

P R O F I L
DE L'INDUSTRIE

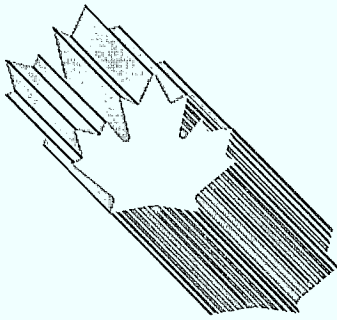


Industrie, Sciences et
Technologie Canada

Industry, Science and
Technology Canada

**Transformation des
fruits et des légumes**

Canada



P R O F I L

DE L'INDUSTRIE

TRANSFORMATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

1988

AVANT-PROPOS



Étant donné l'évolution actuelle des échanges commerciaux et leur dynamique, l'industrie canadienne, pour survivre et prospérer, se doit de soutenir la concurrence internationale. Le profil présenté dans ces pages fait partie d'une série de documents qui sont des évaluations sommaires de la compétitivité de certains secteurs industriels. Ces évaluations tiennent compte de facteurs clés, dont l'application des techniques de pointe, et des changements qui surviendront dans le cadre de l'Accord de libre-échange. Ces profils ont été préparés en consultation avec les secteurs industriels visés.

Cette série est publiée au moment même où des dispositions sont prises pour créer le ministère de l'Industrie, des Sciences et de la Technologie, fusion du ministère de l'Expansion industrielle régionale et du ministère d'État chargé des Sciences et de la Technologie. Ces documents seront mis à jour régulièrement et feront partie des publications du nouveau ministère. Je souhaite que ces profils soient utiles à tous ceux que l'expansion industrielle du Canada intéresse et qu'ils servent de base aux discussions sur l'évolution, les perspectives et l'orientation stratégique de l'industrie.

Ministre

1. Structure et rendement

Structure

L'industrie canadienne de la transformation des fruits et des légumes regroupe les entreprises de conserves alimentaires et de conditionnement de produits surgelés. Le sous-secteur de la conserverie représente environ 75 p. 100 des expéditions et 70 p. 100 des emplois de cette industrie, le reste des expéditions, soit 25 p. 100, et des emplois, 30 p. 100, est assuré par les conditionneurs de fruits et de légumes surgelés.

En 1985, soit la dernière année où l'on dispose de statistiques, l'industrie de la transformation comprenait environ 180 entreprises et un total de 222 établissements ainsi répartis : 187 pour la conserverie et 35 pour la surgélation. Le total des expéditions atteignait 2,357 milliards de dollars; celui des exportations, 178 millions, soit 7,6 p. 100 des expéditions; et celui des importations, 702 millions, soit 24,4 p. 100 du marché intérieur. La moyenne annuelle des emplois était alors de 17 287. De toute évidence, cette industrie se limite au marché intérieur.

Les produits de base sont notamment le maïs, les pois et les carottes, ainsi que les pommes et les tomates dont le jus est le principal dérivé. De nombreuses entreprises classées dans ce secteur produisent également d'autres aliments à valeur ajoutée, comme les soupes et les sauces ou les repas complets surgelés. Ces aliments se composent parfois d'un mélange de fruits, de légumes, de volaille, d'œufs, de produits laitiers, de viande et de farine.

Environ 55 p. 100 des exportations de cette industrie proviennent de sociétés de propriété étrangère. L'importance de la propriété étrangère au Canada s'explique par l'implantation de filiales des multinationales attirées par des mesures protectionnistes intéressantes. Ce sont les filiales des multinationales américaines qui fabriquent la majorité des marques reconnues au Canada, soit Aylmer, Del Monte, Heinz, Soupes Campbell, Swanson, Green Giant, Hunt Wesson, Gerber et Bicks.

Les marques distribuées au Canada et fabriquées par les plus importantes sociétés canadiennes sont McCain, York (Canada Packers Inc.), Cavendish Farms, E.D. Smith et Stokely Van Camp (Cobi). La plupart des sociétés de propriété canadienne sont souvent de faible envergure et leur marché est local. McCain est toutefois l'exception évidente, multinationale d'envergure internationale, elle exploite des usines partout au Canada.

