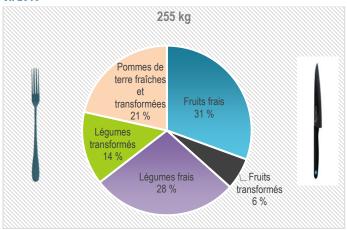
Rédaction : Josée Robitaille, de la Direction de la planification, des politiques et des études économiques

APPROVISIONNEMENT EN FRUITS ET EN LÉGUMES – RÉFLEXIONS EN LIEN AVEC LA COVID-19

Les événements récents en lien avec la pandémie ont soulevé diverses questions concernant la consommation et l'approvisionnement en fruits et en légumes au Québec. Bien que de nombreuses entreprises établies dans la province s'emploient à approvisionner le marché québécois, un éventail de produits est importé chaque année. La nordicité de notre climat, l'évolution des caractéristiques démographiques et celle des préférences alimentaires des Québécois sont autant de facteurs qui conditionnent les importations. En l'absence d'importations et d'exportations de fruits et de légumes, quelle serait la situation au Canada et au Québec relativement à leur capacité de production en regard de la consommation?

En moyenne, chaque Canadien et chaque Québécois ¹ mangent environ 255 kg de fruits et de légumes frais et transformés², selon les données de 2018.

Figure 1. Répartition de l'assiette de fruits et de légumes des Canadiens en 2018



Source : Statistique Canada, tableau 32-10-0054-01; compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

En théorie³, la production canadienne de fruits et de légumes pourrait, quant à la quantité produite par rapport à la quantité consommée, combler 87 % des besoins de la population du pays. En effet, le Canada cultive autour de 8,2 millions de tonnes de fruits et de légumes et consomme 9,4 millions de tonnes de produits frais et transformés.

Cependant, une partie de ce que le Canadien consomme consiste notamment en des fruits et en des légumes exotiques qui ne sont pas cultivés au Canada, tels que les bananes ou les olives. Ce penchant pour les produits exotiques limite le taux d'autoapprovisionnement 4 alimentaire que le Canada peut atteindre.

LE CONSOMMATEUR PRÉFÈRE LES PRODUITS FRAIS

Les deux tiers des fruits et des légumes consommés par le Canadien sont des produits frais, ou très peu transformés, et le tiers restant est constitué de produits transformés, c'est-à-dire surgelés, en conserve ou séchés.

Environ 83 % des fruits achetés par le consommateur sont des produits frais, tandis qu'il se procure le reste sous forme de fruits transformés. Quant aux légumes (à

l'exception des pommes de terre), les produits frais représentent environ les deux tiers de la consommation, alors que le tiers restant est composé de légumes transformés. À l'inverse, un peu plus de la moitié (55 %) des pommes de terre est consommée sous la forme de produits transformés (surgelées, croustilles, etc.).

LA MOITIÉ DES FRUITS CHOISIS PAR LE CONSOMMATEUR PEUT ÊTRE CULTIVÉE AU CANADA

D'une part, parmi l'ensemble des fruits frais consommés par le Canadien, 47 % (selon le volume) pourraient être produits au Canada. Toutefois, seulement 34 % le sont réellement et tout le reste est importé. En effet, pour plusieurs raisons (variétés, nombre d'hectares bénéficiant d'un climat favorable, etc.), le Canada ne cultive pas suffisamment d'abricots, de cerises, de raisins, de melons, de nectarines, de pêches, de poires, de prunes ou encore de fraises pour combler entièrement les besoins de la consommation intérieure.

D'autre part, environ 53 % du volume de fruits frais consommés par le Canadien sont des fruits qui ne peuvent être produits au pays (ex. : bananes, noix de coco, mangues). Donc, tous ces fruits sont importés.

