

au menu

- **L'industrie bioalimentaire se tire bien d'affaire en temps de crise...**
- **Transformation alimentaire : comment les secteurs ont-ils évolué depuis dix ans?**
- **Les tendances culinaires selon les chefs canadiens**
- **En passant...**

L'industrie bioalimentaire se tire bien d'affaire en temps de crise...

De façon générale, la crise économique de 2009 n'a pas sévi autant dans l'industrie bioalimentaire québécoise que dans les autres secteurs d'activité, entre autres dans le secteur manufacturier qui a accusé une baisse de 14 % de ses ventes. Il faut dire que les achats alimentaires sont moins tributaires des aléas économiques. Hormis la baisse des exportations (-7,4 %) et celle des recettes monétaires agricoles (-1,7 %), les livraisons manufacturières de l'industrie des aliments, des boissons et du tabac ont profité d'une bonne croissance (5,5 %), tout comme la demande alimentaire (5,4 %).

L'année 2009 a montré aussi, pour une deuxième année consécutive, que l'industrie bioalimentaire joue un rôle stabilisateur dans l'activité économique globale. Le produit intérieur brut (PIB) de l'industrie bioalimentaire, qui est un indicateur du rendement de l'industrie, a augmenté de 1,4 % en 2009, alors que, pour l'ensemble de l'économie québécoise, le PIB a diminué de 1,0 %.

Par ailleurs, au cours de la dernière décennie, l'industrie bioalimentaire québécoise a connu nombre de difficultés, qu'elle a toujours réussi à traverser. À preuve, son PIB a crû tout au long de la décennie. En dépit des crises sanitaires, alimentaires ou économiques, malgré l'arrivée de nouveaux compétiteurs ou une remise en question de ses propres activités ou façon de faire, cette industrie a démontré sa capacité à s'adapter et à faire face aux changements.

Que réserve l'avenir? Des raisons de s'adapter de nouveau se dessineront au cours des prochaines années, qui sont liées au vieillissement de la population, à la diminution de la taille des ménages et aux changements apportés au mode de vie. La concurrence des produits étrangers s'intensifiera sur les marchés tant intérieurs qu'extérieurs. Comme il faudra composer avec la force du dollar canadien et une plus grande ouverture commerciale, il sera de plus en plus nécessaire de revoir les procédés de production et de chercher à augmenter la productivité des usines québécoises.

Source : Activité bioalimentaire au Québec en 2009. Bilan et perspectives, Direction des études et des perspectives économiques, MAPAQ.

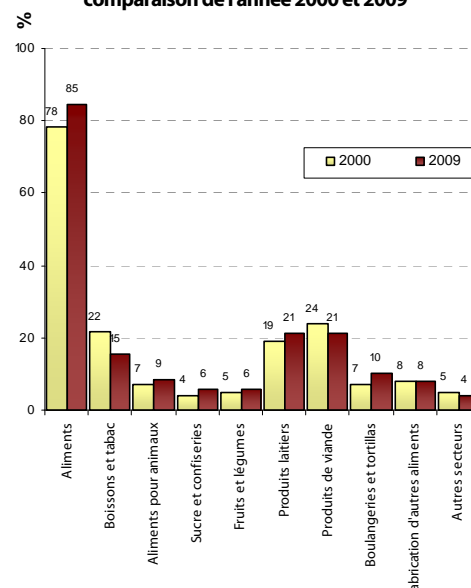
Transformation alimentaire : comment les secteurs ont-ils évolué depuis dix ans?

L'industrie de la transformation alimentaire réunit l'industrie des aliments et celle des boissons et des produits du tabac. Depuis 2000, l'industrie des aliments a augmenté sa part de marché au chapitre des livraisons manufacturières, qui est passée de 78 % à 85 %, au détriment de l'industrie des boissons et des produits du tabac.

En ce qui concerne les secteurs qui ont accru leur part de marché au sein de l'ensemble de l'industrie depuis l'année 2000, on trouve la fabrication de sucre et de confiseries, qui affiche une croissance de sa part de marché de 47 %, les boulangeries et tortillas (+44 %), la mise en conserve de fruits et légumes et la fabrication de spécialités alimentaires (+20 %), la fabrication d'aliments pour animaux (+19 %), les produits laitiers (+13 %) et la fabrication d'autres aliments (+0,2 %).

À l'opposé, certains secteurs de l'industrie ont vu leur part de marché diminuer : il s'agit de la fabrication des produits de viandes (-12 %) et les autres secteurs (-12 %).

Évolution des parts de marché des secteurs de l'industrie de la transformation alimentaire : comparaison de l'année 2000 et 2009



Autres secteurs : Mouture de céréales et de graines oléagineuses et Préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer.

Sources : Statistique Canada; Direction des études et des perspectives économiques, MAPAQ.

Les tendances culinaires selon les chefs canadiens

Selon le portrait des tendances culinaires que dressent les chefs canadiens, il y a encore des bons jours à venir pour les produits qui se distinguent soit par l'origine ou par la façon dont ils ont été fabriqués. En effet, interrogés afin de déterminer les tendances qui se dégagent dans les menus proposés au pays, près de 400 chefs professionnels de partout au Canada rendent bien compte de l'intérêt grandissant des restaurateurs pour la santé, la nutrition et l'environnement.

Dans cette étude commandée par l'Association canadienne des restaurants et des services alimentaires, en collaboration avec la Canadian Culinary Federation, on trouve notamment les dix premières tendances de l'heure et les dix autres qu'il faudra surveiller dans les prochaines années.

Les dix tendances de l'heure au Canada

1. Aliments de provenance locale
2. Produits durables
3. Produits biologiques
4. Fromages artisanaux
5. Simplicité et retour aux bases
6. Cuisine santé et nutritive
7. Volaille et porc élevés en liberté
8. Petits plats, tapas, mezzé et dumpling
9. Minidesserts
10. Super-fruits (ex. : açai et baie de goji)

Les dix tendances à surveiller dans les prochaines années

1. Anciens grains et céréales (ex. : kamut, épeautre ou amarante)
2. Bière sans gluten
3. Plats végétaliens
4. Alcool biologiques
5. Cuisine africaine
6. Coupes de viandes nouvelles ou assaisonnées
7. Cuisine sans gluten
8. Cuisine du Moyen-Orient
9. Quinoa
10. Poissons non traditionnels (ex. : "branzino", omble chevalier, barramundi), boissons artisanales, plats sans viande ou végétariens

Source : Association canadienne des restaurants et des services alimentaires (Canadian Restaurant and Foodservices Association).

En passant...

Un colloque sur « Les multiples potentiels de marché des plantes de santé » aura lieu le 18 novembre prochain au Centre de congrès et d'expositions de Lévis. Pour de plus amples renseignements, on peut communiquer avec M^{me} Miryam Proulx (418 838-4747, poste 22).