



N° 11-621-MIF au catalogue — N° 018

ISSN: 1707-0511

ISBN: 0-662-78141-4

Document analytique

Analyse en bref

La citrouille : un légume en plein essor

par Jean Dornan

Division de l'agriculture
Immeuble Jean Talon, 12^e étage, Ottawa, K1A 0T6

Téléphone: 1 800 263-1136



Toutes les opinions émises par l'auteur de ce document ne reflètent pas nécessairement celles de Statistique Canada.



Statistique
Canada

Statistics
Canada

Canada



La citrouille : un légume en plein essor

Jean Dornan

Comité de revue : Catherine Cromey, Steven Danford, Wilson Freeman, Robert Koroluk (Agriculture et Agroalimentaire Canada), Michel McCartin, Mike Trant et Gaye Ward

Contribution spéciale : Suzanne Olsheskie, Lynda Kemp et Jenny Wang

Rédacteur : Penny Hope-Ross

Rédacteur en chef : Yvan Gervais

Publication : Debi Soucy

Octobre 2004

N° 11-621-MIF2004018 au catalogue

ISBN : 0-662- 78141-4

ISSN : 1707-0511

Fréquence : irrégulière

Pour obtenir de plus amples renseignements :

Service national de renseignements : 1 800 263-1136

Demandes par courriel : analysisinbrief-analyseenbref@statcan.ca

Publication autorisée par le ministre responsable de Statistique Canada

© Ministre de l'Industrie, 2004

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre le contenu de la présente publication, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, enregistrement sur support magnétique, reproduction électronique, mécanique, photographique ou autre, ou de l'emmagasiner dans un système de recouvrement sans l'autorisation écrite préalable des Services de concession des droits de licence, Division du marketing, Statistique Canada, Ottawa (Ontario), Canada K1A 0T6.

La citrouille : un légume en plein essor¹

Jean Dornan
Division de l'agriculture

Sommaire

L'Halloween est une fête qui ne saurait être complète sans ce légume de couleur orange vif — la citrouille. Bien qu'elle ne figure pas parmi les cultures légumières les plus importantes au Canada, la culture des citrouilles est celle qui croît le plus rapidement.

La superficie ensemencée de citrouilles, de courges et de courgettes² a plus que doublé de 1986 à 2001, soit à un rythme deux fois plus élevé que celui des oignons verts, la culture légumière avec la deuxième plus forte croissance. Les citrouilles sont devenues la septième plus importante culture légumière après la patate, le maïs sucré, le petit pois, le haricot, la tomate et la carotte, alors qu'elles occupaient le quinzième rang en 1986.

Environ 2 850 fermes de recensement ont ensemencé un peu plus de 5 700 hectares de citrouilles en 2001. Cette culture a rapporté près de 22 millions de dollars à ses producteurs au cours de cette année, ce qui est minime relativement à la culture de la patate qui valait 961 millions de dollars.

La croissance rapide de la culture des citrouilles semble reliée à la popularité de ce légume durant l'Action de grâce et l'Halloween, alors que les citrouilles fraîches représentaient 92 % des ventes de ce légume en 2001. Seulement 8 % des ventes étaient destinées à la transformation (garniture à tartes à la citrouille ou autres produits similaires).

Bien que les citrouilles soient cultivées surtout pour la vente de produits frais, on les cultive aussi pour la transformation dans certaines provinces. Les agriculteurs qui cultivent ce légume découvrent rapidement que celui-ci peut être une source lucrative de revenus en tant qu'attraction touristique pour l'industrie agritouristique³. Les agriculteurs de citrouilles ouvrent leur ferme aux visiteurs qui peuvent profiter d'activités comme les randonnées en charrette de foin et la sculpture de citrouilles. Une fois sur les lieux, ces visiteurs ont la possibilité d'acheter non seulement des citrouilles, mais aussi des tartes à la citrouille et même d'autres articles sans lien avec les citrouilles comme du cidre, des produits de boulangerie et des bonbons.

L'emplacement est un élément clé qui contribue au succès d'une exploitation agritouristique. Celle-ci doit attirer les touristes des régions urbaines. « Quelle distance le consommateur parcourra-t-il pour vivre cette expérience à la ferme? » et « Dans quelle mesure la hausse des prix de l'essence aura-t-elle un effet sur l'exploitation agritouristique? » — voilà des questions que l'exploitant doit se poser avant de se lancer dans une telle entreprise.

Les exploitations où l'on cultive les citrouilles au Canada se trouvent pour la plupart à proximité des principaux centres urbains. Des 5 742 hectares de superficie ensemencée de citrouilles en 2001, 2 024 hectares l'étaient dans 473 exploitations du sud de l'Ontario. La Montérégie — région

1. Ce document est largement inspiré de l'article intitulé « La plantation de citrouilles — une entreprise agritouristique » publié dans *Un coup d'œil sur l'agriculture canadienne*, produit n° 96-325-XPB au catalogue de Statistique Canada.

