



# Le Bulletin bimensuel

Le 25 janvier 2002 Volume 15 Numéro 2

## LE MALT

L'industrie canadienne du malt a pris de l'ampleur au cours des dix dernières années avec la multiplication des produits à valeur ajoutée, dont l'importance pour l'agriculture canadienne ne cesse de croître. Plusieurs nouvelles malteries ont vu le jour au cours de cette période, car l'orge brassicole canadienne, qui se distingue par sa haute qualité, suscite de l'intérêt dans l'industrie. Bien que la production de malt au Canada ait été stable, les exportations ont augmenté, leur valeur étant passée de 86 millions de dollars (M\$) en 1990-1991 à 233 M\$ en 2000-2001. Pour 2001-2002, on prévoit une baisse de la production de malt, en raison, d'une part, de la concurrence accrue que livre l'Union européenne (UE) sur les marchés de l'Amérique du Sud, et d'autre part, des prix élevés de l'orge, attribuables à la pénurie de cette denrée suite à la sécheresse qui a sévi dans l'Ouest canadien. Toutefois, on s'attend à une reprise de la production d'orge en 2002-2003, ce qui devrait abaisser les prix de l'orge et soutenir la production de malt. Le présent numéro du *Bulletin bimensuel* dresse un portrait de l'industrie maltière canadienne et présente la situation actuelle et les perspectives d'avenir du malt au Canada.

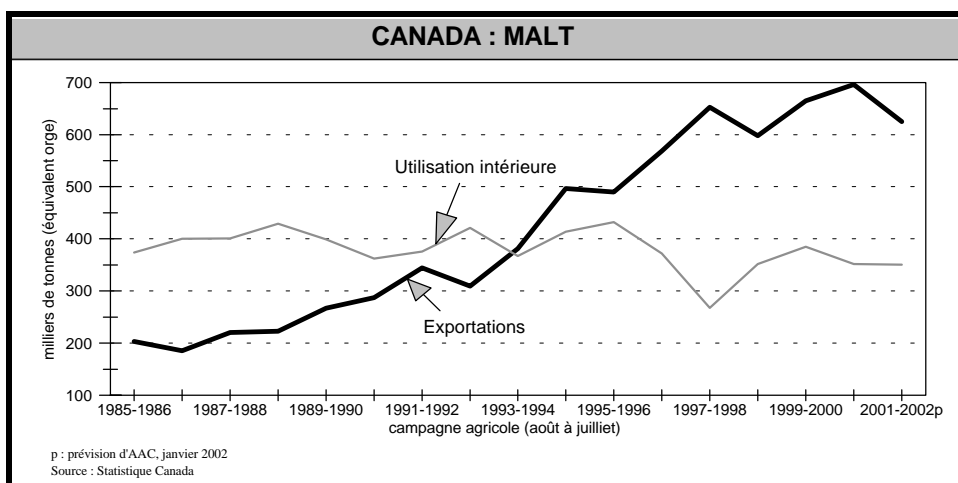
### LE MALTAGE

Le malt, produit de la germination et le séchage (ou touraillage) de grains d'orge en milieu contrôlé, est principalement destiné au brassage de la bière. Le malt est le résultat d'un processus biologique spontané caractérisé par une germination partielle des grains d'orge qui entraîne une modification de l'albumen dans l'endosperme. Cette modification est marquée par la décomposition des constituants membranaires de la cellule, la décomposition partielle des protéines et la génération des enzymes nécessaires à la transformation de l'amidon en sucres au cours du brassage. Ce processus est utilisé depuis plusieurs siècles. À l'origine, le malt était fabriqué manuellement; l'orge était retournée à la pelle pendant sa germination. Aujourd'hui, les malteries hautement mécanisées et automatisées peuvent fonctionner 24 heures par jour, 365 jours par année.

