



**SPÉCIFICATIONS SUR LA QUALITÉ DES ALIMENTS –  
ALIMENTS ACHETÉS PAR LES MINISTÈRES  
FÉDÉRAUX**

**Grain céréalier**

Les spécifications suivantes sont utilisées par les ministères fédéraux qui achètent les aliments énumérés ci-dessous pour répondre à leurs besoins.

## SQA-24 – Grain céréalier

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

**SQA-24-01 – Orge (*Hordeum vulgare*)**

**SQA-24-02 – Sarrasin (*Fagopyrum esculentum*)**

**SQA-24-03 – Boulgour (*Triticum ssp.*)**

**SQA-24-04 – Semoule de maïs**

**SQA-24-05 – Couscous, régulier et blé entier**

**SQA-24-06 – Blé amidonnier (*Triticum turgidum subsp. dicoccum*)**

**SQA-24-07 – Freekeh**

**SQA-24-08 – Blé Kamut® {blé khorasan (*triticum turgidum subsp. turanicum*)}**

**SQA -24-09 – Millet (*Panicum miliaceum*)**

**SQA-24-10 – Avoine (*Avena sativa*)**

**SQA-24-11 – Quinoa (*Chenopodium quinoa*)**

**SQA-24-12 – Seigle (*Secale cereale*)**

**SQA-24-13 – Sorgho (*Sorghum spp.*)**

**SQA-24-14 – Épeautre (*Triticum aestivum subsp. spelta*)**

**SQA-24-15 – Triticale (*x Triticosecale rimpaui*)**

**SQA-24-16 – Blé (*Triticum aestivum; Triticum turgidum*)**

**SQA-24-17 – Grains de blé entiers**

**Règlements applicables et références concernant le grain**

### Description

1. Le grain au sens propre est le fruit des graminées. Lorsqu'il est entier, il se compose de trois parties, soit le son, l'albumen et le germe, qui renferment toutes des éléments nutritifs importants.
2. Il existe plusieurs types de grains, dont les grains céréaliers comme le blé, le riz, l'avoine, l'orge, le maïs, le riz sauvage et le seigle. Il existe également des pseudo-céréales, comme le quinoa, l'épeautre, le Kamut et le sarrasin. Ces grains peuvent être consommés entiers ou raffinés.
3. Pour prolonger la durée de conservation des produits, le son et le germe du grain sont couramment retirés au cours de la transformation, de sorte que l'albumen est la seule partie conservée. On peut enrichir les produits en vitamine B et en fer pour remplacer les éléments perdus au cours de la transformation du grain, mais la vitamine E et les fibres présentes dans les grains entiers ne sont généralement pas remplacées. Ainsi, les grains entiers constituent le meilleur choix sur le plan nutritionnel.
4. Les trois parties du grain sont conservées dans les grains entiers, par exemple les flocons d'avoine et le riz brun. Les grains entiers peuvent être consommés seuls ou entrer dans la composition de recettes.
5. Plusieurs types de grains sont produits au Canada. Aux termes de la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#), certains sont désignés comme grains officiels et sont classés selon les catégories suivantes :
  - a. Céréales :
    - (1) Orge, avoine, seigle, triticale et blé.
  - b. Oléagineux :

- (1) Canola, lin, moutarde, colza, carthame, soja et graine de tournesol.
  - c. Légumineuses :
    - (1) Haricots, pois chiches, féveroles, lentilles et pois.
  - d. Grain mélangé :
    - (1) Mélange de blé, de seigle, d'orge, d'avoine, de triticales, de folle avoine et de gruau d'avoine cultivé ou sauvage.
  - e. Autres cultures :
    - (1) Sarrasin et maïs.
6. Les autres grains ne sont pas considérés comme des grains officiels et ne sont donc pas régis par la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#). La Commission canadienne des grains fournit des renseignements sur les autres grains suivants, à titre d'information uniquement : solin canadien, alpestris des Canaries (graine à canaris), Kamut, épeautre et quinoa.