2. Pour alléger le texte, le terme « citrouilles » est utilisé pour désigner les citrouilles, les courges et les courgettes partout dans cet article.

3. L'agritourisme est défini comme l'utilisation commerciale d'une exploitation agricole active pour attirer les touristes.

québécoise à proximité de Montréal — comptait une forte concentration d'exploitations, soit 170, où l'on cultivait les citrouilles sur 828 hectares. En Colombie-Britannique, la plus grande superficie ensemencée de ce légume se trouvait dans la région de Lower Mainland-Southwest, pour un total de 376 hectares dans 149 exploitations. Ces exploitations étaient situées pour la plupart dans le district de la région métropolitaine de Vancouver.

Qu'est-ce que sont les citrouilles exactement?

De fait, la citrouille est une courge d'hiver de la famille des cucurbitacées. Outre la citrouille, on retrouve dans cette famille : la courge, le concombre, le melon brodé, le melon miel, le cantaloup, le melon d'eau et la courgette. Ces plantes sont originaires d'Amérique centrale et du Mexique.

La culture des citrouilles est en plein essor

Au Canada, un tableau automnal ne saurait être complet sans la citrouille. Vendue sous toutes les formes et dans toutes les grosseurs, cette grosse courge orangée abonde dans les marchés agricoles, les comptoirs routiers et les épiceries.

La citrouille, depuis longtemps symbole de la récolte et de l'Halloween, offre maintenant à bon nombre de petites exploitations agricoles une possibilité de montrer leurs produits au public tout en créant une source de revenus alternative. Ces exploitations ouvrent leur ferme aux visiteurs et offrent des activités amusantes comme les promenades en charrette de foin et la sculpture de citrouilles. Ces fermiers mettent en vente différents produits de la citrouille en plus des citrouilles entières. Les visiteurs peuvent acheter des tartes à la citrouille, des citrouilles sculptées et même des produits qui ne sont pas fabriqués à partir de la citrouille comme le cidre et les pommes au caramel. Toutes ces activités offrent une journée agréable aux citoyens et engendrent des revenus additionnels pour les cultivateurs de citrouilles. Cette source de revenus alternative est connue sous le nom d'agritourisme.

Bien qu'elle ne figure pas parmi les cultures légumières les plus importantes au Canada, la culture des citrouilles est celle qui croît le plus rapidement.

La superficie ensemencée de citrouilles a plus que doublé de 1986 à 2001, soit à un rythme deux fois plus élevé que celui des oignons verts, le légume avec la deuxième plus forte croissance. Les citrouilles sont devenues la septième plus importante culture légumière après la patate, le maïs sucré, le petit pois, le haricot, la tomate et la carotte, alors qu'elles occupaient le quinzième rang en 1986.

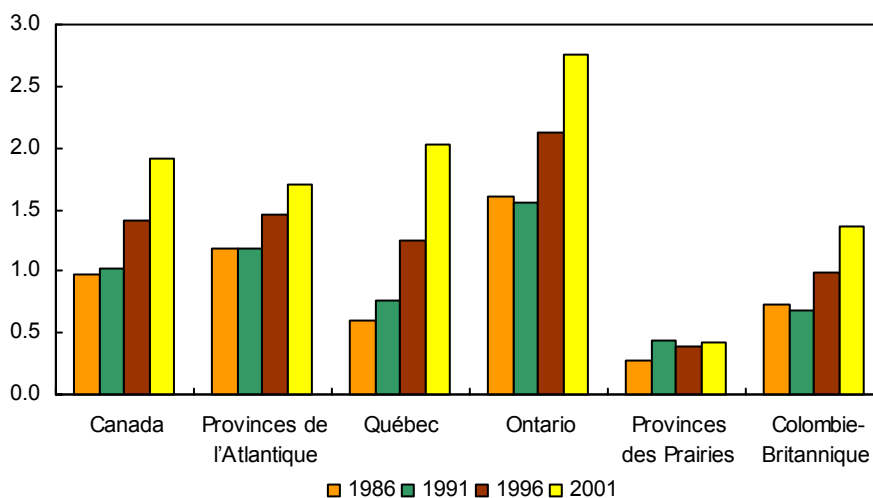
Environ 2 850 fermes de recensement ont ensemencé un peu plus de 5 700 hectares de citrouilles en 2001. Cette culture a rapporté près de 22 millions de dollars à ses producteurs au cours de cette année, ce qui est minime relativement à la culture de la patate qui valait 961 millions de dollars.

En 2001, près de deux mètres carrés de citrouilles étaient ensemencés par personne au Canada. C'est en Ontario que la superficie moyenne par personne a été la plus élevée, soit 2,8 mètres carrés.

