



Le Bulletin bimensuel

Le 20 juillet 2001 Volume 14 Numéro 13

GRAINE D'ALPISTE DES CANARIES ET SARRASIN

GRAINE D'ALPISTE DES CANARIES : SITUATION ET PERSPECTIVES

Le Canada, qui est au premier rang des pays producteurs et exportateurs de la graine d'alpiste des Canaries, compte pour plus de 75 % de la production et des exportations mondiales. Au cours de quatre dernières années, la production moyenne s'est établie à environ 60 millions de dollars. Il est prévu que la production canadienne en 2001-2002 accusera un recul d'environ 20 %, parallèlement à la baisse des emblavures et des rendements. On s'attend à ce que les approvisionnements baissent, de même que les stocks de fin de campagne, qui devront atteindre de très bas niveaux. Le prix moyen devrait augmenter d'environ 30 %. La présente section du *Bulletin bimensuel* porte sur la situation actuelle et les perspectives d'avenir pour la graine d'alpiste des Canaries.

CONTEXTE

Caractéristiques agronomiques

L'alpiste des Canaries est une culture à climat frais qui préfère les journées longues et chaudes et les nuits fraîches. Elle est bien adaptée aux conditions des Prairies canadiennes et mûrit en 100 jours environ. La production de graine d'alpiste des Canaries a débuté au Canada vers la fin des années 70. La plante comporte des racines peu profondes et résiste moins bien à la sécheresse et aux conditions salines que le blé. La graine d'alpiste des Canaries réussit bien dans les terres lourdes de type argileux et limono-argileux, à bonnes réserves d'humidité. Elle peut produire de nombreuses talles et a tendance à verser lorsque le sol est trop humide ou fertile. Les semis doivent être effectués le plus tôt possible dans le mois de mai. En effet, les semis tardifs peuvent retarder la maturation de la paille à la moisson. La graine d'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 presque entièrement mûre et de la battre peu après la fauche. Le battage doit avoir lieu quand la teneur en humidité des graines a atteint 13 %. Il faut prendre soin d'éviter le plus possible que les graines perdent leur enveloppe, car les graines décortiquées sont considérées comme des

impuretés et doivent donc être séparées. Lorsque leur enveloppe est intacte, les graines d'alpiste des Canaries sont luisantes et de couleur jaune doré. Les graines décortiquées sont de couleur brun foncé. La graine d'alpiste des Canaries peut se garder longtemps sans perte de qualité, pourvu qu'elle soit en bon état lors de sa mise en entreposage.

Utilisation

La graine d'alpiste des Canaries est utilisée à une seule fin pour le moment, comme 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 sarrasin, les céréales, le lin et le canola.

Canario

Le canario est une variante glabre (sans poils) de la graine d'alpiste des Canaries. Il a été mis au point au Canada et cultivé pour la première fois pour la vente en 1997. La graine d'alpiste des Canaries comporte de minuscules poils à sa base; une fois séparés, ces poils provoquent de fortes démangeaisons redoutées par les

producteurs, les transformateurs et les ensacheurs. Avec le canario, non seulement ce problème est éliminé, mais 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.

La Canadian Special Crops Association (CSCA) a présenté une demande aux États-Unis (E.-U.), à l'Union européenne, au Canada, au Mexique et au Brésil en vue d'y déposer la marque Canario en tant que graine d'alpiste des Canaries glabre à 97 %. La Commission canadienne des grains (CCG) a élaboré un bulletin d'analyse aux fins d'expédition de la graine d'alpiste des Canaries répondant à la norme de classement du canario.

SITUATION MONDIALE

Production

Depuis 1991-1992, la production de graine d'alpiste des Canaries a varié entre 167 000 tonnes (t), en 1997-1998, et 300 000 t, en 1994-1995. La production annuelle fluctue fortement, mais ces variations se produisent surtout au Canada, d'où provient plus de 75 % de la production mondiale. Les seuls autres pays producteurs importants sont la



MONDE : PRODUCTION DE GRAINE D'ALPISTE DES CANARIES

	1997 -1998	1998 -1999	1999 -2000	2000 -2001	2001 -2002p
.....milliers de tonnes.....					
Canada*	115	235	166	171	135
Hongrie	18	33	30	22	30
Argentine	25	25	24	21	30
Autre	9	8	11	11	10
Monde	167	301	231	225	205

p : prévision d'AAC, juillet 2001

Source : FAO, sauf *Statistique Canada, juillet 2001

Hongrie et l'Argentine, qui comptent chacun pour environ 10 % de la production mondiale.

