

LA FABRICATION DE SUCRE ET DE CONFISERIES AU QUÉBEC : UN SECTEUR MANUFACTURIER TOURNÉ VERS L'INTERNATIONAL

Les exportations du secteur de la fabrication de sucre et de confiseries ont atteint près de 1,5 milliard de dollars (G\$) en 2020, ce qui en fait le deuxième groupe de produits bioalimentaires les plus exportés par le Québec. Cette dynamique des activités est impulsée par une diversité d'établissements d'envergure internationale qui génèrent des retombées économiques non négligeables en matière de valeur ajoutée et d'emplois.

Le secteur de la fabrication de sucre et de confiseries regroupe les entreprises dont l'activité principale est liée à la fabrication de sucre et de confiseries non chocolatées et à la fabrication de chocolat et de confiseries chocolatées. En 2020, ces établissements ont généré des ventes (livraisons) de 1,33 G\$ dont un peu plus de la moitié provient de la vente de produits liés à la fabrication de chocolat et de confiseries chocolatées (poudre de cacao, chocolat, barres granolas enrobées de chocolat, etc.).

Tableau 1. Principales statistiques pour le secteur de la fabrication de sucre et de confiseries au Québec de 2012 à 2020

		Années			Variation de 2012 à 2020
		2012	2015	2020	
Livraisons	Valeur (en G\$)	1,19	1,01	1,33	12 %
	Part dans les livraisons des aliments, boissons et tabac du Québec (en %)	5,1	3,8	4,2	-
	Part du Québec au Canada (en %)	28	26	32	-
PIB (en M\$ de 2012)		249	376	454	83 %
IPPI (indice de janvier 2020 = 100)		102	100	104	2 %
Nombre d'établissements		166*	166	216	30 %
Emplois (en milliers)		2,94	3,26	3,35	14 %
Exportations (en M\$)		745	1 322	1 479	99 %

* année 2014

PIB : produit intérieur brut réel

M\$: millions de dollars

IPPI : indice des prix des produits industriels au Canada

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

LES LIVRAISONS MANUFACTURIÈRES ONT CONNU UNE CROISSANCE DE 12 % ENTRE 2012 ET 2020

Cette hausse est plus modeste comparativement à celle observée dans d'autres sous-secteurs de la fabrication des aliments au Québec, tels que la fabrication de viande (57 %) ou la fabrication de produits de boulangerie (25 %). Elle a été principalement stimulée par une augmentation du volume des ventes, car les prix des produits industriels (selon l'IPPI au Canada) issus de ce secteur n'ont progressé que de 2 % entre les années 2012 et 2020.

Avec une croissance moins forte que celle des autres secteurs de la transformation alimentaire, la part du secteur de la fabrication de sucre et de confiseries dans les livraisons des aliments, des boissons et du tabac a ainsi baissé d'un point de pourcentage, passant de 5,1 % en 2012 à 4,2 % en 2020. Cependant, au regard de l'évolution du secteur dans le reste du Canada, le Québec a su tirer son épingle du jeu durant cette période. En effet, les ventes du secteur ont baissé de 2 % à l'échelle du Canada et de 3 % en Ontario, alors qu'elles ont augmenté de 12 % au Québec. Ainsi, la part des ventes

manufacturières du Québec dans le Canada s'établit à 32 % en 2020 comparativement à 28 % en 2012.

La croissance des ventes s'est notamment reflétée sur certains indicateurs de ce secteur. En effet, de 2012 à 2020, le nombre d'emplois a augmenté de 14 % et le PIB réel a bondi de 83 %, alors que le nombre d'établissements a augmenté de 30 % entre 2014 et 2020.

LES EXPORTATIONS INTERNATIONALES ONT DOUBLÉ ENTRE 2012 ET 2020, PASSANT DE 0,7 G\$ À 1,5 G\$

La croissance de la valeur des exportations pendant cette période est la plus forte parmi les secteurs de la transformation alimentaire, ce qui a contribué à faire de ce secteur le deuxième groupe de produits bioalimentaires les plus exportés par la province dans les dernières années.

En ce qui concerne les partenaires commerciaux, notons que les États-Unis demeurent la principale destination des produits de ce secteur (97 % des exportations en 2020).

