ESPACE
MISE EN MARCHÉ

FAITES PLACE AU CANARD

ÉLEVÉ ET TRANSFORMÉ AU QUÉBEC

Canard du Québec

AGRO QUÉBEC

100 % agroalimentaire

Propulsez vos marques!

Positionnement stratégique · Marketing & commercialisation
Maillage commercial & institutionnel · Affaires publiques · Plans médias

La Scène AGRO
Balado · Blogue · Infolettre

LE CANARD DU QUÉBEC

UN TRÉSOR GOURMAND À EXPLOITER

Chers épiciers et détaillants,

C'est avec beaucoup de plaisir que je vous adresse ce petit mot d'ouverture sur un sujet qui me passionne depuis près de 25 ans : le canard.

À titre d'actuel président de l'Association des éleveurs de canards et d'oies du Québec (AECOQ), je me fais souvent demander pourquoi j'aime autant le canard, et plus précisément le canard du Québec. Après tout, historiquement, nous avons ici été plus habitués à consommer du porc, du bœuf et du poulet.

Je réponds souvent ceci aux personnes qui m'interpellent : « Comment ne pas aimer le canard ? » Personnellement, dès que j'ai découvert cette viande exquise à l'adolescence, je l'ai immédiatement adorée. Puis, en travaillant dans tous les secteurs de cette industrie, de l'élevage à la transformation en passant par la distribution, j'ai compris le potentiel énorme que le canard représentait, à la fois pour les producteurs et les transformateurs, mais aussi pour les détaillants en matière de notoriété et de profitabilité.

Le canard du Québec n'est pas encore exploité à sa juste valeur. C'est pourtant une viande d'un rapport qualité-prix exceptionnel, fièrement locale, produite par des éleveurs qui s'approvisionnent en céréales au Québec et qui ont à cœur le bien-être de leurs animaux. Régis par une charte de bonnes pratiques très stricte, ainsi que par un système d'inspection parmi les plus exigeants au monde, les producteurs de canard du Québec fournissent une viande de grande qualité, sans antibiotiques et refroidie à l'air.

D'autre part, on n'imagine pas à quel point le canard du Québec est déclinable dans nos assiettes. Entier, sous forme de côtelettes, de suprêmes, de tranches fines, d'aiguillettes, de cuisses ou de gésiers confits, de charcuteries, ou encore de viande hachée, le canard se prête à une quantité infinie de préparations en cuisine ou sur le barbecue. Mes enfants, qui en mangent depuis leur naissance, ne se sont jamais laissés de me voir leur en servir.

Finalement, il ne faut jamais hésiter à placer le canard produit et transformé au Québec – à ne pas confondre avec le canard importé ou celui qui est proposé par les marques nationales – en avant sur vos tablettes et dans vos frigos. Parce que le canard du Québec, c'est délicieux, sain, local, original, adaptable et rentable. Et si vous ne savez pas trop comment le recommander ou le présenter dans vos magasins, je vous invite chaleureusement à parcourir ce petit guide pour vous nourrir d'idées.

Bonne lecture, et vive le canard du Québec !

ROBERT CASWELL

Éditeur
Robert Dion
rdion@detaillantalimentaire.com

Rédaction
Sophie Ginoux
sginoux@detaillantalimentaire.com

Experts
Isabelle Marquis
Jean-Claude Dufour
AECOQ

Conception graphique
Marie-Claude Parent

Impression
Solisco

Droits et responsabilités
Toute traduction, reproduction ou adaptation des textes, des illustrations et des photos par quelque procédé que ce soit est interdite sans la permission de *Détaillant Alimentaire*.

