

au menu

- **Alimentation santé : les fabricants canadiens emboîtent le pas aux consommateurs**
- **Les déterminants de la valeur du « terroir » : l'exemple des vignobles**
- **La fabrication des aliments au Québec : 2002 à 2008**
- **En passant...**

Alimentation santé : les fabricants canadiens emboîtent le pas aux consommateurs

Alors que la demande des consommateurs canadiens pour des aliments meilleurs pour la santé s'impose de plus en plus, une enquête menée récemment par Food & Consumer Products of Canada montre que les fabricants canadiens ne sont pas en reste. Selon les résultats de cette enquête, les entreprises interrogées ont élargi leur offre de produits respectant les recommandations actuelles en matière de saine alimentation. En effet, la grande majorité des répondants (92 %) ont affirmé avoir offert, au cours des cinq dernières années, un choix accru de produits santé. Aussi, plus de la moitié d'entre eux (61 %) ont modifié des produits existants et 39 % ont lancé de nouveaux produits.

Les principales améliorations apportées par les fabricants consistent à réduire ou à éliminer les gras trans et saturés, à réduire le sel, le sucre, les glucides et la teneur en calories dans les produits, de même qu'à ajouter des grains entiers et des fibres. Au-delà des aliments comme tels, plus des trois quarts des entreprises interrogées auraient mis en œuvre des stratégies de communication, notamment de nature publicitaire, à l'égard d'une alimentation et d'un mode de vie sains.

Source : Food in Canada, *Canadian food manufacturers committed to a healthy Canada: survey*, 1^{er} mars 2011.

[En ligne] www.canadianmanufacturing.com/food/.

Les déterminants de la valeur du « terroir » : l'exemple des vignobles

Une étude américaine parue récemment s'est penchée sur la valeur économique de la notion de terroir et ses déterminants. Les auteurs ont développé un modèle d'analyse des valeurs des vignobles qui met en relation le terroir, les appellations réservées et les caractéristiques physiques des plantations de vignes. L'objectif visé était d'établir si ce sont les attributs d'un emplacement, comme l'inclinaison, l'élévation ou le type de sol, ou encore les appellations qui sont les plus importants déterminants de la valeur de ces vignobles.

Les auteurs font appel à une définition de terroir qui renvoie à un espace où des caractéristiques spéciales confèrent des qualités uniques au vin produit. Des régions, ou des parcelles de celles-ci, peuvent ainsi faire l'objet d'une appellation et permettre à des producteurs d'identifier l'origine géographique des vignes utilisées dans la fabrication de leurs vins. En ce sens, les appellations, qui spécifient la région où les vignes sont cultivées, sont fondées sur cette notion de terroir. Aux États-Unis, le pendant de l'appellation d'origine contrôlée française est l'American Viticultural Area (AVA). L'une de ces appellations se rapporte à la Willamette Valley, située en Oregon. Cette région ainsi que les six sous-appellations qu'elle réunit ont été étudiées par les auteurs.

Les résultats de l'analyse indiquent que l'appellation est davantage un élément de valorisation des vignobles que les attributs spécifiques de la région où ces vignobles se trouvent. En effet, le fait que les parcelles de terre sont localisées à l'intérieur des zones bénéficiant des appellations désignées détermine largement leur prix. À l'inverse, bien qu'ils aient recours à des mesures précises, les auteurs ne dégagent pas d'indice d'un effet notable des caractéristiques des emplacements sur les valeurs des vignobles.

Néanmoins, les résultats feraient ressortir clairement que la notion de terroir a une valeur économique d'importance, puisque les vendeurs et les acheteurs de parcelles de vignobles dans la Willamette Valley attribuent une prime substantielle aux sous-appellations AVA de cette région. Selon les auteurs, une explication plausible tient au fait que les acheteurs sont moins bien informés que les vendeurs sur l'incidence qu'ont les attributs d'un vignoble sur la qualité du vin. Les appellations leur serviraient donc d'indice de qualité. Aussi, comme les consommateurs sont sensibles aux qualités extrinsèques des vins, tels le prix et la région d'origine, cela les disposerait davantage à déboursier pour des vins dont l'origine est l'objet d'une appellation.

Source : Robin Cross, Andrew J. Plantinga et Robert N. Stavins, *The Value of Terroir: Hedonic Estimation of Vineyard Sale Prices*, Discussion Paper 11-06, Resources for the Future, janvier 2011.

[En ligne] www.rff.org/RFF/Documents/RFF-DP-11-06.pdf.

La fabrication des aliments au Québec de 2002 à 2008

En mars 2011, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a publié *La transformation alimentaire québécoise en chiffres*. Il s'agit d'un document de référence qui présente les principaux indicateurs de l'industrie de la fabrication bioalimentaire pour la période couvrant les années 2002 à 2008. Voici quelques éléments qui ont retenu notre attention.

Au Québec, l'industrie de la fabrication des aliments a vu la valeur ajoutée découlant de ses activités de production croître à un rythme annuel de 6,2 % de 2004 à 2008. Les secteurs particuliers qui ont contribué le plus à cette hausse sont les produits de viande de même que les boulangeries et les tortillas. Fait à noter, la valeur ajoutée par emploi s'est élevée globalement de 8 % par année en 4 ans, ce qui contraste avec les résultats plus modestes enregistrés au Canada (5 %) et aux États-Unis (2 %).

Le secteur de la fabrication de produits de viande a été en mesure de hausser sa valeur ajoutée par emploi de 8 % en moyenne de 2004 à 2008. Simultanément, les coûts des matières premières par rapport à la valeur des livraisons ont diminué de 2 % annuellement, ce qui rend bien compte des efforts qui ont été déployés durant cette période quant à la rationalisation des activités.

Le secteur québécois de la fabrication de produits laitiers a surpassé celui du Canada à l'égard de la majorité des indicateurs d'activité. L'emploi dans ce secteur a progressé de 6 % de 2005 à 2008¹, ce qui contraste par rapport à la situation observée dans la plupart des autres industries. Au cours de la même période, la valeur des livraisons s'est appréciée plus fortement au Québec qu'au Canada, en atteignant près de 17 % ici comparativement à 13 % pour l'ensemble du pays. Enfin, le ratio du coût des matières premières par dollar de livraison s'est également amélioré, tant au Québec qu'au Canada, avec des baisses annuelles respectives de 3 % et de 2,3 % de 2005 à 2008.

La publication est accessible en ligne à l'adresse suivante :

www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/transfoenchiffres2011.pdf.

En passant...

Publiée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, la *Monographie de l'industrie du bleuets au Québec* est disponible sur le site Internet du MAPAQ, à l'adresse www.mapaq.gouv.qc.ca/publications. Ce document constitue une étude évolutive et comparative de la situation de l'industrie québécoise du bleuets sauvage, principalement pour la période de 2004 à 2009.

¹ Les données de l'année 2004 ne sont pas disponibles pour le Québec.