Consommation et échanges

La plus grande part de la production mondiale est exportée. Les exportations de graine d'alpiste des Canaries ont monté en flèche au début des années 90, mais l'expansion des exportations a ralenti depuis. Le mouvement d'expansion des exportations indique un manque général de substituts de la graine d'alpiste des Canaries en tant que graine destinée à la nourriture des oiseaux. En 1999, l'année la plus récente pour laquelle il existe des statistiques, les exportations

mondiales ont atteint 233 000 t et les importations 231 000 t. Toutefois, environ 15 % des volumes exportés ont fait l'objet d'une réexportation. En 1999, le Canada s'est imposé en fournissant près de 75 % des volumes exportés mondialement, pourcentage qui ne tient pas compte des volumes ayant été réexportés. La Hongrie et l'Argentine sont les seuls autres exportateurs notables de graine d'alpiste des Canaries. Les importations sont beaucoup moins groupées que les exportations, puisque les sept principaux

importateurs (le Mexique, le Brésil, la Belgique, l'Espagne, les É.-U., l'Italie et les Pays-Bas) constituent près de 75 % de toutes les destinations.

CANADA

Production

La production canadienne de graine d'alpiste des Canaries a pris de l'ampleur au début des années 90, mais a amorcé en 1994-1995 un cycle marqué par une année de forte production suivie d'une année à faible production, qui s'est poursuivi jusqu'en 1999-2000. En 1996-1997, la production a atteint un niveau record, s'établissant à 285 000 t. En 2000-2001, la production a augmenté légèrement par rapport à l'année précédente, atteignant 171 000 t. La Saskatchewan a été la source de 87 % de la production, suivie du Manitoba (10 %) et de l'Alberta (4 %).

Commercialisation

La totalité de la production canadienne de graine d'alpiste des Canaries est vendue sur le marché libre à des négociants. Environ une trentaine de ces négociants achètent et nettoient de la graine d'alpiste des Canaries, à plus d'une soixantaine d'installations situées un peu partout dans les provinces des Prairies. Les commerces varient en envergure de la petite entreprise familiale aux grandes sociétés et coopératives. La graine d'alpiste des Canaries destinée à des acheteurs canadiens et américains est expédiée en vrac par camion ou en conteneurs transportés par route et par rail. La graine

destinée à l'Europe du Nord est habituellement expédiée en vrac, tandis que celle destinée à l'Europe du Sud et aux autres régions du globe est normalement expédiée en conteneur. Une partie de la production de graine d'alpiste des Canaries est cultivée sous contrat, une portion de la récolte étant alors vendue à prix fixe et le solde au cours du marché. Toutefois, la majeure partie de la production est vendue à prix comptant. Des activités de développement de marchés sont entreprises sur l'initiative de la CSCA, une organisation sectorielle représentant des négociants, des exportateurs et des transformateurs.

La graine d'alpiste des Canaries n'est pas régie par la *Loi sur les grains du Canada*, de sorte que la CCG n'a pas établi de normes de classement pour cette culture. Toutefois, la CCG effectue des analyses de taux d'impuretés sur les échantillons qui lui sont confiés. Les normes d'exportation applicables à la graine d'alpiste des Canaries font habituellement mention d'une pureté minimale de graines de 99 % et d'une teneur maximale de graines décortiquées de 4 %.

Consommation intérieure

La consommation intérieure, qui comprend l'utilisation dans l'alimentation animale, les besoins de semence et les impuretés, a varié entre 29 000 et 52 000 t au cours des quatre dernières années. Des transformateurs situés dans l'Ouest canadien et le centre du pays mélangent la graine d'alpiste des Canaries à d'autres types de graines pour préparer de la nourriture d'oiseaux. Ils vendent ces mélanges sous leurs propres marques ou sous des marques appartenant à des magasins. Il n'existe actuellement aucune norme pour les mélanges et le conditionnement. Une société de la Saskatchewan prépare maintenant des mélanges biologiques comportant des graines d'alpiste des Canaries biologiques.