LA PRESQUE TOTALITÉ DES LÉGUMES PRODUITS AU CANADA COMBLE LES BESOINS DU CANADIEN

Parmi les légumes frais (mis à part les pommes de terre) consommés actuellement par le Canadien, 98 % du volume qu'ils constituent peut être cultivé au Canada. D'ailleurs, la quantité produite excède les besoins de la consommation. Les légumes dont la culture est inexistante ou plutôt rare au Canada (2 %), comme le manioc et le rapini, sont importés. Quant aux pommes de terre fraîches et transformées, le Canada produit plus du double des besoins de la consommation au pays.

Par ailleurs, les légumes de serre représentent environ le quart du volume des légumes frais (à l'exclusion des pommes de terre) cultivés au Canada, notamment des tomates, des concombres, des laitues, des poivrons et des aubergines. Ainsi, sur le plan des quantités, la production serricole canadienne est en mesure de fournir environ 8 % du volume total de fruits et de légumes (y compris les pommes de terre) consommés par les Canadiens sous la forme de produits frais et transformés.

 $^{1\ .\} La\ consommation\ est\ une\ statistique\ nationale.\ N'ayant\ pas\ de\ frontières\ commerciales, les provinces ne fournissent pas\ cette\ donnée.$

^{2.} Cette analyse exclut les produits vendus sous forme de boissons (ex. : jus, cidre). Les données sont établies en équivalent de poids frais.

^{3.} Cette analyse a comme prémisse l'hypothèse que la production répond aux préférences des consommateurs. Autrement dit, l'analyse est faite sans égard aux variétés cultivées, etc.

 $^{4\,.}$ Il s'agit du ratio théorique qui compare la capacité de production à la quantité consommée au pays par les Canadiens. Par exemple, le ratio de $87\,\%$ cité précédemment en est une illustration.



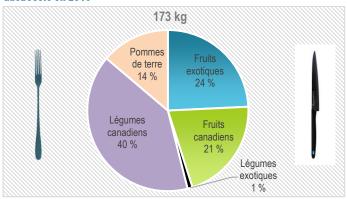
ACTUALITÉ BIOALIMENTAIRE

QU'EN EST-IL DU QUÉBEC?

Comme nous l'avons vu, le Canada cultive une grande quantité de fruits et de légumes pour sa population. Le jeu des échanges commerciaux interprovinciaux peut aussi permettre de combler la différence entre l'offre locale et la demande des consommateurs par province. Par exemple, le Québec est le principal producteur de laitues en serre et de laitues de champ, soit respectivement 50 % et 89 % de la production canadienne en 2018.

Toutefois, tout comme le Canadien moyen, le Québécois a des préférences alimentaires pour des produits exotiques qui ne sont pas cultivés au Canada. Ainsi, on estime qu'en 2018 environ le quart de son assiette de fruits et de légumes comprenait des produits qui ne peuvent être cultivés au pays.

Figure 2. Répartition de l'assiette de fruits et de légumes frais des Québécois en 2018



L'adjectif « canadiens » signifie ici que la culture est possible au Canada.

Source: Statistique Canada, tableau 32-10-0054-01; compilation du MAPAQ.

QUEBEC POURRAIT SATISFAIRE 66% DF SΔ **CONSOMMATION INTÉRIEURE DE FRUITS ET DE LÉGUMES**

De manière théorique, au Québec, les cultures maraîchère et serricole pourraient, sur le plan de la quantité produite par rapport à la quantité consommée, combler environ les deux tiers des besoins de consommation intérieure de fruits et de légumes. En effet, en 2018, le Québec consommait environ 2,1 millions de tonnes (équivalent de poids frais) de fruits et de légumes frais et transformés⁵, alors qu'il produisait environ 1,4 million de tonnes de fruits et de légumes frais. Bien entendu, ce raisonnement a comme prémisse l'hypothèse que la production répond aux préférences des Québécois.

Tableau 1. Production de fruits et de légumes et estimation de leur consommation au Québec en 2018

Fruits et légumes	Milliers de tonnes
Consommation estimée*	2 136
 Légumes frais et transformés 	895
 Fruits frais et transformés 	782
 Pommes de terre fraîches et transformées 	459
Production	1 407
 Légumes frais 	691
 Fruits frais 	284
 Pommes de terre fraîches (sans semences) 	432

^{*} L'analyse exclut les produits consommés sous forme de boissons (ex. : jus, cidre).

