



Au menu

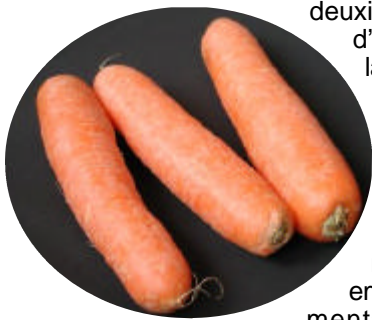
- **Les carottes du Québec en observation...**
- **Fromage génétiquement modifié**
- **Les plastiques biodégradables deviennent une réalité**
- **Le marketing, toujours grand séducteur des consommateurs**

Les carottes du Québec en observation...

Depuis quelques années, on constate un déclin de l'industrie de la carotte fraîche au Québec. C'est pourquoi la Filière des productions maraîchères a entrepris une réflexion afin de mieux cerner la problématique de l'industrie de la carotte et de trouver des solutions concrètes.

Pour soutenir cette réflexion engagée par les intervenants de l'industrie, le MAPAQ réalisait, à l'automne 2001, une étude qu'il a présentée en trois ouvrages. Le premier comprend une analyse comparative et évolutive de l'industrie

de la carotte fraîche au Québec ; le deuxième réunit les résultats d'une enquête portant sur la qualité des carottes ; et le troisième donne les résultats d'un sondage fait auprès des producteurs de carottes du Québec. Ce sondage visait à inventorier le nombre de producteurs-emballeurs et de regroupements de producteurs de carottes ainsi qu'à mieux situer les différents modes de mise en marché de la carotte du Québec.



Plus particulièrement en ce qui concerne la qualité de la carotte fraîche du Québec, le test, sans prétention statistique, a permis d'évaluer 104 sacs de carottes cello de format de 2 livres, catégorie Canada N° 1, provenant de trois grandes chaînes de supermarchés et d'autres commerces de plusieurs régions du Québec. Les résultats de l'enquête démontrent que 40 % des carottes échantillonnées ne respectaient pas les normes de qualité commerciale Canada N° 1. De plus, 59 % des anomalies étaient dues au triage, 25 % à l'entreposage et/ou à la conservation en magasin et 16 % à la manutention.

Une partie du problème de qualité proviendrait du bris de la chaîne de froid et du manque de rotation du produit avant même son arrivée aux consommateurs. D'ailleurs, seulement 48 % des carottes échantillonnées étaient réfrigérées en magasin. L'enquête démontre que les carottes réfrigérées étaient de qualité supérieure à celles qui ne l'étaient pas.

Pour plus amples renseignements sur ces études (Enquête sur la qualité, Sondage auprès des producteurs et Portrait sectoriel), communiquez avec M^{me} Marie-Claude Rioux au (418) 380-2101, poste 3311, ou par courriel : marie-claude.rioux@agr.gouv.qc.ca, ou avec M^{me} Suzelle Morin au (418) 380-2101, poste 3304, ou par courriel : suzelle.morin@agr.gouv.qc.ca. (Source : MAPAQ, Direction des études économiques et d'appui aux filières, M^{me} Marie-Claude Rioux)

Fromage génétiquement modifié

Le Ruakura Research Centre, à Hamilton, en Nouvelle-Zélande, a réussi à modifier le patrimoine génétique des

vaches pour fabriquer un lait enrichi en caséines, protéines qui servent à faire le fromage. En copiant des gènes des vaches responsables de la fabrication de deux protéines du lait, la beta caséine et la kappa caséine, et en les introduisant dans des bovins, ceux-ci ont fabriqué 20 % de beta caséine supplémentaire et deux fois plus de kappa caséine que les vaches normales.

Le centre de recherche estime que la présence de ces deux protéines augmentera la productivité fromagère : pour un même volume de lait, celui contenant plus de caséines donnera davantage de fromage, à condition, toutefois, que les autorités sanitaires agrément ce nouveau lait et que les consommateurs, généralement méfiants à l'égard des produits génétiquement modifiés, acceptent de goûter à ces fromages issus d'OGM. C'est la première fois qu'une telle tentative est menée dans le but de modifier les propriétés du lait.

(Source : <http://www.cybersciences.com/Cyber/3.0/N3100.asp>)



Les plastiques biodégradables deviennent une réalité

La conférence « Advanced Bioplastics » qui s'est tenue à Nuremberg, en Allemagne, à la mi-février, a démontré que les matières synthétiques biodégradables ont indiscutablement dépassé le stade de la recherche. Des supermarchés en Grande-Bretagne, en France et en Angleterre utilisent déjà ces plastiques biodégradables pour les emballages de produits bio et pour les sacs à provisions.

Ces nouveaux produits synthétiques proviennent principalement de matières premières renouvelables comme le maïs, la pomme de terre ou la cellulose. Ils sont complètement biodégradables et peuvent être compostés sans résidus nocifs, ce qui pourrait être d'une grande utilité pour une future collecte sélective de matières compostables.

Depuis octobre 2002, le fabricant de produits d'alimentation naturelle Rapunzel utilise des sacs de plastique biodégradable à base d'amidon de maïs. Environ 15 000 sacs Rapunzel sont distribués chaque mois. En France, les supermarchés Carrefour et Super U, ainsi que le grossiste Pural et plusieurs magasins bio comme Satoriz, utilisent des sacs à provisions en plastique biodégradable. (Source : <http://www.cab.qc.ca/dossiers.htm>)

Le marketing, toujours grand séducteur des consommateurs

La valorisation des produits de viandes de boucherie et de volaille s'appuie sur des démarches marketing de plus en plus élaborées qui s'inscrivent dans un face-à-face entre industriels et enseignes de la grande distribution pour séduire les consommateurs. C'est ce qui ressort d'une étude récente réalisée par l'Observatoire économique des IAA de Bretagne. Les résultats de cette étude effectuée auprès d'une trentaine de magasins en France et d'une soixantaine de professionnels du secteur (industriels, distributeurs) ont permis de relever les principaux leviers marketing utilisés aujourd'hui et les stratégies des principales enseignes françaises. En fait, cette étude démontre que de réelles opportunités existent encore et qu'il n'en tient qu'aux plus audacieux de les saisir. Dans ce sens, les auteurs formulent plus d'une vingtaine de recommandations opérationnelles.

(Sources : MAPAQ, Direction des études économiques et d'appui aux filières, M^{me} Micheline Larose et <http://www.agrisalon.com/06-actu/article-9699.php>)