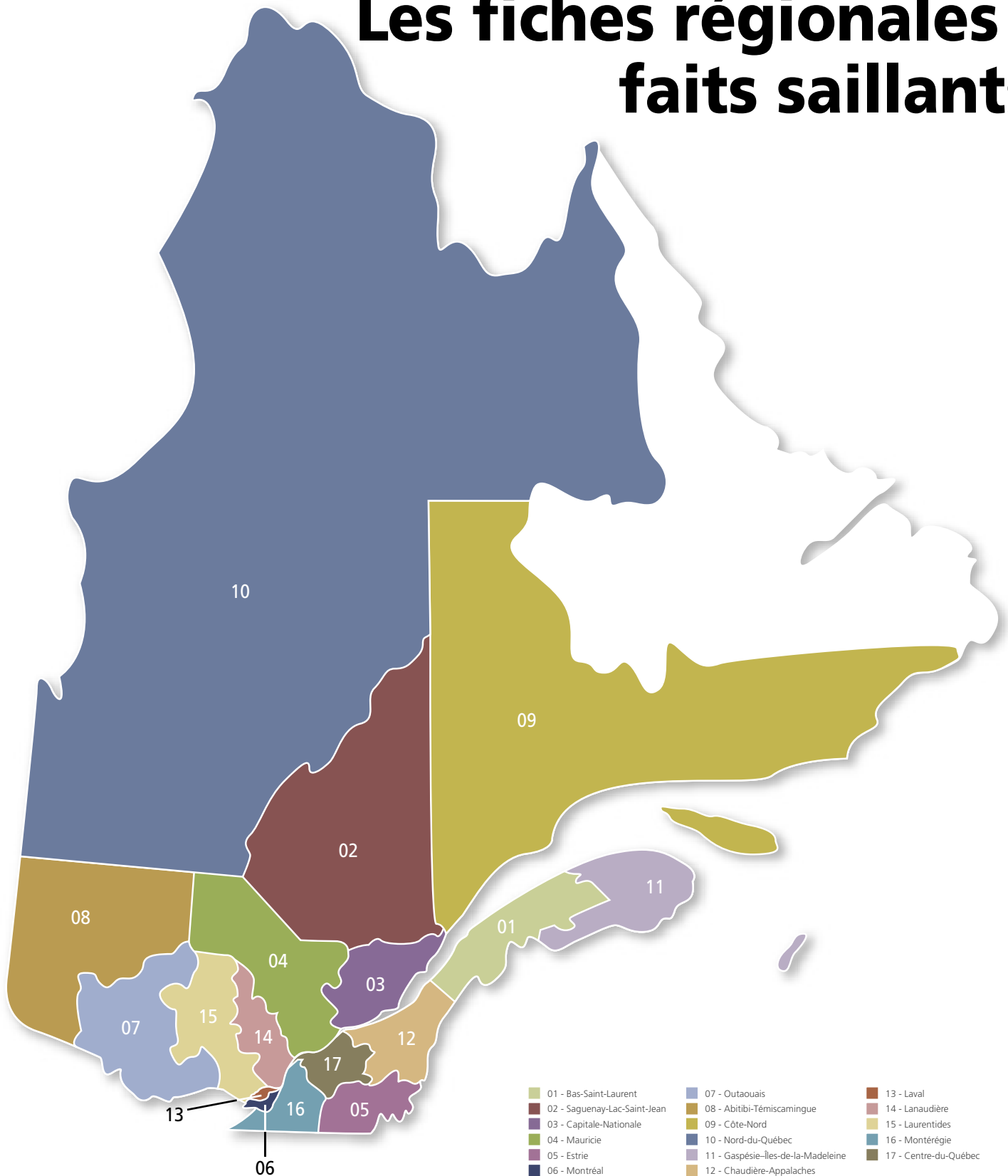
La disponibilité des terres agricoles et leur bas prix de même que la qualité environnementale (eau, air, sol) des régions périphériques du Québec ne sont certes pas étrangers à ces remarquables performances.

Une autre caractéristique des régions périphériques du Québec est les spécialités alimentaires. Le succès de plusieurs de ces produits sur les marchés, comme le fromage cheddar et certains fromages fins, les crevettes nordiques, la chicoutée, les herbes salées, les confiseries, les moules d'élevage, les gourganes ou le homard, témoigne de la vitalité et du savoir-faire incontestable de cette industrie sur ce territoire.

Cela dit, cette zone profite d'un excellent réseau de maisons d'enseignement et de recherche spécialisées avec, par exemple, l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de La Pocatière, ou encore certains centres de recherche très ciblés tels que celui qui porte sur les petits fruits et la pomme de terre de Les Buissons sur la Côte-Nord ou le Centre technologique des produits aquatiques (CTPA).



Les fiches régionales : faits saillants



01. Bas-Saint-Laurent

La contribution économique de l'industrie bioalimentaire de la région du Bas-Saint-Laurent, en ce qui concerne le PIB, était estimée à 360 M\$ en 2002. La même année, l'industrie bioalimentaire régionale générait 15 600 emplois directs, soit 19 % de tous les emplois de la région.

En 2002, le secteur de la production de la région du Bas-Saint-Laurent générait, avec un PIB de 130 M\$, des recettes du marché de quelque 320 M\$ et était responsable de 4 500 emplois directs. Les quelque 2 247 fermes de la région avaient des immobilisations annuelles de plus de 33 M\$.

La production agricole de la région est variée. La production laitière est la plus fréquente et est suivie par la production porcine au regard des recettes provenant du marché. La production ovine compte pour le tiers de la production québécoise.

La valeur des captures de la pêche commerciale était évaluée à 10 M\$ en 2002.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique important pour la région avec un PIB de 80 M\$, des livraisons de 520 M\$ et 1 400 emplois directs. La transformation de la viande et des produits laitiers est le type de transformation le plus présent dans la région.

Le commerce alimentaire de détail continue à être actif avec un chiffre d'affaires de 410 M\$. Il crée quelque 5 000 emplois, soit 32 % des emplois de l'industrie bioalimentaire régionale.

