

LE MARCHÉ DES FRUITS ET LÉGUMES DE SERRE AU QUÉBEC

Répartie à travers la province, la culture des fruits et légumes en serre est en pleine effervescence. Le rythme de la production s'accélère sous l'effet de nombreux investissements dans le secteur. Elle se déploie et se diversifie afin d'étoffer la gamme de produits offerts. Quant aux marchés, le Québec offre un potentiel intéressant pour les serriculteurs. La consommation de fruits et légumes de serre est en croissance et, pour la majorité des cultures, le volume de production est inférieur à celui de la consommation au Québec. En effet, globalement, la production québécoise équivaut à environ 50 % du volume de fruits et légumes de serre consommé dans la province selon les estimations du MAPAQ.

Actuellement, le marché intérieur représente le principal débouché pour les entreprises serricoles de fruits et légumes au Québec. Les marchés extérieurs (autres provinces et marchés étrangers) offrent également des possibilités, mais les exportations¹ du secteur restent modestes pour le moment. Toutefois, la concurrence est bien présente sur le marché intérieur et provient surtout des produits de l'Ontario, des États-Unis, de l'Espagne et du Mexique.

Ce numéro de *Bioclips* propose un résumé de l'analyse de marché publiée dans le [Bioclips+](#) Volume 23, numéro 2². En raison des statistiques disponibles, l'analyse porte sur les six cultures en serre suivantes : tomate, concombre, laitue, poivron, aubergine et fraise. Celles-ci représentent 91 % des superficies en culture au Québec.

LE MARCHÉ QUÉBÉCOIS OFFRE DES POSSIBILITÉS AUX PRODUCTEURS DE FRUITS ET LÉGUMES DE SERRE

En effet, pour la majorité des cultures de fruits et légumes de serre, le volume de production est inférieur à celui de la consommation au Québec, c'est pourquoi la province doit importer.



LA TOMATE : principale production de fruits et légumes de serre au Québec (47 % du volume)

La production augmente tandis que les importations (interprovinciales et internationales) diminuent

Parmi les tomates fraîches consommées au Québec, environ 60 % sont des tomates de serre et 40 % proviennent des champs. En 2021, la consommation par personne de tomates de serre a été estimée à 4,4 kg, pour une consommation totale au Québec de 37 719 tonnes.

De 2017 à 2021, l'offre et la demande de tomates de serre au Québec se sont ajustées. La consommation québécoise de tomates de serre a légèrement baissé de 1 % alors que les exportations se sont accrues de 58 %. Néanmoins, les volumes exportés restent modestes et ne représentent que l'équivalent de 5 % de la production québécoise. Pour les serriculteurs du Québec, la croissance sur le marché québécois peut se poursuivre s'ils sont en mesure de gagner des parts de marché aux dépens de leurs concurrents.

Cela s'est produit au cours des cinq dernières années; la production s'est accrue de 8 % et les importations ont diminué de 13 %. De 2017 à 2021, la proportion des importations dans l'offre (production+importations) des

tomates de serre sur le marché québécois a glissé de 36 % à 31 % tandis que la contribution de la production dans l'offre a grimpé de 64 % à 69 %.

Bien que la quantité consommée au Québec ait légèrement diminué ces trois dernières années, le volume de production au Québec demeure inférieur à la quantité consommée. Celui-ci équivaut à 71 % de la consommation en 2021. En conséquence, le Québec importe des tomates de serre afin de satisfaire les besoins des consommateurs québécois, ce qui représente des parts de marché potentielles pour les serriculteurs du Québec qui offrent des variétés de tomates et des prix concurrentiels.



LE CONCOMBRE : deuxième production de fruits et légumes de serre au Québec (34 % du volume)

La consommation québécoise augmente et la production peine à y subvenir même si elle a doublé en cinq ans

Parmi les concombres consommés frais au Québec, environ 94 % proviennent des serres et le reste des champs. Pour l'année 2021, la consommation par personne de concombres de serre est estimée à 3,5 kg. De 2017 à 2021, la consommation totale au Québec a progressé de 13 % pour atteindre 30 156 tonnes.

