



N° 21-004-XIF au catalogue

Juin 2005

Les pommes de terre : production et consommation en évolution

Par Barbara McLaughlin

Qu'elles soient en purée, apprêtées à la dauphinoise ou frites, les pommes de terre ont toujours constitué une partie importante du régime alimentaire des Canadiens. De fait, il s'agit de notre légume préféré.

En 2003, chaque Canadien a consommé en moyenne 113 kg de légumes. Les pommes de terre ont représenté environ 30 % des légumes consommés, proportion bien supérieure à celle des autres légumes les plus populaires : la laitue, les carottes, les oignons et les tomates.

Environ la moitié de la production de pommes de terre au Canada est destinée au

marché en frais, l'autre moitié servant à produire des aliments transformés tels que les frites et pommes de terre rissolées, les croustilles et les autres produits de pommes de terre tels que la féculé de pomme de terre.

Dans l'ensemble, la consommation de pommes de terre fraîches connaît une baisse graduelle et constante. La consommation de produits de pommes de terre surgelés – principalement les frites – est également en baisse. Par contre, les Canadiens consomment davantage de produits de pommes de terre transformés, tels que les croustilles pressées et les produits déshydratés.

Regards sur l'industrie agro-alimentaire et la communauté agricole renferme des articles mettant en lumière des renseignements statistiques ayant pour thème l'agriculture, l'alimentation et l'environnement.

Les points de vue sur les politiques, qu'ils soient formulés explicitement, inférés ou interprétés à partir du contenu de cet article, ne reflètent pas les points de vue de Statistique Canada ou d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. L'analyse et l'interprétation des données sont la responsabilité de l'auteur.

Regards sur l'industrie agro-alimentaire et la communauté agricole

ISSN 1481-9007

REGARDS est un bulletin publié par la Division de l'agriculture de Statistique Canada et distribué aux utilisateurs de données agro-alimentaires et rurales.

Rédacteur : Michael Trant

Comment obtenir d'autres renseignements

Toute demande de renseignements au sujet du présent produit ou au sujet de statistiques ou de services connexes doit être adressée à :

Numéro de téléphone sans frais : 1 800 465-1991

Les abonnements sont disponibles par la poste ou par télécopieur auprès de :

Rédacteur - *Regards*
 Division de l'agriculture
 Statistique Canada
 12^e étage, Immeuble Jean-Talon
 Ottawa (Ontario)
 K1A 0T6

Internet: agriculture@statcan.ca

Télécopieur : (613) 951-3868

Regards est aussi offert sans frais dans Internet à (http://www.statcan.ca/francais/freepub/21-004-XIF/free_f.htm)

Notre catalogue de produits et services est offert sans frais sur demande.

Normes de services à la clientèle

Statistique Canada s'engage à fournir à ses clients des services rapides, fiables et courtois et dans la langue officielle de leur choix. À cet égard, notre organisme s'est doté de normes de service à la clientèle qui doivent être observées par les employés lorsqu'ils offrent des services à la clientèle. Pour obtenir une copie de ces normes de service, veuillez communiquer avec Statistique Canada au numéro sans frais 1 800 263-1136. Les normes de service sont aussi publiées dans le site www.statcan.ca sous À propos de Statistique Canada > Offrir des services aux Canadiens.

Publication autorisée par le ministre responsable de Statistique Canada.

© Ministre de l'Industrie, 2005

Tous droits réservés. Le contenu de la présente publication peut être reproduit, en tout ou en partie, et par quelque moyen que ce soit, sans autre permission de Statistique Canada sous réserve que la reproduction soit effectuée uniquement à des fins d'étude privée, de recherche, de critique, de compte rendu ou en vue d'en préparer un résumé destiné aux journaux, et/ou à des fins non commerciales. Statistique Canada doit être cité comme suit : Source (ou « Adapté de », s'il y a lieu) : Statistique Canada, nom du produit, numéro au catalogue, volume et numéro, période de référence et page(s). Autrement, il est interdit de reproduire quelque contenu de la présente publication, ou de l'emmagasiner dans un système de recouvrement, ou de le transmettre sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit, reproduction électronique, mécanique, photographique, pour quelque fin que ce soit, sans l'autorisation écrite préalable des Services d'octroi de licences, Division du marketing, Statistique Canada,

Note de reconnaissance

Le succès du système statistique du Canada repose sur un partenariat bien établi entre Statistique Canada et la population, les entreprises et les administrations canadiennes. Sans cette collaboration et cette bonne volonté, il serait impossible de produire des statistiques précises et actuelles.

