

L'ESTRIE, UN MENU ALLÉCHANT DE PRODUITS ALIMENTAIRES

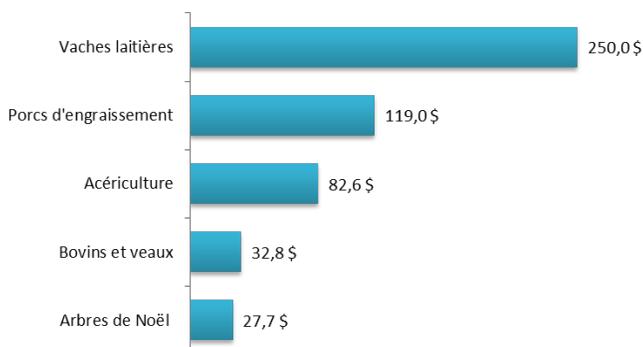
Du vin et du fromage, ça vous tente? De la truite aux épices de Crousset, une bière du Siboire ou un cidre de glace du Verger Ferland? Forte d'une industrie bioalimentaire diversifiée, l'Estrie propose un menu copieux et créatif composé de produits spécialisés de nature végétale ou animale. Responsable de 13 % des emplois et affichant un PIB de 810 M\$, l'industrie bioalimentaire estrienne est sans nul doute l'un des moteurs économiques de la région.

Adossée à la frontière américaine et à moins de 90 minutes de la métropole du Québec, Montréal, l'Estrie se caractérise par la grande diversité de son secteur agricole. Près de 2 600 entreprises agricoles, une centaine d'établissements de transformation alimentaire, environ 300 établissements de commerce de détail et quelque 800 restaurants, ainsi que des centres de formation novateurs et des marchés publics aux saveurs champêtres, s'insèrent dans les magnifiques paysages de la région. Le secteur bioalimentaire de l'Estrie génère un PIB de 810 M\$ et procure de l'emploi à plus de 20 000 personnes.

L'agriculture

L'agriculture estrienne engendre 7 % des recettes monétaires agricoles du Québec. À lui seul, le secteur laitier est à l'origine de plus du tiers des recettes agricoles de la région.

Tableau 1. Les cinq premières productions agricoles de l'Estrie, selon les recettes monétaires du marché, en 2017



Source : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, *Profil régional de l'industrie bioalimentaire au Québec. Estimations pour 2017*, Québec, 2018 (données pour l'Estrie).

Au total, plus de 5 000 personnes travaillent dans les 2 600 fermes de la région. En 2017, ces fermes ont réalisé des investissements estimés à près de 50 M\$.

La transformation alimentaire

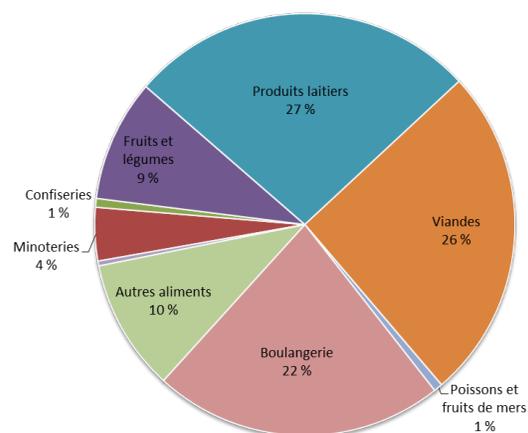
La transformation alimentaire en Estrie est une industrie manufacturière diversifiée qui comprend 94 entreprises dont c'est l'activité principale. Elle se compose essentiellement de petites et moyennes entreprises (PME) dont le chiffre d'affaires est inférieur à 20 M\$.

On évalue, en effet, que moins de 2 % des entreprises de ce secteur d'activité ont un chiffre d'affaires supérieur à 20 M\$.

La valeur des biens fabriqués par ces entreprises de transformation alimentaire en 2017 était estimée à un peu plus de 400 M\$. Ce secteur assure au-delà de 800 emplois manufacturiers. Environ 10 % des établissements sont des exportateurs, mais près du quart d'entre eux sont titulaires d'une licence d'exploitation fédérale et possèdent une certification qualité. Une vingtaine d'établissements ont une certification biologique; ils sont concentrés principalement dans le secteur des produits végétaux.

La transformation du lait, celle des viandes et la boulangerie monopolisent près des trois quarts des activités de transformation bioalimentaire en Estrie.

Figure 1. Parts des ventes manufacturières par secteurs de la transformation des aliments et des boissons en Estrie en 2017



Source : ICRIQ, 2018; compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Ces résultats reflètent, entre autres choses, l'importance des productions animales dans l'ensemble des activités agricoles de la région. Notons que trois transformateurs de viandes détiennent des certifications halal ou casher.

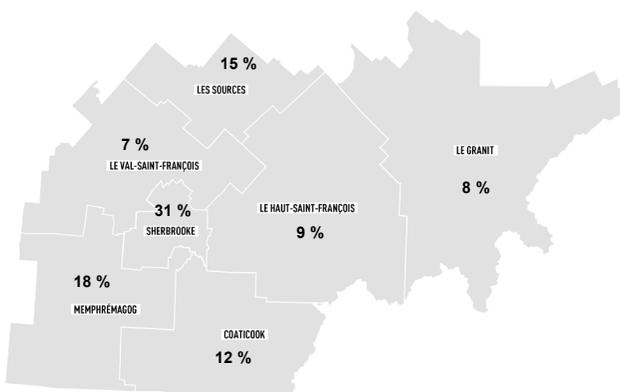
La ville de Sherbrooke prend le haut du pavé quant au nombre d'établissements manufacturiers, lesquels assurent le tiers des livraisons de la transformation alimentaire en Estrie. Deux sociétés, Chocolat Lamontagne et Smucker Foods of Canada Corp. (lait concentré Carnation), y emploient plus de 200 personnes, soit le quart de la main-d'œuvre de la transformation alimentaire régionale.