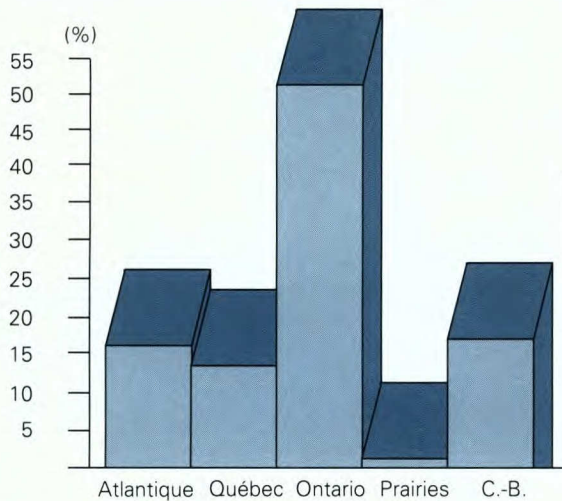
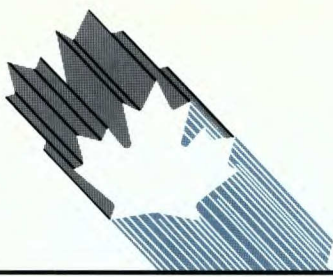
Ces 2 sous-secteurs de l'industrie de la transformation des fruits et des légumes présentent de nombreuses différences. Quelques grandes entreprises qui dominent le sous-secteur de la conserverie exercent leurs activités surtout en Ontario près des sources d'approvisionnement en produits frais. Il s'y effectue 65 p. 100 du total des expéditions de conserves. Un nombre considérable de petites et de moyennes conserveries, souvent exploitées au rythme des saisons, se trouvent dans la plupart des régions agricoles du Canada. Les conserveries de Colombie-Britannique assurent environ 8 p. 100 du total des expéditions; celles du Québec, quelque 18 p. 100.

Canada



Industrie, Sciences et
Technologie Canada

Industry, Science and
Technology Canada



1985 - Emplois par région.
(Total 17 287)

Bon nombre des principales conserveries sont des filiales de multinationales américaines et produisent en général, tout au long de l'année, des produits de marques connues destinées au marché intérieur. Ces filiales profitent considérablement de la force de commercialisation des sociétés mères et offrent souvent une importante gamme de produits, depuis les produits les plus répandus jusqu'aux produits à valeur ajoutée. Certaines d'entre elles font de la mise en conserve et de la surgélation. Les petites entreprises locales font plutôt l'emballage de produits de base; ces usines connaissent généralement des périodes de pointe pendant les moissons, suivies de longues périodes de sous-utilisation ou de fermeture temporaire.

Le sous-secteur de la conserverie est à forte concentration, 7 p. 100 des entreprises effectuant 45 p. 100 des expéditions de l'industrie.

Les sociétés du sous-secteur plus restreint des fruits et des légumes surgelés sont surtout de propriété canadienne et les activités des sociétés les plus importantes sont mieux réparties entre les différentes régions géographiques du pays. Il s'agit d'un sous-secteur à très forte concentration, dont les 4 principales sociétés assurent environ 75 p. 100 des expéditions.

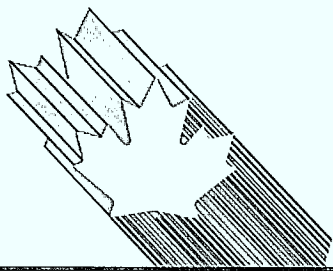
L'Ontario regroupe 40 p. 100 des entreprises spécialisées dans la surgélation des fruits et des légumes; il s'y effectue 30 p. 100 du total des expéditions de surgelés. Les provinces de l'Atlantique comptent 11 p. 100 des installations de ce sous-secteur et effectuent environ 40 p. 100 des expéditions, alors que la Colombie-Britannique et le Québec assurent respectivement 13 et 2 p. 100 des expéditions.

Plusieurs établissements spécialisés dans la surgélation sont exploités à une échelle qui les rend compétitifs par rapport aux entreprises locales américaines. Cependant, aucune d'entre elles n'atteint l'envergure des quelques très grandes conserveries canadiennes. Les installations des entreprises de surgélation sont en général plus modernes que celles des conserveries et permettent de transformer une grande variété de fruits et de légumes cultivés localement, de préparer des concentrés de jus de fruit importés et des plats cuisinés. Leur capacité de production est ainsi mieux répartie tout au long de l'année.

L'organisation et le rendement de cette industrie dans son ensemble sont en grande partie influencés par la production agricole limitée par le climat, mais aussi par les différentes politiques gouvernementales qui ont établi des offices de commercialisation, de compétence provinciale, pour les principaux produits. La disponibilité et les prix des produits agricoles canadiens jouent un rôle considérable sur le rendement de cette industrie. Cependant, le sous-secteur de la conserverie ainsi que celui de la surgélation fabriquent également une grande variété de produits à base de fruits et de légumes importés ou des produits déjà transformés. Cette forte dépendance par rapport aux récoltes des horticulteurs canadiens impose un rythme d'activités saisonnier à la plupart des entreprises de transformation.