Remerciements particuliers à : Josée Bourdeau.

Signes conventionnels

Les signes conventionnels suivants sont employés dans les publications de Statistique Canada :

- . indisponible pour toute période de référence
- indisponible pour une période de référence précise
- ... n'ayant pas lieu de figurer
- ^p préliminaire
- ^r rectifié
- x confidentiel
- A excellent
- B très bon
- C bon
- D acceptable
- ^E à utiliser avec prudence
- F trop peu fiable pour être publié

Il est possible que la demande de pommes de terre diminue en raison des divers régimes alimentaires et de la perception qu'ont les consommateurs sur leur valeur nutritive. Quoi qu'il en soit, les pommes de terre constituent un produit alimentaire sain.

De plus, la production de pommes de terre est un segment clé du secteur agricole au Canada. En 2003, la récolte des producteurs de pommes de terre au Canada atteignait un niveau record de 5,3 millions de tonnes d'une valeur de 882,6 millions de dollars.

Les producteurs canadiens ont également créé un important marché d'exportation pour certains produits de pommes de terre transformés, tels que les frites. En 2004, la valeur de ce marché d'exportation, qui se situe principalement au sud de la frontière, se chiffrait à 902 millions de dollars.

En outre, le secteur a subi une énorme transformation au Canada. Les agriculteurs de l'Île-du-Prince-Édouard sont toujours les principaux producteurs de pommes de terre. Toutefois, depuis les années 90, une proportion croissante de la production passe à l'Ouest, dans les Prairies. Sur le plan de la superficie cultivée, les producteurs du Manitoba se sont emparés du deuxième rang, devançant ceux du Nouveau-Brunswick.

Le présent document permet d'en apprendre davantage sur l'histoire de la pomme de terre et de déterminer les variations du marché qui expliquent les changements observés. De plus, il présente des données tirées d'une nouvelle série expérimentale sur la consommation par habitant de pommes de terre sous forme de produits frais, de produits surgelés, de croustilles et d'autres produits, selon l'équivalent en frais, le poids de détail et le poids consommé.

Les pommes de terre proviennent de l'Amérique du Sud

Les pommes de terre viennent de l'Amérique du Sud, où les pommes de terre sauvages ont constitué pendant des millénaires un produit alimentaire de première nécessité chez les Incas, qui en ont fait la culture pendant des siècles. Ancêtres des pommes de terre telles que nous les connaissons actuellement, les pommes de terre sauvages étaient plus petites que les variétés contemporaines. Les différentes teintes de pommes de terre rappelaient les couleurs de l'arc-en-ciel, y compris une variété bleu-noir.

Les pommes de terre pouvaient survivre aux froides conditions climatiques en altitude. Outre leur grande valeur nutritive, elles étaient faciles à cultiver et à conserver. De plus, elles ont constitué le tout premier aliment lyophilisé. Les Péruviens étalaient les pommes de terre sur le sol pour les congeler, puis les piétinaient le lendemain matin afin d'en retirer l'humidité. Ils répétaient ce processus pendant quatre à cinq nuits jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une farine blanche appelée *chuño*.

Les Espagnols ont introduit la pomme de terre en Europe il y a environ 400 ans. Parce que la Bible n'en faisait pas mention et que la pomme de terre ressemblait à une espèce voisine et mortelle, la stramoine ou la pomme épineuse, la pomme de terre a fait l'objet, au départ, d'une forte résistance. Conscientes de la possibilité de nourrir les masses à l'aide des cultures de pommes de terre, les autorités ont contraint les agriculteurs – parfois à l'insu de ces derniers – à en planter.

Par la suite, les Irlandais se sont approprié la culture de la pomme de terre, ce qui a contribué, contre toute attente, à la composition démographique de l'Amérique du Nord. En 1845 et 1846 en Irlande, puis de nouveau en 1848, le mildiou a détruit les cultures de pommes de terre provoquant ainsi la famine de la pomme de terre. Tandis qu'environ un million d'Irlandais sont morts

de faim ou de maladie, un autre million a émigré, principalement au Nouveau Monde.