Le secteur de la restauration génère 4 000 emplois et des recettes atteignant 160 M\$ avec des dépenses de 790 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Centre de recherche sur les biotechnologies marines (CRBM)

Centre d'expérimentation et de transfert technologique en acériculture du Bas-Saint-Laurent (CETTA)

Institut de technologie agroalimentaire (ITA), Campus de La Pocatière

Incubateur d'entreprises agroalimentaires

Centre d'expertise en production ovine du Québec (CEPOQ)

Institut Maurice-Lamontagne (IML)

Institut des sciences de la mer de Rimouski (ISMER)

Coopératives agricoles telles que Dynaco et Purdel

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production : lait, sirop d'érable

Élevage d'agneaux et de moutons

Agriculture biologique

SAVEURS RÉGIONALES

Natur'BŒUF et Veau'Nature

Pommes de terre

Agneau

Herbes salées

Hydromel

ATOUTS OU SPÉCIFICITÉS

Grande disponibilité de terres agricoles de qualité à un prix avantageux

Présence de plusieurs centres d'expertise, de recherche et de développement

Climat frais et humide favorable aux cultures fourragères et de céréales à paille

Abattoirs de porcs, d'ovins et multispèces

Qualité de l'environnement

02. Saguenay-Lac-Saint-Jean

L'industrie bioalimentaire contribue à la vitalité économique de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, avec un PIB de 430 M\$, et procure de l'emploi à 15 400 personnes.

En 2002, le secteur de la production de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean générait, avec un PIB de 80 M\$, des recettes du marché de quelque 230 M\$ et était responsable de 1 900 emplois directs. Les quelque 1 100 fermes de la région avaient des immobilisations annuelles de près de 18 M\$.

La production animale de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, bien que diversifiée, demeure limitée au regard du volume de cheptel. Les industries laitière, avicole et ovine de cette région représentent 5,6%, 4,7 % et 6,7 % de leur cheptel respectif à l'échelle de la province. Dans la production végétale, on trouve entre autres les céréales et protéagineuses (dont le canola), les légumes (dont les pommes de terre) et les petits fruits, particulièrement le bleuets nain.

Le secteur de la transformation alimentaire de la région emploie 1 500 personnes et sa valeur de livraisons était estimée à 310 M\$ en 2002. Il est essentiellement dominé par des entreprises de petite taille.

Dans le commerce alimentaire de détail, la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean continue à être active, avec un chiffre d'affaires de 590 M\$, et crée quelque 5 400 emplois.

Le secteur de la restauration génère 5 500 emplois, soit près de 36 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes de ce secteur atteignent 220 M\$, ce qui représente des dépenses de 781 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Ferme de recherches d'Agriculture
et Agroalimentaire Canada à Normandin

Centre de recherche et de développement
en agriculture (CRDA) d'Alma

Transformation : Fromagerie Boivin, Fromagerie
Albert Perron, Nutrinor, usines de congélation
de petits fruits, Charcuterie L. Fortin

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production : pommes de terre de semence,
gourgane et petits fruits dont les bleuets nains

Transformation alimentaire : fromage cheddar
et de spécialité, flocons d'avoine et luzerne
déshydratée

SAVEURS RÉGIONALES

Bleuets

Gourganes

Fromage cheddar et de spécialité

ATOUTS OU SPÉCIFICITÉS

Cuisine de spécialité régionale

Qualité de l'environnement et disponibilité
de terres pour l'épandage des fumiers et lisiers



03. Capitale-Nationale

En ce qui concerne le PIB, la contribution économique de l'industrie bioalimentaire de la région de la Capitale-Nationale était estimée à 1,02 G\$ en 2002. La même année, l'industrie bioalimentaire régionale générait 34 400 emplois directs.

En 2002, le secteur de la production de la région de la Capitale-Nationale générait, avec un PIB de 90 M\$, des recettes du marché de quelque 190 M\$ et était responsable de 2 800 emplois directs. Les quelque 1 100 fermes de la région avaient des immobilisations annuelles de plus de 11 M\$. La production agricole régionale est très diversifiée. L'élevage, notamment les productions laitière et bovine, est la principale source de revenu des entreprises.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique important pour la région avec un PIB de 290 M\$ et 3 500 emplois répartis dans plus de 200 entreprises, dont 120 sont spécialisées. La majorité de ces entreprises sont de petite taille et comptent moins de 15 employés. La valeur des livraisons est de 690 M\$, ce qui place la région au cinquième rang du Québec.

Dans le commerce alimentaire de détail, la région de la Capitale-Nationale est très active avec des ventes de 1,68 G\$. À ce chapitre, cette région se classe au troisième rang du Québec. Ce secteur crée quelque 10 300 emplois.

Le secteur de la restauration de la région de la Capitale-Nationale représentait, en 2002, des ventes de 690 M\$. Ces ventes ont généré une contribution au PIB de 330 M\$. Ce secteur employait quelque 14 500 personnes, ce qui représente près de 42 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale.

ACTEURS IMPORTANTS

Centres de recherche : Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF)

Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA)

Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD)

Université Laval

Transformation : Biscuits Leclerc, Musée de l'abeille, Orphée, etc

Production : veau de Charlevoix

Entreprises technologiques : Advitech Solutions, Atrium Biotechnologies inc., etc.

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production : dindons, pommes de terre, fraises, légumes de serre dont les tomates

Transformation alimentaire : boulangerie-pâtisserie, fromages fins

SAVEURS RÉGIONALES

Vins, cidres et liqueurs

Poissons fumés

Maïs sucré, cassis, fraises et autres petits fruits

Veau de Charlevoix

ATOUS OU SPÉCIFICITÉS

Haut-lieu de la gastronomie

Événements à grand déploiement tels que les Floralies

Charlevoix et « La route des saveurs »

04. Mauricie

L'industrie bioalimentaire en Mauricie a contribué à l'activité économique de la région grâce à un PIB de 380 M\$ en 2002 et a généré environ 14 700 emplois.

En 2002, le secteur de la production de la région de la Mauricie générait, avec un PIB de 70 M\$, des recettes du marché de quelque 230 M\$ et était responsable de 2 500 emplois directs. Les quelque 1 050 fermes de la région avaient des immobilisations annuelles de plus de 21 M\$.

Les productions agricoles présentes dans la région sont variées. La production « bovins et veaux » est la plus fréquente. La production végétale est très diversifiée et comprend principalement le maïs-grain, le soya, l'orge et l'avoine.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique important pour la région avec un PIB de 100 M\$ et plus de 1 500 emplois. La valeur des livraisons est de 320 M\$, ce qui place la région au neuvième rang du Québec. La transformation est essentiellement l'œuvre d'entreprises de petite taille.

Le commerce alimentaire de détail dans la région de la Mauricie représente un chiffre d'affaires de plus de 590 M\$ et emploie plus de 4 600 personnes, ce qui représente 31 % de tous les emplois directs de l'industrie bioalimentaire régionale.

