



L'INDUSTRIE de l'agriculture, des aliments et des boissons au Canada

● Industrie ● canadienne ● de la confiserie et de la gomme à mâcher

Au Canada, l'industrie de la confiserie regroupe les fabricants de sucreries de tout genre, de chocolats et d'autres produits à base de cacao, ainsi que ceux de gomme à mâcher. Le chocolat et les sucreries représentent environ 80 p. 100 des envois de cette industrie.

La majorité des chocolateries de grande taille se spécialisent dans la confection de deux principaux produits : les chocolats en boîtes et le chocolat sous forme de tablettes. Les chocolats en boîtes et autres chocolats vendus dans des emballages spéciaux sont, pour la plupart, destinés à être offerts en cadeaux à l'occasion de fêtes. Le marché des tablettes de chocolat a tendance à se maintenir tout au long de l'année, mais il est très fragmenté. Un produit qui arrive à accaparer de 4 à 5 p. 100 du marché est jugé comme une réussite. La majeure partie des marques qui figurent actuellement parmi les dix premières sur le marché canadien des tablettes occupent cette position depuis près de 60 ans.

La plupart des confiseries de sucreries sont de petite ou de moyenne taille et préparent un vaste éventail de produits tels que bonbons durs, oursins de gélatine, réglisse, jujubes et toffees, ainsi qu'un assortiment de bonbons durs et de bonbons mous destinés aux marchés de spécialité ou de nouveautés.



Les intérêts étrangers dans la confiserie industrielle sont importants au Canada. En effet, on estime que les établissements relevant d'entités à l'étranger réalisent la majorité des envois de l'industrie. Un grand nombre des principales entreprises canadiennes sont des filiales reconnues de multinationales ayant leur siège social à l'étranger, dont Cadbury, Effem Foods (filiale de Mars Inc.), Hershey, Nestlé et Wrigley.

La croissance du marché et l'augmentation des demandes de consommateurs figurent dans la valeur des exportations. Entre 1992 et 2002, la valeur des exportations de confiseries et de grignotines respectivement est passée de 1,4 milliard de dollars à 3 milliards de dollars et de 900 millions de dollars à 1,7 milliard de dollars.

Dans la confiserie industrielle, les firmes se livrent concurrence sur divers plans : nom commercial, publicité et promotion, produits de spécialité, qualité et coût de production. Comme les produits de confiserie font habituellement l'objet d'achats facultatifs et impulsifs, la promotion joue un rôle capital dans l'implantation d'une marque sur les divers marchés régionaux du Canada.





La confiserie sans sucre constitue un des segments du marché qui affiche la plus forte croissance. Des mélanges d'ingrédients et d'édulcorants complexes nouvellement mis au point facilitent la fabrication et permettent aux fabricants de diversifier leur production et d'obtenir une plus grande stabilité du produit fini. Il existe maintenant une synergie entre bon nombre de ces éléments, ce qui se traduit par une amélioration du goût et de la texture du produit. Les produits de confiserie, qu'ils soient produits au Canada ou à l'étranger, sont assujettis à la *Loi sur les aliments et drogues* et au règlement connexe, dont l'application relève de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Les inspecteurs de cet organisme veillent à ce que les fabricants et les emballeurs se conforment à des prescriptions réglementaires très précises s'appliquant aux étiquettes qu'ils apposent sur leurs produits.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Bill Goodman
Direction générale des services à l'industrie
et aux marchés
Agriculture et Agroalimentaire Canada
Édifice Sir-John-Carling
930, avenue Carling
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5
Téléphone : (613) 759-7548
Télécopieur : (613) 759-7480
Courriel : goodmanb@agr.gc.ca

Vous trouverez d'autres renseignements sur les produits, les fournisseurs et les possibilités d'investissement dans le secteur agroalimentaire canadien en consultant le site Web du Service d'exportation agroalimentaire (<http://sea.agr.ca>).

L'industrie canadienne de l'agriculture, des aliments et des boissons est reconnue à l'échelle internationale comme une des meilleures au monde pour ce qui est d'assurer à la fois la salubrité et la qualité des aliments et des conditions propices au commerce. En outre, les consommateurs se préoccupent davantage de la sécurité, de la salubrité et de la qualité de leurs aliments, et exigent d'être mieux informés sur les méthodes de production de ces derniers. Plus que jamais, les consommateurs veulent l'assurance que leurs aliments sont inoffensifs et produits de façon écologique.

Le Canada a pour objet de devenir le chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, d'innovation et de production écologique et d'être celui qui répond le mieux aux besoins des consommateurs au Canada et à l'étranger.