LES PRINCIPALES ENTREPRISES DU SECTEUR DE LA FABRICATION DE SUCRE ET DE CONFISERIES

Le secteur de la fabrication de sucre et de confiseries regroupe plusieurs entreprises de grande envergure et des activités variées. En amont de ces activités se situe le raffinage du sucre dont le principal joueur est Lantic inc. dans le sucre brut.

Dans la trituration et la première transformation du chocolat, on retrouve la multinationale Barry Callebaut Canada inc. et l'entreprise Nutriart qui sont des acteurs clés surtout en raison de leur rôle dans l'approvisionnement des chocolateries en matières premières. Barry Callebaut possède sa plus grande usine en Amérique du Nord à Saint-Hyacinthe et Nutriart, une société de Québec, connaît une croissance soutenue de ses ventes depuis sa création en 2008.

Parmi les transformateurs de chocolat fin, plusieurs entreprises se démarquent, dont Brookside (Hershey) à Saint-Hyacinthe, Chocolat Lamontagne à Sherbrooke et Chocolats favoris à Québec. L'entreprise de Sherbrooke joue un rôle clé dans la fabrication de chocolat en sous-traitance pour de grandes marques populaires. Chocolats favoris, une chocolaterie artisanale au départ, a connu une croissance fulgurante depuis cinq ans, pour devenir un leader dans le secteur.

Les fabricants de confiseries non chocolatées sont moins présents au Québec. Le plus important fabricant dans ce créneau est Hershey (anciennement Allan Candy) à Granby. Une grande partie de sa production est exportée chez nos voisins du Sud.

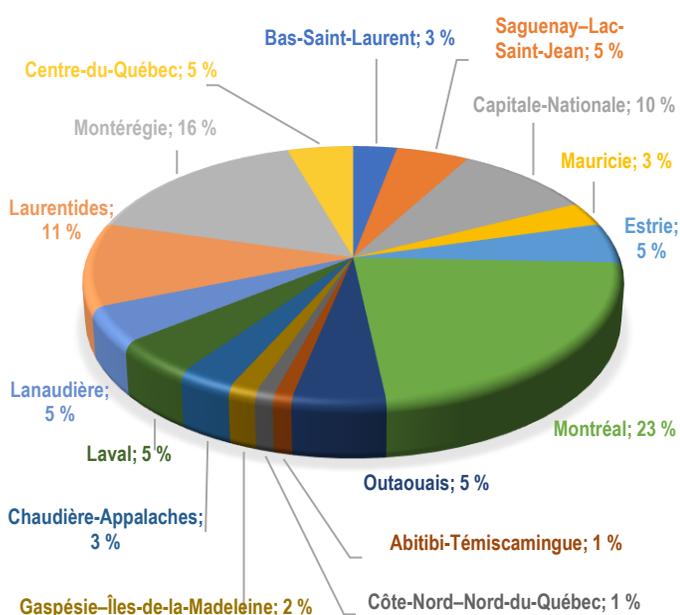
Outre ces grandes entreprises, le territoire québécois est occupé par de nombreuses entreprises de petite ou moyenne taille, notamment dans le sous-secteur des confiseries fabriquées avec du chocolat acheté.

PRÈS DE 40 % DES ÉTABLISSEMENTS DU QUÉBEC SONT CONCENTRÉS EN MONTÉRÉGIE ET À MONTRÉAL

Le Québec compte environ 216 établissements de fabrication de sucre et de confiseries implantés dans presque toutes les régions de la province. Cependant, les régions de la Montérégie et de Montréal se démarquent, car près de 40 % des établissements du Québec s'y trouvent.

Les régions des Laurentides et de la Capitale-Nationale suivent avec respectivement 11 % et 10 % des établissements du Québec.

Figure 1. Répartition des entreprises dont l'activité principale est liée à la fabrication de sucre et de confiseries, par régions du Québec, en 2019*



* La répartition des établissements par régions n'est pas disponible pour l'année 2020.
Source : Statistique Canada; compilation du MAPAQ.

PRÈS D'UN TIERS DE L'APPROVISIONNEMENT EN INTRANTS BIOALIMENTAIRES VIENT DU QUÉBEC

La structure des achats d'intrants bioalimentaires présentée ci-dessous rend compte des échanges monétaires entre le secteur couvert dans ce numéro de *BioClips* et les autres secteurs sur le plan des intrants et des matières premières. Elle met aussi en évidence les mouvements commerciaux qui ont lieu entre le Québec et les marchés extérieurs.