Le secteur de la restauration génère 5 600 emplois, soit près de 38 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration atteignent 220 M\$, ce qui représente des dépenses de 846 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Centre national en électrochimie
et en technologie environnementales (CNETE)

Transformation : Margarine Thibault inc, Aliments
Deliham inc., Abattoir Traham Trans-formation,
Pâtisserie Chevalier inc.

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Élevage de grands gibiers : bisons, wapitis,
sangliers, cerfs

Production avicole de spécialité :
pintades, poulets de Cornouailles, canards

Eaux minérales

SAVEURS RÉGIONALES

Bison, cerf rouge

Poulamon

Sarrasin

ATOUTS OU SPÉCIFICITÉS

Région privilégiée par la nature

Position géographique enviable

Mouvement de diversification fortement engagé



05. Estrie

L'industrie bioalimentaire en Estrie contribue de façon importante au dynamisme économique régional. Elle génère, en effet, un PIB de 490 M\$, soit 6 % du PIB régional. Elle procure de l'emploi à 19 200 personnes, ce qui représente 13 % de tous les emplois en Estrie.

En 2002, le secteur de la production de la région de l'Estrie générait, avec un PIB de 160 M\$, des recettes du marché de quelque 330 M\$ et était responsable de 5 200 emplois directs. Il était aussi responsable de 38 M\$ d'immobilisations annuelles.

Dans la production animale, les cheptels de bovins laitiers et de bovins de boucherie, les ovins et les chevaux indiquent des proportions supérieures à la moyenne provinciale. Une proportion de 66,5 % de la production de canards s'effectue dans cette région. En fait, plus de 65 % des exploitations ont leur principale source de revenu dans les productions animales.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique important pour la région avec plus de 1 500 emplois et des livraisons estimées à 300 M\$, ce qui place la région au douzième rang du Québec.

Le commerce alimentaire de détail génère un chiffre d'affaires de 720 M\$ et crée quelque 5 000 emplois.

Le secteur de la restauration génère 6 700 emplois, soit près de 30 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration atteignent 290 M\$, ce qui représente des dépenses de 990 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Centre régional d'initiatives
et de formation en agriculture (CRIFA)

Centre de formation spécialisé en agriculture
« La maison familiale rurale »

Centre de recherche et de développement
sur le bovin laitier et le porc (CRDBLP)

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production acéricole

Sylviculture : arbres de Noël

Agriculture biologique

Agrotourisme

Aquaculture

SAVEURS RÉGIONALES

Moût de pommes

Venaïson

Produits de l'érable

Légumes de spécialité

Fleur d'ail

ATOUTS OU SPÉCIFICITÉS

Fine cuisine régionale et repas champêtres

Proximité des marchés importants

06. Montréal

À Montréal, l'industrie agroalimentaire génère un PIB de 3,81 G\$, soit 28 % du PIB bioalimentaire québécois. Elle procure de l'emploi à 110 000 personnes, ce qui représente 25 % de tous les emplois de cette industrie au Québec. En fait, elle contribue à l'économie montréalaise avec une part de 7 % du PIB régional et 13 % de tous les emplois de la région.

La région de Montréal est sans nul doute un acteur majeur dans cette industrie, même si le maillon de la production y est pratiquement absent. Elle comporte le plus important bassin de consommateurs, d'hôtels, de restaurants et de commerces (détail et gros) ainsi que plusieurs têtes de réseau et sièges sociaux d'entreprises alimentaires exerçant leur influence au Québec et au Canada.

La région de Montréal est de loin le premier centre de transformation et de surtransformation alimentaires au Québec. Le secteur de la transformation alimentaire y représente plus de 22 100 emplois directs ou 30 % de tous les emplois de ce secteur au Québec. La valeur des livraisons y est estimée à 7,17 G\$, soit 41 % des livraisons québécoises. Les quelque 230 entreprises de la région spécialisées en transformation ont fait des investissements évalués à 180 M\$ en 2002.

Les établissements du commerce alimentaire de détail ont généré, en 2002, des recettes de ventes estimées à 5 G\$ et créé quelque 23 200 emplois.

La région de Montréal compte à elle seule 32 % de tous les établissements de services alimentaires du Québec. De fait, le secteur de la restauration y emploie 53 400 personnes, ce qui représente 49 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale ou 33 % des emplois de ce secteur au Québec. Les recettes de ce secteur atteignent 1,75 G\$.

ACTEURS IMPORTANTS

Centres de recherche et de formation dont le Collège MacDonald, l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (et son centre de recherche appliquée), le Jardin botanique et l'Université du Québec à Montréal (UQAM)

Têtes de réseau et sièges sociaux d'entreprises agroalimentaires

Centre d'étude des procédés chimiques du Québec (CEPROCQ)

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Transformation alimentaire : minoteries, brasseries, distilleries, pâtes alimentaires, thé, café, tisane, etc.

Commerce de gros et de détail

Restauration

SAVEURS RÉGIONALES

Bières artisanales

Boulangerie spécialisée (ex. : baguel)

Chocolat

Produits ethniques

Viandes fumées de spécialité

ATOUS OU SPÉCIFICITÉS

Position stratégique par rapport au marché nord-américain

Industrie tournée vers les exportations

Infrastructures de transport et de communication fortement développées

Important bassin de consommateurs

Événements à grand déploiement tel que le Salon international de l'alimentation (SIAL)

Marchés publics d'importance

07. Outaouais

L'industrie bioalimentaire de l'Outaouais contribue à l'économie régionale à hauteur de 290 M\$ en ce qui concerne le PIB et compte 13 300 emplois, soit 8 % de tous les emplois de la région.

En 2002, le secteur de la production de la région de l'Outaouais générait, avec un PIB de 20 M\$, des recettes du marché de quelque 70 M\$ et était responsable de 1 800 emplois directs.

La production bovine de type « vaches et veaux » se classe au premier rang dans l'agriculture régionale. La production laitière est considérée comme étant importante dans la région, même si seulement 15 % des entreprises agricoles s'y adonnent. Le secteur horticole est en pleine croissance.

La transformation des aliments est une activité peu présente dans l'Outaouais, mais ses perspectives de développement sont excellentes, surtout si l'on considère le profil sociodémographique de la partie urbaine de la région, qui présente une population jeune, instruite, multiethnique et relativement à l'aise. La région de l'Outaouais est aussi une destination touristique en essor, ce qui crée une demande grandissante pour les produits régionaux et les produits de créneau.

Dans le commerce alimentaire de détail, la région de l'Outaouais est très active avec un chiffre d'affaires de 770 M\$ et quelque 4 300 emplois.

