



Le Bulletin bimensuel

Le 18 mars 2005 Volume 18 Numéro 6

ALPISTE DES CANARIES : SITUATION ET PERSPECTIVES (Avec survol de la production canadienne d'épices)

Le Canada est à l'origine d'environ 85 % de la production mondiale et d'environ 90 % des exportations mondiales d'alpiste des Canaries. La valeur des exportations canadiennes a été en moyenne d'environ 100 millions de dollars au cours des cinq dernières années. Pour 2005-2006, on prévoit une diminution de la production canadienne d'alpiste des Canaries, mais l'offre devrait être la même qu'en 2004-2005. Le prix moyen devrait donc rester stable par rapport à 2004-2005. À plus long terme, le canario, qui a été mis au point au Canada, se prête à des usages alimentaires et industriels et devrait entraîner une hausse de la demande. Ce numéro du *Bulletin bimensuel* examine la situation et les perspectives de l'alpiste des Canaries, aussi appelé graine à canaris. On y trouve également un survol de la production canadienne d'épices.

MONDE

Production et commerce

Au cours des dix dernières années, la production mondiale d'alpiste des Canaries a oscillé entre un minimum de 149 000 tonnes (t) en 2001-2002 et le maximum de 347 000 t atteint en 1996-1997. La production annuelle a été extrêmement variable, mais ces fluctuations s'observaient surtout au Canada.

Le gros de la production mondiale d'alpiste des Canaries est exportée. Les exportations ont été relativement stables au cours des dix dernières années, s'élevant en moyenne à environ 210 000 t par an. Normalement, on remplace rarement l'alpiste des Canaries par d'autres graines pour oiseaux, sauf les années où le prix de l'alpiste des Canaries est élevé par rapport à d'autres produits tels que le millet. Cette substitution se produit surtout dans les mélanges de graines pour oiseaux sauvages. En 2003, la dernière année pour laquelle on dispose de statistiques, les exportations mondiales ont été de 204 000 t et les importations de 221 000 t. Toutefois, environ 10 % des exportations ont été réexportées dans des pays tiers. Le Canada domine les exportations mondiales, représentant environ 90 % des exportations en 2003, si l'on exclut les réexportations. L'Argentine et la Hongrie sont les seuls autres gros exportateurs d'alpiste des Canaries, si l'on exclut des réexportateurs tels que les États-Unis, la Belgique et les Pays-Bas. Les importations sont beaucoup plus largement réparties que les exportations, les cinq principaux pays importateurs (Mexique, Brésil, Belgique, États-Unis et Espagne) représentant environ 65 % des importations.

CANADA

Production

L'alpiste des Canaries est une culture de saison fraîche qui préfère les longs jours chauds et les nuits fraîches. Elle convient bien aux prairies canadiennes et mûrit en environ 100 jours. L'alpiste des Canaries a des racines peu profondes et est plus sensible à la chaleur et résiste moins à la sécheresse et au sel que le blé. Il se plaît surtout dans une argile lourde ou un limon argileux, des sols retenant bien l'humidité. L'alpiste des Canaries doit être planté le plus tôt possible en mai. Un ensemencement tardif peut entraîner une maturation tardive de la paille lors de la récolte. L'alpiste des Canaries résiste à l'égrenage et se prête ainsi au battage

en coupe directe. Si la récolte est mise en andains, il est conseillé de la faucher quand elle est entièrement mûre et de la battre peu après la fauche. Il faut éviter le plus possible que les graines perdent leur enveloppe, car les graines décortiquées sont considérées comme des impuretés et doivent être retirées. L'alpiste des Canaries dont l'enveloppe est intacte est luisant et jaune or. La graine décortiquée est brun foncé. L'alpiste des Canaries peut être stocké pendant de longues périodes sans perdre sa qualité, à condition d'être entreposée dans de bonnes conditions. La récolte a généralement lieu en septembre et au début octobre.

