



**Volume 2, No 1 – Juin 2004**  
**SOMMAIRE**

- Colombie-Britannique: nouvelles de l'industrie de la serre
- NATTWG : groupe de travail nord-américain sur la tomate
- Un comité nord-américain pour les légumes de serre
- Des tomates mauves pour bientôt
- Bienfaits de la consommation de fruits et légumes: derniers résultats
- Tomates: superficies en hausse au Québec
- Odélis: exemple de regroupement, exemple de mise en marché
- Marché canadien des fruits et légumes frais: portrait fait par le USDA

## Colombie-Britannique: nouvelles de l'industrie de la serre

Dans un précédent numéro du Visionnaire (mars 2004), nous avons présenté les dernières tendances observées pour la tomate de serre en Colombie-Britannique. Murray Driediger, directeur général, du BC Vegetable Marketing Commission, nous a récemment fait part d'informations supplémentaires concernant la production de concombre et de poivron dans cette province que nous jugeons opportun de communiquer.

En 2004, les superficies en production pour le concombre et le poivron sont en croissance. Des augmentations de 16,3 % pour le concombre et de 2,6 % pour le poivron sont enregistrées. En incluant les tomates, l'ensemble des superficies en serre en C.-B. s'est accru de 3,6 % par rapport à 2003.

De plus, toujours selon M. Driediger, les chiffres confirment que l'industrie de la serre en Colombie-Britannique s'enlève de façon significative vers les marchés de spécialités pour le concombre, le poivron et la tomate. On observe l'apparition sur le marché d'une grande quantité de produits à valeur ajoutée. En 2004,

on dénombre plus de 60 nouvelles gammes ou formats de produits en C.-B. (ex : Taste Buddies, etc.). Cette province compte 28 hectares de serre en produits de spécialités. La répartition des nouvelles serres prévue pour 2005 (37 hectares) et autorisée par la BC Vegetable Marketing Commission se fera presque également entre les cultures de tomate, concombre et poivron.

tomate (ha)		concombre (ha)		poivron (ha)	
2003	2004	2003	2004	2003	2004
102,0	112,0	27,0	31,4	79,0	81,1

L'IQDHO est mandaté par le SPSQ pour rédiger ce bulletin.

Pour commentaires, ou pour plus d'informations sur la veille,  
s.v.p. contacter l'IQDHO :

3230, rue Sicotte, B-219, St-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2  
Tél. : (450) 778-6514 • Fax : (450) 778-6537 • info@iqdho.com

Réalisé grâce à la participation  
financière du MAPAQ.

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec** 



## **NATTWG : groupe de travail nord-américain sur la tomate**

Le North American Tomato Trade Working Group (NATTWG) est un groupe composé de représentants de l'industrie de la tomate de serre et de champ provenant du Canada, du Mexique et des États-Unis, qui ont décidé de se parler depuis l'automne 2003 afin d'éviter que des conflits commerciaux comme ceux vécus en 2001 (ex: taxes, dumping) ne surviennent à nouveau entre ces pays.

Ce groupe composé principalement de producteurs majeurs en Amérique du Nord, d'organismes commercialisant des tomates et des représentants gouvernementaux de l'industrie du commerce travaille à faire avancer différents dossiers. Le groupe s'est déjà réuni à deux reprises cette année. La Colombie-Britannique, l'Ontario et le Québec siègent au sein de ce groupe pour le Canada. Ce sont Les Serres du Saint-Laurent (Mme Marie Gosselin) qui représentent les intérêts du Québec et du SPSQ. Parmi les dossiers à suivre entre les trois pays et qui pourraient avoir des impacts directs sur la production de tomates de serre au Québec, on note :

- Définir ce qu'est une tomate de serre vs une tomate de champ (types d'installation, etc.). Il n'y a eu aucun consensus à venir jusqu'à présent et il semble qu'il sera difficile de le faire avec ce groupe puisque des producteurs en champ y sont aussi impliqués (voir rubrique ci-dessous);
- Uniformiser les standards de la tomate de serre;
- Développer un système de cueillette de données relié aux mouvements des tomates de serre basé sur les volumes des tomates commercialisées ou vendues en Amérique du Nord par jour et par semaine (Tomato Fax Report);
- Identifier l'évolution de l'offre des tomates en Amérique du Nord;
- Connaître davantage la dynamique de l'industrie de la tomate dans son ensemble et notamment, celle du Mexique où on y constate une expansion importante.

