



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne d'inspection des aliments
Rapport annuel sur la fraude alimentaire
2023 à 2024



Table des matières

Sommaire	3
Surveillance du marché	4
Activité d'inspection ciblée.....	4
Introduction	6
Lois et règlements.....	6
Prévenir	7
Renseignements sur les risques, analyse et conception de programme.....	7
Favoriser la sensibilisation	8
Collaboration internationale	10
Détecter	10
Recherche et développement de la méthodologie	11
Vérifier les produits biologiques	12
Surveillance : inspection, échantillonnage, analyse et résultats	13
Échantillonnage et analyse	14
Décourager	49
Application de la loi	50
Étapes suivantes	51

© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par le ministre de la Santé, 2025.

ISSN 2819-0904

N° de catalogue : A101-35F-PDF

Also available in English.

Sommaire

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est la principale autorité canadienne en matière de surveillance de la fraude alimentaire. Ce rapport présente comment nous avons empêché la vente au Canada d'une quantité importante d'aliments faussement représentés.

Entre le 1er avril 2023 et le 31 mars 2024, nous avons mené un certain nombre d'activités pour prévenir, détecter et décourager la fraude alimentaire. Les activités comprenaient :

- surveillance et analyse des risques et planification des activités d'atténuation
- promouvoir la sensibilisation
- travailler avec des homologues internationaux
- faire progresser la recherche et l'élaboration de méthodes
- effectuer de la surveillance ciblée et prendre des mesures d'application de la loi le cas échéant

Nous avons effectué 2 types d'échantillonnages durant cette période : **l'échantillonnage de surveillance du marché** (également appelé « enquêtes ciblées ») et **l'échantillonnage d'inspection ciblé**.

- L'échantillonnage de surveillance du marché comprend des échantillons prélevés par une tierce partie indépendante sous contrat avec l'ACIA et se produit uniquement au niveau du commerce de détail afin d'évaluer la conformité globale de certains produits alimentaires sur le marché canadien
- En comparaison, l'échantillonnage d'inspection ciblé est effectué par les inspecteurs de l'ACIA dans différents types d'entreprises alimentaires, tels que les importateurs, les transformateurs nationaux et les détaillants
 - La probabilité de détecter une non-conformité est plus élevée, car l'activité cible des entreprises alimentaires associées à des facteurs de risque tels que des antécédents de non-conformité, des lacunes dans les contrôles préventifs ou des habitudes commerciales inhabituelles

Surveillance du marché

La surveillance du marché pendant cette période a porté sur l'échantillonnage et l'analyse de l'authenticité et la représentation trompeuse de:

- eau de noix de coco
- viande fraîche
- épices
- huile de tournesol
- thé

323 échantillons de surveillance du marché ont été évalués en laboratoire pour détecter des types précis de représentations trompeuses. Les résultats ont démontré un taux de conformité élevé, à l'exception de l'eau de coco, dont le taux était plus faible.

Activité d'inspection ciblée

Les activités d'inspection ciblée, au cours de cette période comprenaient l'inspection, l'échantillonnage et les analyses afin de vérifier l'authenticité et détecter la représentation trompeuse des produits suivants :

- poisson
- miel
- viande
- l'huile d'olive
- fruits et légumes biologiques frais ou surgelés
- autres huiles à prix élevé
- fromage à pâte dure râpé
- jus de fruits
- autres aliments

712 échantillons ciblés ont été évalués pour détecter, grâce à des analyses en laboratoire, des types particuliers de représentations trompeuses d'aliments. Nous avons également effectué 345

vérifications d'étiquette, incluant des vérifications de base et des vérifications de la quantité nette. Dans l'ensemble, les taux de conformité étaient similaires à ceux des [années précédentes](#). Voici quelques faits saillants :

- le fromage à pâte dure râpé, l'huile d'olive et autres huiles coûteuses ont affiché les taux de conformité les plus faibles pour les analyses d'authenticité tandis que les poissons, les jus de fruits, la viande et le miel ont obtenu les taux les plus élevés
- le poisson, l'huile d'olive et autres huiles coûteuses ont affiché les taux de conformité les plus faibles lors des vérifications d'étiquette, tandis que les fruits et légumes frais biologiques, les fromages à pâte dure râpés et autres aliments ont obtenu les taux les plus élevés

Remarque : notre approche d'échantillonnage change d'une année à l'autre; par conséquent, il n'est pas exact de tirer des conclusions sur les tendances en matière de fraude alimentaire au Canada en comparant les résultats de différentes années. La conception du programme s'améliore continuellement et cette surveillance n'a pas pour objectif de mesurer les taux globaux de conformité sur le marché canadien, ce qui rend les comparaisons d'une année à l'autre peu fiables.

Par exemple, afin d'augmenter la probabilité de détecter des cas de fausse représentation des aliments, nous concentrons nos activités d'inspection ciblées sur les risques plus élevés. Par conséquent, ces activités ciblées révèlent des taux de non-conformité plus élevés que si elles incluaient tous les produits et entreprises alimentaires du marché. Notre capacité à détecter la fausse représentation des aliments s'améliore continuellement, ce qui peut entraîner une augmentation des cas de fraude détectés d'année en année. Ainsi, ces résultats ne sont donc pas représentatifs des taux de conformité du marché canadien.

Lorsque des cas de non-conformité ont été constatés, nous avons pris des mesures de contrôle et d'application de la loi si la situation le justifiait conformément à la réglementation applicable et au [Processus d'intervention réglementaire normalisé](#) de l'ACIA. Les mesures de contrôle et d'application de la loi ont consisté à retirer des produits du Canada et à retenir, détruire ou réétiqueter des produits, ce qui a permis à l'ACIA d'empêcher la vente au Canada d'aliments faisant l'objet d'une représentation trompeuse. Ces actions ont permis de protéger directement les consommateurs contre les représentations trompeuses et ont permis aux entreprises de concurrencer équitablement sur le marché.

Introduction

La lutte contre la fraude alimentaire constitue une priorité en vertu de la [Politique alimentaire pour le Canada](#). Dans le cadre de cette initiative, l'ACIA lutte contre la représentation trompeuse des aliments qui relève de son [mandat](#) statutaire. Cela se fait grâce à des stratégies visant à prévenir, à détecter et à décourager les pratiques fausses, trompeuses ou mensongères liées à la fabrication, à la préparation, à l'étiquetage, à la vente, à l'importation ou à la publicité des aliments. Santé Canada collabore avec l'ACIA dans le cadre de cette initiative. Dans le cadre de ce rapport, notre travail sur la représentation trompeuse des aliments est désigné sous le terme de « fraude alimentaire ».