Imprimé au Canada

Envoi de publications canadiennes, convention de vente de produits n°43730553
Dépôt légal ISSN : 1206-4491

Bibliothèque nationale du Canada, Ottawa
Bibliothèque nationale du Québec, Montréal

Collaboration de :

Le programme de développement des marchés bioalimentaires a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Une industrie porteuse de promesses

Petit tour d'une industrie en constante croissance

On l'ignore souvent, mais le Québec compte une vingtaine d'aviculteurs qui élèvent chaque année l'équivalent de quatre millions de canards. Ce qui fait de notre province la plus importante productrice de ce volatile au Canada – nous réalisons par exemple plus de 40 % de la production canadienne de canards de Pékin – ainsi que la plus grande exportatrice de certaines spécialités en Amérique du Nord, avec notamment l'entièreté (oui, 100 %!) de la production de canards gavés.

Les producteurs de canard du Québec ont acquis avec les années un savoir-faire et une réputation que leur envient leurs voisins, au même titre que le bœuf dans l'Ouest canadien. Même les canards mulards commercialisés aux États-Unis proviennent de couvoirs situés au Québec. Il y a toutefois des raisons qui expliquent cette position de leader sur le marché nord-américain.

DES ESPÈCES BIEN MAÎTRISÉES

Qu'ils soient de taille artisanale ou de plus grande envergure, les producteurs de canards du Québec se sont spécialisés dans l'élevage et la transformation de trois principales espèces de palmipèdes.

Le canard mulard : espèce hybride issue d'un croisement entre un canard de Barbarie mâle et une cane de Pékin, le canard mulard est le canard gras par excellence. C'est celui que l'on retrouve le plus souvent sur nos tablettes sous forme de foie gras, de magrets et de confits.

Le canard de Pékin : ce canard domestique est, comme son nom l'indique, originaire de Chine. Il a été introduit en 1873 aux États-Unis, mais aussi popularisé partout dans le monde. Abondamment utilisé en cuisine asiatique, il est reconnu pour sa viande de qualité, ainsi que pour sa capacité de ponte… parce que oui, les œufs de cane, c'est délicieux !

Le canard de Barbarie : issu d'une espèce sauvage américaine, (le canard musqué), ce canard domestiqué et bien dodu est particulièrement apprécié pour sa chair fine, savoureuse et, en outre, très maigre. Il donne aussi du beau foie gras.

UN PRODUIT 100 % LOCAL

Même si 88 % des Québécois interrogés en 2022 par la firme de sondage Léger indiquent acheter du canard pour son goût savoureux et pour se faire plaisir, **39 % d'entre eux accordent aussi de plus en plus d'importance à l'achat local**. Considérés comme plus frais, de meilleure qualité et ayant une moins grande empreinte environnementale, les produits alimentaires locaux sont prisés des consommateurs, surtout lorsqu'il s'agit de produits de créneau comme le canard.

Ces mêmes consommateurs peuvent toutefois être un peu médusés par les différences de qualité et de prix entre les produits de canard importés ou de marques nationales, et ceux et ceux qui viennent du Québec.

Voilà pourquoi il est important de rappeler que le canard du Québec est 100 % local, du début à la fin de la chaîne de production. Couvaison, élevage, abattage, transformation, transport… tout est réalisé au Québec. Et mieux encore, toutes les céréales qui nourrissent ces mêmes canards sont elles aussi locales,

UNE QUALITÉ INÉGALÉE

Grâce à un système canadien d'inspection parmi les plus exigeants au monde, le canard du Québec est d'une qualité exceptionnelle. Contrairement aux conditions d'élevage, de transformation et de transport souvent floues des produits importés, celles qui sont respectées par notre canard local garantissent un produit sans antibiotiques ni stéroïdes. Il ne dispose pas non plus d'une liste d'ingrédients à rallonge, et il ne parcourt pas des milliers de kilomètres avant d'arriver sur nos tables.

Les installations d'élevage, d'abattage et de transformation sont aussi régulièrement contrôlées pour s'assurer de leur salubrité, de leur ventilation et de l'absence de contaminants potentiels. Il est d'ailleurs intéressant de savoir qu'entre chaque lot d'oiseaux, les aviculteurs québécois procèdent à un vide sanitaire, c'est-à-dire qu'ils décontaminent tout l'espace d'hébergement avant d'accueillir de nouveaux occupants. En fait, même l'eau que les canards consomment est autant testée que celle d'humains dans les villes. On peut difficilement faire mieux en matière de normes de qualité.

