



Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

Agriculture and  
Agri-Food Canada



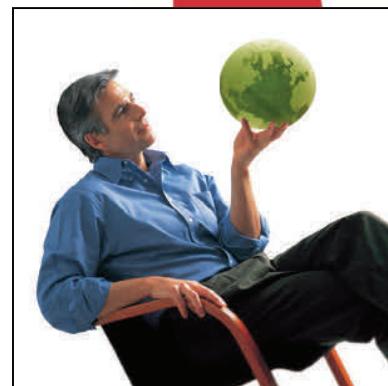
Bureau  
des marchés  
internationaux

RAPPORT SUR LES INDICATEURS DE MARCHÉ | OCTOBRE 2012

## Tendances de consommation Huiles de cuisson en Chine



Source : ©Bill Howe, Juin, 2008.



## Tendances de la consommation

### Huiles de cuisson en Chine



#### RÉSUMÉ

- ▶ La Chine est une société moderne et diversifiée qui compte 1,34 milliard d'habitants, dont près de la moitié vivent en région urbaine (47%). Beijing, la capitale, avait une population de 12,21 millions d'habitants en 2009.
- ▶ Selon le *World Factbook* (2012) de la Central Intelligence Agency, en juillet 2012, 8,9 % de la population chinoise aura 65 ans ou plus, l'espérance de vie à la naissance dans le pays sera de 83,9 ans et près des trois quarts de la population (73,6 %) aura entre 15 et 64 ans.
- ▶ La population de la Chine est vieillissante. La politique de planification familiale, qui impose une limite d'un enfant par famille, se traduit par un taux de croissance estimé de 0,481 %. Conséquemment, les enfants de 14 ans et moins ne représentent que 17,6 % de la population. Ainsi, l'âge médian des Chinois est passé de 34,1 ans en 2009 à 35,5 ans en 2011 (34,9 ans pour les hommes et 36,2 ans pour les femmes).
- ▶ En 2011, le marché chinois de l'huile était évalué à 10,3 G\$ US, et l'huile de canola et de colza en représentaient environ 20 % (Euromonitor).
- ▶ De 2006 à 2011, le total des dépenses de consommation consacrées aux huiles a enregistré un taux de croissance annuel composé (TCAC) de 14,8 %, ce qui représente une augmentation de près de 5,1 G\$ US (Euromonitor).
- ▶ La richesse croissante de la classe moyenne chinoise, combinée au taux d'urbanisation à la hausse du pays, permet aux consommateurs de délaisser les huiles traditionnelles bon marché vendues en vrac pour s'offrir des huiles et des matières grasses emballées, plus chères. Le beurre est la margarine ne sont pas couramment consommés.
- ▶ Les consommateurs chinois préfèrent les huiles végétales et les huiles de graines, qu'ils perçoivent comme meilleures pour la santé. Les mélanges d'huiles sont aussi considérés comme bons pour la santé, car ils offrent les bienfaits combinés de chacune des huiles les composant.
- ▶ Grâce à l'importance croissante que les consommateurs instruits de la classe moyenne chinoise accordent à leur santé, les ventes d'huile d'olive, autrefois minimes, ont augmenté de 21 % en valeur. Selon Euromonitor, les bienfaits pour la santé de l'huile d'olive (par exemple ses bienfaits cardiovasculaires et ses propriétés embellissantes pour la peau) par rapport aux huiles et aux matières grasses ordinaires suscitent un intérêt croissant chez les consommateurs chinois.
- ▶ Des campagnes de sensibilisation des consommateurs aux bienfaits pour la santé de nouvelles huiles pourraient connaître du succès auprès des consommateurs chinois, qui sont de plus en plus soucieux de leur santé.

#### DANS CE NUMÉRO

Aperçu du marché	2
Commerce	3
Ventes au détail	3
Nouveaux produits	6
Exemples de nouveaux produits	9
Parts de marché par marque	12
Parts de marché par entreprise	13
Sources	13
Annexe : Lancements de nouvelles huiles de canola	A1
Annex B: Nouveaux produits alimentaires contenant de l'huile de canola	B1



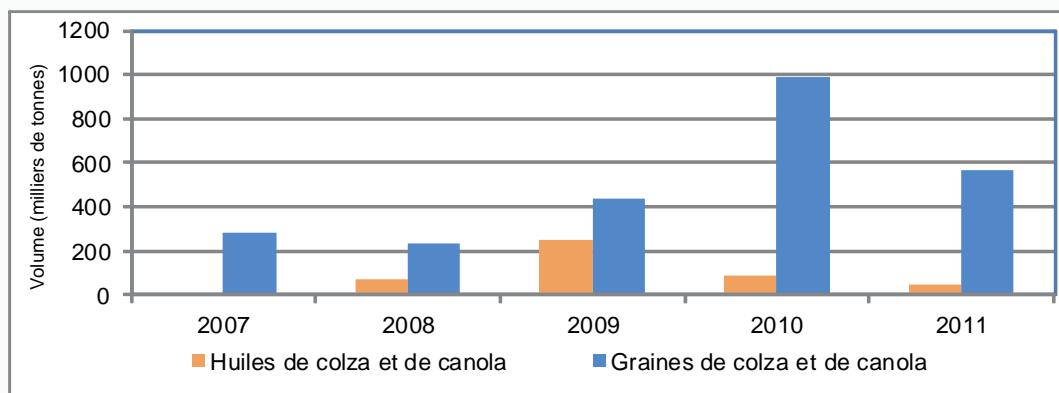
Source: ©Arlene Lang, 2010.



## ► COMMERCE

- ▶ Selon Statistique Canada, en 2011, le Canada a exporté près de 568 Mkg (millions de kilogrammes) d'huile de canola en Chine, totalisant 676,4 M\$ US. En valeur et en volume, les exportations d'huile de canola en Chine ont enregistré une croissance constante et appréciable depuis 2007; de fait, leur volume a doublé et leur valeur a triplé (au taux de change fixe de 2011).
- ▶ Les exportations canadiennes en Chine de graines de canola pour trituration ont enregistré une croissance similaire à celle de l'huile de canola transformée. En 2011, 1,3 Gkg (milliard de kilogrammes) de graines de canola ont été exportées en Chine, ce qui représente près du double du volume exporté en 2007 (837,6 Mkg). La valeur des exportations de 2011 (environ 762,3 M\$ US) a quant à elle plus que doublé par rapport à celle des exportations de 2007 (343,9 M\$ US), au taux de change fixe de 2011.
- ▶ En 2011, le Canada était le plus important exportateur d'huiles de colza, de canola et de moutarde à destination de la Chine, devant les É.-U. et les Émirats arabes unis, selon le Global Trade Atlas.

**Exportations canadiennes de graines et d'huiles de colza et de canola en Chine,  
2007-2011**

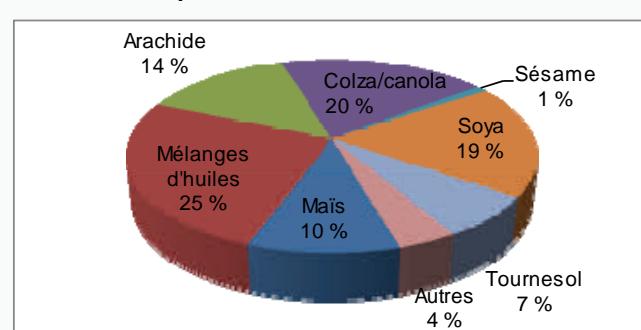


**Source :** Statistique Canada

## ► VENTES AU DÉTAIL

- ▶ Selon Euromonitor International, les huiles de colza/canola (20 %), de soya (19 %), d'arachide (14 %) et de maïs (10 %) représentent 63 % des ventes au détail d'huile en Chine, tandis que les huiles de tournesol (7 %) et de sésame (1 %) en représentent 8 %.

**Chine, huiles végétales et huiles de graines selon le type, pourcentage des ventes au détail en fonction du prix de vente au détail, 2011**



**Source :** Euromonitor, octobre 2011.



## ► VENTES AU DÉTAIL (suite)

- ▶ La plupart des autres ventes d'huiles sont constituées de mélanges d'huiles (25 %) et d'huiles d'autres sources (4 %), comme les huiles d'olive, de palme, de pépins de raisin, de lin, de fruits, de noix, de légumes ou d'autres graines, outre les mélanges d'huiles, tels que de noix, de tournesol, de maïs et de soya; de colza et de lin; de colza, de maïs et de graines de thé; de graines de thé, de tournesol, d'arachide, de colza et de sésame. On attribue aux mélanges d'huiles une grande valeur nutritionnelle, car ils réunissent les végétaux et les graines.
- ▶ La sensibilisation croissante des consommateurs aux bienfaits pour la santé des huiles de cuisson continuera de stimuler l'intérêt pour ces produits.

