

Les plaisirs de la table au Québec, une affaire de passion

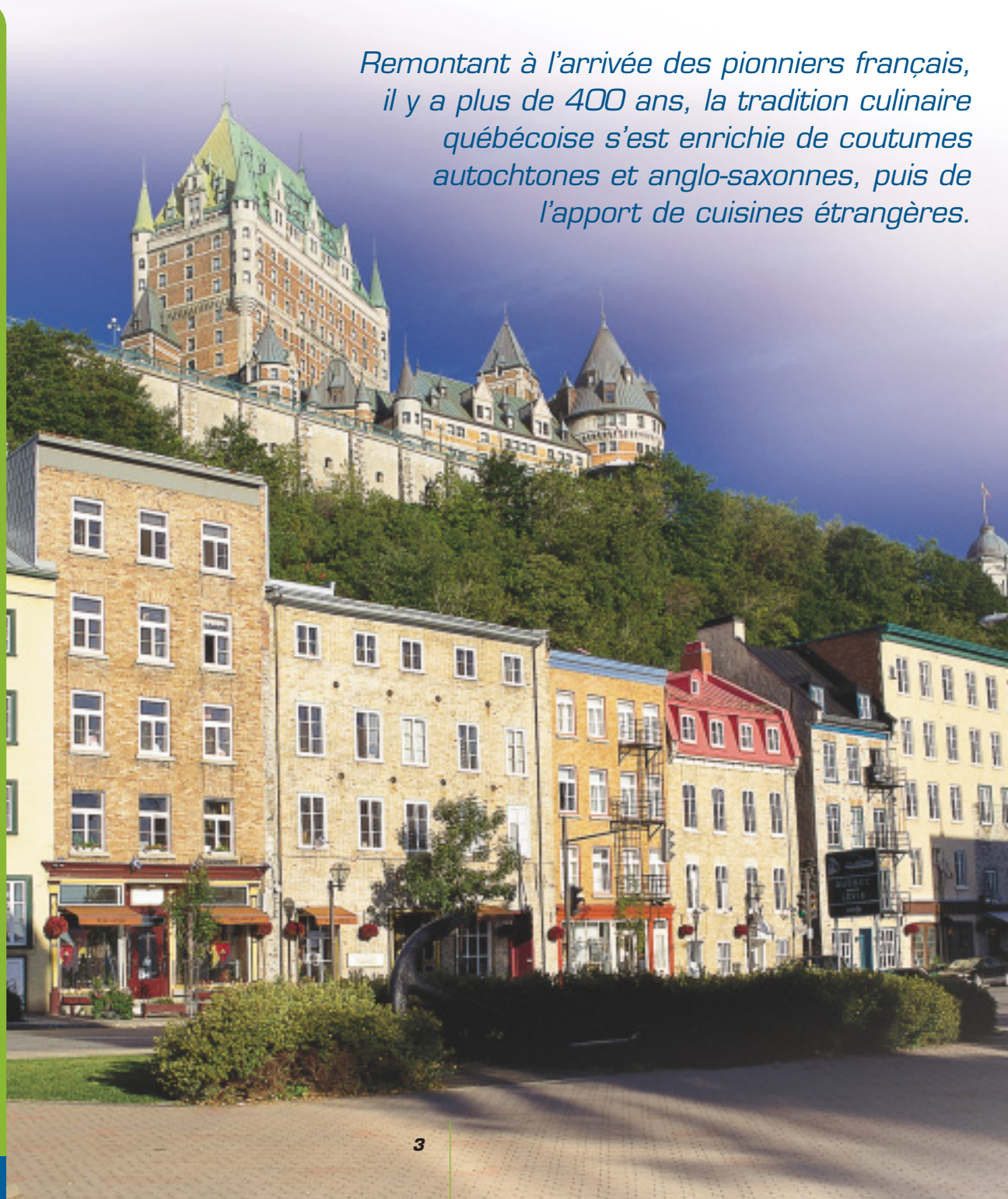
Le Québec, un monde unique en Amérique du Nord

Au nord-est du continent vit une société qui se distingue du reste de l'Amérique. Européen de cœur, nord-américain d'esprit, à la fois si semblable à ses voisins anglophones, mais pourtant si différent, le Québec s'exprime en français.