Le secteur de la restauration génère 6 400 emplois, soit près de 48 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes de ce secteur atteignent 280 M\$, ce qui représente des dépenses de 852 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Centre de recherche et de développement technologique agricole de l'Outaouais (CREDTAO)

Agence de traitement numérique de l'information de l'Outaouais (ATINO)

Institut Québécois en aménagement de la forêt (IQAF) : études en acériculture

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Élevage de bovins de boucherie

Élevage de grands gibiers

SAVEURS RÉGIONALES

Cerf rouge

Fromage de chèvre et de brebis

Légumes exotiques

ATOUTS OU SPÉCIFICITÉS

Qualité de l'environnement et grande disponibilité de terres agricoles à bas prix

Situation à proximité d'un bassin de population de plus d'un million de personnes

Climat propice à une grande variété de productions horticoles et autres.

08. Abitibi-Témiscamingue

L'industrie bioalimentaire contribue de façon importante à la vitalité économique dans la région de l'Abitibi-Témiscamingue. Elle génère un PIB de 190 M\$ et crée près de 8 000 emplois directs, soit 8 % de tous les emplois de la région.

En 2002, le secteur de la production de la région de l'Abitibi-Témiscamingue générait, avec un PIB de 30 M\$, des recettes du marché de 100 M\$ et était responsable de 1 500 emplois directs.

Les productions agricoles présentes dans la région sont variées. La production bovine est la plus fréquente. En effet, près de 350 entreprises élèvent des vaches de boucherie, soit près de 45 % des entreprises de la région. Pour ce qui est de la production végétale, les céréales et les protéagineux, notamment l'orge, l'avoine, les céréales mélangées et le canola, constituent les principales cultures.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique de 40 M\$ et crée 400 emplois directs. La valeur des livraisons de ce secteur est de 120 M\$, ce qui place la région au quatorzième rang du Québec.

Le secteur du commerce alimentaire de détail de la région de l'Abitibi-Témiscamingue génère un chiffre d'affaires de 320 M\$ et emploie quelque 2 500 personnes.

Le secteur de la restauration génère 2 800 emplois, soit près de 35 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration atteignent 120 M\$, ce qui représente des dépenses de 808 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Centre technologique des résidus industriels (CTRI)
Unité de recherche et de développement en agroalimentaire en Abitibi-Témiscamingue (URDAAT) et son réseau de collaborateurs
Club des entrepreneurs bovins

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Élevage de bovins de boucherie
Agroforesterie

SAVEURS RÉGIONALES

Œufs de corégone
Truite
Fromages fins
Friandises glacées

ATOUS OU SPÉCIFICITÉS

Grande disponibilité de terres agricoles de qualité et à bas prix
Pâturages de qualité
Qualité de l'eau reconnue

09. Côte-Nord

La région de la Côte-Nord est relativement peu présente dans l'industrie bioalimentaire québécoise, sauf dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture commerciales. En effet, la part de cette région dans l'industrie bioalimentaire québécoise est de moins de 1 %, que ce soit sur le plan du PIB ou sur celui de l'emploi, ce qui représente un peu plus de 100 M\$ et 5 200 emplois.

Par contre, le secteur de la pêche de la région de la Côte-Nord représente 28 % du PIB et 26 % des emplois de ce secteur au Québec. La région est donc un acteur majeur dans l'industrie de la pêche.

La production agricole, chez les 80 fermes de la région, est dominée par la production bovine, les petits fruits (bleuet, canneberge), les fourrages et pâturages.

Le secteur de la transformation alimentaire est également très limité et principalement tourné vers la pêche et les produits marins. C'est donc le fait de petites entreprises.

Le commerce alimentaire de détail et la restauration comptent pour quelque 3 000 emplois, soit près de 51 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire. Ils génèrent, respectivement, des chiffres d'affaires de 230 M\$ et 100 M\$.

ACTEURS IMPORTANTS

Centre de recherche Les Buissons

Les Semences Élite du Québec inc.

Transformation des produits aquatiques :

- Pêcheries Manicouagan inc.
- Les Poissons et crustacés Poséidon inc.
- Crustacés Baie-Trinité inc.
- Poissonnerie du Havre (1997) inc.

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production de semences de pommes de terre de première génération

Pêche commerciale et transformation de produits marins

Production de petits fruits :
chicoutées, bleuets, fraises, etc.

SAVEURS RÉGIONALES

Chicoutées

Mactre de Stimpson

Crevettes nordiques

ATOUTS OU SPÉCIFICITÉS

Superficies disponibles pour le développement de la production de petits fruits, particulièrement le bleuet nain

Ressources naturelles abondantes

10. Nord-du-Québec

La région du Nord-du-Québec est très peu présente dans l'industrie bioalimentaire québécoise. Elle représente moins de 0,2 % du PIB bioalimentaire québécois et emploie quelque 1 600 personnes. Les seules activités significatives se trouvent dans le commerce alimentaire de détail et la restauration.



ATOUTS OU SPÉCIFICITÉS

Grande disponibilité de terres
de fourrages et de boisés

Agriculture biologique

Petits fruits nordiques

Aquaculture

11. Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine

La région de la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine est relativement peu présente dans l'industrie bioalimentaire québécoise, sauf dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture commerciales puisqu'elle fournit plus de 78 % de toutes les captures québécoises. La région est responsable d'un peu plus de 1 % du PIB et de 3 % des emplois de l'industrie bioalimentaire québécoise. Par contre, les 11 400 emplois de cette industrie représentent plus de 32 % de tous les emplois de la région, tandis que le PIB bioalimentaire compte pour 12 % du PIB total régional.

La région est responsable de 65 % du PIB et des emplois du secteur de la pêche et de l'aquaculture commerciales au Québec.

Le secteur de la transformation alimentaire emploie 2 800 personnes et la valeur de ses livraisons est estimée à 150 M\$, ce qui place la région au quinzième rang du Québec.

Le commerce alimentaire de détail dans la région de la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine génère un chiffre d'affaires de 190 M\$ et crée quelque 2 900 emplois.

Le secteur de la restauration génère 2 400 emplois, soit près de 21 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration atteignent 110 M\$.

ACTEURS IMPORTANTS

Deux organisations de promotion des produits bioalimentaires régionaux :
Gaspésie Gourmande et Bon goût frais des Îles

Station technologique maricole des Îles-de-la-Madeleine (STMIM)

Centre aquicole marin de Grande-Rivière (CAMGR)

Centre technologique des produits aquatiques (CTPA)

Transformation : Fromagerie du Pied-de-Vent, La Crevette du Nord Atlantique inc., Pêcheries Marinard, Pêcheries Norpro 2000 Ltée, Madelimer inc., Les Civets de la nature, etc.

