




Monographie de l'industrie des légumes de transformation au Québec



Monographie de l'industrie
des légumes de transformation
au Québec

MONOGRAPHIE DE L'INDUSTRIE DES LÉGUMES DE TRANSFORMATION AU QUÉBEC

Nous remercions les nombreuses personnes qui ont rendu possible la réalisation de la présente monographie. Sans leur précieuse collaboration, ce projet n'aurait pu être mené à terme.

Direction du développement et de l'innovation

Suzelle Morin	Coordination, conception, recherche et rédaction
Jornette Christelle Dangbédji	Recherche et rédaction
Marie-Ève Lamoureux	Recherche et rédaction
Marie-Claude Rioux	Recherche et statistiques
Marie-Hélène Déziel	Recherche et rédaction de la section sur l'innovation
Sophia Boivin	Recherche et rédaction de la section sur l'innovation
Caroline Dubé	Recherche et rédaction de la section sur l'innovation
Denis Laberge	Recherche et statistiques sur la main-d'œuvre
Sara Dufour	Soutien technique et mise en page
Isabelle Blouin	Soutien technique

Direction des études et des perspectives économiques

Berchmans Ntibashoboye	Recherche et rédaction de la section sur la commercialisation
Josée Robitaille	Recherche et rédaction de la section sur la consommation
Lucie Lépine	Statistiques

Direction de l'amélioration de la compétitivité et des analyses stratégiques

Transformation Alimentaire Québec

Christine Valois	Recherche et rédaction de la section sur la transformation
Moez Sellami	Recherche et rédaction de la section sur la transformation

Collaboration spéciale

Agriculture et Agroalimentaire Canada, Bonduelle Amérique du Nord, Corporation Alimentaire Whyte's et Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation

Comité de lecture

Catherine Boivin, Simon Collin, Gilles Hains, Hugues Kimpton, Suzanne Pilote et Serge Poussier

Direction des communications

Amélie Blondeau et Élane Boudreau

Révision linguistique

Mario Rancourt L'Esace-mots

Cette publication a été produite par le :

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction générale de l'innovation et de la formation
Direction du développement et de l'innovation

Le document est aussi disponible à l'adresse

www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Productions/md/Publications/Monographie_legumes.htm

Dépôt légal : 2009

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-550-57853-6 (imprimé)

ISBN 978-2-550-57854-3 (pdf)

TABLE DES MATIÈRES

1	La demande et les marchés	1
1.1	L'évolution de la consommation	1
1.1.1	La consommation mondiale	1
1.1.2	La consommation canadienne	1
1.1.3	La consommation québécoise	2
1.2	Les échanges commerciaux	4
1.2.1	Sur la scène internationale	4
1.2.2	La situation nord-américaine	5
1.2.3	Au Québec et en Ontario	6
1.3	Les tendances de consommation	8
1.4	Les constats	9
2	Le circuit de commercialisation	11
2.1	Le flux d'approvisionnement	11
2.2	Le réseau de commercialisation	11
2.3	La structure de mise en marché de la production	14
2.4	Les constats	14
3	La production	15
3.1	La situation mondiale	15
3.2	Aux États-Unis	15
3.3	Au Canada	16
3.4	Au Québec et en Ontario	16
3.4.1	Les rendements	17
3.4.2	Les prix de vente	18
3.4.3	Les recettes monétaires	18
3.4.4	La structure régionale de la production au Québec	19
3.4.5	La main-d'œuvre	20
3.4.6	Le développement de produits spécialisés au Québec	20
3.5	Les constats	21
4	La transformation	23
4.1	L'importance du secteur	23
4.2	Les entreprises de production de pois, de haricot, de maïs et de concombre au Québec	24
4.3	La concurrence	25
4.4	Les défis du secteur	26
4.5	Les constats	27
5	La recherche et l'innovation	29
5.1	Agriculture et Agroalimentaire Canada	29
5.2	L'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement	29
5.3	Les universités Laval et McGill	30
5.4	Le fonds de recherche de la Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation	30
5.5	Le comité innovation de la Table filière des légumes de transformation	31
5.6	Les constats	31

6	La compétitivité de l'industrie.....	33
6.1	Les facteurs déterminants de la compétition dans le secteur.....	33
6.2	L'évolution des parts de marché (PHMC – poids détail)	34
6.2.1	<i>Le marché canadien</i>	34
6.2.2	<i>Le marché du Québec</i>	35
6.2.3	<i>Les taux d'exportation</i>	35
6.3	Les constats	35
7	Les forces et les menaces.....	37
8	Les enjeux.....	39
	Conclusion.....	41
	Bibliographie	43

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Évolution des dépenses alimentaires des Québécois en légumes de 2005 à 2008.....	3
Tableau 2 : Évolution des échanges commerciaux de pois, de haricot, de maïs et de concombre de transformation, et de mélanges de légumes surgelés, pour le Québec et l'Ontario, en 2002 et 2008.....	8
Tableau 3 : Principaux pays producteurs de légumes en 2007.....	15
Tableau 4 : Estimation de l'évolution de la superficie, du volume de production et de la valeur des légumes, pour le Québec et l'Ontario, en 2002 et 2008	16
Tableau 5 : Répartition du volume de production de pois, de haricot, de maïs et de concombre de transformation pour le Québec et l'Ontario en 2008.....	17
Tableau 6 : Évolution des rendements réels au Québec de 2002 à 2007.....	17
Tableau 7 : Estimation de l'évolution des rendements en Ontario de 2002 à 2008	18
Tableau 8 : Répartition des superficies et du nombre de fermes selon le type de légumes de transformation en 2004 et 2008.....	19
Tableau 9 : Répartition des superficies de légumes de transformation et du nombre de fermes selon la région et le type de légumes en 2008.....	20
Tableau 10 : Mise en conserve de fruits et de légumes et fabrication de spécialités alimentaires (SCIAN 3114) en 2007.....	23
Tableau 11 : Portrait des entreprises québécoises dans le secteur du pois, du haricot, du maïs et du concombre de transformation.....	24
Tableau 12 : Portrait des principales entreprises nord-américaines qui produisent du pois, du haricot, du maïs et du concombre de transformation	26
Tableau 13 : Répartition du nombre de projets par discipline et financement de la recherche dans le secteur des légumes de transformation au Québec de 2003 à 2007	30
Tableau 14 : Financement des projets administrés par la Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation	31

LISTE DES GRAPHIQUES

Graphique 1 : Consommation apparente de légumes par personne.....	2
Graphique 2 : Répartition des dépenses alimentaires par type de légumes au Québec en 2008	4

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Estimation des flux d'approvisionnement au Québec en 2008.....	11
Figure 2 : Réseau de distribution des légumes de transformation en 2008	13

AVANT-PROPOS

En vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (L.R.Q., c. M-35.1), la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec doit procéder à une évaluation des plans conjoints. À cet égard, l'article 62 de la loi est énoncé comme suit :

À la demande de la Régie et au plus tard à tous les cinq ans, chaque office établit devant la Régie ou devant les personnes qu'elle désigne pour lui faire rapport, que le plan et les règlements qu'il édicte servent les intérêts de l'ensemble des producteurs et favorisent une mise en marché efficace et ordonnée du produit visé.

La Régie donne alors aux personnes intéressées à la mise en marché du produit visé l'occasion de présenter leurs observations sur l'application du plan et des règlements concernés.

Afin d'évaluer les résultats du Plan conjoint des producteurs de légumes destinés à la transformation, la Régie a demandé la collaboration de la Direction du développement et de l'innovation (DDI) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) pour réaliser une analyse évolutive et comparative de l'industrie québécoise des légumes de transformation.

En accord avec la Régie et la Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation (FQPFLT), cette analyse est présentée sous une forme abrégée et comprend les sections suivantes :

- La demande et les marchés;
- Le circuit de commercialisation;
- La production;
- La transformation;
- La recherche et l'innovation;
- La compétitivité de l'industrie;
- Les forces et les menaces;
- Les enjeux.

En raison du report de la date de la séance d'évaluation du plan conjoint, l'information présentée dans ce document concerne une période de six années, soit de 2002 à 2008 inclusivement, et vise à soutenir la réflexion des différents acteurs de l'industrie qui seront conviés à participer à l'examen du Plan conjoint des producteurs de légumes destinés à la transformation. Dans certains cas où des données sont disponibles, la période couverte est plus longue, ce qui permet de mieux cerner les enjeux.

Finalement, soulignons que les opinions exprimées sont celles des auteurs et qu'elles ne reflètent pas nécessairement celles du MAPAQ.

1 La demande et les marchés

1.1 L'évolution de la consommation

1.1.1 La consommation mondiale

- À l'échelle mondiale, entre 2002 et 2008, les dépenses totales de consommation pour les légumes ont augmenté de 49 %, passant de 304 à 455 milliards de dollars américains (taux de change fixe et dollars constants de 2002). L'accroissement de la population (8 %) et l'augmentation des dépenses de consommation par personne pour les légumes (39 %) expliquent en grande partie cette hausse globale de la consommation de légumes à travers le monde.
- Sur le plan international, la consommation apparente¹ totale de légumes a connu une hausse de 20 % entre 1999 et 2003. En raison du manque d'informations, il est toutefois difficile d'analyser l'évolution de la consommation apparente mondiale des différents types de légumes au cours de la période 2003-2008.

1.1.2 La consommation canadienne

- En 2008, les Canadiens ont mangé 106,9 kilogrammes par personne de légumes² frais et transformés (équivalent poids frais), soit 6,2 kilogrammes de moins qu'en 2002. Plus précisément, la consommation apparente par personne a diminué de 7,5 % pour les légumes frais³, de 1,2 % pour les légumes transformés en conserve⁴, de 2,9 % pour les légumes transformés surgelés et de 13,2 % pour les jus de légumes.
- Depuis 2002, les légumes transformés ayant connu les plus fortes hausses, pour ce qui est de la consommation par personne en volume (équivalent frais), sont les suivants : l'épinard surgelé (46,7 %), l'asperge en conserve (37,3 %) et le chou de Bruxelles surgelé (28,4 %). Ceux qui affichent les baisses les plus marquées sont le pois en conserve (-23,6 %), le maïs sucré en conserve (- 17,0 %), le chou-fleur surgelé (- 13,9 %), le haricot vert et jaune en conserve (- 13,9 %) et la betterave en conserve (- 13,3 %). On observe globalement une baisse de la demande canadienne pour le pois, le haricot, le maïs sucré et le concombre (ci-après appelés PHMC⁵), qu'ils soient en conserve ou surgelés. Toutefois, la consommation par personne de mélange de légumes surgelés affiche une diminution moins importante (-1,8 %).
- En comparant le Canada aux États-Unis, le graphique 1 démontre que les Américains consomment plus de légumes en conserve que les Canadiens, mais que les deux consomment presque la même quantité de légumes surgelés et de légumes frais.

1. En kilogramme par personne par année.

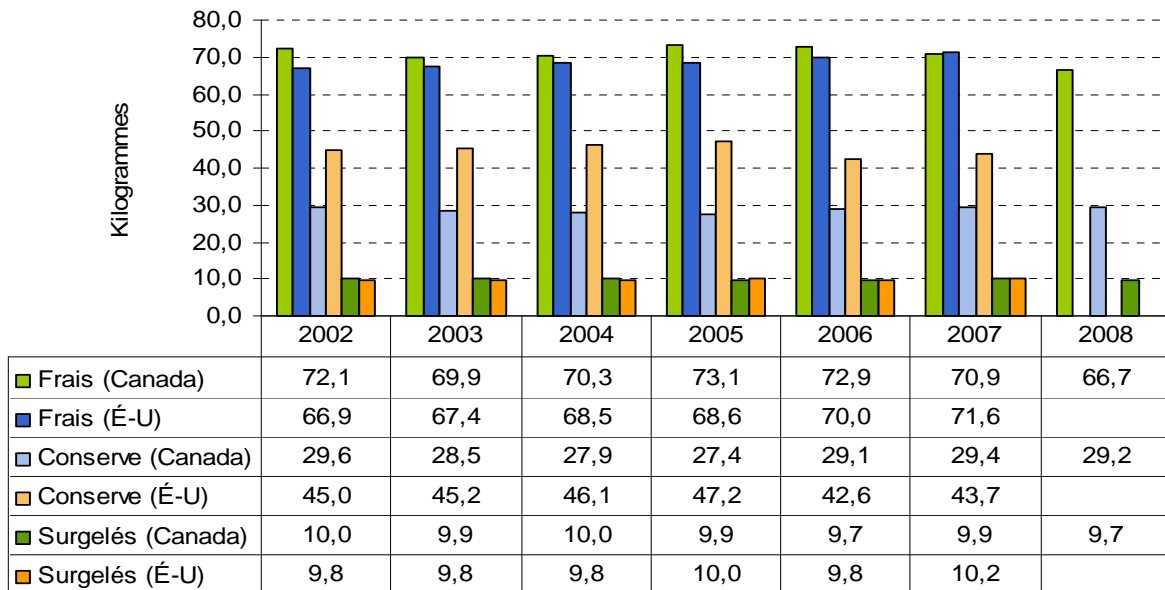
2. Les jus sont inclus, mais la pomme de terre et les légumes déshydratés ne le sont pas.