7. La plupart des grains possèdent des propriétés semblables sur le plan nutritionnel et culinaire.

### **SQA-24-01 – Orge (*Hordeum vulgare*)**

#### **Description**

8. Tous les types d'orge cultivés appartiennent à l'espèce *Hordeum vulgare*. Des orges à deux rangs ou à six rangs et à grains vêtus ou à grains nus sont cultivées pour le marché alimentaire.
9. Classement canadien :
- a. L'orge canadienne destinée au marché alimentaire est classée en fonction de la liste des caractéristiques figurant dans les tableaux des facteurs déterminants des grades de l'orge alimentaire de l'Ouest canadien et de l'Est canadien (OC/EC).
10. À grains vêtus : Orge alimentaire extra OC/EC à deux rangs et orge alimentaire extra OC/EC à six rangs :
- a. Les variétés d'orge à grains vêtus sont celles dont les grains sont toujours attachés à l'enveloppe extérieure après la moisson. Elles peuvent compter deux ou six rangs.
11. À grains nus : Orge alimentaire extra OC/EC à deux rangs et orge alimentaire extra OC/EC à six rangs :
- a. Les variétés d'orge à grains nus sont celles dont les grains ne sont pas solidement attachés à l'enveloppe extérieure. L'enveloppe extérieure des variétés d'orge à grains nus est très lâche, et elle se détache normalement durant la moisson. Les transformateurs désignent souvent ce type d'orge comme de l'orge « nue ». Les variétés d'orge à grains nus peuvent compter deux ou six rangs; et
  - b. L'orge est vendue sous trois formes : perlé, mondé et entière.
12. L'**orge perlé** se présente sous forme de grain blanc ovale. Il s'agit du grain d'orge dont on a retiré l'enveloppe extérieure, partie coriace et non comestible, en plus du son et du germe, de sorte qu'il ne reste que l'albumen riche en amidon. Le grain est ensuite perlé, ou poli, par un procédé d'abrasion. On peut varier le degré d'abrasion du grain et ainsi produire de l'orge perlé régulier, moyen, fin ou extra fin. Ce procédé élimine une partie des éléments nutritifs, mais il donne un grain à cuisson plus rapide et à texture plus tendre que l'orge mondé et l'orge entière.
13. Par rapport à l'orge perlé, l'orge mondé a conservé une grande partie de son son; il contient donc plus de fibres, de potassium et de vitamine B et a une texture plus moelleuse. Il est conseillé de le faire tremper avant la cuisson.

14. L'orge entière est le type d'orge le plus nutritif, car on a retiré uniquement l'enveloppe du grain. Sa cuisson est plus longue que celle de l'orge mondé, mais on peut faire tremper les grains au préalable. L'orge entière est plus moelleuse et plus grumeleuse que l'orge perlé et l'orge mondé.

15. De plus, l'orge est transformée en deux produits à cuisson rapide : le gruau d'orge et les flocons d'orge à cuisson rapide, qui ressemblent aux flocons d'avoine et peuvent être cuits de la même façon. Ces produits sont généralement utilisés comme céréales à déjeuner.

16. La saveur de noix grillée et la texture moelleuse de l'orge en font un ingrédient idéal pour les soupes, les salades et les plats d'accompagnement.

#### **SQA-24-02 – Sarrasin (*Fagopyrum esculentum*)**

##### **Description**

17. Le fruit du sarrasin n'est pas un grain céréalier, mais plutôt un akène. Le sarrasin est une plante à feuilles larges qui pousse bien dans une large gamme de sols. La graine de sarrasin peut être moulue en une farine servant à la préparation de pains, de crêpes et de pâtes ou peut être transformée en gruau. Elle est sans gluten et peut constituer un bon substitut aux grains contenant du gluten.

18. Variétés – Classement :

- a. Toute variété de sarrasin enregistrée aux fins de production au Canada est admissible au grade Canada no 1 (frais et odeur agréable).

#### **SQA-24-03 – Boulgour (*Triticum ssp.*)**

##### **Description**

19. Le boulgour est produit à partir de grains de blé qui ont été bouillis puis séchés, concassés et triés selon leur granulométrie. Ce produit à base de blé est très polyvalent et peut servir de base pour toutes sortes de plats. Le boulgour est généralement produit à partir de blé dur, mais presque tous les types de blé, vitreux ou tendre, roux ou blanc, peuvent être utilisés pour sa fabrication.