### VALEUR DES VENTES AU DÉTAIL

- ▶ La valeur totale des ventes d'huiles et de matières grasses au détail a presque doublé de 2006 à 2011; elle a crû de 99,4 % (TCAC de 14,8 %), tout comme les ventes d'huiles végétales et d'huiles de graines (99 %, TCAC de 14,8 %), selon Euromonitor (2011).
- ▶ De 2012 à 2016, la valeur des ventes d'huiles et de matières grasses devrait croître de 42,2 % (TCAC de 9,2 %), tandis que celle des ventes des huiles végétales et des huiles de graines devrait augmenter de 41,7 % (TCAC de 9,1 %) au cours de la même période.
- ▶ Ses bienfaits pour la santé ont assuré à l'huile d'olive une forte croissance en Chine (Euromonitor, octobre 2011). Les ventes d'huile d'olive ont augmenté de 157,1 % de 2006 à 2011 et elles devraient presque doubler en valeur (94,5 %) entre 2012 et 2016 pour atteindre 234,2 M\$ US, tirées par la demande croissante des consommateurs.

**Ventes d'huiles au détail en Chine,  
données historiques, valeur en M\$ US (taux de change fixe de 2011)**

	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>TCAC (%) 2006-2011</b>
Huiles, total	5 179,6	6 216,4	7 316,5	8 155,8	9 198,8	10 328,7	14,8
Huile d'olive	38,9	49,9	60,5	68,5	82,5	100,0	20,8
Huiles végétales et huiles de graines	5 140,7	6 166,5	7 256,0	8 087,3	9 116,3	10 228,7	14,8

*Source : Euromonitor, octobre 2011.*

**Ventes d'huiles au détail en Chine,  
prévisions, valeur en M\$ US (taux de change fixe de 2011)**

	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>	<b>TCAC (%) 2012-2016</b>
Huiles, total	11 539,3	12 730,0	13 893,5	15 115,8	16 411,1	9,2
Huile d'olive	120,4	143,8	169,8	199,9	234,2	18,1
Huiles végétales et huiles de graines	11 418,9	12 586,2	13 723,7	14 915,9	16 176,9	9,1

*Source : Euromonitor, octobre 2011.*



## ► VENTES AU DÉTAIL (suite)

### VOLUME DES VENTES AU DÉTAIL

- Le volume total des ventes d'huiles au détail a crû de 58,3 % de 2006 à 2011, passant de 3,2 Mt à 5,1 Mt (TCAC de 9,6 %); les ventes d'huiles végétales et d'huiles de graines ont enregistré une croissance similaire (58,2 %, TCAC de 9,6 %). C'est l'huile d'olive qui a bénéficié de la plus importante croissance en volume : ses ventes ont plus que doublé au cours de la même période (140 %, TCAC de 18,9 %).
- De 2012 à 2016, selon les prévisions, le volume des ventes continuera de croître, mais à un rythme légèrement inférieur. Dans l'ensemble, les huiles et les matières grasses enregistreront une croissance de 23,8 % (TCAC de 5,5 %), une progression comparable à celle qui est prévue pour les huiles végétales et les huiles de graines (23,7 %, TCAC de 5,5 %).
- En raison de la sensibilisation croissante des consommateurs chinois en matière de santé, on s'attend à ce que la forte croissance du volume des ventes d'huile d'olive se poursuive, à raison de 75 % au cours de la période de prévision (TCAC de 15,1 %).

**Ventes d'huiles au détail en Chine, données historiques, volume en milliers de tonnes**

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	TCAC (%) 2006-2011
Huiles, total	3 233,7	3 607,6	3993,6	4 377,9	4 753,8	5 118,3	9,6
Huile d'olive	3,0	3,9	4,6	5,2	6,2	7,2	18,9
Huiles végétales et huiles de graines	3 230,7	3 603,7	3 989,0	4 372,7	4 747,6	5 111,1	9,6

*Source : Euromonitor, octobre 2011.*

**Ventes d'huiles au détail en Chine, prévisions, volume en milliers de tonnes**

	2012	2013	2014	2015	2016	TCAC (%) 2012-2016
Huiles, total	5 466,0	5 797,3	6 121,6	6 442,7	6 764,9	5,5
Huile d'olive	8,4	9,7	11,2	12,9	14,7	15,1
Huiles végétales et huiles de graines	5 457,6	5 787,6	6 110,4	6 429,8	6 750,2	5,5

*Source : Euromonitor, octobre 2011.*



*Source : ©Arlene Lang, juillet 2010.*



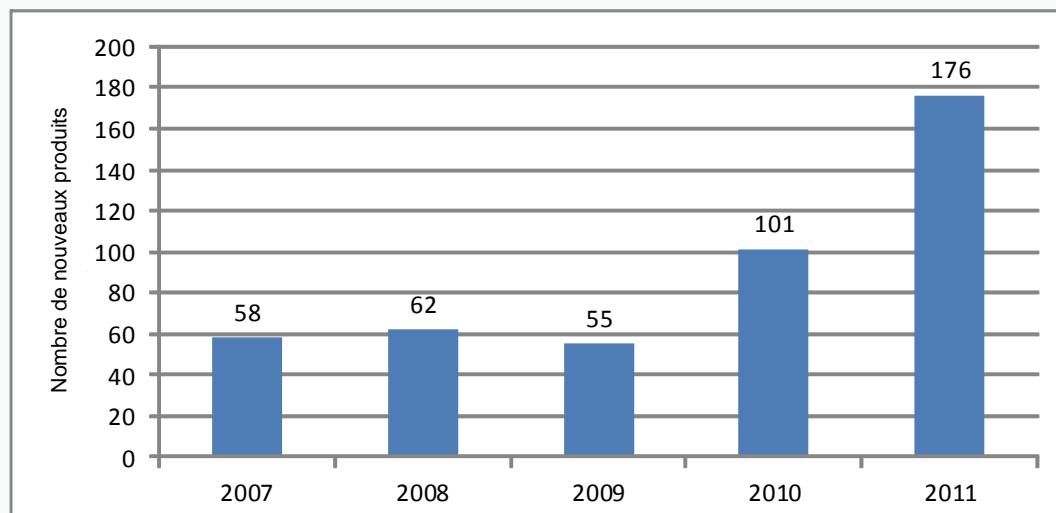
*Source : ©Bill Howe, juin 2008.*



## ► NOUVEAUX PRODUITS

- ▶ Selon la base de données mondiale des nouveaux produits de Mintel, 452 nouvelles huiles de cuisson ont été lancées en Chine entre janvier 2007 et décembre 2011. Le nombre de nouveaux produits au cours de cette période n'a fait qu'augmenter pour culminer en 2011.

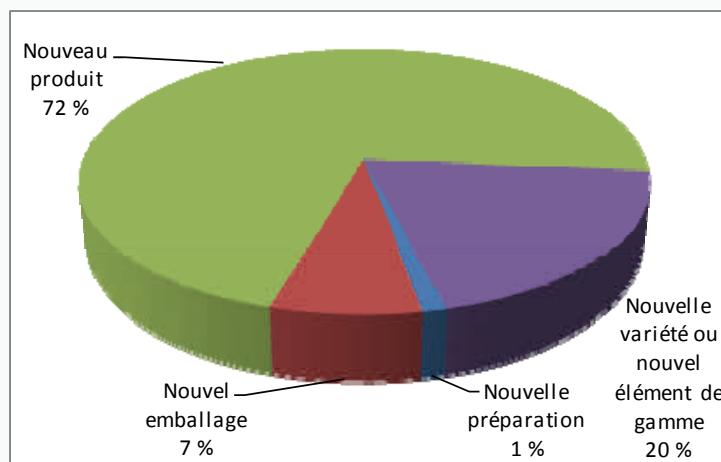
Lancements de nouvelles huiles de cuisson en Chine selon l'année



Source : Mintel, 2012.