Le secteur de la pomme de terre subit une énorme transformation

Au cours du dernier siècle, le secteur de la pomme de terre au Canada a subi une énorme transformation. Selon les données du Recensement de 1891, la superficie consacrée à la culture des pommes de terre, celles-ci servant principalement à la consommation de la famille agricole et à l'alimentation du bétail, s'établissait à 450 190 acres.

À la fin de la Première Guerre mondiale, pendant laquelle les Canadiens ont contribué à nourrir les forces alliées en Europe, la superficie en culture a atteint le sommet de 818 800 acres. Par la suite, la superficie a régressé graduellement jusqu'aux années 1970. Pendant cette période, les consommateurs ont surtout acheté des pommes de terre fraîches.

En 1972, la superficie consacrée à la culture de pommes de terre atteignait son plus bas niveau depuis le XIX^e siècle, soit à peu près 243 000 acres réparties dans environ 12 400 fermes. La même année, les pommes de terre représentaient moins de 4 % des recettes agricoles tirées des cultures, bien qu'elles aient constitué respectivement 73 % et 69 % des recettes des cultures de l'Île-du-Prince-Édouard et du Nouveau-Brunswick.

En outre, en 1972, les fermes productrices de pommes de terre destinées à la vente déclaraient en moyenne une superficie en culture d'environ 22 acres. Le secteur se consacrait à la production de pommes de terre de tables fraîches, tout en investissant moins dans la production de pommes de terre de semence, de croustilles et de fécule de pomme de terre. Cette année-là, le rendement moyen s'établissait à 180,9 quintaux à l'acre.

Au cours des 20 années suivantes, jusqu'au début des années 90, la superficie en culture

est demeurée relativement stable. Afin de répondre à la demande de pommes de terre d'une population croissante, les agriculteurs ont rehaussé les rendements au moyen de techniques de croissance améliorées, de variétés à rendement élevé et de l'irrigation.

Toutefois, cette situation a changé au début des années 90, période pendant laquelle le Canada s'est mis à augmenter considérablement ses exportations de produits de pommes de terre surgelés à destination de l'étranger. Les agriculteurs ont accru leur superficie en culture afin de répondre à cette demande de même qu'à la demande de pommes de terre de semence. Cependant, la demande de pommes de terre de table est demeurée relativement constante.

La superficie en culture n'a cessé de s'accroître jusqu'en 2003, année à laquelle des conditions de croissance jugées excellentes ont donné un rendement record de 260,5 quintaux à l'acre. Ce rendement, combiné à la plus vaste superficie en culture en 60 ans, s'est traduit par la plus importante récolte de pommes de terre de l'histoire du Canada.

En 2004, à la suite de cette importante récolte, les producteurs ont réduit la superficie en culture de pommes de terre pour la première fois en 15 ans. Cependant, malgré la réduction de la superficie en culture, ils ont produit une deuxième récolte exceptionnelle consécutive, dépassant le niveau record précédent de 10 quintaux à l'acre, pour passer à 270,5 quintaux à l'acre.

Le secteur se tourne vers le marché d'exportation

En 1988, le Canada a exporté 78 millions de kilogrammes (kg) de produits de pommes de terre surgelés – essentiellement des frites – surtout à destination des États-Unis. La valeur de ces produits était légèrement supérieure à 58 millions de dollars.

Depuis, le marché d'exportation s'est accru d'une année à l'autre si bien qu'en 2004, le Canada avait exporté 1 043 millions de kilogrammes de produits de pommes de terre surgelés d'une valeur de 902 millions de dollars.

À ces produits s'ajoutent les ventes de pommes de terre sous forme de croustilles, de flocons, de granulés, de boulettes et de féculés, de même que les pommes de terre de semence et de table traditionnelles. Afin de répondre à la demande, les producteurs de pommes de terre du Canada ont accru leur superficie en culture de pommes de terre, celle-ci ayant dépassé 400 000 acres.

