

### TENDANCES DU MARCHÉ QUÉBÉCOIS POUR LES POISSONS ET FRUITS DE MER

Nombreux sont les poissons et fruits de mer vendus au Québec. La consommation par personne progresse, et certains produits sont de plus en plus populaires auprès des Québécois. En analysant les ventes au détail depuis 2015, on constate que, dans le surgelé, les plus fortes augmentations des ventes concernent l'églefin, le pétoncle et la crevette. Dans les conserves, le thon règne, mais les anchois et les sardines le surpassent quant à la progression des ventes. Du côté des produits frais, le saumon et le homard trônent. Toutefois, le doré et l'églefin enregistrent une croissance des ventes supérieure. En complément, l'analyse des importations internationales révèle que le Québec doit importer plusieurs produits afin de compléter l'offre des fournisseurs locaux, notamment pour certaines espèces qui ne peuvent être pêchées au Québec.

Selon Statistique Canada, le consommateur canadien a mangé 8,7 kg de poissons et de fruits de mer en 2020. Il s'agit d'une hausse de 6 % par rapport à 2015. Durant cette période, l'intérêt des consommateurs a surtout favorisé les fruits de mer. En effet, leur consommation par personne s'est accrue de 23 %, et leur part relative est passée de 14 % à 16 %.

**Tableau 1. Consommation de poissons et de fruits de mer par personne au Canada entre 2015 et 2020**

	Consommation par habitant			Part relative	
	2015 (en kg)	2020 (en kg)	Croissance de 2015 à 2020	2015	2020
Poissons de mer	6,1	6,3	3 %	74 %	73 %
Fruits de mer	1,2	1,4	23 %	14 %	16 %
Poissons d'eau douce	0,9	0,9	2 %	11 %	11 %
<b>TOTAL</b>	<b>8,2</b>	<b>8,7</b>	<b>6 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

L'arrondissement des données peut faire en sorte que le total n'égalise pas 100 %.

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

Au Québec, la dépense moyenne par ménage en 2019<sup>1</sup> s'élevait à 174 \$ pour les poissons frais et surgelés, à 100 \$ pour les fruits de mer et à 45 \$ pour les poissons en conserve. Le montant total de 319 \$ équivaut à 4 % du coût du panier d'épicerie<sup>2</sup>.

#### QU'EST-CE QUE LES QUÉBÉCOIS ACHÈTENT À L'ÉPICERIE<sup>3</sup>?

Actuellement, le saumon domine les achats de poissons et fruits de mer sur le plan des quantités. Il est suivi par la crevette, le thon et le homard. Dans les produits frais, le saumon est en tête; la crevette s'impose parmi les produits surgelés, tandis que le thon est roi dans les produits en conserve. Le homard, quant à lui, est plutôt consommé frais.

Les préférences des consommateurs en matière d'alimentation ne cessent d'évoluer et, par conséquent, d'orienter la demande pour les produits alimentaires. Selon les ventes au détail de poissons et fruits de mer dans les grands magasins, la tendance semble favoriser les produits surgelés et en conserve (tableau 2). En effet, 40 % des achats de poissons et fruits de mer à l'épicerie sont des produits frais, alors que cette proportion était de 50 % en 2015.

1. Il s'agit de l'année la plus récente pour laquelle les données de l'Enquête sur les dépenses des ménages de Statistique Canada sont disponibles.

2. Le panier comprend les aliments et les boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Il y a lieu de souligner que les poissons et fruits de mer représentent des denrées rapidement périssables et que la majorité des produits marins sont importés sur les marchés mondiaux. Le consommateur est friand de nouveautés et aime découvrir des produits exotiques.

**Tableau 2. Part relative des types de poissons et fruits de mer selon le volume vendu dans les grands magasins au Québec de 2015 à 2020**

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	
Surgelés	29,2 %	31,3 %	33,6 %	35,4 %	36,2 %	37,0 %	↑
En conserve	17,5 %	17,5 %	18,2 %	19,5 %	20,2 %	19,7 %	↑
Frais	50,8 %	48,8 %	45,4 %	41,9 %	40,3 %	40,3 %	↓
Imitations de fruits de mer	2,5 %	2,4 %	2,8 %	3,2 %	3,3 %	3,0 %	↑
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	

Source : NielsenIQ, Ventes au détail dans les grands magasins; compilation du MAPAQ.

Parmi les nombreux produits marins offerts à l'épicerie, ceux dont la quantité vendue a le plus augmenté depuis 2015 sont énumérés dans le tableau 3. Par exemple, l'églefin surgelé, les anchois et les sardines en conserve ainsi que le doré frais ont affiché la meilleure croissance en magasin.