La [fraude alimentaire](#) peut survenir lorsque la nourriture est faussement représentée. Il s'agit d'un enjeu reconnu à l'échelle mondiale. Au Canada, il est interdit de vendre des aliments de manière fausse, trompeuse ou mensongère. L'industrie est responsable de la représentation et de l'étiquetage corrects des produits alimentaires.

Nous prenons la fraude alimentaire au sérieux. Les activités de surveillance s'articulent autour de 3 thèmes :

- prévenir
- détecter
- décourager

Le présent rapport résume le travail effectué sous chacun de ces thèmes et couvre l'exercice financier du 1er avril 2023 au 31 mars 2024. Les activités décrites dans le présent rapport datent de cette période, sauf indication contraire.

Lois et règlements

Le Canada reste un chef de file dans le domaine des aliments sûrs et de bonne réputation, et son cadre réglementaire est très apprécié au niveau international. Nous menons des activités d'inspection, d'échantillonnage, d'analyse et d'application de la loi en vertu des autorités réglementaires suivantes :

- [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#)
- [Loi sur les aliments et drogues](#)
- [Règlement sur les aliments et drogues](#)

- [Loi sur la salubrité des aliments au Canada](#)
- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)

Les entreprises alimentaires sont tenues de se conformer aux exigences réglementaires, et l'ACIA mène des activités d'inspection pour vérifier si elles respectent leurs obligations en vertu des lois et des règlements en vigueur.

Prévenir

Aux fins du présent rapport, la prévention signifie les mesures proactives prises par l'ACIA pour éviter la représentation trompeuse des aliments vendus, produits ou transformés au Canada.

Renseignements sur les risques, analyse et conception de programme

Comme par les années précédentes, nous continuons d'analyser les résultats d'inspections et d'échantillonnage ainsi que les renseignements sur les risques de représentation trompeuse au Canada afin d'identifier les activités appropriées pour atténuer ces risques. Le travail de conception des programmes est continuellement amélioré afin de répondre aux domaines ayant le plus grand impact, y compris les risques émergents.

Les activités principales comprenaient la compilation et l'analyse des types d'informations suivants :

- rapports mensuels de sensibilisation à la situation
- rapports de renseignements sur les jus et l'eau de noix de coco, les mélanges d'épices, les crevettes, les crustacés et les pétoncles
- analyse environnementale des méthodes scientifiques de détection de la fraude alimentaire

L'ACIA et Santé Canada continue de combiner leurs travaux portant sur la connaissance de la situation et l'analyse de l'environnement. Cette année, les activités se sont concentrées sur l'exploration des enjeux affectant l'approvisionnement alimentaire qui pourraient introduire des vulnérabilités liées à la fraude alimentaire et sur l'identification des domaines prioritaires pour les activités de surveillance dans le contexte canadien.

Nous avons également collaboré avec des associations de l'industrie et des partenaires pour explorer la possibilité d'établir un [Réseau de renseignements pour l'industrie alimentaire \(en anglais seulement\)](#) (RRIA) au Canada, similaire au modèle créé au Royaume-Uni (R.-U.). Le modèle RRIA du R.-U. est dirigé par l'industrie alimentaire. Les membres du réseau génèrent des

données anonymes qui sont partagées entre ses membres et avec les régulateurs. Ce partage d'information permet de mieux comprendre les risques de fraude alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement. Il s'agit d'une façon proactive pour atténuer ces risques, qui relèvent de la responsabilité de l'industrie de maintenir des contrôles préventifs et d'assurer la conformité. Les activités comprenaient :

- faciliter une présentation virtuelle avec les organisateurs de la RRIA du R.-U., à laquelle 55 représentants canadiens de l'industrie ont assisté
- solliciter les commentaires des intervenants sur le modèle du R.-U. notamment à savoir s'il existe un intérêt pour l'établissement d'un modèle semblable au Canada
- s'engager avec d'autres ministères du gouvernement fédéral en ce qui concerne les considérations de financement et de concurrence

Bien que certaines parties prenantes aient reconnu la valeur d'un modèle similaire à RRIA au Canada, l'industrie n'a pas indiqué, pour le moment, de plan immédiat visant à établir un modèle similaire au Canada.

À l'aide d'un questionnaire, nous avons également consulté les provinces et territoires (PT) afin de mieux comprendre les activités et les autorités liées aux fausses déclarations sur les aliments au niveau des PT. Cette information sera utilisée pour identifier les domaines potentiels de collaboration entre les partenaires fédéraux et territoriaux.

Favoriser la sensibilisation

Cette année, nous nous sommes concentrés sur la sensibilisation et la compréhension des consommateurs et de l'industrie dans les domaines suivants :

- qu'est-ce que la fraude alimentaire
- quels sont leurs rôles dans sa détection et sa prévention
- comment signaler une préoccupation
- l'étiquetage et la traçabilité du poisson et des fruits de mer

Médias sociaux

Nous avons publié 76 messages sur la fraude alimentaire sur nos réseaux sociaux afin de partager de l'information et de sensibiliser le public. Les plateformes comprenaient Facebook, Instagram, LinkedIn et X.

Les publications ont généré 228 595 impressions (le nombre de fois où le message a été affiché par les utilisateurs) et 8 251 interactions (tels que les « J'aime », les partages, les commentaires et les clics). La majorité des interactions provenaient de réactions et de clics sur les liens. Ce sujet a suscité un réel intérêt, avec des interactions positives à neutres.

Améliorations et rendement Web

Nous avons créé une page thématique sur l'[étiquetage et la traçabilité du poisson et des fruits de mer](#) afin de sensibiliser les gens à la façon dont l'ACIA travaille pour vérifier que le poisson vendu au Canada est sûr et étiqueté correctement. Cette page a reçu 549 visites entre le 14 décembre 2023 et le 31 mars 2024.

Le reste du contenu web lié à la fraude alimentaire a reçu plus de 35 000 visites au cours de l'année financière.

