

*L'industrie bioalimentaire au Québec,*  
**un monde**  
de richesses !



Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation

Québec 

Ce document a été réalisé par  
la Direction de la recherche économique et scientifique  
du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Supervision générale :  
Pauline Brassard

Collaboration :  
Micheline Larose et Nicole Demers, *consillères en communication*  
Francine Bordeleau, *rédaction*  
BMG Multimédia, *conception visuelle*

Photographies :  
Association laitière de la chèvre du Québec  
Conseil de l'industrie laitière du Québec inc.  
Biscuits Leclerc Itée  
Saputo inc.  
Tourisme Québec – Linda Turgeon  
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation – Martin Blache,  
Étienne Boucher, Magella Chouinard, Éric Labonté, Marc Lajoie, Fanie St-Michel,  
Réal Thériault, Danielle Tremblay et Alain Vézina

Des remerciements particuliers aux personnes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries  
et de l'Alimentation du Québec qui ont participé à la réalisation de ce document.

Profitez de l'expertise de notre équipe de spécialistes et de conseillers  
en développement bioalimentaire en contactant :

vos conseillers régionaux  
<http://www.agr.gouv.qc.ca/dgpar/carter/offres.htm>

la Direction générale des politiques agroalimentaires  
(418) 380-2101

© Gouvernement du Québec  
Dépôt légal 2001  
Bibliothèque nationale du Québec  
ISBN : 2-550-38061-4

*L'industrie bioalimentaire au Québec,*  
**un monde**  
**de richesses !**

*Un monde dynamique dans une économie ouverte*

*Un monde à l'écoute des besoins des consommateurs*

*Un monde qui contribue fortement à l'activité économique des régions*



# L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE : SAVOIR-FAIRE ET INNOVATION

## UN RÔLE ÉCONOMIQUE DE POIDS

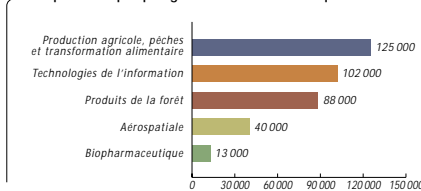
L'industrie bioalimentaire, c'est :

- le secteur agroalimentaire, soit la production agricole, la transformation alimentaire, le commerce de gros et de détail et le réseau hôtellerie, restauration, institutions (HRI) ;
- les pêches et l'aquaculture.

C'est aussi :

- 57 000 entreprises qui procurent au Québec 1 emploi sur 9 et engendrent un douzième de l'activité économique ;

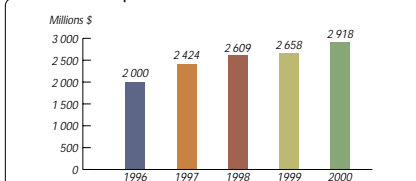
L'emploi dans quelques grands secteurs économiques



Sources : Profil financier du Québec, printemps 2001, ministère des Finances du Québec Investir au Québec, <http://infostat.gouv.qc.ca/eq/>

- une industrie en forte croissance, avec des exportations dont la valeur augmente d'environ 10 % par année depuis cinq ans ;

Évolution des exportations dans l'industrie bioalimentaire



- année après année, des investissements de plus de 1,5 milliard de dollars qui se reflètent sur l'économie de chacune des régions du Québec.

Une assise primordiale : la production

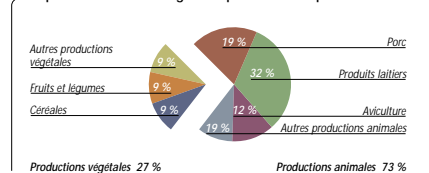
La production regroupe quelque 30 000 exploitations agricoles et plus d'un millier d'entreprises dans le secteur des pêches, essentiellement de type familial.

Elle totalise plus de 5 milliards de dollars en chiffre d'affaires et plus de 65 000 emplois ou près de 20 % des emplois de l'industrie bioalimentaire.

Ses caractéristiques :

- Le premier employeur dans le secteur primaire au Québec.
- Massivement régionalisée, elle constitue un levier économique local important pour le Québec.
- Très diversifiée, elle s'étend de la production piscicole à l'agroforesterie, en passant par les grandes cultures, la production maraîchère et les productions animales dont celles du lait, du porc, du bœuf, du veau, de l'agneau et de la volaille.
- Les productions animales dominent, avec plus de 70 % des ventes agricoles ; le lait et le porc comptent à eux seuls pour près de la moitié des ventes totales du secteur de la production. Les produits végétaux représentent un peu moins de 30 % des ventes agricoles ; les céréales et les fruits et légumes composent majoritairement cette production, avec plus de 60 % des ventes.

Répartition des ventes agricoles par secteur de production

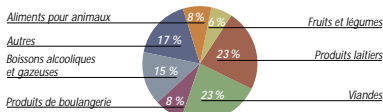


- L'exploitation d'une trentaine d'espèces de poissons, mollusques et crustacés, et 90 % des débarquements sont attribuables aux mollusques et crustacés.