**Tableau 3. Principaux produits dont le volume des ventes (en kg) s'est accru dans les grands magasins au Québec de 2015 à 2020**

Produits*	Ventes (moyenne 2015-2017)	Ventes (moyenne 2018-2020)	Croissance de 2015-2017 à 2018-2020
<b>Églefin surgelé</b>	<b>741 307</b>	<b>1 020 960</b>	<b>38 %</b>
Pétoncle surgelé	358 355	411 784	15 %
Crevette surgelée	3 984 368	4 445 288	12 %
Saumon surgelé	1 805 234	1 990 542	10 %
Morue surgelée	634 327	667 211	5 %
<b>Anchois et sardines en conserve</b>	<b>507 359</b>	<b>638 375</b>	<b>26 %</b>
Maquereau en conserve	42 705	50 962	19 %
Thon en conserve (surtout allégé)	4 627 772	4 901 684	6 %
<b>Doré frais</b>	<b>20 799</b>	<b>27 680</b>	<b>33 %</b>
Églefin frais	252 124	304 827	21 %
Morue fraîche	543 834	615 711	13 %
Homard frais	2 197 690	2 251 648	2 %
Imitations de fruits de mer (ex. : surimi)	1 018 908	1 131 083	11 %

\* Parmi un peu plus de 50 poissons et fruits de mer analysés.

Source : NielsenIQ, Ventes au détail dans les grands magasins; compilation du MAPAQ.

3. Pour NielsenIQ, le terme « épicerie » ou « magasin » inclut les supermarchés, Walmart, les clubs-entrepôts et les magasins généraux (Dollarama, Tigre géant, etc.). Il exclut les poissonneries, les dépanneurs et les petites épiceries ethniques.

En matière de parts de marché, les produits dont la part a le plus augmenté depuis 2015 sont présentés au tableau 4. Dans leurs catégories respectives, les crevettes surgelées, le thon en conserve et le homard frais ont gagné plus de parts de ventes.

**Tableau 4. Principaux produits\* dont la part de ventes (en %) a progressé dans les grands magasins au Québec de 2015 à 2020**

Produits*	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Églefin surgelé	5,8 %	5,5 %	6,8 %	8,6 %	8,3 %	7,0 %
Pétoncle surgelé	14 %	15 %	15 %	15 %	15 %	16 %
<b>Crevette surgelée</b>	<b>31 %</b>	<b>33 %</b>	<b>33 %</b>	<b>33 %</b>	<b>34 %</b>	<b>36 %</b>
<b>Total – Surgelé</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>
Maquereau en conserve	0,6 %	0,6 %	0,6 %	0,7 %	0,8 %	0,8 %
Anchois et sardines en conserve	8 %	7 %	7 %	8 %	10 %	10 %
<b>Thon en conserve (surtout allégé)</b>	<b>63 %</b>	<b>67 %</b>	<b>68 %</b>	<b>67 %</b>	<b>70 %</b>	<b>71 %</b>
<b>Total – Conserve</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>
Églefin frais	1,1 %	1,4 %	1,5 %	2,4 %	2,1 %	1,8 %
Moules fraîches	3,1 %	3,7 %	3,9 %	4,0 %	4,1 %	4,4 %
<b>Homard frais</b>	<b>11 %</b>	<b>12 %</b>	<b>12 %</b>	<b>13 %</b>	<b>16 %</b>	<b>17 %</b>
<b>Total – Produits frais</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>	<b>100 %</b>

\* Parmi un peu plus de 50 poissons et fruits de mer analysés.

Source : NielsenIQ, *Ventes au détail dans les grands magasins*; compilation du MAPAQ.

## LA DISTRIBUTION JOUE LE RÔLE DÉTERMINANT DANS LE MARCHÉ

Au Québec, l'offre aux consommateurs passe principalement par la distribution alimentaire (commerce de gros et de détail et restauration). Cette dernière fait affaire avec de nombreux fournisseurs, qu'ils soient situés dans la province ou à l'extérieur, pour offrir un large éventail de produits à la clientèle.

En effet, des acteurs clés dans le secteur des pêches, de l'aquaculture et de la transformation alimentaire au Québec fournissent aux réseaux de distribution une variété de produits de qualité. Toutefois, les importations servant à combler la différence entre l'offre locale et la demande des consommateurs d'ici restent essentielles.

En fait, des estimations réalisées en 2019 montrent que près de 14 % des achats de poissons et fruits de mer réalisés au Québec proviennent de fournisseurs locaux; le reste des achats sont des importations de l'étranger et du reste du Canada (notamment des produits frais ou réfrigérés du Nouveau-Brunswick et de la Nouvelle-Écosse provenant des espèces suivantes : crabe, crevette, homard et poissons de fond).

