Agriculture et Agroalimentaire Canada | Agriculture and Agri-Food Canada

Canada

Mai 2014

# Les aliments fonctionnels et les produits de santé naturels du Canada

*Enracinés dans la qualité et nourris par l'innovation*

L'intérêt que manifestent les consommateurs à l'égard des caractéristiques des composés alimentaires qui favorisent la santé alimente un marché solide et croissant pour les aliments fonctionnels et les produits de santé naturels.

## L'avantage canadien

Le Canada produit un large éventail d'aliments fonctionnels et de produits de santé naturels qui se classent parmi les meilleurs au monde au chapitre de la qualité, de la nutrition, du goût et de la recherche scientifique.

Le Canada est résolu à répondre aux besoins de ses clients internationaux, grâce à ses forces concurrentielles :

- ✓ **Ressources naturelles** • Les abondantes ressources naturelles du Canada, y compris les réserves d'eau douce et une grande diversité d'espèces végétales, animales et marines, sont à la base de la vaste gamme de produits agroalimentaires de qualité supérieure.
- ✓ **Collaboration et travail d'équipe** • L'environnement de collaboration entre les gouvernements, les universités, les établissements de santé et l'industrie contribue à la prospérité de ce secteur dynamique, grâce à des innovations qui l'ont amené à développer divers produits agroalimentaires procurant des bienfaits démontrés pour la santé.
- ✓ **Normes de calibre mondial** • Les régimes de réglementation et le système d'inspection des aliments dont s'est doté le Canada sont reconnus à l'échelle internationale. Ils ont permis la création de produits salubres et nutritifs qui sont très recherchés.
- ✓ **Recherche innovatrice** • Le Canada a établi un solide réseau d'établissements de recherche à l'échelle du pays où des scientifiques se concentrent sur la conception de produits d'avant-garde et de technologies nouvelles.

## Ressources naturelles

Le Canada se distingue en tant que fournisseur de matières premières de qualité et d'ingrédients nouveaux afin de répondre aux besoins du secteur de la santé et du bien-être. Les entreprises cernent et utilisent les composantes des cultures et produits dérivés canadiens dans le but de développer des ingrédients, des aliments et des suppléments qui font la promotion de la santé au-delà des nutriments de base. En combinant des produits de qualité et une expertise après fabrication, de nombreuses entreprises canadiennes ont acquis une réputation internationale à l'égard de l'élaboration, de la transformation et de l'emballage d'ingrédients bioactifs (actifs sur le plan biologique) pour les aliments fonctionnels et les produits de santé naturels.

**Exemples d'ingrédients bioactifs produits au Canada**

- Les acides gras oméga 3 et d'autres acides gras essentiels provenant de sources marines et végétales, comme le canola, le chanvre, les graines de lin, l'argousier et les algues
- Les fibres de soya, de jamelac, de fenugrec, d'avoine, d'orge et de légumineuses
- Les antioxydants des bleuets, des canneberges et des amélanches
- Les protéines du lait, des œufs, du soya et des légumineuses

Le secteur des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels compte plus de 700 entreprises, qu'il s'agisse de jeunes entreprises ou de multinationales. Vous trouverez des renseignements sur le secteur, y compris les revenus, les produits, les canaux de distribution, la main-d'œuvre, le commerce, les recherches innovatrices et les débouchés commerciaux sur la page des résultats de l'Enquête sur les aliments fonctionnels et les produits de santé naturels (2011). Cette enquête a été commandée par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et réalisée par Statistique Canada. Pour obtenir de plus amples renseignements sur des produits particuliers offerts par des fournisseurs individuels, veuillez consulter la Base de données sur les aliments fonctionnels et les produits de santé naturels d'AAC.

## Réussites canadiennes

Découvrez certains des entrepreneurs canadiens qui fabriquent des produits agroalimentaires et des produits de santé naturels de qualité.

**Aliments fonctionnels**

- Saputo a développé une boisson énergétique à forte teneur en protéines : Lait's Go.
- Le jus de chèvrefeuille bleu conçu par l'entreprise LaHave Natural Farms a remporté le prix mondial du jus 2013.
- Les biscuits Praeventia de Biscuits Leclerc sont rehaussés grâce au vin rouge et à l'inuline provenant de la chicorée.
- Martin's Family Fruit Farm fabrique des collations faites de croustilles de pommes (déshydratées et sans agent de conservation).
- HapiFoods' Holy Crap a développé des céréales multigrains pour petit déjeuner qui sont biologiques, sans gluten et sans OGM.
- Les canneberges Atoka sont disponibles séchées, en poudre, concentrées ou congelées.
- Acadian Seaplants intègre des plantes marines uniques dans les aliments, les nutraceutiques et les produits de beauté.

