

La qualité
est dans notre **nature**



Canada

Les produits alimentaires et les produits agricoles canadiens

Choix de qualité et produits innovateurs



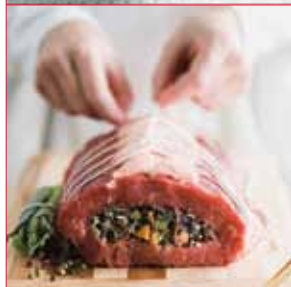
Les produits alimentaires et agricoles offerts au Canada sont aussi variés que ses terres, ses habitants et ses saisons. Du producteur primaire, qu'il travaille à la ferme ou sur un bateau de pêche, aux installations de haute technologie pour la transformation et la fabrication, l'industrie canadienne repose sur la recherche de pointe. Nous prétendons également aux plus récentes technologies et aux personnes les plus compétentes qui œuvrent activement pour vous offrir les produits et les services dont vous avez besoin.

Grâce à ses ressources naturelles, le Canada produit quelques-unes des denrées de la meilleure qualité qui soit, qui sont offertes sous forme de délicieux produits prêts à consommer ou emballés sous une marque de distributeur, ou encore utilisés comme ingrédients dans la transformation des produits alimentaires ou non alimentaires.

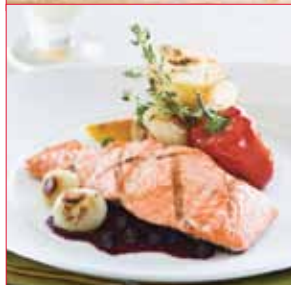
Le Canada exporte des produits fabriqués à partir de céréales, d'oléagineux et de légumineuses de la meilleure qualité qui soit, minutieusement sélectionnés, soigneusement cultivés, inspectés et certifiés. Ces exportations répondent aux caractéristiques particulières exigées par nos clients, lesquels mettent au point des produits comme les produits de boulangerie, la bière et les pâtes alimentaires.



Nos produits carnés proviennent du bétail de la meilleure qualité qui soit, recherchés par tous les pays du monde. Nos normes rigoureuses en matière de santé animale, les soins basés sur des principes scientifiques que nous apportons aux animaux et les techniques de transformation d'avant-garde permettent à l'industrie canadienne d'offrir aux consommateurs des produits carnés sains et savoureux, qu'ils soient frais, surgelés ou transformés pour servir d'ingrédients dans la soupe ou les plats préparés. Le Canada peut offrir des produits carnés certifiés halal, kasher, naturels et biologiques, et ce, dans une gamme variée de coupes.



Le secteur canadien des poissons et des fruits de mer a acquis une réputation en tant que fournisseur de certains des meilleurs produits au monde en raison de son engagement envers la gestion de qualité, l'innovation et la gestion durable des ressources halieutiques. Bordé par les océans Pacifique, Atlantique et Arctique, parsemé de lacs fournissant de l'eau douce en abondance, le Canada offre plus de 160 espèces de poissons et de produits de la mer, et exporte des produits frais, surgelés, fumés et en conserve dans plus de 130 pays.





Grâce à la diversité géographique du Canada, notre secteur horticole œuvre dans la production et l'emballage de plus de 120 cultures différentes, dont les légumes, les fruits, les fleurs et les plantes ornementales, comme les sapins de Noël. Notre production varie des cultures traditionnelles comme la pomme de terre, la pomme, la tomate et autres cultures de serre, aux variétés indigènes plus rares comme les têtes de violon, le bleuet sauvage, l'amélanchier et les canneberges. Vendus frais en Amérique du Nord, les fruits et les légumes canadiens sont également importés comme produits surgelés, transformés aux fins de l'industrie alimentaire, ou servent à la préparation de sauces, de conserves ou de tartes saines et savoureuses ou sont utilisés comme ingrédients aromatiques. Parmi les autres cultures horticoles importantes, on compte le miel, sans oublier notre fameux sirop d'érable.