- ▶ De janvier 2007 à décembre 2011, la majorité étaient de nouveaux produits (72 %) et les autres étaient de nouvelles variétés et de nouveaux éléments de gamme (20 %), de produits sous nouveaux emballages (7 %) ou de préparations nouvelles (1 %).
- ▶ Parmi les nouvelles huiles mises en marchés, les saveurs nature, figue de Barbarie, chili ou poivre de Cayenne (non précisé), piquante poivrée ou piquante forte et sésame (non précisé), en étaient les cinq principales.

Nouvelles huiles sur le marché chinois selon le type de lancement, janvier 2007- décembre 2011

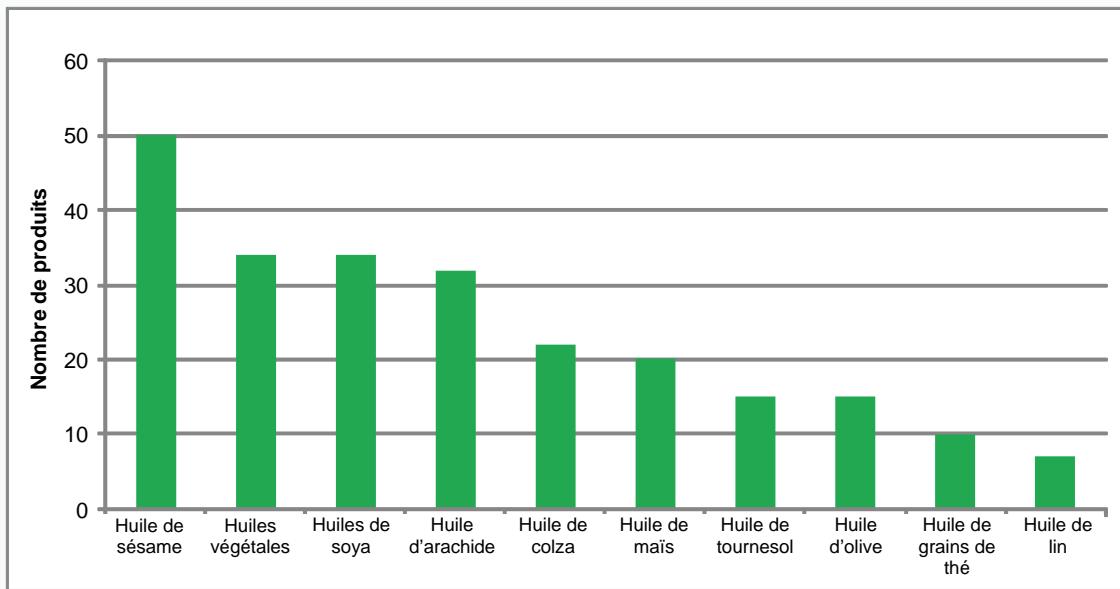


Source : Mintel, 2012.

## ► NOUVEAUX PRODUITS (suite)



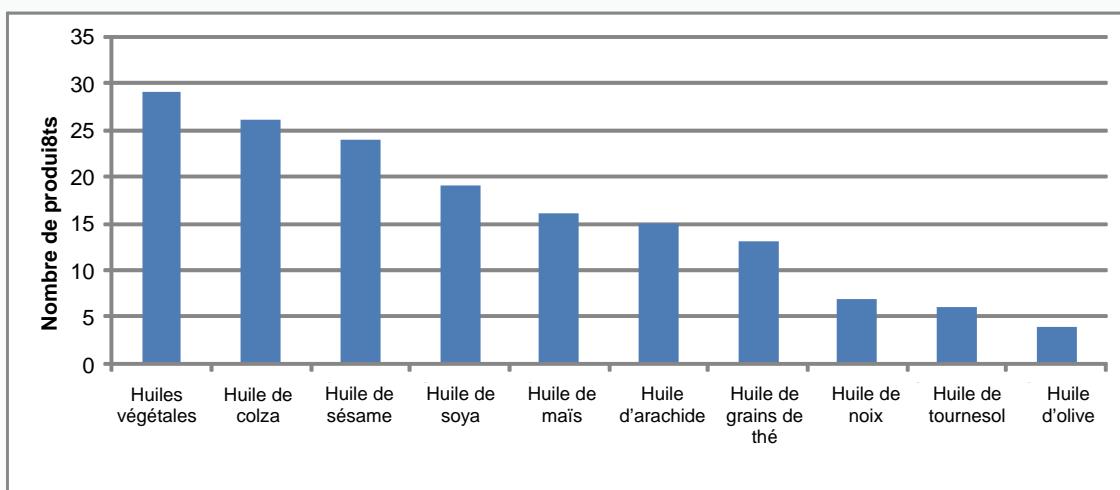
Dix principaux ingrédients des nouvelles huiles lancées en Chine,  
janvier 2007-décembre 2010



Source : Mintel, 2012.

- ▶ L'huile de sésame a été l'ingrédient le plus courant des nouvelles huiles lancées de janvier 2007 à décembre 2010 en Chine, devant les huiles végétales non précisées, l'huile de soya et l'huile d'arachide.
- ▶ Trois des produits mis en marché au cours de la période à l'étude étaient vendus sous l'appellation « huile de canola ». Dans le cas de deux produits, dont l'un du Canada (huile de canola de Canola Harvest), l'huile de canola figurait expressément dans la liste des ingrédients tandis que l'huile de colza figurait sur l'emballage du troisième. Dans le cas d'un autre produit aussi, l'huile de canola figurait dans la description du produit, mais c'est « huile de colza » qui était inscrit dans la liste des ingrédients.
- ▶ En 2011, 176 nouvelles huiles de cuisson ont été lancées sur le marché chinois. La moitié de ces huiles étaient des mélanges (96). Parmi les huiles de cuisson non mélangées, les plus courantes étaient l'huile de sésame (22 produits), l'huile de colza ou de canola (12 produits) et l'huile de maïs (10 produits).

Dix principaux ingrédients des nouvelles huiles lancées en Chine, janvier 2011-décembre 2011



Source : Mintel, 2012.



## ► NOUVEAUX PRODUITS (suite)

- ▶ La plupart des nouvelles huiles mises en marché en 2011 étaient de nouveaux produits (66 %) et les autres étaient de nouvelles variétés ou de nouveaux éléments de gamme (21 %) et produits sous nouveaux emballages (13 %). L'huile de colza s'est classée au deuxième rang des ingrédients les plus utilisés dans les nouvelles huiles, derrière les huiles végétales non précisées et devant l'huile de sésame.
- ▶ Les allégations « sans OGM » figuraient sur 21 % des nouveaux produits, tandis que les allégations « sans additifs ni agents de conservation » ou « teneur en cholestérol faible, réduite ou nulle » apparaissaient respectivement sur 20 et 17 nouveaux produits. Seul un des produits était désigné fait d'huile de colza pressée à froid.
- ▶ Au nombre des principales marques auxquelles appartenaient les nouvelles huiles lancées en Chine en 2011 figuraient Zhao Cai Yu, Pure Fresh Farm, Nissin Oillio, Yang San You, Xiang Wang et Tang Chen.

Nouvelles huiles de cuisson pures lancées en Chine, janvier 2011-décembre 2011	
Sorte d'huile	Nombre de produits
Sésame	22
Canola ou colza	12
Maïs	10
Arachide	9
<i>Camellia</i> (thé)	8
Noix	7
Lin	6
Olive (extra vierge)	6

Source : Mintel, 2012.

Principales marques des nouvelles huiles de cuisson lancées en Chine, 2011	
Marque	Nombre de produits
Zhao Cai Yu	8
Pure Fresh Farm	6
Nissin Oillio	5
Yang San You	5
Xiang Wang	4
Tang Chen	4

Source : Mintel, 2012.

Nouvelles huiles de cuisson lancées en Chine, selon l'allégation, 2011	
Allégation	Nombre de produits
Sans OGM	37
Sans additifs ni agents de conservation	20
Faible teneur en cholestérol, teneur réduite en cholestérol ou sans cholestérol	17
Biologique	16
Produit éthique et écologique	15
Bienfaits pour le cerveau et le système nerveux (produits fonctionnels)	4
Faible teneur en gras trans, teneur réduite en gras trans ou sans gras trans	4
Halal	4
Autres (produits fonctionnels)	4
Produit entièrement naturel	4

Source : Mintel, 2012.