MONDE : OFFRE ET UTILISATION DE L'ALPISTE DES CANARIES

	2001- 2002	2002- 2003	2003- 2004	2004- 2005p	2005- 2006p
Superficie récoltée	197	261	290	355	280
Rendement moyen	0,76	0,81	0,91	0,96	0,96
.....milliers de tonnes.....					
Canada*	114	176	226	300	230
Hongrie	5	8	10	11	11
Argentine	19	17	18	17	18
Australie	6	6	6	6	6
Uruguay	3	3	3	3	3
Mexique, Turquie	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
Production totale	149	212	265	339	270
Stocks de report (e)	<u>70</u>	<u>30</u>	<u>20</u>	<u>67</u>	<u>140</u>
Offre totale (e)	219	242	285	406	410
Utilisation totale (e)	189	222	218	266	275
Stocks de fin de campagne (e)	30	20	67	140	135
Rapport stock-utilisation (%)	16	9	31	53	49

Source : FAO, sauf *Statistique Canada - mars 2005

p : prévisions d'AAC, mars 2005

e : estimations d'AAC, mars 2005

La production canadienne d'alpiste des Canaries au cours des dix dernières années a été variable, passant de 114 000 t en 2001-2002 à 300 000 t en 2004-2005. La part canadienne de la production mondiale s'est accrue pendant cette période, la production argentine et hongroise ayant diminué. En moyenne, la Saskatchewan a représenté 90 % de la production canadienne, le reste provenant du Manitoba et de l'Alberta.

Canario

Le canario est une variante glabre de l'alpiste des Canaries. Il a été mis au point au Canada, la production commerciale ayant débuté en 1997. L'alpiste des Canaries a des poils minuscules à la base qui se détachent et causent de fortes démangeaisons redoutées par les producteurs, les transformateurs et les ensacheurs. Le canario élimine ce problème. L'industrie bénéficie également d'une réduction des frais d'expédition, car il est possible d'obtenir un gain de 12 % dans le remplissage des conteneurs et d'éviter

les étapes de lubrification et de polissage des graines lors de la transformation.

L'Association canadienne des cultures spéciales (ACCS) a obtenu l'enregistrement de la marque de commerce Canario au Canada, dans l'Union européenne et au Mexique. L'enregistrement aux États-Unis et au Brésil est en instance. Les variétés de canario doivent être glabres à 97 % pour porter la marque de commerce Canario. La Commission canadienne des grains (CCG) a créé un bulletin d'analyse aux fins d'expédition de la graine d'alpiste des Canaries répondant à la norme de classement du canario.

Usages

L'alpiste des Canaries n'a qu'une utilisation commerciale pour le moment, en tant que constituant principal des mélanges alimentaires destinés aux oiseaux en cage et sauvages. On y ajoute habituellement des graines telles que le millet, le tournesol, le carthame, le niger, le sarrasin, les céréales, le lin et le canola.

Commercialisation

La totalité de la production canadienne d'alpiste des Canaries est vendue sur le marché libre à des négociants. L'alpiste des Canaries destiné aux acheteurs canadiens et américains est expédié en vrac par camion ou en conteneurs transportés par route ou par rail. La graine destinée à l'Europe du Nord est habituellement expédiée en vrac, tandis que celle envoyée en Europe du Sud et dans d'autres régions du globe est normalement acheminée en conteneurs. Une partie de la production d'alpiste des Canaries est cultivée dans le cadre de contrats de production, une portion de la récolte étant alors vendue à prix fixe et le solde au cours du marché.

L'Association canadienne des cultures spéciales (ACCS) (www.specialcrops.mb.ca) établit les règles commerciales pour le commerce intérieur et sert de forum pour les exportateurs, les négociants et les courtiers participant au commerce des légumineuses et des cultures spéciales, dont la graine d'alpiste des Canaries. Ce site Web comporte une section où les acheteurs peuvent présenter une demande de prix.

La graine d'alpiste des Canaries n'est pas régie par la Loi sur les grains du Canada et son règlement. La CCG (www.grainscanada.gc.ca) n'a donc pas établi de normes de classement pour cette culture, et les producteurs d'alpiste des Canaries ne sont pas admissibles à un dédommagement en cas de défaut de paiement de la part de compagnies ayant un permis de la CCG.

Les normes d'exportation applicables à l'alpiste des Canaries font habituellement mention d'une pureté minimale des graines de 99 % et d'une teneur maximale en graines décortiquées de 4 %.

Consommation intérieure

La consommation intérieure canadienne, qui comprend l'alimentation pour les oiseaux, les besoins de semences et les criblures, a varié entre 20 000 t et 50 000 t au cours des dix dernières années. Des transformateurs situés dans l'ouest et le centre du Canada mélangent l'alpiste des Canaries à d'autres graines pour préparer de la nourriture pour oiseaux. Ils vendent ces mélanges sous leurs propres marques ou sous des marques appartenant à des magasins. Aucune norme n'existe pour les mélanges et l'emballage. Une société de la Saskatchewan utilise des graines d'alpiste des Canaries biologiques dans des mélanges biologiques pour oiseaux.

