

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.



Industrie meunière

L'industrie meunière comprend des entreprises qui s'occupent de moudre 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 une proportion importante 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 sont faciles à préparer, polyvalentes et vendues à prix modique. Elles sont riches en protéines, en vitamines et en minéraux comme le fer et le phosphore. Nombre de grands producteurs mondiaux de pâtes alimentaires, comme l'Italie et la Turquie, importent ce blé de chez nous.

Pâtes alimentaires séchées

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, vermicelles, cheveux d'ange et fettuccini) 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, cannellonis, lasagnes et roues) et d'autres auxquelles on a ajouté des ingrédients comme des épinards et d'autres légumes.

Nos biscuiteries fabriquent une vaste gamme de produits, 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 de crème glacée et des gaufrettes au sucre.

Produits de boulangerie

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.

Céréales pour petit déjeuner et mélanges de farine

Ces industries comprennent deux secteurs : 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 secteurs.

Innovation et réglementation

Le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains est un centre canadien de recherche fondamentale et appliquée sur la qualité de divers grains. 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.

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.

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

La fabrication de pain et de produits de boulangerie est l'un des plus importants secteurs de l'industrie canadienne de la transformation des grains. En 2005, ses expéditions totalisaient 4,4 milliards des dollars et la valeur de ses exportations était de 545,1 millions de dollars. De plus, en 2005, les fabricants canadiens du secteur de la minoterie et de la malterie ont expédié des produits d'une valeur de 1,5 milliard de dollars et en ont exporté pour 446,9 millions de dollars. Les expéditions des fabricants de céréales pour petit déjeuner ont totalisé 1,2 milliard de dollars, tandis que la valeur des exportations était estimée à 339,8 millions de dollars. Les expéditions des biscuiteries s'élevaient à 544,2 millions de dollars, dont la plupart (482,2 millions de dollars) étaient attribuables à l'exportation.



La fabrication de pâtes séchées devient de plus en plus importante au Canada, ayant connu une augmentation importante au cours de la dernière décennie. Les expéditions ont augmenté de 39 %, ayant passé de 264,5 millions de dollars in 1996 à plus de 367,6 millions de dollars 2005. En 2005, environ



20 % des pâtes alimentaires séchées, d'une valeur de 73,5 millions de dollars, ont été exportées.

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
Canada K1A 0C5
Téléphone : 613-759-7509
Télécopieur : 613-759-7480
Courriel : pricem@agr.gc.ca

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
Canada K1A 0C5
Téléphone : 613-759-7548
Télécopieur : 613-759-7480
Courriel : goodmanb@agr.gc.ca

Autres liens :

Conseil des grains du Canada
www.grainscanada.gc.ca

Conseil des grains du Canada
www.canadagrainscouncil.ca

Institut international du Canada pour les grains
www.cigi.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.gc.ca>).

Les produits agroalimentaires canadiens témoignent de notre souci d'excellence et de notre engagement profond à l'égard de la salubrité, de la qualité, de l'innovation, de la durabilité de l'environnement et du service.

Dans toutes les branches de notre industrie, nous cherchons à gagner la confiance de nos clients en répondant à leurs besoins et en dépassant leurs attentes. Les produits agroalimentaires canadiens doivent leur réputation d'excellence internationale à ces valeurs, de même qu'à notre désir d'établir des relations étroites. Les consommateurs du monde entier savent qu'ils peuvent compter sur la qualité du Canada.