Sensibilisation des médias

Les campagnes lancées les années précédentes ont continué à être reprises cette année par des médias à travers le Canada. Ces articles et messages radio ont été utilisés 557 fois au courant de l'année. L'audience combinée des différents médias s'est élevée à plus de 2,1 millions de personnes. Ces campagnes visaient à informer les consommateurs sur l'impact de la fraude alimentaire et de ce qu'ils peuvent faire s'ils soupçonnent que leurs aliments sont représentés de manière trompeuse.

Recherche sur l'opinion publique

Cette année, nous avons organisé 8 groupes de discussion et réalisé des sondages téléphoniques pour recueillir l'opinion de 1 500 consommateurs et de 1 130 entreprises sur une variété de sujets liés à la salubrité alimentaire, y compris la fraude alimentaire.

En comparant ces résultats à ceux de 2022 du sondage d'opinion publique, nous avons appris que les gens sont moins préoccupés par la fraude alimentaire (66 % ont indiqué une grande/une certaine préoccupation en 2024 contre 76 % en 2022). Dans l'ensemble, les participants estiment que la fraude alimentaire est bien gérée au Canada. Un niveau élevé de confiance a été exprimé quant à la salubrité des aliments au Canada. Nous avons également constaté que les gens sont plus à l'aise et susceptibles de signaler la fraude alimentaire à l'ACIA (61 % signaleraient la fraude à l'ACIA en 2024 contre 53 % en 2022).

Surveillance des médias

Dans le cadre de nos recherches et analyses, nous effectuons régulièrement une veille médiatique sur la fraude alimentaire afin de mieux comprendre les besoins et les préoccupations des consommateurs et de l'industrie afin d'améliorer nos programmes et services.

Collaboration internationale

Nous avons continué de communiquer avec nos homologues étrangers afin de les informer des produits non conformes provenant de leur juridiction et de les sensibiliser aux situations potentielles de fraude alimentaire. Ceci inclus envoyé 9 lettres aux autorités compétentes étrangères pour leur communiquer des détails sur 55 cas de non-conformité. Dans plusieurs cas, les autorités compétentes étrangères ont partagé les détails de leurs mesures de suivi et les résultats obtenus, de même que de l'information sur les programmes et les activités qu'elles ont mis en place pour lutter contre la fraude alimentaire dans leur propre territoire. Ces efforts contribuent à la prévention de la fraude alimentaire dans les aliments importés au Canada.

Nous avons poursuivi notre participation active à [l'Alliance mondiale contre la fraude alimentaire \(en anglais seulement\)](#), une coalition d'autorités alimentaires d'Australie, du Canada, de Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni et des États-Unis. Les membres de l'Alliance mondiale ont convenu de travailler ensemble pour prévenir, détecter et décourager la fraude alimentaire, ce qui accroît collectivement notre impact, compte tenu de la nature mondiale des chaînes d'approvisionnement alimentaire. Les membres ont établi un mandat, rédigé un plan de travail collectif et commencé à travailler sur des activités en commun. Ce partenariat permet au Canada de contribuer et de bénéficier du partage d'information, de l'expertise, des meilleures pratiques et à la coordination d'activités.

Finalement, nos experts techniques ont donné des séminaires à des partenaires commerciaux étrangers de la région indopacifique et des Amériques sur le Régime Bio-Canada et notre approche en matière de prévention et de contrôle de la fraude alimentaire. Cette sensibilisation favorise la collaboration internationale dans la lutte contre la fraude alimentaire et contribue à accroître la conformité des aliments importés aux exigences canadiennes.

Détecter

Pour les fins du présent rapport, la détection signifie la détermination active d'une fraude alimentaire.

Nous détectons la fraude alimentaire grâce à des activités telles que :

- l'inspection
- l'examen de la documentation et des registres
- la vérification des étiquettes
- la vérification de la quantité nette
- l'échantillonnage et l'analyse

Recherche et développement de la méthodologie

L'ACIA et Santé Canada continuent de développer de nouvelles méthodes d'analyse et pour détecter la fraude alimentaire et la représentation trompeuses des aliments, ainsi que d'améliorer celles qui existent déjà.

Cette année, nous avons réalisé des études préliminaires visant à identifier une méthode analytique axée sur l'ADN pour la spéciation de la viande afin d'améliorer la capacité à identifier et à quantifier la falsification et la substitution des espèces de viande dans les produits de viande cuits et non cuits.

Nous avons également poursuivi nos recherches pour la :

- **spéciation du thon** : le développement et la validation d'une méthode de codage à barres de l'ADN pour les espèces de thon
- **huiles à prix élevé** : développer la capacité de tester et d'évaluer l'authenticité et l'origine d'autres huiles de grande valeur

Chaque année, nous évaluons s'il existe des lacunes dans les techniques disponibles pour détecter les fraudes alimentaires, souvent en lien avec des enjeux émergents, et définit les besoins et les priorités en matière de recherche en fonction de ces informations. Cette année, des recherches ont été entamées sur les projets suivants :

- **authenticité du curcuma (commencé et terminé)** : développement d'une méthode rapide et non ciblée pour détecter les adultérants spécifiques utilisés comme colorants et agents gonflants dans le curcuma moulu, en utilisant la spectroscopie infrarouge et la spectroscopie d'émission atomique
- **authenticité du safran** : utilisation de la génomique et de méthodes non ciblées pour identifier le safran et le distinguer de ses adultérant courants

- **falsification de boissons alcoolisées** : mise au point d'une méthode de détection et de quantification de l'adultération des boissons alcoolisées à l'aide d'une méthode analytique à base de petites molécules
- **falsification du café et du thé** : développement d'une méthode génomique pour détecter la substitution et l'adultération dans le café et le thé

Santé Canada continu de mener trois projets de recherche pluriannuels, qui ont été décrits la première fois dans le [Rapport annuel sur la fraude alimentaire 2021 à 2022](#) et dans le [Rapport annuel sur la fraude alimentaire 2022 à 2023](#) :

- un projet de protéomique axé initialement sur les épices moulues
- un projet de chimiométrie des petites molécules pour l'authentification des boissons
- un projet de protéomique pour tester l'authenticité des sources de protéines d'origine végétale

Le projet de protéomique sur les épices moulues a progressé et des bibliothèques spectrales de peptides ont été créées pour le safran et les adultérants végétaux courants. Celles-ci ont été utilisées pour développer une méthode ciblée permettant de détecter les protéines du safran et certaines substitutions typiques.

