

LE SECTEUR DU SUCRE ET DES CONFISERIES : UN EXEMPLE DU SAVOIR-FAIRE QUÉBÉCOIS

Le secteur québécois du sucre et des confiseries se distingue notamment par ses résultats sur le marché du chocolat et des confiseries chocolatées. En outre, il maintient une croissance soutenue, alors qu'il doit s'approvisionner à l'étranger pour se procurer ses principales matières premières. Il occupe de plus un rang élevé parmi les produits d'exportation bioalimentaire internationale du Québec.

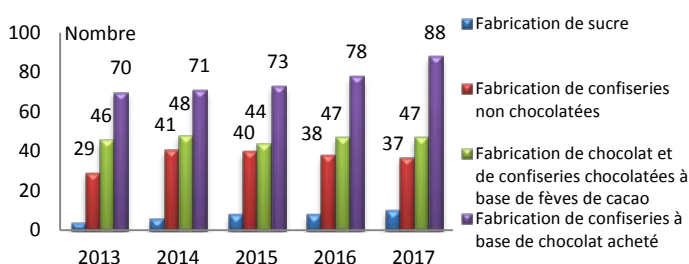
LANTIC ET BARRY CALLEBAUT : DEUX ACTEURS CLÉS

Le secteur du sucre et des confiseries regroupe les activités liées à la production de sucre raffiné, de confiseries non chocolatées, de même que de chocolat et de confiseries chocolatées. En 2017, on dénombrait au Québec 182 entreprises enregistrées dans le secteur du sucre et des confiseries, soit presque 10 fois plus qu'il y a 20 ans. Les trois quarts d'entre elles se consacraient à la fabrication de chocolat et de confiseries chocolatées. Par ailleurs, le secteur comptait 3 791 emplois en 2017, soit 8 % de plus qu'en 2016.

Deux entreprises, **Lantic** et **Barry Callebaut**, sont des acteurs clés de ce secteur, surtout en raison de leur rôle dans la fourniture des intrants et des matières premières à d'autres entreprises. **Lantic**, qui assure des livraisons de 350 M\$ (650 M\$ au Canada), produit 99 % du sucre raffiné au Québec. C'est l'une des plus anciennes entreprises de transformation alimentaire au Québec avec sa première raffinerie établie en 1888 à Montréal.

Principal acteur en matière de chocolat et de confiseries chocolatées, la multinationale **Barry Callebaut** possède à Saint-Hyacinthe une usine qui est la deuxième en importance au monde et la première en Amérique du Nord. D'autres protagonistes du secteur du chocolat sont en émergence au Québec et participent activement au marché local. Par exemple, **Nutriart** qui est arrivé sur ce marché en 2008, prend de l'ampleur grâce à la croissance de ces livraisons manufacturières. Le sous-secteur des confiseries non chocolatées compte notamment **Hershey Canada (Division de Granby¹)**.

FIGURE 1. SUCRE ET CONFISERIES : RÉPARTITION DES ENTREPRISES DU QUÉBEC SELON LES SOUS-SECTEURS*



* Dans cette figure, le sous-secteur du chocolat et des confiseries chocolatées est partagé entre la fabrication de chocolat et de confiseries à base de fèves de cacao et la fabrication de confiseries à base de chocolat acheté comme intrant.

Source : Statistique Canada; compilation du ministère de l'Agriculture des Pêches et de l'Alimentation (MAPAQ).

AU QUÉBEC, LE SECTEUR SE DISTINGUE PAR SES RÉSULTATS

La valeur des livraisons manufacturières du secteur québécois du sucre et des confiseries s'est accrue en moyenne de 5 % par année de 2013 à 2017, pour

1. Il s'agit de l'usine qui était anciennement la propriété de la compagnie Allan Candy, située à Granby.

atteindre 1,57 G\$. Durant cette période, les livraisons correspondantes en Ontario ont affiché une diminution, alors qu'à l'échelle canadienne les livraisons dans ce secteur étaient, en 2017, à peu près au même niveau qu'en 2012. À titre d'information le Québec et l'Ontario regroupent 85 % des livraisons canadiennes du secteur.

Tant à l'échelle canadienne que pour le Québec et l'Ontario, les échanges commerciaux internationaux du secteur de la fabrication de sucre et de confiseries ont progressé. À cet égard, les exportations internationales du Québec se sont accrues plus rapidement au cours des dernières années (tableau 1).

