



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

## L'industrie canadienne de la pomme de terre

Le Canada est connu depuis longtemps comme un fournisseur de pommes de terre de consommation de grande qualité et est reconnu comme un chef de file mondial en ce qui a trait à la production de plants de pomme de terre. Le phénomène de vigueur nordique (Northern VigourMD) fait des semences de pomme de terre du Canada des produits convoités par les pays plus au sud. Le Canada est également un chef de file mondial en matière de production, de transformation et d'entreposage innovateurs et écologiques d'une grande variété de pommes de terre.

L'industrie de la pomme de terre est la plus lucrative de toutes les industries de cultures légumières du pays. Elle compte pour 63 p. 100 de toutes les recettes monétaires de légumes et a généré 952 millions de dollars au cours de l'année civile 2002.

Selon le Recensement de l'agriculture de 2001, le pays compte 3 887 exploitations de pommes de terre et 169 475 ha consacrés à cette culture. En outre, le Canada produit environ 152 variétés homologuées de plants de pomme de terre.

En 2002, la production du Canada a atteint 4,65 millions de tonnes métriques, dont 28 p. 100 provenait de l'Île-du-Prince-Édouard, 18 p. 100 du Manitoba, 16 p. 100 de l'Alberta et 15 p. 100 du Nouveau-Brunswick. La région de l'Atlantique constitue la plus importante source de pommes de terre au pays (45 p. 100) et est suivie par la région de l'Ouest (39 p. 100) et la région centrale (16 p. 100).

En 2002, 747 exploitations, représentant 32 702 ha, étaient inscrites au Canadian Seed Potato Certification Program. Les dix variétés les plus cultivées étaient les suivantes : Russet Burbank, Shepody, Superior, Atlantic, Yukon Gold, Chieftain, Russet Norkotah, Kennebec, Ranger Russet et Norland.

On peut apprêter les pommes de terre de diverses façons : elles peuvent être mangées crues, sous forme transformée ou en tant que grignotine. Plus de 50 p. 100 des pommes de terre cultivées au Canada sont transformées, surtout en frites, et environ 10 à 15 p. 100 du reste de la production sert à faire des croustilles ou est



déshydraté. La production de frites surgelées a été évaluée à 1,08 million de tonnes en 2001-2002. Le taux de croissance annuel de ce segment est d'environ 8 p. 100 par année depuis 1990. En outre, l'usine de produits déshydratés de l'Île-du-Prince-Édouard a beaucoup augmenté sa production depuis son ouverture en 1998.

Au cours de la campagne agricole 2001-2002, 140 000 tonnes de plants de pomme de terre (soit 78 p. 100), dont la valeur a été estimée à 52 millions de dollars, ont été exportées, et ce, surtout aux États-Unis. En ce qui a trait aux pommes de terre de consommation, ce sont 281 000 tonnes (soit 97 p. 100), dont la valeur a été estimée à 127 millions de dollars, qui ont été exportées aux États-Unis. Au cours de cette même campagne, 738 000 tonnes de frites surgelées (soit 88 p. 100), d'une valeur de 738 millions de dollars, ont été exportées aux États-Unis.

Le Canada se classe au deuxième rang des exportateurs de frites après les Pays-Bas, qui en exportent 990 000 tonnes.

Entre 1971 et 2001, le taux de consommation de pommes de terre au Canada (en pommes de terre fraîches) a augmenté un peu, passant de 71 à 74 kg par personne, pour représenter 51 p. 100 de tous les légumes frais consommés. La consommation de frites est montée en flèche au cours des derniers 25 ans en raison de la croissance rapide des restaurants à service rapide, de la vie de plus en plus active et de l'apparition de nouveaux produits aromatisés.

### Renseignements supplémentaires

Northern VigourMD est maintenant bien connue. Les descendants de plants cultivés dans des régions nordiques, soit à des latitudes élevées, dans des terres plus froides et où les journées sont plus longues, héritent de caractéristiques de croissance améliorées qui deviennent évidentes lorsque ces nouveaux plants sont cultivés dans des régions du sud. Les scientifiques croient que les plus longues journées d'été des régions du Nord favorisent des plants de pomme de terre plus vigoureux, ce qui permet le développement sain des cultures, un taux de rendement plus élevé et des variétés de plus grande qualité. Plusieurs générations de plants héritent de cette vigueur.



Les scientifiques ensemencent également des variétés étrangères au Canada et gèrent une banque de gènes de variétés distinctes de pommes de terre. Certaines variétés ont des gènes spéciaux qui rendent les plants plus résistants aux maladies et qui pourraient servir à la mise au point d'une nouvelle variété de pommes de terre.