20. Comme il est fait à partir de grains entiers, il est naturellement riche en fibres et pauvre en gras et en calories, en plus de convenir aux végétariens et aux végétaliens.

21. Le boulgour a une agréable saveur de noisette et possède une longue durée de conservation, de sorte qu'il peut demeurer entreposé durant de longues périodes.

22. En Amérique du Nord, le boulgour est fait de blé blanc et produit en particules de quatre grosseurs (no 1 fin, no 2 moyen, no 3 gros, no 4 extra gros). Le boulgour de qualité présente des particules de grosseur uniforme, ce qui permet une cuisson et un résultat homogènes.

##### **Taille**

23. No 1 fin : Peut être utilisé comme céréale à déjeuner nutritive, pour la préparation de pains, de desserts, de salade de taboulé et de pilaf ainsi que pour remplacer le riz dans n'importe quelle recette. Il peut parfois porter la mention « instantané » et cuire en moins de 5 minutes.

24. No 2 moyen : Grosseur polyvalente qui peut être utilisée pour la préparation de taboulés, de salades, de pilafs, de ragoûts, de soupes, de produits de boulangerie multigrains et plus particulièrement de burgers et de chilis végétariens et d'autres recettes sans viande. Il peut aussi remplacer le riz dans n'importe quelle recette.

25. No 3 gros : Peut être utilisé pour la préparation de farces à faible teneur en gras, de plats mijotés, de tacos végétariens et de pains artisanaux ainsi que dans les pilafs, les soupes et les salades.

26. No 4 extra gros : Peut être utilisé pour la préparation de soupes consistantes, de pilafs et de pains.

27. No 5 mouture très grossière : Peut être utilisé pour la préparation de soupes, de pilafs et de recettes de spécialité.

## SQA-24-04 – Semoule de maïs

### Description

28. Le maïs denté, ainsi nommé en raison de la partie centrale incurvée du grain, qui lui donne une forme de dent, est séché puis transformé en semoule de maïs. Il contient plus d'amidon et moins de sucre que le maïs sucré, dont les grains sont généralement consommés tels quels. Le maïs denté sert à la fabrication de semoule ou de farine de maïs. Dans la plupart des cas, le grain est débarrassé de son enveloppe et de son germe avant d'être moulu, puis la semoule est enrichie pour que les éléments nutritifs éliminés durant le processus de transformation soient remplacés.

29. La **semoule de maïs à grains** entiers renferme une partie ou la totalité du son et du germe du grain. Elle possède des teneurs en fibres et en minéraux plus élevées que la semoule de maïs dégermée et a une saveur plus riche. Elle est généralement moulue sur meule.

30. La semoule peut être faite de maïs jaune, blanc ou bleu et être de mouture grossière, **moyenne** ou fine. Ces divers types de semoule peuvent être utilisés indifféremment dans les recettes, sauf indication contraire. Lorsque la mouture est très fine, on parle généralement de « farine de maïs ».

## SQA-24-05 – Couscous, régulier et blé entier

### Description

31. Le couscous est une semoule généralement grossièrement moulue; il est habituellement fait de farine de blé dur, mais peut aussi être fait à partir d'autres farines, notamment la farine de blé entier et la farine d'épeautre. Le couscous n'est pas un grain, mais il peut remplacer le boulgour et d'autres petits grains dans de nombreuses recettes.

32. Le couscous généralement utilisé a été cuit à la vapeur puis séché avant l'emballage. On le réhydrate simplement dans l'eau bouillante. L'emballage peut porter les mentions « cuisson rapide », « précuit » ou « instantané ».

33. Il existe également du couscous non précuit, qui est disponible en particules de différentes grosseurs et doit être cuit.

34. Le couscous israélien est environ de la grosseur des grains d'orge. On le cuit dans l'eau bouillante salée, comme les pâtes.

35. Le couscous de blé entier est fait de farine de blé dur à grains entiers, qui contient l'albumen, le germe et le son du grain. Le processus de raffinage du grain élimine au moins une partie de l'albumen, du germe ou du son. Ce couscous a le goût classique du blé entier.