**Produits de santé naturels**

- Le Centre de recherches agroalimentaires du Pacifique a été un pionnier dans l'extraction d'anthocyanes des petits fruits et du vin rouge.
- Nutra Canada se spécialise dans les extraits de fruits et de légumes.
- Greenfield Naturals concentre les protéines et les fibres des produits dérivés de l'éthanol de maïs.
- Nanton Nutraceuticals a produit Rhoziva, un supplément tiré du Rhodiola rosea..
- Island Abbey Foods fabrique des pastilles au miel Honibe renfermant du menthol et de l'eucalyptus.
- Natural Factors Nutritional Products a créé PGX pour contrôler l'appétit.
- Valeant Pharmaceuticals (anciennement C.V. Technologies) a développé Cold-FX à partir du ginseng nord-américain.

## Collaboration et travail d'équipe

L'environnement de collaboration qui s'est créé entre les gouvernements, les universités, les établissements de santé et l'industrie contribue à la prospérité de ce secteur dynamique. En effet, cet environnement favorise l'innovation et la fabrication de divers produits procurant des bienfaits démontrés pour la santé.

La sélection et la commercialisation d'avoine nue (à grains nus) constituent une réalisation canadienne soulignant la collaboration entre les scientifiques d'AAC, MySmartFoods et les producteurs d'avoine. L'avoine nue contient deux fois plus de protéines, dix fois plus de fibres et cinq fois plus de fer que le riz blanc. En plus d'être sans gluten, elle renferme de la lysine (souvent limitée aux céréales), du béta-glucane (qui peut aider à réduire le cholestérol), des antioxydants et un faible indice glycémique. La Compagnie Campbell du Canada a vu le potentiel de ce substitut du riz qui a un impressionnant profil nutritionnel et l'a utilisé pour créer Nourrir — un repas complet dans une boîte de conserve qui contribue à lutter contre la faim au Canada et à l'étranger.

## Normes de calibre mondial

Le Canada règlemente les produits alimentaires selon des principes scientifiques et le niveau de risque pour la santé et la sécurité des consommateurs. Ces normes rigoureuses visent à préserver la réputation du Canada en tant que fournisseur d'aliments et d'ingrédients salubres et de qualité supérieure, caractéristiques que recherchent les acheteurs, tout en faisant avancer la création et la commercialisation de nouveaux produits. La responsabilité liée à la réglementation des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels est partagée entre la Direction des aliments et la Direction des produits de santé naturels de Santé Canada. L'Agence canadienne d'inspection des aliments est quant à elle chargée de surveiller et d'appliquer les normes concernant la salubrité des aliments fonctionnels.

Les chercheurs canadiens ont élaboré des méthodes efficaces de normalisation et d'assurance de la force et de la bioactivité des ingrédients qui entrent dans la composition des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels. En outre, l'Université de Guelph utilise le codage à barres de l'ADN pour vérifier l'origine biologique des éléments nutritifs[1] et TellSpec a inventé une application téléphonique conviviale qui permet d'analyser les ingrédients alimentaires.[2]

## Recherche innovatrice

Reconnaissant le lien entre un contexte réglementaire favorable et l'innovation, AAC a préparé un rapport intitulé Produits, technologies et processus alimentaires en émergence : perspectives pour les régulateurs (2012). Le rapport prédit des tendances dans les domaines suivants : amélioration de la nutrition, nouvelles technologies de transformation ou de production, ingrédients de marque, nouvelles races animales ou variétés végétales, amélioration de la salubrité des aliments, nouveaux additifs alimentaires, accroissement de la durée de conservation et élimination des toxines et des allergènes. Des activités de recherche et de développement dans le cadre de certains de ces projets sont en cours dans des universités canadiennes, des laboratoires de recherche du gouvernement, des instituts, des centres de technologie alimentaire et des entreprises contractuelles de fabrication.

La réputation du Canada en ce qui concerne son excellence scientifique et sa force en recherche agroalimentaire et en santé est attribuable à ses réseaux — qui rapprochent le milieu universitaire, l'industrie, les gouvernements, les

[1] www.uoguelph.ca/news/2013/07/world_centre_fo.html (en anglais seulement)

[2] http://tellspec.com (en anglais seulement)

organismes sans but lucratif, les instituts agricoles et les centres médicaux. Ensemble, ces partenaires découvrent et valident les bienfaits pour la santé d'ingrédients traditionnels et de nouvelle génération issus de la sélection végétale, de technologies d'extraction et de la vie animale et marine.

De plus amples renseignements sur une expertise particulière se trouvent sur les sites Web ci-après.