Dans cette industrie, les emplois se trouvent surtout dans les petites et moyennes agglomérations, généralement à proximité des sources d'approvisionnement, ce qui permet d'obtenir des produits toujours frais. Les établissements situés dans ces agglomérations jouent un rôle important dans l'équilibre de l'économie locale. Comme dans certains secteurs l'emploi est très saisonnier, la pénurie de main-d'œuvre est courante en période de pointe, pendant laquelle le nombre total des ouvriers embauchés pour la production peut doubler.

La plupart des importantes entreprises de transformation ont tenté de créer des liens étroits avec les agriculteurs et les horticulteurs. Ainsi, à différentes époques et selon les sociétés, différents modes de gestion des entreprises ont été observés, à savoir l'exploitation directe des fermes, les contrats avec les producteurs ou la fabrication de boîtes de conserve en métal. Cette dernière tendance a fait son apparition au cours des années 60, mais l'importance des coûts d'immobilisations a limité ces exploitations captives aux 4 ou 5 principales entreprises, qui ont d'ailleurs récemment toutes vendu leurs installations.



Rendement

Même si la valeur nominale des expéditions de fruits et de légumes transformés s'est accrue d'environ 52 p. 100 de 1980 à 1985, soit de 1,554 à 2,357 milliards de dollars, l'ensemble des expéditions, exprimé en dollars constants de 1981, n'a connu qu'une hausse de 7 p. 100. Au cours de la dernière période, la demande a subi une certaine baisse en raison de la préférence des consommateurs pour les fruits et les légumes frais.

Les conserves comme les produits surgelés ont connu un recul par rapport aux fruits et aux légumes frais. Selon les plus récentes données portant sur la période 1974-1984, la consommation annuelle de fruits et de légumes frais par personne s'est accrue de 18 p. 100. D'autre part, pour la même période, la consommation de conserves et de produits surgelés par personne a diminué de 3 p. 100.

Au sein même de l'industrie, les conserves ont tendance à céder la place aux produits surgelés, considérés comme plus frais. Au cours des 10 dernières années, la production canadienne de conserves de fruits et de légumes a connu une baisse de 10,5 p. 100 et cette baisse continue actuellement à un rythme annuel moyen de 3 p. 100. Cependant, les expéditions de produits surgelés sont passées de 19 p. 100 du total en 1973 à environ 25,5 p. 100 du total en 1985.

Ce changement d'orientation a entraîné une certaine stabilité de la main-d'œuvre au cours des 8 dernières années, avec environ 17 313 emplois. De 1980 à 1985, les emplois dans le sous-secteur de la surgélation sont passés de 4 003 à 5 086, alors qu'ils diminuaient dans celui de la conserverie, tombant de 13 567 à 12 201. Au cours de la même période, les entreprises de produits surgelés sont passées de 33 à 35 et les conserveries, de 199 à 187.

Le secteur de la transformation des fruits et des légumes connaît depuis toujours un important déficit commercial, résultant de la demande des consommateurs pour une grande variété de fruits et de légumes que le climat canadien ne permet pas de cultiver. Cette tendance est souvent compensée par suite de la seconde transformation des produits après leur importation. Ces derniers deviennent alors des produits à valeur ajoutée pour le marché canadien et parfois, comme c'est le cas pour les jus, pour les marchés intérieur et extérieur. Cependant, plusieurs secteurs de l'industrie canadienne sont soumis aux pressions exercées par l'importation de produits bon marché d'utilisation courante, tels les conserves de tomates.

Depuis 1982, les exportations constituent de 8 à 9 p. 100 des expéditions de cette industrie, soit une augmentation par rapport aux sommets connus au cours de la décennie précédente, qui n'atteignaient que 5,2 p. 100. Cette forte hausse s'explique surtout par la vigueur croissante du marché américain, qui importe des produits surgelés dérivés de la pomme de terre, du maïs ainsi que des jus de fruits en conserve et surgelés. En 1986, les exportations atteignaient 208 millions de dollars, dont 27 p. 100 vers la CEE et 50 p. 100 vers les États-Unis.

En 1986, les importations s'élevaient à 693 millions de dollars, dont 42 p. 100 provenaient des États-Unis, soit environ 23 p. 100 du marché canadien. Les importations comprennent surtout des concentrés surgelés de jus de fruits, des conserves de champignons, de tomates et de pâte de tomate.