Canada : offre et utilisation de l'alpiste des Canaries

	2001- 2002	2002- 2003	2003- 2004	2004- 2005p	2005- 2006p
Campagne agricole août-juillet					
Superficie ensemencée (000 ha)	170	287	251	356	249
Superficie récoltée (000 ha)	163	227	243	318	242
Rendement (t/ha)	0,70	0,78	0,93	0,94	0,95
milliers de tonnes.....				
Stocks de report	70	30	20	67	140
Production	114	176	226	300	230
Offre totale	184	206	246	367	370
Exportations					
Europe	49	49	51	53	54
Amérique centrale	35	38	35	39	41
Amérique du Sud	29	41	53	55	55
États-Unis	15	26	20	22	24
Moyen-Orient et Afrique	3	6	6	6	6
Asie et Océanie	3	4	5	5	5
Exportations totales	134	164	170	180	185
Utilisation intérieure globale	20	22	*9	47	50
Utilisation totale	154	186	179	227	235
Stocks de fin de campagne	30	20	67	140	135
Rapport stock-utilisation (%)	19	11	37	62	57
Superficie ensemencée (000 ac)	420	709	620	879	615
Rendement (lb/acre)	624	692	830	842	848
Prix moyen au producteur					
\$/t	660	575	345	215-245	215-245
\$/lb	0,3	0,261	0,156	0,10-0,11	0,10-0,11

Source : Statistique Canada et AAC

p : Préviation d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, mars 2005

N.B.* : L'utilisation intérieure est calculée par élimination. Pour 2003-2004, si l'on se fie aux données sur les exportations et les stocks de fin de campagne, il semble que les estimations de production de Statistique Canada pourraient être basses ou les stocks de fin de campagne élevés, ce qui donne un solde très bas.

Exportations

La graine d'alpiste des Canaries est surtout exportée en vrac et à l'état brut, mais aussi sous forme de mélange emballé. Les exportations ont été variables, de 122 000 t à 170 000 t par an, mais on note une légère tendance à la hausse au cours des dix dernières années. Les principales régions d'importation sont l'hémisphère occidental et l'Europe, mais la production canadienne est exportée dans le monde entier. Les principaux pays importateurs sont le Mexique, les États-Unis, le Brésil, le Venezuela, la Colombie, la Belgique, l'Italie et l'Espagne. Le Canada est le premier exportateur, mais il subit la concurrence de l'Argentine au Brésil, et de la Hongrie en Europe.

Prix

Les prix canadiens sont basés sur la valeur à l'exportation, car près de 85 % de la production canadienne d'alpiste des Canaries est exportée. Ils sont donc fortement influencés par la valeur du dollar canadien sur les marchés étrangers. Comme il n'existe pas de marché à terme pour l'alpiste des Canaries, les producteurs, les négociants et les acheteurs négocient directement les prix en fonction de l'offre et de la demande. Les prix négociés représentent la valeur des graines pour livraison immédiate ou à une date future. Le prix moyen a été varié, fluctuant selon l'offre, de 240 \$ à 660 \$ la tonne (/t) au cours des dix dernières années.

PERSPECTIVES

Monde : 2005-2006

On prévoit que la production reculera de 20 % par rapport à 2004-2005, pour passer à 270 000 t, en raison d'une baisse de la production au Canada. L'offre totale devrait augmenter légèrement et passer à 410 000 t, en raison des stocks de report beaucoup plus élevés. La consommation totale devrait augmenter légèrement à cause d'une hausse de la demande, et les stocks de fin de campagne devraient diminuer faiblement.

Canada : 2005-2006

On prévoit que les surfaces ensemencées diminueront de 30 % par rapport à 2004-2005, en raison de recettes potentielles plus faibles par rapport à de nombreuses autres cultures. Cependant, les surfaces récoltées devraient diminuer de 24 %, dans l'hypothèse d'un retour à un taux d'abandon normal. Le taux d'abandon en 2004-2005 a été supérieur à la normale en raison des dommages dus au gel et des récoltes tardives. Dans l'hypothèse de rendements conformes aux tendances, la production devrait

diminuer de 23 % pour passer à 230 000 t. L'offre totale devrait augmenter légèrement à 370 000 t à cause de l'augmentation des stocks de report. Les exportations devraient augmenter légèrement du fait de la hausse de la demande, et les stocks de fin de campagne devraient diminuer légèrement. Le prix moyen devrait être le même qu'en 2004-2005 à cause de la relative stabilité de l'offre. Les précipitations au cours des périodes de croissance et de récolte sont le principal facteur à surveiller.