## Centres de recherches d'Agriculture et Agroalimentaire Canada

http://www.agr.gc.ca/fra/science-et-innovation/centres-de-recherche/?id=1181591790641

*Grâce à leurs liens avec un réseau de gouvernements provinciaux, d'universités et d'entreprises, les centres de recherches sont bien placés pour diriger les gens vers des spécialistes canadiens.*

## FoodTech Canada

*FoodTech Canada est un réseau regroupant des centres de commercialisation alimentaire de premier plan qui contribuent grâce à de nouvelles formulations de produits, des installations de recherche et un équipement de pointe.*

- Food Processing Development Centre www1.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/fpdc5012
- POS Bio-Sciences www.pos.ca
- Saskatchewan Food Industry Development Centre www.foodcentre.sk.ca
- Food Development Centre (Manitoba) www.manitoba.ca/agriculture/fdc
- Canadian International Grains Institute www.cigi.ca
- Guelph Food Technology Centre www.gftc.ca
- Cintech agroalimentaire www.cintech.ca/
- Merinov www.merinov.ca/fr/
- Bio Food Tech www.biofoodtech.ca

## Parcs universitaires de recherche

*L'Association canadienne des parcs universitaires de recherche facilite les partenariats entre les chercheurs du domaine de l'agroalimentaire/de la santé et les entreprises.*

- Agri-Food Discovery Place (Alberta) www.afdp.ualberta.ca/
- Innovation Place (Saskatchewan) www.innovationplace.com/innovation-place.php
- Smartpark (Manitoba) http://umanitoba.ca/smartpark
- Research Park (Guelph, Ontario) www.uoguelph.ca/research
- Laval Technopole (Québec) www.lavaltechnopole.com/les-poles.html
- Saint-Hyacinthe Technopole (Québec) www.bioalimentaire.ca/client/page1.asp?page=938&clef=26&Clef2=6
- AgriTech Park (Nouvelle-Écosse) http://growingnovascotia.ca/invest-in-agriculture/innovation/agri-tech-business-park/

## Centres agroalimentaires possédant une expertise particulière

*En plus de rapprocher les travaux de recherche en cours effectués par les universités à l'échelle du Canada, ces centres spécialisés mettent l'accent sur l'élaboration de produits et de technologies de pointe.*

- Natural Health Product Research Group du British Columbia Institute of Technology www.bcit.ca/appliedresearch/nrg/
- Food Processing Development Centre du ministère de l'Agriculture et du Développement rural de l'Alberta www1.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/fpdc5012
- Canadian International Grain Institute http://cigi.ca
- Richardson Centre for Functional Foods www.rcffn.ca/
- Manitoba Agri-Health Research Network http://mahrn.ca/
- Canadian Centre of Agri-Food Research in Health and Medicine www.sbrc.ca/ccarm/
- Advanced Foods and Materials Canada www.afmcanada.ca

- Canadian Research and Development Centre for Probiotics du Lawson Health Research Institute www.crdc-probiotics.ca
- Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval www.inaf.ulaval.ca/no_cache/fr/accueil/

## Autres liens utiles

- Aliments fonctionnels et produits de santé naturels – Industrie canadienne www.agr.gc.ca/fra/?id=1170856376710
- Base de données sur les aliments fonctionnels et les produits de santé naturels http://ffn-afn.agr.gc.ca/index-fra.cfm
- Répertoire des exportateurs canadiens d'ingrédients alimentaires www.ats.agr.gc.ca/exp/3741-fra.htm
- Lois et règlements canadiens sur les aliments
  - Agence canadienne d'inspection des aliments www.inspection.gc.ca
  - Santé Canada www.hc-sc.gc.ca/fn-an/index-fra.php
- Lois et règlements canadiens sur les produits de santé naturels
  - Santé Canada www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/prodnatur/index-fra.php
- Directives relatives à l'exportation et aide au commerce
  - Service d'exportation agroalimentaire www.ats-sea.agr.gc.ca
  - Aide à l'exportation www.ats-sea.agr.gc.ca/exp/exp-fra.htm
  - Service des délégués commerciaux du Canada www.tradecommissioner.gc.ca
- Associations commerciales
  - Institut canadien de science et technologie alimentaires www.cifst.ca
  - Association canadienne des aliments de santé www.chfa.ca

Le secteur canadien des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels est une industrie active, croissante et axée sur la recherche qui utilise des ingrédients de qualité supérieure pour fabriquer des produits supérieurs pour les marchés intérieurs et d'exportation.

---

Le gouvernement du Canada a préparé le présent rapport 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 concernant les conséquences des décisions qui pourraient être prises en fonction de ces renseignements.

Les entreprises désignées dans la présente brochure ont été choisies pour illustrer la diversité du secteur des aliments fonctionnels et des produits de santé naturels au Canada et ne constituent pas une liste exhaustive des entreprises œuvrant dans ce secteur. Pour de plus amples renseignements, consultez les répertoires de l'industrie canadienne de l'alimentation et des produits de santé naturels ou des sites Internet. La présente brochure ne doit en aucun cas être considérée comme une approbation par Agriculture et Agroalimentaire Canada des entreprises, produits et noms de produit qui y sont mentionnés ou illustrés.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire (2014)

N° AAC 12206F

Version électronique disponible à www.agr.gc.ca/afn-ffn

Also available in English under the title: *Canadian Functional Foods and Natural Health Products.*

Cette publication peut être reproduite dans sa totalité sans autorisation dans la mesure où la source est indiquée en entier.