

# Regard SUR LE SECTEUR DES FROMAGES

PAR JULIE ROCHON

Transformation Alimentaire Québec (TRANSAQ) suit de près plusieurs secteurs de la transformation alimentaire. En compilant des données sur différents marchés, en suivant les grandes tendances de consommation ainsi que l'évolution de la production et des investissements du secteur, en réalisant des études avec l'industrie et en entretenant des contacts avec les entrepreneurs du milieu et les partenaires gouvernementaux, TRANSAQ se retrouve au cœur du milieu de la transformation. Ce mois-ci, TRANSAQ partage avec vous son expertise dans le domaine des fromages. Survol d'un secteur en effervescence.



## LES FROMAGES QUÉBÉCOIS EN QUELQUES CHIFFRES:

- > Le Québec est le principal fabricant canadien de fromages avec un peu plus de 50 % de la production.
- > On compte une centaine de fromageries au Québec, dont plus d'une soixantaine produisent des fromages de spécialité.
- > Plus de 300 fromages québécois ont leurs caractéristiques propres et portent des noms différents.
- > En 2004, le Québec a produit plus de 180 000 tonnes de fromage, dont 35 tonnes fabriquées à partir de lait de brebis et 650 tonnes, à partir de lait de chèvre, les fromages de lait de vache étant sans contredit les plus populaires.

## DES DONNÉES SUR LE MARCHÉ

Le Québec est le principal fabricant de fromages au Canada; à lui seul, il produit un peu plus de 50 % des fromages du pays. Il va sans dire, sa production dépasse largement les besoins des consommateurs québécois. En conséquence, une partie des stocks est vendue sur le marché canadien, et une autre est destinée à l'exportation.

Personne ne s'en étonnera, la mozzarella et le cheddar viennent aux premiers rangs des fromages les plus populaires. En effet, en 2004, leur production s'élevait respectivement à 120 180 et à 126 401 tonnes. Mais il faut dire que l'attrait des Canadiens pour le fromage s'est accru de manière remarquable! La consommation a connu une croissance continue de 2 % annuellement entre 1980 et 1990. Depuis, elle est passée de 10,59 kg à 11,96 kg par habitant entre 1990 et 2004, soit une augmentation annuelle de 1 %. C'est donc dire que chaque Canadien consomme maintenant en moyenne près d'un kilo de fromage par mois.

## LA RÉALITÉ QUÉBÉCOISE

Depuis une quinzaine d'années, plusieurs fromageries ont vu le jour au Québec, dont une cinquantaine au cours des cinq dernières années et une trentaine depuis trois ans. C'est donc une moyenne de 10 nouvelles fromageries par année.

Parallèlement, la consommation de fromages fins a pris un essor considérable. Aujourd'hui, l'offre québécoise est très diversifiée; chaque année, des entreprises de toutes tailles mettent en marché de nouveaux produits. Les différents types de lait, de pâte ou d'affinage font naître plusieurs types de fromages, et tous les palais y trouvent leur compte!

Certes, le consommateur se réjouit d'avoir un tel choix au comptoir. Mais les fromageries y voient surtout le début d'une compétition féroce: elles sont plusieurs à se disputer la demande au Québec, sans compter la présence importante de fromages importés sur le marché.

Selon Jocelyn Trudel, responsable du secteur laitier de TRANSAQ, «les entreprises doivent absolument se démarquer de l'offre actuelle en créant des produits très spécifiques qui répondent aux besoins pointus des consommateurs». Parce qu'à force de goûter, le consommateur commence à connaître les caractéristiques d'un bon fromage.

Cela dit, les fromagers québécois fabriquent de très bons fromages. Toutefois, certains rencontrent des difficultés en cours de route. Par exemple, l'apparence des fromages n'est malheureusement pas toujours uniforme, que ce soit en matière de texture, de couleur ou d'onctuosité. La source du problème peut parfois être difficile à détecter. Est-ce à cause du lait, de la fabrication fromagère, de l'affinage?

Pour Transformation Alimentaire Québec, la recherche de solution passe par la mise en commun des expertises. C'est pourquoi une mission des plus constructives a été élaborée et réalisée en 2005.