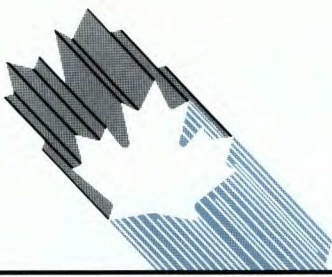
2. Forces et faiblesses

Facteurs structurels

Les principaux facteurs jouant un rôle dans cette industrie sont l'existence des offices de commercialisation, les coûts de transport, l'envergure des usines et les conditions agricoles locales.

L'industrie de la transformation achète environ 40 p. 100 de l'ensemble de la récolte canadienne de fruits et de légumes. Les offices de commercialisation ont tendance à hausser le prix des matières premières pour l'industrie de la transformation, tout en la faisant profiter de prix plus stables pour les produits frais. En somme, ces offices et l'industrie, reconnaissant que leurs intérêts à long terme sont liés, maintiennent des coûts et des conditions d'approvisionnement satisfaisants. Par contre, les prix négociés entre ces organismes et l'industrie sont en moyenne supérieurs aux prix payés par les transformateurs américains.

Pour certains produits frais, le Canada profite d'un avantage au chapitre des coûts en raison de politiques intérieures différentes de celles des États-Unis. Ainsi, ce dernier pays soutient artificiellement le prix du sucre afin de favoriser les producteurs locaux de canne à sucre et de betterave sucrière, laissant ainsi à leurs clients canadiens un faible avantage sur le plan des coûts.



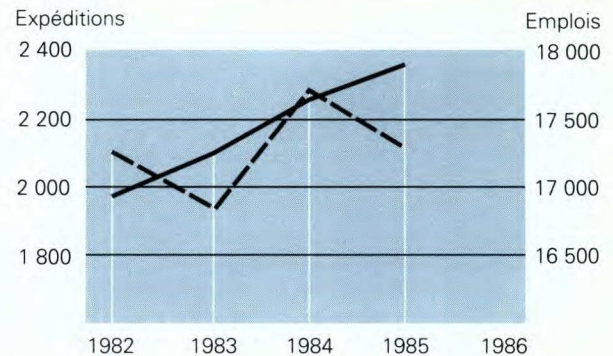
Les comparaisons des différents coûts dans le sous-secteur de la conserverie, au Canada et aux États-Unis, révèlent constamment que la productivité de la main-d'œuvre américaine est presque 10 p. 100 supérieure à celle de la main-d'œuvre canadienne. Cette différence provient du fait que les établissements américains opèrent à plus grande échelle. Dans certains secteurs de l'industrie canadienne, l'amélioration de la productivité est également freinée par le faible niveau de nouveaux investissements injectés dans les installations. Devant la baisse de la demande pour les conserves, les conserveries sont peu empressées de moderniser leurs installations. Quant au sous-secteur canadien de la surgélation, même si la productivité y est également inférieure à celle de son concurrent américain, il dispose d'établissements modernes, de grande envergure et ouverts toute l'année. Un certain nombre d'entreprises canadiennes de surgélation ont fait récemment d'importants investissements dans les techniques de pointe.

Le transport des produits finis influe sur les modèles de commercialisation adoptés par cette industrie. Dans la plupart des cas, les conserves ont, sur les produits surgelés, l'avantage de s'expédier plus facilement sur de longues distances et à moindre coût. Les avantages sur le plan du climat et des coûts de production dont bénéficient les principaux concurrents américains deviennent alors des facteurs de compétitivité plus importants pour les entreprises du sous-secteur de la conserverie que celles du sous-secteur de la surgélation des fruits et des légumes.

D'autre part, le transport des surgelés sur de longues distances est plus coûteux, vu le coût élevé des systèmes de réfrigération. Ce facteur a, dans une certaine mesure, protégé les entreprises canadiennes de surgélation contre la concurrence des entreprises du sud et de l'ouest des États-Unis, qui jouissent d'un climat plus favorable et de coûts moyens de production inférieurs. A cause de sa proximité, le dense marché du nord-est des États-Unis reste ouvert aux surgelés produits dans l'est du Canada.

Facteurs liés au commerce

Comme l'industrie de la transformation des fruits et des légumes est étroitement liée à la production agricole, le commerce international est soumis à des tarifs de tous genres. Ces tarifs varient, pour les produits canadiens, de 0 à plus de 20 p. 100. De façon générale, les taux canadiens à l'intérieur du GATT (1987) sont sensiblement les mêmes que les tarifs américains, soit de 10 à 15 p. 100, mais inférieurs à ceux de la CEE et du Japon, qui oscillent entre 15 et 30 p. 100.