## ► EXEMPLES DE NOUVEAUX PRODUITS



**Huile de colza pressée à froid**  
Jianxing Agriculture Technology

**Ingédients :** Huile de colza.

**Description du produit :**

Jianxing Tuo Pi Leng Zha Cai Zi You (l'huile de colza pressée à froid) est un aliment écologique certifié à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates. Cette huile de colza est produite à partir de colza sans OGM et pressée à froid pour conserver les nutriments. Elle est riche en plus de 20 nutriments essentiels, y compris la vitamine A, la vitamine E et le bêta-sitostérol. Elle ne contient aucun produit chimique ajouté et est offerte en bouteille de 5 l.

**Allégations commerciales :** Produit éthique et écologique, sans OGM.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



**Huile de noix biologique pure**  
France H.C.S. Group

**Ingédients :** Noix.

**Description du produit :**

High Change A+ You Ji Chun Sheng He Tao You (l'huile de noix biologique pure) est produite à partir de noix biologiques de qualité et transformée à l'aide de techniques d'extraction par acide maléique (SMA) et CO<sub>2</sub>, de façon à préserver l'essence naturelle des noix. Elle contient de l'acide alpha-linolénique, des vitamines A, D et E, de l'acide folique et du bêta-carotène. On dit que cette huile est bénéfique pour le fonctionnement du cerveau et qu'elle accroît les capacités mentales. L'huile de noix est très digeste et convient aux enfants de la naissance à 12 ans, ainsi qu'aux femmes enceintes ou récemment accouchées. Ce produit est vendu en bouteille de 250 ml.

**Allégations commerciales :** Biologique, destiné aux bébés et bambins (de 0 à 4 ans), aux enfants (de 5 à 12 ans) et aux femmes, bénéfique pour le cerveau et le système nerveux (fonctionnel).

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



**Huile de cuisson pour légumes**  
Wan He Oil

**Ingédients :** Huile de noix, huile de tournesol, huile de maïs, huile de soya.

**Description du produit :**

L'huile de cuisson pour légumes Zhao Cai Yu est un mélange d'huile de noix, d'huile de tournesol et d'huile de maïs. Elle est riche en vitamines, en gras insaturés, en acide linoléique et en acide linolénique. L'acide linoléique est essentiel au fonctionnement du corps humain, et l'acide linoléique et l'acide linolénique contribuent tous deux à combattre les inflammations de même qu'à prévenir et à soulager l'eczéma et la dermatite. Ce produit est vendu en bouteille de 2 l. La gamme comprend aussi les produits suivants : Leng Zha Yi Ji Kui Hua You (huile de tournesol pressée à froid de première qualité); Leng Zha Yi Ji He Tao Kui Hua You (huile de noix et de tournesol pressée à froid de première qualité); Leng Zha Yi Ji Hua Sheng You (huile d'arachide pressée à froid de première qualité); Leng Zha Yi Ji Yu Mi Pei Ya You (huile de maïs pressée à froid de première qualité).

**Allégations commerciales :** Autres (fonctionnel).

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



## ► EXEMPLES DE NOUVEAUX PRODUITS (suite)



### Huile de *camellia* nutritive Lv Yuan Oil Industrial

**Ingrédients :** Huile de graines de thé, huile de maïs, huile de colza, huile de tournesol, huile d'arachide, huile de noix.

**Description du produit :**

Lv Yuan Jing Gang Shan Cha Ying Yang You (l'huile de *camellia* nutritive) contient du squalène, de l'acide linoléique, de l'acide linolénique, du bêta-carotène, de la vitamine E et du phytostérol. Elle ne contient aucun antioxydant artificiel et elle est riche en acides gras insaturés. Ce produit est vendu en bouteille de 5 l.

**Allégations commerciales :** Données non disponibles.

**Source :** Mintel GNPD.

**Saveurs :** Nature.



### Barbera Selezione Storica - Olio Extra Vergine D'Oliva Manfredi Barbera & Figli S.p.A

**Ingrédients :** Huile d'olive.

**Description du produit :**

Une nouvelle huile Olio Extra Vergine D'Oliva (huile d'olive extra-vierge) a récemment été mise en marché en France, en Italie, en Allemagne, aux Pays-Bas, en Chine, au Japon, au Canada, en Russie et au Brésil sous la marque Barbera Selezione Storica. Fabriquée en Italie par Manfredi Barbera & Figli S.p.A., ce produit est recommandé pour tous les plats de fruits de mer, le pain, la bruschetta, les soupes de légumes, le couscous et les desserts. Il est offert dans une bouteille en verre de 500 ml.

**Allégations commerciales :** Données non disponibles.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** analyses des lancements de produits de Datamonitor



### Mélange nutritif d'huile de lin A Best Plant Oil Development

**Ingrédients :** Huile de colza, huile de lin (biologique).

**Description du produit :**

A Best Ya Ma Ying Tiao He You (le mélange nutritif d'huile de lin) contient des ingrédients non génétiquement modifiés. Ce produit est offert en bouteille de 1,8 l.

**Allégations commerciales :** Sans OGM.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



### Mélange d'huiles de céréales Cofco

**Ingrédients :** Huile de soya, huile de colza, huile d'arachide, huile de maïs, huile de riz, huile de sésame, huile de germes de blé (germes), butylhydroquinone tertiaire (additifs alimentaires, antioxydants).

**Description du produit :**

Fortune Tian Ren Gu Wu Tiao He You (le mélange d'huiles de céréales) est enrichi de maïs, de blé et de céréales et contient de nombreux oligo-éléments. Ce produit est offert dans une nouvelle bouteille de 4 l.

**Allégations commerciales :** Données non disponibles.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.

## ► EXEMPLES DE NOUVEAU PRODUITS (suite)



### Huile de tournesol sans OGM pressée à froid Pure Fresh Farm Organic Foods

**Ingédients :** Graines de tournesol (graines).

**Description du produit :**

Pure Fresh Farm Fei Zhuan Ji Yin Leng Zha Kui Hua Ji You (l'huile de tournesol sans OGM pressée à froid) est produite à partir de graines de tournesol de qualité pressées à froid provenant de la Mongolie intérieure. Cette huile possède le goût pur, la couleur riche et l'arôme des graines de tournesol. Elle est offerte en bouteille de 2 l. La gamme contient aussi les produits suivants : Jing Zhi Kui Hua Ji You (huile de tournesol raffinée); Kui Hua Tiao He You (mélange d'huile de tournesol); Chun Kui Hua Ji You (huile de tournesol pure); Nong Xiang Kui Hua Ji You (huile de tournesol aromatisée); Da Tou You (huile de soya).

**Allégations commerciales :** Données non disponibles.

**Saveurs :** Nature.

**Source:** Mintel, 2012.



### Huile d'olive et d'arachide Yu Quan Lipin

**Ingédients :** Huile d'arachide (pressée), huile d'olive (pressée).

**Description du produit :**

L'huile d'olive et d'**arachide** Yu Quan est produite à partir d'olives et d'arachides, et elle est considérée comme un produit santé. Selon le fabricant, ces huiles contiennent de la choline, laquelle contribue à améliorer la mémoire, et l'huile d'olive a des propriétés embellissantes. Le résvératrol présent dans l'huile d'arachide contribue à prévenir les tumeurs et l'artériosclérose de la carotide, ainsi que la coagulation des plaquettes dans le bas du corps. L'huile d'olive contient du squalène, lequel contribue à diminuer la quantité de LDL dans le corps, et des acides gras Oméga-3, qui préviennent les maladies thrombotiques. Ce produit est offert en bouteille de 4,5 l.

**Allégations commerciales :** Autres (produits fonctionnels), propriétés embellissantes, cerveau et système nerveux (produits fonctionnels).

**Saveurs :** Nature

**Source:** Mintel, 2012.



### Huile de frêne épineux chinois Shanghai Totole Flavouring Food

**Ingédients :** Huile de soya (butylhydroquinone tertiaire), huile de frêne épineux chinois concentrée (huile de colza, frêne épineux chinois), substances aromatisantes (additifs alimentaires), huile d'arachide.

**Description du produit :**

Totole Hua Jiao You (l'huile de frêne épineux chinois) est maintenant offerte dans un nouvel emballage. Cette huile aromatique et goûteuse est produite à partir de piment Han Yuan et est offerte en bouteille de 405 ml.