Le projet de chimiométrie des petites molécules a également progressé et une méthode non ciblée d'authentification du jus de grenade a été mise au point pour déterminer les substitutions avec d'autres jus (par exemple, les jus de raisin, de pomme et de poire).

Le projet de protéomique visant à vérifier l'authenticité des sources de protéines végétales a également progressé. L'objectif est de détecter et de différencier les sources de légumineuses et de haricots non étiquetées utilisées comme agents de remplissage dans les produits à base de viande et végétaliens, qui pourraient présenter un risque pour les consommateurs allergiques. Des bibliothèques spectrales ont été créées pour les légumineuses et les haricots courants et ces bibliothèques ont été utilisées pour déterminer des marqueurs peptidiques en vue du développement d'une méthode ciblée.

Vérifier les produits biologiques

Quiconque soupçonne une violation du Régime Bio-Canada (RBC) (par exemple, des allégations biologiques ou des activités frauduleuses) peut communiquer avec l'ACIA pour déposer une plainte. Cette année, l'équipe de la RBC de l'ACIA a reçu 20 plaintes :

- 17 contre des exploitants certifiés dans le cadre de la RBC

- 2 contre un organisme de certification accrédité par l'ACIA
- 1 contre un ancien titulaire de certificat de produit biologique

Nous avons résolu avec succès 18 plaintes et le travail se poursuit pour les 2 restantes.

Comme indiqué dans le [Rapport annuel sur la fraude alimentaire 2021 à 2022](#), nous continuons à mettre à jour le Système automatisé de référence à l'importation (SARI) afin de recueillir davantage d'information sur la manière dont les produits biologiques entrent au Canada. Cela permettra également de valider plus efficacement les certificats biologiques au moment de l'importation. Nous informerons les importateurs lorsque toutes les exigences en matière d'importation auront été intégrées dans le SARI. Par la suite, les importateurs de produits alimentaires biologiques devront soumettre une copie numérique du certificat de produit biologique lorsqu'ils déclareront en ligne des produits biologiques, à l'aide du système intégré de déclaration d'importation. Pour des mises à jour régulières sur ce travail, veuillez consulter les [Exigences d'importation de la RBC](#).

Nous avons effectué 46 [vérifications d'étiquettes de bases](#) d'allégations biologiques sur des fruits et légumes biologiques frais ou congelés. Les résultats ont indiqué un taux de conformité de 98 % (45/46). Ces vérifications d'étiquetage de base ont été réalisées sur des produits biologiques canadiens et importés, et comprenaient des aliments tels que les bleuets, les carottes, les concombres, les champignons, les tomates, la mangue, les oranges et les fraises. Le seul cas de non-conformité concernait des betteraves importées des Pays-Bas.

Les organismes de certification accrédités par l'ACIA ont également mené des activités supplémentaires dans le cadre de la [RBC](#). Ces activités comprenaient l'examen des étiquettes et de document, ainsi que des inspections planifiées et non annoncées.

Surveillance : inspection, échantillonnage, analyse et résultats

Nous suivons, surveillons et analysons les données et les résultats de nos activités liées à la fausse représentation des aliments d'une année à l'autre. Nous concevons notre surveillance de la fraude alimentaire de manière à cibler les produits à risque élevés en utilisant les résultats antérieurs pour augmenter la probabilité de détecter les fausses représentations alimentaires. Il n'est pas possible de déterminer si la fraude alimentaire au Canada est en hausse ou en baisse simplement en comparant les résultats avec ceux des années précédentes. La conception du programme s'améliore continuellement et cette surveillance n'a pas pour objectif de mesurer les taux globaux de conformité sur le marché canadien, ce qui rend les comparaisons d'une année à l'autre peu fiables. Par exemple, le rapport actuel sur la fraude alimentaire révèle que 94 % des échantillons de viande analysés étaient satisfaisants et ne présentaient pas de substitution d'espèce, contre 98 % l'année précédente. Ces 2 ensembles de données ne suffisent pas à

conclure que la fausse représentation des espèces de viande est en hausse au Canada, car d'autres paramètres ont changé, comme un ciblage accru des échantillons.

En nous basant sur les résultats de cette année et des années précédentes, ainsi que sur d'autres sources de renseignements, nous continuons d'ajuster nos activités de lutte contre la fraude alimentaire afin de mieux atténuer les risques. Les résultats de l'échantillonnage ciblé ne sont pas représentatifs de la conformité globale sur le marché canadien.

Aux fins de la déclaration des résultats d'échantillons insatisfaisants, nous avons utilisé le pays d'origine déclaré dans la plupart des cas. Dans d'autres circonstances, [l'emplacement du distributeur](#) indiqué sur l'étiquette (c'est-à-dire l'emplacement de l'entreprise responsable du produit au Canada) est utilisé lorsque :

- le pays d'origine n'est pas une exigence et n'est pas indiqué sur l'étiquette
- la documentation justifiant le pays d'origine n'était pas disponible lors de l'inspection
- nous avons déterminé que la cause de la non-conformité s'est produite à un autre point de la chaîne d'approvisionnement autre que le pays d'origine

Que ce soit le lieu d'échantillonnage, les pratiques ayant conduit à la non-conformité peuvent s'être produites à divers points de la chaîne d'approvisionnement (par exemple, dans le pays d'origine, lors de la transformation, de l'emballage ou du reconditionnement au Canada). Par conséquent, un résultat insatisfaisant ne signifie pas toujours que le problème provient du pays exportateur ou du lieu où l'échantillon a été prélevé.

Les résultats sont arrondis au nombre entier le plus proche.

Échantillonnage et analyse

Au cours de l'année 2023 à 2024, nous avons effectué 2 types d'échantillonnage pour détecter la représentation trompeuse d'aliments au Canada :

- la surveillance du marché
- l'activité d'inspection ciblée

Surveillance du marché

La surveillance du marché (également parfois appelée enquête ciblée) implique un échantillonnage effectué par une tierce partie indépendante sous contrat avec l'ACIA. Cette tierce partie prélève des échantillons de produits préemballés vendus aux consommateurs dans les

commerces de détail de diverses villes du Canada. Les échantillons sont ensuite analysés par l'ACIA, et les résultats sont utilisés pour évaluer la conformité dans le marché canadien, de même que pour éclairer les activités futures.

