



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

L'industrie fruitière canadienne

Le Canada est un chef de file mondial en matière de production, de transformation et d'entreposage de toutes sortes de fruits. Le fait que les gens soient de plus en plus conscients des bienfaits des fruits et des légumes sur la santé a contribué à en faire augmenter la consommation ces dernières années.

On compte environ 16 000 producteurs de fruits au Canada. Le segment des pommes se classe au premier rang en ce qui a trait à la production, suivi des segments des bleuets, des fruits à chair tendre, des raisins, des canneberges, des fraises et des framboises. En 2002, le Canada a produit environ 677 900 tonnes de fruits, dont la valeur en aval de l'exploitation agricole a été estimée à 517 millions de dollars. Cette même année, les exportations de fruits frais ont atteint 194 millions de dollars.

En 2002, le Canada a exporté :

- 34 816 tonnes, soit 83,5 millions de dollars, de bleuets sauvages surgelés (bleuets nains);
- 9 352 tonnes, soit 42,6 millions de dollars, de bleuets cultivés (bleuets en corymbe);
- 40 083 tonnes, soit 30,3 millions de dollars, de canneberges;
- 58 533 tonnes, soit 52,1 millions de dollars, de pommes fraîches.

Les pommes constituent la plus importante récolte fruitière du Canada, sa production en 2002 étant évaluée à 412 161 tonnes. La production de pommes commerciales a été évaluée, en aval de l'exploitation agricole, à 166 millions de dollars en 2002. Environ les deux tiers des pommes du Canada ont été exportées sous forme de produit frais; le reste s'est vendu sur le marché de la transformation et a servi à fabriquer des jus et des cidres, a été mis en conserve et a été utilisé dans l'industrie boulangère.

La majorité de la production du Canada provient de trois provinces. Les pommes sont surtout cultivées en



Ontario, en Colombie-Britannique et au Québec; les baies et les raisins en Colombie-Britannique et en Ontario; et les fruits de vergers en Ontario et en Colombie-Britannique.

À l'échelle internationale, le Canada se classe au premier rang des producteurs de bleuets sauvages (bleuets nains); il en a produit 43 511 tonnes en 2002 et la valeur de la production en aval de l'exploitation agricole était de près de 42 millions de dollars. La plupart des fruits frais sont cueillis manuellement afin d'éviter de meurtrir les fruits. Cependant, les cerises acides, les bleuets, les raisins et les canneberges sont cueillis à l'aide de machines.

En outre, les scientifiques canadiens ne cessent de mettre au point et d'améliorer la technologie, comme la sélection génétique, pour maximiser la production. Au cours de la dernière décennie, ils ont adapté à notre climat de nouveaux cultivars de fruits et des techniques de production. Par exemple, le raisin Vinifera, que l'on utilise pour fabriquer du vin, survit maintenant très bien au Canada, ce qui a entraîné un essor de cette industrie. De nouvelles variétés de pêches, de cerises, de bleuets, de framboises, de fraises, de kiwis, de mûres, de raisins et de groseilles ont aussi été créées grâce à des programmes de sélection.

En raison du climat septentrional frais du pays, l'usage de pesticides au Canada est déjà nettement moindre que dans de nombreux autres pays. Néanmoins, puisque les consommateurs exigent que l'on en diminue l'emploi, les scientifiques travaillent à trouver d'autres moyens de combattre les parasites et les maladies. Un plus grand nombre d'agriculteurs sont maintenant inscrits à des programmes de lutte intégrée qui leur permettent de surveiller étroitement les populations de parasites et d'appliquer des pesticides à des moments précis pour en maximiser l'efficacité et en réduire l'usage.





Puisque les exigences internationales sont de plus en plus axées sur la salubrité des aliments à la ferme, les fruiticulteurs élaborent des lignes directrices pour la production fruitière intégrée. Ce type de production a été conçu à la lumière d'autres lignes directrices internationales tel l'EUREPGAP de l'Europe. La production fruitière intégrée est définie comme étant la production économique de fruits de grande qualité, ce qui permet de mettre l'accent sur des moyens de production écologiques, de réduire au minimum l'usage de produits chimiques agricoles et donc, de protéger la santé humaine et la salubrité de l'environnement.

Renseignements supplémentaires

Certains fruits sont indigènes au Canada, notamment les canneberges, les bleuets, les fraises, les framboises rouges et noires, les mûres, les amélanthes et les raisins Labrusca.

Le Sud de l'Ontario et le Sud-Ouest de la Colombie-Britannique jouissent des saisons de croissance les plus longues au pays, avec environ 180 jours sans gel. Certaines régions du Québec et des Maritimes ont aussi une production fruitière non négligeable, malgré leur courte saison d'environ 120 jours sans gel.

Les fruits sont utilisés à diverses fins. Ils peuvent être consommés frais ou séchés, ainsi que sous forme de jus, de compote, de vin, de cidre, de confiture ou de gelée. Pour les conserver, on peut les faire sécher, les mettre en conserve ou les surgeler. Bon nombre de fruits entrent dans la confection de produits de la boulangerie ainsi que de la crème glacée et du yogourt.

On favorise la croissance du segment des baies en poursuivant la recherche qui démontre les bienfaits de ces fruits sur la santé, notamment les effets antioxydants des cultures de l'espèce *Vaccinium*. Les baies contiennent des anthocyanines, un antioxydant naturel qu'on dit bénéfique dans la lutte contre les rides, les maladies du coeur et le cancer. Étant donné qu'on se sert de presque aucun pesticide ou engrais chimique pour cultiver les bleuets sauvages, on peut juger cette culture « biologique » et profiter de prix plus élevés.

L'industrie fruitière canadienne a adaptée ses produits au climat plus frais et à la saison de croissance plus courte nordique du Canada. Elle est devenue un chef de file mondial en ce qui a trait à améliorer la gestion des exploitations et les techniques d'entreposage. Les pommes canadiennes, par exemple, peuvent être vendues presque à l'année longue à l'aide d'équipement d'entreposage à atmosphère contrôlée.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Paul Sereda
Équipe des politiques et de la planification
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341 Chemin Baseline, Tour 7
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5
Téléphone : (613) 759-6236
Télécopieur : (613) 759-6312
Courriel : seredap@agr.gc.ca
Site Web : www.agr.gc.ca/misb/hort/home_f.html

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.