Exportation

La graine d'alpiste des Canaries est surtout exportée en vrac et à l'état brut, mais aussi sous forme de mélange tout préparé. Les volumes exportés ont monté en flèche en 1999-2000, s'élevant ainsi à 157 000 t; selon les prévisions, ils devront atteindre 165 000 t en 2000-2001. Les principales régions d'importation sont l'Europe et l'hémisphère occidentale, bien que la graine soit exportée partout au monde. Par ordre d'importance, les principaux pays importateurs sont le Mexique, la Belgique, les É.-U., le Brésil, l'Espagne, le Venezuela, l'Italie, le Chili, la Colombie et le Portugal.

MONDE : EXPORTATIONS DE GRAINE D'ALPISTE DES CANARIES

année civile	1995	1996	1997	1998	1999
.....milliers de tonnes.....					
Canada *	161	109	136	127	145
Hongrie	19	42	21	33	27
Argentine	17	9	15	21	21
Autre	38	39	40	42	40
Monde	235	199	212	223	233

Source : FAO, sauf *Statistique Canada, juillet 2001

MONDE : IMPORTATIONS DE GRAINE D'ALPISTE DES CANARIES

année civile	1995	1996	1997	1998	1999
.....milliers de tonnes.....					
Mexique	37	46	42	51	49
Brésil	43	36	39	42	39
Belgique	21	25	31	27	30
États-Unis	16	18	15	19	17
Espagne	14	15	17	17	16
Italie	15	15	11	13	15
Pays-Bas	8	22	9	9	10
Autre	53	47	60	51	55
Total	207	224	224	229	231

Note : L'écart entre les importations et les exportations mondiales est attribuable au calendrier des livraisons.

Source : FAO, juillet 2001

CANADA : EXPORTATIONS DE GRAINE D'ALPISTE DES CANARIES

<i>campagne agricole</i> <i>août à juillet</i>	1997 -1998	1998 -1999	1999 -2000	2000 -2001p	2001 -2002p
milliers de tonnes.....				
Europe	58	51	66	45	45
Amérique centrale et Caraïbes	25	36	42	55	55
Amérique du Sud	27	26	28	40	35
États-Unis	19	18	15	18	18
Moyen-Orient	1	2	2	3	3
Asie et Océanie	3	2	2	2	2
Afrique	1	2	2	2	2
Total	134	137	157	165	160

p : prévisions d'AAC, juillet 2001
Source : Statistique Canada

s'attendait alors à une baisse des approvisionnements en 2001-2002. Comme il n'existe pas de marché à terme pour la graine d'alpiste des Canaries, les producteurs, les négociants et les acheteurs négocient directement les prix en fonction de l'offre et de la demande du produit. Les prix négociés représentent la valeur des graines pour livraison immédiate ou à une date future.

la production baisse en Saskatchewan et en Alberta, mais qu'elle augmente au Manitoba. Par conséquent, les parts de production de la Saskatchewan et de l'Alberta devraient diminuer, passant à 78 % et à 1 % respectivement, tandis que le Manitoba devrait voir sa part augmenter, pour s'établir à 23 %. Les approvisionnements totaux devraient baisser de 23 %. Quant aux exportations, elles devraient diminuer en raison des approvisionnements limités. Par ailleurs, on s'attend à ce que les stocks en fin de campagne tombent à des niveaux très bas, de sorte que le rapport stocks-consommation atteigne 5 %. Une baisse de l'offre devrait faire monter le prix moyen d'environ 30 %. Cela dit, les prix pourraient varier beaucoup en 2001-2002, atteignant même des niveaux supérieurs aux prévisions. D'une part, il reste encore plusieurs semaines avant que la récolte commence au Canada, et ce n'est que plus tard au cours de l'année qu'on connaîtra les prévisions calculées en fonction des résultats de sondages sur la production. D'autre part, il se peut que les producteurs soient moins portés à vendre aussi rapidement qu'ils l'ont fait au cours des dernières années étant donné la baisse des approvisionnements, qui porterait à croire que les prix pourraient augmenter davantage plus tard au cours de la campagne agricole.