Le but du groupe est d'aider les participants à prendre des décisions mieux éclairées et ce, à court et moyen terme, en ce qui a trait à la planification des ventes ainsi que d'aider à identifier les mouvements commerciaux de façon plus appropriée. Selon Mme Gosselin, ces échanges entre les intervenants sont loin d'être inutiles car ils permettront d'éviter d'éventuelles disputes commerciales pour la tomate.

*Source: Mme Marie Gosselin, Les Serres du St-Laurent et SPSQ mai 2004*



## **Un comité nord-américain pour les légumes de serre**

Plusieurs participants du North American Tomato Trade Working Group (NATTWG) (groupe de travail défini à la rubrique précédente) ont convenu au cours de leur dernière réunion de créer un sous-comité pour discuter du commerce des légumes de serre entre le Canada, le Mexique et les États-Unis. Le projet est tellement nouveau que même le nom du comité n'est pas encore fixé. Le but est de pouvoir échanger entre producteurs, organismes de commercialisation et représentants gouvernementaux afin d'éviter d'éventuels litiges commerciaux en Amérique du Nord en ce qui concerne les légumes cultivés en serre.

Cette volonté vient du fait qu'au sein du NATTWG il est difficile d'arriver à des consensus pour certains dossiers puisque des producteurs de champ sont aussi impliqués. Les intervenants en serre ont donc décidé d'échanger, essayer de régler des problèmes et faire débloquer certains

dossiers avec l'objectif commun de favoriser le développement des légumes de serre. Pour le moment, il est question de tomate, concombre et poivron.

Une conférence téléphonique aura lieu prochainement entre les principaux intéressés afin de structurer le comité et échanger sur différents dossiers. Les impacts directs de ces discussions sur l'industrie québécoise ne sont pas encore connus. Ce dossier est à suivre.

*Source: Mme Marie Gosselin, Les Serres du St-Laurent et SPSQ, mai 2004*



## **Des tomates mauves pour bientôt**

Des chercheurs de l'université de l'Oregon ont réussi à hybrider une tomate de couleur mauve possédant de l'anthocyanine. Rappelons que l'anthocyanine est un pigment anti-oxydant faisant partie de la même classe de pigments que ceux retrouvés dans le raisin rouge (vin rouge) pouvant aider à prévenir les maladies cardiaques. Il s'agit du pigment responsable de la couleur bleu et mauve caractéristique de certaines baies (ex : bleuets) et autres fruits et légumes (ex : aubergine, etc.). Ces pigments sont étroitement associés à la protection de différents dommages oxydatifs chez l'être humain menant aux maladies cardiaques, au cancer et au vieillissement.

L'hybridation a été réalisée par des méthodes traditionnelles. Le gène simple et dominant Aft ayant été transmis avec succès à la deuxième génération de plants confirme que le gène peut être transmis aux tomates. Le nouveau fruit développé aidera les chercheurs à mettre au point d'autres variétés de tomates riches en anthocyanine ou des variétés encore plus nutritives.

La tomate est le deuxième légume le plus consommé au monde après la pomme de terre. En 2003, uniquement aux États-Unis, 40,5 kilos de tomates étaient consommés en moyenne par habitant. Déjà une bonne source de lycopène, pigment caroténoïde bénéfique prévenant les risques du cancer de la prostate et aidant à combattre les maladies cardiaques, la tomate commence à être drôlement intéressante pour la santé.

