



Les *Canasnacks* sont en orbite

Il arrive qu'après une longue marche dans l'espace, les astronautes aient une folle envie de se régaler.

Grâce aux chercheurs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), les astronautes peuvent maintenant goûter aux saveurs de leur pays même s'ils sont à des centaines de kilomètres de la Terre.

Au mois d'août 2007, au cours de la mission de la navette spatiale Endeavour vers la Station spatiale internationale (SSI), l'astronaute canadien Dave Williams, membre de l'Agence spatiale canadienne, ses six collègues et trois résidents de la SSI ont été les premiers invités à déguster un nouveau produit : les *Canasnacks*.



Photo avec les compliments de l'Agence spatiale canadienne

Les *Canasnacks* sont des biscuits sandwiches à l'avoine garnis d'une crème à l'érable, aux bleuets ou aux canneberges, de la taille d'une bouchée, qui ont été conçus – et cuits individuellement – par une équipe de chercheurs d'AAC sous la direction de Ted Farnworth (Ph.D.), à Saint-Hyacinthe au Québec.

« Nous sommes fiers de faire partie de la Mission spatiale Endeavour », a indiqué M. Farnworth. « Nous savons que les astronautes sont impatients de goûter à leurs repas et nous avons concerté nos énergies pour utiliser des

ingrédients canadiens et rendre ces collations nutritives et délicieuses. Si l'on en juge par les commentaires reçus, nous croyons bien avoir réussi », a-t-il ajouté.

« Ils étaient délicieux, a souligné M. Williams. Une seule bouchée et nous flottions littéralement! Les autres aussi les ont aimés. J'en éprouvais un sentiment de fierté. »

Les biscuits de la taille d'une bouchée sont emballés sous vide en sachet de cinq et sont ornés du logo de la feuille d'érable; les *Canasnacks* ont été conçus pour aller dans l'espace, mais ils étaient destinés avant tout aux astronautes. Le résultat est une collation sucrée qui fait peu de miettes : les miettes peuvent contaminer l'environnement fragile de la Station spatiale internationale. Ces collations possèdent aussi une longue durée de conservation puisqu'en orbite, il n'existe pas de capacité de réfrigération ou de congélation des aliments.

Les *Canasnacks* sont succulents et sont aussi excellents pour la santé. Chacun des sachets de cinq biscuits contient des fibres, des protéines, du calcium et du fer, est exempt de gras trans et ne compte qu'environ 152 calories.

Les *Canasnacks* ont été fabriqués avec des ingrédients représentatifs du Canada, notamment :

- du sucre d'érable;
- des canneberges et des bleuets, qui sont des fruits indigènes du Canada;
- de l'huile de canola;
- de l'avoine (le Canada est le chef de file mondial de la mise au point de nouvelles variétés d'avoine);
- du lactulose, un prébiotique dont l'unique fournisseur nord-américain est au Québec.

On peut dire que M. Farnworth et les membres de son équipe ne portent plus sur terre face au succès du projet *Canasnacks*.

Nous sommes reconnaissants à l'Agence spatiale canadienne de l'aide financière qu'elle a fournie pour les travaux de recherche nécessaires à la mise au point de ce produit

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, 2007

N° de catalogue A22-424/2007

ISBN 978-0-662-05148-0

N° AAC 10345B