Malgré une croissance notable du volume de production de concombres de serre, celui-ci reste inférieur à la quantité consommée. En 2021, la production équivalait à environ 64 % du volume consommé au Québec. Donc, la province importe des concombres de serre pour combler les besoins de consommation.

Soulignons que selon les estimations du MAPAQ, les importations contribuent de moins en moins à l'offre totale de concombres de serre sur le marché québécois et les exportations ont quelque peu diminué de 2017 à 2021. Ainsi, le consommateur québécois mange davantage de concombres locaux et moins de produits importés.



LE POIVRON : représente 3 % de la production totale de fruits et légumes de serre au Québec

Le volume de production augmente, mais demeure bien inférieur à celui de la consommation au Québec

Parmi les poivrons frais consommés au Québec, on estime que 54 % sont des poivrons de serre et 46 %, des poivrons de champ. La consommation par personne de poivrons de serre était estimée à 2,2 kg en 2021. De 2017 à 2021, la

¹ Dans cette analyse, il s'agit des importations et des exportations interprovinciales et internationales. Les échanges entre provinces ont été estimés par le MAPAQ.

² Lien : [MAPAQ - Le marché des fruits et légumes de serre au Québec, une occasion d'accroître les ventes de produits québécois sur le marché intérieur \(gouv.qc.ca\)](#)

consommation totale au Québec a progressé de 2 % pour atteindre 18 771 tonnes.

Bien qu'il soit en croissance, le volume de production est inférieur à celui de la consommation au Québec. En 2021, la production québécoise équivalait à seulement 9 % des quantités consommées. Par conséquent, le Québec importe la grande majorité des poivrons de serre qu'il consomme.

Malgré tout, selon les estimations du MAPAQ, les importations contribuent de moins en moins à l'offre totale (production+importations) de poivrons de serre au Québec et la production, de plus en plus.



LA LAITUE : fournit 9 % de la production totale de fruits et légumes de serre au Québec

Le volume cultivé dépasse celui consommé³ au Québec, mais la consommation de laitues de serre ne cesse de croître; elle a triplé entre 2017 et 2021

Les laitues de serre représentent environ 6 % des laitues consommées au Québec et les laitues de champ, 94 %. Cependant, la proportion des laitues de serre est en croissance en raison d'une plus grande disponibilité sur le marché québécois.

En 2021, la consommation québécoise de laitues de serre a été estimée à 4 114 tonnes. De 2017 à 2021, la consommation par personne a triplé pour passer de 0,15 kg à 0,48 kg, alors que pour la laitue de champ, elle a diminué. En fait, au cours de la période, la disponibilité des laitues de serre québécoises sur le marché a plus que doublé en raison de la hausse notable de la production québécoise (+128 %). En 2021, presque la totalité (99,9 %) des laitues de serre disponibles au Québec provenait des producteurs d'ici, car à peine 3,1 tonnes étaient importées.

Le Québec exporte aussi des laitues de serre et profite des marchés extérieurs, notamment en raison du volume cultivé qui dépasse celui qui est consommé dans la province.



L'AUBERGINE : une production en développement

La production peine à satisfaire la consommation québécoise qui a grimpé de 21 % entre 2017 et 2021

L'aubergine de serre compte pour environ 14 % de toutes les aubergines fraîches consommées au Québec. De plus en plus recherchée par les Québécois, l'aubergine est un produit dont la culture en serre et en champ reste relativement faible (1 470 tonnes en 2021). La majorité des quantités produites au Québec sont des aubergines de champ, car 9 % sont cultivées en serre.