Canada : à plus long terme

La mise au point du canario offre des perspectives d'utilisations alimentaires et industrielles. Les chercheurs ont établi que le gruau (la graine décortiquée) de canario contient environ 19 % de protéines, un taux nettement plus élevé que celui du blé et d'autres céréales, et proche des légumineuses. La teneur en huile du canario est d'environ 9 %, soit environ quatre fois celle du blé. L'huile est constituée de 32 % d'acides gras oléiques et de 54 % d'acides gras linoléiques, composition favorable à la consommation humaine. La prolamine et la glutéline sont les principales protéines de stockage de l'alpiste des Canaries, constituant 78 % du total des protéines. La protéine d'alpiste des Canaries est riche en cystine, en tryptophane et en phénylalanine, mais pauvre en lysine et en thréonine. Cet aliment constituerait une bonne source protéinique supplémentaire pour les protéines du lait telles que la caséine et les protéines de lactosérum. Sa teneur en amidon est semblable à celle du blé, soit environ 61 %. Le canario a une teneur élevée en lipides, ce qui pourrait en faire un sous-produit intéressant. La présence d'une activité antioxydante dans les lipides du canario pourrait être un facteur retardant la rancidité des produits du canario pendant l'entreposage. L'amidon de canario comprend de petits granules polygonaux, plus petits que ceux des amidons présents sur le marché. Il forme un gel rigide stable dans des conditions de refroidissement et de congélation.

Le canario pourrait être rôti et utilisé comme un substitut faible en matières grasses de la graine de sésame dans le pain et les grignotines. Il peut devenir un substitut des matières grasses, car l'huile est riche en graisses insaturées. Les propriétés de l'amidon du canario pourraient rendre son utilisation intéressante dans l'industrie des cosmétiques ou comme amidon d'enfarinage industriel. Il est possible de décomposer le canario en amidon, protéines, huile et fibres par mouture humide. La farine peut être utilisée dans

Monde : Exportations d'alpiste des Canaries					
Année civile	1999	2000	2001	2002	2003
.....milliers de tonnes.....					
Canada*	145	158	166	146	170
Argentine	21	22	22	12	9
États-Unis	20	14	8	11	8
Belgique	11	9	13	9	6
Pays-Bas	5	5	5	5	3
Hongrie	27	5	5	8	4
Australie	2	3	1	1	0
Autres	2	3	5	4	4
Total	233	219	225	196	204
Source : FAO, sauf *Statistique Canada - mars 2005					
Monde : Importations d'alpiste des Canaries					
Année civile	1999	2000	2001	2002	2003
.....milliers de tonnes.....					
Mexique	42	51	49	54	53
Brésil	39	42	38	33	33
Belgique	30	34	36	24	22
États-Unis	15	19	17	14	16
Espagne	17	17	16	14	15
Italie	15	10	9	10	9
Colombie	3	4	6	5	9
Venezuela	4	4	5	6	7
Royaume-Uni	12	4	7	7	4
Pays-Bas	9	9	10	5	4
Portugal	5	5	5	5	4
Chili	4	4	4	4	4
Allemagne	7	5	10	3	3
France	4	5	4	3	3
Pérou	1	1	1	2	3
Algérie	2	2	1	2	2
Chine	1	2	2	1	2
Grèce	2	2	1	1	2
Japon	2	2	2	1	2
Guatemala	1	1	1	1	1
Indonésie	1	1	1	2	2
Autres	22	16	16	22	21
Total	238	240	241	219	221
Source : FAO - mars 2005					
La différence entre les importations et les exportations est en partie attribuable au calendrier des livraisons.					

la confection de pain de canario-blé, de pain multigrains et de biscuits.

L'utilisation du canario pour des produits alimentaires et industriels devrait favoriser la hausse des prix du canario par rapport à la graine d'alpiste des Canaries traditionnelle. Elle ferait également croître considérablement la demande d'alpiste des Canaries du Canada, ce qui entraînerait une diversification économique accrue grâce au remplacement de cultures traditionnelles et à la création de nouvelles possibilités de traitement à des fins alimentaires et industrielles.