3. La pomme de terre est exclue.

4. Les marinades sont incluses, mais la pomme de terre ne l'est pas.

5. Ces légumes sont visés par le Plan conjoint des producteurs de légumes destinés à la transformation.

Graphique 1 : Consommation apparente de légumes par personne (équivalent poids frais)



Note : Ces statistiques excluent la pomme de terre, les croustilles, les légumes déshydratés et les jus de légumes.

Sources : United States Department of Agriculture – Economic Research Service et Statistique Canada, Cat n° 21-020. MAPAQ, Direction des études et des perspectives économiques.

1.1.3 La consommation québécoise

Les données d'ACNielsen sur les dépenses alimentaires québécoises (de 2005 à 2008) en légumes⁶ dans le commerce au détail⁷ mettent en évidence ce qui suit :

- En 2008, la consommation totale québécoise de légumes frais s'élevait à 235 717 tonnes⁸, celle des jus de tomates et de légumes à 33 millions de litres, celle des légumes en conserve⁹ à 26,8 millions de litres, celle des marinades à 12 284 tonnes, celle des légumes surgelés à 11 519 tonnes et celle des légumes déshydratés à 3 695 tonnes.
- En 2008, sur le plan du volume, le maïs sucré (35 %) et le pois (18 %) demeurent les plus populaires parmi les légumes en conserve. Quant aux légumes surgelés, c'est le pois qui se consomme le plus (11 %). Du côté des marinades, depuis 2006, seules les ventes de chutney et de mélanges de légumes marinés ont enregistré une croissance marquée. Les ventes des autres marinades, dont la relish et le cornichon, ont tendance à rester stables.
- En ce qui a trait à la croissance de la valeur des ventes de légumes, entre 2005 et 2008, seule la catégorie « légumes frais » a affiché une hausse soutenue (entre 4 et 8 % par année), même si celle-ci ralentit. Pour les légumes transformés, en 2008, les ventes de légumes déshydratés et surgelés ont connu une baisse (respectivement - 9 % et - 2 % par rapport à 2007), tandis que celles des marinades semblent se stabiliser. Pour ce qui est des légumes en conserve, les ventes de l'année 2008 enregistrent une légère augmentation de 3 %. Du côté de la consommation de jus, la tendance est à la baisse, surtout pour les jus de tomates (tableau 1).

6. Le terme légumes exclut la pomme de terre.

7. Chaînes de marchés d'alimentation (supermarchés - Loblaws, Métro et Sobeys), pharmacies et magasins à prix modiques (Zellers, Walmart).

8. Dans ce document, **tonnes correspond à tonnes métriques (t)**.

9. Cette catégorie inclut la tomate en conserve, mais ne comprend pas la fève et la légumineuse cuites en conserve.

- Entre 2007 et 2008, la demande québécoise (en volume) pour le pois et le maïs sucré surgelés a augmenté, alors que l'on observe une diminution pour le haricot surgelé, les mélanges de légumes surgelés, le pois en conserve, ainsi que pour le cornichon. La demande a été plutôt stable pour le maïs sucré en conserve.

Tableau 1 : Évolution des dépenses alimentaires des Québécois en légumes de 2005 à 2008
(en millions de dollars)

	2005	2006	Variation 2006-2005 (%)	2007	Variation 2007-2006 (%)	2008	Variation 2008-2007 (%)
Légumes frais*	636,1	685,6	8	717,8	5	748,8	4
Légumes transformés	–	277,8	–	286,5	3	284,7	- 1
○ Légumes surgelés	36,7	38,8	6	45,8	18	44,9	- 2
○ Légumes en conserve*	–	119,4	–	117,9	- 1	121,3	3
○ Marinades**	–	30,9	–	32,1	4	32,0	0
○ Légumes déshydratés	8,0	8,7	8	9,6	11	8,8	- 9
○ Jus de légumes	59,3	60,5	2	62,1	3	60,1	- 3
○ Jus de tomates	19,9	19,5	- 2	19,0	- 3	17,7	- 7

* Cette catégorie inclut la tomate, mais ne comprend pas la pomme de terre.

** Cette catégorie n'inclut pas l'olive.

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

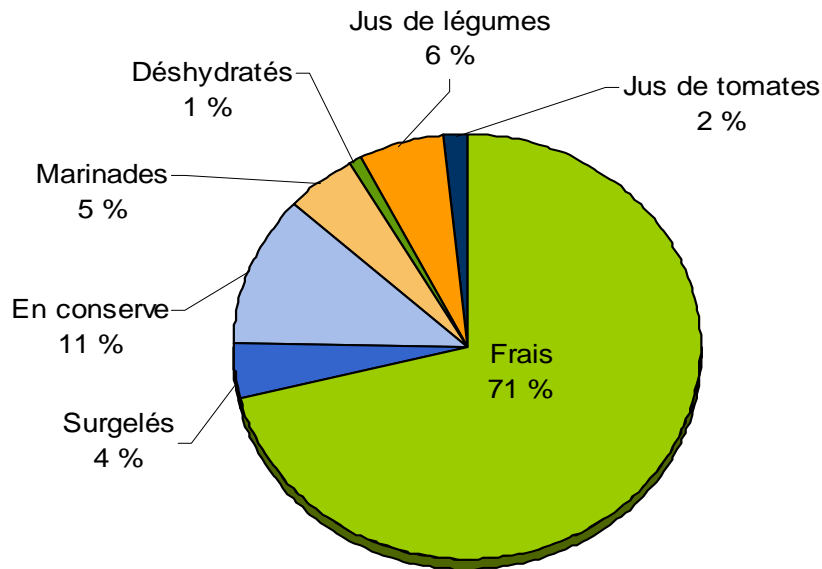
- En 2008, les principales chaînes d'alimentation (Loblaws, Métro et Sobeys), les pharmacies et les magasins à prix modiques (Zellers, Walmart) ont distribué des légumes transformés (43 % de légumes en conserve et 16 % de légumes surgelés) pour une valeur de 284,7¹⁰ millions de dollars (tableau 1).

10. Cette donnée inclut la tomate, mais ne comprend pas la fève cuite, l'olive et la pomme de terre.

La répartition de la valeur des ventes par type de légumes est présentée au graphique 2.

Graphique 2 : Répartition des dépenses alimentaires par type de légumes au Québec en 2008

Note au lecteur : Les données présentées dans ce graphique excluent la pomme de terre. La tomate représente un peu plus du quart (27 %) des légumes en conserve vendus, une part qui a tendance à augmenter légèrement chaque année depuis 2005. Ce pourcentage correspond seulement à la tomate en conserve et n'inclut pas la pâte et les sauces de tomates.



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

1.2 Les échanges commerciaux¹¹

1.2.1 Sur la scène internationale

- Les principaux exportateurs de légumes transformés sont l'Europe (52 % de la valeur totale des exportations mondiales), l'Asie (33 %) et l'Amérique (12 %). Les exportations de la Chine représentent 19 % de la valeur des exportations mondiales, celles de la Belgique, 9 %, des États-Unis, 5 %, de la France et de la Pologne, chacune 3 %, du Canada, 2 %, et de l'Inde, 1 %.
- En 2006, les exportations et importations mondiales de légumes de transformation s'élevaient chacune à près de 10 millions de tonnes, pour une valeur de 11 milliards de dollars américains.

11. Les analyses sont toutes basées sur la valeur. Une indication sera donnée lorsque la valeur et le volume afficheront une tendance contraire.

- De 2002 à 2006, l'Asie a connu la plus forte croissance de ses échanges commerciaux. En effet, les exportations chinoises de légumes transformés ont enregistré une hausse de 17 % par année (14 % en volume), tandis que les exportations indiennes ont augmenté de 27 % (26 % en volume).
- Au cours de cette même période, la valeur des échanges commerciaux mondiaux de légumes transformés¹² a connu une augmentation appréciable de 13 % par année (7 % en volume). Ce pourcentage s'élevait à 1 % par année entre 1997 et 2001. En 2006, les légumes en conserve et surgelés représentaient respectivement plus de 40 % et 35 % de la valeur des échanges commerciaux de légumes de transformation.

1.2.2 La situation nord-américaine

- Depuis 2002, de façon générale, le Canada et les États-Unis ont diminué les échanges commerciaux de PHMC¹³ de transformation entre eux, au profit d'autres pays, notamment la Chine et l'Inde. Il s'agit d'une tendance contraire à celle que l'on a pu observer de 1997 à 2001.
- Aux États-Unis, en 2008, les exportations de PHMC de transformation représentaient 237 millions de dollars américains (80 % pour le maïs sucré, 9 % pour le pois, 6 % pour le concombre et 5 % pour le haricot). Il s'agit d'une croissance de 9 % par année depuis 2002.
- Les États-Unis exportent en majorité des légumes en conserve (concombre); le Canada, quant à lui, exporte surtout des légumes surgelés (pois, haricot).
- 84 % des exportations américaines de concombre dans le monde sont expédiées au Canada, suivi du haricot (45 %), du pois (23 %) et du maïs sucré (3 %).
- Le Canada et les États-Unis importent beaucoup plus de légumes frais que de légumes transformés (Canada (77 %) et États-Unis (59 %)).
- Les importations de légumes frais et transformés sont en croissance (10 % par année) aux États-Unis, alors qu'au Canada on observe une hausse (3,5 % par année) pour les légumes frais et une situation stable (0,1 % par année) pour les légumes transformés.
- En 2008, aux États-Unis, les importations de légumes transformés en provenance du Canada représentaient 55 % des importations totales de légumes surgelés. Cette proportion atteignait 13 % pour les légumes en conserve, 9 % pour les légumes déshydratés et 3 % pour le jus de légumes.
- Comparativement à 2002, le Canada n'était plus, en 2008, la principale source d'approvisionnement de PHMC pour les États-Unis. Il fournissait alors 7 % des importations américaines de concombre, 64 % des importations de maïs sucré, 36 % des importations de pois et 34 % des importations de haricot.

12. Cette catégorie comprend les légumes en conserve, surgelés, marinés et déshydratés.

13. Les échanges commerciaux de mélanges de légumes surgelés sont exclus.

1.2.3 Au Québec et en Ontario

- Le tableau 2 présente l'évolution des échanges commerciaux de PHMC de transformation et de mélanges de légumes surgelés¹⁴ (incluant le pois, le haricot, le maïs sucré et d'autres légumes) du Québec et de l'Ontario en 2002 et 2008.
- Le Québec et l'Ontario exportent surtout des légumes surgelés et en conserve et très peu de légumes déshydratés et de jus de légumes. Les PHMC représentent 59 % des exportations québécoises de légumes transformés et 9 % des importations; en Ontario, ces proportions sont respectivement de 40 % et de 12 %. En 2008, les balances commerciales québécoise et ontarienne sont positives pour le PHM¹⁵, mais négatives pour le concombre.
- Au Québec et en Ontario, le maïs sucré en conserve est le légume transformé le plus exporté, alors que le concombre de transformation est celui que l'on importe le plus.
- En 2008, le pois, le haricot et le maïs sucré étaient en grande partie importés surgelés au Québec, mais en conserve en Ontario (sauf pour le pois, sous forme surgelée). Les deux provinces importent le concombre sous forme de cornichon.
- Le Québec et l'Ontario exportent surtout du haricot et du pois sous forme surgelée et du maïs sucré en conserve.
- Les États du Massachusetts et de New York sont les principaux importateurs de pois et de maïs sucré en provenance respectivement du Québec et de l'Ontario. Pour ce qui est du haricot, l'État du Massachusetts l'importe en majorité des deux provinces.
- Les mélanges de légumes surgelés représentent 21 % des exportations québécoises de légumes transformés et 9 % des importations; en Ontario, ces proportions sont respectivement de 31 % et de 6 %.

