

À QUOI RESSEMBLE L'OFFRE D'ALIMENTS DANS LES ALLÉES DES SUPERMARCHÉS AU QUÉBEC?

DEUXIÈME ARRÊT : LE RAYON DES VIANDES, DES POISSONS ET DU PRÊT-À-MANGER

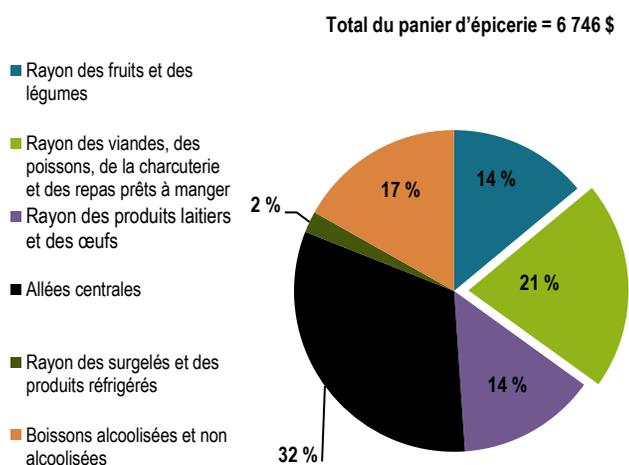
BioClips poursuit le portrait de l'offre alimentaire dans les épicereries québécoises, cette fois-ci dans le rayon des viandes, des poissons et du prêt-à-manger. Quelles sont les tendances dans ce rayon qui concentre plus de 20 % des dépenses des ménages? De quelle manière les prix à la consommation et les volumes de vente ont-ils évolué? Quelles proportions des viandes et des poissons proviennent de fournisseurs québécois? Quelle est l'importance de la production agricole et de la transformation alimentaire québécoises dans les sous-secteurs de la viande et des poissons et fruits de mer au Québec?

LE RAYON DES VIANDES ET DU PRÊT-À-MANGER : LE DEUXIÈME POSTE BUDGÉTAIRE EN IMPORTANCE DANS LE PANIER D'ÉPICERIE DES QUÉBÉCOIS

Immédiatement à côté du rayon des fruits et des légumes¹, le consommateur pénètre dans le rayon des viandes, des poissons et des aliments prêts à manger qui intègre généralement le comptoir des mets préparés en magasin et une rôtisserie. En plus des viandes et des poissons frais, on y trouve les viandes transformées (les viandes tranchées comme le jambon, le bacon et les saucisses), les pâtés et les quiches, les fromages fins et en contenant de plastique (feta, ricotta, etc.), ainsi que les produits de boulangerie maison.

Ce rayon représente approximativement un cinquième de la valeur du panier d'épicerie et le deuxième poste de dépenses après les produits de longue conservation des allées centrales. En 2017, un ménage québécois dépensait en moyenne 1 407 \$ pour se procurer les principaux produits dans ce rayon : 1 037 \$ pour la viande, 265 \$ en poissons et en fruits de mer et 105 \$ en aliments cuisinés prêts à manger.

Figure 1. Répartition des dépenses des ménages québécois dans le panier d'épicerie en 2017*



* Les données de l'année 2017 sont les dernières disponibles.

Source : Statistique Canada, tableau 11-10-0125-01, « Dépenses alimentaires détaillées, Canada, régions et provinces »; compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

1. Voir le *BioClips* sur le rayon des fruits et des légumes, vol. 28, n° 18.

LE PRÊT-À-MANGER AFFICHE UNE PROGRESSION TRÈS IMPORTANTE DEPUIS SEPT ANS, TANDIS QUE LES VENTES DE VIANDE ET DE POISSON FRAIS DIMINUENT

La tendance pour la consommation d'aliments prêts à manger se confirme dans ce rayon en raison d'une forte progression du volume des ventes de mets préparés et de viandes tranchées. Effectivement, de 2012 à 2019, les ventes des uns ont crû de 85 %, et celles des autres, de 45 %. À l'inverse, les volumes de vente des viandes fraîches ainsi que ceux des poissons et des fruits de mer frais ont diminué dans la même période.