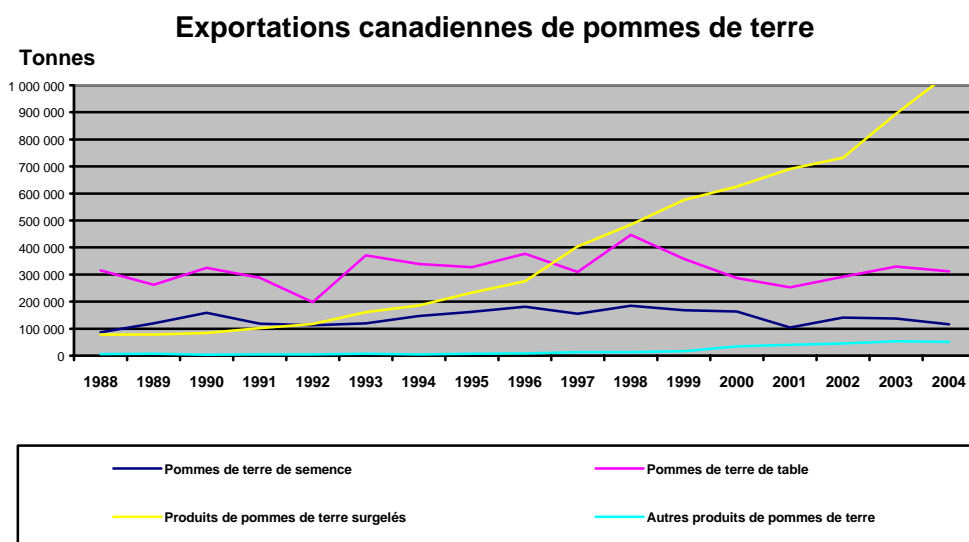
Afin de mettre cette situation en perspective, la figure 1 fait état des exportations de pommes de terre et de produits de pommes de terre du Canada depuis 1988. L'importante hausse, dans le cas des produits transformés, s'accroît si on estime qu'il faut environ 2 kg de pommes de terre brutes pour produire 1 kg de produits surgelés, et jusqu'à 9 kg de

pommes de terre brutes pour obtenir des produits de pommes de terre tels que les pommes de terre déshydratées ou la fécule de pomme de terre.

Cette réalité signifie qu'en 2004, il a fallu près de 1,9 million de tonnes de pommes de terre brutes afin de répondre à la demande d'exportations de produits de pommes de terre surgelés. Cette quantité correspond à 37 % de la production. En 2004, pour la première fois, le Canada a exporté tout juste un peu plus de la moitié (51 %) de sa production totale de pommes de terre.

Les exportations ont été surtout envoyées aux États-Unis, bien que les produits soient exportés partout à l'étranger. La ventilation des exportations canadiennes de frites surgelées en 2003 figure ci-après. Environ 85 % des produits sont exportés vers l'Amérique du Nord.

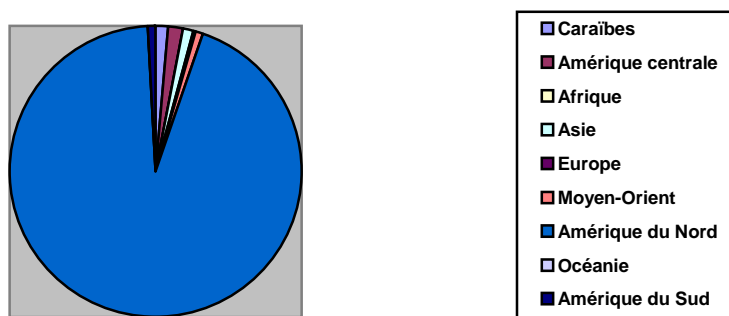
Figure 1



Source : Statistique Canada, Base de données sur le commerce international canadien de marchandises, Division du commerce international

Figure 2

Pourcentage d'exportations canadiennes de frites surgelés, 2003



Source : Statistique Canada, Base de données sur le commerce international canadien de marchandises, Division du commerce international

La production se déplace vers l'ouest

Face à la demande de produits de pommes de terre surgelées, les agriculteurs ont modifié la structure de base du secteur. De 1971 à 2001, la superficie moyenne consacrée à la pomme de terre à chaque ferme a quintuplé et la production s'est déplacée vers l'ouest.

En 1971, 26 % de la superficie au Canada consacrée à la production de pommes de terre du Canada se trouvait à l'ouest de la frontière Ontario-Manitoba. En 2001, cette proportion s'établissait à 38 %.