Les résultats présentés ci-dessous constituent une évaluation de ce système, qui est basée sur le modèle intersectoriel du Québec.

Tableau 2. Structure des achats d'intrants bioalimentaires liée aux livraisons manufacturières du secteur en 2020

	Achats (en M\$)	Importations		Achats au Québec
		Internationales	Interprovinciales	
Intrants agricoles	211	77 %	2 %	21 %
Produits transformés	585	51 %	14 %	35 %
Total	796	58 %	11 %	31 %

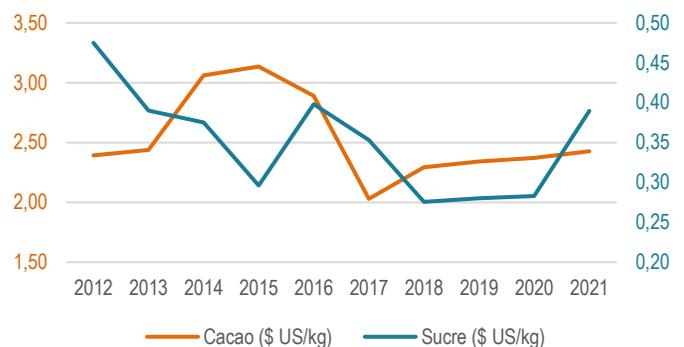
Source : Institut de la statistique du Québec, simulations pour 2020 à partir du modèle intersectoriel du Québec; compilation du MAPAQ.

1. La valeur ajoutée comprend les salaires et les traitements, les revenus des propriétaires d'entreprises individuelles et des sociétés, l'amortissement et les intérêts.

Ainsi, pour ses intrants bioalimentaires, le secteur s'approvisionne à 31 % au Québec et à 11 % ailleurs au Canada. Les importations internationales constituent la principale source d'approvisionnement en intrants bioalimentaires (58 %). L'importance des marchés internationaux résulte du climat nordique québécois qui n'est pas favorable à la production des intrants, comme les fèves de cacao et le sucre de canne, qui sont les principaux produits importés.

Les transformateurs ont cependant bénéficié de conditions favorables sur les marchés internationaux au regard de la baisse, malgré les fluctuations, des cours du sucre et du cacao de 2012 à 2020.

Figure 2. Évolution du prix nominal mondial du sucre et du cacao de 2012 à 2020 en dollars américains (\$ US/kg)



Source : World Bank Commodity Price Data; compilation du MAPAQ.

LES RETOMBÉES ÉCONOMIQUES SONT IMPORTANTES AU QUÉBEC

Le secteur de la fabrication de sucre et de confiseries génère des retombées économiques au Québec sous la forme de valeur ajoutée¹ et d'emplois². Afin de mesurer ces retombées, on se base sur une simulation du modèle intersectoriel de l'Institut de la statistique du Québec. Ainsi, en 2020, ce secteur soutenait près de 5 000 emplois directs et indirects et générait des salaires et des traitements qui se chiffraient à 271 M\$. Cette somme représente 46 % de l'ensemble de la valeur ajoutée de 589 M\$ pour ce secteur.

On estime par ailleurs que 44 % de la valeur de la production correspond à du contenu québécois. On détermine ce dernier en distinguant ce qui est importé de ce qui est fabriqué au Québec. En d'autres termes, pour chaque dollar dépensé par ce secteur, 44 cents ont servi à rémunérer des travailleurs et à rétribuer des entreprises du Québec. Les 56 cents restants ont été utilisés pour payer les importations agricoles et non agricoles nécessaires aux activités de fabrication de ce secteur.

Tableau 3. Retombées économiques du secteur de la fabrication de sucre et de confiseries au Québec en 2020

	Effets directs	Effets indirects	Effets totaux	Ratio
Main-d'œuvre (en milliers d'années-personnes)	2	3	5	-
Valeur ajoutée (en M\$)	340	249	589	44 %
Importations (en M\$)	-	-	764	56 %

Source : Institut de la statistique du Québec, simulations pour 2020 à partir du modèle intersectoriel du Québec; compilation du MAPAQ.

2. En équivalent temps complet; par exemple, deux emplois saisonniers de six mois correspondent à un seul emploi en année-personne.