Le pois

- Depuis 2002, les exportations québécoises de pois affichent la plus forte croissance (13 % par année) dans l'ensemble des productions (PHMC), contrairement à l'Ontario, dont les exportations diminuent (tableau 2). Le Québec et l'Ontario sont les principaux fournisseurs de pois aux États-Unis, respectivement vers les États du Massachusetts et de New York.
- Dans l'ensemble des productions de PHMC, les importations québécoises ont connu une diminution de 6 % par année, alors qu'elles sont plutôt stables en Ontario. Le Québec importe surtout du pois de la Pologne (69 %), alors que 76 % des approvisionnements de l'Ontario proviennent des États-Unis (État de New York).

Le haricot

- Les exportations québécoises de haricot ont enregistré une baisse (1,5 % par année), alors que celles de l'Ontario ont connu une croissance (3,5 % par année). Entre 2007 et 2008, on a observé une forte hausse des exportations de haricot surgelé au Québec (15 % par année). Cette croissance serait en partie attribuable à l'arrivée en 2008 de la production de haricot extra-fin¹⁶, qui est en quasi-totalité exportée aux États-Unis (Tennessee). Le haricot transformé au Québec et en Ontario est dirigé vers ce pays (État du Massachusetts).

14. Les mélanges de légumes incluent les légumes congelés, non spécifiés, crus ou cuits à l'eau ou à la vapeur et les mélanges de légumes congelés, crus ou cuits à l'eau ou à la vapeur, selon la classification du Système international harmonisé de désignation et de codification des marchandises (SH).

15. Comprend le pois, le haricot et le maïs destinés à la transformation.

16. Il s'agit d'un nouveau créneau pour le Québec depuis 2008.

- Les importations québécoises ont augmenté de 11 % par année de 2002 à 2008, et celles de l'Ontario ont diminué de 6 % par année (tableau 2). De plus, le Québec importe le haricot transformé de la Belgique, de la Chine et des États-Unis (État du Tennessee). Les États de New York et du Michigan sont les principaux fournisseurs de haricot pour l'Ontario (87 %).

Le maïs sucré

- Les exportations québécoises de maïs sucré ont augmenté de 4 % par année, contrairement à celles de l'Ontario, qui ont connu une diminution de 10 % (tableau 2). Les exportations québécoises vers les États-Unis sont en légère hausse (2 % par année). On remarque aussi que le Québec exporte davantage vers la France et la Suède, bien que la valeur de ses exportations demeure négligeable.
- Les importations québécoises sont en hausse (14 % par année), alors qu'elles diminuent en Ontario (18 % par année). Depuis 2007, le Québec importe du maïs sucré surtout de la Chine (51 %), des États-Unis (17 %) et de la Pologne (15 %), et ce, au détriment de la Thaïlande. L'Ontario, lui, importe du maïs sucré de l'État de New York (91 %). Il faut souligner que les importations en provenance de la Chine étaient en croissance pour les deux provinces, de 2002 à 2008.

Le concombre

- Les exportations québécoises de concombre ont augmenté (13 % par année), contrairement à l'Ontario (- 35 % par année) (tableau 2). Le concombre québécois et ontarien est expédié principalement vers la Californie (États-Unis).
- Les importations annuelles du Québec et de l'Ontario sont en hausse de 15 % et de 13 % respectivement. Le Québec importe en majorité du concombre de transformation de l'Inde (81 %), tandis que les importations de l'Ontario proviennent en grande partie (60 %) de l'État du Michigan (États-Unis).

Les mélanges de légumes surgelés

- Les exportations québécoises de mélanges de légumes surgelés ont enregistré une hausse de 12 % par année, contrairement à l'Ontario (- 0,4 % par année) (tableau 2). On remarque que les deux provinces exportent les mélanges de légumes surgelés, en quasi-totalité, vers les États-Unis. Le Québec exporte davantage vers l'État du Massachusetts et l'Ontario, vers les États du Minnesota, de New York et de la Pennsylvanie.
- Les importations québécoises ont augmenté de 22 % par année de 2002 à 2008, et celles de l'Ontario, de 9 % par année. De plus, le Québec importe les mélanges de légumes surgelés en grande partie de la Chine (51 %). Les États de la Californie, du Michigan et de l'Oregon sont les principaux fournisseurs de mélanges de légumes surgelés pour l'Ontario (60 %).

Tableau 2 : Évolution des échanges commerciaux de pois, de haricot, de maïs et de concombre de transformation, et de mélanges de légumes surgelés, pour le Québec et l'Ontario, en 2002 et 2008
(en milliers de dollars courants)

		Exportations		Importations*	
		Québec	Ontario	Québec	Ontario
Pois	2002	7 924	12 898	958	4 836
	2008	16 295	7 700	673	4 833
Haricot	2002	12 133	10 564	1 274	9 142
	2008	11 315	12 989	2 417	6 122
Maïs sucré	2002	15 331	31 022	383	14 565
	2008	19 381	16 893	820	4 374
Concombre	2002	936	17 641	1 326	9 373
	2008	1 913	1 342	2 995	19 240
Total (pois, haricot, maïs et concombre)	2002	36 324	72 125	3 941	37 916
	2008	48 904	38 924	6 905	34 569
Mélanges de légumes surgelés	2002	11 755	30 450	2 466	11 902
	2008	17 227	29 558	7 978	19 583

* Ces données incluent les légumes frais destinés à la transformation.

Sources : Statistique Canada, Commerce international canadien de marchandises.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

1.3 Les tendances de consommation

- Selon les projections¹⁷, la consommation de légumes (frais et transformés) devrait augmenter lentement, mais régulièrement, d'ici à 2020. Ainsi, au cours des 15 prochaines années, elle augmentera de 3 % pour les légumes frais, de 6 % pour les légumes en conserve et de 33 % pour les légumes surgelés.
- Les légumes en conserve sont le deuxième produit le plus consommé après les légumes frais. La tomate en conserve demeure parmi les plus populaires. La consommation de légumes en conserve est demeurée presque constante au cours des 20 dernières années, mais on prévoit une croissance modeste au cours des prochaines années. En effet, les légumes en conserve sont un produit de commodité que la population vieillissante apprécie depuis longtemps. La pénurie de certains produits ethniques frais favorisera la poursuite de cette croissance.
- La demande pour les légumes surgelés est surtout liée au revenu disponible et au prix.
- Des perspectives de marché s'offrent à l'industrie québécoise des légumes de transformation, notamment dans le réseau des services alimentaires tels les hôtels, les restaurants et les institutions (HRI). En effet, puisque la population se préoccupe davantage de sa santé et que de nouvelles politiques en matière de saine alimentation sont entrées en vigueur dans les institutions, les achats de légumes frais, en conserve et surgelés devraient croître au cours des prochaines années.
- Les produits de commodité (préparés) continuent de gagner en popularité, même si les consommateurs recherchent des produits frais. Les perspectives sont particulièrement prometteuses pour les produits de haute qualité axés sur la santé et la nutrition, les produits ethniques et biologiques, les emballages pratiques et novateurs ainsi que les formats individuels.

17. Il s'agit d'une étude réalisée par Serecon management consulting inc. pour Agriculture et Agroalimentaire Canada.

1.4 Les constats

- La valeur de la consommation mondiale de toutes les catégories de légumes (frais et transformés) a connu une croissance soutenue depuis 2002.
- La consommation totale apparente par personne (équivalent poids frais) de légumes transformés affiche une légère baisse au Canada et aux États-Unis.
- Les Canadiens et les Américains demeurent des consommateurs de légumes en conserve.
- Le marché des légumes de transformation est relativement mature, notamment en ce qui concerne les légumes en conserve, qui demeurent encore très ancrés dans les habitudes alimentaires.
- Depuis 2002, une baisse de la demande canadienne (équivalent poids frais) a été enregistrée pour les PHMC (en conserve et surgelés) ainsi que pour les mélanges de légumes surgelés. Au Québec, selon les données d'ACNielsen, entre 2007 et 2008, la demande pour le pois et le maïs sucré surgelés a enregistré une hausse, alors que l'on note la tendance inverse pour le haricot surgelé, le PHM en conserve, les mélanges de légumes surgelés et le cornichon.
- Au Québec, entre 2005 et 2008, seule la valeur des ventes de légumes frais a augmenté de façon continue. Les ventes de légumes transformés semblaient diminuer légèrement, à l'exception des jus de tomates qui affichent une baisse constante depuis 2006.
- En ce qui concerne les marinades, les ventes de chutney et de mélanges de légumes marinés connaissent une forte augmentation en raison de la popularité croissante des aliments ethniques¹⁸.
- Les besoins du réseau HRI en légumes transformés offrent des perspectives de marché pour l'industrie québécoise.
- On observe une augmentation appréciable de la valeur des exportations mondiales de légumes transformés comparativement à la période 1997-2001.
- Les États-Unis demeurent le principal partenaire commercial du Canada. Toutefois, les échanges commerciaux entre les deux pays sont à la baisse.
- Les exportations québécoises de PHMC transformés (à l'exception du haricot en conserve) poursuivent leur croissance. Les exportations de mélanges de légumes surgelés sont aussi en augmentation.
- Globalement, les importations québécoises de PHMC et de mélanges de légumes surgelés sont en hausse, sauf pour le pois surgelé. Elles proviennent de plus en plus d'autres pays que les États-Unis (Belgique, Chine, Inde, Pologne). L'Ontario continue d'importer des PHMC transformés et des mélanges de légumes surgelés en provenance des États-Unis.

18. Se référer au document suivant : www.ats-sea.agr.gc.ca/eve/4568-fra.htm.

2 Le circuit de commercialisation

Note au lecteur : L'information donnée dans cette section repose sur plusieurs hypothèses, car les statistiques recueillies proviennent de sources différentes. Le lecteur doit donc s'attarder à l'ordre de grandeur plutôt qu'à l'exactitude des données.

Les données suivantes ne concernent pas les légumes séchés et les jus. Elles portent sur les légumes surgelés, en conserve et marinés suivants : aubergine, betterave, brocoli, carotte, céleri, chou, chou-fleur, concombre, gourgane, haricot vert, haricot jaune, haricot vert extra-fin, maïs, oignon, piment, pois et tomate.

2.1 Le flux d'approvisionnement

La figure 1 donne une estimation des flux d'approvisionnement des légumes de transformation de la production à la consommation pour l'année 2008. Pour des raisons de confidentialité et de manque d'informations, il n'est pas possible de présenter ce schéma pour les PHMC.

Figure 1 : Estimation des flux d'approvisionnement au Québec en 2008
(poids détail)



* Cette quantité inclut les importations de légumes frais destinés à la transformation et les mélanges de légumes surgelés.

** Cette quantité inclut les exportations des mélanges de légumes surgelés.

*** Ces données ont été obtenues par déduction.

Sources : Institut de la statistique du Québec et Statistique Canada.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

2.2 Le réseau de commercialisation

La consommation

- Au Canada, la consommation apparente de légumes transformés par personne en 2008 était de 17,08 kilogrammes par personne, par année¹⁹ (en poids de détail²⁰). Plus précisément, elle s'élevait à 1,54 kilogramme par personne, par année pour le pois, à 1,37 kilogramme pour le haricot (vert et jaune), à 1,94 kilogramme pour le maïs sucré et à 1,25 litre pour le jus. Les données ne sont pas disponibles pour le cornichon.
- Même si, au Québec, nous ne consommons pas exactement les mêmes produits que dans le reste du Canada, on suppose que le total de la consommation apparente québécoise de légumes transformés y est semblable à celui des autres provinces et territoires. Ainsi, en 2008, on estime la consommation québécoise à 132 379 tonnes pour une population de 7 750 500 habitants²¹.

19. Statistique Canada, Statistique sur les aliments 2008, cat. n°21-020X, pages 13 et 31.

20. Ces données ne tiennent pas compte des pertes ou de la détérioration qui peuvent survenir dans les magasins, les foyers, les établissements privés ou les restaurants ni des pertes qui se produisent pendant la préparation.

21. Statistique Canada, *Estimations démographiques annuelles : Canada, provinces et territoires*.

La distribution

- Au Québec, 28,5 % des légumes transformés sont consommés dans le réseau des HRI et 71,5 %, à domicile. La plus grande partie de ces légumes (80 %) sont achetés dans les supermarchés. Le reste (20 %) provient des autres magasins d'alimentation (Statistiques Canada, 2001; MAPAQ, 2003).
- La distribution de gros se fait par l'intermédiaire de grossistes spécialisés (pour les HRI) et de grossistes généralistes (pour les magasins d'alimentation et les commerces de détail).
- Pour combler la demande des consommateurs, les distributeurs importent²² des produits de l'extérieur de la province (échanges internationaux et interprovinciaux).
- Aucune donnée ne permet de cerner la dynamique des échanges interprovinciaux pour l'ensemble des légumes transformés. Ces importations permettent généralement d'offrir des aliments qui ne sont pas produits au Québec (par exemple, la tomate) et de combler les volumes de vente de marques privées²³. Ces approvisionnements peuvent avoir une incidence sur l'organisation de toute l'industrie.