Les habitants de ce coin de pays jadis appelé Nouvelle-France entretiennent une véritable passion pour la bonne chère. Remontant à l'arrivée des pionniers français, il y a plus de 400 ans, la tradition culinaire québécoise s'est enrichie de coutumes autochtones et anglo-saxonnes, puis de l'apport de cuisines étrangères. Au fil des siècles, des immigrants des quatre coins de la planète, venus d'abord surtout d'Europe et ensuite d'Asie, du Moyen-Orient, d'Afrique et des Caraïbes, se sont mêlés aux peuples fondateurs. Si les Québécois parlent majoritairement le français, et aussi l'anglais, des dizaines d'autres langues, comme l'italien, l'espagnol, le grec, voire le chinois, enrichissent l'univers culturel du Québec. Cet extraordinaire métissage a produit une nation créative et dynamique, unique en Amérique du Nord.

Ce brassage de cultures se reflète évidemment sur la table, où le croisement d'ingrédients, d'usages et de savoir-faire multiples a engendré une gastronomie originale et une diversité de produits alimentaires à l'« accent » différent.

Remontant à l'arrivée des pionniers français, il y a plus de 400 ans, la tradition culinaire québécoise s'est enrichie de coutumes autochtones et anglo-saxonnes, puis de l'apport de cuisines étrangères.





Le Québec cultive l'art de la table

Abondance, qualité, variété, originalité et authenticité caractérisent la production de l'industrie alimentaire québécoise. Cela va de soi, puisque les Québécois ont érigé l'art du bien boire et du bien manger au rang de valeur collective. Devenu un carrefour d'échanges multiethniques et inspiré par les cuisines du monde, le Québec intègre et produit un monde d'aliments variés. Il affiche fièrement sa culture culinaire distinctive où l'influence française se goûte savoureusement.

Dans chaque région, des chefs inventifs créent les spécialités que leur inspirent les produits du terroir.

Reconnu comme destination gastronomique de choix, le Québec attire des gourmets et des gourmands d'un peu partout.

Devenu un carrefour d'échanges multiethniques et inspiré par les cuisines du monde, le Québec intègre et produit un monde d'aliments variés.

Fruits et légumes sauvages récoltés à la main dans la toundra sont transformés en produits fins dans des usines ultramodernes de Montréal, de Québec ou d'autres centres urbains, puis exportés.



D'exquises gelées et confitures aux infusions de pétales de fleurs ont récemment été primées au Fancy Food and Confection Show, une importante foire agroalimentaire de New York.

L'industrie fromagère québécoise connaît une véritable explosion. Faits de lait de vache, de chèvre ou de brebis, ses produits se distinguent régulièrement à l'occasion de compétitions internationales prestigieuses.



Une terre de contrastes, un panier de victuailles alléchant

Le Québec compte 7,4 millions d'habitants, établis pour la plupart dans le sud d'un immense territoire qui pourrait englober une bonne partie de l'Europe, soit le Portugal, l'Espagne, la France, la Belgique, la Suisse et l'Allemagne réunis !

Le Québec se compose de milieux naturels et de terroirs distincts, qui lui procurent une multitude de ressources : d'immenses plaines fertiles ; une forêt boréale, qui couvre la moitié de sa superficie ; plus d'un million de lacs ; un vaste littoral marin et 3 % des réserves d'eau douce du monde.



Des sols féconds, des forêts mixtes, des zones maritimes et d'abondantes ressources naturelles confèrent au Québec un formidable avantage concurrentiel en matière de production alimentaire.



Abritant 85 % des érablières du monde, le Québec est le chef de file de la fabrication de produits de l'érable tels que sirop, sucre et friandises.



Au nord-est du Saint-Laurent, l'industrie québécoise de l'aquaculture produit des pétoncles et des moules pour l'exportation, alors que les conditions géologiques et les techniques de pêche durables assurent la pérennité des ressources en crevettes nordiques, homards, palourdes et crabes des neiges.