Le processus de maltage comprend trois étapes : le trempage, la germination et le

touraillage. Le **trempage** consiste à immerger par intermittence l'orge dans l'eau pendant 36 à 48 heures pour déclencher la germination. Des réactions biochimiques commencent à se produire pendant le trempage, à mesure que les enzymes sont libérés et que les sucres simples alimentent en énergie le germe naissant. Le taux d'humidité de l'orge atteint entre 42 et 45 % à l'issue de cette étape, qui cède à son tour à l'étape de la

germination, pendant laquelle l'orge trempée continue de germer. Les réactions biochimiques se poursuivent à un rythme accéléré, du fait que les enzymes dégagées décomposent les protéines et d'autres constituants membranaires. L'orge est maintenue dans des bassins d'une profondeur de 1,50 m environ pendant entre 3,5 et 4,5 jours. Afin d'obtenir une germination uniforme, on aère le grain et on le



## CAPACITÉ DE PRODUCTION DES PRINCIPALES MALTERIES CANADIENNES EN 2001-2002

		tonnes de malt/année
Canada Malting Co.	Calgary (Alberta)	260 000
	Thunder Bay (Ontario)	130 000
	Montréal (Québec)	80 000
Prairie Malt Limited	Biggar (Saskatchewan)	220 000
Westcan Malting Limited	Alix (Alberta)	140 000
Dominion Malting Limited	Winnipeg (Manitoba)	<u>92 000</u>
<b>Total</b>		<b>922 000</b>

Source : Conseil international des céréales et consultations auprès de

retourne à 8-10 heures d'intervalle. Le taux d'humidité est maintenu à 44-47 % et la température entre 14 et 19 degrés Celsius. Dernière étape du maltage, le **touraillage** consiste à circuler de l'air chaud à travers le grain afin d'interrompre la germination et les réactions biochimiques. C'est à ce stade que le malt prend sa saveur et développe sa couleur. Le séchage permet aussi de préserver la qualité du produit. Le malt est très stable lorsque sa teneur en humidité tourne autour du 4 %, et il peut être entreposé pendant plusieurs mois.

Le produit fini est normalement expédié vers les brasseries où il est broyé et additionné d'eau. Ceci prolonge les réactions biochimiques, et la décomposition de l'amidon et des protéines se poursuit. Il en résulte un mélange sucré riche en maltose et en amino-acides. Ce mélange se transforme facilement en éthanol sous l'effet des levures de brasserie.

### LE SECTEUR CANADIEN DE LA MALTERIE

Le secteur canadien de la malterie a fortement évolué au cours des dix dernières années : deux nouvelles usines ont vu le jour au début des années 90, et une des usines existantes a connu une expansion significative. De plus, les malteries établies ont changé de main et des entreprises maltières spécialisées ont pris de l'ampleur. L'essor des débouchés

de malt à l'exportation et la demande croissante de bière ont également favorisé l'expansion de l'industrie maltière. Cette expansion a fait passer le volume d'orge brassicole transformée au Canada de 650 000 tonnes (t) environ en 1990-1991 à près de 1 100 000 t (équivalent de près de 825 000 t de

malt, supposé que 1 tonne d'orge donne 0,75 tonne de malt) en 2001-2002. Il est toutefois peu probable que l'industrie maltière poursuive son expansion à court terme, étant donné l'annonce récente de la construction de nouvelles usines américaines dans l'Idaho. Ces nouvelles usines feront augmenter considérablement la capacité de production maltière dans le marché nord-américain, et cette nouvelle production supplantera une partie des ventes de malt canadien aux É.-U. et au Mexique.