La consommation par personne d'aubergines de serre a été estimée à 0,1 kg en 2021, pour un total de 949 tonnes consommées au Québec. Bien qu'il s'agisse d'un volume plutôt modeste, de 2017 à 2021, la consommation du Québec a progressé de 21 %, c'est-à-dire de 17 % par personne. De champ ou de serre, l'aubergine est de plus en plus populaire.

La production québécoise en serre est en forte croissance, mais elle reste bien inférieure au volume consommé dans la province. En 2021, celle-ci équivalait à seulement 14 % des quantités consommées. La majorité (86 %) des aubergines de serre consommées au Québec était importée et 14 % étaient cultivées ici. La province offre donc des occasions de marché pour les serriculteurs.

³ En 2021, la quantité produite équivalait à 128 % du volume de laitues de serre consommé.

Notons que la vigueur de la consommation, entre 2017 et 2021, a coïncidé avec une production qui a plus que quadruplé et une hausse de 8 % des importations. C'est le signe qu'une plus grande disponibilité du produit québécois favorisera la consommation d'aubergines de serre locale.



LA FRAISE : une production en émergence

Le volume cultivé est inférieur à la quantité consommée qui progresse au Québec

La fraise de serre représenterait environ 2 % des fraises fraîches consommées au Québec, et la fraise de champ, 98 %. La production de fraise de serre est en émergence, comparativement à celle de la fraise de champ qui compte pour 98 % de toutes les fraises cultivées au Québec.

De 2020 à 2021⁴, la consommation de fraises de serre au Québec a progressé de 7 %. En 2021, elle a été estimée à 614 tonnes, soit 0,1 kg par personne. La consommation totale de fraises fraîches (champ et serre), quant à elle, s'est établie à 3,1 kg par personne.

Presque la moitié de la consommation annuelle de fraises fraîches (serre et champ) est satisfaite par les importations qui arrivent surtout en période hivernale. Par conséquent, le potentiel de marché au Québec est grand pour les serriculteurs d'autant plus que les Québécois sont friands de ce fruit qui est le petit fruit le plus vendu en épicerie. Une plus grande disponibilité, en dehors de la saison des fraises de champ québécoises, pourra accélérer la croissance de la consommation québécoise de fraises de serre.

Tableau 1. Synthèse des constats concernant l'évolution des composantes de l'offre et de la demande des six principaux fruits et légumes de serre au Québec pour la période de 2017 à 2021 (selon les volumes)

	Production québécoise	Importations interprovinciales et internationales	Exportations interprovinciales et internationales	Consommation québécoise	Auto-approvisionnement potentiel (Auto-approvisionnement si ≥ 100 %)
Tomates	↑	↓	↑	↓	71 %
Concombres	↑	↓	↓	↑	64 %
Poivrons	↑	↑	↑	↑	9 %
Laitues	↑	↓	↑	↑	128 %
Aubergines	↑	↑	0 ou infime	↑	14 %
Fraises*	↑	↑	Non disponible	↑	53 %

* Évolution des années 2020 à 2021.

– L'offre = la production plus les importations interprovinciales et internationales.

– La demande = la consommation plus les exportations interprovinciales et internationales.

– L'auto-approvisionnement potentiel est le ratio (%) de la production divisée par la consommation.

Sources : Statistique Canada, Global Trade Tracker et estimations du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

La concurrence étant très présente au Québec pour plusieurs produits en serre, dont la tomate, l'optimisation de la compétitivité des serriculteurs québécois sur une base continue afin de maximiser leurs parts de marché, tant au Québec que sur les marchés extérieurs, demeure un enjeu incontournable.

De plus, une diversification des produits et des variétés particulières qui confèrent des avantages distinctifs serait également un atout afin de stimuler la demande et d'assurer aux entreprises serricoles une part de marché durable.

Enfin, rappelons que la serriculture permet d'offrir aux consommateurs des fruits et des légumes à l'année, malgré un climat nordique, ce qui peut représenter un avantage concurrentiel pour les agriculteurs d'ici.

⁴ Seules années disponibles.