Expéditions ——— (en millions de dollars)

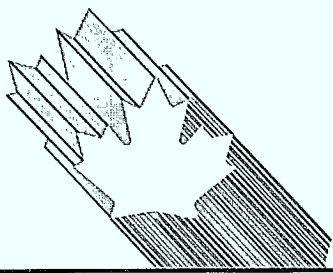
Emplois - - - - -

Les normes et les exigences techniques jouent un rôle de plus en plus important dans le commerce international des produits transformés et peuvent y avoir des répercussions importantes. De nombreux pays industrialisés réglementent leurs importations de produits transformés suivant leurs préoccupations et leurs normes d'hygiène. Cette réglementation porte sur la composition, la pureté et la qualité des produits de même que sur les dimensions ou l'étiquetage des contenants. Ces normes locales sont souvent difficiles à satisfaire pour les exportateurs et, dans bien des cas, ont pour effet de limiter la concurrence des importations.

Le Canada, les États-Unis, le Japon, la CEE et l'Australie ont tous adopté des mesures pour protéger la plupart de leurs producteurs agricoles contre l'importation, par le biais de tarifs saisonniers de 10 à 15 p. 100 en vigueur durant la période des récoltes. Pour protéger ses producteurs, le Canada ajoute à ses tarifs saisonniers des règlements restreignant l'importation en vrac de produits frais ou semi-transformés, en vertu de la *Loi sur les normes des produits agricoles du Canada*.

En vertu de l'Accord de libre-échange entre le Canada et les États-Unis, tous les tarifs agricoles pour les produits semi-transformés, transformés ou frais disparaîtront par étapes d'ici 10 ans. Cependant, dans le cas des fruits et des légumes frais, l'Accord comprend une clause de rappel de 20 ans, en vertu de laquelle les tarifs de la nation la plus favorisée pourront temporairement être réinstaurés pour des catégories de prix préalablement définis. Les importations en vrac de fruits et de légumes frais destinés à la transformation resteront soumis à la *Loi sur les normes des produits agricoles du Canada*, tel que déjà mentionné.

Les 2 pays ont accepté de se consulter 2 fois par an et davantage au besoin sur des questions touchant l'agriculture, ce qui donne un caractère plus officiel aux consultations ad hoc tenues antérieurement.



Le Canada et les États-Unis conservent leurs droits et leurs obligations en vertu du GATT pour les questions non abordées dans l'Accord. Le gouvernement fédéral se garde ainsi une certaine liberté de manœuvre pour formuler ses politiques intérieures. En vertu de l'Accord, le Canada conserve donc le droit d'ajouter si nécessaire des produits à sa Liste des marchandises d'importation contrôlée pour protéger le bon fonctionnement des systèmes de gestion de l'offre.

Les 2 parties ont également convenu de réduire leurs barrières non douanières sur les aliments et les boissons. Cette entente entraîne la collaboration de toutes les instances de réglementation des 2 pays pour réduire les différences techniques susceptibles de nuire au commerce, sans pour autant cesser de protéger la santé des personnes, des animaux et des végétaux.

Facteurs technologiques

En général, les conserveries ont accès à la technologie et s'en servent. Les techniques de pointe utilisées reposent sur le traitement d'un volume élevé de produits, ne nécessitant que peu de manutention particulière, tant pour l'entreposage que pour le transport. Les établissements de surgélation sont en général plus modernes; leurs installations semblent autant à la pointe du progrès, sur le plan technique, que celles de leurs rivaux américains ou européens.

Les filiales des multinationales ne font pas beaucoup de R-D au Canada, mais leurs liens étroits avec les sociétés mères leur facilitent l'accès aux toutes dernières innovations et aux plus récents produits. Les changements techniques les plus importants se manifestent dans les méthodes et le matériel d'emballage, l'efficacité des systèmes de contrôle des procédés ou la mise au point de produits.

