

La qualité
est dans notre **nature**



Canada

Le soya canadien

Une option alimentaire santé



Source nutritive de protéines, le soya canadien est de plus en plus apprécié dans le monde, en particulier en Asie. La culture du soya est surtout pratiquée dans la province centrale de l'Ontario, mais de nouvelles variétés créées par des scientifiques canadiens peuvent être cultivées ailleurs au pays. Le Canada exporte plus d'un milliard de dollars de soya par année.

Dans la cuisine et ailleurs

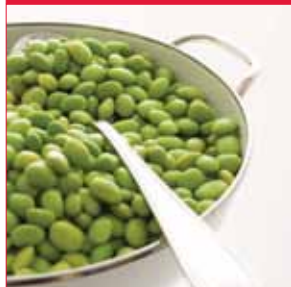


La farine, la protéine et l'huile de soya sont des ingrédients que l'on retrouve dans des centaines d'aliments préparés dans le commerce, comme de la margarine, des boissons, des fromages, des mélanges à gâteau, des soupes, des confiseries, des substituts de viande et des desserts congelés. À la maison, vous pouvez préparer de délicieux plats sans pareil avec des produits du soya canadien, par exemple un gâteau à la compote de pommes avec de la farine de soya, une soupe miso avec de l'huile de soya, ou encore une salade mexicaine à base de fèves de soya en conserve et de maïs.

En raison de leur teneur élevée en vitamines, minéraux, glucides, gras non saturés et protéines, les produits à base de fèves de soya peuvent s'avérer un aliment très sain. La protéine de soya est d'ailleurs de qualité presque aussi élevée que celle du lait et de la viande. De plus, comme il n'a pas de cholestérol et une très faible teneur en gras saturés, qui contribuent aux maladies cardiovasculaires, le soya constitue un aliment très intéressant pour la santé cardiaque.

Par ailleurs, les produits du soya peuvent être très avantageux pour les personnes qui ont une intolérance au lactose et ne peuvent consommer de produits laitiers traditionnels. Excellente source de protéines, de vitamine B et de fer, le lait de soya peut aussi être fortifié pour fournir une teneur en calcium aussi élevée que celle du lait de vache.

La production canadienne de soya n'est cependant pas destinée uniquement à l'alimentation humaine. Une bonne proportion du tourteau de soya (ce qui reste des graines après leur trituration pour en produire l'huile) est utilisé comme protéine pour l'alimentation animale. Une partie de l'huile





est également intégrée à des produits non alimentaires, comme des savons et des produits de beauté. Elle peut aussi servir de biodiésel, un produit vendu au Canada depuis 2001.

Innovation et excellence



Les aliments à base de soya existent depuis plusieurs siècles, mais cela n'empêche pas la recherche sur cette plante de se poursuivre. Des producteurs canadiens de soya se spécialisent dans la création de variétés de fèves alimentaires de qualité supérieure pour les consommateurs du monde entier. Nous comptons sur la Commission canadienne des grains (CCG) du gouvernement fédéral pour garantir que nous offrons à nos clients le meilleur produit au monde. La CCG établit les normes de classement de nos cultures de soya et veille à l'application rigoureuse de ces normes à chaque récolte.

La CCG supervise en outre le Système canadien de reconnaissance de la ségrégation (SCRS), qui aide à établir des distinctions entre les variétés de qualité supérieure destinées à la production d'aliments particuliers à base de soja, incluant le tofu, le miso et des boissons. Au Canada, des scientifiques des produits alimentaires et des spécialistes en génétique du soya consultent souvent les fabricants de produits de soya du pays et d'ailleurs afin d'examiner les nouveaux besoins, que ce soit concernant la teneur en protéines et en sucre, l'absorption d'eau ou le rendement du lait de soya et du tofu. Afin d'assurer la salubrité de tous les aliments canadiens à base de soya, l'Agence canadienne d'inspection des aliments en effectue un suivi étroit.

Goûtez la différence canadienne



Produits selon des normes rigoureuses, le soya et les produits du soya du Canada offrent une qualité et des aliments nutritifs supérieurs. Pour en connaître davantage sur l'industrie canadienne du soya, veuillez consulter les sites Web suivants :

Sites Web des organismes gouvernementaux

- Service d'exportation agroalimentaire - Agriculture et Agroalimentaire Canada
www.ats.agr.gc.ca
- Répertoire de l'industrie des oléagineux - Agriculture et Agroalimentaire Canada
www.ats.agr.gc.ca/supply/4218_e.htm
- Commission canadienne des grains
www.grainscanada.gc.ca
- Agence canadienne d'inspection des aliments
<http://www.inspection.gc.ca/>

Sites Web des organisations sectorielles

- Conseil canadien du soja
www.soybeancouncil.ca
- Canadian Soybean Exporters Association
www.canadiansoybeans.com
- Ontario Soybean Growers
www.soybean.on.ca