La transformation

- Les entreprises québécoises achètent toute la production commercialisable de légumes de transformation produite localement (pois, haricot (vert et jaune, et extra-fin vert), maïs sucré, concombre, etc.). De plus, elles importent d'autres pays des légumes à l'état frais (PHMC et autres), qui représentent en moyenne de 5 à 10 % de leurs approvisionnements. Mentionnons que les transformateurs achètent, à l'occasion, des produits provenant d'autres provinces.

La production

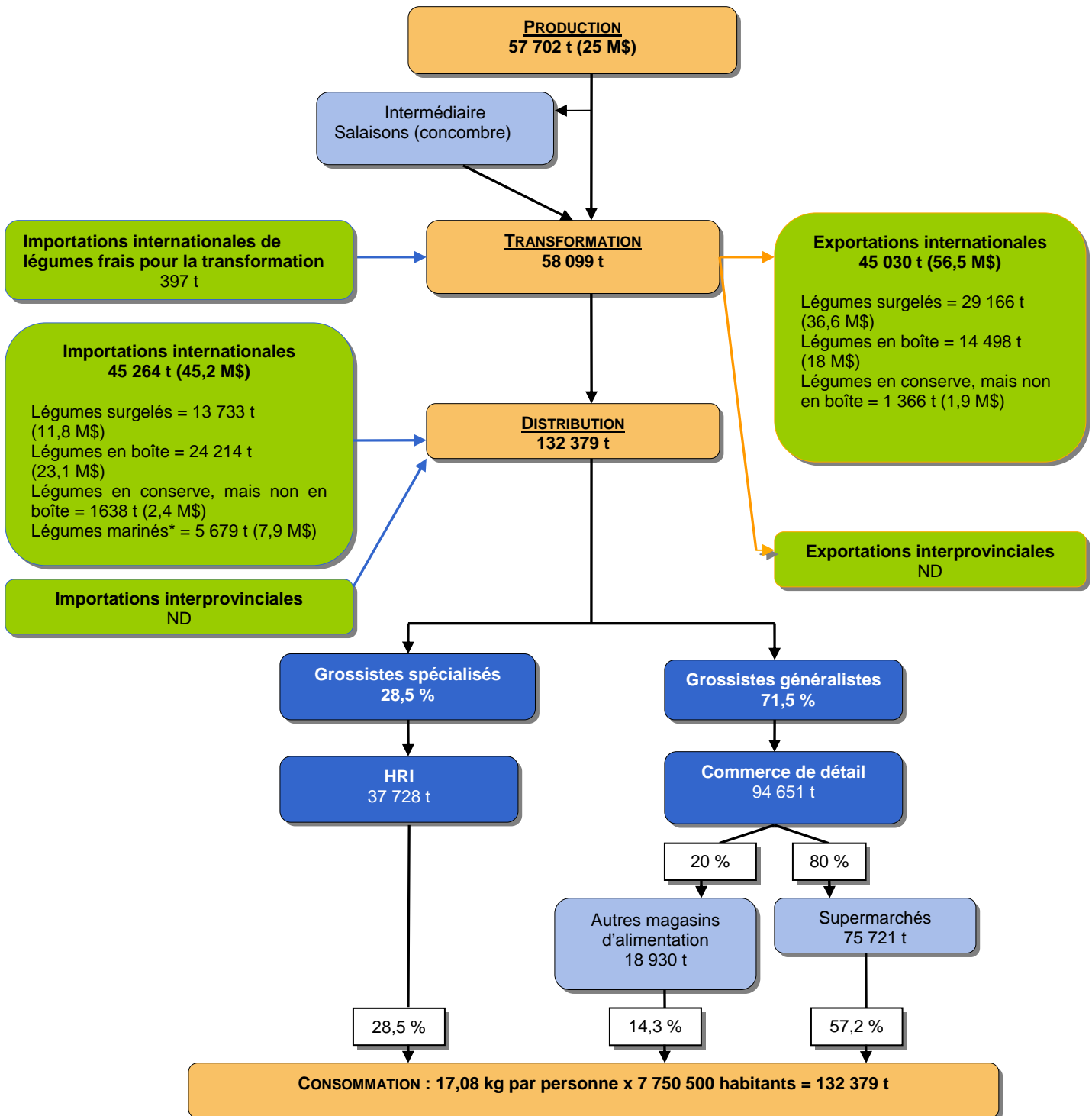
- Selon l'Institut de la statistique du Québec (ISQ), en 2008, il s'est produit au Québec 120 212 tonnes de légumes de transformation (équivalent poids frais). Les données sur la consommation apparente de légumes transformés en équivalent poids frais et poids détail permettent d'estimer un ratio de conversion. Ainsi, la production québécoise, en poids détail, est évaluée à 57 702 tonnes.
- Cette production a généré des recettes monétaires de 25 millions de dollars (ISQ).

La figure 2 montre les principales composantes du réseau de distribution des légumes de transformation, des producteurs jusqu'aux consommateurs.

22. La tomate occupe une part importante des importations de légumes transformés en conserve.

23. Selon une étude menée par la Chaire de commerce Omer DeSerres, il s'agit d'un terme général utilisé pour désigner la marque apposée par un distributeur, grossiste ou détaillant, sur un produit pour lequel il sous-contracte la production. Les marques privées sont aussi appelées « marques de magasin » ou « marques de distributeur (MDD) ».

Figure 2 : Réseau de distribution des légumes de transformation en 2008
(en équivalent poids détail)



* L'olive est exclue.

ND = non disponible

Sources : Institut de la statistique du Québec et Statistique Canada.
MAPAQ, Direction des études et des perspectives économiques.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

2.3 La structure de mise en marché de la production

- Au Québec, depuis 1978, l'organisation de la mise en marché de la production de pois, de haricot, de maïs sucré et de concombre destinés à la transformation se fait dans le cadre du Plan conjoint des producteurs de légumes destinés à la transformation et d'une convention de mise en marché.
- Les principaux objectifs de ce plan conjoint sont d'assurer un prix minimal aux producteurs et d'établir les modalités des contrats avec les acheteurs. Aucune convention négociée conjointement n'existe pour les autres types de légumes destinés à la transformation (par exemple, le brocoli, le chou-fleur, la carotte, etc.).
- La FQPFLT est l'organisme mandaté pour administrer le plan. Elle signe avec les acheteurs une convention annuelle qui fixe les prix, la classification et les conditions d'approvisionnement des usines. Cette convention est homologuée chaque année par la Régie et signée par la FQPFLT, l'Association des manufacturiers de produits alimentaires du Québec et le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation.
- De plus, pour assurer l'avancement constant des productions visées par le plan conjoint, les producteurs ont prévu par règlement que la Fédération pourra faire des prélèvements pour la mise en œuvre d'activités de recherche, de développement et de promotion.
- Depuis 2008, une nouvelle production a été incluse dans la convention du plan conjoint : le haricot extra-fin.

2.4 Les constats

- Les légumes transformés sont écoulés sur le marché de détail et sur celui des HRI.
- En 2008, on estime que la production du Québec répondait à 44 %²⁴ des besoins totaux de la province en légumes transformés (y compris la tomate), alors qu'en 2001, la production comblait près de 50 % de la demande.
- Un nombre restreint d'acteurs à tous les maillons de la filière contrôlent la majorité des activités du secteur.

24. Ce ratio correspond au volume de production divisé par la consommation québécoise totale de légumes transformés (en poids détail).

3 La production

3.1 La situation mondiale

- En 2007, selon l'Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO), environ 908 millions de tonnes de légumes²⁵ ont été produites. Seulement 15 pays produisent 80 % de la production mondiale de légumes frais et de transformation.
- La Chine est toujours au premier rang des pays producteurs de légumes. On y cultive surtout le concombre, le haricot et le pois. Le tableau 3 présente les principaux producteurs de légumes en 2007.

Tableau 3 : Principaux pays producteurs de légumes en 2007

Rang	Pays*	Production (en milliers de tonnes)
1	Chine	451 633
2	Inde	77 243
3	États-Unis	38 847
4	Turquie	25 706
5	Fédération russe	16 576

* Le Canada produit 2 629 379 tonnes de légumes, ce qui représente 0,3 % de la production mondiale.

Sources : FAOSTAT, Division de la statistique.

MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

3.2 Aux États-Unis

- On remarque que de 2002 à 2008, le volume de production des légumes de transformation (sauf le melon et la pomme de terre) a augmenté moins rapidement que celui des légumes frais (0,3 % versus 0,5 % par année). Quant aux superficies cultivées, que ce soit pour la production de légumes frais ou de légumes de transformation, on remarque une diminution du même ordre (- 1,5 % par année).
- En 2008, le volume de production des légumes de transformation représentait 48 % de la production totale de légumes²⁶. La production américaine de légumes de transformation, en volume, se répartissait comme suit : 71 % de tomate, 16 % de maïs sucré, 5 % de haricot, 3 % de concombre, 2 % chacun de pois et de carotte et 1 % d'autres légumes.
- En ce qui concerne la production de PHMC²⁷, les volumes et les superficies ont diminué, tandis que la valeur de la production et les rendements sont en augmentation.

25. Cela inclut la pomme de terre.

26. Ce pourcentage ne comprend pas la pomme de terre, le champignon et le melon.

27. Les principales régions de production aux États-Unis sont les suivantes : pois et maïs sucré (États du Minnesota et de Washington), haricot (État du Wisconsin) et concombre (État du Michigan).

3.3 Au Canada

- Selon les données de la FAO, la production canadienne est demeurée plutôt stable depuis 2002. Le Canada était, en 2007, le 43^e pays producteur de légumes.
- Les superficies de production des légumes de transformation diminuent plus rapidement que celles des légumes frais. En 2008, la répartition de la production en volume était la suivante : 57 % de tomate, 15 % de maïs sucré, 10 % de carotte, 7 % de pois, 4 % de haricot, 3 % de concombre et 4 % d'autres légumes.
- Depuis 2002, au Canada et aux États-Unis, les volumes de production de concombre et de haricot sont en diminution. Il en est de même pour le maïs sucré. C'est le pois qui connaît la plus forte croissance de volume, de rendement et de valeur de production.

3.4 Au Québec et en Ontario

- En 2008, au Québec, les légumes de transformation²⁸ représentaient 36 % des superficies totales de légumes récoltés. Cette proportion atteignait 54 % en Ontario. Globalement, pour les légumes de transformation, on note une diminution des superficies récoltées et des volumes de production dans les deux provinces (tableau 4). Par ailleurs, la valeur de la production québécoise a augmenté, alors que le contraire s'est produit en Ontario.

Tableau 4 : Estimation de l'évolution de la superficie, du volume de production et de la valeur des légumes, pour le Québec et l'Ontario, en 2002 et 2008

		Québec		Ontario	
		2002	2008	2002	2008
Superficies récoltées (en milliers d'hectares)	Total	37,7	33,0	60,9	48,9
	Frais	23,6	21,1	22,1	22,4
	Transformés	14,1	11,9	38,8	26,5
Quantités produites (en milliers de tonnes)	Total	505,9	511,7	1 219,5	1 146,1
	Frais	374,9	387,1	339,8	359,7
	Transformés	131,1	124,7	879,6	786,5
Valeur (en millions de dollars)	Total	203,2	250,4	261,1	282,3
	Frais	179,3	225,5	142,6	172,1
	Transformés	23,9	25,0	118,5	110,2

Sources : Statistique Canada, Cat 22-003.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

- Par rapport à l'Ontario, le haricot de transformation représente une plus grande part de l'ensemble de la production québécoise de PHMC. Pour le maïs sucré, la proportion du volume produit est semblable dans les deux provinces (tableau 5).

28. La pomme de terre est exclue.

Tableau 5 : Répartition du volume de production de pois, de haricot, de maïs et de concombre de transformation pour le Québec et l'Ontario en 2008

	Québec	Ontario*
Pois	22 %	26 %
Haricot	19 %	9 %
Maïs	53 %	54 %
Concombre	6 %	11 %

* Les valeurs sont estimées pour cette province.

Sources : Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation.
Statistique Canada.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

- Entre 2002 et 2008, les superficies récoltées et les volumes de production de haricot, de maïs sucré et de concombre ont diminué tant au Québec qu'en Ontario. Pour le pois, on note toutefois une augmentation des superficies et du volume de production au Québec. Par contre, en Ontario, les superficies de pois ont diminué, tandis que le volume de production a augmenté, en raison probablement d'une hausse de la productivité.