Les principaux transformateurs et détaillants éviteront les variétés génétiquement modifiées afin de protéger leur part du marché. Cependant, ils le feront à court terme, c'est-à-dire jusqu'à ce que le public soit davantage sensibilisé à cette question.

Les pommes de terre sont homologuées en fonction de leur taille, de leur forme, de leur maturité, de leur dépendance au sol, de leurs lésions, de leurs taches et de leurs maladies. L'Administration du rétablissement agricole des Prairies d'Agriculture et Agroalimentaire Canada soutien la croissance de l'industrie de la pomme de terre dans les Prairies. Elle aide les agriculteurs en montant des dossiers sur la production antérieure, en déterminant et en procédant à la levée de plans des terres appropriées et des sources d'eau disponibles, en mettant en place des entrepôts, et en analysant la façon dont la terre est actuellement hydratée.

L'usage de pesticides au Canada est de beaucoup moins important que dans d'autres pays, surtout en raison du climat.

Les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) partout au Canada surveille les activités et prennent des échantillons aléatoires d'exploitations afin de vérifier si elles se conforment aux normes relatives aux catégories et aux règlements sur la sécurité. L'ACIA surveille également les envois de produits alimentaires importés. Les produits importés doivent respecter les mêmes exigences en matière de salubrité, de qualité, d'étiquetage et d'emballage que les produits canadiens. En outre, les transformateurs et les emballeurs doivent respecter chacun des règlements sur l'étiquetage. Les inspecteurs de l'ACIA voient à ce que les étiquettes contiennent des renseignements exacts et sûrs.

Les pommes de terre sont servies avec de la viande ou dans des soupes et des salades, et sont utilisées dans la fabrication de produits de boulangerie. Elles peuvent également être pilées, rissolées, hachées, bouillies ou rôties.

Les pommes de terre sont surtout transformées en frites et en croustilles, ainsi qu'en flocons ou en fécule pour les industries des textiles ou des savons et des crèmes. Parmi les autres produits fabriqués à l'aide de pommes de terre, mentionnons le sucre, pour des préparations pharmaceutiques; ainsi que le vinaigre, l'alcool et le vin utilisés pour la fabrication de boissons.

Il faut de 2 à 2,5 kg de pommes de terre pour faire 1 kg de frites.

Il faut de 5 à 6,5 kg de pommes de terre pour faire 1 kg de croustilles.

Les pommes de terre sont des tubercules issus de l'Amérique du Sud. Elles constituent un des aliments les plus nutritifs de la planète, car elles contiennent de haut taux de glucides, de potassium, de fer, de protéines, de fibres, de phosphoreux, et de vitamines B1, B6 et C.

Les pommes de terre sont faibles en calories : 100 g de pommes de terre ne contient que 77 calories alors que le riz et les pâtes respectivement contiennent 138 et 129 g.

## Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Rémi Gagnon  
Conseiller en développement des marchés  
Équipe des politiques et de la planification  
Agriculture et Agroalimentaire Canada  
1341 Chemin Baseline, Tour 7  
Ottawa (Ontario)  
K1A 0C5  
Téléphone : (613) 759-6245  
Télécopieur : (613) 759-6312  
Courriel : Gagnonr@agr.gc.ca

## Autres liens utiles

Production canadienne de pommes de terre  
[http://www.statcan.ca:80/francais/freepub/22-008-UIB/free\\_f.htm](http://www.statcan.ca:80/francais/freepub/22-008-UIB/free_f.htm)

Pommes de terre – Situation et tendances  
[http://www.agr.gc.ca/misb/hort/home\\_f.html](http://www.agr.gc.ca/misb/hort/home_f.html)

ACIA - Section des pommes de terre  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

Infohort [http://www.agr.gc.ca/misb/infohort/infohort\\_f.html](http://www.agr.gc.ca/misb/infohort/infohort_f.html)

Agence de la pomme de terre du Nouveau-Brunswick  
[www.nbpa.nb.ca](http://www.nbpa.nb.ca)

Potato Growers of Alberta  
[www.albertapotatoes.ca/home/index.cfm](http://www.albertapotatoes.ca/home/index.cfm)

Prince Edward Island Potato Board [www.peipotato.org](http://www.peipotato.org)

Global Potato News [www.potatonews.com/default.asp](http://www.potatonews.com/default.asp)

Conseil canadien de l'horticulture  
[www.hortcouncil.ca](http://www.hortcouncil.ca)

Fédération des producteurs de pomme de terre du Québec  
<http://www.fpptq.qc.ca>

Visiter 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.