## La transformation alimentaire : au cœur de l'industrie

- Près de 900 établissements auxquels se greffent environ 400 autres entreprises pour lesquelles la transformation constitue l'activité secondaire.
- Trois activités dominantes : les produits laitiers, les viandes, les boissons alcooliques et gazeuses, qui fournissent près de 60 % des emplois du secteur.

### Répartition des livraisons manufacturières par secteur



- Des livraisons de l'ordre de 15 milliards de dollars par année, ce qui situe la transformation alimentaire au premier rang de tous les secteurs industriels du Québec.
- Le premier employeur manufacturier du Québec, avec près de 60 000 employés. Sur la base du nombre d'emplois, ce secteur se classe au dixième rang à l'échelle nord-américaine, parmi l'ensemble des États américains et des provinces canadiennes.
- Des achats agricoles qui atteignent en moyenne 4,5 milliards de dollars par année, soit environ 85 % de la valeur de la production agricole du Québec.

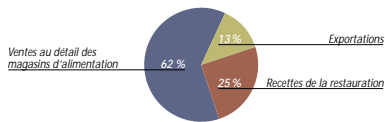
## Le commerce de gros et de détail, point de jonction de l'industrie

Lien indispensable entre le consommateur et les nombreux producteurs et transformateurs, le commerce alimentaire joue un rôle clef dans l'industrie.

Il forme un circuit de distribution impressionnant de quelque 9 000 points de vente qui couvrent l'ensemble du territoire, et s'appuie sur 3 joueurs d'importance : Loblaws, Métro et Sobey's.

À l'inverse du reste du Canada, la présence de détaillants indépendants est très marquée au Québec. Ils couvrent environ 70 % de la distribution alimentaire.

### Répartition de la demande totale



## La force du réseau hôtellerie, restauration, institutions (HRI)

Avec près de 40 % des emplois de l'industrie bioalimentaire québécoise, le réseau HRI en est le plus important employeur.

Le seul secteur de la restauration représente plus de 13 000 établissements et des recettes totales avoisinant les 5 milliards de dollars. Il affiche le plus grand nombre d'entreprises indépendantes au Canada et cette particularité, due vraisemblablement à la culture gastronomique des gens d'ici, contribue à la mise en valeur des produits alimentaires québécois.



## UNE INDUSTRIE BIEN STRUCTURÉE

Grâce à :

- une réglementation axée sur la sécurité alimentaire et la qualité qui consolide l'image de marque des produits du Québec ;
- diverses mesures gouvernementales qui soutiennent les entreprises dans la gestion des risques auxquels elles peuvent faire face ;
- la collaboration instituée entre l'industrie et de nombreux partenaires, dont l'État, qui constitue un puissant levier économique et un gage de stabilité et de rentabilité.



## Un contenu technologique de pointe

Concurrence oblige, la haute technologie est très présente dans l'industrie bioalimentaire et trouve de plus en plus d'applications.

- Le secteur de la transformation laitière et celui de la surtransformation alimentaire tirent largement profit de la haute technologie, suivis des secteurs des fruits et légumes et des aliments divers.
- Ces technologies sont des vecteurs de croissance, comme le confirment les investissements importants effectués dans ce domaine au cours de la dernière décennie.
- La haute technologie, appliquée à des fonctions telles que la production, le contrôle des procédés, les systèmes de communications, la gestion des stocks profite à l'industrie bioalimentaire en lui permettant d'améliorer la qualité et de réduire ses coûts.

## 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 (*Hazard Analysis Critical Control Point*) et les systèmes de traçabilité des aliments, de la ferme à la table, offrent des garanties formelles au consommateur.

Preuve de la qualité de ses produits, l'industrie bioalimentaire québécoise est maintenant reconnue dans le monde entier et exporte dans plus de 135 pays.

- Principaux marchés d'exportation : États-Unis, Europe occidentale et Japon.
- Produits les plus prisés : produits du porc, produits du cacao et du chocolat, produits de l'érable, eaux de consommation, soya, fromages, légumes frais et biscuits. Les exportations de ces produits ont fortement augmenté au cours de la dernière décennie.

## Des produits à valeur ajoutée

L'industrie bioalimentaire, en constante évolution, se tourne de plus en plus vers les produits à valeur ajoutée : soit des produits pratiques pour la consommation de masse avec, par exemple, des aliments surtransformés et des mets préparés, ou des produits plus raffinés pour des créneaux très ciblés, tels que les produits du terroir et les boissons artisanales.

La fabrication de ces produits est d'un grand intérêt pour l'industrie. Ainsi, elle peut obtenir une valorisation de dix fois supérieure à la valeur agricole du lait en fabriquant du fromage fin, par exemple.