*Journal of Heredity, February 2004, The Tomato Magazine, April 2004*



## **Bienfaits de la consommation de fruits et légumes: derniers résultats**

Une diète riche en fruits et légumes a des effets potentiellement bénéfiques sur la santé. Les résultats d'une récente recherche en nutrition réalisée avec plus de 13 000 adultes américains en bonne santé vont en ce sens et viennent corroborer les résultats obtenus provenant de d'autres études déjà effectuées. Les participants soumis à une diète américaine type, caractérisée par une consommation de viandes rouges, d'aliments transformés, d'oeufs et de produits laitiers à forte teneur en gras semblent avoir des taux de matières grasses dans le sang plus élevés ainsi que différents indicateurs pouvant pré-disposer les gens aux maladies cardiovasculaires et au syndrome métabolique que ceux soumis à une diète santé. Quant aux participants soumis à une diète santé caractérisée par des consommations importantes en légumes verts en feuilles, tomates, légumes en général, crucifères, vinaigrettes et thé, on ne retrouve pas chez eux d'indicateurs néfastes comme chez les participants de l'autre groupe.

La tomate faisait naturellement partie de cette diète.

*American Journal of Clinical Nutrition 2003; 78:1103-1110,  
The Florida Fruit&Vegetable Association, April 2004 [www.ffva.com](http://www.ffva.com)*



## **Tomates: superficies en hausse au Québec**

Les superficies allouées à la tomate de serre au Québec sont en hausse. Afin de répondre à une demande sans cesse croissante pour une tomate de qualité, des agrandissements notables ont été réalisés par deux entreprises québécoises en 2004 et un autre est prévu en 2005.

En octobre 2003, Les Productions Horticoles Demers à Saint-Nicolas ont annoncé un investissement de 6 M\$ pour la construction d'une serre de tomates de 2 hectares ultra moderne. Ceci représente 2,5 millions de livres de tomates de plus par an. L'inauguration officielle a eu lieu le 25 mai dernier. Les premières tomates ont été récoltées ce printemps. Ce projet a permis de créer 20 nouveaux emplois. L'entreprise vise les marchés québécois et canadien.

Une autre entreprise située à New Richmond en Gaspésie, Les Serres Jardins-Nature spécialisées en production de tomates biologiques en serre ont doublé leur superficie de production ce printemps 2004. La superficie est passée de 4 000 à 8 000 mètres carrés permettant d'accroître leur production annuelle de tomates bio de 160 000 à 330 000 kilos. Ces dernières seront acheminées sur les marchés québécois, canadiens et américains. Le projet permet de générer 20 emplois. Malgré l'agrandissement l'entreprise aura peine à fournir à la demande de ce marché en développement. L'entreprise fait partie d'un regroupement de producteurs biologiques appelé Symbiosis. Les grandes chaînes comme Loblaws, Sobeys et Provigo vendent notamment les légumes commercialisés par Symbiosis.

Également, Les Serres du Saint-Laurent ont annoncé le 31 mai dernier qu'ils agrandiront leur complexe serricole situé à Danville de 2,8 hectares pour la saison 2005. Il s'agit d'un projet de 8,2 M\$. Cet agrandissement permettra de doubler la capacité de production de tomates de marque Savoura à cet endroit. La production à Danville passera de 1,5 à 3,0 millions kilos de tomates. L'expansion permettra de créer 54 nouveaux emplois d'ici décembre dans la MRC d'Asbestos. Les tomates cultivées seront destinées au marché québécois, canadien et américain. En plus des installations à Danville, Les Serres du Saint-Laurent possèdent des serres à Portneuf, St-Janvier, Ham-Nord, Sainte-Marthe et emploie près de 250 personnes au Québec.

*La Terre de Chez Nous, octobre, novembre 2003 et juin 2004, JHO de St-Hyacinthe, 5 février 2004, [www.quebecpme.ca](http://www.quebecpme.ca) 3 juin 2004, Les Affaires, 12 juin 2004*



## **Odélis: exemple de regroupement, exemple de mise en marché**

Odélis est un regroupement de 120 producteurs français localisés principalement dans les régions suivantes : Rhône-Alpes, Aquitaine, Roussillon, Provence et Pyrénées. En chiffres, ce regroupement compte 200 hectares de serre avec une production de 65 000 tonnes de tomates par an qui permet un approvisionnement du marché en tomates 12 mois par année. Il faut ajouter à cela 1 000 tonnes de poivrons de couleurs variées et 1 600 tonnes de fraises cultivées en serre également (en plus des tomates, pommes de terre primeur, laitue, légumes ratatouille cultivés en champ). Odélis possède une direction commerciale, 3 bureaux de ventes et 4 plates-formes logistiques à travers la France.

