

Pour nous faire part de vos commentaires ou de vos suggestions concernant le TransformInfo, n'hésitez pas à contacter Mme Nathalie Régis :

Téléphone : 514.858.2000
Télécopieur : 514.858.2016
Courriel : regisn@fdta.qc.ca

TransformInfo est publié par le **Fonds de développement de la transformation alimentaire (FDTA)**

9001, boulevard de l'Acadie
Bureau 200
Montréal (Québec) H4N 3H7

Retrouvez cette édition du TransformInfo à l'adresse suivante : www.fdta.qc.ca/fr/publications.htm

Pour recevoir le bulletin TransformInfo en format électronique, veuillez vous inscrire sur le site Internet du Fonds au www.fdta.qc.ca dans la section « inscrivez-vous ».

Le programme de certification Contrôle Allergène Certifié (CAC)

Le 21 mars dernier, l'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) procédait au lancement de la certification Contrôle Allergène Certifié (CAC).

Le programme CAC assure un contrôle optimal des allergènes visés pour les aliments transformés. Il ne peut toutefois garantir l'absence totale d'allergènes car le risque zéro n'existe pas. En mettant en place les mesures les plus rigoureuses, la certification offre un contrôle d'allergènes tout au long du processus de fabrication. Le Programme CAC permet aux entreprises de produire des aliments sécuritaires tout en limitant la prolifération des différentes mises en garde employées et le recours systématique à des formules qui privent inutilement les consommateurs allergiques d'une multitude de produits. Enfin, il faut bien comprendre que le programme certifie des aliments et non l'entreprise qui les produit.

L'arachide, le lait, l'oeuf et l'amande sont les quatre allergènes ciblés par

le programme puisqu'ils sont les seuls pour lesquels des tests de détection sont reconnus, validés et disponibles commercialement. En fonction du développement des connaissances scientifiques et technologiques en matière de détection des substances allergènes, le Programme CAC est appelé à évoluer pour inclure d'autres allergènes.



Contrôle Allergène Certifié

Le programme de certification a été développé en collaboration avec des scientifiques et des experts de différents organismes spécialisés en sécurité alimentaire

dont Santé Canada, le Bureau de normalisation du Québec et l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Pour de plus amples informations : www.certification-allergies.com

Sources : Bulletin de l'AQAA, Vol. 15 No. S7, Automne 2005, www.certification-allergies.com

100463-06-06



Sommaire

Les principales tendances alimentaires au Canada d'ici à 2020	2
Flash Transfo	2
La Cellule d'intelligence économique	3
Aides accordées par le FDTA	3
Le Programme de certification Contrôle Allergène Certifié (CAC)	4

La transformation alimentaire en chiffres

Le commerce international

- Les exportations bioalimentaires du Québec étaient évaluées à 3,7 G \$ en 2004, soit 12 % des exportations bioalimentaires canadiennes.
- Les principaux produits exportés par le Québec sont le porc et ses produits (28 %), les dérivés du cacao (chocolat) (11 %) et les fruits, légumes et préparations (8 %).
- Les trois principaux partenaires commerciaux du Québec pour les exportations sont les États-Unis (68 % des exportations), le Japon (12 %) et l'Union européenne (6 %).

Source : L'industrie bioalimentaire au Québec, Édition 2005, MAPAQ



Mot de la rédactrice

10 ans d'action, 10 ans de réalisations!

Le 20 avril dernier, le Fonds de développement de la transformation alimentaire célébrait son dixième anniversaire lors d'un banquet réunissant des membres anciens et présents de son conseil d'administration, des représentants des associations du secteur de la transformation ainsi que des gouvernements fédéral et provincial. Ce fut une excellente occasion de faire un bilan des réalisations du Fonds au fil des ans.

10 ans d'action, 10 ans de réalisations c'est :

- 395 projets d'associations et d'entreprises de la transformation alimentaire acceptés par le Fonds;
- des montants accordés par le FDTA totalisant 26 841 280\$;
- des investissements totaux s'élevant à 344 516 447 \$ de la part des entreprises et de leurs partenaires pour la réalisation de ces projets;
- l'implication du Fonds pour informer les entreprises de transformation des projets gouvernementaux et des initiatives reliés à la traçabilité;
- la mise sur pied de la Cellule d'intelligence économique pour approfondir les questions qui affectent le secteur de la transformation alimentaire;
- une préoccupation pour l'environnement qui s'est traduite par la réalisation d'une étude sur le potentiel de valorisation des boues d'usines dans le secteur des viandes fraîches au Québec.



Il est très valorisant de savoir que le Fonds a contribué au succès de nombreux projets d'entreprises qui sont aujourd'hui mieux adaptées pour faire face au contexte mondial. Cela nous insuffle l'énergie nécessaire pour poursuivre notre mission et chercher constamment de nouveaux moyens d'aider davantage les associations et les entreprises du secteur.

Nathalie Régis
Agente de communication et de projet (FDTA)

Flash Transfo

La consommation des aliments au Canada en 2005

- La consommation de boeuf des canadiens a augmenté de 3,6 % en 2005. Incluant le veau, il s'est consommé en moyenne 14,6 kg de boeuf par personne l'année dernière.
- La consommation de porc est passée de 11,6 kg par personne en 2004 à 10,0 kg par personne en 2005. Les canadiens exportent plus de porc qu'ils en consomment. L'année dernière, les exportations ont atteint un niveau record en passant à 1,1 million de tonnes ou 2,3 milliards de dollars, soit une hausse de 12 % par rapport à 2004.
- La consommation de volaille a affiché une modeste hausse en 2005 pour s'établir à 13,7 kg par personne. Le poulet demeure de loin le choix de volaille le plus populaire, chaque canadien en a consommé 11,4 kg en 2005.
- La consommation annuelle de lait a diminué de 1,9 % en 2005 pour s'établir à 62,0 litres par personne. Toutefois, la demande de fromages demeure stable. Il s'est consommé 8,9 kg de fromage par Canadien en 2005.