Les pratiques de partenariat, de réseautage et d'alliances instaurées par l'industrie favorisent le développement de produits, ingrédients et services à valeur ajoutée.

## UNE INDUSTRIE RÉSOLUMENT Tournée VERS LE XXI<sup>e</sup> SIÈCLE

Un important réseau de recherche et développement (R&D), des infrastructures de pointe et un bon nombre d'actions au regard de l'environnement pavent les voies d'avenir d'une industrie bioalimentaire dynamique et créative.

## De solides acquis, avec...

- Un engagement global de l'industrie bioalimentaire dans le développement durable qui, entre autres initiatives, adopte des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement en ce qui concerne l'entreposage et la gestion des fumiers, la gestion des fertilisants, la conservation des sols, la protection des cours d'eau en milieu agricole et l'utilisation des pesticides.





- Des investissements en R&D totalisant annuellement plus de 170 millions de dollars que se partagent les gouvernements, les universités et des dizaines de centres de recherche et d'entreprises privées.
- Des dizaines de centres et groupes de recherche québécois : plusieurs font autorité dans leur domaine respectif, notamment dans l'amélioration génétique des espèces animales et végétales, les produits laitiers et les biotechnologies, et d'autres, comme l'Institut de recherche et développement agroenvironnemental (IRDA), sont exclusivement dédiés à l'agroenvironnement.
- Des coûts de recherche en entreprise parmi les moins élevés au monde. Pour le même prix, une entreprise obtient deux fois plus de R&D au Québec que partout ailleurs au Canada.

### Une industrie branchée sur le futur, grâce à :

- L'Institut de recherche en biotechnologie (IRB), unique au monde avec ses 700 chercheurs, étudiants et employés, qui mène des travaux sur les bioprocédés et en biotechnologies environnementales et pharmaceutiques.
- L'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF), qui accueille la plus importante concentration de chercheurs au Canada autour de la préoccupation santé.
- L'Institut de biotechnologie vétérinaire et alimentaire (IBVA), qui mobilise les meilleurs experts en santé animale et en innocuité alimentaire.

### Des résultats concrets

Comme en témoignent les grandes innovations ou avancées technologiques suivantes :

- La naissance des chèvres Danny, Clint et Arnold, les premiers animaux de bétail domestiques clonés au Canada.
- La production de luzerne transgénique au service du biomédical.
- Un système de gestion de la production laitière et des techniques de sélection des taureaux reproducteurs si perfectionnés que le Québec est reconnu à l'échelle internationale pour la qualité de son cheptel laitier.

### Et des entreprises innovantes sur le plan technologique, comme :

- Nexia Biotechnologies inc., une des plus grandes entreprises productrices de protéines de soie d'araignée recombinantes obtenues à partir de lait de chèvre.
- Médicago, qui produit des protéines thérapeutiques en utilisant des luzernes modifiées génétiquement.
- Atrium Biotechnologies inc., active plus particulièrement dans le secteur des cosmétiques et des ingrédients nutritionnels.



# LES MOTEURS DE L'EXCELLENCE

*Les exigences des consommateurs sont multiples. Ceux-ci cherchent en effet des produits qui permettent de gagner du temps tout en alliant qualité, santé, plaisir des sens et diversité.*

*Tous les maillons de l'industrie bioalimentaire qui ont été à l'affût de ces besoins ont connu du succès, autant sur le marché intérieur qu'à l'exportation. Ils sont les moteurs de l'excellence de l'industrie bioalimentaire du Québec.*



## Les produits laitiers : *un secteur prospère*

70  
42

### En chiffres

- Quelque 9 000 producteurs, une production annuelle de près de 3 milliards de litres de lait et des recettes de 1,5 milliard de dollars, soit près de 30 % de la valeur de la production agricole.
- Plus de 70 entreprises de transformation, 8 000 travailleurs et des valeurs de livraisons de 3 milliards de dollars, soit le quart des expéditions manufacturières de l'industrie bioalimentaire.
- Le Québec est le principal producteur de lait et le plus important fabricant de cheddar, de mozzarella et de fromages de spécialité au Canada.

### À l'écoute des marchés

La réponse aux demandes des consommateurs s'est traduite notamment par des produits plus ciblés : fromages de spécialité, nouveaux produits allégés ou glacés, produits laitiers dont la présentation et la composition ont été repensées.



### La dynamique du secteur

- De grandes entreprises coopératives, comme Agropur, et transnationales, comme Saputo inc., Parmalat, Groupe Danone et Kraft General Foods inc., dans le cas des produits de masse tels le lait de consommation, le yogourt, la mozzarella.
- De nombreuses petites entreprises, surtout dans le domaine des fromages fins.
- Une production contingentée, encadrée par un système de gestion de l'offre qui garantit un lait de haute qualité et des approvisionnements réguliers.