### DÉBOUCHÉS DU MALT

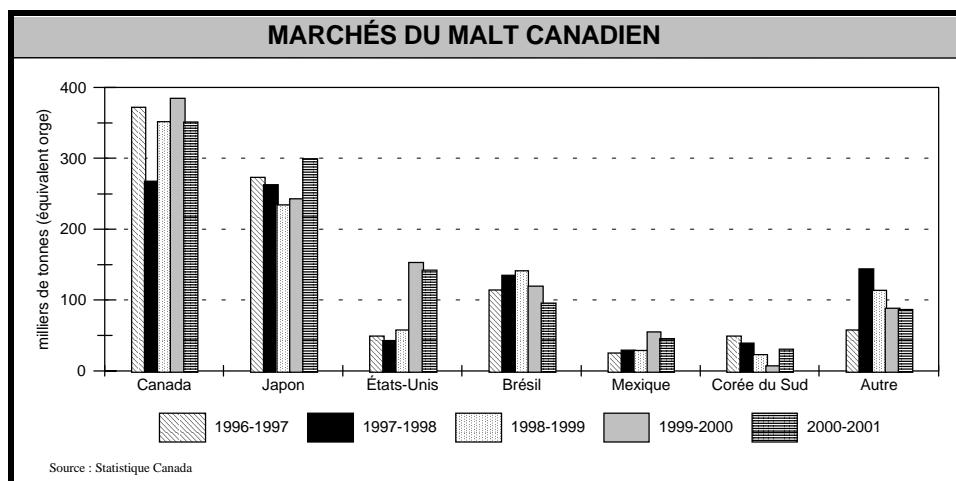
#### Le marché intérieur

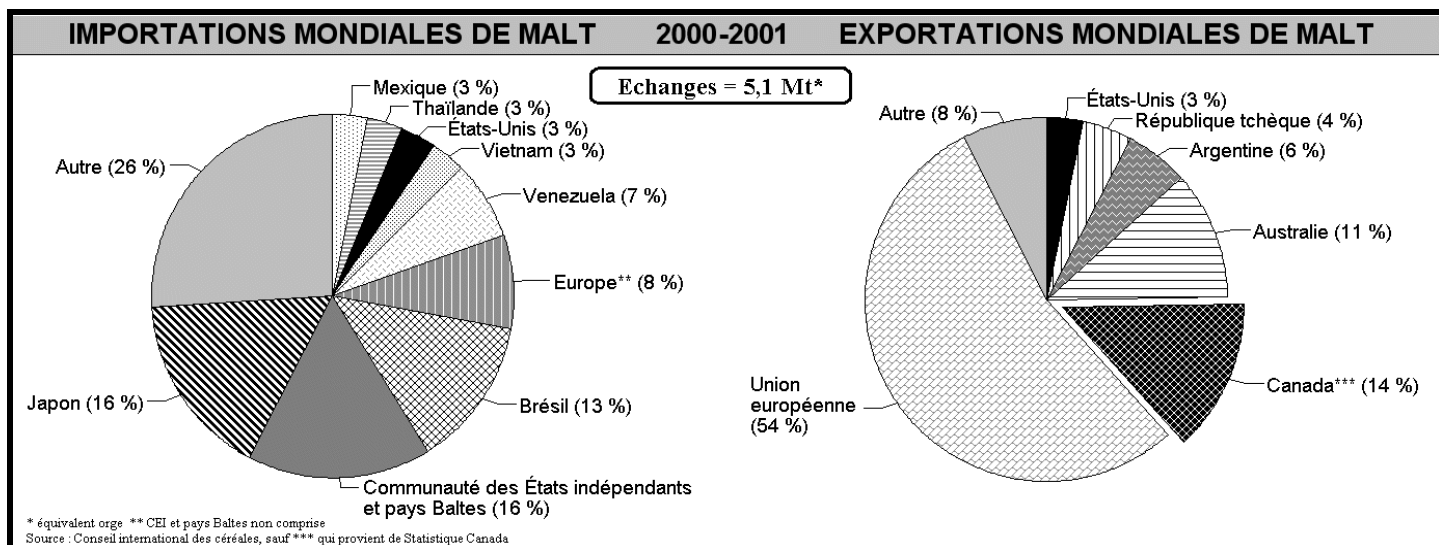
Parmi les débouchés du malt produit au pays, le secteur canadien de la brasserie est le plus important : ce marché a acheté 260 000 t de malt (350 000 t équivalent grain) en 2000-2001. Comme on n'a observé aucune croissance notable dans

les ventes de malt au secteur canadien de la brasserie au cours des dix dernières années, c'est par l'augmentation des exportations de malt que s'explique l'essor de l'industrie canadienne du malt.