Nous avons effectué une analyse de l'environnement afin d'identifier les domaines vulnérables à la fraude et aux déclarations trompeuses d'aliments. Par la suite, nous avons effectué une surveillance du marché afin de détecter la représentation trompeuse des aliments dans les produits suivants :

- eau de noix de coco falsifiée par l'ajout d'eau, de sucres étrangers et/ou de caséine
- viande fraîche contenant des sulfites (non déclarés) pour en modifier l'apparence
- épices moulues et mélanges d'épices falsifiées par l'ajout de colorants ou de teintures
- huile de tournesol substitué ou dilué par d'autres huiles
- thé falsifié par l'ajout de colorants ou de teintures

Eau de noix de coco

Nous avons effectué une surveillance du marché pour vérifier l'authenticité de l'eau de noix de coco en analysant l'ajout d'eau, de sucres étrangers et/ou de caséine.

Les résultats ont indiqué que :

- 79 % des échantillons étaient satisfaisants (30/38)
- parmi les 21 % qui n'étaient pas satisfaisants (8/38)
 - 5 % étaient insatisfaisant parce qu'on a détecté de la caséine (2/38)
 - 16 % étaient pour investigation parce qu'on a détecté des sucres étrangers (6/38)

La [CXS 247-2005 \(PDF\) \(en anglais seulement\)](#) de Codex interdit l'ajout de sucres étrangers à l'eau de noix de coco. La présence de caséine (une protéine du lait) indique également une falsification et peut représenter un risque pour la santé des consommateurs allergiques lorsqu'elle n'est pas déclarée sur l'étiquette.

Parmi les 8 échantillons prélevés qui n'étaient pas satisfaisants, l'origine déclarée était la suivante :

- Thaïlande (4)
- Viet Nam (4)

Méthodologie : caractérisation chimique de l'eau de noix de coco par détermination de :

- solides solubles par réfractomètre
- sucres par chromatographie liquide haute performance
- $\delta^{13}\text{C}$ (Delta ^{13}C) par spectroscopie à cavité optique
- essai de dosage d'immunoabsorption enzymatique qui détecte la caséine

Type d'échantillon :

- coconut water

Viande fraîche

Nous avons effectué une surveillance du marché pour vérifier la viande afin de détecter l'ajout non autorisé de sulfites, un additif alimentaire qui peut restaurer la coloration rouge de la viande et améliorer l'apparence de fraîcheur du produit

Les résultats ont indiqué que 100 % des échantillons étaient satisfaisants (69/69).

Méthodologie : détection de sulfites dans la viande fraîche par la :

- méthode Monier-Williams optimisée

Type d'échantillon :

- viande hachée (bœuf, porc, poulet, dinde) fraîche (non congelée)
- « galettes de viande »
- « boulettes de viande »
- morceaux de muscles entiers
- morceaux de viande sous-primaire

Épices

Nous avons effectué une surveillance du marché afin de vérifier l'authenticité des épices moulues simples et mélangées, en testant la présence de colorants ou de teintures.

Les résultats ont indiqué que :

- 94 % des échantillons étaient satisfaisants (94/101)

- 6 % étaient insatisfaisants (7/101)

Parmi les 7 échantillons d'épices insatisfaisants, indiquant la présence de colorants non autorisés ou la présence de colorants autorisés au-delà des niveaux autorisés par la réglementation, voici quelle était l'origine déclarée ou la localisation du vendeur :

- Canada (1 cari, 1 garam masala et 2 tandoori masala)
- Inde (1 tandoori masala)
- République islamique d'Iran (1 poivre de cayenne)
- Pakistan (1 tandoori masala)

Méthodologie :

- détermination des colorants liposolubles par chromatographie liquide à haute performance
- détermination des colorants solubles dans l'eau par chromatographie liquide à haute performance

Type d'échantillon :

- poivre de cayenne
- cannelle
- cumin
- cari
- garam masala
- curcuma
- autres épices

Huile de tournesol

Nous avons effectué une surveillance du marché afin de détecter la substitution ou la dilution de l'huile de tournesol par d'autres huiles. Il a été estimé qu'en 2021, environ 50 % des exportations mondiales d'huile de tournesol [provenaient de l'Ukraine \(PDF\) \(en anglais seulement\)](#). Nos renseignements sur les conséquences potentielles de l'invasion russe de l'Ukraine sur l'approvisionnement alimentaire canadien indiquaient la possibilité de perturbations dans la

chaîne d'approvisionnement de l'huile de tournesol. L'enquête a été menée afin de déterminer si de telles perturbations avaient pu entraîner une falsification de l'huile de tournesol au Canada.

Les résultats ont indiqué que 100 % des échantillons étaient satisfaisants (19 sur 19).

Méthodologie :

- chromatographie en phase gazeuse pour évaluer le profil des stérols et des acides gras

Type d'échantillon :

- huile de tournesol

Thé

Nous avons effectué une surveillance du marché pour vérifier l'authenticité du thé en testant la présence de colorants ou de teintures.

Les résultats ont indiqué :

- 99 % des échantillons étaient satisfaisants (95/96)
- 1 % des échantillons étaient insatisfaisants (1/96)

L'échantillon insatisfaisant (falsifié) était un thé fermenté dont l'origine déclarée était Hong Kong.

Méthodologie : caractérisation chimique du thé par la détermination de :

- détermination des colorants liposolubles par chromatographie liquide à haute performance
- détermination des colorants solubles dans l'eau par chromatographie liquide à haute performance

Type d'échantillon :

- thé avec norme de composition, y compris le thé, le thé noir et le thé vert

Activité d'inspection ciblée et vérifications d'étiquettes

Dans ce rapport, on entend par l'échantillonnage ciblé par l'inspection, l'échantillonnage effectué par les inspecteurs de l'ACIA auprès de la partie réglementée responsable du produit au Canada. Cela comprend les transformateurs nationaux, les importateurs ou, dans le cas des aliments préparés, emballés et étiquetés au détail, les détaillants. Contrairement à la surveillance du

marché, cet échantillonnage cible des secteurs à risque plus élevés, en fonction de facteurs tels que les antécédents de non-conformité, les modèles commerciaux inhabituels et les lacunes dans les contrôles préventifs. Les résultats ne sont pas représentatifs des taux de conformité globaux au sein du marché canadien.

Dans le cadre de notre travail ciblé par l'inspection, nous avons également procédé à des vérifications d'étiquettes ciblées. Aux fins du présent rapport, les vérifications d'étiquettes comprennent les vérifications de l'étiquetage de base et les vérifications de quantités nettes.