# Quoi de neuf à TRANSAQ?

## PRIX D'EXCELLENCE À L'EXPORTATION ALIMENTAIRE DU QUÉBEC:

### UNE OCCASION UNIQUE POUR LES EXPORTATEURS D'ICI

Connaissez-vous une personne qui a à son actif des réalisations exceptionnelles dans le secteur de l'exportation de produits de l'agriculture, des pêches ou de la transformation alimentaire? Faites-la connaître à l'industrie en soumettant sa candidature pour le **Prix d'excellence à l'exportation alimentaire du Québec**.

Pour la première fois, ce prix d'excellence, octroyé dorénavant aux deux ans par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, sera remis dans le cadre du SIAL Montréal, le 28 mars 2007, à l'occasion du premier Gala canadien à l'exportation agroalimentaire. En plus d'être reconnue par ses pairs et par une clientèle internationale, la personne couronnée se verra attribuer une bourse de 3 000 \$.

Pour obtenir de plus amples renseignements ou pour soumettre une candidature, consultez le site Internet du Ministère ([www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)) ou contactez M<sup>me</sup> Xueyan Chen, coordonnatrice du prix ([xueyan.chen@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:xueyan.chen@mapaq.gouv.qc.ca)).

\* Date limite pour la soumission des candidatures : le 9 février 2007

À noter: une personne peut soumettre sa propre candidature ou celle de quelqu'un d'autre.

## NOMINATION DE M. ERNEST DESROSIERS

C'est avec fierté que j'ai accepté le poste de sous-ministre associé et directeur général de Transformation Alimentaire Québec. Je prends le flambeau avec détermination pour poursuivre la mission de TRANSAQ et appuyer le développement et la croissance des entreprises du milieu. Soyez assurés que l'ensemble du personnel de TRANSAQ et des guichets régionaux continuera de mettre au service de l'industrie son expertise, son engagement et son dynamisme pour favoriser la compétitivité du secteur de la transformation alimentaire.



Ernest Desrosiers, *sous-ministre associé et directeur général de Transformation Alimentaire Québec*

## DES FROMAGERS QUÉBÉCOIS EN MISSION EN FRANCE



À l'automne 2005, à l'initiative de TRANSAQ, huit entreprises fromagères québécoises sont allées rendre visite à leurs cousins français. L'objectif de l'opération? Acquérir de nouvelles connaissances, apprendre les modes de production fromagère en France, trouver des pistes de solution à certains problèmes vécus ici et rencontrer des personnes-ressources. Bref, l'idée était de provoquer des rencontres pour qu'il y ait un partage des façons de faire.

Formation, visites des installations, discussions avec des gens du milieu: tout

était planifié pour que les entreprises d'ici bénéficient au maximum de leur séjour en Provence, en Savoie et en Haute-Savoie. Elles ont notamment eu l'occasion d'en apprendre un peu plus sur le système des appellations contrôlées ainsi que sur les modes de production des fromages utilisés. Des discussions sur le prix des fromages et sur la qualité ont aussi sensibilisé nos artisans à la réalité française. Par exemple, «on a été surpris de constater qu'en France aussi la qualité des fromages pouvait varier au sein d'une même entreprise», raconte M. Trudel, l'instigateur du projet. Par ailleurs, les consommateurs français n'accordent pas la même importance que nous à l'apparence des fromages: certains vont apprécier des fromages avec de petites imperfections au niveau de la croûte.

Cette mission, fort appréciée des fromagers d'ici, a eu des suites. En effet, les «experts» rencontrés en France sont venus chez nous, cette année, pour donner de la formation à nos artisans. Comme quoi la collaboration se poursuit.

## TRANSAQ, UN RÉSEAU À LA PORTÉE DES ENTREPRISES

Voilà un bel exemple de la contribution que peut apporter Transformation Alimentaire Québec aux entreprises d'une industrie en croissance. Grâce à son solide réseau de conseillers qui s'étend dans toutes les régions du Québec, TRANSAQ est en mesure d'offrir aux entrepreneurs des conseils judicieux, un accompagnement de qualité et, à l'occasion, un petit coup de pouce financier pour réaliser leurs projets. ■

Pour en savoir plus sur TRANSAQ ou pour connaître les coordonnées du conseiller en transformation de votre région, consultez le site Internet: [www.transformationalimentairequebec.com](http://www.transformationalimentairequebec.com)

L'auteure est conseillère en communication à Transformation Alimentaire Québec

Agriculture, Pêcheries et Alimentation

Québec