LES MEILLEURES PRATIQUES

Fiers de leurs exploitations, les aviculteurs québécois se sont dès 2018 officiellement engagés à y privilégier le bien-être animal.

Le *Guide pour l'élevage des canards* de l'Association des éleveurs de canards et d'oies du Québec (AECOQ) constitue une véritable référence en matière d'élevage. Conçu avec une foule d'intervenants, dont des experts du MAPAQ et du CTAQ, des vétérinaires-praticiens en volailles et des spécialistes en bien-être animal, ce document de 35 pages dresse un cadre très précis des meilleures pratiques de production et en soins des animaux. Espaces aménagés pour que les canards puissent bouger et déployer leurs ailes, qualité de la nourriture, ventilation, taux d'humidité, conditions de gavage et de transport, etc. ; tout a été pensé pour que les oiseaux évoluent dans un milieu sain et agréable, car des animaux en santé et non stressés donnent une meilleure viande au final.

Incomparable canard

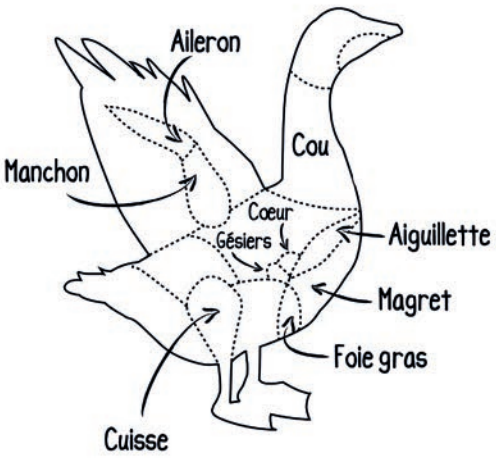
On associe souvent le canard à un repas festif. Mais ce merveilleux volatile recèle bien des avantages et peut tout à fait intégrer notre quotidien.

DES QUALITÉS NUTRITIVES INSOUPÇONNÉES

À première vue, le canard doit sa saveur exquise à son gras. C'est effectivement le cas quand on le consomme confit, puisqu'il cuit alors dans sa graisse, ou bien sous forme de foie gras. Mais on sait moins que la chair du canard est à la base aussi maigre que celle du poulet. Mieux encore, contrairement à d'autres viandes persillées, et donc difficiles à dégraisser, le canard a la particularité de stocker sa graisse juste en dessous de sa peau. Si bien que, lorsqu'on le rôtit et qu'on ôte sa peau, 60 % des matières grasses qu'il contient disparaissent.

Il faut également revenir sur le gras du canard lui-même, qui est bien plus intéressant qu'il n'y paraît. Il est à moitié constitué d'acides gras monoinsaturés, qu'on appelle aussi oméga-9. Ce type de gras, qu'on retrouve en grande quantité dans l'huile d'olive et d'autres aliments végétaux, est reconnu pour ses effets bénéfiques pour la santé, notamment sur le plan cardio-vasculaire. Le gras de canard n'est donc pas à bannir de notre alimentation, bien au contraire.

La chair du canard n'est pas en reste. En plus d'être maigre, elle constitue une excellente source de protéines et de sélénium, un oligoélément aux propriétés antioxydantes qui soutient en prime nos systèmes immunitaire et cardiovasculaire. Cette viande possède également une teneur élevée en fer, en vitamines du complexe B, en phosphore et en zinc. Alors, avec autant d'avantages nutritifs, pourquoi s'en passer ?



BON DE PARTOUT

Résumer le canard à ses cuisses, son foie et une petite partie de sa poitrine pour ses magrets, c'est aussi réducteur que de penser que le bœuf n'est bon que sous forme de filet mignon et de rôti de palette. Parce que toutes les parties du canard sont délicieuses une fois qu'on les connaît.