De nouveaux producteurs viennent de se joindre au groupe. En 2004, 5 à 10 hectares de serre de tomates devraient être construits dans les Pyrénées-Orientales et 5 à 8 hectares de serre de fraises dans le Sud-Ouest. En France, ces producteurs ont décidé de se regrouper pour éviter une guerre fratricide, i.e. une guerre qui conduit les entreprises à s'entretuer pourtant unies par

la fraternité. Les entreprises ont choisi de construire avec la mise à l'avant plan de la marque de la tomate Rougeline.

Une campagne de promotion s'adressant aux consommateurs a démarré en avril sous le slogan "Goûtez-comparez" avec la tomate Rougeline à travers tous les canaux de distribution (grandes chaînes, etc.). Au cours de cette campagne, 4 produits sont vendus avec un sachet en plastique renfermant du sel de mer français haut de gamme appelé Fleur de sel de Camargue et des idées recettes offerts jusqu'en juillet. Il s'agit d'un sel de mer français récolté par Les salins du midi, sel fort prisé par les gourmets et faisant ressortir le goût de la tomate. Les produits visés par cette promotion sont 1) les tomates grappe (poids total 450 g) 2) 4 grosses tomates charnues 3) les tomates cocktail (calibre 40-47) 4) les tomates cerise grappe en contenant de plastique.

Une promotion similaire a été réalisée avec succès en 2003 mais avec de l'huile d'olive Puget.

M. Jérôme Belline, Odélis, mai 2004, [www.odelis.biz](http://www.odelis.biz), Réussir Fruits & Légumes, avril 2004



## **Marché canadien des fruits et légumes frais: portrait fait par le USDA**

Le USDA Foreign Agricultural Service a publié un portrait du marché des fruits et des légumes frais au Canada. En sachant que les denrées qui traversent les douanes américaines dans les deux sens sont compilées par nos voisins du Sud, ils sont en mesure de pouvoir dresser un assez bon portrait de ce marché au Canada. Selon les Américains, le marché des fruits et légumes frais au Canada est estimé à 6 milliards de dollars canadiens et 75 % des produits sont importés. Parmi les produits importés, 65,9 % proviennent notamment des États-Unis et 7,4 % du Mexique. Les producteurs maraîchers canadiens satisfont 65 à 75 % des besoins au pays au cours de l'été et de l'automne.

Toujours selon le USDA, les fruits et légumes frais au Canada génèrent environ 16 % des profits d'une épicerie typique, de même que 16 % de ses transactions. Selon le Bureau de promotion du commerce Canada (BPCC) les détaillants se réserveraient habituellement une marge brute de 40 % alors que, d'après les gérants des départements de fruits et légumes, elle serait de 27 %. Cette différence refléterait l'incidence importante des produits gâchés qui sont jetés à la poubelle sur les résultats réels des ventes. Aux États-Unis, la superficie moyenne du rayon des fruits et légumes est supérieure à celle retrouvée au Canada soit 3 005 pieds carrés vs 2 785 pieds carrés. Les ventes en vrac au Canada représenteraient près des trois quarts des ventes effectuées par tous les types de commerces (63,4 %) et cette proportion serait inversement proportionnelle à la taille des magasins. Environ 20 % des ventes se rapporteraient aux produits dits spéciaux dont 9 % pour les salades préemballées, 5 % légumes précoupés, 2 % fruits précoupés, 2 % produits biologiques, 1 % herbes fraîches et solutions repas. Des 700 millions de dollars canadiens de ventes estimées pour le marché biologique des fruits et légumes frais au Canada, seuls 100 millions de dollars de ces ventes en 2002 proviendraient de produits canadiens.

[www.fas.usda.gov/gainfiles/200311/146085181.pdf](http://www.fas.usda.gov/gainfiles/200311/146085181.pdf)

La reproduction et la distribution de ce bulletin sont permises et encouragées