Centre collégial de transfert de technologie des pêches (CCTP)

Charcuterie de Percé La tête de cochon, Ferme R. Bourdages et fils

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Pêche commerciale

Aquaculture

Agneaux et moutons

SAVEURS RÉGIONALES

Crustacés

Bœuf

Confitures

Fromages fins

Produits de l'érable

Agneau

Pommes de terre

Moules d'élevage

Hydromel

ATOUS OU SPÉCIFICITÉS

Ressources naturelles abondantes (rivières à saumons)

Qualité de l'environnement et disponibilité de terres de qualité à bas prix

Activités touristiques

12. Chaudière-Appalaches

La région de la Chaudière-Appalaches compte parmi les régions les plus dynamiques du Québec en ce qui concerne l'industrie bioalimentaire. L'activité bioalimentaire de cette région procure de l'emploi à 33 300 personnes et génère un PIB de 1,23 G\$.

En 2002, le secteur de la production de la région de la Chaudière-Appalaches générait, avec un PIB de 410 M\$, des recettes du marché de quelque 900 M\$ et était responsable de 10 800 emplois directs.

Les 5 421 fermes de la région avaient des immobilisations annuelles de plus de 140 M\$.

La production agricole de la région de la Chaudière-Appalaches est considérable et variée. Les bovins de boucherie se classent au premier rang à l'échelle du Québec. Au deuxième rang, on trouve les cheptels de porcs, de bovins laitiers, de poules pondeuses et d'œufs de consommation. Au troisième rang, on trouve les cheptels de veaux lourds, de canards et de pintades. Pour ce qui est des céréales et des protéagineux, cette région est la quatrième plus grande région productrice sur le plan de la superficie.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique très important pour la région. Avec un PIB de 500 M\$, plus de 7 000 emplois directs, près de 150 entreprises spécialisées et des livraisons de plus de 1,74 G\$, la transformation alimentaire de la région compte pour 10 % de ce qui se fait au Québec. Ces performances la placent au troisième rang à l'échelle provinciale.

Le commerce alimentaire de détail de la région de la Chaudière-Appalaches génère un chiffre d'affaires de 960 M\$ et crée quelque 8 100 emplois.

Le secteur de la restauration emploie 6 400 personnes, ce qui représente près de 19 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration sont estimées à 320 M\$.

ACTEURS IMPORTANTS

TransBIOTech : centre de recherche et de transfert technologique en biotechnologie

Ag-Bio Centre : centre d'incubation d'entreprises en agrobiotechnologie

Transformation : Olymel, Saputo, Groupe Brochu, Aliments Breton, Kerry (Québec), Agropur, Boulangerie St-Méthode, Exceldor Coopérative Avicole, J.M. Smuckers (Canada), Frito-Lay Canada, Charcuterie Roy

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production : porcs, bovins et veaux, sirop d'érable, lait, œufs

Transformation alimentaire : abattage, découpe et transformation des viandes, pâtisserie-boulangeries, grignotises

SAVEURS RÉGIONALES

Produits de l'érable

Viandes : porc, volaille, gibier

Fromage cheddar et fromages fins

Cidre, hydromel et vin artisanal

ATOUS OU SPÉCIFICITÉS

Industrie tournée vers l'exportation



13. Laval

La contribution économique de l'industrie bioalimentaire de la région de Laval était estimée à 400 M\$ en 2002. La même année, environ 15 800 personnes de la région travaillaient dans cette industrie.

En 2002, le secteur de la production de la région de Laval représentait, avec un PIB de 30 M\$, 1 % du PIB agricole du Québec. Il générait des recettes du marché de quelque 50 M\$ et était responsable de 500 emplois directs. Les quelque 180 fermes de la région avaient réalisé des immobilisations annuelles de plus de 7 M\$.

Les productions agricoles présentes dans la région sont orientées vers les végétaux. Les productions maraîchères et ornementales sont les plus fréquentes. En effet, la production serricole est exercée par plus de 40 % des entreprises. Au deuxième rang se trouve la production de légumes, qui occupe 38 % des entreprises et 29 % des superficies en cultures. Quant à la production animale, celle des bovins et des veaux, quoique relativement restreinte, s'avère la plus répandue.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique de 80 M\$ pour ce qui est du PIB, avec plus de 4 000 emplois. La valeur des livraisons est de 280 M\$, ce qui place la région au douzième rang du Québec.

Dans le commerce de détail, la région de Laval continue à être active avec un chiffre d'affaires de 920 M\$ et crée quelque 6 400 emplois.

Le secteur de la restauration génère 5 200 emplois, soit près de 33 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration atteignent 280 M\$, ce qui représente des dépenses de 780 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Centres de recherche et de formation tels que l'Institut Armand-Frappier, le Centre d'expertise bioalimentaire de Laval et l'École d'hôtellerie de Laval

Laval Technopole, un organisme de promotion des investissements

Centre de promotion horticole de Laval

SAVEURS RÉGIONALES

Cantaloups

Fleurs comestibles

Petits fruits

Maïs sucré

Légumes de spécialité

ATOUS OU SPÉCIFICITÉS

Richesse des sols et climat favorable

Proximité des grands marchés montréalais

Plaque tournante sur le plan de la transformation et de la distribution alimentaires

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production : horticulture (fleurs et plants), légumes de serre

14. Lanaudière

L'industrie bioalimentaire de la région de Lanaudière a généré 20 400 emplois et un PIB de 560 M\$, soit 4,1 % de celui du Québec, en 2002.

En 2002, le secteur de la production de la région de Lanaudière générait, avec un PIB de 130 M\$, des recettes du marché de 410 M\$ et était responsable de 3 900 emplois directs. Les quelque 1 700 fermes de la région avaient des immobilisations annuelles, plutôt exceptionnelles, de 63 M\$.

La production animale se caractérise par une production avicole importante. Près de 27 % du cheptel de poulets et 11 % du cheptel de dindons du Québec se trouvent dans cette région. Celle-ci se classe aussi au troisième rang à l'échelle provinciale au regard des superficies de céréales et de protéagineux. Le maïs-grain, le soya et l'orge sont les céréales occupant les plus grandes superficies.

Le secteur de la transformation alimentaire représente, pour la région, 2 500 emplois et un PIB de 100 M\$. La valeur des livraisons est de 470 M\$, ce qui place la région au huitième rang du Québec. La transformation de la viande est le plus important type de transformation puisque plus de la moitié des entreprises s'y adonnent. La transformation est caractérisée par un grand nombre de petites entreprises, mais on estime que les quatre plus grandes entreprises de transformation de la région emploient plus de 80 % de la main-d'œuvre de ce secteur.

