

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

L'industrie fruitière

Le Canada est un chef de file mondial dans la production, l'entreposage et la transformation de fruits au moyen de méthodes novatrices respectueuses de l'environnement. La consommation de ces fruits s'est accrue au cours des dernières années, les consommateurs étant de plus en plus conscients de l'importance de les intégrer dans leur régime alimentaire quotidien.

Différents fruits sont indigènes au Canada, notamment les airelles rouges, les bleuets, les framboises, les fraises, les mûres sauvages, les framboises noires, les amélanches et les raisins Labrusca.

L'industrie fruitière canadienne a adapté ses activités au climat nordique et à la courte période de croissance propres au pays. Elle joue un rôle de premier plan dans l'amélioration des techniques de gestion et d'entreposage à la ferme. Les pommes du Canada, par exemple, peuvent être offertes presque toute l'année durant grâce à des techniques d'entreposage en atmosphère contrôlée.

Le panier de fruits cultivés à des fins commerciales au Canada est garni et comprend pommes, fruits fragiles (pêches, poires, prunes, pruneaux et cerises), raisins, bleuets, airelles rouges, fraises et framboises. Selon le rendement en tonnes, la pomme est le principal fruit cultivé au Canada. En valeur, ce sont cependant les bleuets qui figurent au premier rang, en raison de la diminution des prix sur le marché des pommes et de l'essor de l'industrie des bleuets.

Le Canada est le premier producteur mondial de bleuets nains (ou petites myrtilles sauvages). En 2005, il en a produit 45 448 tonnes d'une valeur à la ferme de près de 65 millions de dollars. Le Canada a

également produit 26 234 tonnes de bleuets cultivés (ou bleuets en corymbe) d'une valeur à la ferme de près de 73 millions de dollars en 2005.

Selon les estimations, 394 000 tonnes de pommes d'une valeur de 130 millions de dollars (selon le prix à la ferme) ont été produites en 2005. Environ les deux tiers des expéditions de pommes étaient constituées de pommes fraîches, le reste ayant été destiné aux établissements de transformation, qui les ont pressées pour en faire du jus, et pelées ou découpées pour les mettre en conserve ou les cuire au four.



En 2005, selon les estimations, le Canada a produit 704 000 tonnes de fruits d'une valeur à la ferme de 552 millions de dollars. Les exportations de fruits ont totalisé 399 millions de dollars en 2005, et étaient principalement destinés aux États-Unis, au Japon et à l'Union européenne.

En 2005, le Canada a exporté :

- 76 863 tonnes de bleuets frais et surgelés d'une valeur de 259 millions de dollars;
- 40 828 tonnes d'airelles rouges d'une valeur de 47 millions de dollars;
- 53 490 tonnes de pommes fraîches d'une valeur de 42 millions de dollars.

La qualité

est dans notre **nature**

Le Sud de l'Ontario et le Sud-Ouest de la Colombie-Britannique sont les régions canadiennes où les périodes de croissance sont les plus longues, soit environ 180 jours sans gel par année. La production du Québec et des provinces maritimes est également importante en dépit d'une période sans gel de seulement 120 jours environ.

La Colombie-Britannique, l'Ontario et le Québec sont à l'origine de la majeure partie de la production fruitière du Canada. En 2005, 86 % de l'ensemble des recettes tirées de l'exploitation fruitière ont été attribuables à ces provinces. L'Ontario est la première province productrice de pommes, alors que la Colombie-Britannique figure au premier rang canadien pour ce qui est de la production de raisins, de bleuets et d'airelles rouges.

Sécurité, recherche et innovation

Au Canada, on récolte la plupart des fruits à la main pour éviter de les endommager. Cela dit, de nouvelles techniques novatrices permettent la récolte mécanisée de certains fruits, ce qui réduit les risques de pertes et accélère le rythme de récolte.



Les scientifiques du Canada cherchent sans cesse à développer de nouvelles techniques et à améliorer les techniques existantes, par exemple dans le domaine de sélection des plantes pour accroître la production. Au cours de la dernière décennie, de nouvelles variétés de fruits et techniques de production ont été adaptées au climat canadien. Des programmes de sélection ont également

permis de mettre au point de nouvelles variétés de raisins, de pêches, de cerises, de bleuets, de framboises, de fraises, de kiwis, de mûres sauvages, de raisins de Corinthe et de groseilles (à maquereau).

Le marché est stimulé par les recherches de plus en plus nombreuses qui font ressortir les bienfaits des petits fruits pour la santé, en particulier les effets antioxydants des baies du genre *Vaccinium*. Les petits fruits contiennent des anthocyanines, des antioxydants naturels qui permettraient de lutter contre le vieillissement, les maladies du cœur et le cancer. Aucun pesticide ou engrais chimique, ou presque, n'étant utilisé dans leur production, les bleuets nains peuvent être considérés comme « biologiques » et être vendus à prix supérieur sur le marché.

Le recours aux pesticides est beaucoup moins répandu au Canada que dans de nombreux autres pays, en partie en raison du climat canadien plus froid. Pour répondre à la demande des consommateurs souhaitant voir diminuer l'utilisation des pesticides, les scientifiques explorent des façons de lutter naturellement contre les ravageurs et les maladies. De plus en plus de producteurs participent à des programmes de lutte intégrée contre les ennemis des cultures. Dans le cadre de ces programmes, les populations d'ennemis des cultures font l'objet d'un contrôle rigoureux et les pesticides sont utilisés de façon très calculée dans l'optique de maximiser l'efficacité.

Les normes internationales sont de plus en plus axées sur la salubrité des aliments à la ferme, ce qui incite les fruiticulteurs à se doter de procédures de production fruitière intégrée (PFI). Les principes de PFI ont été établis parallèlement à d'autres directives internationales, comme l'EUREPGAP en Europe. La PFI est définie comme la production économique de fruits de grande qualité fondée sur des méthodes de production écologiques et sur une utilisation minimale de produits agrochimiques dans le



but de protéger l'environnement et la santé humaine.

Pour de plus amples renseignements

M. Farid Makki

Conseiller principal de développement des marchés

Agriculture et Agroalimentaire Canada

1341, chemin Baseline, Tour 7

Ottawa (Ontario)

Canada K1A 0C5

Tél. : 613-759-6246

Télec. : 613- 759-6312

Courriel : makkif@agr.gc.ca

Site Web : www.agr.gc.ca/misb/hort

Pour plus de précisions sur les produits et les fournisseurs de l'industrie agroalimentaire canadienne et sur les occasions d'investir, consulter le site Web du Service d'exportation agroalimentaire, à l'adresse 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.