- Une vérification de l'étiquetage de base est une évaluation de l'étiquette de l'aliment afin de déterminer sa conformité aux exigences réglementaires, y compris :
 - le nom usuel
 - la liste des ingrédients
 - les allégations
 - les renseignements sur la traçabilité
 - le pays d'origine déclaré
 - toute autre information obligatoire ou volontaire figurant sur l'étiquette
- La vérification de la quantité nette est une évaluation de l'exactitude de la quantité nette déclarée sur l'étiquette de l'aliment

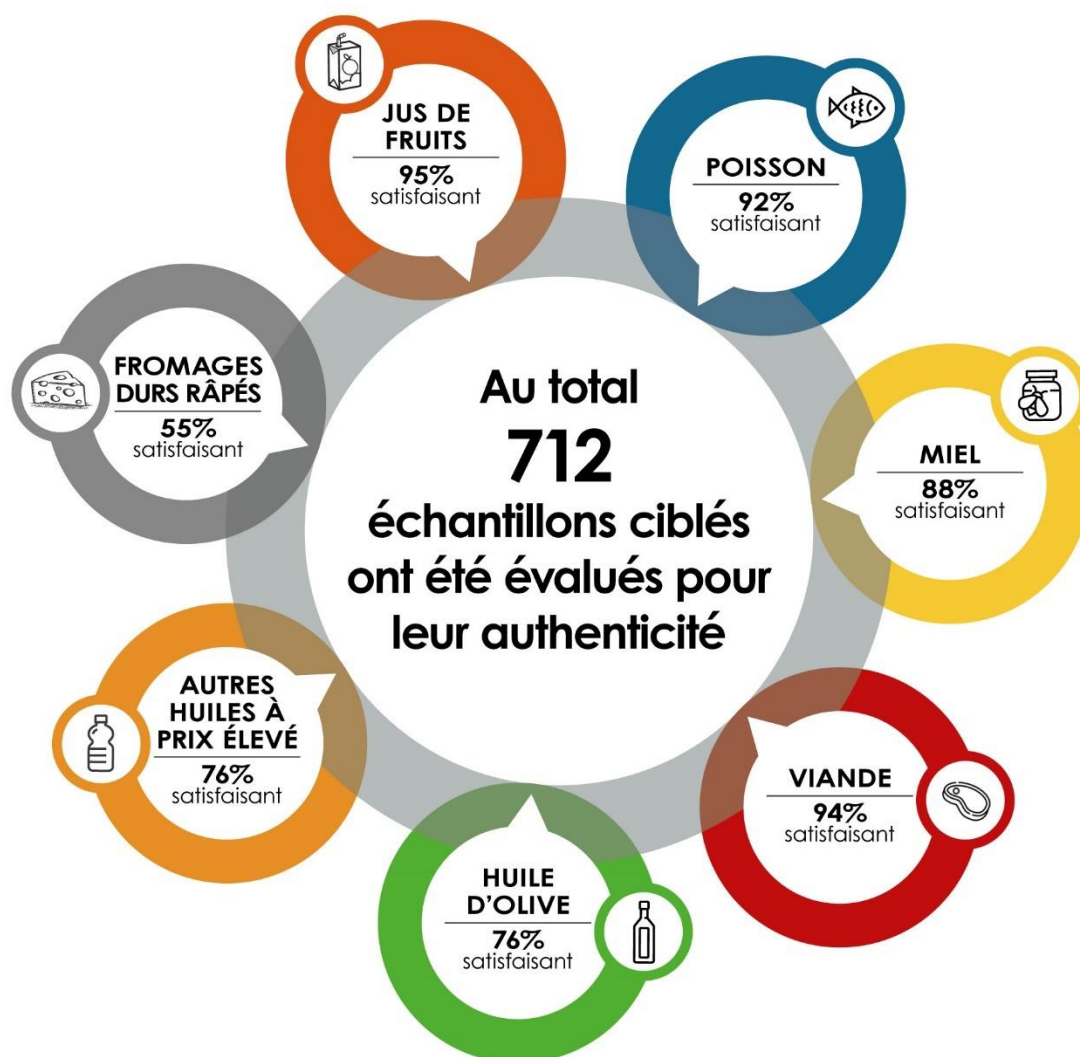
Nous avons effectué cette surveillance pour les types suivants de fausses représentations des aliments :

- substitution d'espèces de poisson
- miel falsifié avec des sucres ajoutés
- substitution d'espèces de viande
- falsification huile d'olive
- falsification d'autres huiles à prix élevé
- fromage à pâte dure râpé falsifié avec des agents antiagglomérants dépassant les niveaux autorisés
- jus de fruits remplacés ou dilués par des jus de moindre valeur, de l'eau ou l'ajout de sucres ou d'acides étrangers

- aliments avec étiquettes trompeuses ou poids insuffisant (lorsque le produit pèse moins que ce qui est déclaré)

La surveillance que nous avons effectuée les années précédentes est résumée dans les rapports suivants :

- [Rapport : Surveillance accrue de l'authenticité du miel \(2018 à 2019\)](#)
- [Rapport : Résultats de la surveillance de l'authenticité du miel \(2019 à 2020\)](#)
- [Rapport : Surveillance accrue de la substitution des espèces de poisson \(2019 à 2020\)](#)
- [Rapport : Rapport annuel sur la fraude alimentaire 2020 à 2021](#)
- [Rapport : Rapport annuel sur la fraude alimentaire 2021 à 2022](#)
- [Rapport : Rapport annuel sur la fraude alimentaire 2022 à 2023](#)



L'ACIA a pris des mesures appropriées en cas de non-conformité.

En menant ces activités de surveillance, nous avons empêché la vente au Canada d'aliments faussement représentés. Par exemple, des aliments de moindre valeur étiquetés comme des produits de plus grande valeur, ou dont le prix était gonflé en raison d'une quantité réelle inférieure à celle déclarée sur l'emballage. Les activités décrites ci-dessus ont directement protégé les consommateurs contre les pratiques déloyales.