**Allégations commerciales :** Données non disponibles.

**Saveurs :** Nature.

**Source:** Mintel, 2012.

## PARTS DE MARCHÉ PAR MARQUE



Parts des marques d'huiles de cuisson en Chine,  
pourcentage de la valeur des ventes au détail

Marque	Dénomination sociale	2006	2007	2008	2009	2010
Jinlongyu	Wilmar International Ltd	29,4	29,9	30,0	30,7	31,6
Fortune	Société nationale chinoise d'importation et d'exportation des céréales, des oléagineux et des produits alimentaires (COFCO)	4,1	7,5	9,7	7,8	9,5
Luhua	Shandong Luhua Group Co Ltd	9,1	8,9	8,9	9,6	9,3
Yuan Bao	Wilmar International Ltd	6,6	6,6	6,6	6,8	7,1
Haishi	Shanghai Liangyou Group Co Ltd	5,6	5,8	5,7	4,1	4,2
Fourseas	China National Cereals, Oils & Foodstuffs Import & Export Corp (COFCO)	1,6	2,6	2,7	2,2	2,7
Hu Ji Hua	Wilmar International Ltd	2,2	2,2	2,2	2,3	2,3
Mighty	Standard Food Group	1,3	1,8	1,8	1,9	1,9
Liyu	Wilmar International Ltd	1,6	1,6	1,6	1,6	1,7
Sheng Zhou	Xiamen Zhongsheng Oil & Grain Co Ltd	1,8	1,7	1,6	1,6	1,5
Eagle	Zhongshan Eagle Brand Food Co Ltd	1,0	0,9	0,9	1,0	1,0
Longevity Flower	China Corn Oil Co Ltd	0,1	0,2	0,3	0,4	0,8
Red Lantern	Lam Soon Group	1,4	1,5	1,5	1,1	0,8
Red Darning	Chongqing Oil & Fat Parent Co	0,6	0,9	0,9	0,9	0,8
Tuoniao	Quanzhou Jin Hua Oil Co Ltd	0,3	0,3	0,4	0,6	0,7
Jinhao	Hunan Jinhao Camellia Oil Corp Ltd	0,4	0,7	0,8	0,9	0,7
Zhongchang	Hubei Zhongchang Oil Co Ltd	0,4	0,7	0,7	0,6	0,6
Lu Bao	Beijing Elsen-Lubao Oil Co Ltd	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4
Camel	Hop Hing Holdings Ltd	0,6	0,7	0,6	0,4	0,3
Mother's Choice	Burns, Philp & Co Ltd	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
Anchor	Fonterra Co-operative Group	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
Bright	Bright Food (Group) Co Ltd	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Knife	Lam Soon Group	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1
Suki	Shanghai Gaofu Longhui Foods Co Ltd	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1
Olivoila	Wilmar International Ltd	-	0,0	0,1	0,1	0,1
Xiang You Fang	Quanzhou Jin Hua Oil Co Ltd	-	0,1	0,1	0,1	0,1
Président	Groupe Lactalis	-	0,1	0,1	0,1	0,1
Chu Bao	Hop Hing Holdings Ltd	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1
Flora	Groupe Unilever	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Meadow Lea	Goodman Fielder Ltd	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
Hu Ji Hua	Kuok Oils & Grains Pte Ltd (KOG)	-	-	-	-	-
Huo Niao	Beijing Tong Yi Oil Co Ltd	-	-	-	-	-
Jinlongyu	Kuok Oils & Grains Pte Ltd (KOG)	-	-	-	-	-
Liyu	Kuok Oils & Grains Pte Ltd (KOG)	-	-	-	-	-
Luhua	Laiyang Luhua Fragrant Peanut Oil Co Ltd	-	-	-	-	-
Mother's Choice	Goodman Fielder Ltd	-	-	-	-	-
Yuan Bao	Kuok Oils & Grains Pte Ltd (KOG)	-	-	-	-	-
Autres	Autres	30,0	23,6	21,2	23,7	20,9
Total	Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Source : Euromonitor, 2012.

## ► PARTS DE MARCHÉ PAR ENTREPRISE



**Parts du marché des huiles de cuisson par entreprise en Chine,  
pourcentage de la valeur des ventes au détail**

Entreprise	2006	2007	2008	2009	2010
Wilmar International Ltd	40,2	40,8	41,0	42,0	43,4
China National Cereals, Oils & Foodstuffs Import & Export Corp (Cofco)	5,7	10,2	12,4	10,1	12,1
Shandong Luhua Group Co Ltd	9,1	8,9	8,9	9,6	9,3
Shanghai Liangyou Group Co Ltd	5,6	5,8	5,7	4,1	4,2
Standard Food Group	1,3	1,8	1,8	1,9	1,9
Xiamen Zhongsheng Oil & Grain Co Ltd	1,8	1,7	1,6	1,6	1,5
Zhongshan Eagle Brand Food Co Ltd	1,0	0,9	0,9	1,0	1,0
Lam Soon Group	1,7	1,8	1,7	1,2	0,9
Quanzhou Jin Hua Oil Co Ltd	0,3	0,4	0,5	0,7	0,9
China Corn Oil Co Ltd	0,1	0,2	0,3	0,4	0,8
Chongqing Oil & Fat Parent Co	0,6	0,9	0,9	0,9	0,8
Hunan Jinhao Camellia Oil Corp Ltd	0,4	0,7	0,8	0,9	0,7
Hubei Zhongchang Oil Co Ltd	0,4	0,7	0,7	0,6	0,6
Beijing Elsen-Lubao Oil Co Ltd	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4
Hop Hing Holdings Ltd	0,9	0,9	0,7	0,5	0,4
Burns, Philip & Co Ltd	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
Fonterra Co-operative Group	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
Bright Food (Group) Co Ltd	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Shanghai Gaofu Longhui Foods Co Ltd	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1
Groupe Lactalis	-	0,1	0,1	0,1	0,1
Groupe Unilever	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Goodman Fielder Ltd	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
Beijing Tong Yi Oil Co Ltd	-	-	-	-	-
Kuok Oils & Grains Pte Ltd (KOG)	-	-	-	-	-
Laiyang Luhua Fragrant Peanut Oil Co Ltd	-	-	-	-	-
Autres	29,5	23,1	20,6	23,1	20,3
Total	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

**Source :** Euromonitor, 2012.

## ► SOURCES

- Central intelligence Agency. 2012. *World Fact Book*.
- Datamonitor. 2012.
- Euromonitor International. 2012.
- Euromonitor International. Octobre 2011. *Oils and Fats in China*.
- Mintel Global New Products Database. (2012).
- Statistique Canada. 2012.

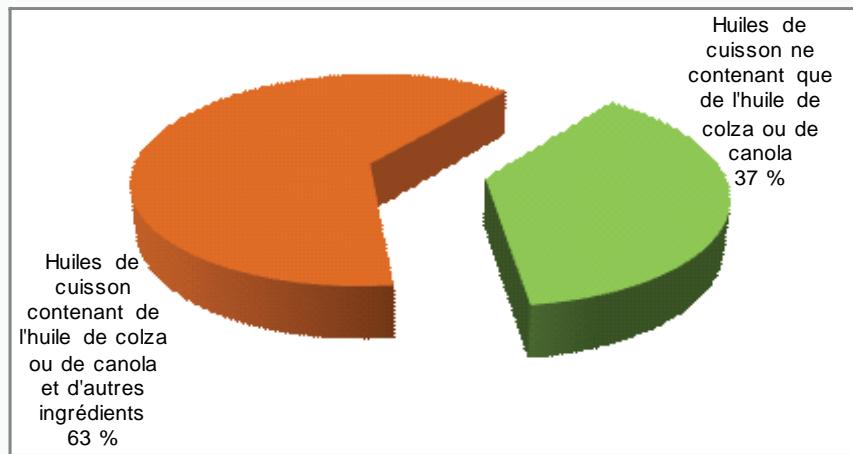




## ► ANNEXE A: LANCEMENTS DE NOUVELLES HUILES DE CANOLA

- ▶ Selon la base de données mondiale des nouveaux produits de Mintel, 48 nouvelles huiles de cuisson contenant de l'huile de colza ont été lancées entre janvier 2007 et décembre 2011, la majorité ayant été mises en marché en 2011. Parmi ces nouveaux produits, 18 ne contenaient que de l'huile de colza, tandis que les autres produits contenaient aussi d'autres ingrédients. Un seul des nouveaux produits était particulièrement désigné comme de l'huile de colza pressée à froid. L'examen des descriptions a révélé que le mot « canola » figurait dans le nom de 2 de 48 produits, mais c'est « huile de colza » qui était inscrite dans la liste d'ingrédients dans tous les cas.

