

Les aliments surgelés, par exemple, ont enregistré le taux de croissance le plus élevé des ventes au détail. Font partie de cette catégorie un vaste éventail de petits déjeuners précuits ou préparés, de repas complets et de plats principaux, de desserts et de hors-d'œuvre. Les fours à micro-ondes sont très répandus au Canada, ce qui facilite la consommation des produits congelés. La demande de saveurs et de variétés a occasionné une hausse spectaculaire des ventes de sauces spéciales.

Les dépenses des services de restauration augmentent aussi. On attend de plus en plus des restaurants qu'ils changent régulièrement leur menu, qu'ils offrent des cuisines ethniques, que le service soit rapide et que la qualité de leurs produits soit constante. L'industrie de la transformation alimentaire s'adapte rapidement à cette réalité en offrant une gamme plus large de portions alimentaires prêtes-à-cuire.

UN ACCÈS FACILE AUX MARCHÉS D'EXPORTATION

On estime que les ventes d'aliments et de boissons ont totalisé 850 milliards de dollars en 1994 en Amérique du Nord. D'ici l'an 2000, la population nord-américaine comptera plus de 400 millions d'habitants et les producteurs canadiens ont un accès facile à ce marché énorme.

Quarante pour cent de la production canadienne de produits agricoles de base (10 milliards de dollars en 1995) sont exportés. Les exportations des transformateurs d'aliments et de boissons se sont chiffrées aux environs de 9 milliards de dollars en 1995, ce qui représentait 18 p. 100 de leur production totale. Soixante-dix pour cent de ces exportations sont destinées aux États-Unis. Au cours des trois dernières années, les ventes de produits agroalimentaires canadiens aux États-Unis ont augmenté de 42 p. 100, et la tendance semble être loin de s'essouffler.

Avec une population approchant les 100 millions d'habitants, le Mexique est un marché éventuel important pour les boissons et les produits alimentaires canadiens. Le marché cible est composé des 20 millions de Mexicains des catégories socioéconomiques intermédiaires et supérieures. Ces consommateurs relativement aisés s'habituent aux aliments préparés et précuits et ils se préoccupent de plus en plus de leur santé. Des études de marché révèlent que les Mexicains considèrent que les aliments et boissons produits au Canada sont d'une grande qualité et d'une bonne valeur.

DES COÛTS TRIBUTAIRES DE L'EMPLACEMENT CONCURRENTIELS

Des études comparatives et annuelles réalisées par KPMG Canada ont révélé que les frais d'exploitation tributaires de l'emplacement étaient considérablement moins élevés au Canada qu'aux États-Unis. Dans l'édition de 1996 de cette étude, l'une des usines types retenues pour la comparaison est une usine de congélation de produits alimentaires. La comparaison porte sur les coûts d'exploitation de cette usine, entre autres, dans 13 villes canadiennes et dans 10 villes américaines.

La conclusion est que les coûts qui varient en fonction de l'emplacement sont 22 p. 100 plus élevés aux États-Unis qu'au Canada. Ces coûts étaient moins élevés dans toutes les villes canadiennes que dans n'importe quelle ville américaine de l'étude. L'élément déterminant de cet avantage est les coûts de main-d'œuvre plus faibles au Canada. L'édition de 1997 de cette étude élargit la comparaison à 15 villes situées dans cinq pays européens. Pour la même usine type, le Canada a, là encore, les coûts qui varient en fonction de l'emplacement les plus faibles.

UN SYSTÈME RÉGLEMENTAIRE EFFICACE

La production constante d'aliments et de boissons sûrs et de qualité supérieure est fonction d'un système d'inspection efficient et efficace. Le système réglementaire doit aussi garantir aux consommateurs que les produits mis à leur disposition contiennent bien les ingrédients indiqués sur les étiquettes et que les valeurs nutritives qui y apparaissent sont exactes. La réputation mondiale de qualité des aliments du Canada tient en partie à la rigueur avec laquelle cette réglementation est appliquée; elle a largement contribué à l'expansion des marchés d'exportation. Bien que strict, le système d'assurance de la qualité ne constitue pas un obstacle pour les producteurs canadiens d'aliments transformés. C'est, au contraire, l'une des principales raisons de ses percées à l'étranger.

Le gouvernement s'efforce de simplifier le système d'inspection en consolidant les pouvoirs fédéraux d'inspection des produits animaux et végétaux au sein d'un seul organisme. La Direction générale de la production et de l'inspection des aliments d'Agriculture et Agroalimentaire Canada est la principale organisation responsable du système d'inspection. Il y a cependant d'autres ministères fédéraux qui y participent, ainsi que les gouvernements provinciaux, les administrations municipales et l'ensemble de l'industrie agroalimen-