



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

L'industrie canadienne des graines de moutarde

En plus de compter parmi les cinq principaux producteurs au monde, le Canada est considéré comme le plus grand exportateur de graines de moutarde sur le marché international. Plus de trois quarts des graines de moutarde produites au pays sont destinées à l'exportation. Elles sont surtout utilisées par les industries des condiments et des aliments, sous la forme de graines ou d'huile.

Le Canada produit trois types de moutarde : la moutarde blanche, la moutarde noire et la moutarde joncée. Les graines de moutarde noire et de moutarde joncée sont fortes et épicées, tandis que celles de moutarde blanche sont plus douces et contiennent moins d'huile. Les graines de moutarde joncée servent souvent à faire des huiles de cuisson épicées, alors que les graines de moutarde noire entrent dans la fabrication de moutardes spéciales comme la moutarde Dijon. Les graines de moutarde peuvent aussi être broyées et utilisées comme ingrédient dans les aliments transformés, comme les vinaigrettes et les soupes.

La moutarde, plante apparentée au colza, a l'avantage d'être plus résistante à la sécheresse, à la chaleur et au gel. Il s'agit d'une culture annuelle de saison fraîche qui peut être cultivée dans un cycle court et qui est souvent en rotation avec de petits grains.

À ce jour, Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) a mené la plupart des recherches sur la moutarde au pays. Toutefois, l'industrie a récemment convenu d'un prélèvement à l'appui de projets de recherche. Au cours des dix dernières années, les stations de recherche de l'Ouest canadien ont mis en circulation des variétés constamment améliorées de cette culture. Les variétés actuelles de moutarde blanche et joncée présentent des caractéristiques propres aux différents segments du marché. Parmi les objectifs courants de la sélection on retrouve la mise au point d'un cultivar amélioré de toutes les variétés de moutarde ainsi que bon nombre



d'améliorations de la qualité, ce qui inclut une meilleure adaptation aux sols semi-arides et un accroissement du rendement et de la teneur en huile et protéines. Certaines variétés à faible teneur en huile ont également été mises au point aux fins de la mouture sèche. Dernièrement, AAC a mis au point un nouveau plant de moutarde de qualité comparable au colza qui pourrait éventuellement être cultivé dans les régions plus arides de l'Ouest du Canada.

En 2001, la production canadienne a chuté de plus de la moitié pour atteindre 89 000 tonnes; elle était de 202 000 tonnes en 2000. Cette baisse est attribuable à la sécheresse et à la réduction de la superficie ensemencée. De 1997 à 2000, les exportations ont été plutôt stables, passant de 138 000 tonnes à 168 000 tonnes. En 2002, la production a connu un nouvel essor pour atteindre 154 000 tonnes.

Les exportations canadiennes sont touchées par le niveau des prix et par les cultures dans les autres principaux pays producteurs, soit l'Inde, le Bangladesh et le Pakistan. Les États-Unis utilisent de plus en plus de moutarde blanche pour la transformation, tandis que l'Europe du Nord utilise plus de moutarde noire pour la fabrication de la moutarde Dijon. Pour sa part, le Bangladesh achète régulièrement du Canada des quantités considérables de moutarde joncée aux fins d'extraction d'huile.





Renseignements supplémentaires

L'Ouest canadien est un grand producteur de graines de moutarde depuis la Seconde Guerre mondiale, moment où la base de production traditionnelle, c'est-à-dire l'Europe de l'Ouest, s'est écroulée. La majorité de la production canadienne provient des Prairies, notamment la Saskatchewan, qui fournit plus de 80 p. 100 des graines de moutarde produites au Canada. Le rendement des graines de moutarde noire et de moutarde joncée est souvent supérieur à celui des graines de moutarde blanche.

Les États-Unis constituent le plus important marché d'exportation pour les graines de moutarde du Canada, représentant environ 30 p. 100 des exportations totales du Canada en 2002; viennent ensuite la Belgique (26 p. 100) et le Bangladesh (22 p. 100). Parmi les autres marchés d'exportation, citons les Pays-Bas, le Japon, l'Allemagne et la Thaïlande.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Julie Lalonde
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341 Chemin Baseline, Tour 7
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5
Téléphone : (613) 759-6603
Télécopieur : (613) 759-6312
Courriel : lalondejp@agr.gc.ca

Autres coordonnées utiles

Saskatchewan Mustard Growers Association
3085, rue Albert, pièce 125
Regina (Saskatchewan)
S4S 0B1
Téléphone : (306) 297-3159
Télécopieur : (306) 787-0428

Association canadienne de cultures spéciales
220, avenue Portage, pièce 1215
Winnipeg (Manitoba)
R3C 0A5
Site Web : www.specialcrops.mb.ca
Courriel : office@specialcrops.mb.ca
Téléphone : (204) 925-3780 ou (204) 925-3781
Télécopieur : (204) 925-3785

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.