Le secteur du commerce alimentaire de détail occupe une part importante de l'industrie bioalimentaire de Lanaudière avec des ventes de près de 990 M\$, ce qui place la région au sixième rang du Québec. Il crée quelque 6 400 emplois.

Le secteur de la restauration représente près de 7 200 emplois, soit 35 % des emplois de l'industrie bioalimentaire régionale, et totalise des recettes de près de 330 M\$, ce qui représente des dépenses de 815 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Complexe agroalimentaire
du Cégep régional de Lanaudière

Carrefour industriel
et expérimental de Lanaudière (CIEL)

Ferme-école Desjardins

Transformation : Flamingo,
Groupe alimentaire Brochu, Aliments Mailhot
(Carrière), Volaille Giannone, etc.

SAVEURS RÉGIONALES

Volailles

Œufs

Fromages fins

Boissons alcoolisées

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production : volailles, horticulture ornementale,
pommes de terre, légumes frais, petits fruits,
acériculture, gazon

Transformation alimentaire : légumes, volailles

ATOUTS OU SPÉCIFICITÉS

Ressources naturelles abondantes

Richesse des sols et climat favorable

Proximité des grands marchés montréalais

15. Laurentides

L'industrie bioalimentaire de la région des Laurentides est l'une des plus dynamiques du Québec. Elle procure en 2002 de l'emploi à 25 800 personnes et génère un PIB de 770 M\$, soit 6 % de celui du Québec.

En 2002, le secteur de la production de la région des Laurentides générait, avec un PIB de 90 M\$, des recettes du marché de quelque 180 M\$ et était responsable de 3 000 emplois directs.

La région des Laurentides se classe au deuxième rang à l'échelle provinciale pour ce qui est des superficies en cultures abritées. Les superficies en serres consacrées à la production de laitue représentent plus des deux tiers des superficies québécoises pour cette production. Pour ce qui est de la production animale, la région des Laurentides se démarque notamment par une production spécialisée. Des volailles telles que les autruches, les faisans et les pintades ont des cheptels supérieurs à la moyenne québécoise.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique important pour la région avec plus de 4 300 emplois, plus de 160 entreprises de transformation et plus de 90 entreprises agricoles impliquées en transformation alimentaire. La valeur des livraisons est estimée à 580 M\$, ce qui place la région au sixième rang du Québec.

Le secteur du commerce alimentaire de détail de la région des Laurentides est très actif, avec un chiffre d'affaires de 1,18 G\$, et crée quelque 6 800 emplois.

Le secteur de la restauration génère 10 900 emplois, soit près de 42 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration atteignent 450 M\$, ce qui représente des dépenses de 927 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Centre de formation agricole de Mirabel (CFAM)

Centre de recherche agricole de Mirabel (CRAM)

École hôtelière des Laurentides

Transformation : Laiterie Trois-Vallées,
Fromagerie Mirabel, Les eaux Danone Naya,
Plaisir Gastronomiques, La petite Bretonne,
Saputo, Agropur division Fromages fins,
Les aliments Conagra

Production : Hydroserre Mirabel,
Savoura, Les Serres Frank Zyromski,
Intermiel, Ferme Vachale

SAVEURS RÉGIONALES

Boissons artisanales :
cidre, moût de pommes, hydromel, vin et bière

Fromages fins

Laitue hydroponique

Cerfs

Fraises

Petits gibiers

Aliments et mets préparés

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production végétale : légumes en serre,
horticulture maraîchère et ornementale,
pommes, fraises

Élevage de grands gibiers : bisons, sangliers,
ratites, cerfs rouges

Agriculture biologique

Agrotourisme

ATOUS OU SPÉCIFICITÉS

Fine cuisine régionale

Proximité d'un bassin de population
de plus de trois millions de personnes

Réseau routier bien développé

Forte croissance du secteur
de la transformation alimentaire

Concertation régionale forte



16. Montérégie

La Montérégie est une des régions dominantes du Québec en ce qui concerne son industrie bioalimentaire. L'activité bioalimentaire de la région procure de l'emploi à 74 700 personnes et génère un PIB de 2,79 milliards \$, ce qui en fait la deuxième région à ce chapitre après Montréal.

Le secteur de la production est très dynamique et fait que la région constitue véritablement le grenier du Québec. En effet, la région de Montérégie, avec un PIB de 700 M\$, génère, en 2002, des recettes du marché de quelque 1,37 milliard \$, soit 27 % de toutes les recettes agricoles québécoises. La production était responsable de 16 000 emplois directs et les quelque 7 200 fermes de la région ont fait des immobilisations annuelles de plus de 187 M\$.

La région de la Montérégie est la plus importante région productrice de céréales, de légumes et d'horticulture ornementale au Québec. Pour ce qui est de la production animale, le cheptel laitier (20,4 %), les veaux lourds (40,1 %), le cheptel porcin (33,4 %), les poulets (29,2 %), les dindons (54,2 %) et le cheptel chevalin (23,2 %) se classent au premier rang de leur cheptel respectif au Québec.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique important pour la région avec plus de 16 500 emplois directs et 3,75 milliards \$ de livraisons, soit 19 % des livraisons québécoises. En fait, la région abrite le deuxième plus important bassin de transformateurs d'aliments du Québec constitué en majorité des PME mais aussi avec plusieurs transformateurs parmi les plus importants au Québec.

Le commerce alimentaire au détail de la région génère un chiffre d'affaires de 3,52 milliards \$ et emploie quelque 16 200 personnes.

Le secteur de la restauration génère 23 100 emplois, soit près de 31 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration atteignent 1,07 milliard \$.

ACTEURS IMPORTANTS

Une multitude de centres de recherche dont :

- Corporations de recherche : CÉROM, ACER, IRDA, CRDA
- Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal et Institut de biotechnologie vétérinaire et alimentaire (IBVA)
- Cintech agroalimentaire et le Groupe valorisation
- Dans la transformation : Aliments Carrière, Lassonde Inc., Aliments Ultima Inc., Agropur, Barry-Callebaut Canada Inc., Olymel, Les Vergers Leahy Inc., etc.
- Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

En production : grenier du Québec pour la plupart des productions végétales et animales.

En transformation alimentaire : fruits et légumes, confiseries, vins et boissons artisanales, viandes, produits laitiers, aliments pour animaux.

SAVEURS RÉGIONALES

Cidre

Pommes

Bleuet de corymbe

Foie gras de canard

Légumes frais, de primeurs et de spécialités.