#### Principaux importateurs

Le **Japon** est depuis plusieurs années le plus grand importateur de malt du monde. En 2000-2001, ce pays a importé 640 000 t (850 000 t équivalent orge) et a figuré au premier rang des débouchés de malt canadien à l'exportation. **Les États-Unis** (É.-U.) constituent le deuxième débouché de malt canadien à l'exportation. Les ventes de malt vers ce pays ont fortement grimpé au cours des deux dernières années, dépassant les 100 000 t (soit près de 150 000 équivalent orge). La production américaine d'orge a marqué un recul à cause, entre autres, de maladies (notamment la fusariose), ce qui a contribué à accroître la demande de malt canadien. Fait intéressant, les É.-U., qui par le passé importaient surtout de l'orge brassicole à six rangs, ont augmenté leurs achats d'orge canadienne à deux rangs vers la fin des années 90. Ainsi, à l'heure actuelle, le volume d'orge brassicole à deux rangs importée par les É.-U. représente près de 30 % des importations américaines d'orge brassicoles, alors qu'au milieu des années 90, il ne représentait que 15-20 %. Le **Mexique** est aussi devenu un important débouché pour ce produit, en raison de l'accroissement rapide et soutenu de la production et de la consommation de bière dans ce pays. Ainsi, le Canada a exporté 35 000 t de





malt (50 000 t équivalent orge) au Mexique en 2000-2001.

Une part de la hausse de production de malt au Canada observée ces dix dernières années s'explique par l'augmentation des exportations de cette denrée en Amérique latine et en Asie. Le **Brésil** est le deuxième importateur de malt dans le monde. Ce pays a importé près de 525 000 t de malt (700 000 t équivalent orge) en 2000-2001, dont environ 70 000 de malt canadien. Les exportations canadiennes de malt vers le Brésil sont en régression depuis 1998-1999, car l'Union européenne (UE) a livré une vive concurrence sur ce marché, freinant ainsi les ventes canadiennes. Les ventes vers la **Corée du Sud** ont accusé un recul depuis 1994-1995, année culminante, car l'Australie livre une ardente concurrence sur ce marché.

La **Chine**, l'un des plus importants débouchés d'orge brassicole canadienne, ne constitue pas un gros débouché pour le malt, en raison des tarifs douaniers prohibitifs imposés sur les importations de cette denrée. Cette situation pourrait cependant changer, car la Chine a réduit ses tarifs douaniers, de 26 % en 2001 à 10 % en 2002, sur les importations de malt; il s'agissait d'une des conditions à remplir pour devenir membre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Cette réduction pourrait inciter la Chine à envisager l'importation de malt à l'avenir. Toutefois, ce pays continuera

probablement d'importer de l'orge brassicole, car le tarif douanier imposé sur le grain en vrac reste faible (3 %), et la Chine a récemment engagé d'importants capitaux dans ses installations de production de malt. La Chine vient de construire d'importantes malteries intégrant les technologies modernes, et a commencé à utiliser certaines des variétés d'orge canadiennes les plus récentes. Les efforts soutenus visant la mise au point de nouvelles variétés et la réputation du Canada comme fournisseur fiable de grains de qualité supérieure ont porté fruit, puisque la Chine a augmenté ses importations d'orge brassicole canadienne et devrait maintenir cette tendance.

#### Principaux exportateurs

L'**UE** est le plus grand exportateur de malt du monde. Elle livre une forte concurrence au Canada, particulièrement dans les marchés d'Amérique latine. En 2000-2001, les pays de l'UE ont exporté 2,1 millions de tonnes (Mt) de malt (près de 2,8 Mt équivalent orge) pour représenter plus de la moitié des échanges de malt à l'échelle mondiale. Par le passé, l'UE a eu recours aux subventions pour soutenir l'industrie maltière européenne, mais cette pratique a cessé depuis la campagne agricole 1999-2000, en raison de l'insuffisance des stocks d'orge, des contraintes budgétaires et des facteurs liés à la politique commerciale. On ne prévoit pas que l'UE consente de subventions d'ici la fin de la

campagne 2001-2002, en raison de la précarité persistante des stocks d'orge dans cette région du monde. La retenue dont a fait preuve l'UE dans l'octroi de subventions à l'exportation a contribué à soutenir les cours mondiaux du malt et de l'orge tant brassicole que fourragère. Cependant, l'aide directe fournie aux producteurs par l'entremise d'un riche programme de soutien agricole a atténué les effets de cette réserve en matière de subventions à l'exportation.