Source : Statistique Canada, 2006, Statistiques sur les aliments 2005, vol. 5 no. 1, 39 pages

Les principales tendances alimentaires au Canada d'ici à 2020

En juillet 2005, Agriculture et Agroalimentaire publiait sur son site Internet les résultats d'une étude sur les perspectives de la consommation à long terme. Voici quelques-unes des principales tendances alimentaires identifiées dans ce rapport.

1. **L'évolution des tendances des repas** fait en sorte que les consommateurs prépareront de moins en moins les aliments.
2. **L'évolution des tendances des dépenses** amènera les consommateurs à consacrer une plus faible partie de leur revenu disponible pour les aliments, leur préférant les repas préparés et les mets à emporter.
3. **Le consommateur averti...** La prise de conscience de l'importance de la nutrition et de la composition des aliments aura pour conséquence que les aliments dont la fonction ne consiste pas seulement à donner de l'énergie seront en demande.
4. **Le nouveau visage du Canada...** L'immigration, les voyages, la mobilité de l'emploi et les influences religieuses façonneront la combinaison ethnique de la nouvelle cuisine canadienne, apportant son lot d'ingrédients alimentaires nouveaux.
5. **Pas de compromis pour la commodité...** La prochaine vague de différenciation des produits consistera à offrir des aliments plus frais, plus nutritifs, très goûteux et/ou ethniques de la manière la plus commode possible.
6. **Légumes...** La consommation de repas sans viande continuera de croître, laissant aux autres aliments une place de choix dans l'assiette des consommateurs.
7. **Aliments biologiques...** La consommation d'aliments biologiques continuera de croître à mesure que leur qualité et leur disponibilité égaleront celles des autres aliments.
8. **Petites gâteries...** Les aliments fins sont une petite gâterie, un luxe abordable et une récompense. Les consommateurs canadiens adultes adopteront les spécialités alimentaires et les marques « boutique ».

Source : Tendances alimentaires au Canada d'ici à 2020 – Perspectives de la consommation à long terme, préparé pour Agriculture et Agroalimentaire par Serecom Management Consulting inc., juillet 2005

La Cellule d'intelligence économique

État d'avancement des négociations à l'OMC

Les pays membres de l'OMC n'ont malheureusement pas réussi à respecter l'échéance du 30 avril 2006, déterminée lors de la réunion ministérielle de Hong Kong en décembre dernier, pour entériner les modalités précises des négociations. En fait, le processus de négociation a très peu progressé.

Concurrence à l'exportation : Les membres ont réitéré leur appui à l'élimination graduelle de toutes les subventions aux exportations complétée au plus tard en 2013 tout en précisant qu'une grosse partie des subventions devra être éliminée avant 2010.

Soutien interne : L'hypothèse de travail sur la réduction de la mesure globale de soutien est toujours d'actualité.

Accès aux marchés : Le pilier sur l'accès au marché est celui qui a certainement le moins avancé.

Note : Toutes les éditions du bulletin L'agroindustriel sont disponibles au www.fdta.qc.ca/fr/publications_cellule.htm.

Beaucoup de propositions sont encore discutées mais aucune entente n'est intervenue.

Face à ce constat, le président des négociations sur l'agriculture, Crawford Falconer, a proposé que les prochains pourparlers soient étalés sur trois cycles de deux semaines débutant le 6 mai. Ce nouveau processus n'a pas d'échéance. Il pourra être réexaminé après les six semaines.

De plus amples renseignements sur l'état d'avancement des négociations à l'OMC sont disponibles dans le bulletin de la Cellule d'intelligence économique, L'agroindustriel volume 4 numéro 2. Vous trouverez également dans la même édition des articles concernant la politique de gestion de l'offre dans l'industrie laitière, l'internationalisation du secteur de la transformation agroalimentaire et plus.

Projets acceptés par le FDTA dans le cadre de Dévelop'Action

Du 1^{er} janvier au 31 mars 2006, le FDTA a accordé des fonds aux entreprises suivantes pour la réalisation de leurs projets.

Volet 1 : Solution aux enjeux en émergence

- Les Luzernes Belcan du Lac St-Jean inc. (300 000 \$)
- Fromagerie Bergeron inc. (56 900 \$)
- Saladexpress (300 000 \$) enjeux en émergence

Volet 4 : Phase II (Actions collectives structurantes et amélioration de la qualité des produits)

- Déli-Wok (20 000 \$)
- Les Industries Bernard & Fils Itée. (20 000 \$)
- Jus Global inc. (20 000 \$)

Les dépenses des transformateurs et le prix du pétrole

Ces derniers mois, le prix du pétrole et du gaz a subi d'importantes hausses. Les dépenses des transformateurs reliées à l'utilisation de mazout, d'essence, de diesel, de gaz propane, de gaz naturel ainsi que des produits fabriqués à partir de pétrole brut, notamment les matières plastiques, ont par conséquent considérablement augmenté. Les dépenses du secteur directement reliées à ces produits représentent environ 4,4 % des ventes totales de l'industrie, soit 3,25 G \$.

Source : Bio Clips, Volume 14, numéro 20, 30 mai 2006