



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

L'industrie canadienne de la transformation des grains

L'industrie canadienne de la transformation des grains est vaste et diversifiée. Elle comprend les minoteries, les boulangeries et les entreprises de fabrication de pâtes alimentaires, de biscuits et de céréales pour petit déjeuner, qui produisent toute une vaste gamme de produits. Cette industrie est efficace et concurrentielle, grâce aux progrès réalisés dans la sélection des variétés de blé et la technologie de la transformation.

L'industrie meunière comprend des entreprises qui s'occupent principalement de moulinier le blé et d'autres céréales en farine, en provendes et en d'autres produits. Certaines d'entre elles réunissent aussi différentes sortes de farine pour préparer des mélanges qui serviront en boulangerie. Cette industrie est étroitement liée à celles de la boulangerie, de la biscuiterie et de la fabrication de céréales pour petit déjeuner, qui, ensemble, utilisent plus de la moitié des produits de mouture consommés au Canada.

Le Canada produit du blé dur en abondance, qui, une fois réduit en semoule, constitue le principal ingrédient des pâtes alimentaires. Les pâtes, qui sont polyvalentes et faciles à préparer, offrent une bonne valeur nutritive à prix modique. Elles sont riches en protéines, en minéraux (comme le fer et le phosphore) et en vitamines. De plus, elles sont très digestes. Nombre de grands producteurs mondiaux de pâtes alimentaires, comme l'Italie et la Turquie, importent ce blé de chez nous.

Au Canada, l'industrie des pâtes alimentaires comprend la fabrication de produits secs, qui se divisent, selon leur forme, en pâtes longues (spaghetti, capilli, linguini, fettuccini, vermicelles et cheveux d'ange) et en pâtes courtes (macaroni, penne, rigatoni, fusilli et ziti). Il existe aussi sur le marché de nombreuses pâtes de spécialité ou de fantaisie (boucles, coquillages, cannelloni, lasagnes et roues) et d'autres auxquelles on a



ajouté des ingrédients comme des épinards et d'autres légumes.

Nos biscuiteries fabriquent des biscuits ordinaires et de fantaisie, emballés ou en vrac, dont des biscuits à la guimauve, des biscuits sandwichs, des biscuits au gingembre, des biscuits sodas, des craquelins, des barres aux fruits, des gaufrettes de blé entier, des cornets à crème glacée et des gaufrettes au sucre.

Les boulangeries, quant à elles, comprennent des établissements industriels et des commerces de détail. Les premiers fabriquent toutes sortes de pains et de petits pains, des pâtes à pizza, des gâteaux, des tartes, des beignes, des muffins, des pâtisseries (non cuites, réfrigérées et surgelées), des gaufrettes et des matzos. Les seconds confectionnent et vendent sur place des produits frais, tels que pains, petits pains et pâtisseries.

À ces industries s'ajoutent deux segments : celui des mélanges de farine et celui des céréales pour petit déjeuner. Le premier produit des mélanges à biscuits, à gâteaux, à beignes, à crêpes et à pâtisseries. Le second fabrique des céréales pour petit déjeuner, non cuites ou prêtes à servir. La farine à gâteau et à pâtisserie vient du blé tendre blanc; la farine tout usage, du blé vitreux. Les mélanges de ces blés sont très utilisés dans ces deux segments.

Les sélectionneurs de blé d'Agriculture et Agroalimentaire Canada s'intéressent maintenant aux blés blancs, délaissant les blés roux traditionnels qui ont fait du Canada un grand exportateur mondial. Les blés blancs permettent aux meuniers d'extraire de 3 à 5 p. 100 de plus de farine sans risquer la contamination de la couleur, inconvénient qui peut survenir avec les blés roux.





Le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains est le plus important centre de recherche fondamentale et appliquée sur la qualité de divers grains au pays. On y étudie aussi la transformation commerciale des grains, le laboratoire étant doté d'une malterie, d'une minoterie et d'une boulangerie pilotes, d'une machine à fabriquer des nouilles et d'une petite presse pour pâtes alimentaires. Des scientifiques créent de nouvelles variétés de blé dur, dotées de gluten plus ferme, pour répondre aux besoins de l'industrie des pâtes alimentaires.

Tous les produits faits de grains, qu'ils soient canadiens ou importés, sont assujettis à la *Loi sur les aliments et drogues* et à ses règlements, dont la mise en application est assurée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Renseignements supplémentaires

En 2001, le Canada comptait 28 minoteries, qui employaient 2 000 personnes. Environ 80 p. 100 du blé de mouture est exporté au lieu d'être moulu au pays.

En 1999, il y avait au Canada 29 biscuiteries, qui employaient 6 911 personnes. La plupart de ces entreprises étaient situées en Ontario et au Québec, près des principaux marchés et des sources d'approvisionnement en farine de blé tendre. La valeur des produits acheminés en 1999 était de 831,5 millions de dollars, et les exportations représentaient plus de la moitié de ce montant, soit 425,1 millions de dollars.

Au cours de la même année, on recensait 569 boulangeries industrielles, qui employaient 25 213 personnes. La valeur des produits acheminés était de plus de 2,3 milliards de dollars, et les exportations représentaient 16,3 p. 100 de ce montant, soit 382,8 millions de dollars.

On a également recensé 18 entreprises de fabrication de céréales pour petit déjeuner en 1999, qui employaient 2 753 personnes. La valeur des produits acheminés était de 1,9 milliards de dollars, et les exportations représentaient environ 12,5 p. 100 de ce montant, soit 236,7 millions de dollars.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Mike Price
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) 759-7509
Télécopieur : (613) 759-7480
Courriel : pricem@agr.gc.ca

ou

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.