**Tableau 5. Provenance des aliments consommés au Québec en 2019**

	Québec	Reste du Canada	International
Poissons et fruits de mer frais	10,0 %	80,0 %	10,0 %
Poissons et fruits de mer transformés	15,3 %	8,1 %	76,6 %

Sources : Institut de la statistique du Québec, *Modèle intersectoriel du Québec* et MAPAQ.

## QUELS SONT LES PRODUITS IMPORTÉS PAR LE QUÉBEC SUR LE MARCHÉ INTERNATIONAL?

Sur le plan des quantités importées, la crevette se trouve en tête. Elle est suivie de loin par le saumon, le thon, la morue et le pétoncle.

Par contre, en matière de croissance des volumes récemment importés de l'étranger, la conque, le flétan, le homard transformé et la crevette montrent les plus fortes progressions. Le tableau 6 présente, parmi tous les poissons et fruits de mer importés au Québec de l'étranger, ceux dont la quantité a le plus augmenté depuis 2015. Parmi eux, certains sont utilisés dans des produits fabriqués par les transformateurs d'ici (ex. : pizza ou soupe). De plus, certaines espèces importées ne sont pas présentes au Québec (ex. : la conque et le calmar).

**Tableau 6. Principales importations internationales de poissons et de fruits de mer du Québec, moyenne des quantités en 2018, en 2019 et en 2020, et croissance des volumes entre les périodes 2015-2017 et 2018-2020**

Codes SH*	Poissons et fruits de mer*	Moyenne 2018-2020 (en kg)	Croissance de 2015-2017 à 2018-2020
0307820000	Conque, vivante, décortiquée ou non	2 129	> 1 000 %
0307849000	Conque, surgelée, autre que fumée	3 657	> 1 000 %
0304990030	Chair de flétan, surgelée, hachée ou non	238 952	> 1 000 %
0304830010	Filet de flétan de l'Atlantique, surgelé	3 166	161 %
1605309000	Homard, préparation/conserve	14 655	> 1 000 %
1605301000	Chair de homard bouilli ou cuit à la vapeur, surgelée ou non	44 550	308 %
0306360010	Crevette en carapace, autre que d'eau froide, vivante	43 404	> 1 000 %
0306170018	Crevette en carapace, autre que d'eau froide, surgelée, nombre : 133-154 par kg	6 653	684 %
1605290000	Crevette, préparation, présentée dans un contenant hermétique	635 658	341 %
1605210020	Crevette, préparation, surgelée	1 702 118	139 %
0306170011	Crevette en carapace, pas d'eau froide, surgelée, nombre : < 33 par kg	2 676 669	60 %
0303420000	Thon albacore, surgelé	116 443	706 %
0302360000	Thon rouge du Sud, frais	8 811	322 %
1604149019	Thon bonite, non émincé, dans de l'huile	1 410 902	29 %
1604149011	Thon bonite, en flocons, dans de l'huile, en conserve	182 309	24 %
0302790000	Perche, fraîche	155 431	570 %
1604150000	Maquereau, préparation/conserve, entier/en morceaux, non haché	161 978	561 %
0303540000	Maquereau, surgelé	330 590	34 %
0303550000	Chinchard, surgelé	88 986	149 %
0304530000	Chair de poissons des familles bregma, eucli, gadidae, moridae, etc., frais, émincé ou non	60 878	454 %
1605520000	Pétoncle, y compris pétoncle de la reine, préparation/conserve	10 056	448 %
0307609000	Escargot, autre que de mer, vivant/réfrigéré/surgelé/séché/salé	42 837	262 %
0302430000	Sardine, sardinelle et sprat, frais	21 983	209 %
0305410000	Saumon fumé, du Pacifique, de l'Atlantique et du Danube, y compris les filets	328 016	202 %
0302230000	Sole, fraîche	7 350	198 %
0303630010	Morue de l'Atlantique, surgelée	135 791	181 %
0304710000	Filet de morue, surgelé	847 276	48 %
0304440010	Filet de morue, frais	626 968	18 %
1605540000	Seiche et calmar, préparation/conserve	199 745	153 %
0304720000	Filet d'églefin, surgelé	636 625	128 %
0303140000	Truite, surgelée	41 636	128 %
1605530000	Moule, préparation/conserve	274 723	104 %

\* Parmi 550 codes SH (système harmonisé de codification des marchandises) de poissons et de fruits de mer analysés.

Source : Global Trade Tracker; compilation du MAPAQ.