La croissance rapide de la culture des citrouilles semble reliée à la popularité de ce légume durant l'Action de grâce et l'Halloween, alors que les citrouilles fraîches représentent 92 % des ventes de ce légume. Seulement 8 % des ventes proviennent de la vente pour transformation (garniture à tartes à la citrouille ou autres produits similaires).

La culture de citrouilles progresse à pas de géant

mètres carrés de citrouilles par personne



Sources : Recensement de l'agriculture et Recensement de la population, 1986 à 2001.

C'est aussi en Ontario qu'on avait ensemencé plus de la moitié de la superficie de citrouilles au Canada en 2001. Cette année-là, les deux tiers de la superficie ensemencée en Ontario ont servi à la vente de produits frais, tandis que le tiers restant a servi à la transformation — garniture à tartes à la citrouille et produits semblables en conserve. Le Nouveau-Brunswick et le Québec sont les seules autres provinces où les citrouilles sont cultivées pour la transformation. Très peu de citrouilles sont cultivées dans les Prairies parce qu'elles requièrent une saison de culture plus longue que celle prévalant la plupart du temps dans cette région.

Pour la vente de produits frais ou la transformation?

	Superficie ensemencée de citrouilles ¹ , 2001			Ventes, 2001		
	Pour la vente de produits frais	Pour la transformation	Total	Pour la vente de produits frais	Pour la transformation	Total
	hectares			milliers de \$		
Canada	4 595	1 147	5 742	20 000	1 705	21 705
Provinces de l'Atlantique	343	45	388	1 295	250	1 545
Québec	1 416	51	1 467	5 670	285	5 955
Ontario	2 090	1 052	3 142	8 095	1 170	9 265
Provinces des Prairies	216	0	216	1 455	0	1 455
Colombie-Britannique	530	0	530	3 485	0	3 485

1. Le terme « citrouilles » est utilisé pour désigner les citrouilles, les courges et les courgettes.

Source : Statistique Canada, Enquête sur les fruits et légumes, 2001.

Une possibilité de diversifier les activités

Il est bien possible que la nouvelle industrie agritouristique ait entraîné une plus grande demande pour les citrouilles. Le public apprécie de plus en plus les promenades à la campagne consacrées à l'exploration du patrimoine rural. Les festivals et activités agricoles, les excursions éducatives, les exploitations de fruits et de légumes à cueillir soi-même et les marchés agricoles attirent les gens des centres urbains. En outre, pour décorer à l'Halloween et à l'Action de grâce, les citrouilles sont de plus en plus populaires tant au Canada qu'aux États-Unis.

À l'heure où les coûts de production augmentent et les marges bénéficiaires diminuent, bon nombre de petits exploitants sont à la recherche d'entreprises qui leur permettraient de demeurer à la ferme et d'assurer leur viabilité. Parmi les choix qui s'offrent à eux, il y a l'agritourisme qui, grâce à ses programmes récréatifs et éducatifs et à ses occasions de vendre et de faire la promotion des produits, peut constituer une source de revenus agricole supplémentaire. Les petites exploitations se prêtent bien à l'agritourisme. Elles présentent une conception pittoresque et traditionnelle de l'agriculture, contrairement aux grandes exploitations agricoles regroupées qui semblent être une tendance au Canada de nos jours.

Certaines exploitations agricoles, qui vendaient des citrouilles dans une remorque le long de la route il y a 15 ou 20 ans, offrent maintenant des programmes créatifs qui portent sur les thèmes de la citrouille et de l'Halloween. Leur objectif est d'inciter le public à passer une journée à la ferme et à y dépenser quelques dollars. Ces agriculteurs inventifs ont conçu une grande variété d'activités éducatives agréables, telles que les granges hantées, les labyrinthes géants de maïs, les zoos familiaux pour enfants, les démonstrations de sculpture de citrouille, les concours de fabrication d'épouvantails et, bien entendu, une promenade en charrette de foin vers la plantation afin de « cueillir soi-même » sa citrouille.

Non seulement ces initiatives profitent-elles aux petites exploitations agricoles, mais elles servent également à rapprocher les gens des régions rurales et urbaines. Elles permettent d'éduquer le public canadien, dont près de 80 % habite dans une région urbaine, en le sensibilisant davantage aux questions agricoles ainsi qu'aux enjeux et aux gratifications de la vie en région rurale.

Des plus grosses citrouilles aux plus petites

La pesée de citrouilles géantes constitue l'un des attraits principaux des nombreux festivals et foires d'automne au Canada. Ces citrouilles gigantesques, qui proviennent de variétés cultivées pour leur taille et non pour leur goût, atteignent généralement un poids allant de 175 à 225 kg — les variétés gagnantes peuvent peser plus de 450 kg. Bien que leur taille énorme suscite l'admiration, ces citrouilles, constituées d'eau à 90 % et dont la chair est filandreuse, ne sauraient satisfaire les adeptes de la tarte à la citrouille. (Elles sont parfois hachées puis données à manger au bétail.)