Prix

Les prix canadiens sont basés sur la valeur à l'exportation, car près de 75 % de la production de graine d'alpiste des Canaries est exportée. Les prix sont donc fortement influencés par la valeur du dollar canadien dans les marchés étrangers. Les prix moyens ont grimpé régulièrement au début des années 90, pour culminer en 1995-1996. Ils ont depuis varié davantage en fonction des approvisionnements, chutant ainsi à 240 \$ par tonne (t) en 1999-2000. La montée en flèche des prix à la fin de la campagne agricole de 2000-2001a provoqué une hausse du prix moyen, qui s'est établi à 265 \$/t : on

PERSPECTIVES

Situation mondiale : 2001-2002

On s'attend à ce que la baisse de la production canadienne fasse régresser la production mondiale de 9 %, la ramenant ainsi à 205 000 t. Étant donné la diminution de la production et des stocks de report, les approvisionnements devraient baisser d'environ 18 %, pour se fixer à 270 000 t. La part canadienne des approvisionnements à l'échelle mondiale devrait accuser une baisse en 2000-2001, passant ainsi de 79 % à 74 %.

Canada : À plus long terme

Jusqu'ici, l'utilisation de la graine d'alpiste des Canaries a été réservée à l'alimentation des oiseaux, mais des chercheurs canadiens tentent de trouver des débouchés pour la consommation humaine et les usages industriels. Les scientifiques ont pu constater que la graine d'alpiste des Canaries a une teneur en protéines d'environ 19 %, ce qui est supérieure à celle du blé et d'autres grains céréaliers; de plus, sa teneur en huile est d'environ 9 %. Par ailleurs, les protéines renferment beaucoup de cystine, de tryptophane et de phénylalanine, mais peu de lysine et de thréonine. Étant donné sa teneur en amidon d'environ 61 %, qui se compare à celle du blé, la graine d'alpiste des Canaries pourrait être utilisée dans le pain enrichi de grains entiers et les condiments. La graine d'alpiste des Canaries offre également des possibilités comme substitut de gras, grâce à sa forte teneur en gras comestibles non saturés. De plus, elle pourrait trouver des applications dans l'industrie, notamment le secteur des produits cosmétiques, en raison de sa haute teneur en amidon. En somme, le fait de trouver de nouvelles applications de cette denrée dans l'alimentation humaine et l'industrie aurait pour effet de stimuler considérablement la demande de graine d'alpiste des Canaries de production canadienne.

CANADA : BILAN DE GRAINE D'ALPISTE DES CANARIES

<i>campagne agricole</i> <i>août à juillet</i>	1997 -1998	1998 -1999	1999 -2000	2000 -2001p	2001 -2002p
Superficie récoltée (kha)	113	208	146	164	145
Rendement (t/ha)	1,01	1,13	1,14	1,04	0,93
milliers de tonnes.....				
Stocks de report	130	64	110	90	65
Production	115	235	166	171	135
Importations	0	0	0	0	0
Offre totale	245	299	276	261	200
Exportations	134	137	157	165	160
Utilisation intérieure globale	47	52	29	31	30
Utilisation totale	181	189	186	196	190
Stocks de fin de campagne	64	110	90	65	10
Rapport stock-utilisation (%)	35	58	48	33	5
Prix moyen à la ferme (\$/t)	322	248	240	265	330-360
Superficie récoltée (kac.)	279	514	361	405	358
Rendement (lb/ac.)	901	1,008	1,017	928	830
Production (Mlb)	254	518	366	377	298
Prix moyen à la ferme (\$/lb)	0,146	0,112	0,109	0,120	0,150 -0,163

p : prévisions d'AAC, juillet 2001
Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada

Canada : 2001-2002

Une diminution de 11 % des surfaces récoltées, alliée à des rendements inférieurs, devrait provoquer une baisse de 21 % de la production de graine d'alpiste des Canaries. De fait, on s'attend à ce que les rendements se situent en deçà de la moyenne étant donné que les niveaux précipitations sont inférieures à la normale dans la plupart des régions productrices. Le développement végétatif est bien avancé par rapport à la normale. On s'attend à ce que

SARRASIN : SITUATION ET PERSPECTIVES

Le sarrasin, dont les applications sont nombreuses, constitue une excellente source biologique de protéines végétales de haute qualité. À proprement parler, il s'agit d'un fruit ou d'une noix plutôt que d'une céréale. Fait intéressant, cette plante exige moins d'intrants que la plupart des autres cultures. Les activités de recherche agronomique actuelles portent sur la création de nouvelles variétés ayant une meilleure tolérance au gel et des rendements plus élevés. Même si le Canada produit moins de 1 % de tout le sarrasin cultivé à l'échelle mondiale, il est responsable de presque 5 % des exportations mondiales. En outre, il devrait devenir un producteur et un exportateur de plus grande envergure à plus long terme suivant l'arrivée de nouvelles variétés. La présente section du *Bulletin bimensuel* brosse un tableau de la situation actuelle et des perspectives d'avenir pour le sarrasin.