En **Australie**, autre concurrent de taille, plusieurs changements sont survenus ces dernières années dans l'organisation de la mise en marché de l'orge brassicole. Deux grandes sociétés de vente d'orge (*ABB Grain Ltd.* et le *Grain Pool of Western Australia*) ont récemment uni leurs efforts pour former la société *Grain Australia*. Cette nouvelle entreprise détient le monopole des exportations de l'orge issue des deux plus grands États producteurs, soit l'Australie du sud et l'Australie occidentale, alors que l'industrie intérieure fonctionne dans le cadre d'un système de mise en marché à double voie. De plus, on s'attend à ce que *Grain Australia* livre une vive concurrence dans l'État de Victoria. On prévoit que *Grain Australia* exportera près de 80 % de l'orge de ce pays, et qu'elle jouera ainsi un rôle important dans l'industrie maltière de l'Australie. Plus récemment, *ConAgra Foods Inc.* et *Grainco Australia*, l'unique acheteur d'orge brassicole dans les États de Nouvelle-Galles du Sud et de

Queensland, ont mis en commun leurs activités de mise en marché et de logistique pour former une nouvelle entreprise appelée *MarketLink (Aust) Pty Ltd*. Cette nouvelle entité devrait faciliter le positionnement de l'Australie

face à la concurrence internationale dans le marché du malt. L'Australie a exporté 0,6 Mt (équivalent orge) de malt en 2000-2001; ce volume est appelé à augmenter en 2001-2002.

## COMMISSION CANADIENNE DU BLÉ (CCB)

La CCB détient le monopole des ventes d'orge brassicole canadienne sur le marché intérieur et étranger. Les ventes

## VARIÉTÉS RECOMMANDÉES PAR LE MALTING BARLEY INDUSTRY GROUP

### VARIÉTÉS À DEUX RANGS

#### AC Metcalfe

Cette variété, dont les rendements sont supérieurs à ceux de la Harrington, est caractérisée par une bonne résistance aux maladies, une résistance moyenne à la verse et une bonne résistance au charbon nu. Lors du maltage, la variété AC Metcalfe produit une quantité respectable d'extrait de malt et présente une teneur en enzymes comparable à celle de Harrington. Cette orge se modifie rapidement au cours du maltage, donc il faut procéder avec précaution pour éviter la formation de protéines solubles en quantité excessive. Les surfaces consacrées à cette variété d'orge à 2 rangs ont fortement grimpé en 2001-2002. Ainsi, la part consacrée à AC Metcalfe est passée de 20 % en 2000-2001 à 27 % en 2001-2002 et on s'attend à ce que la tendance se poursuive en 2002-2003. Cette variété est désormais la plus populaire des variétés recommandées, étant bien reçue tant sur le marché intérieur que le marché d'exportation.

#### Harrington

Cette variété mûrit hâtivement et donne des rendements moyens. Les superficies qui lui sont consacrées ont régressé, principalement pour des raisons agronomiques, car d'autres variétés l'ont dépassée en ce qui a trait à la résistance aux maladies et au rendement au champ. Bien que Harrington occupait plus de superficies que toute autre variété brassicole à 2 rangs en 2001-2002, sa part du total des surfaces consacrées aux variétés à 2 rangs est passée de 45 % en 2000-2001 à 37 % en 2001-2002. On prévoit que Harrington perdra encore plus de terrain à mesure que les agriculteurs et les malteurs adopteront d'autres variétés. La demande de la variété Harrington diminue au sein du secteur à mesure que d'autres variétés recommandées gagnent en popularité.

#### CDC Kendall

Variété supérieure à Harrington sur plusieurs plans : le rendement, la résistance aux maladies et la force de la paille. CDC Kendall se caractérise par une faible teneur en bêta-glucane et par un taux d'extrait de malt identique à Harrington; par contre sa teneur en enzymes est légèrement supérieure à celle d'Harrington. Les surfaces consacrées à CDC Kendall ont également fortement grimpé, passant de 5 % des variétés à 2 rangs en 2000-2001, à 10 % en 2001-2002. On prévoit une expansion de la superficie en 2002-2003, et une plus grande pénétration des marchés intérieurs, avec la possibilité de nouveaux débouchés internationaux.

Autres variétés recommandées d'orge brassicole à 2 rangs : **Stein, CDC Stratus et Merit**.