Quant aux citrouilles miniatures, elles sont populaires pour les projets artisanaux d'automne, la décoration, et auprès des enfants qui rapportent à la maison un souvenir de leur visite scolaire à la plantation. Ces citrouilles peuvent être aussi petites que 5 cm de hauteur et 7,5 cm de largeur et peser entre 85 g et 115 g.

L'expérience ou les produits?

Les visiteurs qui se rendent à une exploitation ou qui prennent part à une activité agritouristique s'y rendent sans doute pour l'expérience plutôt que pour les produits. Mais, une fois sur les lieux, ils souhaitent souvent acheter des produits agricoles. La mise en marché directe de produits agricoles aux consommateurs fait partie de l'agritourisme. Pour certaines exploitations, cette mise en marché se résume à vendre des citrouilles que les gens doivent cueillir eux-mêmes, tandis que pour d'autres, il s'agit d'offrir une grande variété de produits agricoles et de produits à valeur ajoutée.

Ainsi, une boulangerie ou une boutique de campagne qui vend des produits agricoles, des produits artisanaux ou des costumes d'Halloween, des tartes à la citrouille maison, des pommes au caramel ou du cidre peuvent faire partie de l'exploitation. La vente au détail entraîne une hausse des coûts de la main-d'oeuvre. Cependant, la vente directe permet de générer un revenu supérieur à celui qui proviendrait strictement de la vente en gros, tout en offrant aux consommateurs des prix plus abordables qu'au supermarché.

L'emplacement : un élément clé

L'emplacement est un élément clé qui contribue au succès d'une exploitation agritouristique. Celle-ci doit attirer les touristes des régions urbaines. « Quelle distance le consommateur parcourra-t-il pour vivre cette expérience à la ferme? » et « Dans quelle mesure la hausse des prix de l'essence aura-t-elle un effet sur l'exploitation agritouristique? » — voilà des questions que l'exploitant doit se poser avant de se lancer dans une telle entreprise.

Les exploitations où l'on cultive la citrouille au Canada se trouvent pour la plupart à proximité des principaux centres urbains. Des 5 742 hectares de superficieensemencée de citrouilles en 2001, 2 024 hectares l'étaient dans 473 exploitations du sud de l'Ontario. La Montérégie — région québécoise à proximité de Montréal — comptait une forte concentration d'exploitations, soit 170, où l'on cultivait la citrouille sur 828 hectares. En Colombie-Britannique, la plus grande superficieensemencée de ce légume se trouvait dans la région de Lower Mainland-Southwest, pour un total de 376 hectares dans 149 exploitations. Ces exploitations étaient situées pour la plupart dans le district de la région métropolitaine de Vancouver. Elles étaient particulièrement nombreuses sur la côte nord de l'île de Vancouver, mais la superficieensemencée de citrouilles y était toutefois moindre.

L'histoire de la famille des cucurbitacées

La citrouille et la courge ont joué un rôle important dans les pratiques agricoles des Autochtones en Amérique du Nord. Cultivées à des fins alimentaires, elles étaient également séchées, puis tissées, pour la confection de tapis. Les premiers colons ont institué en Amérique du Nord une fête des récoltes doublée d'un rituel inspiré de la fête du Samain, d'origine celte, qui a pour objet de rendre hommage aux morts le 31 octobre, au moment du coucher du soleil. Les lanternes taillées dans les navets, les pommes de terre ou les courges étaient placées à l'extérieur pour se protéger des esprits. Avec le temps, ces mêmes colons se sont rendus compte que les citrouilles cultivées par les Autochtones étaient plus faciles à tailler. C'est ainsi que la citrouille d'Halloween est apparue.

La tarte à la citrouille, dessert de prédilection à l'Action de grâce, tire son origine d'une pratique qui exigeait d'abord de couper le haut d'une citrouille. On évidait alors celle-ci pour en retirer les graines et pour la remplir d'un mélange de lait, d'épices et de miel. La citrouille était ensuite cuite dans les cendres chaudes.

Les retombées

Les entreprises agritouristiques ont permis aux exploitations de diversifier leurs activités, ce qui a contribué à stabiliser le revenu agricole et à assurer la survie des petites exploitations. Les retombées de cette industrie se traduisent par une activité économique accrue dans les collectivités rurales. Les touristes attirés par les exploitations agritouristiques dépensent aussi leur argent dans d'autres entreprises locales (p. ex. les stations services, les restaurants et les épiceries), ce qui permet aux collectivités rurales de fonctionner et de demeurer prospères.