

## Au menu

- Quels produits alimentaires ont connu la plus forte hausse de prix depuis dix ans?
- La restauration avec service complet : plus populaire au Québec qu'ailleurs au Canada
- Le palmarès des tendances alimentaires à venir en restauration

### Quels produits alimentaires ont connu la plus forte hausse de prix depuis dix ans?

Sur les tablettes des magasins d'alimentation, une multitude de produits alimentaires sont offerts aux consommateurs québécois. Chaque année, nombre de ces produits montrent des variations de prix.

L'analyse de l'indice des prix des aliments au Québec dans les dix dernières années révèle que ce sont les produits de boulangerie qui ont affiché la plus forte croissance de prix (+51 %). En particulier le pain, les pâtes alimentaires et les farines. Il fallait s'y attendre puisque, sur les marchés mondiaux, les prix des céréales atteignent des sommets historiques depuis quelque temps. Pour les mêmes raisons, les graisses, les huiles et la margarine (excluant le beurre) arrivent au deuxième rang avec un accroissement de 46 % de leur prix.

En ce qui concerne les viandes fraîches ou surgelées, le poulet accuse la plus forte hausse de prix, soit 39 %. Il faut savoir que, parmi les principales viandes achetées par le consommateur, la volaille est le produit pour lequel la demande s'est le plus intensifiée au cours des dernières années. Le prix de la viande de bœuf comme celui de la viande de porc ont plutôt augmenté de 30 % chacun, tandis que le prix des œufs a bondi de 42 % en 10 ans.

Dans l'ensemble des produits laitiers, le prix du fromage s'est le plus apprécié avec 36 % d'augmentation.

Dans le cas des fruits et des légumes, ce sont les produits transformés qui présentent la croissance de prix la plus élevée, en comparaison des produits frais. Le prix des fruits en conserve ou préparés à cru de 29 %, tandis que celui des légumes en conserve ou préparés a progressé de 31 %.

Quant aux autres produits alimentaires, le sucre et les confiseries ont enregistré une hausse de prix marquée (+37 %) et, pour ce qui est des boissons non alcoolisées, le café et le thé se sont distingués avec une croissance des prix de 36 %.

À l'opposé, parmi les produits alimentaires dont le prix a relativement peu augmenté dans la période visée, on trouve le poisson et les fruits de mer (+5 %), les fruits frais (+16 %) et les légumes frais (+18 %). L'accroissement de leur prix respectif se situe sous le taux d'inflation (hausse du niveau moyen des prix des biens et des services consommés par les ménages) qui s'est élevé de 18,3 % de 2002 à 2011.

Dans l'ensemble, le prix des aliments a grimpé de 29 % au cours de la dernière décennie, soit une croissance équivalant à celle de l'ensemble du Canada. Soulignons qu'en dépit des hausses de prix, la part de l'alimentation parmi les dépenses du consommateur québécois est passée de 14 % en 2000 à 13 % en 2010. C'est peu lorsque l'on se compare à certains pays où l'alimentation compte pour plus de 50 % des dépenses totales des ménages.

Source : Statistique Canada; analyse des données par la Direction des études et des perspectives économiques du MAPAQ.

### La restauration avec service complet : plus populaire au Québec qu'ailleurs au Canada

Les services de restauration et de débits de boissons forment un secteur d'activité économique important au Québec<sup>1</sup>. La

valeur des ventes liées à ces services est de près de 10,1 milliards de dollars en 2011. Le produit intérieur brut (PIB) qui s'y rattache a progressé de 13 % au cours de la dernière décennie pour atteindre 3,9 milliards de dollars en 2011. À titre de comparaison, en Ontario, le PIB du même secteur a reculé de 4 % durant la même période et, dans l'ensemble du Canada, il a augmenté d'à peine 3 %. Par ailleurs, à l'échelle canadienne, le secteur québécois réalise 20 % des ventes effectuées au pays, tandis que la part de l'Ontario représente 38 %.

Parmi les différents types de services de restauration et de débits de boissons, il y en a un qui se distingue au Québec. Il s'agit de la restauration avec service complet. Ce type de restauration, qui consiste à manger sur place et à payer l'addition à la fin du repas, génère la plus grande valeur des ventes et compte le plus grand nombre d'établissements et d'emplois. Mais ce n'est pas le cas dans le reste du Canada. À l'exception de la Colombie-Britannique (C.-B.), dans les autres régions canadiennes, la restauration avec service complet prend le deuxième rang, derrière la restauration à service restreint (repas payé avant de le manger et consommé soit sur place ou à l'extérieur de l'établissement).

Au Québec, dans l'ensemble des services de restauration et de débits de boissons, la restauration avec service complet assure 51 % des ventes, fournit 54 % des emplois et regroupe 43 % des établissements. Les pourcentages correspondants pour la restauration à service restreint sont 35 % des ventes, 32 % des emplois et 34 % des établissements.

Uniquement au chapitre des ventes, le Québec se distingue nettement, comme on peut le constater dans le tableau ci-dessous.

	Part relative des services de restauration en matière de ventes, en 2011				
	Québec	C.-B.	Prairies	Ontario	Maritimes
Restauration avec service complet	51 %	46 %	43 %	40 %	32 %
Restauration à service restreint	35 %	38 %	45 %	48 %	54 %
Autres*	14 %	16 %	12 %	12 %	14 %
Services de restauration et débits de boissons (SCIAN 722)	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %

\*Autres : cette catégorie comprend les services de restauration spéciaux et les débits de boissons.

Source : Statistique Canada, CANSIM, tableau 355-0006.

En somme, la contrainte de temps à laquelle font face de plus en plus de ménages québécois n'empêche en rien le consommateur pressé de se montrer gourmet. Il est évident que le consommateur québécois n'entend pas négliger la notion de plaisir culinaire!

Source : Statistique Canada; analyse des données par la Direction des études et des perspectives économiques du MAPAQ.

### Le palmarès des tendances à venir en restauration

Selon les grands chefs de la restauration au Canada, les prochaines tendances alimentaires qui se manifesteront sous peu dans les restaurants sont les suivantes :

1. La cuisine africaine.
2. L'ail noir.
3. La bière sans gluten.
4. Le riz rouge.
5. La cuisine péruvienne.
6. Le céviche de légumes.
7. Les spiritueux et les liqueurs de fabrication artisanale.
8. Les produits alimentaires caprins.
9. Les entrées composées de gibiers à plumes (canard, caille, etc.).
10. Les crèmes glacées de grande qualité gustative.

Source : Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, 2012 Canadian Chef Survey.

<sup>1</sup> Voir le *BioClips+* d'avril 2012 (volume 15, n° 2).