Les coupes fraîches du canard se déclinent à présent sous de nombreuses formes. On y retrouve le **canard entier**, le **demi-canard**, le **canard haché**, des **cuisses**, des **magrets**, des **aiguillettes**, des **cubes**, des **suprêmes** avec ou sans manchon, et même des **côtelettes**.

De manière plus transformée, le canard se présente sous forme de **saucisses**, de **charcuteries** et de **salaisons** (**mousses**, **terrines**, **rillettes**, **saucissons**, **bacon**, **magrets fumés ou séchés**, etc.), de **poitrines farcies**, de **pâtés** et de **tourtes**, de **cuisses confites**, d'**effiloché**, d'**ailes désossées**, de **tranches fines** pour la fondue, de **burgers** ou de **sauces à la viande**.

Il ne faut pas non plus oublier, dans cette liste qui ne cesse de s'allonger, tous les abats du canard, que l'on peut cuisiner tels quels ou confire : **cœur, gésiers** et **langue**. Tout comme les œufs de cane, dont les gourmets adorent le goût affirmé, ainsi que les apports nutritifs et énergétiques supérieurs à ceux des œufs traditionnels. Alors oui, on peut vraiment dire que le canard est bon de partout !

1001 recettes

Inventorier le nombre de plats réalisables avec du canard est absolument impossible. Pourquoi ? Parce qu'en plus de ses préparations caractéristiques, il peut facilement remplacer toutes les viandes blanches, tout comme certaines viandes rouges.

Il faut d'ailleurs savoir que, comme toutes ses parties sont savoureuses et juteuses, le canard peut tour à tour être rôti, grillé, braisé, confit, séché et laqué. On peut aussi le farcir, l'effilocher, le servir avec ou sans sauce, utiliser sa chair dans des burgers, des poutines, des sauces à spaghetti ou dans un pâté chinois. Il est aussi divin dans un *grilled cheese* que dans une fondue et dans des versions amusantes de canard au vin ou de canard bourguignon.

Quant à ses abats, ils sont succulents en salade chaude ou froide, dans des farces, tout comme sur le barbecue. Ceux qui ont déjà goûté à une salade de gésiers ou encore à des brochettes de cœurs de canard grillés sur le feu peuvent en attester.

Bref, le canard s'adapte à toutes les cultures culinaires, tous les goûts et tous les modes de vie. Son utilisation est simple et n'a de limite que notre imagination !

bacon
saucisses
burgers
tartares
hot dogs

UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX

40 % des consommateurs québécois estiment encore que le canard est un produit plus cher que d'autres, mais ce jugement est biaisé par plusieurs facteurs. D'une part, aux débuts de sa commercialisation ici, il était présenté comme un produit de luxe importé et uniquement offert à certaines occasions. D'autre part, les seuls produits du canard généralement vendus en magasin sont ceux qui sont le plus transformés, et donc les plus chers.

Il faut donc jeter un regard plus inclusif sur le rapport qualité-prix du canard, et notamment sur celui du canard du Québec qui, rappelons-le, est élevé sans antibiotiques ni stéroïde, en plus d'être soumis à des normes de salubrité très strictes et de bénéficier de pratiques d'élevage modèles. Lorsqu'on se rend compte de la qualité exceptionnelle de cette viande, ainsi que de la diversité des produits et des utilisations que l'on peut en faire, son prix paraît bien plus concurrentiel.

Ce prix est encore plus attractif quand on s'intéresse aux produits du canard qui sont peu transformés. Les coupes fraîches, une fois mieux connues et encouragées, feront changer d'avis bon nombre de consommateurs qui n'achètent pas habituellement du canard, surtout si on leur explique comment les apprêter.