## SQA-24-06 – Blé amidonnier (*Triticum turgidum subsp. dicoccum*)

### Description

36. Le blé amidonnier, qui porte le nom scientifique de *triticum turgidum subsp. dicoccum*, est une lignée italienne d'épeautre. Il a un goût de blé et donne un grain plus tendre, plus collant et qui se cuit plus rapidement que celui de l'épeautre.

37. Ce grain ancien, nommé « farro » en italien, fait un retour comme produit gastronomique. La semoule de blé amidonnier est depuis longtemps utilisée pour la préparation de soupes spéciales et d'autres mets en Toscane et en Ombrie, et elle donne les meilleures pâtes selon certains.

38. L'amidonnier est disponible sous 3 formes. Le farro intégral - que l'on doit faire tremper pendant une nuit avant son utilisation. Farro perlato - lorsque la couche de son a été complètement retirée. La forme la plus commune est le **farro semi-perlato** qui a conservé une partie du son ainsi que ses nutriments. Bien que le farro intégral - a la teneur la plus élevée en fibres, le farro semi-perlato est également riche en fibres. La plupart des recettes contenant du farro sont faites à base de farro semi-perlato. Il existe 3 catégories de farro.

39. Il y a une certaine confusion quant à l'identité exacte du blé amidonnier. L'en grain (*Triticum monococcum*), le blé amidonnier (*Triticum dicoccum*) et l'épeautre (*Triticum spelta*) sont tous nommés « farro » en Italie, mais ils sont parfois distingués sous les noms respectifs de « farro medio », « farro grande » et « farro piccolo ».

40. Le blé amidonnier est vendu à l'état sec et doit être cuit dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre, mais encore croquant (plusieurs recommandent de le laisser tremper pendant une nuit). Il peut être consommé tel quel, mais il est souvent intégré à des recettes comme des salades et des soupes. Le farro perlato prend moins de temps à cuire que le farro semi-perlato, tandis que le farro intégral est celui dont la cuisson est la plus longue.

#### **SQA-24-07 – Freekeh**

##### **Description**

41. Le freekeh est fait de blé vert qui a été grillé. Le blé est récolté alors que le grain est jaune et encore tendre. Il est ensuite mis en tas et séché au soleil. Les grains sont grillés, puis de nouveau séchés au soleil pour que leur goût, leur texture et leur couleur soient uniformes. Les grains sont ensuite concassés et ressemblent à du boulgour vert.

#### **SQA-24-08 – Blé Kamut® {blé khorasan (*triticum turgidum subsp. turanicum*)}**

##### **Description**

42. Le nom KAMUT® est une marque de commerce et peut uniquement être utilisé pour le blé khorasan cultivé dans une exploitation biologique certifiée, aux termes de contrats conclus avec des acheteurs de blé KAMUT®.

43. Le blé khorasan (*Triticum turgidum subsp. turanicum*) est une variété ancienne de blé provenant du Croissant fertile, en Asie occidentale. Il est apparenté au blé dur. En 1990, le blé khorasan a commencé à être vendu sous le nom de marque KAMUT® aux États-Unis.

#### **SQA-24-09 – Millet (*Panicum miliaceum*)**

##### **Description**

44. Le millet est issu d'un groupe de plantes à petites graines très diversifiées et est largement cultivé dans le monde comme céréale ou comme grain. Contrairement au millet vendu comme graines pour oiseaux, le millet destiné à la consommation humaine est décortiqué. Le millet est petit, rond, doré clair ou rouge; une fois cuit, il constitue un plat d'accompagnement léger à saveur délicate et à texture légèrement croquante qui ressemble au couscous. La saveur du grain devient plus riche lorsque celui-ci est grillé.

45. Le millet est un grain entier sans gluten et peut remplacer au besoin les grains qui en contiennent.

46. Le millet peut être moulu pour en faire une farine (par exemple utilisée pour le roti, pain indien) et peut remplacer la semoule de maïs dans la polenta. On trouve du millet blanc, gris, jaune ou rouge. On peut en accentuer la saveur délicate en faisant rôtir les grains secs avant la cuisson.

#### **SQA-24-10 – Avoine (*Avena sativa*)**

##### **Description**

47. L'avoine produit une inflorescence qui comprend plusieurs ramifications portant les fleurs. Son fruit est un caryopse et renferme une seule graine. Le son et le germe sont presque toujours conservés au cours du processus de transformation dans le cas de l'avoine, ce qui n'est généralement pas le cas pour les autres grains.