Ces échantillons ne représentent pas la totalité de nos activités d'analyse. Chaque année, outre l'échantillonnage et les tests de détection des fraudes alimentaires, nous effectuons des dizaines de milliers de tests dans le cadre de divers programmes de surveillance visant à détecter les

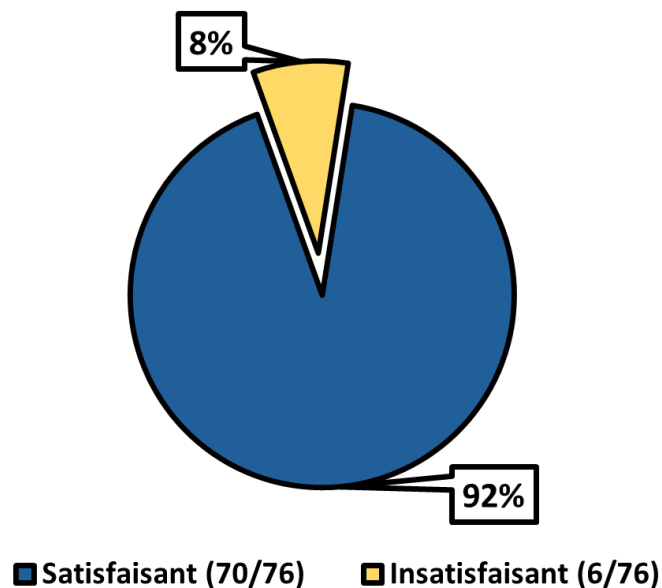
allergènes, les risques chimiques et les risques microbiologiques. Des rapports [détaillant les résultats des activités de surveillance de la salubrité alimentaire](#) au Canada sont également publiés.

Échantillonnage par inspection ciblée

Poisson

Nous avons effectué un échantillonnage pour détecter la substitution d'espèces de poissons (c'est-à-dire lorsque l'espèce déclarée sur l'étiquette est remplacée par une autre espèce, généralement moins chère).

Figure 1 : Résultats de l'échantillonnage pour détecter la substitution d'espèces de poisson



- 92 % des échantillons étaient satisfaisants (70/76)
- 8 % étaient insatisfaisants (6/76)

3 échantillons supplémentaires ont été prélevés, mais n'ont pas fait l'objet d'une décision. Ces échantillons n'ont pas pu être évalués parce qu'un code-barres ADN n'a pas pu être généré pour diverses raisons (par exemple, en raison de la dégradation de l'ADN ou de la contamination croisée des poissons).

Méthodologie : Codage à barres de l'ADN pour identifier les espèces de poissons et les comparer à l'espèce associée au nom usuel déclaré, selon la [liste des poissons de l'ACIA](#)

Type d'échantillon : filets de poisson préemballés frais, congelés, séchés ou salés. Espèces les plus susceptibles d'être substituées :

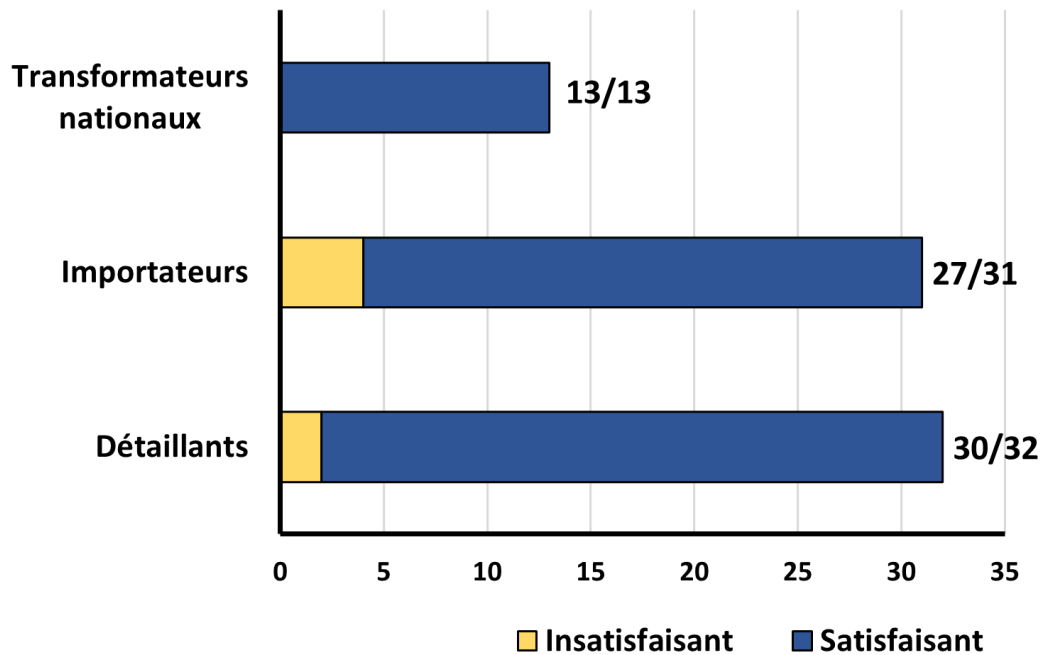
- Morue
- flétan
- thazard
- maquereau
- goberge
- bar commun
- vivaneau (rouge et autre)
- sole
- thon
- limande à queue jaune

Nous avons également échantillonné d'autres types de poissons soupçonnés d'avoir été substitués ou mal étiquetés.

Lieu de l'échantillonnage :

- transformateurs nationaux
- importateurs
- détaillants

Figure 2 : Résultats de conformité selon le lieu d'échantillonnage



- Transformateurs nationaux : 100 % étaient satisfaisants (13/13)
- Importateurs : 87 % étaient satisfaisants (27/31)
- Détaillants : 94 % étaient satisfaisants (30/32)

Parmi les 6 échantillons de poissons qui étaient insatisfaisants pour la substitution d'espèces :

- 2 ont été emballés et étiquetés au détail
 - 1 produit a été importé des États-Unis (déclaré comme étant un thazard)
 - 1 produit canadien (déclaré comme étant un vivaneau rouge)
- 4 sont des produits importés qui ont été préemballés dans le pays d'origine ou dans l'état d'origine déclaré :
 - Viet Nam (1 déclaré comme étant un vivaneau rouge)
 - Chine (1 déclaré comme étant une morue bleue et 1 déclaré comme étant une sole)
 - Taipei Chinois (1 déclaré comme étant thazard rayé Indo-Pacifique)

Les 70 échantillons satisfaisants comprenaient 32 espèces de poissons telles que la morue, le flétan et la goberge.