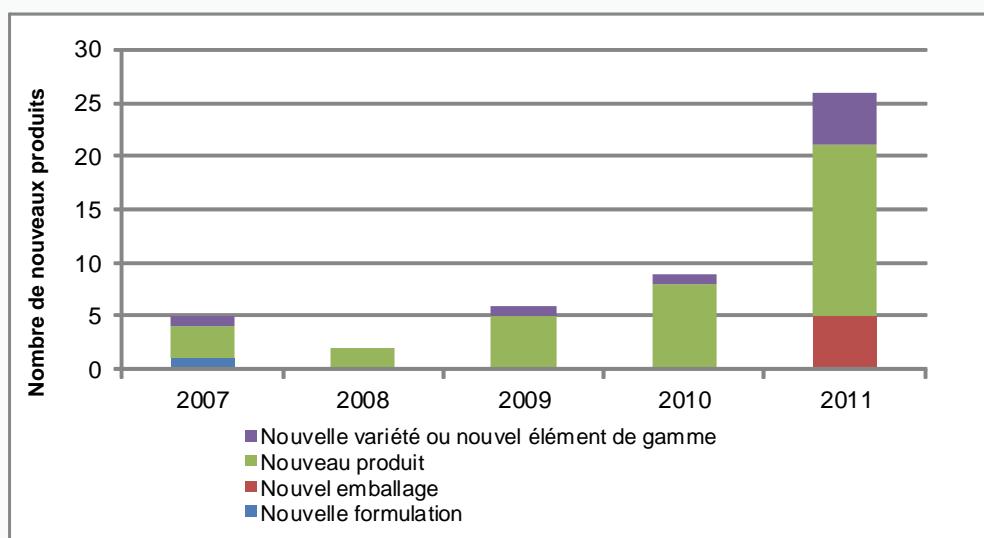
**Huiles de colza et de canola, nouvelles huiles de cuisson pures et nouveaux mélanges d'huiles lancés en Chine, janvier 2007-décembre 2011**



Source : Mintel, 2012.

- ▶ De janvier 2007 à décembre 2011, les huiles de cuisson contenant de l'huile de colza ou de canola mises en marché étaient essentiellement de nouveaux produits (77,5 %); les autres étant de nouvelles variétés ou de nouveaux éléments de gamme (15,0 %) et de produits sous nouveaux emballages (7,5 %).

**Nouveaux produits contenant de l'huile de colza ou de canola en Chine, selon le type de lancement, janvier 2007-décembre 2011**



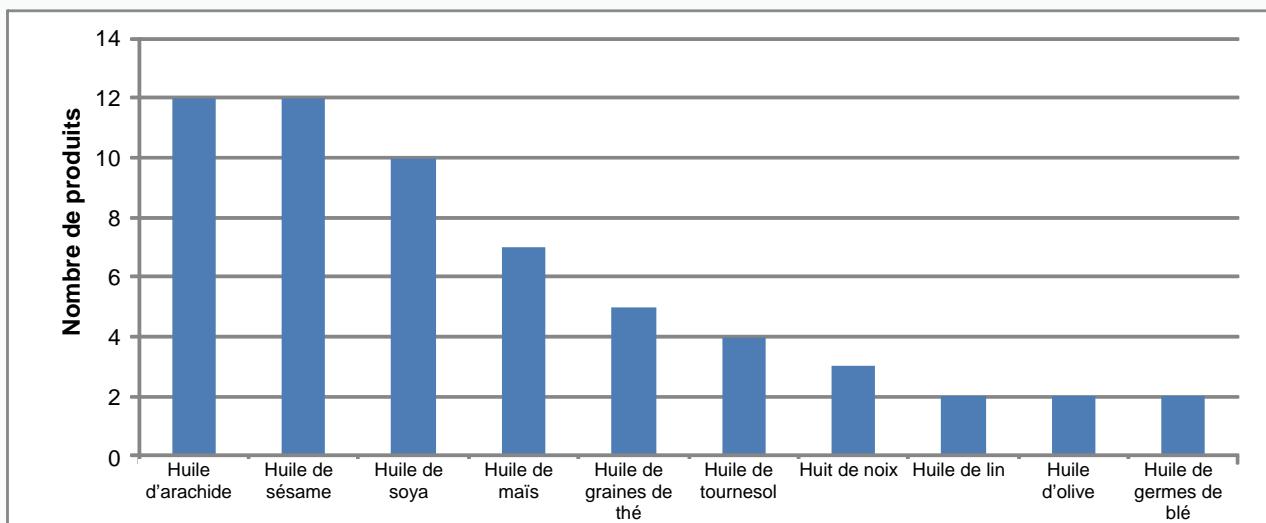
Source : Mintel, 2012.



## ► ANNEXE A: LANCEMENTS DE NOUVELLES HUILES DE CANOLA (suite)

- ▶ Les ingrédients les plus couramment mélangés à l'huile de colza ou de canola dans les nouvelles huiles de cuisson lancées de 2007 à 2011 ont été l'huile d'arachide, l'huile de sésame et l'huile de soya.
- ▶ Bien que l'huile de sésame soit un ingrédient courant des nouvelles huiles de cuisson, elle sert principalement à aromatiser les plats plutôt qu'à cuire les aliments.

**Principaux ingrédients mélangés à l'huile de colza ou de canola dans les nouvelles huiles de cuisson lancées en Chine, janvier 2007-décembre 2011**



Source : Mintel, 2012.

Principales entreprises ayant lancé de nouveaux produits contenant de l'huile de colza ou de canola en Chine, 2011	
Entreprise	Nombre de produits
Cofco	3
Yihaijiali Foods	2
Yihai Kerry Food	2
Nissin Oillio	2
Lihong Foods	2
Feng Rui Oil	2

Source : Mintel, 2012.

Dix principales marques de produits contenant de l'huile de colza ou de canola lancés en Chine, 2011	
Marque	Nombre de produits
Feng Rui Jin Cai Hua	2
Nissin Oillio	2
Li Hong	2
Rong Sheng Yuan Jian Men	1
Jing Run Lao You Weng	1
King Shine Shuai Pai	1
Lv Yuan Jing Gang	1
Cheer Come Lv Tai	1
Cofco Fu Lin Men	1
Chang Xiang Yi	1

Source : Mintel, 2012.

## ► ANNEXE A: LANCEMENTS DE NOUVELLES HUILES DE CANOLA (suite)



### Huile d'acides gras à longue et à moyenne chaîne Nissin Oillio

**Ingrédients :** Acides gras à chaîne moyenne (moyenne, acides alimentaires), huile de colza à faible teneur en acide érucique (faible teneur en acide érucique), esters de saccharose d'acides gras (acides alimentaires).

#### Description du produit :

Nissin Oillio Zhong Chang Lian Zhi Fang Suan Shi Yong You (l'huile d'acides gras à longue et à moyenne chaîne) est maintenant offerte dans une nouvelle bouteille de 450 ml. Cette huile est faite à partir d'huile d'acides gras à chaîne moyenne, d'huile de colza à faible teneur en acide érucique et d'esters de saccharose d'acides gras. Ce produit est réputé faciliter la perte de poids et est offert en bouteille de 450 ml. Les variétés suivantes sont aussi offertes : FOR Shi Yong Tiao He You (mélange d'huiles FOR) et Yi Ji Da Dou You Se La You (huile de soya pour la salade de grade A).

**Allégations commerciales :** Produit amincissant.

**Saveurs:** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



### Hanyuan Zanthoxylum Schinifolium Sieb. Et Zucc Oil Youjia Foodstuffs Co.

**Ingredients:** Rapeseed oil (high quality), fresh zanthoxylum schinifolium sieb. et zucc

**Product Description:** Youjia Han Yuan Teng Jiao You (Hanyuan Zanthoxylum Schinifolium Sieb. Et Zucc Oil) is made with quality zanthoxylum schinifolium sieb. et zucc extract using a modern technique. The oil has a long-lasting, peppery hot aftertaste and can be added to a variety of dishes. This quality product is free from flavourings and retails in a 500 ml bottle.