48. Classement canadien :

- a. L'avoine canadienne destinée au marché alimentaire est classée en fonction de la liste des caractéristiques figurant dans les tableaux des facteurs déterminants des grades de l'avoine alimentaire de l'Ouest canadien (OC) et de l'Est canadien (EC);

- b. OC no 1 (bonne couleur, 98 % de gruau sain); et
- c. EC no 1 (bien mûrie, bonne couleur naturelle, 97 % de gruau sain).

### **SQA-24-11 – Quinoa (*Chenopodium quinoa*)**

#### **Description**

49. Le quinoa n'est pas un grain au sens propre (il fait partie de la même famille botanique que la bette à carde et la betterave), mais il est cuisiné et consommé comme un grain. Les graines de quinoa sont petites, rondes et de couleur claire et ressemblent à des graines de sésame. Le quinoa se cuit rapidement, est riche en minéraux et constitue une des meilleures formes de protéines végétales.
50. Le quinoa peut être cuisiné comme certains grains entiers, notamment le riz et l'orge; on peut en faire une farine utilisée pour la préparation de produits de boulangerie sans gluten. En outre, le quinoa est transformé en plusieurs aliments, dont des céréales en flocons. Il peut être incorporé dans les soupes, les salades et les produits de boulangerie.
51. Il existe également des quinoas rouge, violet et noir. Un bon rinçage est nécessaire avant la cuisson, pour éliminer les résidus de saponines, composés produits par les végétaux pour repousser les insectes.

### **SQA-24-12 – Seigle (*Secale cereale*)**

#### **Description**

52. Le seigle se distingue des autres grains, car son albumen, et non uniquement son son, possède une teneur élevée de fibres. Pour cette raison, les produits à base de seigle présentent généralement un faible indice glycémique par rapport aux produits à base de blé et d'autres grains, ce qui les rend particulièrement conseillés pour les diabétiques.
53. Classement canadien :
- a. Le seigle canadien destiné au marché alimentaire est classé en fonction de la liste des caractéristiques figurant dans les tableaux des facteurs déterminants des grades du seigle alimentaire de l'Ouest du Canada (OC) et de l'Est du Canada (EC); et
  - b. OC/EC no 1 : bien mûri, presque exempt de grains abîmés par les intempéries.

### **SQA-24-13 – Sorgho (*Sorghum spp.*)**

#### **Description**

54. Le sorgho est une grande graminée. Un type de sorgho est cultivé pour la production de grain, mais la plante est couramment utilisée comme édulcorant. Le sirop de sorgho, également nommé mélasse sorgho, est produit à partir du jus tiré des tiges de la plante. Il est plus liquide et plus aigre que la mélasse faite de sucre de canne. Le sirop de sorgho peut être utilisé en remplacement de la mélasse.
55. Les grains entiers de sorgho ont plusieurs bienfaits sur le plan nutritionnel. Les enveloppes extérieures du sorgho sont comestibles, contrairement à celles de certains autres grains, de sorte que la majeure partie des éléments nutritifs du grain sont conservés.
56. Le sorgho est de plus en plus utilisé pour la confection de pains de ménage, de produits de boulangerie commerciaux et de céréales convenant au régime sans gluten. La farine de sorgho peut remplacer la farine de blé dans divers produits de boulangerie. Son goût neutre, ou parfois sucré, et sa couleur claire font en sorte qu'elle se prête facilement à diverses utilisations. Sa texture est moins granuleuse que celle d'autres farines utilisées en remplacement de la farine de blé, notamment la farine de riz.

### **SQA-24-14 – Épeautre (*Triticum aestivum subsp. spelta*)**

#### **Description**

57. Les grains de l'épeautre ressemblent à ceux du blé, mais leur enveloppe est plus coriace, ce qui favorise la protection des éléments nutritifs de la partie interne du grain.

58. L'épeautre peut être moulu en farine. La farine d'épeautre est de couleur plus claire et de texture plus légère que la farine de blé parce qu'elle est moulue plus finement. Elle a un goût de noisette légèrement sucré et peut remplacer la farine de blé entier et d'autres farines à grains entiers dans les recettes de pain et de pâtisseries. Il existe des pâtes d'épeautre régulières et blanches.

