

Innovation dans l'industrie de la transformation des aliments, 2018

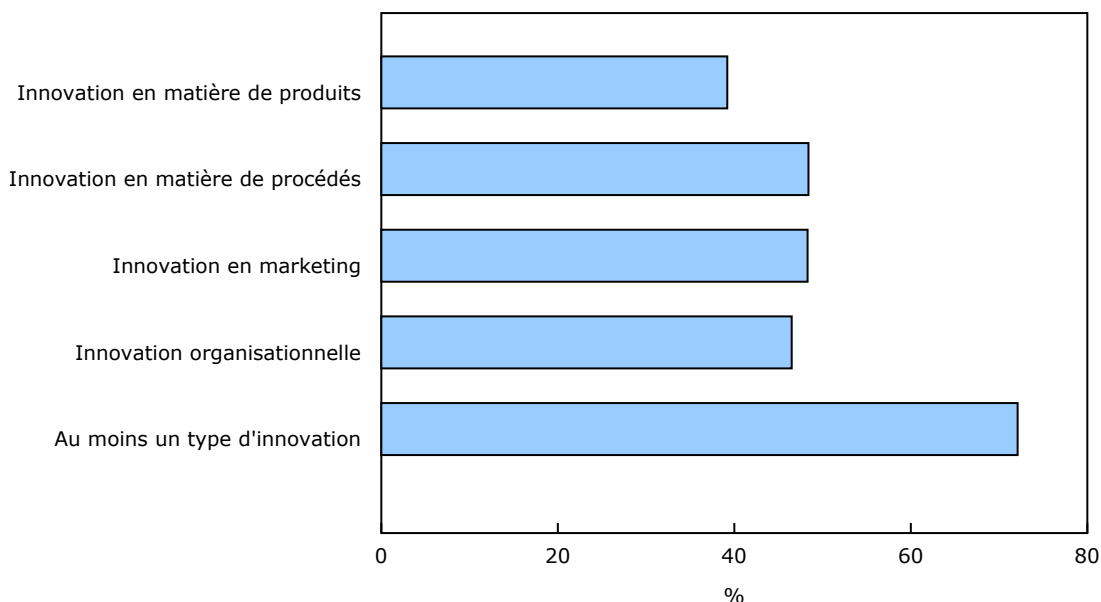
Diffusé à 8 h 30, heure de l'Est dans Le Quotidien, le jeudi 12 décembre 2019

Totalisant des ventes de plus de 100 milliards de dollars par année, la transformation des aliments est le deuxième secteur en importance de l'industrie de la fabrication canadien, après la fabrication de matériel de transport. Au cours des exercices 2016 à 2018, les établissements du secteur de la transformation des aliments ont été également très innovants, près des trois quarts (72 %) d'entre eux ayant introduit au moins un des quatre types d'innovation : de produit, de procédé, d'organisation ou de commercialisation. Près de la moitié (48 %) de ces établissements ont instauré de nouvelles méthodes dans leurs activités de transformation, et 39 % ont mis sur le marché un produit nouveau ou amélioré.

Des innovations organisationnelles, telles que la mise en œuvre de nouvelles méthodes concernant les pratiques d'affaires, l'organisation de l'espace de travail ou les relations extérieures avec d'autres organismes, ont été mises en œuvre par 47 % des établissements de l'industrie de la transformation des aliments. Enfin, près de la moitié des établissements (48 %) ont introduit un certain type d'innovation marketing, comme l'utilisation de nouveaux médias ou de nouvelles techniques de promotion, de nouvelles méthodes de placement de produits ou d'établissement des prix, des modifications à la conception esthétique ou de l'emballage.

Graphique 1

Établissements innovateurs dans l'industrie de la transformation des aliments au cours des exercices 2016, 2017 et 2018, selon le type d'innovation (pourcentage des établissements)



Source(s) : Enquête sur l'innovation dans l'industrie de la transformation des aliments, 2018 (5072).

L'innovation dans l'industrie de la transformation des aliments se manifeste partout au Canada. L'innovation en matière de produits a été plus forte en Colombie-Britannique et dans les territoires (Yukon, Territoires du Nord-Ouest et Nunavut) (44 %), suivis par l'Ontario (43 %) et par le Québec (42 %). L'Ontario a pris les devants dans l'innovation des procédés, ayant affiché un taux de 51 %, et il a été suivi de près par le Québec (49 %) et la Colombie-Britannique et les territoires (48 %).



Les établissements de l'Alberta étaient les plus susceptibles d'innover en marketing (54 %), suivis des établissements de la Colombie-Britannique et les territoires et du Québec (tous deux à 51 %). La Colombie-Britannique et les territoires (50 %) ont affiché le taux d'innovation organisationnelle le plus élevé, suivis de près par l'Ontario (49 %) et par le Québec (48 %).