TABLEAU 1. ÉCHANGES COMMERCIAUX INTERNATIONAUX DU SECTEUR DU SUCRE ET DES CONFISERIES DE 2008 À 2017

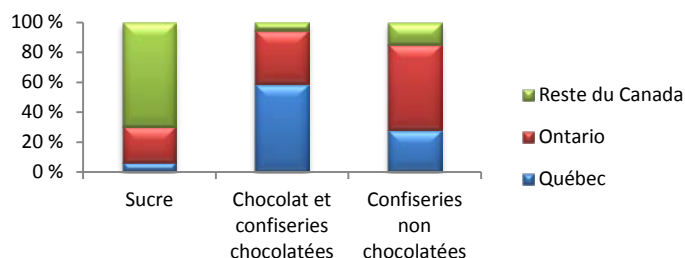
	2008 (M\$)	2013 (M\$)	2017 (M\$)	TCAM 2008-2017	TCAM 2013-2017
Québec					
Exportations	489	865	1 427	13 %	13 %
Importations	688	671	1 025	5 %	11 %
Balance commerciale	-199	195	402	S. O	S. O
Canada					
Exportations	1 452	1 910	2 972	8 %	12 %
Importations	1 870	2 277	3 122	6 %	8 %
Balance commerciale	-418	-367	-150	S. O	S. O

TCAM : Taux de croissance annuel moyen.
Source : Statistique Canada; compilation du MAPAQ.

Affichant un solde négatif à la fin des années 2000, le secteur au Québec présente désormais un excédent de 400 M\$ au chapitre des échanges commerciaux internationaux. Les produits du chocolat et des confiseries chocolatées ont particulièrement contribué à ce résultat.

Assurant 59 % des exportations canadiennes, le Québec domine en ce qui a trait aux exportations de chocolat et de confiseries chocolatées (figure 2). L'Ontario a toutefois l'avantage pour les exportations de confiseries non chocolatées (57 %).

FIGURE 2. PARTS DU QUÉBEC, DE L'ONTARIO ET DU RESTE DU CANADA DANS LES EXPORTATIONS CANADIENNES EN 2017



Source : Statistique Canada; compilation du MAPAQ.

Il y a lieu de souligner que la fabrication de sucre au Québec et en Ontario est moins orientée vers les exportations (30 % des exportations canadiennes) et qu'elle contribue davantage à l'approvisionnement des marchés locaux et industriels.

UNE COMPOSANTE IMPORTANTE DES EXPORTATIONS BIOALIMENTAIRES DU QUÉBEC

Les exportations du secteur du sucre et des confiseries (1,4 G\$ en 2017) représentent 16 % des exportations bioalimentaires internationales du Québec. En particulier, les exportations de chocolat et de préparations de cacao, d'une valeur de 1,14 G\$ en 2017, viennent au deuxième rang au chapitre des exportations québécoises de produits agroalimentaires, derrière les produits du porc. Ce résultat s'explique notamment par la présence de l'entreprise Barry Callebaut, qui est le plus important exportateur québécois dans ce domaine (plus de 90 % des exportations). Les confiseries non chocolatées mettent en évidence aussi les succès du secteur : les exportations sont passées de 78 M\$ en 2008 à 279 M\$ en 2017. Cette performance est notamment attribuable à la production de sucre raffiné, qui constitue le principal intrant.

Concernant le sucre raffiné, le Québec en importe la matière première (sucre brut), mais les exportations internationales de ce produit sont limitées par des contraintes commerciales et par certaines politiques en vigueur sur les marchés extérieurs², notamment pour ce qui est de la protection du secteur sucrier américain et de l'imposition de taxes sur le sucre.

TABLEAU 2. ÉCHANGES COMMERCIAUX PAR SOUS-SECTEUR AU QUÉBEC

Exportations et Importations du Québec	2008 (M\$)	2013 (M\$)	2017 (M\$)	TCAM 2008-2017	TCAM 2013-2017
Exportations totales	486	864	1 424	13 %	13 %
Chocolat et confiseries chocolatées	407	636	1 144	12 %	16 %
Confiseries non chocolatées	79	228	280	15 %	5 %
Sucre	3	1	3	-1%	20 %
Importations totales	688	671	1 025	5 %	11 %
Chocolat et confiseries chocolatées	274	375	514	7 %	8 %
Sucre	371	238	428	2 %	16 %
Confiseries non chocolatées	43	58	83	8 %	10 %
Balance commerciale	-202	194	400	S. O	S. O
Chocolat et confiseries chocolatées	133	262	631	S. O	S. O
Confiseries non chocolatées	36	170	197	S. O	S. O
Sucre	-368	-237	-425	S. O	S. O

TCAM : Taux de croissance annuel moyen.

Source : Statistique Canada; compilation du MAPAQ.