3.4.1 Les rendements

- Dans l'ensemble, les rendements québécois s'améliorent en ce qui concerne la production des légumes de transformation. En effet, à part les productions de haricot vert et jaune, qui ont connu des baisses de rendement en 2006 (excès de pluie) et en 2007 (infestation par le puceron du soya), on constate une augmentation des rendements pour les productions de concombre, de pois et de maïs sucré.
- On note une chute importante des rendements pour la production de concombre en 2004, en raison de la maladie fongique *Phytophthora Capsici* causée par les fortes pluies de l'été.

Tableau 6 : Évolution des rendements réels au Québec de 2002 à 2007

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	Variation 2002-2007 (%)
Pois régulier-gros (\$/ha)	819	972	1 358	1 001	989	1 351	65
Pois mini-petit (\$/ha)	881	1 099	1 536	1 146	977	1 463	66
Haricot jaune (kg/ha)	7 032	7 095	7 639	8 150	7 085	5 667	- 19
Haricot vert (kg/ha)	6 868	7 623	7 792	8 053	6 324	4 936	- 28
Maïs sucré en épis (kg/ha)	12 190	13 425	13 507	13 464	11 580	13 748	13
Maïs sucré en grain ou en crème (kg/ha)	10 283	12 578	12 381	12 702	13 768	15 205	48
Cornichon (kg/ha)	19 574	19 201	9 963	19 385	15 069	19 870	2

Sources : La Financière agricole du Québec, Direction de la recherche et du développement.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

- En Ontario, les rendements pour les principaux légumes de transformation sont présentés dans le tableau 7. Tout comme au Québec, à l'exception du haricot en 2006 et 2007, les rendements des productions ontariennes de PHMC sont en croissance.

Tableau 7 : Estimation de l'évolution des rendements en Ontario de 2002 à 2008

	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
	(t/ha)						
Concombre	16	25	20	18	17	21	22
Haricot	5	7	8	5	6	6	7
Maïs sucré	11	14	13	13	14	14	14
Pois vert	3	5	5	4	5	4	5

Sources : Statistique Canada, Cat 22-003 et révision intercensitaire.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

3.4.2 Les prix de vente

- L'augmentation des coûts d'emballage liée à la hausse du prix de certains métaux (acier (fer blanc) et aluminium) au cours des dernières années a eu des conséquences déterminantes sur le prix de revient du produit fini. Cela a influencé les prix que les acheteurs ont offerts aux producteurs lors des négociations.
- Au Québec, les prix minimaux que reçoivent les producteurs de PHMC sont négociés par la FQPFLT dans le cadre du plan conjoint en vigueur. Ils sont aussi établis en fonction de la production et des caractéristiques des légumes telles que leur grosseur ou leur tendreté. Un système similaire existe en Ontario. Il faut cependant noter que les frais assumés par les producteurs et les interventions gouvernementales ne sont pas identiques dans les deux provinces, ce qui influence directement les prix obtenus.
- Selon la Banque mondiale, près de 75 % de la hausse des prix des denrées alimentaires est attribuable à la production de biocarburants. L'augmentation de la rentabilité du secteur des céréales et des protéagineux a eu une incidence sur le choix des cultures²⁹ par les producteurs de légumes de transformation.
- Cet engouement pour les biocarburants au cours des dernières années a fait monter les prix des PHMC de transformation, afin de maintenir l'intérêt des producteurs pour les légumes de transformation. Ainsi, dans les conventions de 2003 à 2009 conclues entre les producteurs et les transformateurs, les prix sont en hausse pour le pois, le haricot, le maïs sucré et le concombre. Depuis 2007, les augmentations sont remarquables, en partie en raison de la hausse des prix des céréales et des protéagineux.

3.4.3 Les recettes monétaires

- En 2008, les recettes en provenance du marché pour les légumes de transformation s'élevaient à 25 millions de dollars³⁰. Elles enregistraient une croissance de 5 % par rapport à 2002.

29. Les légumes de transformation sont généralement en rotation avec d'autres cultures maraîchères ou avec les céréales et les protéagineux.

30. Cette donnée provient de l'Institut de la statistique du Québec.

- Le montant des recettes provenant de l'aide gouvernementale, par l'entremise de l'assurance récolte, pour l'ensemble des productions de PHMC s'est élevé à 19 millions de dollars pour la période de 2002 à 2008 (2,1 millions de dollars en 2008).
- Les producteurs reçoivent également des paiements dans le cadre du Programme canadien de stabilisation du revenu agricole et du programme Agri-stabilité. Ces programmes permettent de couvrir plusieurs risques associés à l'exploitation agricole.

3.4.4 La structure régionale de la production au Québec

- Selon la fiche d'enregistrement³¹ des exploitations agricoles du MAPAQ, 72 % des entreprises de légumes de transformation ont déclaré qu'elles exploitaient 15 hectares ou plus en 2008. Il s'agit d'une tendance de déplacement des exploitations vers des strates de superficies supérieures, observée pour les plus importants légumes de transformation.
- En 2008, les légumes de transformation les plus courants chez les 456 producteurs étaient le pois, le maïs sucré et le haricot.
- Les légumes de transformation sont généralement associés à d'autres productions dans la ferme, notamment les céréales et les protéagineux. Les producteurs qui déclarent que les légumes de transformation sont leur source majoritaire³² de revenus cultivent généralement des légumes industriels (surtout le cornichon) en combinaison avec d'autres cultures maraîchères.
- Le tableau 8 montre qu'il y a une diminution des superficies ensemencées de concombre, de maïs sucré et de haricot depuis 2004. Seules les superficies de pois sont en croissance. On constate également une baisse du nombre de producteurs de maïs sucré, de haricot, de pois et de concombre. Selon les données de la FQPFLT, les superficies de PHM contractées avec les usines de transformation affichent une croissance de 7 % en 2009 comparativement à 2008. On note également une baisse des volumes contractés de 32 % (superficies contractées non disponibles) pour le concombre.

Tableau 8 : Répartition des superficies et du nombre de fermes selon le type de légumes de transformation en 2004 et 2008

	2004			2008		
	Superficies (ha)	Pourcentage (ha)	Fermes* (n ^{bre})	Superficies (ha)	Pourcentage (ha)	Fermes* (n ^{bre})
Maïs sucré	4 970	31	206	4 620	29	165
Pois	5 547	34	246	6 169	39	243
Haricot	3 957	25	180	3 589	22	157
Concombre	458	3	37	252	2	21
Autres légumes	1 186	7	61	1 332	8	63
Total au Québec	16 118	100	527	15 962	100	456

* Il est possible qu'une exploitation agricole apparaisse dans plusieurs secteurs d'activités. Le total des exploitations n'est donc pas égal à la somme des sous-ensembles.

Sources : MAPAQ, Direction des politiques sur la gestion des risques, Fiches d'enregistrement des exploitations agricoles.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

31. Il s'agit d'une estimation des superficies que les producteurs ensemencent au début de l'année.

32. La source majoritaire est la source de revenus qui représente le plus haut pourcentage du revenu agricole total de l'exploitation agricole.

- Environ 90 % des superficies en production sont situées en Montérégie. Suivent par ordre d'importance les régions du Centre-du-Québec (6 %) et de Lanaudière (4 %). De plus, le tableau 9 permet de constater que la Montérégie est la région la plus diversifiée en matière de légumes de transformation. D'ailleurs, elle possède presque l'exclusivité de la production de maïs sucré. Cette répartition géographique de la production s'explique en partie par les conditions climatiques, mais également par la proximité des usines de transformation.

Tableau 9 : Répartition des superficies de légumes de transformation et du nombre de fermes selon la région et le type de légumes en 2008

2008	Concombre		Haricot		Maïs		Pois		Autres légumes		Total légumes	
	(ha)	Ferme (n ^{bre})	(ha)	Fermes (n ^{bre})	(ha)	Fermes (n ^{bre})	(ha)	Fermes (n ^{bre})	(ha)	Fermes (n ^{bre})	(ha)	Fermes* (n ^{bre})
Montérégie	174	9	3 466	154	4 616	164	5 395	216	674	26	14 325	388
Lanaudière	27	6	–	–	5	1	–	–	594	23	626	25
Centre-du-Québec	50	4	123	3	–	–	773	26	1	2	947	31
Autres régions	0	2	–	–	–	–	1	1	63	12	64	12
Ensemble du Québec	251	21	3 589	157	4 621	165	6 169	243	1 332	63	15 962	456

* Il est possible qu'une exploitation agricole apparaisse dans plusieurs secteurs d'activités. Le total des exploitations n'est donc pas égal à la somme des sous-ensembles.

Sources : MAPAQ, Direction des politiques sur la gestion des risques, Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

3.4.5 La main-d'œuvre

- Le secteur des légumes de transformation³³ emploie seulement 2 % des 40 077 personnes embauchées pour travailler en horticulture.
- Les producteurs ont recours à des travailleurs saisonniers en provenance surtout du Mexique, mais aussi du Guatemala, du Honduras ou des pays des Antilles. La majorité (40,5 %) de ces personnes travaille entre 20 et 29 semaines.
- Pour la production de concombre, la grande majorité des fermes québécoises font la récolte et le désherbage de façon manuelle. Les frais de main-d'œuvre représentent ainsi près de 50 % du coût de production.

3.4.6 Le développement de produits spécialisés au Québec

- Le haricot vert extra-fin est un nouveau produit qui a été introduit au Québec par Bonduelle Amérique du Nord³⁴ et transformé à son usine de Bedford en Montérégie.
- La production a débuté en 2008 et se fait dans les régions de Lanaudière (surtout) et de la Montérégie.

33. La pomme de terre est incluse.

34. Cette entreprise est un joueur important dans la transformation de légumes.

- En 2009, 27 contrats ont été accordés, pour une superficie totale d'environ 500 hectares. Les superficies cultivées et le volume de production ont augmenté de près de 30 % et de 85 % respectivement par rapport à 2008.
- La quasi-totalité du volume de haricot vert extra-fin surgelé est exportée vers les États-Unis.
- Une grande partie de la production québécoise de haricot vert extra-fin est destinée au marché des HRI (80 %). Ce légume devrait être offert dans les commerces de détail d'ici quelques années.

3.5 Les constats

- La production mondiale de PHMC (frais et de transformation) continue de croître. La Chine est toujours au premier rang des pays producteurs de pois, de haricot et de concombre. Les États-Unis occupent cette place pour le maïs sucré.
- Au Canada et aux États-Unis, les volumes de production de haricot, de maïs sucré et de concombre de transformation ont diminué. On observe la situation contraire pour la production de pois. Les rendements de la production de PHMC s'améliorent dans les deux pays.
- Au Québec et en Ontario, les volumes de production de PHMC ont diminué, mais les rendements (à l'exception du haricot pour le Québec en 2006-2007) s'améliorent.
- La concentration géographique des exploitations agricoles québécoises qui produisent des légumes de transformation se poursuit, notamment en Montérégie. On observe que les superficies cultivées ont tendance à augmenter.
- La production de légumes de transformation ne représente pas toujours la source majoritaire de revenus des producteurs québécois. En effet, elle est généralement associée à d'autres productions dans la ferme.
- Les légumes de transformation sont, dans la plupart des cas, utilisés comme cultures de rotation.
- Bonduelle Amérique du Nord a favorisé l'implantation d'une nouvelle production au Québec, le haricot vert extra-fin, qui offre un potentiel de marché intéressant.
- La main-d'œuvre (surtout étrangère) représente une part importante du coût de production du concombre.
- De 2003 à 2008, les prix offerts aux producteurs ont augmenté, surtout en 2007 et 2008 en raison de la hausse du prix des céréales et des protéagineux et de l'augmentation du coût des intrants.

4 La transformation

4.1 L'importance du secteur

Note au lecteur : Le sujet de cette section sera traité de façon globale, en utilisant le Système de classification des industries de l'Amérique du Nord (SCIAN). Selon cette classification, le secteur des légumes de transformation fait partie de l'industrie de la mise en conserve de fruits et de légumes et de la fabrication de spécialités alimentaires (3114), qui comprend deux sous-classes : fabrication d'aliments surgelés (31141) et mise en conserve, marinage et séchage de fruits et de légumes (31142).