De plus, en 2001, les producteurs de l'Île-du-Prince-Édouard ont déclaré une superficie en culture de pommes de terre d'environ 106 900 acres, suivis par les producteurs du Manitoba, qui cultivaient environ 77 600 acres, et par les producteurs du Nouveau-Brunswick, relégués au troisième rang, cultivant près de 58 400 acres.

Bon nombre de raisons expliquent le déplacement de la production : la proximité de l'Ouest canadien aux marchés américains importateurs de produits transformés, la masse terrestre de l'Ouest canadien se prêtant à la production de pommes de terre, la disponibilité

des terres et de l'eau que les usines de transformation apprécient aux fins de la mise en rotation, de même que la présence dans l'Ouest des capitaux nécessaires à l'investissement de centaines de milliers de dollars en machines spécialisées et installations d'entreposage.

Cependant, c'est également dans l'Ouest canadien que les réductions à la superficie cultivée en 2004 ont été ressenties le plus. Les agriculteurs des Prairies ont réduit leur superficie en culture de 8,8 %, celle-ci s'établissant à 174 800 acres, comparativement au recul modeste de 3,0 % dans l'Est canadien, où la superficie en culture s'est fixée à 257 900 acres.

Les Canadiens consomment-ils la pomme de terre parfaite?

Les adeptes de la pomme de terre affirment que celle-ci constitue un aliment presque parfait. Une pomme de terre moyenne (environ 150 g) cuite au four ne contient ni gras, ni cholestérol, ni sel, tout en ne fournissant que 100 calories.

Cette même pomme de terre peut cependant combler 45 % des besoins quotidiens en vitamine C, 10 % des besoins en vitamine B6, 21 % des besoins en potassium et 12 % des besoins en fibres alimentaires.

En outre, il s'agit d'une excellente source d'acides aminés essentiels. Combinées au lait entier, les pommes de terre peuvent presque combler tous les besoins alimentaires quotidiens d'une personne.

Qui plus est, il en coûte souvent moins de 5 \$ à une famille de quatre personnes pour s'alimenter pendant une semaine au souper d'une quantité suffisante de pommes de terre fraîches, qu'elles soient cuites au four, bouillies, apprêtées à la dauphinoise ou en purée.

Les Canadiens sont-ils des consommateurs de pommes de terre?

Le tableau ci-après comporte de nouvelles données expérimentales faisant état de la consommation par personne exprimée sous forme de pommes de terre fraîches ou de poids à la ferme sur 16 ans, de 1988 à 2003. Selon

ces données, la consommation de pommes de terre et de produits de pommes de terre a atteint un sommet à la fin des années 90.

Depuis, la consommation de pommes de terre fraîches connaît une baisse graduelle et constante, tout comme la consommation de produits de pommes de terre surgelés – essentiellement des frites. Cependant, la consommation des autres produits de pommes de terre transformés, tels que les croustilles pressées et les produits déshydratés, est en hausse.

Les données du tableau peuvent paraître élevées. Toutefois, il convient de noter que tous les chiffres relatifs à la consommation sont exprimés sous la forme du poids des pommes de terre fraîches nécessaires à la transformation du produit.

Par exemple, la pomme de terre se compose d'environ 80 % d'eau. Or, il faut extraire une grande partie de cette eau afin de faire des croustilles. Il faut environ 2,5 kg de pommes de terre afin de produire 1 kg de croustilles, ou 7 kg de pommes de terre afin de produire 1 kg de produits déshydratés.

Tableau 1

Consommation de pommes de terre et de produits de pomme de terre par personne au Canada – exprimée sous forme de pommes de terre fraîches ou de poids à la ferme En kilogrammes par personne					
	Fraîches	Surgelées	Croustilles	Autres produits transformés	Total
1988	34,53	15,48	10,06	7,06	67,13
1989	36,81	15,10	9,73	5,96	67,60
1990	30,88	15,83	9,49	6,74	62,94
1991	32,47	15,86	10,25	6,95	65,54
1992	39,50	15,22	9,95	6,61	71,28
1993	41,57	15,37	10,85	8,10	75,89
1994	42,60	14,96	10,08	8,47	76,12
1995	41,14	14,34	9,71	8,61	73,80
1996	40,59	13,55	10,45	10,50	75,10
1997	42,69	13,69	11,07	10,19	77,64
1998	38,36	13,29	11,15	11,10	73,90
1999	39,61	13,00	11,17	11,99	75,77
2000	36,99	13,50	12,30	12,11	74,90
2001	38,88	13,68	11,89	12,06	76,52
2002	35,32	13,88	11,94	12,33	73,46
2003	34,48	13,51	11,42	13,25	72,67

Source : Statistiques sur les aliments au Canada, *CD-ROM de Statistique Canada n° 23F0001XCB*

Note : Les totaux peuvent ne pas correspondre en raison de l'arrondissement.