La préférence des consommateurs pour les produits à la fois plus frais et se conservant plus longtemps a favorisé l'usage de l'aluminium, du laminé de plastique et des pellicules métallisées comme matériaux d'emballage. Les nouvelles méthodes d'emballage sont généralement mises au point à l'extérieur du pays, puis adaptées aux produits canadiens. Par exemple, la généralisation de l'emballage stérilisé ou de l'emballage avec injection de gaz a récemment allongé la durée de vie d'une grande variété de produits auparavant périssables. Parmi les produits qui tirent parti des nouvelles techniques et des nouvelles tendances dans l'alimentation, citons les jus de fruits sous emballage stérilisé ainsi que les aliments réfrigérés sous emballage avec injection de gaz, comme les salades toutes préparées et les plats cuisinés à réchauffer au four micro-ondes.

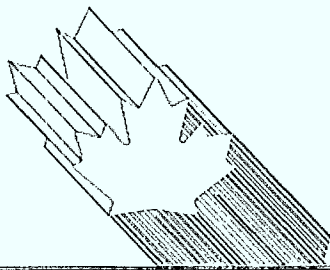
Les entreprises canadiennes de transformation des fruits et des légumes adoptent ces techniques et livrent une concurrence serrée à leurs rivales américaines en s'adaptant à la production d'aliments à valeur ajoutée, mais elles n'ont pas encore rattrapé les entreprises japonaises ou européennes. De fait, cette industrie canadienne a adopté certaines techniques avant les États-Unis parce que l'échelle réduite de leur production en a facilité la conversion.

3. Évolution de l'environnement

En somme, la croissance du marché intérieur devrait suivre l'essor démographique. Au cours de la dernière décennie, cependant, les surgelés ont connu un taux de croissance supérieur au taux moyen de l'industrie. La consommation de fruits et de légumes frais continuera d'éroder la part de marché des 2 sous-secteurs, mais la baisse sera plus importante dans celui de la conserverie. La préférence pour les produits plus frais et pour les produits à préparation rapide favorisera probablement l'expansion des produits surgelés et des nouveaux produits réfrigérés, toujours davantage aux dépens des conserves.

Les techniques de surgélation des aliments ont fait leur apparition au cours des années 30, mais les produits surgelés ne sont devenus populaires auprès des consommateurs que depuis 30 ans. Les techniques de surgélation fiables et peu coûteuses, auxquelles s'ajoute l'augmentation de l'espace réservé aux congélateurs dans les magasins de même que la préférence des consommateurs pour les surgelés, ont grandement favorisé cette évolution. La surgélation permet de réduire au minimum l'altération du goût et de la texture des produits, prolongeant ainsi leur image de « fraîcheur ».

La mise au point et l'utilisation de nouveaux emballages ont amélioré la qualité et la rapidité de préparation de certains produits non surgelés. Grâce à ces techniques, de nouvelles perspectives s'ouvrent pour des secteurs particuliers de la conserverie avec des produits à nouvelle présentation, comme les légumes entiers ou les jus de fruits ainsi que les soupes sous emballage stérilisé. Les jus de fruits et de légumes, déjà emballés sous cette forme, s'imposent de plus en plus comme une solution viable pour remplacer des produits d'usage aussi répandu que les eaux gazeuses.



Comme les prix des fruits et des légumes ont toujours été plus élevés au Canada, l'Accord de libre-échange entre le Canada et les États-Unis forcera probablement les horticulteurs à accroître leur rendement pour soutenir la concurrence et protéger leur marché. La collaboration entre les producteurs (offices de commercialisation) et l'industrie de la transformation devrait continuer d'exister, et les prix des produits frais canadiens devraient rester suffisamment concurrentiels pour que les producteurs conservent leur marché intérieur.

De plus, l'élimination des tarifs en vertu de l'Accord devrait faire baisser le coût de certains additifs chimiques alimentaires importés ainsi que celui de l'emballage.

4. Évaluation de la compétitivité

Dans la conjoncture actuelle, le secteur canadien de la conserverie voit le marché intérieur se réduire, car sa part de marché diminue au profit de celle des fruits et des légumes frais et surgelés, dont la popularité et la disponibilité sont en progrès constant.

Comme le sous-secteur canadien de la conserverie comprend surtout des établissements d'envergure moindre mais coûteux cependant, sa compétitivité sur le marché intérieur repose sur la protection tarifaire. L'Accord devrait avoir des répercussions négatives pour ce sous-secteur, surtout pour les PME qui se limitent aux produits les plus populaires, comme les conserves de haricots, de pois et de tomates. Il sera désormais possible aux multinationales de se procurer leurs produits de base à partir de leurs filiales américaines, dont les coûts sont en général moindres, et de les importer au Canada pour les y vendre sous leurs marques. Ou encore, elles pourront inclure leurs usines canadiennes dans leurs plans en vue de la spécialisation des gammes de produits à l'échelle nord-américaine. L'Accord pourrait également pousser les entreprises de faible envergure à délaisser les produits très répandus pour se tourner vers des produits plus spécialisés en demande sur le marché nord-américain.