Tableau 1. Volume et valeur des ventes des principaux produits du rayon des viandes et du prêt-à-manger en 2012 et en 2019

	2012		2019		Variation 2019/2012	
	Volume ('000 kg)	Valeur (M\$)	Volume ('000 kg)	Valeur (M\$)	Volume	Valeur
Viandes fraîches ou surgelées	199 967	1 669,5	173 433	1 737,6	-13,3 %	4,1 %
Bœuf	67 415	720,4	60 790	771,0	-9,8 %	7,0 %
Poulet	66 757	485,0	64 634	568,3	-3,2 %	17,2 %
Porc	41 373	288,1	32 413	255,8	-21,7 %	-11,2 %
Viandes transformées	47 438	494,2	54 756	719,1	15,4 %	45,5 %
Viandes tranchées	16 577	252,9	24 095	405,1	45,4 %	60,2 %
Mets préparés	8 854	87,0	16 405	202,7	85,3 %	133,0 %
Poissons et fruits de mer frais	17 412	233,8	14 528	279,6	-16,6 %	19,6 %
Population au Québec	8 061 101		8 484 965		5,3 %	

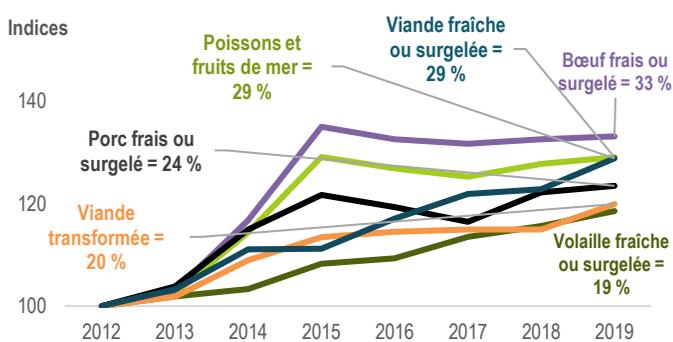
Source : Nielsen; compilation du MAPAQ.

Toutefois, dans le panier d'épicerie, le poulet, le bœuf et le porc demeurent les principales viandes que se procurent les ménages québécois, selon des parts respectives de 37 %, de 35 % et de 19 % du volume total des ventes de viande fraîche ou surgelée en 2019. Au comptoir des poissons, le saumon trône au sommet des achats des consommateurs, comptant pour 39 % du volume total des ventes de poissons et de fruits de mer frais. Le homard occupe la deuxième position et accapare 15 % des volumes, alors que la crevette, en troisième position, en recueille 6 %.

LES PRIX DES VIANDES ET DES POISSONS ET FRUITS DE MER ONT AUGMENTÉ DE 29 % DE 2012 À 2019

L'augmentation de la valeur des ventes a été en partie soutenue par l'accroissement de la population, mais surtout par les hausses de prix de certains produits. En effet, depuis 2012, les prix des viandes et des poissons ont, de manière générale, augmenté chaque année, portés par des hausses particulièrement marquées en 2014 et en 2015. De 2016 à 2019, les hausses de prix ont été plus modérées pour les viandes, soit 2 %, tandis que le relèvement des prix du poisson a été plus important en vertu d'une augmentation de 10 %. Sur l'ensemble de la période, c'est le prix du bœuf qui a le plus augmenté (+33 %), suivi par celui du porc (+24 %). La volaille montre la plus faible hausse, à savoir 19 %.

Figure 2. Croissance des prix à la consommation des viandes, des poissons et des fruits de mer, de 2012 à 2019 (indice de 2012 = 100)



Source : Statistique Canada, tableau 18-10-0005-01, « Indices des prix à la consommation »; compilation du MAPAQ.

LA PROVENANCE DES VIANDES EN ÉPICERIE EST PRINCIPALEMENT QUÉBÉCOISE ET CANADIENNE, TANDIS QUE CELLE DES POISSONS EST SURTOUT INTERNATIONALE²

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) estime qu'environ 81 % de la valeur des achats de produits de porc dans le commerce de détail et le réseau HRI³ provient des transformateurs du Québec. Dans le secteur de la volaille (poulet et dindon), qui est soumis à la gestion de l'offre au Canada, ce pourcentage correspond à 78 %; le reste de la demande québécoise est comblée par des importations essentiellement canadiennes. Pour ce qui concerne l'offre québécoise de bœuf, elle est estimée à 23 %. La viande de bœuf que nous consommons est principalement d'origine canadienne ou nous arrive, dans une moindre mesure, des États-Unis, de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. Il est à noter que les viandes locales sont maintenant mieux identifiées, notamment grâce à des logos d'Aliments du Québec ou d'autres comme *Le porc du Québec* ou *Bœuf Québec*.