ATOUS OU SPÉCIFICITÉS

Grand fournisseur de produits pour les marchés d'exportation

Richesse des sols, grandes surfaces et climat favorable

Proximité des grands marchés montréalais et du Nord-Est américain

17. Centre-du-Québec

En 2002, l'industrie bioalimentaire du Centre-du-Québec contribuait à l'activité économique grâce à un PIB de 680 M\$, soit 4,9 % de celui du Québec. Environ 19 800 personnes travaillaient dans ce secteur.

En 2002, le secteur de la production de la région du Centre-du-Québec générait, avec un PIB de 290 M\$, des recettes du marché de quelque 640 M\$ et était responsable de 7 400 emplois directs. Les quelque 3 400 fermes de la région avaient des immobilisations annuelles de plus de 76 M\$.

Région laitière de première importance, le Centre-du-Québec compte 1 577 entreprises qui, avec un cheptel de 70 800 vaches, produisent annuellement 457 700 kilolitres de lait, soit 16,3 % de la production québécoise. La production porcine y est également présente avec 343 entreprises et se classe au deuxième rang quant aux revenus à la ferme. L'élevage de veaux et de bovins, en croissance constante, est pratiqué dans 853 entreprises.

Le secteur de la transformation alimentaire représente un apport économique important pour la région avec plus de 3 800 emplois répartis dans 334 entreprises, dont 90 sont spécialisées. La majorité de ces entreprises sont de petite taille et comptent moins de 50 employés. Toutefois, 15 entreprises de grande taille sont présentes, principalement dans le secteur de la transformation du lait, du porc, de la pomme de terre, du sirop d'érable et du bœuf. La valeur des livraisons est de 1,17 G\$, ce qui place la région au quatrième rang du Québec. On observe aussi que les entreprises de petite taille représentent 90 % de l'ensemble et s'approvisionnent, dans une proportion de 85 %, auprès des fermes de la région. Elles contribuent ainsi au maintien et au dynamisme de l'agriculture locale et régionale.

Dans le commerce alimentaire de détail, la région du Centre-du-Québec continue à être active, avec un chiffre d'affaires de 490 M\$, et crée quelque 3 700 emplois.

Le secteur de la restauration génère 4 300 emplois, soit près de 22 % de tous les emplois de l'industrie bioalimentaire régionale. Les recettes du secteur de la restauration atteignent 170 M\$, ce qui représente des dépenses de 765 \$ par habitant.

ACTEURS IMPORTANTS

Station expérimentale en acériculture
du Centre ACER

Transformation : Agropur, Parmalat,
Laiterie Tournevent, Bacon America, Bacon
International, Croustilles Yum Yum Enr.,
Coopérative Citadelle, etc.

SECTEURS D'ACTIVITÉ DISTINCTIFS

Production : lait, grandes cultures, œufs, sirop
d'érable, canneberges, élevage de chèvres

Transformation alimentaire : fromages,
canneberges, viandes, pommes de terre

SAVEURS RÉGIONALES

Fromages fins de chèvre, de brebis et de vache
Canneberges
Oies fermières

ATOUPS OU SPÉCIFICITÉS

Événements à grand déploiement tels
que le Festival des fromages de Warwick



La dynamique organisationnelle



Une industrie performante et résolument tournée vers le XXI^e siècle

UNE PRODUCTION ET UN APPROVISIONNEMENT FIABLES

Ici comme à l'étranger, le Québec a acquis une image de marque en tant que source fiable d'approvisionnement de produits alimentaires de qualité.

Cette image repose en grande partie sur l'efficacité de l'industrie et la valeur de ses intrants. Les produits agricoles et marins d'origine québécoise constituent le principal intrant de la transformation alimentaire. De plus, l'efficacité de la production agricole assure des approvisionnements stables et bien adaptés aux besoins des industriels.

Quant aux produits provenant de l'extérieur du Québec, ils profitent de bonnes conditions et d'une infrastructure de transformation et de distribution fortement intégrée.

LA FORCE DU CAPITAL HUMAIN

En matière de main-d'œuvre et de contexte de travail, l'industrie bioalimentaire québécoise jouit d'une situation très enviable. Sa main-d'œuvre est qualifiée grâce à l'existence d'un réseau d'éducation qui donne une formation spécialisée de niveau secondaire et postsecondaire.

DES PRODUITS DE QUALITÉ

L'industrie bioalimentaire est régie par des normes de salubrité et de qualité très élevées. Outre les diverses mesures d'inspection et de contrôle, les programmes de certification de la qualité tel HACCP et les systèmes de traçabilité des aliments tout au long de la chaîne de production, de plus en plus utilisés, offrent des garanties formelles au consommateur.

L'industrie bioalimentaire, en constante évolution, se tourne de plus en plus vers la valorisation des produits de base et la fabrication de produits à valeur ajoutée : soit des produits pratiques pour le consommateur – aliments surtransformés, cuisine d'assemblage, etc. – de même que des produits uniques et raffinés.

Preuve que l'industrie bioalimentaire québécoise est reconnue dans le monde entier, elle exporte aujourd'hui dans plus de 150 pays. Le volume des exportations est sans cesse en augmentation et les produits exportés se diversifient.

L'INNOVATION EN BIOALIMENTAIRE ET SON IMPORTANCE STRATÉGIQUE

Le coût de la recherche en entreprises est ici le moins élevé au monde. Pour le même prix, une entreprise obtient au Québec deux fois plus de recherche et développement (R&D) que partout ailleurs au Canada. Les investissements en R&D totalisent environ 170 millions de dollars par année que se partagent les gouvernements, les universités et des dizaines de centres de recherche et d'entreprises privées.

Un important réseau de R&D et de transfert technologique soutient l'industrie bioalimentaire du Québec et en pave les voies d'avenir. Des centres dont les travaux n'étaient pas, à l'origine, destinés à l'agroalimentaire trouvent des applications dans ce secteur. L'Institut national d'optique (INO) en est un bon exemple.

L'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF) accueille la plus importante concentration de chercheurs au Canada autour de la préoccupation santé. L'Institut de biotechnologie vétérinaire et alimentaire (IBVA), le centre SÈVE, un centre de recherche interinstitutionnel en amélioration végétale, et le Centre de recherche en biotechnologie marine (CRBM) sont d'autres institutions de recherche d'importance au Québec.

La présence de quatre des 19 stations de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada amène au Québec une expertise de pointe en transformation des aliments, en horticulture, en grandes cultures et en production bovine laitière et porcine.