Les vins, les spiritueux et les bières du Canada gagnent en popularité. Le Canada dispose déjà d'une abondance de matières premières de grande qualité, de techniques de transformation, de fermentation et de brassage innovatrices de même que d'un climat propice à la culture du raisin, pour la fabrication du vin, et de céréales, pour la bière et l'eau-de-vie distillée. Le Canada est le plus important producteur de vin de glace au monde, un vin de dessert liquoreux qui tire son goût unique des raisins récoltés alors qu'ils sont gelés. Notre industrie vinicole a acquis une reconnaissance internationale en raison de ses normes de qualité strictes, mises de l'avant par la Vintners Quality Alliance (VQA). Notre industrie de la distillation produit une gamme variée de spiritueux (whisky, rhum, vodka, gin, liqueur, brandy et panachés), mais elle est surtout connue pour la production d'un whisky canadien original, de grande qualité, au goût de seigle. Nos produits de brasserie sont fabriqués à partir de la même orge brassicole de l'Ouest canadien grandement recherchée par les plus importants brasseurs au monde.

Plus que jamais dans le monde entier, on boit de l'eau embouteillée du Canada. Celui-ci détient 25 p. 100 des réserves mondiales en eau douce. Une telle abondance, jumelée à notre environnement naturel propre et à nos normes rigoureuses en matière de qualité, font en sorte que les consommateurs puissent se procurer de l'eau en bouteille de la meilleure qualité qui soit au monde.

L'industrie canadienne de la confiserie vise les marchés étrangers, avec plus de la moitié de sa production destinée aux marchés d'exportation. Entre autres exemples, mentionnons les chocolats et les produits de confiserie canadiens. L'industrie tire sa force de ses produits innovateurs et de grande qualité ainsi que de ses techniques de pointe.

L'industrie des aliments fonctionnels et des nutraceutiques est un chef de file mondial au chapitre de la qualité et de l'innovation, faisant montre d'une capacité technologique élevée tout au long de la chaîne de valeur. Par exemple, le Canada est un chef de file dans la création, la fabrication et l'emballage de produits renfermant des acides gras essentiels de sources végétales et marines, y compris les huiles de lin, de bourrache, de chanvre et d'animaux marins.

Le Canada possède également une industrie de la transformation des aliments enviable aussi novatrice que souple. Grâce à l'héritage multiculturel du Canada, les transformateurs d'aliments sont bien positionnés pour satisfaire les goûts et les préférences des marchés étrangers en offrant une gamme étendue de produits manufacturés. Le marché hautement concurrentiel de l'Accord de libre-échange nord américain a également entraîné la création d'une industrie



souple, qui dispose d'une grande marge de manœuvre pour répondre aux besoins des consommateurs et s'adapter aux nouveaux débouchés sur les marchés de l'exportation.

La qualité à la source

La qualité canadienne repose sur deux de nos ressources les plus précieuses : nos ressources naturelles et humaines. Nos vastes espaces mettent leurs richesses naturelles au service d'un secteur agricole prospère à la base d'une industrie de la transformation des aliments qui rapporte 90 milliards de dollars. Le Canada est un chef de file dans le domaine de la protection des espaces naturels et de la préservation de la qualité des sols et des eaux. Notre climat frais contribue à ce succès en offrant aux régions consacrées à la culture une période « de repos » naturelle participant ainsi à la destruction des ravageurs et à la régénérescence des sols. Le Canada a mis en place le Programme de gestion de l'habitat du poisson et le Programme national sur la santé des animaux aquatiques afin de surveiller et de protéger la santé de nos océans et de nos ressources d'eau douce.

Des études économiques indépendantes ont reconnu le leadership du Canada dans la production de diplômés des universités et des collèges qui contribuent au succès de l'industrie alimentaire. Des personnes compétentes, dévouées à la salubrité, à la qualité et à la prestation exemplaire de services œuvrent tout le long de la chaîne d'approvisionnement. Parmi ceux-ci, mentionnons les producteurs primaires, les dirigeants de nos entreprises de fabrication des aliments et les chercheurs sur lesquels repose cette industrie. En outre, en tant que nation bâtie par des immigrants, le Canada constitue un microcosme du monde, capable de s'ajuster aux besoins et aux préférences des consommateurs du monde entier.