### VARIÉTÉS À SIX RANGS

#### Excel

Rendements élevés, bonne force de la paille et meilleure résistance aux maladies que les autres variétés à 6 rangs. Excel présente une bonne teneur en extrait de malt et en enzymes, comme les autres variétés d'orge à 6 rangs. Cette variété était la plus répandue des variétés à 6 rangs cultivées dans les Prairies en 2001-2002 (42 % des superficies consacrées aux variétés à 6 rangs), mais on s'attend à une demande réduite en 2002-2003.

#### Robust

Variété à rendements moyens, bonne force de la paille. Cette variété est prisée par les producteurs d'orge à 6 rangs; en effet, elle a représenté 37 % des superficies consacrées aux variétés de ce type en 2001-2002. Elle a réussi à générer une demande.

#### B1602

Variété à rendements moyens, bonne force de la paille et plus précoce que les autres orges. Bon comportement de transformation observé pendant le maltage. B1602 est moins sensible à l'eau que les autres variétés, ce qui simplifie les procédures à l'étape du trempage. En 2001-2002, la variété B1602 a occupé près de 10 % des superficies consacrées à l'orge à 6 rangs. Elle a généré une demande aux É.-U. et aussi au Japon où elle sert dans la fabrication du thé d'orge.

**CDC Sisler et Legacy**, deux variétés de plus en plus en demande, figurent également à la liste des variétés recommandées d'orge brassicole à 6 rangs.

<b>INSTITUT DE RECHERCHE SUR L'ORGE DE BRASSERIE ET DE MALTAGE (IROBM)</b>	<b>CENTRE TECHNIQUE CANADIEN DE L'ORGE BRASSICOLE (CTCOB)</b>
<a href="http://www.bmbri.ca">www.bmbri.ca</a>	<a href="http://www.cmbtc.com">www.cmbtc.com</a>
<p>L'IROBM appuie les travaux de recherche, de mise au point et d'évaluation des variétés d'orge brassicole en finançant les projets de recherche, en coordonnant les essais de nouvelles variétés et en prenant part au processus d'enregistrement des variétés. L'IROBM aide aussi à communiquer aux chercheurs, aux sélectionneurs et aux agriculteurs les données obtenues par les malteries et les brasseries concernant les caractéristiques déterminantes de l'orge. L'IROBM est financé par les membres de l'industrie du maltage et de la brasserie.</p>	<p>Le CTCOB est un centre de recherche appliquée ayant pour fonction d'évaluer les caractéristiques des variétés d'orge brassicole pour la malterie et la brasserie. Le centre possède une usine pilote à cette fin. L'usine pilote de maltage a une capacité de 100 kg, tandis que celle du volet brasserie a une capacité de 300 litres. L'équipement simule le maltage et le brassage à l'échelle commerciale. En plus de mener des recherches, le centre fournit de l'aide technique et organise des cours de formation à l'intention des acheteurs canadiens et étrangers. Le CTCOB, un organisme sans but lucratif, a été créé par ses membres, dont certains grands acteurs de l'industrie canadienne de l'orge brassicole.</p>

s'effectuent de deux manières : 1) la CCB travaille directement auprès des acheteurs pour négocier le prix et les modalités de livraison du grain et 2) des exportateurs agréés achètent l'orge brassicole de la CCB pour ensuite la vendre à leur propre compte. Les malteries canadiennes achètent toute l'orge dont elles ont besoin auprès de la CCB. Les prix sont alignés sur les cours de l'orge brassicole en Amérique du Nord et sur le marché international.

### PROCESSUS D'ACHAT SÉLECTIF

L'orge canadienne est soumise à un examen rigoureux avant d'être retenue à des fins brassicoles. Les agriculteurs envoient des échantillons représentatifs de leur orge aux sociétés céréalières et aux malteries, qui mènent des analyses portant sur de nombreuses caractéristiques. La CCB, et l'agriculteur par la suite, sont informés du rejet ou de l'acceptation de l'orge pour la malterie. Ensuite, avant la livraison du grain à la société céréalière ou à la malterie, on prélève d'autres échantillons dans l'orge entreposée afin de vérifier que la qualité est intacte, une fois en cours de stockage et une deuxième fois avant le déchargement du camion aux installations de la société céréalière ou de la malterie. Si l'orge brassicole est destinée à l'exportation, la CCB en vérifie la qualité une dernière fois pendant le chargement du navire, afin de s'assurer qu'elle répond aux attentes techniques de l'acheteur.