Le fleuve Saint-Laurent, un des plus imposants du globe, constitue le centre nerveux du Québec. Principale voie d'accès navigable à l'année, menant au cœur de l'Amérique du Nord, il coule sur 1 600 kilomètres et réunit sur ses rives 60 % de la population du Québec. Producteurs laitiers et fruitiers, maraîchers, éleveurs de porc, de bœuf, de volaille et de gibier se côtoient sur ses berges, tirant profit de terres riches, d'un climat tempéré et de quatre saisons bien marquées.

En s'acheminant vers l'océan Atlantique, le grand fleuve se transforme en un estuaire, dont les marées et les eaux salines forment un milieu de vie idéal pour les poissons et les crustacés.



Une industrie alimentaire moderne qui fusionne le meilleur de tous les mondes

Spécialiste des arts culinaires, le Québec constitue une société hautement évoluée où des techniques avancées de production, de transformation et de conditionnement des aliments, des normes environnementales strictes ainsi que des normes d'hygiène et de salubrité extrêmement élevées portent à leur sommet les plaisirs séculaires de la table.

De la ferme à l'assiette, le Québec applique des mesures gouvernementales rigoureuses à la surveillance et à la traçabilité des aliments. Les produits transformés destinés à l'exportation sont soumis à des systèmes de contrôle sévères. De plus, les producteurs emploient des méthodes culturelles et des technologies respectueuses de la qualité de l'air, de l'eau et du sol pour préserver le milieu naturel.

*Les plaisirs de la table au Québec,
une affaire de passion*

La convergence de facteurs favorables – dont des pratiques industrielles garantes du développement durable, des règles gouvernementales sévères et un véritable culte pour la table – contribue à la croissance annuelle de 10 % de la valeur des exportations agroalimentaires. Le Québec achemine ses produits dans plus de 152 pays, et ses ventes à l'étranger ont augmenté de 140 % entre 1990 et 2000.



Le secteur des aliments biologiques du Québec connaît une croissance explosive. Aux fruits et légumes s'ajoutent maintenant fromages et laits de soja, confitures, sirops et pâtes, préparations végétariennes, sauces et tartinades. L'intégrité de ces produits est assurée par des labels dont la loi garantit l'appellation réservée. Aussi, plusieurs producteurs bio sont agréés par des organismes comme Organic Crop Improvement Association (OCIA) aux États-Unis ou ECOCERT en Europe.

L'intégrité des produits bio québécois est assurée par des labels dont la loi garantit l'appellation réservée.



La volaille du Québec nourrie au grain et élevée dehors occupe une place de choix au menu de nombreux restaurants renommés d'Amérique du Nord et dans les étals d'importants supermarchés.

C'est également le cas des succulentes viandes d'élevage du Québec, notamment le cerf rouge, le caribou, le canard, le faisan, la caille et le bison.

De la petite à la grande entreprise

L'industrie agroalimentaire québécoise se compose d'entreprises de toutes tailles, des petites exploitations familiales qui créent des produits de spécialité aux géants de la transformation, comme Kraft, Nestlé et Saputo. Le Québec jouit ainsi d'une réputation de fournisseur de produits alimentaires sains et de première qualité dans les catégories les plus recherchées.

Le Québec produit plus de 300 variétés de fromages, dont plusieurs d'inspiration européenne, tous fabriqués de lait exempt d'hormones de croissance.

Le Québec jouit d'une réputation de fournisseur de produits alimentaires sains et de première qualité dans les catégories les plus recherchées.

- Porc, bœuf et volaille frais
- Fromages fins de fabrication artisanale
- Gibier exotique
- Charcuteries d'inspiration européenne, y compris pâtés, viandes fumées et foie gras de canard
- Produits naturels et certifiés biologiques, dont le soja et d'autres plantes oléagineuses
- Mets préparés
- Pâtes et produits de boulangerie
- Produits de spécialité
- Poissons et fruits de mer
- Aliments certifiés casher
- Chocolats et bonbons
- Boissons

Dernier-né des boissons artisanales, le cidre de glace enrichit la gamme de ces produits prisés, qui comprend des bières, des jus de fruits, des tisanes et des eaux minérales naturelles.



S'approvisionnant aux antipodes, le Québec en importe des ingrédients tropicaux, comme le cacao et le café, qu'il transforme en produits fins destinés principalement à l'exportation.