#### **SQA-24-15 – Triticale (*×Triticosecale rimpaii*)**

##### **Description**

59. Le triticale est un hybride entre le blé dur et le seigle et fait l'objet d'une production commerciale depuis seulement 35 ans. Le nom « triticale » vient de la combinaison des noms latins du blé (*Triticum*) et du seigle (*Secale cereale*). Le triticale est une excellente source de fibres, de vitamines B et de magnésium.

60. Classement canadien :

- a. Canada no 1 : Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés.

#### **SQA-24-16 – Blé (*Triticum aestivum*; *Triticum turgidum*)**

##### **Description**

61. Deux principales variétés de blé sont cultivées pour le marché alimentaire : le blé dur (*Triticum turgidum* subsp. *durum*), qui sert à la production de pâtes, et le blé commun (*Triticum aestivum* subsp. *vulgare*), qui est utilisé dans la plupart des autres aliments contenant du blé. Pour la confection de farine blanche, les grains sont décortiqués de façon à ce que seulement l'albumen soit conservé. Les épis du blé cultivé se composent d'épillets, qui renferment de gros grains et demeurent attachés au rachis coriace durant la récolte. Le blé contient une forte teneur en gluten.

62. Il existe six classes de blé : 1) blé de force rouge d'hiver, 2) blé de force roux de printemps, 3) blé tendre rouge d'hiver, 4) blé dur, 5) blé de force blanc, 6) blé tendre blanc. Les blés de force sont ceux qui présentent les teneurs en gluten les plus élevées et sont utilisés pour la confection de pains, de petits pains et de farine tout-usage. Les blés tendres sont utilisés pour la préparation de pains plats, de gâteaux, de pâtisseries, de craquelins, de muffins et de biscuits.

63. Le blé brut peut être moulu en farine ou en semoule (généralement uniquement le blé dur); il peut être germé et séché pour la production de malt; il peut être écrasé ou coupé pour la production de blé concassé; il peut être étuvé (ou cuit à la vapeur), séché, écrasé et dépourvu de son pour la production de boulgour, aussi connu sous le nom de gruau. Si les parties du grain brut sont séparées au moulin, ce qui est généralement le cas, l'enveloppe extérieure, ou son, peut être utilisée à diverses fins.

64. Le blé, en plus d'être utilisé dans les produits céréaliers, est pour la plus grande partie transformé en farine. Il existe plusieurs types de farines, mais la farine tout-usage est la plus fréquemment employée. La farine panifiable a une teneur élevée en protéines. La farine non blanchie est simplement moins blanche que la farine blanchie.

65. La farine de blé entier est brune et est produite à partir du grain entier (y compris le son et le germe). Elle donne un pain qui a une saveur de noisette et une texture plus dense que la farine tout-usage. Le pain ne lève pas très bien lorsqu'il est fait uniquement de farine de blé entier, ce qui explique qu'un mélange de farine de blé entier et de farine blanche est souvent utilisé en boulangerie.

66. De toutes les farines de blé, c'est la farine à gâteaux qui contient le moins de gluten, ce qui la rend toute indiquée pour les produits légers et fins, comme le gâteau éponge, les génoises et certaines pâtes à biscuits. La farine à gâteau est souvent blanchie, ce qui explique qu'elle soit d'un blanc éclatant.



67. La farine à pâtisserie a elle aussi une faible teneur en gluten, mais elle en contient un peu plus que la farine à gâteaux. Faite de blé tendre, elle est utilisée pour la préparation de pâte à tarte, de certaines pâtes à biscuit et de muffins.

68. La farine à teneur élevée de gluten est produite à partir de blé vitreux et présente une teneur élevée en protéines, ce qui explique qu'elle est riche en gluten.

69. Le blé canadien destiné au marché alimentaire est classé en fonction de la liste des caractéristiques figurant dans les tableaux des facteurs déterminants des grades de la Commission canadienne des grains.