Le secteur de la boulangerie occupe aussi une place de choix. Plus de la moitié des établissements sont à l'œuvre dans ce secteur. Ce dernier recèle quelques fleurons tels que la Boulangerie Georges, qui a acquis

récemment la Boulangerie Bertrand, de Stoke, et d'autres boulangeries artisanales.

L'industrie de la transformation alimentaire sherbrookoise peut aussi compter sur trois transformateurs de café (torréfacteurs), dont deux sont des exportateurs. De plus, la région abrite l'un des rares fabricants québécois de malt. En effet, Innomalt vient combler la demande grandissante des microbrasseries pour cette matière première.

Figure 2. Parts des ventes manufacturières d'aliments et de boissons par MRC en Estrie en 2017



Source : ICRIQ, 2018; compilation du MAPAQ.

Plus à l'ouest, la MRC de Memphrémagog réalise 18 % des ventes manufacturières de la région. Dans le panorama champêtre du lac Memphrémagog se nichent le verger et la fromagerie de l'Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac. De plus, la ville de Magog tire parti de la présence d'un établissement de la Boulangerie St-Méthode qui emploie une soixantaine de personnes.

Mentionnons que le vignoble Le Cep d'Argent, situé aux abords du lac Magog, est l'un des premiers à avoir vu le jour au Québec. D'ailleurs, la Fête des vendanges Magog-Orford, qui a grandement contribué à faire connaître les vignobles québécois, a célébré son 25e anniversaire cet été.

Du côté nord de la région, les transformateurs de la MRC des Sources effectuent près de 15 % des ventes manufacturières de l'Estrie. En outre, la société de la MRC de Brome-Missisquoi, les Canards du lac Brome, vient d'y mettre le pied en faisant l'acquisition des installations de Viandes Laroche; elle pourra ainsi poursuivre sa croissance par une augmentation de sa capacité de production. La MRC des Sources peut aussi s'enorgueillir de la présence de deux fromageries artisanales, soit les fromageries Proulx et Latino.

Située à la frontière du Vermont, la MRC de Coaticook assure 12 % des livraisons de l'Estrie. Elle s'appuie notamment sur la chaîne de valeur en amont et en aval de la production laitière. La plus importante entreprise de la MRC, en ce qui a trait au chiffre d'affaires, est H.L. Boisvert (Shur-Gain) qui se consacre à la fabrication d'aliments pour animaux. De plus, la MRC peut compter sur deux abattoirs. En aval, on trouve la Laiterie de Coaticook, qui emploie plus d'une centaine de personnes dans la ville du même nom.

Deux agro-transformateurs de produits de la pomme sont établis dans la municipalité de Compton : le verger Le Gros Pierre offre différents produits dérivés de la pomme, tels que des desserts et des jus, alors

que la cidrerie du Verger Ferland propose en plus des produits alcoolisés.

Les MRC du Granit, du Haut Saint-François et du Val-Saint-François viennent compléter le portrait. Établie au pied du mont Mégantic, la Fromagerie La Chaudière est le plus important employeur de la MRC du Granit dans le secteur de la transformation des aliments avec plus de 170 emplois. Dans le Haut-Saint-François, notons la présence des Viandes Giroux, aujourd'hui la propriété de Viandes Riendeau, à East Angus, alors qu'à Cookshire se trouve la Légumerie Dionne, un important distributeur de légumes frais du Québec. Enfin, le Val-Saint-François est le pays du Gars de saucisse, établi à Richmond.

Le commerce de gros

En ce qui a trait au commerce agroalimentaire en gros, il est question d'un PIB de 90 M\$ en 2017. Ce secteur d'activité procure environ 700 emplois. Bon nombre d'investissements ont marqué le commerce de gros dans la région, dont l'investissement de 2 M\$ réalisé par la brasserie Labatt dans son centre de distribution de Sherbrooke en relation avec l'innovation, la logistique et la santé et sécurité au travail.

Le commerce de détail

Pour ce qui est du commerce de détail, il a engendré un PIB de 140 M\$ en 2017. Ce secteur d'activité réunit près de 300 établissements dans la région. Plus de 620 petits établissements – boutiques à la ferme, ateliers de fabrication artisanale, épicerie fines, etc. – mettent en valeur les produits régionaux et représentent des débouchés intéressants pour les producteurs locaux.

La restauration commerciale

Dans la restauration, le PIB est estimé à 220 M\$, ce qui correspond à 4 % du PIB de la restauration québécoise. Près de 8 300 personnes avaient un emploi en 2017 dans l'un des 812 établissements de restauration de la région estrienne.

L'agrotourisme et le tourisme gourmand

Ces activités touristiques aux couleurs locales s'incarnent dans les 22 marchés publics répartis sur le territoire et dans les nombreuses manifestations gourmandes qui animent la région. Ainsi, la Route des vins, les Comptonales, le Dégustabière viennent s'ajouter aux particularités de l'industrie bioalimentaire estrienne, au grand plaisir des épicuriens, et participent au rayonnement de la région.

Enfin, soulignons que les produits de la région possèdent désormais leur signe distinctif sur les marchés grâce au symbole Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est, une initiative à laquelle plus de 150 entreprises se sont jointes. En outre, au mois d'octobre 2018, un projet visant à caractériser 250 produits a été mis en branle dans 16 magasins de la chaîne IGA, avec le concours des 40 entreprises participantes, pour mettre en valeur les produits des « *Créateurs de saveurs Cantons-de-l'Est* ».