Alors que les provinces de l'Atlantique affichaient la plus faible proportion d'innovation pour les quatre types d'innovation, plus de la moitié des établissements de transformation des aliments de Terre-Neuve-et-Labrador, de l'Île-du-Prince-Édouard, de la Nouvelle-Écosse et du Nouveau-Brunswick se livraient à une forme ou une autre d'innovation. Les établissements de la Colombie-Britannique et les territoires étaient les plus innovateurs (76 %), tandis que les établissements du Manitoba et de la Saskatchewan se trouvaient au milieu du peloton (69 %).

Tableau 1
Établissements innovateurs dans l'industrie de la transformation des aliments au cours des exercices 2016, 2017 et 2018, selon la région (pourcentage des établissements)

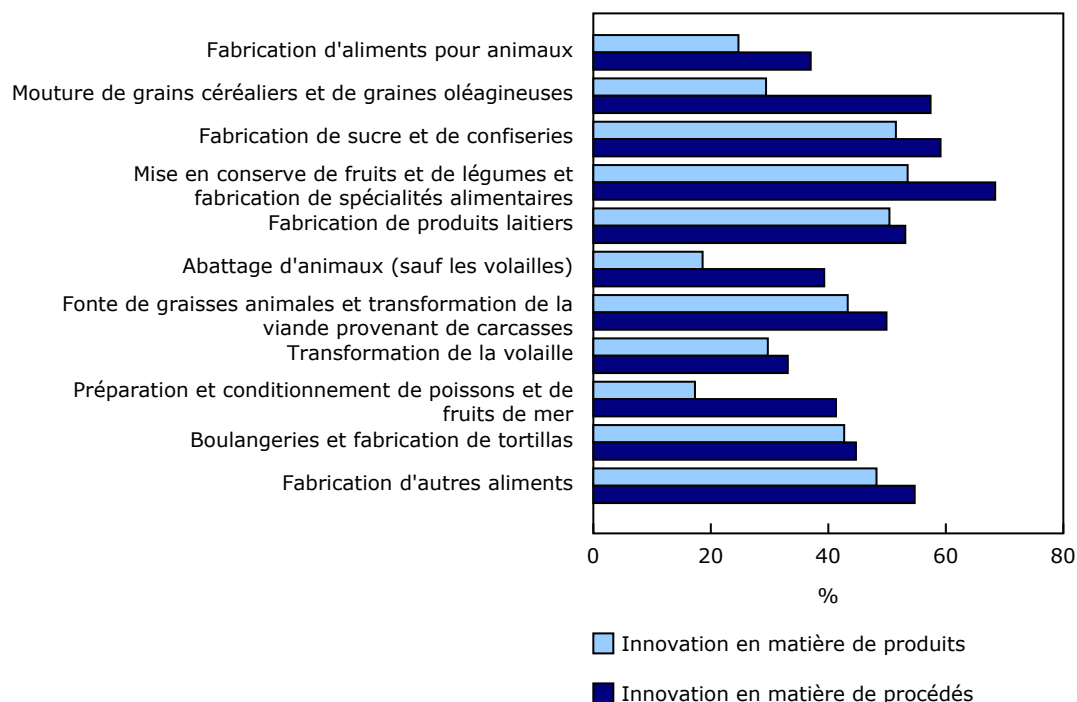
	Innovation en matière de produits	Innovation en matière de procédés	Innovation en marketing	Innovation organisationnelle	Au moins un type d'innovation
	%				
Région atlantique (Terre-Neuve-et-Labrador, Île-du-Prince-Édouard, Nouvelle-Écosse et Nouveau-Brunswick)	23,4	39,3	32,5	31,5	55,9
Québec	42,0	48,8	50,5	47,9	73,6
Ontario	42,9	51,1	48,8	48,6	74,3
Prairies (Manitoba et Saskatchewan)	24,8	47,2	47,7	42,5	68,5
Alberta	35,4	46,8	53,6	47,7	72,4
Colombie-Britannique et territoires (Yukon, Territoires du Nord-Ouest et Nunavut)	43,9	48,0	50,8	49,6	76,1

Source(s) : Enquête sur l'innovation dans l'industrie de la transformation des aliments, 2018 (5072).

Parmi les sous-industries de la transformation des aliments, les établissements de mise en conserve de fruits et de légumes et de fabrication de spécialités alimentaires étaient les plus susceptibles d'avoir introduit de l'innovation de produits (54 %) et de l'innovation de procédés (68 %), suivis des établissements de fabrication de sucre et de confiseries, dont 52 % ont introduit de l'innovation de produits et 59 %, de l'innovation de procédés.