Salubrité des aliments

Le système réglementaire du Canada applique des normes rigoureuses afin de réglementer la production des aliments et de surveiller et de contrôler l'introduction de ravageurs et de maladies chez les végétaux, les animaux et leurs produits.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est responsable de la certification de tous les produits alimentaires et de nombreux produits agricoles destinés à l'exportation. Elle veille à ce que l'industrie respecte les lois et les règlements fédéraux en délivrant les accréditations et en inspectant régulièrement les établissements de transformation des aliments et les abattoirs. Des programmes stricts sont mis en place pour tester les produits et veiller à ce que les résidus soient conformes aux normes internationales. Si une crise touchant la matière de salubrité des aliments survient, l'ACIA administre des systèmes d'intervention en cas d'urgence en collaboration avec Santé Canada, des organismes provinciaux et l'industrie canadienne de l'alimentation.

L'ACIA contribue également à ce que l'industrie adopte des pratiques de gestion scientifique du risque, afin de réduire les risques relatifs à la salubrité des aliments.

La Commission canadienne des grains (CCG) est l'organisme gouvernemental responsable de l'établissement et du maintien des normes de qualité des grains du Canada et de la certification de toutes les exportations de grains, d'oléagineux et de légumineuses à grains. La CCG surveille les





chargements afin de détecter les mycotoxines, les métaux lourds et les champignons, en utilisant parallèlement le système d'assurance de la qualité des grains. Cette vigilance fait en sorte que les grains canadiens soient sécuritaires, qu'ils respectent les seuils de tolérance internationaux les plus stricts des contaminants toxiques et qu'ils répondent, de façon constante, aux spécifications du marché quant à la qualité.

Culture de l'innovation



Notre industrie bénéficie du soutien d'une infrastructure de recherche qui permet d'innover dans tous les domaines de production. Par exemple, les chercheurs canadiens dans le domaine des végétaux ont fait connaître le canola au reste du monde. Le canola produit une huile de plus en plus reconnue pour ses avantages en matière de santé et pour ses usages étendus. Les chercheurs canadiens dans le domaine de l'alimentation ont également réussi à isoler dans certains aliments de nouveaux composés qui pourraient s'avérer bénéfiques pour la santé. Ils ont aidé à mettre au point de nouveaux ingrédients alimentaires comme les fibres d'avoine et d'orge, ou bêta-glucanes, qui peuvent être utilisés dans les produits alimentaires pour aider à réduire le mauvais cholestérol.



L'innovation au Canada a également permis de mettre au point certaines des techniques les plus avancées en matière d'entreposage et d'emballage pour les produits alimentaires frais ainsi que de nouvelles techniques de transformation permettant d'accroître la durée de vie des aliments. Par exemple, le processus de fermentation mis au point par des chercheurs canadiens pour prolonger la durée de vie du kimchi, un plat typiquement coréen, d'un mois à une année entière sans pasteurisation ou ajout d'agents de conservation. Grâce à cette technologie, le kimchi peut désormais être consommé frais et savoureux en toute saison, et ce, sans danger pour la santé, comparativement aux méthodes traditionnelles.

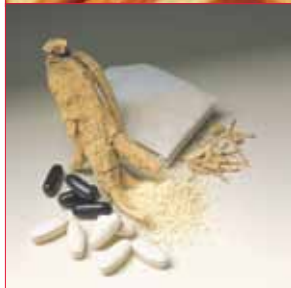
Notre réseau de chercheurs contribue également à l'amélioration continue des pratiques d'alimentation du bétail et de gestion à la ferme, afin d'offrir aux consommateurs des produits sains, nutritifs et savoureux fabriqués à l'aide de méthodes respectueuses de l'environnement.

Enfin, le Canada met en application des systèmes de traçabilité perfectionnés qui offrent à ses clients la possibilité de s'assurer que les produits sont mis au point et fabriqués selon leurs spécifications.

Achetez des produits canadiens et goûtez la différence



Explorez et découvrez tout ce que le Canada peut vous offrir : des produits sains et de qualité qui répondent aux goûts des consommateurs du monde entier. Pour de plus amples renseignements sur les produits agricoles et les produits alimentaires du Canada ainsi que sur les fournisseurs de ces produits, consultez le site gouvernemental du Service d'exportation agroalimentaire, à l'adresse www.ats.agr.gc.ca.



© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2011

N° d'AAC 11536F