

L'Université de la Colombie-Britannique, celle de l'Alberta, celle du Manitoba et celles de Toronto et de Guelph sont dotées de complexes de recherche qui abritent des établissements universitaires, gouvernementaux et industriels. À ce titre, le *Guelph Food Technology Centre* est typique. Il a été créé par un groupe de représentants de l'industrie alimentaire et de chercheurs de l'Université de Guelph dans le but de commercialiser les technologies alimentaires mises au point par la communauté de recherche. Il est aujourd'hui exploité comme une coentreprise formée de représentants de l'industrie, du gouvernement de l'Ontario, des syndicats et de l'Université de Guelph.

L'efficacité des dépenses engagées au titre de la R-D dans le secteur agricole et alimentaire est accrue par l'entremise du Conseil de recherches agroalimentaires du Canada (CRAC) qui est un organisme national de professionnels de la R-D regroupés en quatre comités (aliments, animaux, cultures et ressources). Chaque comité possède son propre groupe d'experts dont le mandat est de renseigner les organismes de R-D privés et publics ainsi que les investisseurs. Le CRAC tient aussi un répertoire des projets de recherches agricoles et alimentaires qui a pour but d'aider les chercheurs à orienter leurs travaux et à trouver des partenaires.

LES CENTRES DE RECHERCHE SUR LES ALIMENTS

C'est en raison des liens et de la collaboration qui existent au sein de la communauté de chercheurs que le Canada excelle dans le développement de divers produits et procédés alimentaires. Des travaux de recherche sont en cours dans divers centres à travers le pays.

- Le Centre de recherche et de développement sur les aliments d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, à Saint-Hyacinthe (Québec) est parvenu à mettre au point des technologies de fermentation de niveau mondial.
- Trois principales grappes de R-D, situées en Saskatchewan, en Ontario et au Québec, appliquent la biotechnologie dans les domaines de la résistance aux maladies, de la tolérance aux herbicides, du rendement agricole et de la valeur nutritionnelle.
- Saskatoon (Saskatchewan) abrite le plus gros complexe de R-D sur les céréales et les oléagineux de tout le pays. On y retrouve les laboratoires de recherche de l'Université de la Saskatchewan, l'Institut de biotechnologie des plantes du Conseil national de recherches du Canada, et le Centre de recherches de Saskatoon d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.

L'usine-pilote d'extraction de protéines, d'huiles et de féculents permet de mettre au point des applications commerciales, mais c'est aussi le cas avec une multitude de firmes du secteur privé.

- À Winnipeg (Manitoba), on trouve le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains dont l'expertise en analyse de la qualité des grains lui a valu une réputation internationale.
- Des centres de recherche et de développement sur les produits de la mer sont établis à l'Université Technical de la Nouvelle-Écosse, à l'Université Laval à Québec, au Centre de technologie alimentaire de l'Île-du-Prince-Édouard et à l'Université Memorial de Terre-Neuve. Les recherches de ces centres favorisent l'essor rapide de l'aquiculture canadienne d'eau douce et d'eau salée.
- Le Centre de recherches de Lacombe du gouvernement fédéral en Alberta s'emploie activement à mettre au point de nouveaux régimes alimentaires pour le bétail et de nouvelles méthodes de classement des carcasses en vue d'améliorer le rendement et d'instaurer de nouvelles méthodes de conservation et de nouvelles techniques d'emballage.

LES AVANTAGES CONCURRENTIELS

UN MARCHÉ INTÉRIEUR RÉCEPTIF

Au Canada, les ventes d'aliments et de boissons se chiffrent à plus de 80 milliards de dollars par an. Les deux tiers sont absorbés par le commerce de détail (supermarchés et épicerie) et un tiers par les établissements de restauration. Au cours des trois dernières années, le marché canadien a crû en moyenne de 4 p. 100 par an.

Le marché de l'alimentation est fortement tributaire de l'évolution du mode de vie et du vieillissement de la population. De plus, la diversité ethnoculturelle s'est accrue. On constate aussi un nombre croissant de ménages à double revenu et de familles monoparentales. Aux États-Unis, les consommateurs s'intéressent davantage à leur santé.

Tous ces facteurs font augmenter la demande de nouveaux ingrédients et additifs alimentaires et de plats cuisinés plus variés. Aussi, la valeur des ventes augmente-t-elle plus rapidement que la population. Par habitant, la consommation des aliments transformés à valeur ajoutée croît plus vite que la consommation des aliments frais.