Des corporations de recherche offrent pour leur part une expertise de pointe dans différents secteurs. Ces corporations sont: le Centre de recherche sur les grains (CÉROM), le Centre de recherche, de développement et de transfert technologique en acériculture (Centre ACER), le Centre de recherche Les Buissons dont les travaux portent sur les petits fruits et la pomme de terre, le Centre de recherche en sciences animales de Deschambault (CRSAD) et l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA). L'industrie agricole bénéficie également du soutien de centres d'expertise qui assurent le transfert technologique : le Centre d'expertise en production ovine du Québec (CEPOQ), le Programme d'amélioration des troupeaux laitiers du Québec (PATLQ), le Centre de développement du porc du Québec (CDPQ) et l'Institut québécois de développement de l'horticulture ornementale (IQDHO).

Parmi le réseau des centres collégiaux de transfert de technologie (CCTT) du Québec, trois sont dédiés à l'industrie bioalimentaire: le Centre de recherche et de développement en agriculture (CRDA), Cintech agroalimentaire et le Centre collégial de transfert de technologie des pêches (CCTTP).

DES ENTREPRISES INNOVANTES

Des entreprises créatrices se démarquent sur le plan de l'innovation technologique. Par exemple :

- Nexia Biotechnologie inc., une des plus grandes productrices mondiales de protéines de soie d'araignée recombinantes. L'entreprise, qui utilise comme bioréacteur la chèvre, occupe une place de choix parmi les firmes biotechnologiques canadiennes et américaines de production d'animaux transgéniques.
- Les Aliments SoYummi, offre des produits alimentaires uniques en Amérique du Nord de type collation-dessert fait à base de lait de soya biologique. Ces produits sont une option intéressante pour tout individu souffrant d'une allergie aux produits laitiers ou misant sur une saine alimentation.
- Marinard Biotech, met au point un chitosane d'une pureté et d'une reproductibilité inégalés dans toute l'Amérique du Nord. Le chitosane, tiré de la carapace des crustacés, peut servir à nombre d'applications agroalimentaires, cosmétiques et biomédicales.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'industrie bioalimentaire, au fait des répercussions possibles de ses activités sur l'environnement, se soucie de plus en plus d'intégrer la protection de l'environnement à la gestion de la qualité. Dans cette perspective, le secteur de la production agricole s'est entre autres doté d'une importante structure de recherche: l'IRDA.

Par ailleurs, la préoccupation du maintien d'une cohabitation harmonieuse entre les producteurs agricoles et les citoyens encourage la poursuite des efforts de l'industrie afin de favoriser la discussion, la concertation et la compréhension des différents intervenants du milieu. De plus, les nombreuses actions entreprises en ce sens contribuent au dynamisme et à la durabilité du secteur.

Une industrie bien structurée

LES ORGANISATIONS PRIVÉES

Le monde bioalimentaire est composé de plusieurs organisations privées qui sont vouées aux intérêts de clients distincts. L'Union des producteurs agricoles (UPA), le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation (CTAC), le Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA) et l'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) sont quelques exemples d'organisations reliées à l'industrie bioalimentaire.

L'UPA, une organisation syndicale professionnelle, a pour mission de promouvoir, de défendre et de développer les intérêts des producteurs agricoles et forestiers du Québec.

Le CTAC a pour mission, d'une part, d'assurer la représentation, la promotion et la défense des intérêts de ses membres auprès de l'ensemble des intervenants de l'industrie de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation et, d'autre part, de mettre en valeur la compétitivité de ses membres sur les marchés québécois, canadien et extérieurs.

Le CCDA est un organisme sans but lucratif voué à l'essor de l'industrie de la distribution aux détaillants en alimentation et aux services alimentaires du Canada.

L'ADA a pour objectif de défendre et de représenter les intérêts professionnels socio-politiques et économiques des quelque 10 000 détaillants en alimentation, quels que soient leur bannière et le type de surface qu'ils opèrent.

LES TABLES FILIÈRES

Au Québec, le secteur agroalimentaire exploite un modèle de développement qui fait appel à une méthode de travail axée sur la concertation.

Ce concept — qui suscite l'intérêt des autres provinces canadiennes et de certains pays exportateurs de denrées alimentaires — permet aux intervenants des différents secteurs qui composent l'industrie agroalimentaire québécoise d'échanger et d'établir des stratégies dynamiques dans le but de renforcer leur position sur les marchés et d'en conquérir de nouveaux.

Une table filière regroupe de 10 à 35 membres issus des maillons de la production, de la transformation et de la distribution d'un secteur d'activité spécifique. Elle réunit les intervenants concernés par un produit agroalimentaire particulier, comme le sirop d'érable, la pomme de terre, le lapin ou les grains.

LE MAPAQ

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a pour mission d'influencer et de soutenir l'essor de l'industrie bioalimentaire québécoise dans une perspective de développement durable. Le Ministère assure la conception et l'application des politiques et des programmes nécessaires au développement du secteur agricole et agroalimentaire ainsi que de celui des pêches et de l'aquaculture commerciales. Ses attributions touchent les domaines de la production, de la transformation, de la distribution, de la commercialisation et de la consommation des produits bioalimentaires.

Par ailleurs, trois organismes relèvent directement du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Ils ont chacun des rôles bien précis dans l'application des divers instruments de la politique agricole et agroalimentaire québécoise ainsi que de celle touchant le secteur des pêches et de l'aquaculture. Ces organismes sont La Financière agricole du Québec (FADQ), la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec (RMAAQ) et la Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ).

LA FINANCIÈRE AGRICOLE DU QUÉBEC (FADQ)

Le mandat de La Financière agricole du Québec est de stimuler les investissements et de protéger les revenus en vue de favoriser la réussite et la pérennité des entreprises agricoles québécoises. Elle offre ainsi une gamme d'outils financiers pour assurer la stabilité économique et financière des entreprises agricoles.

LA RÉGIE DES MARCHÉS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES DU QUÉBEC (RMAAQ)

La mission de la Régie est de favoriser une mise en marché efficace et ordonnée des produits agricoles et alimentaires ainsi que des produits de la pêche et de la forêt. Elle agit à titre d'organisme de régulation économique et de résolution des différends dans les domaines de la production et de la mise en marché. Elle agit en tout temps en tenant compte des intérêts des consommateurs et de la protection de l'intérêt public.

LA COMMISSION DE PROTECTION DU TERRITOIRE AGRICOLE DU QUÉBEC (CPTAQ)

La Commission a pour mission de garantir aux générations futures un territoire propice à l'exercice et au développement des activités agricoles. À ce titre, elle assure la protection du territoire agricole et introduit cet objectif au cœur des préoccupations du milieu.