### Les éléments porteurs

- Un cheptel laitier reconnu mondialement pour sa fiche sanitaire remarquable et pour sa capacité de production, qu'il doit à son bagage génétique. Le Centre d'insemination artificielle du Québec, sa filiale Boviteq inc., le Centre des médicaments vétérinaires sont des acteurs majeurs de cette réussite.
- Une excellence dans le domaine de la fabrication des produits laitiers, soutenue par de solides équipes de recherche.





# Les viandes et la volaille :

## *des produits appréciés*

### En chiffres

70  
42

- Près de 12 000 producteurs et des recettes d'environ 1,5 milliard de dollars, soit près de 30 % de la valeur de la production agricole.
- Près de 150 entreprises de transformation embauchant au total plus de 12 000 personnes, pour des valeurs de livraisons supérieures à 3 milliards de dollars.
- Des exportations de viande de porc de plus de 500 millions de dollars, soit environ 20 % des exportations totales, avec une percée significative sur des marchés à forte demande : Asie et pays à économie émergente.

### À l'écoute des marchés

Le secteur a su établir un lien de confiance avec le consommateur en amorçant l'implantation de systèmes de traçabilité, de la ferme à la table.



### La dynamique du secteur

L'abattage et la transformation des viandes, au premier rang dans l'industrie des aliments et boissons, relèvent de quelques grands groupes : Olymel, Groupe Brochu, Aliments Breton inc., Exceldor.

Quant aux producteurs, ils sont à l'avant-garde des progrès génétiques autant dans le secteur bovin, grâce au programme de génétique supérieure et à celui de l'analyse des troupeaux bovins du Québec, que dans les secteurs ovin et porcin.

### Les éléments porteurs

- Une salubrité alimentaire assurée par des programmes de qualité et des contrôles rigoureux pour la surveillance des maladies.
- Un engagement réel de la part du Québec en matière d'environnement, concrétisé dans un guide des bonnes pratiques agroenvironnementales pour les bovins de boucherie, le Plan agroenvironnemental de la production porcine ainsi que les vitrines technologiques pour les procédés de traitement des fumiers.
- Un secteur porcin qui profite du soutien d'organismes comme le Centre de développement du porc du Québec (CDPO), voué à la promotion de l'utilisation des technologies de pointe, et le Centre d'insémination porcine du Québec (CIPO), le plus important centre du genre en Amérique du Nord.





# Les fruits et légumes : *un secteur inventif qui offre variété et fraîcheur*

70  
42

## En chiffres

- Le plus important secteur de toutes les productions végétales avec plus de 400 millions de dollars de ventes, soit près de 10 % des recettes de l'agriculture, et près de 3 500 producteurs, localisés principalement dans un rayon de 100 km autour de Montréal.
- Plus d'une soixantaine d'entreprises de transformation, près de 3 500 travailleurs et des valeurs de livraisons de plus de 600 millions de dollars.
- Le Québec occupe le premier rang des provinces canadiennes dans la production de légumes des champs destinés au marché frais, pommes de terres exclues.

## À l'écoute des marchés

- Des initiatives qui ont porté sur les produits frais préemballés et prêts à l'emploi.
- Du côté américain, certains légumes frais comme la laitue, la carotte, l'oignon, le chou, le chou-fleur et le brocoli, de même que certains légumes transformés, tels le maïs, les haricots et les pois, ont effectué des percées significatives.



## La dynamique du secteur

- Des joueurs établis dans la transformation, dont Aliments Carrière inc. pour les légumes en conserve et surgelés, Société Hostess Frito Lay pour la croustille de pommes de terre, et Industrie Lassonde inc. pour les jus de fruits.
- Plusieurs nouveaux acteurs, surtout dans les légumes prêts à l'emploi, dont Tanimura & Antle qui dessert le marché du nord-est américain, et dans la valorisation de nouvelles lignes de produits comme les petits fruits.

## Les éléments porteurs

- Une situation géographique et des conditions climatiques qui permettent une production diversifiée et le développement de cultures spécialisées, telle la pomme de terre de semence.
- Une tradition assez bien établie sur les marchés internationaux, autant en ce qui concerne les légumes frais que les jus de fruits.





## Les céréales : *de la tradition à la diversification*

70  
42

### En chiffres

- Près de 200 établissements dans les secteurs de la boulangerie et de la biscuiterie avec des valeurs de livraisons de 1 milliard de dollars.
- Près de 150 établissements dans l'industrie des aliments au bétail, pour des valeurs de livraisons supérieures à 1 milliard de dollars. Le Québec arrive d'ailleurs au deuxième rang au Canada pour la production de maïs et de soya.



### À l'écoute des marchés

Bien qu'au Québec, le principal marché des grandes cultures demeure l'alimentation animale, de nouveaux usages industriels se multiplient, telles la production d'éthanol et de fibres, et l'extraction de molécules pour l'industrie pharmaceutique.