**Positioning Claims:** No sdditives/preservatives

**Flavours:** Unflavoured/plain

**Source :** Mintel, 2012.



### Huile de *zanthoxylum schinifolium* de Hanyuan, Sieb. et Zucc. Youjia Foodstuffs Co.

**Ingrédients :** Huile de colza (qualité supérieure), *zanthoxylum schinifolium* Sieb. et Zucc. frais.

#### Description du produit :

Youjia Han Yuan Teng Jiao You (l'huile de *zanthoxylum schinifolium* de Hanyuan, Sieb. et Zucc.) est produite à partir d'extrait de *zanthoxylum schinifolium* Sieb. et Zucc. de qualité à l'aide d'une technique moderne. Cette huile a un goût piquant et poivré persistant et peut être utilisée dans une grande variété de plats. Ce produit de qualité sans arômes ajoutés est offert en bouteille de 500 ml.

**Allégations commerciales :** Sans additifs ni agents de conservation.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.

## ► ANNEXE A: LANCEMENTS DE NOUVELLES HUILES DE CANOLA (suite)



### Huile de colza de qualité Cofco

**Ingédients :** Huile de colza, butylhydroquinone tertiaire (additifs alimentaires, antioxydants).

**Description du produit :**

Cofco Fu Lin Men Yi Ji Cai Zi You (l'huile de colza de qualité) répond aux normes de qualité et porte le label QS. Ce produit est offert en bouteille de 1,5 l et Yu Mi You (huile de maïs) est offerte en bouteille de 1,8 l.

**Allégations commerciales :** Données non disponibles.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



### Huile de colza pressée aromatisée Yihaijiali Foods

**Ingédients :** Huile de colza.

**Description du produit :**

Liyu Xiao Zha Nong Xiang Cai Zi You (l'huile de colza pressée aromatisée) est fabriquée à partir de colza sans OGM pressé. Ce produit est idéal pour la préparation de plats du Sichuan et est offert en bouteille de 5 l.

**Allégations commerciales :** Sans OGM.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



### Huile de camellia Shanrun Camellia Oil Technology and Development

**Ingédients :** Huile de colza (première qualité, pressée), huile de maïs (première qualité), huile de graines de thé (première qualité).

**Description du produit :**

Shanrun Cha Zi Yu Mi You (l'huile de camellia) contient de l'huile de *camellia* biologique certifiée, de l'huile de maïs sans OGM et de l'huile de colza sans OGM. Cette huile pressée à froid contient des acides gras insaturés et est réputée légère et à faible teneur en gras. Elle se vend en bouteille de 1,8 l.

**Allégations commerciales :** Biologique, sans OGM.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.

## ► ANNEXE A: LANCEMENTS DE NOUVELLES HUILES DE CANOLA (suite)



**Huile de colza**  
**Shuai Oil**

**Ingrédients :** Huile de colza.

**Description du produit :**

King Shine Shuai Pai Cai Zi You (l'huile de colza) est un aliment écologique certifié. Ce produit sans OGM est offert en bouteille de 1,8 l.

**Allégations commerciales :**

Produit éthique et écologique, sans OGM.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



**Huile de colza pressée**  
**Changkang Hunan**

**Ingrédients :** Huile de colza à faible teneur en acide érucique (faible teneur en acide érucique, acides alimentaires), colza.

**Description du produit :**

Cheer Come Lv Tai Zheng Zong Ya Zha Cai Zi You (l'huile de colza pressée) est produite à partir de colza cultivé dans un milieu écologique. Elle ne contient ni cholestérol, ni OGM, ni arômes ajoutés et est offerte en bouteille de 1,8 l.

**Allégations commerciales :**

Sans additifs ni agents de conservation, faible teneur en cholestérol, sans cholestérol ou teneur réduite en cholestérol, produit éthique et écologique, sans OGM.

**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



**Huile de noix et d'olive**  
**Feng Rui Oil**

**Ingrédients :** Huile de noix (pressée), huile d'olive, huile de colza, huile de tournesol, huile de maïs (germes).

**Description :**

Feng Rui Jin Cai Hua He Tao Gan Lan You (l'huile de noix et d'olive) est maintenant offerte dans une nouvelle bouteille de 1,6 l. Cette huile de noix sauvages est mélangée à de l'huile d'olive pressée. Selon le fabricant, les noix contiennent des acides gras polyinsaturés à plus de 90 % et contribuent à la croissance osseuse et à la bonne circulation sanguine, ce qui aide à prévenir l'artériosclérose. On affirme que cette huile est idéale pour les personnes d'âge moyen et les aînés.

**Allégation commerciale :** Autres (produits fonctionnels), aînés (55 ans et plus), cardiovasculaire (produits fonctionnels), santé des os.

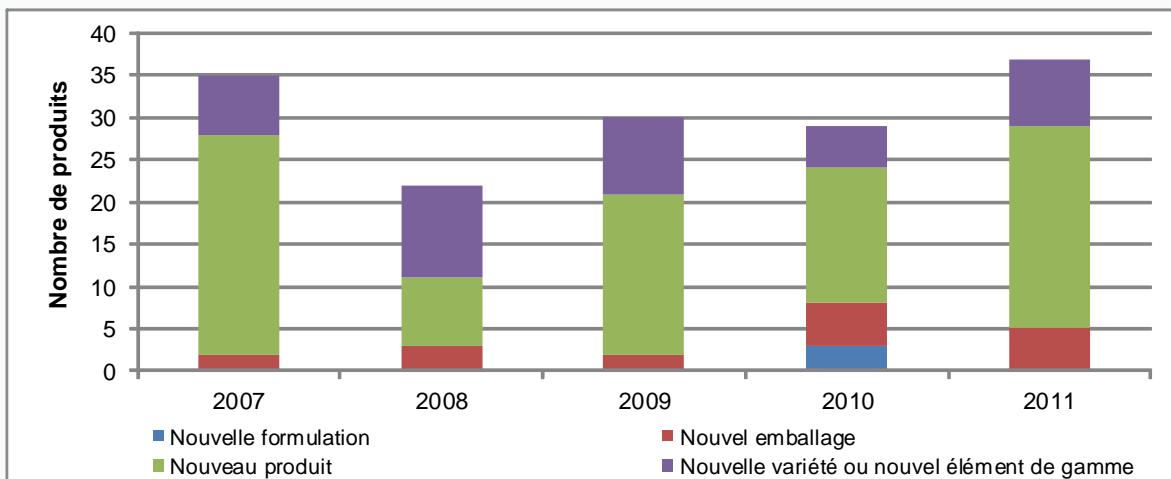
**Saveurs :** Nature.

**Source :** Mintel, 2012.



► ANNEXE B: NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'HUILE DE CANOLA

Nouveaux produits alimentaires contenant de l'huile de colza ou de canola en Chine, selon le type de lancement, janvier 2007-décembre 2011



Source : Mintel, 2012.

- ▶ Selon la banque de données mondiale sur les nouveaux produits de Mintel, 153 nouveaux produits alimentaires autres que des huiles de cuisson contenant de l'huile de colza ont été mis en marché en Chine de janvier 2007 à décembre 2011. L'huile de canola ou l'huile de colza pressée à froid ne figurait dans la liste des ingrédients d aucun de ces produits.
- ▶ Au cours de la période citée, la majorité des lancements étaient de nouveaux produits (61 %) et de nouvelles variétés ou de nouveaux éléments de gamme (26 %). Les 13 % restants étaient des produits sous nouveaux emballages (11 %) et de nouvelles préparations (2 %).
- ▶ Les sauces et les assaisonnements ont représenté la première catégorie en importance au chapitre des lancements de nouveaux produits (48 %), avec entre autres des sauces pour cuisson, des mélanges d'assaisonnement et des condiments marinés.

Dix principales catégories de nouveaux produits alimentaires contenant de l'huile de colza ou de canola lancés en Chine, janvier 2007-décembre 2011	
Catégorie	Nombre de produits
Sauces et assaisonnements	70
Repas et plats principaux	25
Collations	21
Produits de boulangerie	8
Soupes	7
Produits transformés de poisson, de viande et d'œufs	6
Aliments pour bébés	6
Produits laitiers	5
Plats d'accompagnement	3
Sucreries et gomme à mâcher	1

Source : Mintel, 2012.