CONTEXTE

Caractéristiques agronomiques

Le sarrasin est une plante latifoliée dont la croissance est optimale dans des sols bien égouttés et dont la texture va de légère à moyenne. Le semis a habituellement lieu au début du mois de juin, lorsqu'il n'y a plus de risque de gel. Il faut entre 80 et 90 jours au sarrasin pour arriver à maturité. Cette culture s'insère parfaitement en rotation avec des céréales. Le sarrasin exige moins d'engrais que les céréales et possède une excellente capacité à prélever le phosphore du sol pour subvenir à ses besoins. Qui plus est, son chaume en décomposition augmente les quantités de phosphore disponibles pour les cultures subséquentes. Comme les stomates du sarrasin restent ouverts, le plant peut se flétrir rapidement, ce qui le rend plutôt sensible aux périodes de sécheresse. La lutte contre les mauvaises herbes est aussi problématique, étant donné qu'il existe peu d'herbicides contre les graminées et aucun contre les dicotylédones. Comme le semis est tardif, la lutte contre les mauvaises herbes se fait généralement par des travaux culturaux avant le semis. Cependant, il est préférable d'ensemencer cette plante dans des champs peu infestés. La pollinisation du sarrasin par les abeilles domestiques ou coupeuses de feuilles, surtout au tout début de sa floraison, améliore considérablement les rendements. L'andainage a lieu lorsque de 75 à 80 % des graines sont brunes ou noires. La récolte directe avec une moissonneuse-batteuse est possible lorsque les graines ont atteint un taux d'humidité de 16 %.

Une certaine quantité de sarrasin est cultivée biologiquement, surtout dans l'Est du Canada. Le sarrasin, en plus d'être récolté pour ses graines, est aussi cultivé comme engrais vert dans l'Est du pays.

Au cours des dix dernières années, de nouvelles variétés présentant des graines plus grosses se sont ajoutées aux variétés plus anciennes, telles que Manor et Mancan. Il s'agit des variétés AC Manisoba,

AC Springfield, Koban et Koto. Ces deux dernières ont une teneur accrue en amidon, attribuable à une plus forte densité de graines. Quant à la variété Koto, elle a en plus une écale noire. Kade Research Ltd., une entreprise de recherche sur le sarrasin parrainée par l'industrie, travaille en collaboration avec Agriculture et Agroalimentaire Canada en vue de mettre au point de nouvelles variétés. Son siège social se trouve à Morden, au Manitoba.

Utilisation

Le sarrasin, qui est très nutritif, est employé dans la fabrication d'une vaste gamme de produits. La protéine du sarrasin est comparable aux protéines d'origine animale et est facilement digestible. Le sarrasin est riche en fer, en potassium, en magnésium, en soufre ainsi qu'en vitamines B et P. L'un des importants sous-produits de la culture du sarrasin est le miel de sarrasin, lequel est produit par le nectar des fleurs de sarrasin cueilli par les abeilles.

Le sarrasin donne une farine dont la couleur varie de pâle à foncée. Il peut être transformé en gruau, la « chair » de la graine, et en grit, qui consiste essentiellement en des fragments de gruau. Au Japon, on mélange de la farine de sarrasin à de la farine de blé pour fabriquer des nouilles appelées *soba*. Les *sobas* sont consommés crus, trempés dans de la sauce soja, ou chauds, dans une soupe à saveur de sauce soja. Les variétés à grosses graines (Koban, Koto, etc.) ont une teneur en amidon supérieure d'environ 7 à 8 % à celle des autres variétés. De plus, l'amidon est plus doux, donnant ainsi aux nouilles une texture plus ferme, soit une caractéristique recherchée. Les transformateurs japonais peuvent également utiliser jusqu'à 80 % de ce sarrasin dans leurs mélanges à nouilles, comparativement à l'habituel mélange comportant 50 % de farine de sarrasin et 50 % de farine de blé. La farine de sarrasin entre

aussi dans la composition des mélanges à crêpes ou est mélangée à de la farine de blé avant de servir à fabriquer du pain ou des petits pains. On la mélange aussi à de la semoule pour faire des pâtes alimentaires. Comme le sarrasin ne contient pas de gluten, on peut l'utiliser pour produire une farine riche en protéines de grande qualité qui convient bien aux personnes souffrant d'entéropathie par intolérance au gluten (maladie coeliaque).