Les produits de boulangerie et les céréales prennent pour leur part une place grandissante dans le menu des consommateurs.



### La dynamique du secteur

- De grands joueurs dans la transformation, tant dans la minoterie avec ADM Milling Co., que dans la boulangerie avec Boulangeries Weston Québec Ltée et Multi-Markes inc., et dans la biscuiterie avec Biscuits Leclerc Ltée et Vachon, division de Culinar inc.
- Quelques grandes entreprises dans les meuneries, avec Ralston Purina Canada inc., Coopérative fédérée de Québec et Aliments Breton inc. qui exploitent un système d'intégration poussé dans les productions porcines et la volaille.

### Les éléments porteurs

- Un secteur à l'avant-garde en matière d'amélioration génétique, de protection de l'environnement, de modes de production et de respect du patrimoine québécois.
- Un secteur où l'utilisation non traditionnelle des céréales apporte plusieurs perspectives de développement.





## Les pêches : *cap sur l'innovation et le développement*

### En chiffres

- Un chiffre d'affaires annuel total de près de 150 millions de dollars auquel l'aquaculture, secteur en croissance, contribue pour environ 10 %.
- Près de 1 200 entreprises de pêche et 120 entreprises de transformation, employant 8 000 travailleurs permanents et saisonniers.
- Plus de 80 % de la production exportée dans une quarantaine de pays.

70  
42

Un secteur synonyme :

- de diversité, grâce à son impressionnante variété d'espèces ;
- de qualité, grâce à l'implantation de normes de salubrité rigoureuses et à la constante modernisation des équipements.

Si la pêche commerciale et la transformation des produits marins demeurent ses deux activités principales, le secteur explore de nouvelles avenues, par exemple :

- l'aquaculture, pour l'heure axée sur l'omble de fontaine et la truite arc-en-ciel ;
- les biotechnologies marines, orientées notamment vers la fabrication de protéines à partir des résidus des crustacés et la production d'Omega-3, une huile extraite des mammifères marins.



## L'acériculture : *une savoureuse richesse*

### En chiffres

- Quelque 8 000 entreprises acéricoles, pour une valeur totale de production à la ferme dépassant 120 millions de dollars, font du Québec le premier producteur mondial de sirop d'érable et le responsable de plus de 90 % de la production acéricole au Canada.
- Pas moins de 80 % de cette production considérée comme haut de gamme et à saveur unique est exportée dans une trentaine de pays.

Pour offrir davantage aux consommateurs, le milieu s'est donné :

- une garantie d'authenticité avec un programme de certification identifié par le logo « Pur érable/Maple Mark » ;
- un centre de recherche spécialisé, le Centre ACER, qui entend innover avec des produits à valeur ajoutée.

70  
42



## L'horticulture ornementale : *un secteur en plein essor*

- Un marché de plus de 1 milliard de dollars.
- Près de 40 000 emplois permanents et saisonniers répartis dans la production, la jardinerie et les services paysagers.
- Près de 1 500 entreprises assurant la production, pour une valeur totale de presque 200 millions de dollars.

En plus d'être devenu l'une des plaques tournantes de l'horticulture ornementale avec notamment les Floralies internationales de Québec et les Mosaïcultures internationales de Montréal, le Québec dispose :

- d'un réseau organisé de 21 grands jardins répartis sur l'ensemble de son territoire, le plus connu étant le Jardin botanique de Montréal ;
- d'un centre d'expertise réputé, l'Institut québécois du développement de l'horticulture ornementale (IQDHO).



## Les eaux embouteillées : *un chef de file nord-américain*

Avec 3 % des réserves mondiales d'eau potable au Québec, le secteur des eaux embouteillées est devenu un chef de file nord-américain dans son domaine. Au Canada, il se classe au premier rang, avec le tiers de la production de tout le pays.

Les hauts standards de qualité associés à l'eau puisée en sol québécois et l'expertise acquise dans ce domaine stimulent le développement des eaux gazeuses, des boissons et des jus à base d'eau de source.



## Les boissons alcooliques : *place aux spécialités*

Au Québec, 90 % de la bière consommée provient de deux brasseries actives à l'échelle nationale.

Les microbrasseries et les petites brasseries industrielles, apparues depuis dix ans, ont graduellement fait leur

place. La qualité de leur production se compare avantageusement à la majorité des bières importées.

Vins, cidres, boissons artisanales sont également en développement et se distinguent dans de nombreux concours de dégustation.



## Les produits agricoles tropicaux : *le pari de créer de la valeur*

À bien des égards, l'industrie bioalimentaire a adopté un modèle original de valorisation qui consiste à importer des matières premières et à les transformer en exploitant les avantages du Québec, comme ses infrastructures de transport et sa situation géographique privilégiée. Ainsi, dans les secteurs du chocolat industriel, du café, des tisanes, des jus concentrés et des condiments, notamment, certaines entreprises sont en mesure de se tailler une place enviable sur le marché nord-américain.