Source: Statistique Canada, tableaux 32-10-0358-01, 32-10-0054-01, 32-10-0456-01, 32-10-0365-01 et 32-10-0364-01; compilations et estimations du MAPAQ.

LA PRODUCTION QUÉBÉCOISE POURRAIT SATISFAIRE 82% **DE LA CONSOMMATION DE LÉGUMES**

Si l'on exclut la pomme de terre, la culture de légumes du Québec pourrait combler les trois quarts de la consommation intérieure de légumes frais et transformés. Si l'on ajoute la pomme de terre à l'équation, le ratio monte

Tableau 2. Légumes frais - Ratio de la production par rapport à la consommation estimée (cela exclut les boissons), au Québec, en 2018

Légumes frais	Ratio*
Total – Légumes et pommes de terre	82 %
Total – Légumes frais (sans pommes de terre)	76 %
Pommes de terre	94 %
Radis	377 %
Choux	216 %
Betteraves	208 %
Poireaux	194 %
Pois verts	141 %
Rutabagas et navets	139 %
Oignons et échalotes	134 %
Carottes	124 %
Maïs sucré	117 %
Citrouilles, courges et zucchinis	116 %
Haricots verts et jaunes	114 %
Laitues	114 %
Panais	109 %
Concombres et cornichons frais (toutes variétés)	96 %
Céleri	82 %
Brocolis	76 %
Choux-fleurs	71 %
Poivrons frais	59 %
Persil frais	48 %
Choux de Bruxelles	31 %
Asperges	23 %
Aubergines (sauf les aubergines chinoises)	21 %
Épinards	17 %
Tomates	14 %
Ail	7 %
Patates douces	4 %
Autres légumes	nd

 $^{^{\}star}$ Un ratio supérieur à 100 % indique une capacité de production supérieure à la consommation estimée.

Source: Statistique Canada, tableaux 32-10-0358-01, 32-10-0365-01 et 32-10-0054-01; compilations et estimations du MAPAQ.

LES FRUITS CULTIVÉS AU QUÉBEC REPRÉSENTENT UN PEU PLUS DU TIERS DE LA QUANTITÉ CONSOMMÉE DANS LA **PROVINCE**

Au Québec, la production de fruits est un peu moins diversifiée que celle des légumes. Sur le plan de la quantité produite par rapport à la quantité consommée, elle pourrait procurer environ 36 % des fruits frais et transformés consommés dans la province.

Tableau 3. Fruits frais - Ratio de la production par rapport à la consommation estimée (cela exclut les boissons), au Québec, en 2018

Fruits frais	Ratio*
Total des fruits	36 %
Canneberges	491 %
Bleuets	207 %
Pommes	108 %
Fraises	44 %
Autres petits fruits (framboises, mûres, etc.)	13 %
Raisins	6 %
Prunes et prunes à pruneaux	3 %
Poires	2 %
Autres fruits	nd

^{*} Un ratio supérieur à 100 % indique une capacité de production supérieure à la consommation estimée.

Source: Statistique Canada, tableaux 32-10-0364-01, 32-10-0365-01 et 32-10-0054-01; compilations et estimations du MAPAQ.

Notons en terminant qu'à l'échelle canadienne, le Québec produit 30 % des légumes cultivés au champ, 6 % des légumes cultivés en serre et environ 29 % des fruits frais.

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE BIOCLIPS : BIOCLIPS@MAPAQ.GOUV.QC.CA | WWW.MAPAQ.GOUV.QC.CA



à 82 %, car la culture de ce tubercule⁶ pourrait satisfaire environ 94 % de la consommation québécoise. Certes, dans la réalité, certains facteurs seraient à considérer pour établir ces ratios, comme le fait que certains légumes sont plus périssables que d'autres (ex. : laitue) ou sont offerts durant une plus courte période (ex. : asperge).

^{5.} Produits surgelés, en conserve et séchés. La donnée exclut les boissons.