CULTURE DES ÉPICES

Saskatchewan : plantations de carvi, production et prix								
	1997-1998	1998-1999	1999-2000	2000-2001	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005p
Campagne de plantation août-juillet								
Superficie ensemencée (000 ha)	5,0	4,8	4,0	8,1	6,1	8,1	8,1	4,0
Superficie récoltée (000 ha)	4,4	3,5	4,0	7,3	4,1	6,1	6,1	4,0
Rendement (t/ha)	0,59	0,6	0,85	0,75	0,32	0,39	0,52	0,63
Production (000 t)	2,6	2,1	3,4	5,5	1,3	2,4	3,2	2,5
Prix moyen (\$/t)	770	680	730	1 030	1 450	1 450	880	790
Exportations canadiennes (000 t)	1,6	2,8	3,8	2,5	2,5	2,0	2,0	2,5
Saskatchewan : Plantations de coriandre, production et prix								
	1997-1998	1998-1999	1999-2000	2000-2001	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005p
Campagne de plantation août-juillet								
Superficie ensemencée (000 ha)	8,8	10,1	8,1	6,1	6,1	8,1	8,1	12,1
Superficie récoltée (000 ha)	8,5	10,1	8,1	6,1	6,1	7,3	8,1	10,1
Rendement (t/ha)	0,62	0,93	0,88	0,66	0,66	0,71	0,59	0,78
Production (000 t)	5,3	9,4	7,1	4,0	4,0	5,2	4,8	7,9
Prix moyen (\$/t)	790	460	370	370	550	570	570	440
Exportations canadiennes (000 t)	3,8	4,2	4,5	4,8	3,8	3,1	5,6	4,0

Source : Statistique Canada, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Revitalisation rurale de la Saskatchewan, et AAC
p : Prévision d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, mars 2005

Au Canada, la production des épices est concentrée en Saskatchewan, mais on en produit également en plus petites quantités au Manitoba et en Alberta. Les principales épices produites au Canada sont les graines de carvi et les graines de coriandre, mais on cultive également de petites quantités de graines de fenugrec et de graines d'aneth.

Les graines des épices cultivées servent à donner de la saveur aux aliments. Les graines de carvi sont utilisées pour aromatiser des aliments comme le pain, le fromage et la choucroute. Les graines de coriandre parfument les currys, le gin et les viandes préparées.

Les graines de carvi produites au Canada proviennent habituellement de variétés bisannuelles qui nécessitent une deuxième saison de végétation pour produire des graines. Il existe des variétés annuelles, mais leur rendement est faible et elles mûrissent lentement, ce qui augmente le risque de dommages causés par le gel. La coriandre est une plante annuelle.

Il n'existe pas de données sur la production mondiale de graines de carvi et de coriandre. Les graines de carvi sont produites principalement dans le nord de l'Europe, en Inde, aux États-Unis et au Canada. Les graines de coriandre sont récoltées surtout dans des pays de la Méditerranée et de la mer Noire, ainsi qu'en Argentine, en Inde et au Canada.

Les données sur la production canadienne de graines de carvi et de coriandre ne sont disponibles que pour la principale province où elles sont produites, la Saskatchewan. La production de ces deux cultures en Saskatchewan a fluctué en fonction de la variation des surfaces ensemencées, du taux d'abandon et du taux de rendement. Les épices sont parfois cultivées dans le cadre de contrats de production. Les prix moyens ont également varié à cause des fluctuations de la production au Canada et dans les autres pays producteurs, et à cause du manque de données sur la production mondiale.

Le gros de la production canadienne de graines de carvi et de coriandre est exportée vers les États-Unis. Parmi les autres gros pays importateurs de graines de carvi, on peut citer les Pays-Bas, la Belgique et l'Allemagne, et pour les graines de coriandre le Royaume-Uni, Trinidad et Tobago, le Sri Lanka, le Mexique, le Japon et le Brésil.

Pour de plus amples renseignements, communiquez avec :
Stan Skrypetz
Analyste, légumineuses et cultures spéciales
Téléphone : (204) 983-8972
Courriel : skrypetzs@agr.gc.ca

© Sa Majesté du chef du Canada, 2005

Version électronique disponible à
www.agr.gc.ca/mad-dam/

ISSN 1207-621X
No d'AAC 2081/F

Le Bulletin bimensuel est publié par :
la Division de l'analyse du marché,
Direction des politiques de commercialisation,
Direction générale des politiques stratégiques,
Agriculture et Agroalimentaire Canada
303, rue Main, pièce 500
Winnipeg (Manitoba) Canada R3C 3G7
Téléphone : (204) 983-8473
Télécopieur : (204) 983-5524

Directrice : Maggie Liu
Chef : Fred Oleson

Directeur de la rédaction :
Gordon MacMichael

Pour recevoir un abonnement gratuit, veuillez transmettre votre adresse électronique à bulletin@agr.gc.ca.

Publié aussi en anglais sous le titre :
Bi-weekly Bulletin
ISSN 1207-621X
No d'AAC 2081/F