UNE DEMANDE INFLUENCÉE PAR LES PRÉOCCUPATIONS SANTÉ ET LES PÉRIODES DE FÊTES

Les produits finis du secteur du sucre et des confiseries occupent une part non négligeable du panier d'épicerie des ménages québécois (3,8 % en 2016). Les confiseries sont plus convoitées que le sucre, pour lequel la croissance de la consommation est faible, voire nulle, dans les pays développés tels que le Canada, les États-Unis et en Europe. À ce propos, notons que les exportations québécoises de sucre raffiné, qui se chiffrent à 3 M\$, sont dirigées principalement vers les pays des Caraïbes.

Au Québec, les ventes au détail du secteur du sucre et des confiseries s'élevaient à 720 M\$ en 2017. Le chocolat et les confiseries chocolatées composent la grande proportion des ventes. Environ 27 % des ventes de chocolat sont saisonnières, soutenues par les fêtes de Pâques (46 % des ventes saisonnières), de l'Halloween (32 %), de Noël (16 %), et de la Saint-Valentin (6 %)³.

2. Site Internet de l'Institut canadien du sucre : <https://sugar.ca/International-Trade/Canadian-Sugar-Industry/Rationalization-and-Reinvestment.aspx>.

3. *BioClips*, vol. 26, n° 4, 13 février 2018 (https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2018/BioClips_Volume26_numero4.pdf).

Par ailleurs, les ventes et les exportations du secteur peuvent faire face à des politiques de santé publique qui visent une réduction de la consommation du sucre, tenu pour une cause de maladies comme le diabète et l'obésité. Certains pays ont notamment imposé des taxes à la consommation pour limiter les apports de sucre.

TABLEAU 3. PRINCIPAUX PARTENAIRES COMMERCIAUX DU QUÉBEC SELON LE TYPE DE PRODUIT OU D'INTRANT EN 2017

Exportations et Importations du Québec	Première	Deuxième	Troisième
Exportations totales	Destinations		
Sucre raffiné	Jamaïque (43 %)	Bermudes (17 %)	Bahamas (12 %)
Chocolat et confiseries chocolatées	États-Unis (99 %)	Angleterre (0,2 %)	Corée du Sud (0,1 %)
Confiseries non chocolatées	États-Unis (99 %)	Angleterre (0,3 %)	Corée du Sud (0,2 %)
Importations totales	Provenances		
Sucre brut	Brésil (96 %)	Argentine (1 %)	Mexique (1 %)
Fèves de cacao	Côte d'Ivoire (49 %)	Nigéria (18 %)	Ghana (14 %)
Chocolat et confiseries chocolatées	États-Unis (33 %)	Suisse (19 %)	France (11 %)
Confiseries non chocolatées	États-Unis (25 %)	Chine (22 %)	Espagne (14 %)

Source : Statistique Canada; compilation du MAPAQ.

LES FACTEURS DE RISQUE DU SECTEUR

Les résultats et la croissance affichés par le secteur québécois du sucre et des confiseries sont tout à son honneur, dans la mesure où il dépend de l'approvisionnement étranger pour ses principales matières premières et compte tenu des facteurs de risque qui en découlent :

- La provenance des matières premières est peu diversifiée. En effet, 96 % des importations de sucre brut proviennent du Brésil et 49 % des fèves de cacao sont importées de la Côte d'Ivoire.
- Les importations sont exposées à la volatilité des cours mondiaux de ces matières premières. Notamment, les cours mondiaux du sucre brut dépendent non seulement des conditions qui existent au Brésil, premier producteur et premier exportateur à l'échelle mondiale, à l'égard de la production de sucre de canne et d'éthanol à base de sucre de canne, mais aussi des fluctuations de la devise brésilienne.
- Dans le cas des fèves de cacao, les cours mondiaux sont tributaires des conditions climatiques et de la stabilité politico-économique des pays producteurs de l'Afrique de l'Ouest (70 % de la production mondiale).

Ainsi, la pérennité de la croissance du secteur requiert une bonne relation commerciale avec les fournisseurs de matières premières. Par exemple, pour assurer son approvisionnement, Barry Callebaut met en œuvre avec ses fournisseurs le programme **Forever Chocolate**. Instauré en 2016, ce programme a contribué à une augmentation de 23 % de la productivité des producteurs ivoiriens.

Une autre source de risque est la concentration des exportations internationales vers la même destination. En effet, 99 % des exportations de chocolat et de confiseries chocolatées ou non chocolatées, qui représentent l'essentiel des exportations du secteur, sont expédiées aux États-Unis.

Enfin, l'évolution des préoccupations des consommateurs en matière de santé de même que les politiques de santé publique visant la réduction de la consommation du sucre forcent les acteurs à innover pour présenter aux consommateurs des produits qui sont en phase avec les tendances alimentaires.