Quant au sous-secteur de la surgélation des fruits et des légumes, la rentabilité des entreprises canadiennes se compare à celle de leurs concurrentes américaines. Les frais de transport élevés des produits surgelés et la durée de vie limitée des produits réfrigérés mettront ceux-ci quelque peu à l'abri sur le marché intérieur. Si les coûts des produits agricoles au Canada et aux États-Unis restent semblables, l'expansion du sous-secteur de la surgélation sera plus importante, en raison de la demande croissante de ces produits sur tout le continent nord-américain et de l'élimination des tarifs en vertu de l'Accord. Certains produits canadiens surgelés à base de maïs et de pomme de terre surgelés pourraient même voir leur compétitivité s'accroître sur le marché du nord-est des États-Unis.

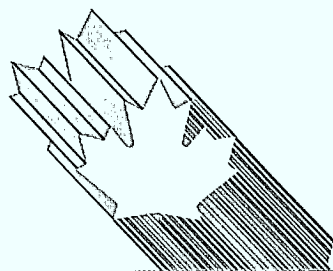
Il est plus difficile de prédire le sort des entreprises de seconde transformation fabriquant des produits à valeur ajoutée, comme les repas cuisinés. Leur avenir variera selon la compétitivité des coûts, les forces et les faiblesses particulières à la production de chaque entreprise ainsi que la concurrence grandissante à l'échelle continentale (nord-sud). Là encore, plusieurs de ces sociétés sont des filiales de multinationales qui pourront mettre fin à la transformation de produits non rentables et remplacer dans leurs établissements canadiens la fabrication de certains produits par celle de produits vendus sous marque internationale pour optimiser l'utilisation de leurs actifs. Ces décisions se fonderont sur la comparaison des coûts dans leurs divers établissements en Amérique du Nord.

En résumé, la préférence des consommateurs pour les fruits et les légumes frais devrait continuer de nuire au sous-secteur de la conserverie. Alors que cette tendance a déjà amené les entreprises de ce sous-secteur à rationaliser leurs activités de façon importante, l'Accord de libre-échange devrait susciter d'autres changements dans la transformation des produits les plus répandus et les plus sensibles au prix. Quant au sous-secteur de la surgélation, il devrait rester stable et, dans certains cas, devrait bénéficier de l'Accord en raison de la force de sa production. Finalement, les perspectives d'avenir des produits à valeur ajoutée, tels les plats cuisinés, restent à déterminer. Elles sont fortement influencées par la décision des multinationales de s'installer dans le marché nord-américain.

Pour de plus amples renseignements sur ce dossier, s'adresser à :

Industries des services
et des biens de consommation
Industrie, Sciences et Technologie Canada
Objet : Transformation des fruits
et des légumes
235, rue Queen
Ottawa (Ontario)
K1A 0H5

Tél. : (613) 954-2918



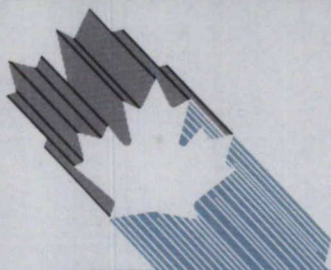
PRINCIPALES STATISTIQUES

CTI 103 (1980)

	1973	1982	1983	1984	1985	1986
Établissements	241	213	217	224	222	n.d.
Emplois	18 886	17 256	16 796	17 728	17 287	n.d.
Expéditions*	716	1 977	2 103	2 259	2 357	n.d.
Produit intérieur brut**	509,1	514,4	577,0	634,7	531,5	n.d.
Investissements*	n.d.	112,9	124,5	127,6	152,9	183,8

STATISTIQUES COMMERCIALES

	1973	1982	1983	1984	1985	1986
Exportations*	44	179	164	186	178	208
Expéditions intérieures*	672	1 798	1 939	2 073	2 179	n.d.
Importations*	207	618	595	706	702	693
Marché intérieur*	879	2 416	2 534	2 779	2 881	n.d.
Exportations (en % des expéditions)	6,1	9,1	7,8	8,2	7,6	n.d.
Importations (en % du marché intérieur)	23,5	25,6	23,5	25,4	24,4	n.d.
Source des importations (en %)			É.-U.	CEE	Asie	Autres
		1982	49	10	5	36
		1983	49	7	5	39
		1984	45	7	5	43
		1985	43	5	5	47
		1986	42	7	5	46
Destination des exportations (en %)			É.-U.	CEE	Asie	Autres
		1982	27	46	7	20
		1983	40	33	6	21
		1984	40	34	6	20
		1985	50	26	5	19
		1986	50	27	6	17