Il y a également des estimations permettant de mesurer la consommation par personne exprimée sous forme de « poids de détail » et de « poids consommé ». Les données sur le poids de détail représentent le poids du produit vendu aux consommateurs. Ces données tiennent compte de la perte de poids entraînée par le processus de transformation.

Les données sur le poids du produit « consommé » correspondent au poids de

détail moins la perte de poids du produit lors de la cuisson de l'aliment. Par exemple, ces données expriment la perte de poids une fois les pommes de terre pelées ou la « perte dans l'assiette », c'est-à-dire les aliments servis dans l'assiette qui ne sont pas consommés. Le tableau ci-après permet de comparer les trois méthodes de mesure de la consommation par personne en 2003.

Tableau 2

	Consommation de pommes de terre et de produits de pommes de terre par personne au Canada, 2003				
	En kilogrammes par personne par année				
	Fraîches	Surgelées	Croustilles	Autres produits transformés	Total
Équivalent en frais	34,48	13,51	11,42	13,25	72,67
Poids de détail	34,48	7,43	2,86	4,51	49,28
Poids consommé	18,27	6,61	2,55	4,01	31,44

Source : Statistiques sur les aliments au Canada, *CD-ROM de Statistique Canada n° 23F0001XCB*

Note : Les totaux peuvent ne pas correspondre en raison de l'arrondissement.

Les Américains consomment moins de pommes de terre fraîches que nous

Les Américains consomment moins de pommes de terre fraîches que les Canadiens. En 2003, les Américains ont consommé 21,14 kg de pommes de terre fraîches, ou l'équivalent en frais, quantité bien inférieure à la consommation moyenne de 34,48 kg par personne au Canada.

Cependant, les Américains consomment en moyenne près de deux fois plus de produits de pommes de terre surgelés que nous, soit 26,13 kg comparativement à 13,51 kg dans notre cas.

En ce qui a trait aux pommes de terre tous produits confondus, y compris les croustilles, les produits déshydratés et la fécule, chaque Américain en consomme 62,82 kg, comparativement à 72,67 kg dans notre cas. La consommation aux États-Unis a atteint un sommet de 65,77 kg en 1996, un an avant que la consommation au Canada n'atteigne un sommet de 77,64 kg, en 1997.

Le fait que de nombreux régimes alimentaires en vogue découragent la consommation de pommes de terre préoccupe les commissions de commercialisation de la pomme de terre. Les producteurs de pommes de terre ne ménagent pas leurs efforts afin de promouvoir la consommation de pommes de terre s'insérant dans un régime alimentaire sain.

Les pommes de terre de l'avenir

La pomme de terre idéale sera à croissance rapide, à maturité précoce, à rendement supérieur et dont la forme plaira au consommateur. Par conséquent, que réserve l'avenir de la pomme de terre?

Les agriculteurs canadiens cultivent actuellement des variétés de pommes de terre mises au point afin de produire la pomme de terre parfaite destinée à différents usages. Tandis que certaines variétés cultivées seront destinées à être bouillies ou cuites au four, d'autres seront destinées à la fabrication de la croustille ou de la frite dorée parfaite.

Selon les données publiées aux États-Unis, les caractéristiques démographiques jouent un rôle important quant au type et à la quantité de pommes de terre consommées. Les producteurs visent à renseigner les consommateurs sur la façon optimale d'apprêter les diverses variétés.

En outre, des recherches ont lieu afin de mettre au point de nouvelles variétés qui comporteront un taux de glucides inférieur à celui des variétés actuelles. Parallèlement, les commissions de commercialisation de la pomme de terre investissent davantage dans la promotion de la pomme de terre à titre d'aliment sain à faible teneur en matières grasses.