Il faut également souligner le caractère antigaspillage de cette viande, dans laquelle tout est bon. La peau du canard non utilisée et ses os peuvent en effet servir à réaliser des fonds savoureux. La graisse de surplus, que l'on peut laisser figer, est aussi parfaite pour la cuisine, car elle reste stable jusqu'à de hautes températures et ne s'oxyde pas. Il est donc possible de l'utiliser et même de la réutiliser à plusieurs reprises. Bon à savoir, n'est-ce pas ?

Les coupes fraîches, une fois mieux connues et encouragées, feront changer d'avis bon nombre de consommateurs

Miser sur le canard du Québec

Qualité, proximité, bienfaits, abordabilité, flexibilité.

Le canard du Québec mérite vraiment d'être mieux connu et valorisé

PORTRAIT DES CONSOMMATEURS

Selon l'étude menée par la firme Léger en 2022 pour l'AECOQ, 32 % des consommateurs ont acheté du canard au cours des six premiers mois de l'année. Un résultat prometteur lorsqu'on sait que 76 % des Québécois considèrent encore le canard comme un aliment destiné aux occasions spéciales, et que seulement 17 % d'entre eux l'intègrent à leur routine alimentaire. De plus, 86 % de ces consommateurs trouvent également que le canard est cher à l'achat.

Comme nous l'avons souligné plus tôt dans ce guide, cette perception est liée au fait que, la plupart du temps, les seuls produits avicoles offerts en magasin sont transformés et haut de gamme. Il faut également souligner le manque de connaissances que les consommateurs ont relativement au canard et à l'entièreté de son potentiel. D'ailleurs, 27 % d'entre eux avouent qu'ils ne pensent pas à en acheter, et 20 % qu'ils manquent de familiarité avec cette viande.

Il n'est donc pas étonnant que, pour l'instant, les acheteurs de ce volatile soient souvent des personnes ayant une scolarité et un revenu supérieurs. Démocratiser le canard du Québec et le faire sortir de la case « mets de luxe » est pourtant tout à fait possible en développant à la fois son offre et sa visibilité.

PROMOUVOIR LE CANARD DU QUÉBEC

Puisque les études montrent que le canard attire 72 % de Québécois omnivores et carnivores, mais aussi 24 % de flexitariens, une valorisation du canard du Québec en magasin et dans les outils promotionnels dont on dispose peut s'avérer très payante.

Comment procéder ? Sans grande surprise, on constate que 37 % des consommateurs sondés indiquent que des rabais dans des circulaires les inciteraient à acheter plus de canard. Des opérations de séduction de ce type menées conjointement par les détaillants et leurs fournisseurs seraient donc couronnées de succès.

Comme le canard est toutefois une viande plus méconnue que d'autres, il serait souhaitable de combiner de telles promotions avec un peu de vulgarisation. **Recettes simples** et rapides à réaliser, **conseils de préparation, informations nutritionnelles, présentation des producteurs** derrière les **produits en vedette, promotions saisonnières thématiques (barbecue, mijotés, plats au four, etc.)**... Il y a beaucoup de manières de démocratiser le canard de notre province auprès des consommateurs.

De plus, pour un détaillant, voici l'occasion parfaite de mettre en avant son attachement aux produits du terroir québécois et aux priorités des consommateurs. Notons par exemple que 20 % des Québécois sont sensibles aux conditions d'élevage. Si ce commerçant indique dans ses promotions que le canard du Québec, qui

Démocratiser le canard du Québec et le faire sortir de la case « mets de luxe » est tout à fait possible en développant à la fois son offre et sa visibilité.

s'enrichira d'un label caractéristique à partir du printemps 2023, dispose d'un guide modèle en matière de bonnes pratiques d'élevage, il rejoindra sans aucun doute cette fraction grandissante de la population.

Mais ce n'est pas tout. Si ce même commerçant ajoute que le canard du Québec est élevé sans antibiotiques ni stéroïdes et qu'il est 100 % local jusqu'aux graines qui le nourrissent, il convaincra bon nombre de consommateurs qui n'auraient jamais pensé à acheter du canard auparavant. Bref, miser sur le canard élevé et transformé au Québec, c'est gagnant sur tous les plans !