Une position stratégique au cœur de l'Amérique

À la croisée des routes, le Québec sert depuis longtemps de point de jonction pour le transit de marchandises de toutes sortes entre l'Europe, l'Asie et l'Amérique du Nord. Peu importe la saison, ses liaisons maritimes, routières, ferroviaires et aériennes assurent la distribution rapide de biens à prix compétitifs.



Intégrées au marché continental nord-américain, la majorité des entreprises agroalimentaires québécoises sont situées près de la frontière canado-américaine. Elles peuvent ainsi, dans la journée, livrer leurs produits par camion dans un large périmètre.



Des produits qui voyagent

Les produits alimentaires du Québec suscitent une demande croissante sur les marchés internationaux. En incitant les entreprises à participer à des foires commerciales – dont le SIAL Paris et le BioFach à Nuremberg –, à des rencontres de maillage, à des campagnes de promotion, à des conférences et colloques, des équipes d'experts en marketing font connaître la production québécoise aux professionnels de l'industrie un peu partout dans le monde.



S'il est vrai que 90 % des Québécois parlent la langue de Molière, ils sont aussi parfaitement à l'aise dans celle des affaires.

Le Québec parle français et connaît le... *business*

S'il est vrai que 90 % des Québécois parlent la langue de Molière, ils sont aussi parfaitement à l'aise dans celle des affaires. Reconnu pour son ouverture sur le monde, le Québec observe les pratiques et normes commerciales de l'Amérique du Nord. Cet exportateur naturel a été un promoteur enthousiaste de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA). Le Québec maintient des liens privilégiés avec les États-Unis, mais aussi avec les marchés européens et japonais où il livre près de 15 % de ses exportations agroalimentaires.

Toujours à l'écoute des besoins changeants des consommateurs, les entreprises agroalimentaires du Québec répondent à la demande avec une rapidité et une souplesse qui les rendent très compétitives.



Bureaux du Québec

Pour obtenir plus ample information,
s'adresser aux bureaux du Québec à
l'étranger ou consulter le site
www.carrefouralimentaire.com.



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



BARCELONE

Bureau du Québec
Passeig de Gràcia, 16-6eD
08007 Barcelone, ESPAGNE

M. Alfons Calderón, attaché commercial

Téléphone : (34) 93-481-3188

Télécopieur : (34) 93-318-8609

Courriel : alfons.calderon@mri.gouv.qc.ca

BRUXELLES

Délégation générale du Québec
Avenue des Arts 46, 7^e étage
1000 Bruxelles, BELGIQUE

M. Michel Lafleur, directeur

M. Patrick Raimondi, attaché commercial

Téléphone : (322) 549-5922

Télécopieur : (322) 549-5918

Courriel : michel.lafleur@mri.gouv.qc.ca
patrick.raimondi@mri.gouv.qc.ca

LONDRES

Délégation générale du Québec
59 Pall Mall Street
Londres SW1Y 5JH, ROYAUME-UNI

M^{me} Karen Skouse, attachée commerciale

Téléphone : (44207) 766-5922

Télécopieur : (44207) 930-7938

Courriel : karen.skouse@mri.gouv.qc.ca

MILAN

Bureau du Québec
Via Brisa, 5
20123 Milan, ITALIE

M^{me} Sandra Bonanni, attachée commerciale

Téléphone : (392) 7200-1828

Télécopieur : (392) 7200-1849

Courriel : affari.quebec@mi.camcom.it

MUNICH

Bureau du Québec
Dienerstrasse 20
D-80331 Munich, ALLEMAGNE

M^{me} Birgit H. Koether, attachée commerciale

Téléphone : 49-89-24-20-87-53

Télécopieur : 49-89-24-20-87-37

Courriel : birgit.koether@mri.gouv.qc.ca

PARIS

Délégation générale du Québec
66, rue Pergolèse
75116 Paris, FRANCE

M^{me} Françoise Gizewski, attachée commerciale

Téléphone : (331) 40 67 85 00

Télécopieur : (331) 40 67 85 89

Courriel : francoise.gizewski@mri.gouv.qc.ca