Le Québec effectue actuellement la moitié des exportations canadiennes de l'industrie de la fabrication de confiseries et de chocolat, évaluées à plus de 250 millions de dollars par an.

Ces dernières années, par ailleurs, des entreprises de ce secteur, telles que Sucre Lantic Ltée et Barry-Callebaut Canada inc., ont conforté leur position de chefs de file à l'échelle canadienne grâce à des investissements importants.



## Les aliments fonctionnels et produits nutraceutiques : *tirer parti des choix santé*

Le Québec détient tous les atouts nécessaires pour bien se positionner sur l'échiquier mondial de ce secteur naissant.

Une dizaine d'entreprises québécoises, déjà, sont actives dans le domaine. Cette percée a été favorisée

par l'importante infrastructure industrielle du secteur pharmaceutique, une bonne quantité de matières premières d'excellente qualité et la présence de centres de recherche comme l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF).

# LES REPÈRES DE L'EXCELLENCE :

## LES RÉGIONS

### L'INDUSTRIE BIOALIMENTAIRE : DES RETOMBÉES SIGNIFICATIVES POUR LES RÉGIONS

De par son rôle et son importance, l'industrie bioalimentaire, présente dans chacune des régions du Québec, est un élément stabilisateur de l'économie régionale.

Façonnant une chaîne d'activités qui relie consommateurs, commerçants, transformateurs et producteurs, elle représente environ 10 % de l'emploi total au Québec. Dans au moins cinq régions, ce pourcentage dépasse les 15 %, et ce, sans compter les emplois indirects qui y sont associés. Le secteur des aliments et boissons figure à lui seul comme l'une des deux premières activités manufacturières dans presque la moitié des régions.

L'évolution structurelle de l'industrie confirme une tendance vers deux types d'activités bioalimentaires : l'une, spécialisée, adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement, et l'autre, vouée à l'occupation du territoire et au maintien du tissu social en région, instaurant des liens avec le milieu touristique et la restauration.

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

### LES PÔLES D'EXCELLENCE

Plusieurs régions possèdent des caractéristiques physiques et économiques communes qui, lorsque regroupées, permettent d'établir trois grandes zones constituant les pôles d'excellence de l'industrie bioalimentaire québécoise.



### LE TERRITOIRE DU GRAND MONTRÉAL

Englobant Montréal et les régions qui le ceinturent, soit la Montérégie, Laval et Lanaudière, cette zone est le pôle d'appui de l'industrie bioalimentaire québécoise. Fournissant environ la moitié des emplois de l'industrie et contribuant pour davantage encore au niveau du PIB bioalimentaire, elle est manifestement le centre de la valorisation, de la mise en marché et du développement des produits bioalimentaires au Québec.

### Des avantages de poids

- Le plus grand bassin de consommateurs, d'hôtels, de restaurants, de commerces et d'entreprises au Québec.
- Un climat et une qualité de sols exceptionnels.
- De nombreuses infrastructures de transport et de communications.
- Une situation géographique privilégiée, au cœur industriel du nord-est américain, qui en fait une porte de sortie idéale pour les produits alimentaires destinés aux marchés immédiats et étrangers.
- Un environnement industriel qui lui permet d'être l'hôte de plusieurs têtes de réseau et de sièges sociaux d'entreprises alimentaires exerçant leur influence partout au Québec et même ailleurs.
- Un secteur agrotouristique particulièrement développé et un dynamisme qui lui vaut le titre de capitale gastronomique.



### Le pilier de l'industrie bioalimentaire

- Le territoire du Grand Montréal se classe au premier rang des sept principales productions agricoles, soit le lait, le porc, la production bovine, la volaille, les céréales et protéagineux, les légumes et l'horticulture ornementale.
- Premier centre de transformation et de surtransformation alimentaire au Québec, avec plus des deux tiers de l'ensemble des activités de cette industrie, le Grand Montréal accueille des joueurs d'envergure tels Saputo inc., Lallemand inc., Industries Lassonde inc., Aliments Carrière inc. : toutes des entreprises dont le succès confirme la vitalité de l'industrie bioalimentaire de la zone montréalaise.
- En matière de commerce de détail des produits alimentaires, des activités importantes qui se traduisent par une moyenne de ventes par habitant supérieure à la moyenne québécoise.

### Un pôle technologique

Le territoire du Grand Montréal accueille plusieurs centres et groupes majeurs de recherche, dont l'Institut de biotechnologie vétérinaire et alimentaire (IBVA). Il s'y effectue plus de recherche en bioalimentaire que partout ailleurs au Québec, ce qui fait de la zone montréalaise non seulement une technopole d'envergure internationale, mais aussi le théâtre d'avancées technologiques reconnues.