Graphique 2

Établissements innovateurs dans l'industrie de la transformation des aliments au cours des exercices 2016, 2017 et 2018, selon la sous-industrie et le type d'innovation (pourcentage des établissements)

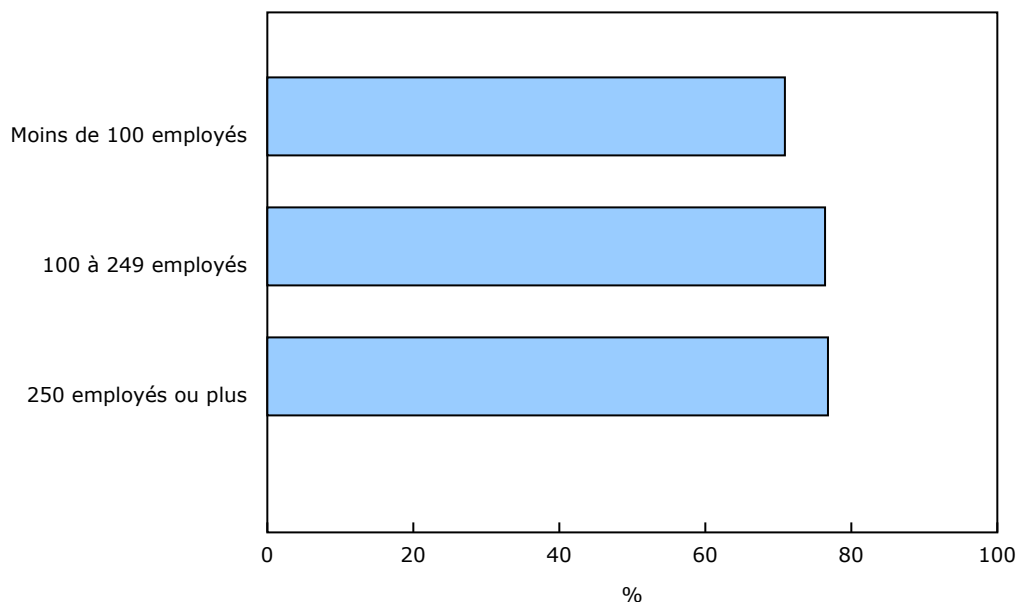


Source(s) : Enquête sur l'innovation dans l'industrie de la transformation des aliments, 2018 (5072).

La probabilité d'introduire un type d'innovation augmentait avec l'effectif des établissements. Un peu plus des trois quarts (77 %) des grands établissements (250 employés ou plus), 76 % des établissements de taille moyenne (de 100 à 249 employés) et 71 % des petits établissements (moins de 100 employés) ont introduit au moins un type d'innovation.

Graphique 3

Établissements innovateurs dans l'industrie de la transformation des aliments au cours des exercices 2016, 2017 et 2018, selon le groupe de taille d'effectif (pourcentage des établissements)



Source(s) : Enquête sur l'innovation dans l'industrie de la transformation des aliments, 2018 (5072).

Lorsqu'on a demandé aux établissements de l'industrie de la transformation des aliments la façon dont ils mesurent et enregistrent actuellement les quantités de parties d'aliments non comestibles et de produits alimentaires non commercialisables, 54 % d'entre eux ont déclaré tenir un registre, sous une forme ou une autre. Parmi ceux qui pouvaient suivre leur perte alimentaire, 36 % ont tenu des registres des coûts d'élimination, 23 % ont consigné les quantités vendues ou données à des tiers et 22 % ont enregistré les quantités utilisées pour une nouvelle transformation.

Tableau 2

Mesures utilisées pour enregistrer les parties d'aliments non comestibles et les produits alimentaires non commercialisables au cours des exercices 2016, 2017 et 2018 (pourcentage des établissements)