- Les livraisons manufacturières du secteur (3114) représentent 4,6 % du total des livraisons manufacturières pour l'industrie de la transformation des aliments, des boissons et du tabac.
- En 2007, la valeur des livraisons manufacturières s'élevait à près de 1 milliard de dollars. Il s'agit d'un recul de 3 % comparativement à 2004. La fermeture d'importantes entreprises dans le secteur de la mise en conserve, du marinage et du séchage de fruits et de légumes explique probablement cette baisse.
- En 2007, la valeur ajoutée manufacturière représentait 43 % des livraisons manufacturières de ce secteur. Ainsi, les produits du secteur de la mise en conserve de fruits et de légumes et de la fabrication de spécialités alimentaires présentent une part de valeur ajoutée légèrement supérieure à celle de l'ensemble de l'industrie des aliments, des boissons et du tabac (38 %).
- La part de la valeur ajoutée dans les livraisons manufacturières se situe au même niveau en Ontario et au Canada avec 45 %.
- Le nombre d'établissements progresse, alors que les emplois ont fléchi légèrement dans ce secteur depuis 2004. Il est probable que l'automatisation et la venue d'entreprises de moindre taille dans la fabrication d'aliments surgelés expliquent, en partie, cette tendance à embaucher moins de main-d'œuvre.
- En 2007 au Québec, on dénombrait 148 établissements dont l'activité principale était la mise en conserve de fruits et de légumes et la fabrication de spécialités alimentaires. Ces établissements représentaient 7,2 % des établissements de l'industrie des aliments, des boissons et du tabac (tableau 10).

Tableau 10 : Mise en conserve de fruits et de légumes et fabrication de spécialités alimentaires (SCIAN 3114) en 2007

	Québec	Ontario	Canada
Nombre d'établissements	148	217	532
Nombre d'emplois	3 608	7 842	19 620
Livraisons manufacturières (en milliers de dollars)	924 883	2 705 901	5 832 680
Valeur ajoutée manufacturière (en milliers de dollars)	396 036	1 226 832	2 620 362

Sources : Statistique Canada, Enquête annuelle des manufactures, cat 31-203.
Transformation Alimentaire Québec.

- Au Canada, pour le secteur de la mise en conserve de fruits et de légumes et de la fabrication de spécialités alimentaires, le Québec compte 28 % des établissements, et produit 15 % de la valeur des livraisons. Par contre, 41 % des établissements sont situés en Ontario, lequel produit 46 % de la valeur des livraisons canadiennes du secteur.

4.2 Les entreprises de production de pois, de haricot, de maïs et de concombre au Québec

- La performance financière et la rentabilité des entreprises québécoises se comparent à celles de leurs concurrents de l'Ontario. Au Québec, quelques entreprises occupent une place importante dans l'industrie. Le tableau 11 présente les principaux joueurs.

Tableau 11 : Portrait des entreprises québécoises dans le secteur du pois, du haricot, du maïs et du concombre de transformation

Entreprise	Chiffre* d'affaires	Nombre d'emplois	Produits fabriqués	Territoires desservis	Marques fabriquées**
Bonduelle Amérique du Nord	~ 400 M\$				
Usine de Saint-Césaire (en conserve)		100	H	Canada, États-Unis, et Caraïbes	Géant Vert
Usine de Saint-Denis-sur-Richelieu (en conserve)		200	P, M	Canada, États-Unis, Europe de l'Ouest et Caraïbes	Géant Vert, Lesieur
Usine de Sainte-Martine (en conserve et surgelés)		120	P, H, M	Canada, États-Unis	Arctic Gardens, Géant Vert
Usine de Bedford (surgelés)		210	P, H,	Canada, États-Unis, et Caraïbes	Arctic Gardens, Géant Vert
Spécialités Lassonde (en conserve)	De 10 à 25 M\$	153	M	Canada, États-Unis, Europe de l'Ouest et Caraïbes	Rougemont, Madeleine, Mont-Rouge, Camino Del Sol
Corporation Alimentaire Whyte's (en conserve)	De 50 à 100 M\$	80	C	Canada, États-Unis, Europe de l'Ouest et Caraïbes	Coronation, Maison Gourmet, Mrs Whyte's, Transalpine, Via-Italia, Whyte's
Produits S. Et G. (en conserve)	De 3 à 5 M\$	45	C	Canada, États-Unis	Lion, S&G, à l'ancienne, Suprême
Aliment Putters (en conserve)	De 1 à 3 M\$	21	C	Québec	Puters

* Il s'agit du chiffre d'affaires global des entreprises. Dans certains cas, la transformation de PHMC représente moins de 10 % de leur fabrication totale.

** Les marques privées sont exclues.

Source : Transformation Alimentaire Québec.

- Bonduelle Amérique du Nord a acquis Aliments Carrières en 2007. Cette transaction a permis à l'entreprise de renforcer sa position de plus important transformateur de légumes en conserve et surgelés au Canada.
- Corporation Alimentaire Whyte's est le principal transformateur de concombre au Québec.
- Depuis quelque temps, on observe l'arrivée « massive » de plusieurs produits à des prix très compétitifs, provenant de pays producteurs qui commencent à exporter, comme la Belgique (pois surgelé et mélanges de légumes surgelés), la Chine (haricot, maïs sucré et mélanges de légumes surgelés), l'Inde (cornichon), la Pologne (pois et mélanges de légumes surgelés) et la Thaïlande³⁵ (maïs sucré en conserve). Cette mondialisation a occasionné la fermeture de trois importantes entreprises au Québec au cours des dernières années : l'usine de concombre de Kraft Canada inc. située à Sainte-Thérèse (janvier 2005), le poste de réception et de salaison de concombre de Smucker Foods of Canada Co. (Bick's) de Saint-Bonaventure (mars 2006) et l'usine de haricot d'Aliments CanGro inc. (anciennement Kraft Canada inc.) à Chambly (décembre 2006). D'autres petites entreprises spécialisées dans la transformation de concombre ont également fermé ou sont devenues des importateurs comme Aliments Cibona.

4.3 La concurrence

- La concurrence américaine provient principalement des multinationales. Elles sont de grande taille comparativement aux entreprises du Québec et de l'Ontario et ont souvent plusieurs établissements de transformation qui exercent leurs activités dans différents secteurs de l'alimentation (tableau 12).
- Dans les épiceries québécoises, les marques privées et les marques nationales (Artic Gardens et Europe's Best) se partagent les ventes (en tonnes) de légumes surgelés. En ce qui concerne les légumes en conserve, les marques privées sont les plus vendues, suivies surtout par les marques nationales Géant Vert, Lesieur et Del Monte.
- La concurrence est féroce dans le secteur des marinades et on y trouve, en particulier dans la production de cornichon, plusieurs marques nationales comme Vlastic, Bick's, Habitant et Coronation. Il faut noter que les marques privées de concombre, notamment des classes 1 et 2, proviennent surtout des pays en émergence et sont offertes à des prix très compétitifs sur le marché.

35. Les importations de maïs sucré en conserve en provenance de la Thaïlande étaient importantes de 2004 à 2006. Toutefois, elles ont enregistré une baisse de 65 % (en volume) depuis 2006, au profit des importations de maïs surgelé en provenance de la Chine qui ont alors quadruplé.

Tableau 12 : Portrait des principales entreprises nord-américaines qui produisent du pois, du haricot, du maïs et du concombre de transformation

Entreprise	Produits fabriqués	Localisation	Marques fabriquées*
Bonduelle Amérique du Nord			Bonduelle,
Usine d'Ingersoll	P, M	Ontario, Canada	Artic Gardens, Avon, Stokely
Usine de Strathroy (en conserve)	P, H	Ontario, Canada	Géant Vert,
Usine de Tecumesh (surgelés)	P, H, M	Ontario, Canada	Daizy, Graves, Festino, Paula, Sunny Farm
Canada Safeway Limited – Division Lucerne Foods (surgelés)	ND	Colombie-Britannique, Canada	ND
Smucker Foods of Canada Co. (surgelés et en conserve)	P, H, M, C	Ontario, Canada	Europe's Best, Bick's, Habitant
Lakeside Packing Compagny Limited (en conserve)	C	Ontario, Canada	Lakeside
Strubs Food Corp. (en conserve)	C	Ontario, Canada	Strub's, Willys
Tomek's natural preserve inc. (en conserve)	C	Ontario, Canada	ND
Del Monte (en conserve)	P, M	États-Unis	Del Monte
Seneca (surgelés et en conserve)	ND	États-Unis	Green Giant
Pinnacle Food Group inc.	C	États-Unis	Vlasic
Allen Canning Co. (a acheté Bird's Eye Foods inc. en 2006) (surgelés et en conserve)	P, H, M	États-Unis	Veg All, Freshlike, The Allens Canned Vegetables,
Lakeside Foods (surgelés et en conserve)	ND	États-Unis	Surtout les marques privées

* Les marques privées sont exclues.

Source : Transformation Alimentaire Québec.

4.4 Les défis du secteur

- L'industrie des PHMC, malgré la modernisation et l'automatisation de l'équipement, doit trouver des solutions pour contrer la rareté de la main-d'œuvre qualifiée et l'augmentation de la charge salariale.
- Les contaminations alimentaires dans le secteur maraîcher (crise de la laitue, puis crise de la tomate) ont été très médiatisées au cours des dernières années et ont souligné les dangers potentiels dans ce secteur, suscitant ainsi des inquiétudes chez les consommateurs quant à la sécurité de ces produits. Aujourd'hui, les distributeurs demandent aux entreprises de l'industrie des légumes de transformation de se conformer à des exigences et à des normes plus sévères en matière de salubrité et d'innocuité. Cette situation pourrait être considérée, d'une part, comme un avantage qualitatif des produits québécois sur la compétition étrangère. D'autre part, ces exigences réglementaires intérieures pourraient compromettre, à long terme, la rentabilité des entreprises du Québec.

- De plus en plus, l'industrie doit s'adapter aux nouvelles exigences des distributeurs comme Loblaws et Walmart, qui demandent des audits pour vérifier si les usines des transformateurs répondent à leurs exigences en matière de procédé de production, de développement durable, de gestion, etc.
- Les entreprises québécoises pourraient être amenées à investir pour se conformer à l'évolution de la réglementation québécoise ou canadienne. Citons, à titre d'exemple, la modernisation des lignes directrices sur l'étiquetage en ce qui concerne les allégations volontaires « Produit du Canada » et « Fabriqué au Canada » et l'adoption du Règlement sur la déclaration des prélèvements d'eau.

4.5 Les constats

- Les entreprises québécoises occupent une place importante dans l'industrie canadienne des aliments surgelés : la valeur de leurs livraisons manufacturières les place au troisième rang au Canada, derrière l'Ontario et le Manitoba.
- La performance financière et la rentabilité des entreprises du Québec se comparent à celles de leurs concurrents de l'Ontario.
- Les livraisons manufacturières québécoises dans le secteur de la mise en conserve de fruits et de légumes et la fabrication de spécialités alimentaires ont connu une baisse entre 2004 et 2007.
- L'industrie des légumes de transformation est concentrée puisqu'elle comprend seulement quelques joueurs.
- L'industrie de la transformation doit faire face à un resserrement de la réglementation. Les distributeurs imposent des exigences et des normes plus sévères en matière de salubrité et d'innocuité (un avantage qualitatif des produits québécois sur la compétition étrangère).
- Les usines américaines sont de plus grande taille que celles du Québec.
- On note la présence grandissante de légumes transformés à des prix très compétitifs sur nos marchés. Ils proviennent de nouveaux pays exportateurs, telles la Chine et l'Inde, où l'encadrement réglementaire des conditions de production est différent du nôtre.
- Cette mondialisation a engendré, au cours des dernières années, plusieurs fermetures et acquisitions dans le secteur des PHMC. La situation dans le secteur du concombre de transformation est plus particulièrement inquiétante, et les entreprises québécoises doivent miser sur des procédés de fabrication novateurs et exploiter des créneaux distincts pour faire face à la concurrence mondiale. À titre d'exemple, le Groupe Bonduelle qui est reconnu pour miser sur l'innovation, a permis à sa filiale québécoise de lancer les légumes cuits à la vapeur Arctic Gardens Steammm!

5 La recherche et l'innovation³⁶

- Au Québec, les activités de recherche et de développement (R-D) dans le secteur des légumes de transformation sont principalement réalisées par le Centre de recherche et de développement en horticulture (CRDH) d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), l'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement (IRDA) et les universités.
- Certaines entreprises de transformation de légumes possèdent leurs propres ressources en R-D et financent des activités de recherche qui sont généralement de nature privée. Elles bénéficient notamment d'un crédit d'impôt pour la recherche scientifique et le développement expérimental (RS&DE).
- De 2003 à 2007, les efforts en R-D déployés par le personnel du CRDH et des universités ont été plutôt stables avec un ou deux projets actifs par année. Par ailleurs, l'IRDA témoigne d'une croissance graduelle du nombre de projets actifs, qui est passé d'un à cinq.