Dix principales entreprises ayant lancé de nouveaux produits alimentaires contenant de l'huile de colza ou de canola en Chine, janvier 2007-décembre 2011	Nombre de produits
Chongqing Pangzi Tianjiao Food	5
Miaoguniang Food	5
Huafeng Food Industry	4
Present Wheater	4
Nestlé	4
Sichuan Guangyou Sweet Potato and Food Products	3
Chengdu Bang Bang Wa Industry	3
Tanyoto Food (Chengdu)	3
Synear Foods	3
Dandan	3

Source : Mintel, 2012.



## ► ANNEXE B: NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'HUILE DE CANOLA (suite)



Source : Mintel, 2012.

### Croustilles au barbecue au miel Premium Snacks

**Ingrédients :** Pommes de terre (sélectionnées, croustilles), huile de tournesol, huile de colza, lactosérum, sucre blanc (granules), sel, maltodextrine, miel, poudre de tomate (poudres), substances aromatisantes, poudre d'ail (poudres), vinaigres, graines de moutarde, extraits de levure (extraits), extraits de poivre de Cayenne (extraits), poudre d'oignons (poudres).

**Description du produit :** Les croustilles au barbecue au miel California Chips sont cuites dans des huiles végétales non hydrogénées seulement et ne contiennent ni cholestérol, ni gras trans (0 g de gras trans par portion), ni gluten de blé, ni GSM (glutamate monosodique), ni colorants artificiels, ni aromatisants artificiels ni agents de conservation. Ces croustilles sont entièrement naturelles et certifiées casher et se vendent en paquet de 170 g.

**Allégations commerciales :** Sans additifs ni agents de conservation, produit entièrement naturel, teneur en cholestérol réduite, faible ou nulle, casher, sans gluten, teneur en gras trans faible, réduite ou nulle, teneur en allergènes faible, réduite ou nulle.

**Saveurs :** Barbecue au miel.

### Lait de soya noir riche en calcium Chungsoolim

**Ingrédients :** Eau, soya, fèves noires, graines de sésame noir, riz noir, patates douces (sucrées), sucre blanc (granules), huile de maïs (germes), huile de colza, sel, additifs alimentaires (gomme de xanthane, carbonate de calcium, cholécalciférol, hydrogénocarbonate de sodium, esters de saccharose d'acides gras (acides alimentaires), monoglycérides et diglycérides d'acides gras (substances aromatisantes).

**Description du produit :** Chungsoolim Qing Hua Gao Gai Hei Dou Ru (le lait de soya noir riche en calcium Qing Hua) a le goût de fèves de soya noir et contient cinq fois plus de calcium que les boissons de soya ordinaires. Ce produit est offert en emballage de 12 paquets de 250 ml chacun faits de matériaux recyclés.

**Allégations commerciales :** Emballage éthique et écologique.

**Saveurs :** Nature.



Source : Mintel, 2012.



Source : Mintel, 2012.

### Vermicelles instantanés Sichuan Guangyou Sweet Potato and Food Products

#### Ingrédients :

**Vermicelles :** Patates douces (frais, sucré), patates (frais).

**Assaisonnement :** Vinaigres, huile de palme, sel, huile de colza, poivre de Cayenne (poudres), glutamate monosodique, sucre blanc (granules), frêne épineux chinois (chinois), épices.

**Description du produit :** Les vermicelles instantanés Guangyou Slim sont maintenant offerts dans la saveur aigre-piquante. Ils sont fabriqués avec des patates douces sélectionnées et riches en fibres alimentaires. Ces vermicelles instantanés non frits ne font pas engraisser. Ce produit ne contient aucun sulfate de potassium et est offert en emballage de 80 g.

**Allégations commerciales :** Teneur élevée en fibres alimentaires ou fibres alimentaires ajoutées.

**Saveurs :** Aigre-piquante.



## ► ANNEXE B: NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES CONTENANT DE L'HUILE DE CANOLA (suite)



### Sauce piquante au poivre pour nouilles Sun Food Group

**Ingédients :** Huile de colza, sauce piquante, pâte de fèves de Windsor (pâte), sel, poivre de Cayenne (poudres), frêne épineux (chinois), arachides, graines de sésame, sucre blanc (granules), épices, additifs alimentaires (glutamate monosodique, sorbate de potassium, antioxydants).

**Description du produit :** La sauce piquante au poivre pour nouilles A Xiang Po est goûteuse et prête à servir en cinq minutes. Ce produit est offert en emballage de 180 g contenant six sachets de 30 g. Un autre produit de la même gamme, Pai Gu Tiao Wei Liao Ban Mian Jiang (sauce à saveur de côtelettes pour nouilles), est aussi prêt à servir en cinq minutes. La sauce se vend en emballage de 180 g contenant six sachets de 30 g.

**Allégations commerciales :** Rapide à préparer.

**Saveurs :** Poivrée, très forte.

**Source :** Mintel, 2012.

### Gâteau à la crème de cappuccino Gandour

**Ingédients :** Sucre blanc (granules), huiles végétales (à base de végétaux) (huile de palme, huile de colza, huile de maïs), farine de blé, œufs, liqueur de noix de coco, sirop de glucose, solides du lait (solides), glycérol, émulsifiant, substitut de beurre de noix de coco, agent de levage (carbonate de calcium, hydrogénocarbonate d'ammonium, hydrogénocarbonate de sodium), substances aromatisantes naturelles (naturel) (café, vanille), sel, sorbate de potassium, gomme de xanthane, alcool éthylique (comestible), calcium, vitamine D.

**Description du produit :** Les gâteaux à la crème de cappuccino Yamama sont recouverts de chocolat au lait et fourrés de crème de cappuccino. Ils sont enrichis de calcium et de vitamine D. Ce produit porte le label de certification de la qualité (QS) et est offert en emballage de 162 g contenant six gâteaux dans des sachets individuels. La gamme offre aussi les saveurs fraise et noisette.

**Allégations commerciales :** Enrichi de calcium, enrichi de vitamines ou de minéraux.

**Saveurs :** Café (cappuccino) et chocolat (non précisé).



**Source :** Mintel, 2012.



### Mini-poissons séchés aromatisés Jiangzaiya

**Ingédients :** Poisson et produits du poisson, sel, huile de colza, sauce soya (brassée), glutamate monosodique, sucre blanc, épices, poivre de Cayenne.

**Description du produit :** Jiangzaiya Feng Wei Xiao Yu Gan (les mini-poissons séchés aromatisés) sont une collation goûteuse et aromatique fabriquée à partir de poissons sauvages du lac Dong Ping à Shandong. Selon le fabricant, le poisson sauvage du lac Dong Ping contribue à diminuer le taux de lipides dans le sang, à ralentir le vieillissement et à reconstituer les réserves de fer et de calcium. Ce produit est offert en emballage de 100 g.

**Allégations commerciales :** Anti-vieillissement, cardiovasculaire (fonctionnel).

**Saveurs :** Poisson

**Source :** Mintel, 2012.

Le gouvernement du Canada a préparé le présent document en se fondant sur des sources d'information primaires et secondaires. Bien que tous les efforts nécessaires aient été déployés pour s'assurer de l'exactitude de l'information Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité reliée aux conséquences possibles de décisions prises sur la base de ces renseignements.

**Tendances de consommation : Les huiles à cuisson en Chine**

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par  
le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire Canada (2012).

ISSN 1920-6623

No AAC. **11476F**

**Références photographiques**

Toutes les photographies reproduites dans la présente publication sont utilisées avec la permission des détenteurs des droits sur ces photographies.  
À moins d'avis contraire, Sa Majesté la Reine du chef du Canada détient les droits d'auteur sur toutes les images.

Pour obtenir des exemplaires additionnels de cette publication ou pour demander un exemplaire sur support de substitution, veuillez communiquer :  
Agriculture et Agroalimentaire Canada  
1341, chemin Baseline, Tour 5, 4<sup>e</sup> étage  
Ottawa (Ontario)  
Canada K1A 0C5  
Courriel : [infoservice@agr.gc.ca](mailto:infoservice@agr.gc.ca)

Also available in English under the title:  
**Consumer Trends: Cooking Oils in China**

*Canada* 