### RECHERCHES ET SÉLECTION DE VARIÉTÉS AU CANADA

Le choix de variété est une importante considération pour le brasseur, le malteur et l'agriculteur. En effet, les variétés peuvent se comporter différemment selon le procédé de maltage et de brassage, et les résultats agronomiques peuvent varier fortement. L'enregistrement au Canada de la variété d'orge à 2 rangs Harrington remonte à 1981. Cette variété a été connue comme la vedette des orges brassicoles canadiennes. Son comportement au maltage sert de référence à l'échelle internationale. Plus récemment, les chercheurs ont mis au point plusieurs variétés d'orge brassicole dont le rendement au maltage est égal ou supérieur à celui de Harrington, mais plus désirables au point de vue agronomique. Certaines de ces variétés se sont taillé une place sur le marché et plusieurs acheteurs délaissent la Harrington en faveur de ces nouvelles variétés.

L'importance de l'orge brassicole à deux rangs augmente depuis quelques années et la tendance s'est poursuivie en 2001-2002. La proportion des superficies consacrées aux variétés d'orge à deux rangs est passée de 44 % en 2000-2001 à 51 % en 2001-2002, tandis que la part des superficies en orge à 6 rangs est passée de 21 % à 15 % au cours de la même période. Plusieurs facteurs sont à l'origine de cette évolution, dont des

pressions commerciales tant du côté de l'offre que de la demande.

### SITUATION ET PERSPECTIVES

On prévoit qu'en 2001-2002, le Canada désignera de qualité brassicole entre 2,0 et 2,2 Mt d'orge, soit moins que la moyenne quinquennale de 2,3 Mt. En Saskatchewan et en Alberta, provinces de grande production d'orge brassicole, la sécheresse a fortement réduit les rendements et anéanti les cultures par endroits. Une proportion accrue des superficies d'orge a été récoltée à des fins fourragères plutôt que céréalières, en raison des piètres rendements entrevus et de la nécessité de pallier la pénurie de pâturage et de foin. La pénurie d'orge a été exacerbée par les teneurs élevées en protéines, qui ont réduit davantage l'offre d'orge de qualité brassicole.

Les malteries canadiennes ont transformé près de 1,1 Mt d'orge en malt en 2000-2001, mais on s'attend à ce que les volumes transformés au pays en 2001-2002 soient moindres, car l'insuffisance des stocks d'orge au Canada a affecté la dynamique de ce marché. Japon, les É.-U., le Mexique et le marché intérieur canadien devraient être les principaux débouchés du malt canadien cette année, tandis que les exportations vers l'Amérique latine et l'Asie seront appelées à fléchir.

Bien que le Japon demeure un très gros acheteur, la demande a diminué dans ce marché. L'une des raisons de ce repli réside dans l'engouement pour le happoshu, un type de bière qui nécessite beaucoup moins de malt que la bière ordinaire (soit moins de la moitié). Le happoshu se vend beaucoup moins cher que les bières classiques, car les taxes imposées sur cette bière sont largement inférieures à cause de sa faible teneur en malt. Le happoshu a la même teneur en alcool que la bière ordinaire et son prix relativement peu élevé ainsi que son goût léger stimulent la demande. À plus long terme, si le happoshu continue à gagner du terrain, la demande japonaise de malt pourrait reculer encore davantage.

La CCB a fixé les Perspectives de rendement de janvier pour l'orge de 1<sup>er</sup> choix Extra spéciale à 2 rangs (SS2R) et Extra spéciale à 6 rangs (SS6R) à 214 \$/t et 189 \$/t, respectivement, contre 201 \$/t et 176 \$/t (prix réel final) en 2000-2001. Les malteries ont dû concurrencer le très vigoureux marché fourrager intérieur pour s'approvisionner, tout en composant avec les plus forts prix observés dans le secteur intérieur de l'orge fourragère depuis 1995-1996. Agriculture et Agroalimentaire Canada a évalué les cours de l'orge fourragère (rendu Lethbridge) à 150-170 \$/t, le point médian se situant en avance de 31 \$/t par rapport au prix de 2000-2001 (129 \$/t).

concurrency autour de l'orge canadienne, elle favorise d'autre part dans l'ensemble la production globale d'orge, grâce à la hausse de la demande et des prix. Dans l'hypothèse que les emblavures en orge augmenteront au même rythme que la production animale, les malteries auraient accès à un volume accru d'orge de haute qualité, et pourraient augmenter leurs approvisionnements en orge haut de gamme. On entrevoit même une amélioration de la qualité de l'orge choisie à des fins brassicoles. Le secteur des productions animales est appelé à grandir au cours des cinq prochaines années. Il faudra donc rester attentif à l'incidence de cette tendance sur le secteur du malt.