Le gruau et le grit peuvent être consommés nature, rôtis ou aromatisés. Le gruau et le grit rôtis sont appelés « *kacha* » en Europe centrale et orientale. Le gruau est aussi utilisé pour décorer le pain et d'autres produits de boulangerie. Il entre également dans la fabrication des céréales pour petit déjeuner, et sert de substitut pour la viande et d'allongeur de viande et de légumes. On l'incorpore à des soupes et à des sauces et on le sert comme met d'accompagnement. Certaines variétés de graine à poids léger servent en plus à la préparation de mélanges alimentaires destinés aux oiseaux. L'écale peut être employée dans la confection d'oreillers ou de sacs chauffants.

MONDE : PRODUCTION DE SARRASIN

	1997 -1998	1998 -1999	1999 -2000	2000 -2001	2001 -2002p
.....milliers de tonnes.....					
Chine	1 600	1 400	1 300	1 600	1 500
Russie	630	466	579	650	600
Ukraine	405	341	222	479	400
États-Unis	80	80	63	65	70
Pologne	49	58	60	73	70
Brésil	50	50	50	50	50
Canada*	16	15	13	14	14
Autre	94	94	96	131	106
Monde	2 924	2 504	2 383	3 062	2 810

p : prévision d'AAC, juillet 2001

Source : FAO, sauf *Statistique Canada, juillet 2001

MONDE : EXPORTATIONS DE SARRASIN

année civile	1995	1996	1997	1998	1999
.....milliers de tonnes.....					
Chine	106	102	107	106	106
Ukraine	3	29	23	49	49
États-Unis	18	15	7	9	10
Canada*	9	9	14	6	7
Autre	31	26	17	20	25
Total	167	181	168	190	197

Source : FAO, sauf *Statistique Canada, juillet 2001

MONDE : IMPORTATIONS DE SARRASIN

année civile	1995	1996	1997	1998	1999
.....milliers de tonnes.....					
Japon	104	89	105	99	103
Pays-Bas	12	10	12	15	17
France	12	12	8	13	11
Russie	1	16	10	19	1
Bélarus	1	1	24	12	3
Autre	63	71	55	39	32
Total	193	199	214	197	167

Note : L'écart entre les importations et les exportations mondiales est attribuable au calendrier des livraisons.

Source : FAO, juillet 2001

SITUATION MONDIALE**Production**

La production mondiale de sarrasin a été changeante au cours des dix dernières années, variant entre 2,38 millions de tonnes (Mt), en 1999-2000, et 3,87 Mt, en 1992-1993. En 2000-2001, la production a atteint 3,06 Mt, ce qui représente une augmentation de 28 % par rapport à 1999-2000. La production de la Chine représente environ 55 % de la production mondiale des cinq dernières années; quant à la Russie et l'Ukraine, leur production constitue environ 20 % et 15 % respectivement.

Consommation et échanges

La majeure partie du sarrasin produit dans le monde est consommée localement. De fait, la moyenne des volumes exportés à l'échelle mondiale au cours des cinq dernières années se situe à environ 180 000 tonnes (t) par an. En 1999, l'année la plus récente pour laquelle il existe des statistiques, les exportations mondiales ont atteint 197 000 t/an. La Chine réalise habituellement 60 % des exportations, le reste du marché étant partagé principalement entre l'Ukraine, les États-Unis (É.-U.) et le Canada. Le Japon importe environ 55 % du sarrasin vendu à l'étranger, le reste trouvant preneur au sein de l'Union européenne (UE).

