

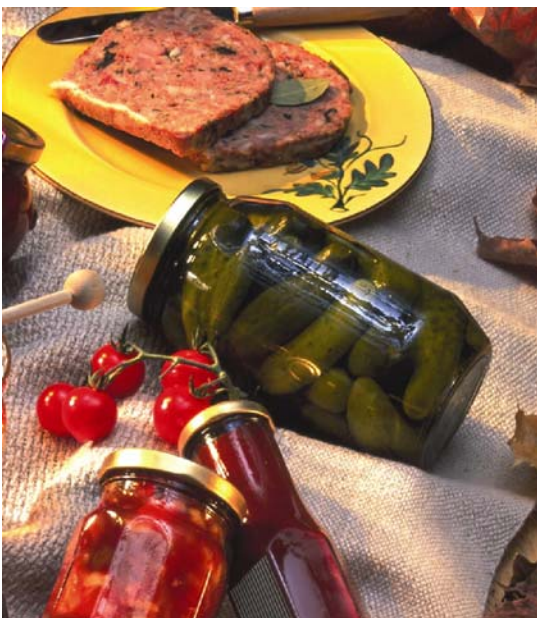
L'INDUSTRIE

de l'agriculture, des aliments et
des boissons

au Canada

L'industrie canadienne des fruits et légumes transformés

L'industrie canadienne des fruits et légumes transformés produit des fruits et des légumes en conserve et surgelés ainsi que des jus de fruits. De plus en plus, elle crée et commercialise également une large gamme de produits à valeur ajoutée.



Les progrès réalisés en technologie de la transformation ont permis aux consommateurs de profiter de la saveur et de la valeur nutritive complètes de fruits et de légumes frais à longueur d'année. Beaucoup d'entreprises confectionnent toutes sortes de produits traditionnels à valeur ajoutée : marinades, relish, confitures, potages, sauces et autres produits contenant un mélange de légumes ou de jus.

La demande de fruits et de légumes frais coupés préemballés a monté en flèche au

cours des dernières années. Selon ACNielsen, les ventes nationales en épicerie de produits de fruits ou de légumes préemballés s'élevaient à plus de 365 millions de dollars sur une période de 52 semaines, de 2004 à 2005. Les légumes préemballés, surtout les salades, représentent le plus gros segment de ce marché; les ventes de salade ont atteint 308 millions de dollars au cours de la même période. Bien que les fruits frais coupés et préemballés représentent une portion plus petite de ce marché, les ventes ont connu une hausse de 61 p. 100 en 2005, pour se situer à près de 7 millions de dollars.

Les fruits et les légumes surgelés sont vendus sous une vaste gamme de produits, tels que des mélanges de légumes surgelés, des sautés préparés, des jus de fruits concentrés et des frites. En fait, les produits de pommes de terre surgelés constituent le plus gros groupe du secteur des fruits et des légumes surgelés au Canada. Les fruits et les légumes surgelés sont également utilisés comme ingrédients dans des repas prêts à servir, y compris les repas préparés, les pizzas et d'autres plats principaux.

La demande des consommateurs pour des produits pratiques et des portions plus petites pousse la création d'un large éventail de produits de fruits et de légumes prêts à cuire et prêts à manger. Par exemple, de nouveaux produits de pomme de terre pratiques sont créés, qui comprennent des pommes de terre entières et tranchées à mettre au micro-ondes, des pommes de terre fraîches pelées pour l'ébullition et des pommes de terre déjà lavées accompagnées d'un sachet d'épices.

L'industrie cherche toujours à améliorer les méthodes de manutention relatives aux fruits et aux légumes transformés. Par exemple, des chercheurs de la Station de recherches d'Agriculture et Agroalimentaire Canada à Kentville (Nouvelle-Écosse) ont mis au point des techniques pour donner à l'industrie un produit à base de fruits de longue

La qualité

est dans notre nature

conservation, peu acide et inoffensif, doté de bonnes qualités organoleptiques et apte à la transformation.

De nombreux fruits et légumes, comme les bleuets, les cerises et les oignons rouges, ont des propriétés vivifiantes. En effet, des scientifiques du Centre de recherches en agroalimentaire du Pacifique à Summerland (Colombie-Britannique) s'intéressent aux propriétés antioxydantes des anthocyanes, les pigments auxquels de nombreux aliments doivent leur couleur rouge, rose ou bleue. Les anthocyanes ont la propriété de se lier à des radicaux libres, molécules néfastes que l'on soupçonne de jouer un rôle dans l'apparition de certains cancers.

Renseignements supplémentaires

Dans l'ensemble, l'industrie de la transformation des aliments et des boissons se classe au deuxième rang des secteurs manufacturiers au Canada pour la valeur de la production.

L'industrie des fruits et légumes transformés et des aliments surgelés a expédié, en 2005, des produits pour une valeur de 6,7 milliards de dollars, dont 29 p. 100 en exportation.

L'industrie canadienne des fruits et légumes transformés est forte et en expansion, et la recherche et l'innovation poussent la croissance et créent de nouvelles occasions dans les marchés intérieurs et internationaux.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Anne Woo

Agriculture et Agroalimentaire Canada
Bureau de la chaîne de valeur des aliments
930, avenue Carling, pièce 5101
Ottawa (Ontario)
Canada K1A 0C5
Téléphone : 613-759-7857
Télécopieur : 613-759-7480
Courriel : wooa@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 (www.ats.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.