RÉPARTITION RÉGIONALE — Moyenne des 3 dernières années

	Atlantique	Québec	Ontario	Prairies	C.-B.
Établissements (en %)	8,9	24,8	48,1	1,0	17,2
Emplois (en %)	16,1	13,1	52,2	1,5	17,0
Expéditions (en %)	12,6	13,9	55,3	1,5	16,9

PRINCIPALES SOCIÉTÉS

Nom	Propriété	Emplacement
Les Soupes Campbell Ltée	américaine	Wolfville (N.-É.) Montréal (Québec) Toronto, Listowel, Chatham et St. Mary's (Ontario) Portage la Prairie (Manitoba)
H.J. Heinz Company of Canada	américaine	Leamington et Bramalea (Ontario)
Nabisco Brands Canada Ltée	américaine	St. Davids, Leamington, Simcoe et Exeter (Ontario) Chambly et Sainte-Thérèse (Québec)
Pillsbury Canada Limitée	américaine	Sainte-Martine (Québec) Tecumseh et London (Ontario)
McCain Foods Limited	canadienne	Grand Falls et Florenceville (N.-B.) Calgary (Alberta) Portage la Prairie (Manitoba) Toronto (Ontario)
Cobi Foods Inc.	canadienne	Berwick (N.-É.) Central Bedeque (Î.-P.-É.) Whitby (Ontario)
Canada Packers Inc.	canadienne	Lethbridge (Alberta) Brantford (Ontario)
Cavendish Farms, Division of Irving Pulp & Paper Limited	canadienne	New Annan et Charlottetown (Î.-P.-É.) Springhill (N.-É.)
E.D. Smith & Sons Limited	canadienne	Simcoe et Winona (Ontario)
Les Marques FBI Ltée	canadienne	Mont-Saint-Hilaire et Montréal (Québec) Trenton (Ontario)

* Les montants indiqués sont exprimés en millions de dollars.

** Les montants indiqués sont exprimés en millions de dollars constants de 1981.

Les données utilisées dans ce profil proviennent de Statistique Canada.

Bureaux régionaux



Terre-Neuve

Parsons Building
 90, avenue O'Leary
 C.P. 8950
 ST. JOHN'S (Terre-Neuve)
 A1B 3R9
 Tél. : (709) 772-4053

Île-du-Prince-Édouard

Confederation Court Mall
 134, rue Kent
 bureau 400
 C.P. 1115
 CHARLOTTETOWN
 (Île-du-Prince-Édouard)
 C1A 7M8
 Tél. : (902) 566-7400

Nouvelle-Écosse

1496, rue Lower Water
 C.P. 940, succ. M
 HALIFAX
 (Nouvelle-Écosse)
 B3J 2V9
 Tél. : (902) 426-2018

Nouveau-Brunswick

770, rue Main
 C.P. 1210
 MONCTON
 (Nouveau-Brunswick)
 E1C 8P9
 Tél. : (506) 857-6400

Québec

Tour de la Bourse
 800, place Victoria
 bureau 3800
 C.P. 247
 MONTRÉAL (Québec)
 H4Z 1E8
 Tél. : (514) 283-8185

Ontario

Dominion Public Building
 1, rue Front ouest
 4^e étage
 TORONTO (Ontario)
 M5J 1A4
 Tél. : (416) 973-5000

Manitoba

Colombie-Britannique

Scotia Tower
 9^e étage, bureau 900
 C.P. 11610
 650, rue Georgia ouest
 VANCOUVER
 (Colombie-Britannique)
 V6B 5H8
 Tél. : (604) 666-0434

Yukon

108, rue Lambert
 bureau 301
 WHITEHORSE (Yukon)
 Y1A 1Z2
 Tél. : (403) 668-4655

Territoires du Nord-Ouest

Building
 100
 IIFE
 du Nord-Ouest)
 20-8568

QUEEN HD 9505 . C3 IS F10 198
 Canada. Industry, Science and
 Fruit and vegetable processi

Pour obtenir des exemplaires de ce profil, s'adresser au :

Centre des entreprises
 Direction générale des communications
 Industrie, Sciences et Technologie Canada
 235, rue Queen
 OTTAWA (Ontario)
 K1A 0H5

Tél. : (613) 995-5771