## LE CŒUR-DU-QUÉBEC

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

Il s'agit, toutes proportions gardées, de la zone la plus bioalimentaire du Québec puisque la production par habitant, mesurée par le PIB, dépasse nettement la moyenne québécoise.

### Les traits distinctifs

- Une agriculture d'une grande diversité qui permet à ces régions de soutenir plusieurs pôles d'excellence, dont l'industrie laitière, les productions porcine, bovine et avicole de même que la sylviculture.
- Le symbole de l'industrie acéricole québécoise.
- La véritable locomotive de l'agriculture biologique et des productions spécialisées et à valeur ajoutée, comme la canneberge.
- Un haut lieu de la gastronomie et de l'agrotourisme avec, comme atouts, ses aliments du terroir, ses boissons artisanales et ses multiples établissements qui proposent des repas champêtres. Témoin de cet attribut, le secteur de la restauration affiche ici une performance supérieure à la moyenne observée à l'échelle du Québec, sur la base du chiffre d'affaires par personne.
- Une place forte de l'économie du savoir grâce à l'Université Laval, qui réunit le plus important bassin de chercheurs en sciences et technologies des aliments au Canada, et l'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF).

### Un secteur marquant : la transformation alimentaire

- Des forces motrices : la fabrication de fromages de même que l'abattage et la découpe première des viandes.
- Des entreprises de grande taille, avec de gros volumes de production, côtoient des entreprises de dimension plus modeste, actives dans des créneaux très précis. Agropur, Olymel, Parmalat, Canards du Lac Brome Ltée, Fromagerie Tournevent inc., notamment, reflètent bien la dynamique du Cœur-du-Québec.

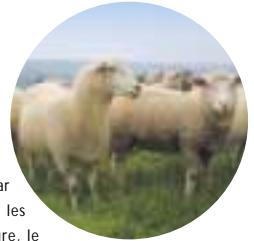


## LES RÉGIONS EN PÉRIPHÉRIE

Les régions en périphérie font référence aux régions plus éloignées des grands centres et comprennent la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, le Bas-Saint-Laurent, le Saguenay-Lac-Saint-Jean, l'Outaouais, les Laurentides, l'Abitibi-Témiscamingue, la Côte-Nord et le Nord-du-Québec.

### Un territoire performant

- Une activité bioalimentaire appréciable et diversifiée qui marie la mer et la terre.
- Le haut lieu de la pêche commerciale au Québec, grâce aux régions côtières qui en constituent l'assise. En plus d'exploiter plusieurs variétés de poissons et de fruits de mer d'une qualité reconnue, cette zone est très active dans la transformation des produits marins.
- Une agriculture occupant une place aussi, sinon plus importante que celle qu'elle occupe à l'échelle du Québec, et présentant un caractère nettement plus rural.



- Des productions végétales et animales substantielles avec, par exemple, les céréales, les fourrages, l'horticulture, le bœuf de boucherie, les vaches laitières, et dont certaines, comme l'agneau, dominent à l'échelle du Québec.
- Une agroforesterie bien développée.
- Une zone réputée pour la culture des petits fruits, notamment les bleuets.
- Des spécialités alimentaires qui obtiennent un franc succès sur les marchés. Le cheddar, certains fromages fins, la crevette nordique, la chicoutée, les herbes salées, les confiseries, la moule d'élevage, la gourgane, le homard sont autant d'exemples qui témoignent de la vitalité et du savoir-faire incontestables de l'industrie bioalimentaire dans ces régions.

### Un environnement favorable au bioalimentaire grâce :

- à la qualité de l'eau et du sol ;
- à l'abondance et au coût fort abordable des terres agricoles ;
- à un excellent réseau d'établissements d'enseignement spécialisés, tels l'Institut des sciences de la mer de Rimouski (ISMER), l'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière, et à divers centres de recherche.



# UN REGARD SUR LE QUÉBEC

## UNE PORTE D'ENTRÉE SUR LES AMÉRIQUES

- Dans un rayon de 1 000 km, le Québec a un accès direct à un marché de plus de 100 millions de consommateurs. Ses voisins Toronto, Boston, New York, Philadelphie, Washington, Détroit sont de grands centres urbains dont la population jouit des revenus disponibles parmi les plus élevés au monde.
- L'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA) donne au Québec un accès privilégié à un marché de près de 400 millions de consommateurs.

## UNE ÉCONOMIE SOLIDE

- Avec une population de 7,4 millions d'habitants, le Québec affiche un produit intérieur brut de plus de 200 milliards de dollars canadiens.
- Sur la base du PIB, le Québec occupe le deuxième rang au Canada, après l'Ontario.
- Grâce au dynamisme et à l'esprit d'innovation de ses entreprises, le Québec se classe, en matière d'emplois manufacturiers, au treizième rang parmi les 60 États et provinces de l'Amérique du Nord.
- Bien que son secteur des services représente 70 % du PIB, le Québec est richement pourvu en ressources naturelles et possède un secteur manufacturier très actif et à forte densité technologique.
- Montréal se distingue en ayant le bassin le plus important d'universitaires par habitant en Amérique du Nord et en disposant de l'une des plus fortes concentrations de chercheurs et de spécialistes en haute technologie, ce qui confirme que le Québec figure parmi les grands de la nouvelle économie.