5.1 Agriculture et Agroalimentaire Canada

- Le Québec compte quatre centres de recherche d'AAC sur son territoire, dont le CRDH, qui est situé à Saint-Jean-sur-Richelieu et spécialisé en production des cultures légumières et fruitières. Des 19 chercheurs qui composent ce centre, plusieurs possèdent l'expertise nécessaire pour réaliser des projets dans le secteur des légumes de transformation. Au cours des années 2003 à 2007, deux chercheurs du CRDH ont mené trois projets de recherche touchant la gestion des cultures (67 %) et l'entomologie (33 %), pour un financement global de 292 940 \$ en provenance du Programme de partage des frais pour l'investissement (PPFI) (tableau 13).
- Le Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) d'AAC situé à Saint-Hyacinthe compte 26 chercheurs spécialisés dans la mise au point de méthodes pour préserver les aliments et maintenir leur qualité et dans les procédés de transformation. Certains chercheurs ont une expertise applicable aux légumes de transformation, puisqu'ils maîtrisent, entre autres, les procédés de séchage, de pasteurisation, de stérilisation et de fermentation ainsi que la salubrité alimentaire. Un seul projet amorcé en 2008 a porté précisément sur les légumes de transformation.

5.2 L'Institut de recherche et de développement en agroenvironnement

- La majorité (83 %) des activités de l'IRDA concernent l'entomologie (tableau 13), plus particulièrement le maïs sucré. En effet, entre 2003 et 2007, deux chercheurs de l'IRDA ont mené six projets différents. Durant cette période, l'IRDA a été le seul organisme de recherche à étudier de nouvelles façons de valoriser les sous-produits de la mise en conserve, en collaboration avec Cintech agroalimentaire³⁷.

36. Certains projets portant sur les légumes frais, notamment sur le maïs sucré, ont été inclus dans l'analyse, puisque les résultats peuvent également s'appliquer aux légumes de transformation.

37. Il s'agit du Centre d'innovation technologique en agroalimentaire.

5.3 Les universités Laval et McGill

- Les universités s'engagent peu dans les projets de recherche dans le secteur des légumes de transformation. De 2003 à 2007, un projet portant sur la malherbologie et deux sur la régie des cultures ont été réalisés par deux chercheurs, l'un provenant de l'Université Laval et l'autre, de l'Université McGill. Ces projets ont nécessité un investissement de 97 447 \$.

Tableau 13 : Répartition du nombre de projets par discipline et financement de la recherche dans le secteur des légumes de transformation au Québec de 2003 à 2007

Discipline	IRDA		CRDH (AAC)		Universités	
	N ^{bre} de projets	%	N ^{bre} de projets	%	N ^{bre} de projets	%
Entomologie	5	83	1	33	0	0
Malherbologie	0	0	0	0	1	33
Régie des cultures	0	0	2	67	2	67
Valorisation des résidus	1	17	0	0	0	0
Total (projets)	6	100	3	100	3	100
Financement total (\$)	ND		292 940*		97 447	

* Ce financement provient du Programme de partage des frais pour l'investissement d'AAC.

Sources : IRDA, rapports d'activités scientifiques et de transfert (de 2003 à 2007).

CRDH, Programme de partage des frais pour l'investissement et financement de base AAC.

MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

5.4 Le fonds de recherche de la Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation

- La FQPFLT a, avec son fonds de recherche, lancé 17 projets de R-D, en plus de collaborer à leur réalisation. De 2003 à 2007, le montant de sa contribution s'est chiffré à 85 814 \$ (tableau 14). En moyenne, 70 % du financement provient de diverses sources telles que les programmes en innovation du MAPAQ, le PPFi d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, la contribution des organismes de R-D qui réalisent les projets, etc. La FQPFLT fait également appel à des clubs-conseils, à des firmes spécialisées en recherche et en qualité des aliments ainsi qu'à des centres collégiaux de transfert technologique pour la réalisation de ses projets.
- La moitié des projets ont porté sur la gestion des cultures, alors que l'entomologie, la phytopathologie et la malherbologie ont été respectivement les sujets de 18 %, 18 % et 12 % des projets financés.

Tableau 14 : Financement des projets administrés par la Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation

Année financière	Nombre de projets*	Contribution FQPFLT (\$)	Financement reçu (\$)	Montant total des projets (\$)	Effet de levier (%)
2003	5	10 883	57 545	68 428	84
2004	7	11 438	64 630	76 068	85
2005	6	19 305	20 239	39 544	51
2006	4	21 245	29 057	50 302	58
2007	4	22 943	28 642	51 585	56
Total	17	85 814	200 113	285 927	70

* Le nombre total des projets ne correspond pas à la somme du nombre des projets annuels étant donné que certains projets se déroulent sur plusieurs années.

Sources : Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation.
MAPAQ, Direction du développement et de l'innovation.

5.5 Le comité innovation de la Table filière des légumes de transformation

- Dans le contexte de leur planification stratégique 2005-2008, qui visait à « sauver l'industrie québécoise des légumes de transformation », les membres de la Table filière des légumes de transformation ont retenu les orientations suivantes : « rendre l'industrie plus compétitive sur les marchés » et « développer de nouveaux marchés ». Ainsi, pour donner suite à ces orientations, un comité innovation a donc été mis sur pied en juin 2006. Il est composé de représentants des secteurs de la production et de la transformation de légumes, de la distribution de gros (HRI), d'AAC (CRDH et CRDA) et du MAPAQ.
- Ce comité a défini les besoins du secteur en matière d'innovation et a priorisé à court terme quatre thématiques : les techniques d'évaluation de la maturité au champ des PHMC, la régie de l'ensemencement combiné à l'irrigation, l'optimisation de la stérilisation et de la pasteurisation, ainsi que la valorisation des légumes et des résidus. En 2007, des chercheurs ont soumis des propositions de projets de recherche sur ces thématiques à la suite de la tenue d'un forum réunissant des chercheurs, des industriels et des représentants gouvernementaux. En 2007 et 2008, les projets qui ont été amorcés portent, entre autres, sur la valorisation des résidus, la réduction des barèmes de stérilisation et le contrôle des agents pathogènes dans les légumes surgelés. Les activités du comité se poursuivent et de nouveaux projets de recherche sont en préparation, comme l'optimisation de l'utilisation de l'eau.

5.6 Les constats

- Le fonds de recherche de la FQPFLT demeure un levier majeur pour la réalisation des activités de R-D en vue d'améliorer la compétitivité du secteur.
- Par rapport à la dernière période quinquennale étudiée (1996-2002), le nombre de projets de R-D réalisés (soit plus de la moitié) a diminué beaucoup de 2003 à 2007, surtout en raison de la baisse des projets menés à bien dans le cadre du PPFI au CRDH. Cette baisse peut s'expliquer notamment par la restructuration du fonctionnement et des budgets alloués aux chercheurs fédéraux ainsi que par la redéfinition des priorités de recherche d'AAC, qui ne permettent plus la réalisation de projets de régie simple tels les essais de cultivars ou de fertilisation.

- Puisque peu de chercheurs universitaires effectuent de la recherche dans le secteur des légumes de transformation, la situation concernant la formation d'experts ou de personnel hautement qualifié demeure aussi préoccupante qu'en 1996-2002.
- Les efforts de R-D au Québec dans le secteur portent toujours principalement sur la régie des cultures et l'entomologie. Plusieurs disciplines, telles que la physiologie post-récolte, la phytopathologie, la malherbologie, la valorisation des résidus et la conservation des sols et de l'eau ont été peu abordées ou ne l'ont pas été du tout au cours des dix dernières années.
- L'initiative des membres de la Table filière des légumes de transformation, qui ont entrepris de mettre sur pied un comité innovation en juin 2006, favorise les efforts de recherche. Ceci a changé la dynamique de l'innovation dans ce secteur comparativement à 1996-2002.

6 La compétitivité de l'industrie

Note au lecteur : L'information sur le secteur des légumes de transformation est très limitée. Cette situation ne nous permet pas d'effectuer une analyse approfondie de la compétitivité et de la rentabilité de cette industrie. Ainsi, nous nous limiterons à cerner certains facteurs déterminants de la compétition et à analyser l'évolution des parts de marché québécoises.

6.1 Les facteurs déterminants de la compétition dans le secteur

Les stratégies de développement des entreprises

- La diversification des entreprises de production de légumes de transformation, dans l'objectif de s'offrir plus de possibilités de revenus (grandes cultures versus productions maraîchères).
- Les stratégies d'affaires des entreprises de transformation, qui influencent profondément la croissance des principaux joueurs, la diversification de leurs activités et, finalement, tout le potentiel de développement du secteur.

La concertation entre les différents maillons de la filière des légumes de transformation

- La dynamique de la filière et l'entente entre les différents maillons de la chaîne de la valeur, qui est un facteur important.
- Dans le contexte de la planification stratégique 2005-2008 de la Table filière des légumes de transformation, la formation de groupes de travail, selon les besoins, pour étudier et trouver des solutions à des problèmes particuliers. Plusieurs actions prioritaires ont été réalisées au cours des dernières années³⁸.

Le développement et la qualité des produits

- La qualité et la disponibilité de l'eau, qui sont des avantages concurrentiels pour la filière québécoise.
- La très haute qualité des produits.
- L'emballage des produits, surtout pour ceux qui ne sont pas appertisés.

L'approche des acheteurs (détaillants, HRI, exportations) et des consommateurs

- La qualité des liens d'affaires avec les acheteurs.
- Le service et l'information donnés aux clients-acheteurs (acheteurs des réseaux des HRI, cuisiniers et clientèles cibles particulières) concernant les caractéristiques et les façons d'apprêter les produits.
- Une large gamme de produits, c'est-à-dire une plus grande diversification.

38. Par exemple : l'exemption du salaire minimum pour les cueilleurs de concombre de transformation jusqu'au 1^{er} janvier 2010; les activités de sensibilisation de l'Agence canadienne de l'inspection des aliments et du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale à propos des importations de produits transformés; la participation des distributeurs (HRI et commerces de détail) aux travaux de la Table filière et de ses comités; la présentation d'un mémoire de la Table filière dans le cadre de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois; le projet d'analyse de la conformité de certains légumes transformés importés au Canada; le dossier de l'appellation « Produit du Canada »; la stratégie d'information pour la valorisation de l'utilisation des légumes de transformation auprès des acteurs des services alimentaires (HRI) pour développer de nouveaux marchés : la conception d'un CD-ROM; la réalisation de trois projets de recherche.

- Un produit distinctif que la clientèle recherche.
- Un produit facile à reconnaître par la marque du transformateur et le bon espace en magasin.

L'équipement et le coût de production

- Le coût des intrants (engrais, matières premières (boîtes de conserve, pétrole)), qui est un élément important dans la négociation des prix.
- Les coûts et la disponibilité d'une main-d'œuvre qualifiée, qui constituent une part appréciable des coûts de transformation.
- La rationalisation des opérations et la modernisation de l'équipement, afin d'améliorer l'efficacité et la productivité pour demeurer compétitif sur les marchés intérieurs et extérieurs.

Des variables externes

- Les fluctuations de l'activité globale dans l'économie, qui influencent l'activité de l'industrie des légumes de transformation³⁹.
- Les variations du taux de change : fluctuation à la hausse du dollar.
- Les changements climatiques (plus de sécheresse, plus d'inondations).
- Les normes de qualité élevées et le manque d'harmonisation des réglementations (réglementations canadiennes et celles des compétiteurs internationaux).

6.2 L'évolution des parts de marché (PHMC – poids détail)

6.2.1 Le marché canadien

- En 2002, le volume québécois de production de PHMC (sans les exportations⁴⁰) représentait 26 % du volume total de la production canadienne de PHMC. Cette proportion atteignait 65 % pour l'Ontario. Par ailleurs, en 2008, le Québec a perdu une légère part du marché canadien (sans les exportations), alors que la situation est contraire pour l'Ontario.
- La part du marché⁴¹ canadien que peuvent occuper les légumes de transformation québécois est égale au volume de la production québécoise moins ses exportations, divisé par la consommation canadienne. Ainsi, pour les PHMC, on note une diminution de la part de marché du Québec, qui est passée de 17 % à 10 % entre 2002 et 2008. Celle de l'Ontario a également diminué au cours de la même période (43 % contre 31 %).
- Pour leur part, les pays étrangers ont fourni, en 2008, 31 % du marché canadien, une hausse par rapport à 2002 (27 %). En raison de ces fluctuations de l'approvisionnement, les producteurs du Québec et de l'Ontario ont apparemment perdu des parts de marché au Canada. Les exportations ontariennes ont également subi un recul au cours des dernières années. Toutefois, étant donné que les exportations québécoises outre-frontières de PHMC (en volume) ont nettement augmenté au cours de cette période, il est possible de conclure que le Québec a délaissé une part du marché canadien au profit des marchés extérieurs.