CANADA**Production**

Au Canada, la production de sarrasin a chuté de façon significative, passant ainsi de 39 000 t, au milieu des années 1980, à une moyenne d'environ 15 000 t au cours des dix dernières années. En 2000-2001, elle a monté de 7 % par rapport à 1999-2000, s'établissant ainsi à 14 000 t. Bien que le sarrasin soit cultivé des Maritimes jusqu'en Alberta, le Manitoba a contribué pour environ 71 % de tout le sarrasin canadien en 2000-2001; l'Ontario et le Québec, les autres principaux producteurs, ont contribué respectivement pour 20 % et 7 % de la production.

Commercialisation

La totalité de la production canadienne de sarrasin est vendue sur le marché libre à des négociants. Environ une dizaine d'entre eux achètent, nettoient et expédient du sarrasin destiné au marché intérieur et à l'exportation. Le sarrasin destiné à des acheteurs canadiens et américains est surtout expédié par camion, tandis que celui destiné aux marchés d'outremer est expédié en conteneur. Le sarrasin est habituellement vendu dans l'année suivant la récolte étant donné qu'il a tendance à se déprécier lorsque le sarrasin de l'année arrive sur le marché.

En 1995, la Manitoba Buckwheat Growers Association a été constituée pour favoriser l'expansion de la production de sarrasin et promouvoir cette filière. Ainsi, elle entreprend des activités de développement de marchés de concert avec la CSCA, une organisation sectorielle représentant des négociants, des exportateurs et des transformateurs. Au Canada et aux É.-U., les intervenants de ce secteur cherchent à élargir la gamme de produits offerts aux consommateurs et entreprennent des activités de développement de marchés en vue d'accroître l'utilisation du sarrasin dans leur pays respectifs. Les représentants canadiens du secteur sont censés assister au symposium international sur le sarrasin, qui se déroulera à Chunchon, en Corée du Sud, du 30 août au 2 septembre 2001. Immédiatement après, ils participeront à des réunions destinées aux représentants du secteur, qui auront lieu en Corée du Sud et au Japon.

La Commission canadienne des grains administre les normes de contrôle de qualité applicables au sarrasin, qui est classé selon trois catégories. Le sarrasin peut également être classé à titre d'échantillon lorsque la qualité des graines n'atteint aucune des normes de classement.

Consommation intérieure

L'utilisation intérieure, qui comprend la consommation alimentaire, les besoins de semence, les impuretés et les déchets, a varié entre 7 000 et 9 000 t/an au cours des cinq dernières années; on s'attend à ce qu'elle se chiffre à environ 7 000 t en 2000-2001. Il existe plusieurs transformateurs de sarrasin au Canada, leur plus grande activité étant la mouture des graines pour l'obtention de farine, de gruau et de grits. Certains d'entre eux transforment du sarrasin destiné au marché des produits alimentaires biologiques.

Exportations

Au cours des cinq dernières années, les exportations canadiennes de sarrasin ont varié entre 8 000 et 9 000 t/an; on s'attend à ce qu'elles atteignent 9 000 t en 2000-2001. Le marché du Japon est la principale destination du sarrasin canadien, suivi des marchés des É.-U. et de l'UE.

Prix

Le prix moyen au Canada, tous marchés et tous classements confondus, est resté relativement stable cours des cinq dernières années, se situant entre 300 et 315 \$/t. En 2000-2001, le prix moyen a été de 305 \$/t. Le sarrasin est d'ordinaire cultivé à contrat, ce qui donne au producteur une garantie quant au prix pour une partie ou l'ensemble de la récolte avant l'ensemencement.

PERSPECTIVES**Situation mondiale : 2001-2002**

La production mondiale de sarrasin devrait baisser de 8 %, s'établissant à environ 2,8 Mt; toutefois, on s'attend à ce que les approvisionnements totaux demeurent fixes à environ 3,1 Mt étant donné le niveau supérieur des stocks de début de campagne..

Canada: 2001-2002

Malgré une diminution des surfaces récoltées (16 %), on prévoit que la production ne changera pas en raison de rendements accrus. La culture est en état moyen pour ce que est des rendements prévus et du développement végétatif. Comme les stocks de début de campagne sont négligeables, on s'attend à ce que les approvisionnements totaux chutent de 6 %. Les exportations devraient régresser de façon proportionnelle.

