Agriculture et Agroalimentaire Canada
Agriculture and Agri-Food Canada
Canada

Quoi de neuf en C.-B.?

PRINTEMPS 2012

PLEINS FEUX SUR LA COLOMBIE-BRITANNIQUE: LA CONFISERIE

L'industrie canadienne de la confiserie est particulièrement polyvalente, car elle s'est adaptée à la diversité culturelle du pays et aux nombreuses préférences régionales et ethniques. Grâce à la popularité de ses produits de confiserie au chocolat et de ses sucreries, la Colombie-Britannique, l'une des trois principales provinces exportatrices de produits de confiserie au Canada (code 1806 du SH : Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao et code 1704 du SH : Sucreries sans cacao (y compris le chocolat blanc)), a diversifié cette industrie largement dominée par des multinationales et s'est emparée de marchés aux quatre coins du monde.

En 2009, la Colombie-Britannique comptait 54 établissements de fabrication de sucre et de produits de confiserie, alors qu'elle en comptait 59 en 2005. Cependant, les recettes dans ce secteur ont augmenté de façon soutenue, passant de 303 millions de dollars canadiens (M$ CAN) en 2005 à 456 M$ CAN en 2009. Le nombre total d'employés dans ce secteur a également augmenté, passant de 1 127 employés en 2005 à 1 340 employés en 2009.

Produits de confiserie au chocolat

Les provinces de l'Ontario et du Québec représentant à elles seules près de 94 p. 100 des exportations canadiennes de chocolat, la Colombie-Britannique peut sembler en comparaison un petit joueur dans l'industrie. L'industrie de la chocolaterie en Colombie-Britannique a cependant connu une importante hausse depuis 2008. À l'époque, la province exportait un volume de chocolat représentant 21 M$ CAN. Ce chiffre a plus que doublé depuis, atteignant 54 M$ CAN en 2011. Les États-Unis constituent un important marché pour cette industrie. En 2011, ils comptaient pour 92 p. 100 de toutes les exportations de chocolat de la Colombie-Britannique, pour un total de 50 M$. Par rapport aux 34 M$ de l'année précédente, c'est une augmentation considérable. Parmi les dix principaux marchés d'exportation de chocolat de la Colombie-Britannique, quatre sont en Europe et quatre autres en Asie.

Puisque l'industrie canadienne de la chocolaterie demeure fortement saturée, les fabricants ont commencé à réaffecter leurs ressources vers d'autres stratégies commerciales. La responsabilité sociale des entreprises influe de plus en plus sur les décisions d'achat, car les consommateurs sont plus enclins à acheter des marques qui appuient une bonne cause. Les consommateurs étant davantage soucieux de leur santé, le volume des ventes de produits de confiserie au chocolat destinées au marché de masse a diminué au profit des ventes de chocolat noir haut de gamme et de ses variantes fonctionnelles. Par conséquent, la croissance dans ce secteur sera principalement dictée par la demande continue de chocolat de première qualité, comme le chocolat noir et le chocolat biologique, de la part des consommateurs.

Sucreries

De nouveau troisième derrière l'Ontario et le Québec, la Colombie-Britannique fut responsable en 2011 de près de 4 p. 100 des exportations canadiennes de sucreries, qui se chiffraient à 455 M$. L'an dernier, la province a exporté 95 p. 100 de ses sucreries aux États-Unis, pour un total de près de 17 M$. Parmi les dix principaux marchés d'exportation de sucreries de la Colombie-Britannique, quatre sont en Asie. Le Royaume-Uni constitue un marché européen important, où les exportations de sucreries en provenance de la Colombie-Britannique sont passées de zéro en 2009 à 152 820 $ en 2010, pour ensuite diminuer à 93 000 $ en 2011.

Les ventes de sucreries au Canada devraient diminuer quelque peu pour atteindre une valeur constante de 588 M$ d'ici 2016. D'une part, le faible taux de natalité a grandement contribué à la diminution de la demande et de l'innovation dans le secteur canadien des sucreries. D'autre part, en raison des inquiétudes grandissantes du public à l'égard de la consommation de sucre chez les enfants, les parents surveillent davantage le régime alimentaire de leurs enfants, par exemple, en interdisant les collations sucrées et mauvaises pour la santé. Même si les confiseries au chocolat biologiques sont très prisées, le segment des confiseries au sucre biologique reste inexploré.

Pour en savoir plus sur l'industrie canadienne de la confiserie, consultez le rapport de l'industrie d'Agriculture et Agroalimentaire Canada à la page : www.ats.agr.gc.ca/pro/4695-fra.htm.

DANS LES MÉDIAS

L'affaire est chocolat : Hershey croque Brookside
Abbotsford Times – Décembre 2011

L'entreprise Brookside Foods de la Colombie-Britannique (www.brooksidefoods.com) est reconnue pour ses mariages innovateurs : des baies de Goji et des framboises enrobées de chocolat noir, des baies d'açaï et des bleuets enrobés de chocolat noir ou encore de la grenade enrobée de chocolat noir. Le fabricant d'Abbotsford s'unit maintenant au géant américain Hershey.

Le géant de la confiserie, reconnu entre autres pour ses Kisses, Reese's Pieces et Peppermint Patties, a annoncé qu'il avait conclu un accord d'acquisition avec l'entreprise privée Brookside Foods Ltd., sans toutefois dévoiler le montant de la transaction. La compagnie Hershey semble avoir été charmée par les friandises uniques de Brookside, qui marient bons fruits et chocolat selon des combinaisons distinctes et de grande qualité.