39. Une réduction de l'activité économique globale de 1 % réduit l'activité du complexe production-transformation de 0,5 % (MAPAQ-Direction des études et des perspectives économiques, Note économique, janvier 2009).

40. Les mélanges de légumes surgelés sont exclus.

41. Les estimations concernant les parts de marché reposent sur des hypothèses et les données doivent être considérées comme des ordres de grandeur qui révèlent les évolutions probables.

6.2.2 *Le marché du Québec*

- Selon les données de Statistique Canada, en supposant que la production québécoise moins les exportations⁴² (volume) est entièrement destinée au marché du Québec et en négligeant le fait que les produits québécois sont vendus sur d'autres marchés canadiens, on constate qu'en 2008, le Québec approvisionnait 42 % du marché local pour les PHMC (commerces de détail et HRI) contre 72 % en 2002. Cette situation peut s'expliquer, en partie, par la fermeture d'usines de transformation (surtout dans le secteur du concombre) au cours des dernières années et par la hausse des exportations québécoises outre-frontières (41 %).
- De plus, les importations grandissantes de légumes transformés à moindre coût entrent en compétition avec les produits fabriqués localement.

6.2.3 *Les taux d'exportation*

- En 2008, le Canada a exporté 49 % de son volume de production de PHMC⁴³, comparativement à 41 %, en 2002 pour le Québec.
- Au Québec, le taux d'exportation de PHMC est passé, quant à lui, de 44 % en 2002 à 67 % en 2008. Le Québec exporte donc une part plus importante de ses légumes transformés. Cependant, la progression de la valeur du dollar canadien pourrait constituer un frein aux exportations québécoises dans l'avenir.
- L'Ontario vit la situation contraire, avec un taux d'exportation en légère baisse (39 % en 2002 et 37 % en 2008).

6.3 **Les constats**

- Au cours de la période examinée, l'année 2008 a été marquée par une hausse rapide du dollar. La mondialisation des marchés et la hausse du dollar canadien ont eu des répercussions, notamment sur les exportations en direction des États-Unis.
- Les producteurs de PHMC du Québec et de l'Ontario ont apparemment perdu des parts de marché au Canada.
- Le Québec approvisionne 42 % du marché local, un recul par rapport à 2002. Toutefois, son taux d'exportation est en croissance, ce qui démontre sa capacité à être concurrentiel sur le marché américain.

42. Les mélanges de légumes surgelés sont exclus.

43. Les mélanges de légumes surgelés sont exclus.

7 Les forces et les menaces

Pour maintenir, voire améliorer sa compétitivité dans un contexte de marché mondial, l'industrie des légumes de transformation (PHMC) doit miser sur ses forces :

- Des légumes que les consommateurs considèrent comme des produits santé.
- Des légumes transformés rapides à préparer (praticité) et souvent offerts à des prix inférieurs à ceux des légumes frais.
- Des légumes de transformation canadiens d'excellente qualité et conformes aux normes (nationales et internationales) qui garantissent la sécurité alimentaire (traçabilité).
- Une structure d'approvisionnement juste-à-temps, qui est efficace (réaction rapide) et qui répond bien aux besoins des distributeurs.
- L'accès à des ressources de qualité (eau, énergie, terres agricoles, intrants agricoles, infrastructures pour la distribution, système politique stable).
- La proximité des marchés nord-américains : marchés accessibles à peu de frais comparativement à la concurrence étrangère.
- L'effet positif que peuvent avoir les accords de libre-échange (ALENA et autres) sur les échanges entre les pays.
- La présence au Québec de Bonduelle Amérique du Nord, le plus important transformateur de légumes en conserve et surgelés au Canada.
- Une excellente cohésion et communication entre les producteurs et les transformateurs : relations bien encadrées (plan conjoint).
- Les possibilités de revenus offertes par les légumes de transformation : diversification des entreprises de production de grandes cultures ou de productions maraîchères.
- Une bonne concertation entre les acteurs de la Table filière des légumes de transformation (distributeurs, transformateurs, producteurs et gouvernements).

Malgré toutes ses forces, l'industrie est confrontée à plusieurs éléments qui se conjuguent et qui peuvent favoriser ou compromettre l'essor de la filière :

- Les questions liées à la main-d'œuvre saisonnière pour le secteur de la production et de la transformation, tant la disponibilité que le coût (augmentation du salaire minimum en 2009 et en 2010 et fin de l'exemption de l'application du salaire minimum pour les cueilleurs de concombre de transformation à partir du 1^{er} janvier 2010).
- La diminution des revenus en provenance du marché : hausse du coût des intrants (augmentation du prix du pétrole et des autres matières premières (boîtes de conserve)).
- L'adoption de nouvelles normes sur les pesticides.
- La grande influence des conditions climatiques (excès de pluie ou de chaleur) sur la production.
- La saisonnalité de la production : l'industrie de la transformation peut s'approvisionner en produits québécois seulement une partie de l'année, contrairement à des concurrents situés plus au sud.

- Le fonctionnement des usines de transformation le plus longtemps possible, ce qui représente un défi pour atteindre une meilleure rentabilité.
- Le manque de connaissances actuel du consommateur sur la provenance des légumes transformés qu'il achète : normes d'étiquetage.
- Les possibilités qu'offre la croissance des marques privées. Elles sont cependant très changeantes, puisque du jour au lendemain, le distributeur peut remplacer un produit local par un produit étranger et le vendre sous la même étiquette sans que le consommateur le réalise (exemple : cornichon de l'Inde). Il n'y a aucune garantie qu'un approvisionnement en produits québécois durera longtemps.
- Un manque de différenciation des produits par l'innovation (production, transformation et distribution).
- Un freinage de l'innovation dû à certaines réglementations alimentaires.
- Les modifications dans les normes (environnementales, commerciales), qui influencent la production ou le transport des marchandises et qui amènent des changements du prix des matières premières.
- La faible présence des PHMC québécois sur les marchés en forte croissance (HRI, biologique, prêt à manger, etc.).
- La mondialisation, soit l'arrivée « massive » de nouveaux produits cultivés et transformés dans d'autres pays, donc dans des cadres environnemental et socio-économique différents, et vendus à des prix très compétitifs : Inde (cornichon), Chine (haricot, maïs et mélanges de légumes surgelés) et certains pays de l'Europe centrale et orientale.
- La subvention des gouvernements étrangers pour le développement de leur industrie (exemple : Chine).
- L'amélioration de la qualité des produits importés grâce à des certifications comme celle qui a été instaurée en Thaïlande. D'autres pays devraient suivre.
- L'incidence de l'appréciation du dollar canadien par rapport au dollar américain, étant donné que les États-Unis sont le principal acheteur de légumes transformés.

8 Les enjeux

Devant la compétition, l'industrie québécoise des légumes de transformation (PHMC) devra, pour assurer son développement, travailler notamment sur les éléments suivants :

Les parts de marché

Le secteur doit maintenir et même accroître les parts de marché des produits d'origine québécoise tant dans le commerce de détail que dans les services alimentaires (HRI). Ceci passe par :

- la promotion de l'industrie québécoise des légumes de transformation et de ses produits (étiquetage conforme, provenance des produits, aliments santé, fidélisation des clients à une marque);
- la garantie d'obtenir un approvisionnement local qui répond aux besoins de l'industrie de la transformation.

Les nouveaux marchés

Pour développer de nouveaux marchés, les entreprises doivent opter pour :

- la différenciation des produits (exemples : emballage, séchage partiel, etc.);
- la diversification des clientèles afin de diminuer le risque d'affaires (pays autres que les États-Unis, type de clientèle comme les HRI, etc.).

La compétitivité des entreprises

Afin de demeurer compétitives, les entreprises doivent :

- continuer d'augmenter la taille des usines de transformation pour s'adapter à la réalité mondiale du commerce des légumes;
- favoriser et faciliter l'innovation technologique et l'innovation commerciale basées sur la chaîne de valeur (production, transformation et distribution), afin notamment de développer de nouveaux procédés (exemple : environnement) et produits, de diminuer les coûts de production, de mettre au point de nouveaux emballages et formats et d'améliorer la qualité.

Le partenariat d'affaires

- Poursuivre le bon partenariat stratégique que l'ensemble des acteurs ont établi au sein de la Table filière des légumes de transformation.
- Encourager les activités des différents comités de la Table filière.

Conclusion

L'industrie des légumes de transformation doit faire face à des menaces dans un contexte très compétitif. Toutefois, les perspectives pour les prochaines années semblent positives. En effet, l'intérêt accru du consommateur québécois pour la saine alimentation et, par conséquent, pour les fruits et les légumes offre des possibilités intéressantes pour le marché des légumes transformés. La transformation locale permet aux clients d'avoir des produits cueillis à maturité et ayant « peu voyagé ».

Les habitudes alimentaires changent et le temps étant devenu plus que jamais précieux, la commodité est un critère essentiel. Au cours des années à venir, les Québécois voudront intégrer plus de produits nutritifs, dont les légumes, dans leur alimentation, afin de concilier praticité, plaisir et santé. Les légumes transformés (en conserve et surgelés) ont l'avantage d'être offerts à longueur d'année. Ils présentent donc un grand potentiel commercial. Pour exploiter au maximum ce potentiel, il faut avoir une vision dynamique du marché, qui passe par une bonne compréhension du comportement et des besoins du consommateur.

BIBLIOGRAPHIE

- AC NIELSEN CANADA. *Dépenses alimentaires des Québécois*, 2008.
- AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA. *Ethnic and Specialty Food Expo 2008 : Principales tendances du secteur des aliments ethniques et des aliments de spécialité*, novembre 2008. www.ats-sea.agr.gc.ca/eve/4568-fra.htm.
- CENTRE DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT EN HORTICULTURE. *Programme de partage des frais pour l'investissement et financement de base AAC*, Communication personnelle, septembre 2009.
- INSTITUT DE LA STATISTIQUE DU QUÉBEC, www.stat.gouv.qc.ca.
- INSTITUT DE RECHERCHE ET DE DÉVELOPPEMENT EN AGROENVIRONNEMENT. *Rapports d'activités scientifiques et de transfert*. Québec. Compilations spéciales 2003 à 2007.
- JoAnne Labrecque et Philippe Lemblé. *La stratégie des marques de distributeur au Québec*. Montréal : École des HEC, CHAIRE DE COMMERCE OMER DESERRÉS, 2000, 17 pages. <http://neumann.hec.ca/chaireomerdeserres/publications/00-02.pdf>.
- LA FINANCIÈRE AGRICOLE DU QUÉBEC. *Rendements réels en assurance récolte 1997-2007*. Québec : Direction de la recherche et du développement, 22 juillet 2009.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Direction des études et des perspectives économiques. « Crise économique, taux de change et prix du pétrole : impact économique sur l'industrie bio alimentaire ». In *Note économique*. Québec, janvier 2009.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, Direction des politiques sur la gestion des risques. *Fiches d'enregistrement des exploitations agricoles 2004 et 2008*. Québec
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. « Les consommateurs québécois et les dépenses alimentaires ». In *Bioclips+*, septembre 2003, vol. 6, n°2.
- ORGANISATIONS DES NATIONS UNIES POUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION, Division de la Statistique. *FAOSTAT-Banques de données statistiques*. Septembre 2009. www.faostat.fao.org.
- SERECON MANAGEMENT CONSULTING INC. *Tendances alimentaires au Canada d'ici 2020. Perspectives de la consommation à long terme*, préparé pour Agriculture et Agroalimentaire Canada, juillet 2005.
- STATISTIQUE CANADA. *Commerce international canadien de marchandises*.
- STATISTIQUE CANADA. *Dépenses alimentaires des familles au Canada 2001*, catalogue 62-554, hors série, p.15.
- STATISTIQUE CANADA. *Données sur le commerce international*, juin 2009.

STATISTIQUE CANADA. *Enquête annuelle des manufactures*, catalogue 31-203.

STATISTIQUE CANADA. *Estimations démographiques annuelles : Canada, provinces et territoires*, catalogue 91-215, septembre 2008.

STATISTIQUE CANADA. *Production de fruits et légumes*, catalogue 22-003.

STATISTIQUE CANADA. *Statistiques sur les aliments 2008*, catalogue n° 21-020, pages 13 et 31.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE, Economic Research Service. *Vegetables and melons yearbook (historical data)*. Mai 2009. www.ers.usda.gov/Briefing/Vegetables/.



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 