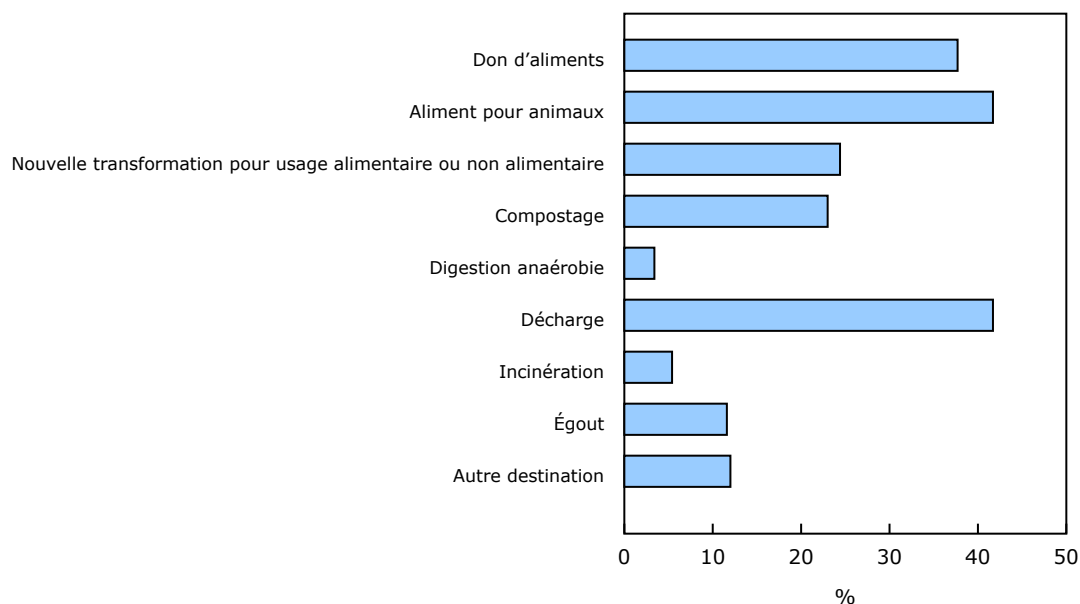
	Enregistre- ment des coûts d'élimination	Enregistre- ment des quantités utilisées pour nouvelle transformatio- n	Enregistre- ment des quantités vendues ou données à des tiers	Enregistre- ment des quantités utilisées pour la production de biogaz ou le compostage	Outil d'amélioratio- n continue officiel	Frais liés à la demande biochimique en oxygène	Autre
	%						
Établissements	35,7	22,2	22,8	3,5	5,0	2,7	4,4

Source(s) : Enquête sur l'innovation dans l'industrie de la transformation des aliments, 2018 (5072).

Parmi les établissements qui ont déclaré des produits alimentaires non commercialisables ou des parties d'aliments non comestibles, nombre d'entre eux ont utilisé une combinaison de moyens d'élimination, y compris le réacheminement pour produire des aliments pour animaux (42 %), l'envoi dans les décharges (42 %), le don d'aliments (38 %), une nouvelle transformation pour usage alimentaire ou non alimentaire (24 %) ainsi que le compostage (23 %).

Graphique 4

Destinations de produits alimentaires non commercialisables et de parties d'aliments non comestibles (pourcentage des établissements qui l'enregistrent)



Source(s) : Enquête sur l'innovation dans l'industrie de la transformation des aliments, 2018 (5072).

Note aux lecteurs

L'Enquête sur l'innovation dans l'industrie de la transformation des aliments de 2018 a été menée au nom d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'enquête a porté sur 2 217 établissements échantillonnés. La population cible se composait d'établissements classés selon le SCIAN 311 – Fabrication d'aliments comptant au moins un employé et un million de dollars de revenus. Des données sur le type d'innovation, le nombre de produits et de procédés, les méthodes, les objectifs, les obstacles, les avantages environnementaux, les programmes de soutien gouvernemental, la recherche et le développement, et les capitaux liés à l'innovation dans le secteur de la transformation des aliments ont été recueillies, ainsi que des mesures pour les pièces alimentaires non comestibles et les produits alimentaires non commercialisables et les systèmes de certification du secteur privé.

Définitions

Les **parties d'aliments non comestibles** sont les ingrédients impropres à la transformation et les ingrédients ou les produits finis avariés ou déversés en cours de production, de distribution, de manipulation et de stockage (exclut les aliments du bétail).

À titre d'exemple : fruits talés, viandes avariées, ingrédients partiellement transformés et rejetés en raison de bris de machine, entretien ou nettoyage, changements apportés aux préparations de différents produits comme les soupes et mélanges à pâtes, ingrédients ou produits qui ne satisfont pas aux exigences en matière de salubrité des aliments.

Les **produits alimentaires non commercialisables** sont des aliments comestibles que les entreprises n'ont pas été à même de vendre aux fins de consommation humaine pour diverses raisons, y compris :

- produits alimentaires ne respectant pas les normes de qualité (par exemple, inexactitude du poids, de la fraîcheur, de la taille, de la proportion des ingrédients);
- erreurs d'emballage ou d'étiquetage;
- produits alimentaires dont la production excède la demande du marché (par exemple, un acheteur n'a pu être trouvé).

Définitions, source de données et méthodes : numéro d'enquête 5072.

Pour obtenir plus de renseignements ou pour en savoir davantage sur les concepts, les méthodes et la qualité des données, communiquez avec nous au 514-283-8300 ou composez sans frais le 1-800-263-1136 (STATCAN.infostats-infostats.STATCAN@canada.ca) ou communiquez avec les Relations avec les médias au 613-951-4636 (STATCAN.mediahotline-ligneinfomedias.STATCAN@canada.ca).