## CANADA : BILAN DE L'ORGE

<i>campagne agricole</i> (août à juillet)	1999 -2000	2000 -2001	2001 -2002p
Superficie récoltée (Mha)	4,1	4,6	4,4
Rendement	3,2	3,0	2,6
.....millions de tonnes.....			
Stocks de	2,7	2,8	2,5
Production	13,2	13,5	11,4
<b>Offre totale</b>	<b>15,9</b>	<b>16,3</b>	<b>13,9</b>
Provenances, déchets et criblures	9,8	10,5	9,7
Alimentation humaine, semences et autres	0,8	0,8	0,8
<b>Utilisation</b>			
<b>intérieure totale</b>	<b>10,7</b>	<b>11,3</b>	<b>10,5</b>
Fourragère	0,5	0,7	0,1
Brassicole	1,2	1,2	1,0
Malt	0,7	0,7	0,6
<b>Exportations totales</b>	<b>2,4</b>	<b>2,6</b>	<b>1,7</b>
<b>Stocks de fin de campagne</b>	<b>2,8</b>	<b>2,5</b>	<b>1,7</b>
<b>Prix CCB (\$/t)</b> <i>en magasin VC/SL</i>			
l'orge de 1 <sup>er</sup> choix:			
Extra spéciale à 2 rangs	187 <sup>1/</sup>	201 <sup>1/</sup>	214 <sup>2/</sup>
Extra spéciale à 6 rangs	182 <sup>1/</sup>	176 <sup>1/</sup>	189 <sup>2/</sup>
<i>Lethbridge (WCE)</i>			
orge fourragère, 10C	110	129	150-170
<sup>1/</sup> prix réel final de la CCB			
<sup>2/</sup> PDR de la CCB, janvier 2002			
p : prévision d'AAC, janvier 2002			
Source : Statistique Canada			

## Perspectives à plus long terme

L'une des préoccupations auxquelles est confrontée l'industrie réside dans la présence de maladies, comme la fusariose, dont les toxines rendent l'orge inutilisable pour le brassage. Les chercheurs canadiens s'affairent à mettre au point des variétés qui permettront de contourner ce problème. Des variétés nouvellement mises au point, principalement de type à deux rangs, présentent une résistance quelque peu accrue à la fusariose. Cette découverte pourrait inciter les utilisateurs à se tourner encore plus vers les variétés à deux rangs. Cependant, même ces nouvelles variétés sont susceptibles à la fusariose, et les recherches dans ce domaine se poursuivent.

Par ailleurs, l'essor des productions animales au Canada influencera l'évolution de l'industrie du malt. Si d'une part la vitalité du secteur de l'alimentation animale se traduit par une plus vive

## Pour plus de renseignements :

Dennis Jackson

Analyste des céréales secondaires

Téléphone : (204) 983-8461

Courriel : [jacksond@em.agr.ca](mailto:jacksond@em.agr.ca)

© Sa Majesté du chef du Canada, 2002

Version électronique disponible à  
[www.agr.gc.ca/mad-dam/](http://www.agr.gc.ca/mad-dam/)

ISSN 1207-6228  
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@em.agr.ca](mailto:bulletin@em.agr.ca).*

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

© Imprimé sur papier recyclé

*Bien que la Division de l'analyse du marché assume l'entière responsabilité de l'information présentée dans ce document,  
elle tient à reconnaître les organismes suivants qui ont contribué à sa préparation :*

Institut de recherche sur l'orge de brasserie et de maltage, Centre technique canadien pour l'orge brassicole, Association de l'industrie brassicole du Canada, Commission canadienne du blé, Direction générale de la recherche (AAC), Direction générale des services à l'industrie et aux marchés (AAC).