## **SQA-24-17 – Grains de blé entiers**

### **Description**

70. Les grains de blé entiers ont simplement été débarrassés de leur enveloppe externe et se composent du son, du germe et de l'albumen. Ils sont souvent havane à brun rougeâtre et se divisent en deux types : vitreux ou tendre. Les grains de blé entiers moulus donnent la farine de blé entier.

### **Taille**

71. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce des grains offerts sur le marché, à moins d'avis contraire.

### **Emballage**

72. Les produits à base de grain doivent être emballés dans des contenants normaux pour la vente au détail et le commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de l'aliment, et l'emballage doit être fait de matériaux sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable. Si des sacs sont utilisés pour l'emballage, ceux-ci doivent être propres, solides et bien scellés. Si des sacs de grande contenance sont utilisés, ceux-ci doivent être propres, solides et cousus ou bien scellés.

73. Tous les produits à base de grain achetés au Canada doivent :

- a. être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de son [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#), de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), de la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et du [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);
- b. être conformes à toutes les exigences prescrites par la [Commission canadienne des grains](#);
- c. être au minimum de catégorie Canada no 1 selon le [Guide officiel de classement des grains de la Commission canadienne des grains](#) ou les tableaux 24 à 26 et 30 à 37 de l'annexe 3 du [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#);
- d. être conformes aux principes fondamentaux relatifs à la santé et à la sécurité en vertu du [Guide officiel de classement des grains de la Commission canadienne des grains](#);
- e. être conformes aux articles pertinents du document de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada - Lois et règlements](#) et aux exigences du [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
- f. être conformes aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire régis par l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et par [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);

- g. être conformes aux règlements sur les additifs alimentaires énoncés dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - h. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - i. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - j. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
  - k. être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), pour que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
  - l. être conformes aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius qui sont pertinents aux légumineuses à grains [Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#); et
  - m. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments \(CAC/GL 21-1997\)](#).
74. Tous les produits à base de grain achetés à l'extérieur du Canada doivent :
- a. provenir uniquement de pays respectant les lois et règlements fédéraux qui régissent l'importation des aliments, conformément à l'[Agence canadienne d'inspection des aliments - Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires](#);
  - b. être conformes aux [Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires - Codex Alimentarius](#) ;
  - c. être conformes aux articles pertinents de la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et de son [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#), de la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#), de la [Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#) et du [Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - d. être conformes aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#), en application de la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#);
  - e. être conformes aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada - Lois et règlements](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
  - f. être conformes à toutes les exigences de la [Norme codex pour certains légumes secs](#);
  - g. satisfaire aux programmes relatifs aux pesticides et à la lutte antiparasitaire de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#) et de [Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#);
  - h. être conformes aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou

- i. être conformes aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- j. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#) (ou dans les lois et règlements du pays d'origine);
- k. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et son [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#); et/ou
- l. être conformes à toutes les exigences énoncées dans la [Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#);
- m. être conformes aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- n. être préparés et manipulés conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que l'aliment soit sûr et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- o. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toutes les légumineuses doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale et être conformes aux autres codes d'usage en matière d'hygiène et codes d'usage pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius liés aux légumineuses à grains [Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#);
- p. être conformes aux limites maximales des résidus et aux limites maximales des mycotoxines s'appliquant aux légumineuses à grains et établies par la Commission du Codex Alimentarius [Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#); et
- q. être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux [Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#).

**Règlements applicables et références concernant le grain**

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Loi sur les grains du Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. G-10\)](#)

[Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\)](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

[Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Norme pour l'avoine \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour la farine de blé \[Codex Alimentarius\]](#)

[Norme pour certains légumes secs \[CODEX STAN 171-1989\]](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Guide officiel du classement des grains](#)

[Règlement sur les grains du Canada \(C.R.C., ch. 889\) – Annexe 3,- tableaux 24 à26 et 30 à 37](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\) – Salubrité des aliments](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\) - Lois et règlements](#)

[Le Bureau de la consommation \(BC\)](#)

[Commission canadienne des grains – Grains officiels du Canada](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada, Centre de la lutte antiparasitaire \(CLA\)](#)

[Santé Canada, l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire \(ARLA\)](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Guide relatif à l'importation commerciale de produits alimentaires - Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Sarrasin - Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

[Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments \[CAC/GL 21-1997\]](#)