Par ailleurs, la majorité du poisson en vente en épicerie provient de l'extérieur du Québec. Toutefois, durant la saison de la pêche aux crustacés (crevette nordique, crabe des neiges et homard), il y a une offre québécoise plus abondante en épicerie. Afin de reconnaître facilement les produits d'ici, le MAPAQ a publié un guide qui donne de l'information sur les espèces locales et leur disponibilité dans l'année⁴.

LE SOUS-SECTEUR DE LA VIANDE REPRÉSENTE PRÈS DU TIERS DES RECETTES MONÉTAIRES AGRICOLES ET LE QUART DU SECTEUR DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE AU QUÉBEC

La production de viande représente une importante composante de l'agriculture au Québec. En 2019, les recettes monétaires agricoles en provenance du marché (productions végétales et animales confondues) ont totalisé 9,1 G\$. La part de l'élevage, en vue de la production de viande, s'élevait à 2,7 G\$, soit près du tiers du total.

Dans le secteur de la transformation alimentaire⁵, les ventes issues du sous-secteur de la fabrication des produits de la viande ont atteint 7 G\$ en 2019. Il est, de ce fait, le premier secteur de la transformation d'aliments au Québec alors qu'il fournit l'équivalent du quart des livraisons. C'est aussi le plus grand employeur : il procure 28 % des emplois de la transformation alimentaire, soit 18 645 emplois.

Les grandes entreprises québécoises transforment principalement du porc et de la volaille

Le Québec dénombrait 231 emplacements de fabrication de produits de la viande – avec ou sans employés – en 2019. Parmi les grands fabricants, citons la division Olymel de Sollio Groupe Coopératif qui transforme le porc et la volaille, Aliments Asta inc. (porc) et Exceldor coopérative (volaille). Dans le cas de la viande bovine, la transformation est surtout spécialisée dans le veau (DéliMAX).

LA PÊCHE ET LA TRANSFORMATION DES POISSONS ET DES FRUITS DE MER PROFITE AUX RÉGIONS MARITIMES

La pêche dans les eaux marines constitue la principale composante de l'industrie de la pêche, loin devant la pêche dans les eaux intérieures et l'aquaculture commerciale. Elle se concentre principalement dans les régions maritimes de la Gaspésie, des Îles-de-la-Madeleine, de la Côte-Nord et du Bas-Saint-Laurent. L'apport économique de cette industrie est notable pour l'économie régionale. La valeur des débarquements (principalement des crustacés) était évaluée à 373 M\$ en 2019. Par ailleurs, la valeur des produits de la transformation, qui se fait majoritairement sur place, était estimée à 595 M\$, ce qui représente 2 % de l'ensemble des livraisons de la transformation alimentaire du Québec. Plus de 70 % des ventes de l'industrie sont réalisées sur le marché des exportations internationales.

OUTRE LE PRÊT-À-MANGER, LES PROTÉINES VÉGÉTALES GAGNENT AUSSI DE L'ESPACE DANS LE RAYON DES VIANDES

À l'instar du rayon des fruits et des légumes, le rayon des viandes se transforme sous l'impulsion de la demande pour les protéines végétales, mue notamment par des considérations de nature environnementale et de bien-être animal. Les consommateurs désirent aussi des viandes contenant moins d'antibiotiques. Ainsi, des transformateurs comme Les Viandes du Breton inc. offrent des produits du porc naturels et biologiques. D'autres, comme Beyond Meat, imitent la viande en utilisant des ingrédients 100 % végétaux; de même, Maple Leaf intègre 50 % d'ingrédients à base de plantes à ses nouveaux produits de la gamme Maple Leaf 50/50. Les fabricants et les détaillants s'ajustent donc à la demande et proposent toujours plus de produits novateurs et diversifiés.

Les données présentées dans cette série de BioClips sur les rayons du supermarché ne rendent pas compte des bouleversements qu'a pu entraîner la COVID-19. Néanmoins, elles fournissent un cadre de référence sur la composition de l'offre alimentaire en supermarché et sur la demande des ménages quant aux diverses catégories d'aliments. Cette demande est aussi le reflet des besoins, des goûts et des valeurs des consommateurs.

2. Source : Institut de la statistique du Québec (ISQ), modèle intersectoriel du Québec, données de 2018; compilation du MAPAQ.

3. Réseau de l'hôtellerie, de la restauration et des marchés institutionnels privés et publics.

4. MAPAQ; *Pêchés ici, mangés ici* (<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/pechesicimangesici/Pages/index.aspx>).

5. Basé sur le code SCIAN 311, fabrication d'aliments.