POSITIONNER LE CANARD DU QUÉBEC DANS SON PLANOGRAMME

Valoriser le canard du Québec en dehors de périodes festives comme Noël ou Pâques est moins complexe qu'il n'y paraît au premier abord. Tout d'abord, en sachant que **45 % des consommateurs sondés par la firme Léger pensent qu'ils achèteraient plus de canard si ce dernier se trouvait dans le rayon de la volaille**, pourquoi ne pas l'intégrer sous forme entière ou de coupes fraîches à côté du poulet et du dindon ? Le canard du Québec se décline qui plus est dans les mêmes coupes et les mêmes formats que ces viandes blanches. De quoi faire souffler un vent de nouveauté à l'intérieur d'une catégorie souvent classique !

Les Produits
Pour enrichir votre offre

Comme le canard se décline également en de nombreux produits transformés, on peut, en se fiant à l'itinéraire suivi par les clients en magasin, l'implanter dans beaucoup d'emplacements : **charcuteries** et **salaisons** tout près de leurs pairs à base de cochon; saucisses et bacon à côté de produits équivalents dans d'autres viandes; burgers et effiloché dans la **section des viandes préparées**; **préparations congelées** près de celles qui y sont associées, etc.

En adoptant cette approche, les détaillants permettent au canard du Québec de ne plus être confiné au rayon des gibiers et de rayonner à sa juste valeur partout dans leur commerce. Mais plus important encore, ils offrent à leur clientèle à la fois de la nouveauté, une viande locale, de qualité, diversifiée et bien plus accessible que le foie gras ou le canard confit.

Enfin, voici une petite astuce intéressante à savoir : les producteurs et transformateurs de canards du Québec offrent souvent l'option d'acheter leurs produits sous forme surgelée, ce qui permet d'éviter les pertes et de stocker adéquatement les commandes, notamment quand on dispose d'une surface de vente limitée.

Fiers producteurs et transformateurs de canards élevés au Québec

Canard Goulu
524, rang Bois Joly
Saint-Apollinaire
(Québec) G0S 2E0

418 881-2729
canardgoulu.com

Canards du Lac Brome
40, chemin du Centre, C.P. 3430
Knowlton (Québec) J0E 1V0

418 881-2729
canardsdulacbrome.com

Les Canardises
5170, Av. Royale
Saint-Ferréol-les-Neiges
(Québec) G0A 3R0

418 826-2112
lescanardises.com

Hudson Valley
228, rue Principale
Saint-Louis-de-Gonzague
(Québec) J0S 1T0

418 881-2729
fermeshudsonvalley.com

Ducs de Montrichard
388, ch. Alfred-Desrochers
Orford (Québec) J1X 6J4

819 868-4217
ducsdemontrichard.com

Rougié
1661, rue Marcoux
Marieville (Québec) J3M1E8

450 460-2107
rougie.ca

Canard du Québec

216, rue Denison Est
Granby (Québec) J2H 2R6

450 349-1521

info@conseiltaq.com
canardduquebec.com

Quand un logo fait toute la différence !

Meilleure est l'identification des produits locaux, plus grandes sont les probabilités qu'ils se retrouvent dans le panier des consommateurs.

78% des Québecois

affirment vouloir faire plus d'efforts pour choisir des produits locaux*.

72% des Québecois

estiment que les certifications et logos sont le meilleur moyen pour les aider à identifier les produits d'ici**

ALIMENTS DU QUÉBEC

N'ATTENDEZ PLUS, CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE !

marchandisage@alimentsduquebec.com

*Source: Léger – janvier 2021 • **Source : L'étude bleue - Léger (2020)

Une expertise centrée sur votre secteur d'activité

Madeleine Dufour, directrice
Famille Migneron

Entourez-vous d'une équipe dédiée qui comprend votre réalité.

desjardins.com/entrepreneurs

Desjardins
Entreprises