«L'acquisition de Brookside est une occasion en or d'étendre notre portefeuille dans cette catégorie, a déclaré John P. Bilbrey, PDG de Hershey, le 8 décembre 2011. »

Pour en savoir plus, visitez le www.abbotsfordtimes.com/health/Brookside+gets+kiss+from+Hershey/5863901/story.html#ixzz1rf9xeYIb (en anglais seulement).

BROOKSIDE®

ENTREPRISES VEDETTES : PUNJAB MILK FOODS INC.

DANS LES MÉDIAS

Une étude suggère que le chocolat pourrait être bon pour le cœur

Globe and Mail –
Mars 2012

Le chocolat n'est pas qu'un plaisir pour les papilles gustatives. En effet, selon une étude réalisée auprès de plus de 1 000 personnes, il pourrait également procurer des bienfaits tangibles pour la santé cardiovasculaire, par exemple réduire quelque peu la tension artérielle. L'étude, qui regroupe les résultats de 42 études de moindre envergure et qui a été publiée dans le *American Journal of Clinical Nutrition*, a également révélé que chez les participants, on a constaté une légère amélioration de la fonction des vaisseaux sanguins et une baisse du taux d'insuline.

Un certain nombre d'études précédentes ont révélé que les amateurs de chocolat semblent avoir une plus faible prévalence de certains risques pour la santé cardiaque, comme l'hypertension.

Pour en savoir plus, visitez le www.theglobeandmail.com/life/health/new-health/health-news/chocolate-may-be-good-for-your-heart-study-finds/article2356692 (en anglais seulement).

ENTREPRISES VEDETTES : ROGERS' CHOCOLATES LTD.

ESTABLISHED 1885

Rogers' CHOCOLATES™

encore confectionnés à partir de

DANS LES MÉDIAS

Le chocolat, bon pour la ligne?
Globe and Mail – Mars 2012

La plupart des gens qui essaient de surveiller leur poids ne consomment pas du chocolat régulièrement, car ils craignent d'ingérer trop de calories, sans compter d'avoir un excès de gras et de sucre.

Cependant, les conclusions d'une nouvelle étude, publiées plus tôt cette semaine dans les Archives of Internal Medicine, suggèrent que nous n'avons pas à éliminer le chocolat de notre alimentation. En fait, selon les chercheurs, les gens qui mangent fréquemment du chocolat ont un poids inférieur – et non supérieur – à ceux qui en mangent rarement.

La consommation de chocolat, en particulier de chocolat noir, a déjà été associée à la diminution de la tension artérielle et du taux de cholestérol. Il a également été démontré que la consommation régulière de chocolat permet à l'organisme de mieux utiliser l'insuline, l'hormone chargée d'acheminer le glucose (sucre) contenu dans les vaisseaux sanguins vers les cellules, où il est utilisé comme énergie.

L'hypertension et l'hyperglycémie sont deux facteurs de risque du syndrome métabolique, un trouble qui doublerait le risque de crise cardiaque et quintuplerait le risque de diabète de type 2.

L'embonpoint abdominal constitue un autre facteur de risque du syndrome métabolique.

Suite à la page suivante...

...Suite de la page précédente

Pour cette étude, les chercheurs de l'Université de la Californie, située à San Diego, voulaient savoir si le chocolat avait aussi comme bienfait de réduire la masse adipeuse, ce qui compenserait pour son apport élevé en calories.

Ils ont obtenu les données alimentaires de 1 018 hommes et femmes en santé dont l'âge moyen était de 57 ans. Ils ont également demandé aux participants combien de fois par semaine ils consommaient du chocolat. Ils ont aussi mesuré le poids et la taille de chaque participant pour déterminer leur indice de masse corporelle (IMC).

Pour calculer l'IMC, on divise le poids (exprimé en kilogrammes) par la taille (exprimée en mètres) au carré. Un IMC entre 18,5 et 24,9 indique un poids normal et est associé à un plus faible risque de problèmes de santé.

Les adultes qui mangeaient du chocolat plus fréquemment avaient un IMC plus bas que ceux qui en mangeaient moins souvent, et ce, malgré un apport calorique plus élevé.

Pour en savoir plus, visitez le www.theglobeandmail.com/life/health/new-health/health-nutrition/leslie-beck/love-chocolate-that-may-be-good-news-for-your-waistline/article2384507/print/be-good-for-your-heart-study-finds/article2356692 (en anglais seulement).

ENTREPRISES VEDETTES : SUMMERLAND SWEETS LTD.

Le Centre de recherches agroalimentaires du Pacifique donne un coup de pouce aux producteurs fruitiers de la Colombie-Britannique

Le Centre de recherches agroalimentaires du Pacifique (CRAP) fait partie du réseau national de 19 centres de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Le Centre comporte deux sites de recherches, à savoir l'installation d'Agassiz et une installation distincte située à Summerland. La majeure partie des travaux de recherche qu'il mène dans les deux sites vise à comprendre les liens entre les aliments, la nutrition et la santé, à assurer et à protéger la production alimentaire, et à concilier les activités agricoles avec la préservation d'un environnement durable.

Parmi les domaines de recherche du CRAP, mentionnons les suivants : déterminer les facteurs qui influent sur la durée de conservation et la qualité des fruits; trouver des façons d'améliorer la qualité des fruits et comprendre l'incidence des insectes, des germes et des microbes pathogènes dans les fruits frais. Tout cela contribue à offrir aux confiseurs de la Colombie-Britannique des fruits locaux de grande qualité.

Pour en savoir plus sur le CRAP, visitez le : http://www4.agr.gc.ca/AAFC-AAC/display-afficher.do?id=1180620561099&lang=fra.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à communiquer avec le Bureau régional de la C.-B. par téléphone au 604-666-6344 ou par courriel à : atsbc@agr.gc.ca. Also available in English.

Canada