CANADA : EXPORTATIONS DE SARRASIN					
<i>campagne agricole</i>	1997	1998	1999	2000	2001
<i>août à juillet</i>	-1998	-1999	-2000	-2001p	-2002p
milliers de tonnes.....				
Asie	6	6	5	3	4
États-Unis	1	1	2	5	3
Europe	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Total	9	8	8	9	8

p : prévisions d'AAC, juillet 2001
Source : Statistique Canada

Le prix moyen, tous marchés et tous classements confondus, ne devrait pas changer par rapport à celui enregistré en 2000-2001.

Canada : À plus long terme

À long terme, l'industrie du sarrasin devra s'attaquer à trois points principaux. Il faut premièrement accroître le développement des graines, car seulement 12 % des fleurs de sarrasin sont fécondées actuellement. Ce problème est en train d'être résolu grâce à la création de variétés autopollinisatrices. Ces variétés pourraient doubler le rendement du sarrasin. Deuxièmement, il faut améliorer la résistance au gel. À cet égard, on mène des recherches pour sélectionner des variétés résistantes au gel. Finalement, aucun herbicide n'a été mis au point contre les dicotylédones, et il y a très peu de recherche qui se fait dans ce domaine. En attendant, les

agriculteurs doivent continuer à recourir à des travaux culturaux. Par ailleurs, la lutte contre les mauvaises herbes pourrait devenir plus difficile lorsque les variétés résistantes au gel seront disponibles, du fait que les producteurs voudront semer plus tôt. Les sélectionneurs travaillent sur des variétés à feuilles plus larges, qui assureront un couvert végétal dense plus rapidement afin de limiter la croissance de mauvaises herbes. La mise au point de variétés à rendement accru et résistantes au gel permettrait d'accroître la rentabilité et la production du sarrasin, de même que les superficies ensemencées.

Il est également à noter que le sarrasin peut servir dans la fabrication de produits pharmaceutiques et nutraceutiques. Il est notamment employé dans la préparation des nutraceutiques en raison de sa forte teneur en lysine, un acide aminé. Il contient aussi de

la vitamine P, laquelle renferme un composé appelé *rutine*, que l'on utilise pour réduire les taux de cholestérol et éviter l'hypertension artérielle. Le *fagopyritol*, un composé dérivé du sarrasin, contribue à stabiliser le diabète. Divers établissements de recherche, situés au Canada et ailleurs au monde, travaillent à la mise au point de produits pharmaceutiques et nutraceutiques à base de sarrasin.

Pour obtenir des mises à jour régulières sur la situation et les perspectives de ces cultures, consultez le document intitulé « Canada : perspectives des cultures spéciales », qui se trouve dans le site Web de la Division de l'analyse du marché.

Pour obtenir plus de renseignements :
Stan Skrypetz,
Analyste des cultures spéciales
Tél. : (204) 983-8972
Télex. : (204) 983-5524
Courriel : skrypetzs@em.agr.ca

CANADA : BILAN DU SARRASIN					
<i>campagne agricole</i>	1997	1998	1999	2000	2001
<i>août à juillet</i>	-1998	-1999	-2000	-2001p	-2002p
Superficie récoltée (kha)	14	14	13	15	13
Rendement (t/ha)	1,14	1,07	1,00	0,93	1,08
milliers de tonnes.....				
Stocks de report	2	1	2	1	0
Production	16	15	13	14	14
Importations	<u>1</u>	<u>3</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
Offre totale	19	19	16	16	15
Exportations	9	8	8	9	8
Utilisation intérieure globale	<u>9</u>	<u>9</u>	<u>7</u>	<u>7</u>	<u>7</u>
Utilisation totale	18	17	15	16	15
Stocks de fin de campagne	1	2	1	0	0
Rapport stock-utilisation (%)	6	12	7	0	0
Prix moyen à la ferme (\$/t)	305	315	305	305	290-320
Superficie récoltée (kac.)	35	35	32	37	32
Rendement (boiss./ac.)	21	20	19	17	20
Production (kboiss.)	735	689	597	643	643
Prix moyen à la ferme (\$/lb)	6,64	6,86	6,64	6,64	6,31-6,97

p : prévisions d'AAC, juillet 2001
Source : Statistique Canada et Agriculture et Agroalimentaire Canada

© Sa Majesté du chef du Canada, 2001

Version électronique disponible à
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
Télex : (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.

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

© Imprimé sur papier recyclé