



## Une page améliorée

Comme vous pouvez le constater, la page du MAPAQ a quelque peu changé. En effet, cet espace d'information du Ministère, conçu à l'intention des productrices et producteurs agricoles et des gens du secteur, sera désormais en couleurs.

De plus, des capsules d'information s'y ajouteront sous le titre «Le saviez-vous?». Elles sont destinées à présenter des particularités ou des aspects méconnus du milieu bioalimentaire d'ici et d'ailleurs.

Vous pourrez aussi lire dans le présent numéro le premier article d'une nouvelle série sur les différentes

régions agricoles du Québec ou encore sur les principaux secteurs de production. Ces articles paraîtront de façon ponctuelle. Celui d'aujourd'hui porte sur l'Estrie, l'une des plus anciennes, des plus belles et des plus prospères régions agricoles du Québec.

Je vous invite donc à lire notre nouvelle page qui, je l'espère, ne manquera pas de vous présenter une information plus diversifiée, plus agréable et plus complète que jamais.

Yvon Vallières  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

## Le saviez-vous ?

### Les marchés d'alimentation offrent cinq fois plus de produits qu'en 1953

En 1953, un supermarché Steinberg offrait 6 000 articles différents. Aujourd'hui, le consommateur qui fait son marché peut choisir parmi 25 000 à 30 000 produits!

Les Québécois sont de plus en plus en contact avec de nouvelles habitudes de consommation et ont accès à des produits agroalimentaires diversifiés. À titre d'exemple, il se produit maintenant au Québec plus de 300 variétés de fromages.

Un vaste ensemble de facteurs ont contribué à l'augmentation du nombre de produits alimentaires. Ainsi, l'accès à un nombre grandissant de produits alimentaires non traditionnels par une circulation accrue des denrées (mondialisation), le marketing des entreprises agroalimentaires et la personnalisation des produits par les grandes compagnies ont accentué ce phénomène. Du côté du consommateur, l'individualisation de la consommation, la recherche de produits faciles à préparer et rapides à cuisiner, l'intérêt pour les expériences alimentaires et le raffinement des aliments sont des facteurs qui ont incité les entreprises à accroître l'offre des produits retrouvés en épicerie.

Sources: MAPAQ, Revue *Alimentation* (mai 2005); HEC (1984), «Dossier sur l'évolution de la distribution alimentaire au Québec de 1930 à 1984»; et «Les plaisirs de la table au Québec, une affaire de passion».

## RAPPEL – Remboursement de taxes :

Si ce n'est pas déjà fait, vous avez jusqu'au 31 mars 2006 pour retourner au MAPAQ votre demande de remboursement de taxes municipale 2005 et scolaire 2004-2005.

## L'Estrie agroalimentaire en chiffres

L'industrie bioalimentaire génère un produit intérieur brut (PIB) de 490 millions de dollars, soit 6 % du PIB régional. Elle procure du travail à 19 200 personnes, soit 13 % de tous les emplois de cette région, autrement dit 1 emploi sur 7. L'agriculture et la restauration mobilisent à elles seules près de 70 % de ces emplois et du PIB. Très diversifié, le secteur de la transformation des aliments et des boissons est en plein essor et offre de bonnes perspectives de développement.

Pour en savoir plus sur cette région, visitez le site Web du MAPAQ: [www.mapaq.gouv.qc.ca/estrie](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/estrie). Vous pourrez aussi y consulter la brochure *L'industrie bioalimentaire au Québec: richesse, savoir-faire et innovation* (2005).

## Goûter l'Estrie

Un petit vins et fromages, ça vous tente? Ou encore de la truite au «beurre du patrimoine» ou un moût de pomme savoureux? Forte de son industrie bioalimentaire que dominent l'agriculture et la restauration, l'Estrie propose un menu alléchant composé de productions végétales et animales et de produits spécialisés.

### Une agriculture diversifiée

Située dans le sud du Québec, adossée à la frontière américaine, l'Estrie se caractérise par sa grande diversité. Plus de 2 600 entreprises agricoles, des centres de formation novateurs et des marchés publics aux saveurs champêtres ponctuent ses magnifiques paysages. La région compte une trentaine de types d'élevages et une centaine de fermes certifiées biologiques, dont 55 en acériculture et 45 en horticulture et en élevage. La production biologique y croît d'ailleurs

à un rythme plus rapide que dans le reste du Québec. Près de 77 % de ses superficies cultivées sont consacrées aux fourrages ou aux pâturages. Avoine, orge et maïs-grain y composent une courtepoinde de teintes chaudes et nuancées. L'Estrie maraîchère excelle pour sa part dans la culture des pommes, des fraises et des framboises, des pommes de terre et du maïs.

Le climat de la région favorise la production de bons crus qui agrémentent le repas. Et pour sucrer le bec des visiteurs, les entreprises acéricoles y transforment la sève des érables en une gamme de produits délectables. L'Estrie se classe au troisième rang au Québec pour cette production. L'acériculture y représente 17 % des exploitations agricoles. Le nombre d'entailles a presque doublé en Estrie depuis 1993. Et saviez-vous que près de 75 % des arbres de Noël produits au Québec viennent de cette région? Le temps des fêtes prend une petite couleur estrienne...

### Visite à la ferme

Côté élevage, l'Estrie se classe au troisième rang provincial pour le nombre de vaches de boucherie. La production, assurée par 725 producteurs de bœufs, représente 10 % des revenus agricoles de la région. Au chapitre de la production laitière, les revenus de produits laitiers y atteignent 171 millions de dollars, ce qui place cette production au premier rang quant aux recettes agricoles de la région. Douze fromageries produisent des fromages à pâte molle, à pâte ferme ou cottage faits de lait de vache ou de chèvre, qui jouissent d'une grande popularité. Par ailleurs, l'élevage d'agneaux a connu une forte progression au cours des dernières années et l'Estrie se classe deuxième au Québec pour ce qui est de cette production. La région possède également des entreprises porcines et la plus importante production de truites au Québec. Une forte proportion en est transformée à la pisciculture même.