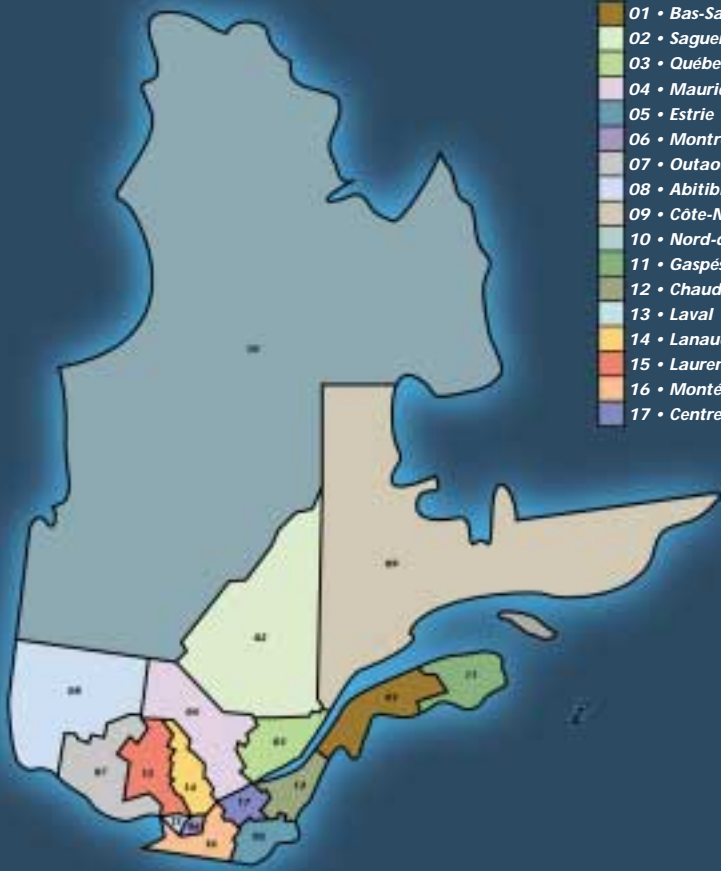
## DES INFRASTRUCTURES MODERNES

Le Québec est le point de raccordement par excellence entre plusieurs pays, grâce à :

- Montréal, qui est le plus important lien de transit pour les marchandises transportées entre l'Europe et le cœur industriel de l'Amérique du Nord ;
- un réseau de transport intégré des plus complets, modernes et efficaces ;
- des réseaux de télécommunications tels Internet et les échanges électroniques de données (EDI – Electronic Data Interchange) bien implantés dans l'ensemble du tissu industriel.

## DES CONDITIONS GAGNANTES

- Une qualité de vie enviable grâce au coût peu élevé de l'alimentation et du logement, aux infrastructures de transport et de loisirs bien développées, à l'accès aux activités et produits culturels.
- Un régime fiscal favorable aux entreprises : les taux d'imposition sur les profits sont parmi les plus bas en Amérique du Nord, et des mesures fort attrayantes encouragent les investissements en R&D.
- Un important bassin de main-d'œuvre qui se distingue par sa formation, sa stabilité, son bilinguisme et des taux de rémunération des plus concurrentiels.
- Des coûts d'investissement et d'exploitation parmi les plus bas au monde : une étude de la firme de consultants KPMG sur l'indice de compétitivité positionne Montréal et Québec au sommet du palmarès des villes nord-américaines et européennes.
- Des coûts d'approvisionnement en électricité qui figurent parmi les plus faibles au monde.
- De l'eau en abondance : le Québec possède plus de 30 % des ressources en eau du Canada et environ 3 % des réserves mondiales d'eau douce, ce qui lui confère une situation stratégique exceptionnelle et offre à l'industrie bioalimentaire un avantage concurrentiel indéniable.



- 01 • Bas-Saint-Laurent
- 02 • Saguenay — Lac-Saint-Jean
- 03 • Québec
- 04 • Mauricie
- 05 • Estrie
- 06 • Montréal
- 07 • Outaouais
- 08 • Abitibi-Témiscamingue
- 09 • Côte-Nord
- 10 • Nord-du-Québec
- 11 • Gaspésie — Îles-de-la-Madeleine
- 12 • Chaudière-Appalaches
- 13 • Laval
- 14 • Lanaudière
- 15 • Laurentides
- 16 • Montréal
- 17 • Centre-du-Québec