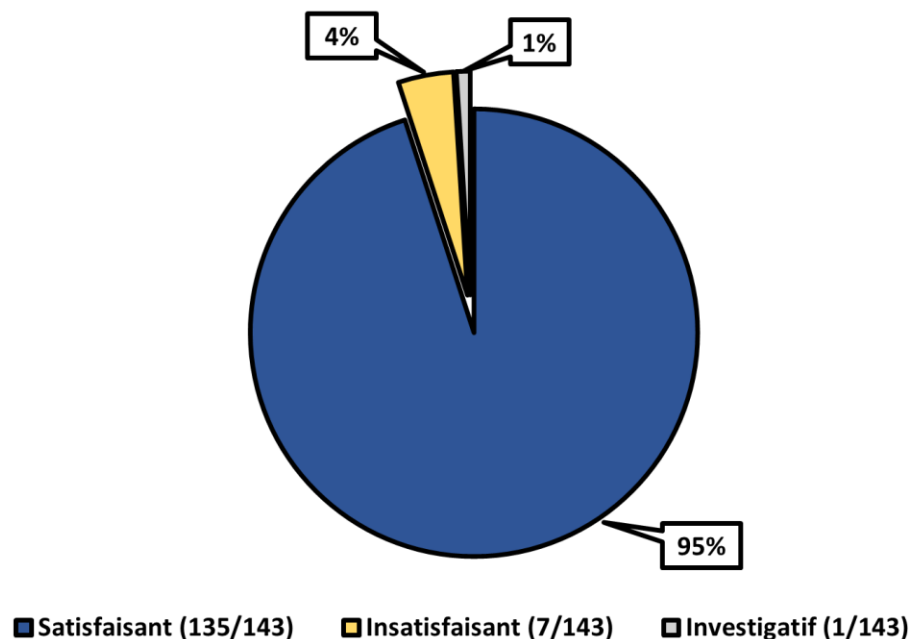
Il est obligatoire de déclarer le pays d'origine sur l'étiquette de [poisson préemballé importé](#).

Consultez les résultats sur le [Portail du gouvernement ouvert pour le poisson](#).

Jus de fruits

Nous avons effectué un échantillonnage de surveillance pour détecter la falsification des jus de fruits. La falsification des jus de fruits peut se produire lorsque des sucres ou des acides étrangers sont ajoutés, que le jus est dilué avec de l'eau ou qu'une partie du jus est remplacée par un ou des jus de prix moins élevé.

Figure 3 : Résultats de l'échantillonnage réalisé pour détecter les cas de falsification des jus de fruits



- 95 % des résultats étaient satisfaisants (135 de 143)
- 4 % étaient insatisfaisants (7 de 143)
- 1 % étaient pour investigation (1 de 143)

1 échantillon de jus de grenade a été évalué comme étant pour investigation, alors que les solides solubles étaient inférieurs aux exigences.

Méthodologie : caractérisation chimique des jus de fruits par détermination de :

- solides solubles par réfractométrie
- minérale par spectrométrie à plasma à couplage inductif
- acides organiques et agents de conservation par chromatographie liquide à haute performance
- sucres par chromatographie liquide ultra-performance
- $\delta^{13}\text{C}$ (Delta ^{13}C) par spectroscopie à cavité optique
- acide d-malique par dosage enzymatique (pour les jus de pomme et de grenade)
- détermination des colorants hydrosolubles par chromatographie liquide à haute performance

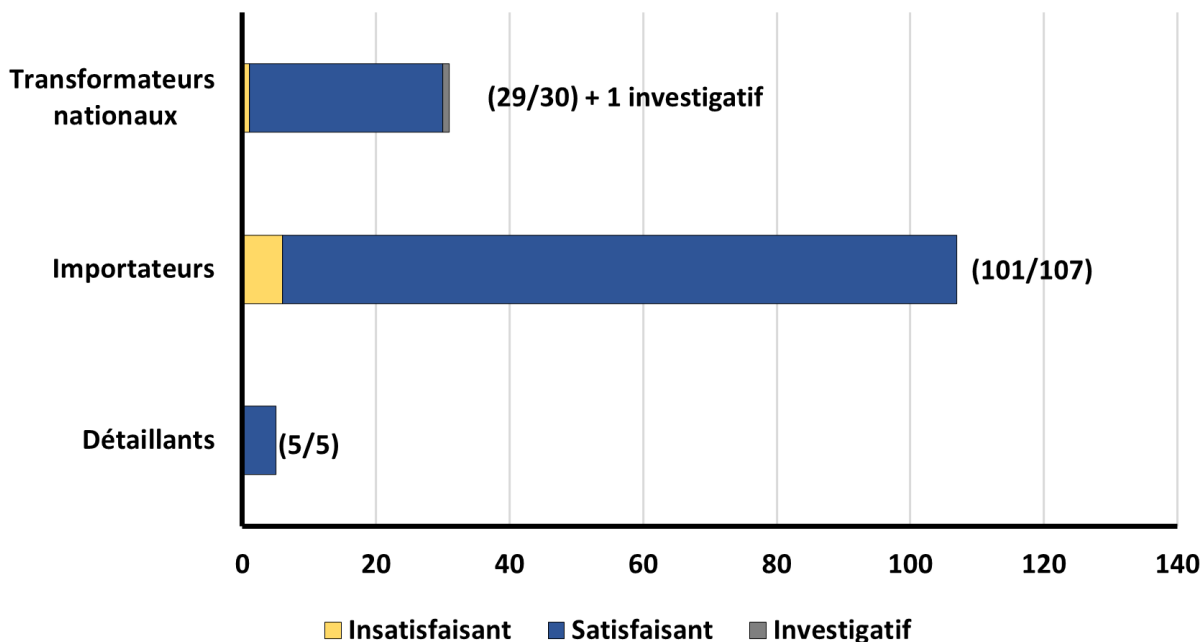
Type d'échantillon :

- jus de fruits, à l'exclusion des mélanges de jus ou des mélanges de « cocktails » ou de « boissons » additionnées de sucre, d'eau ou d'arômes

Lieu de l'échantillonnage :

- transformateurs nationaux
- importateurs
- détaillants

Figure 4 : Résultats de conformité selon le lieu d'échantillonnage



- Transformateurs nationaux : 97 % étaient satisfaisants (29/30)
- Importateurs : 94 % étaient satisfaisants (101/107)
- Détaillants : 100 % étaient satisfaisants (5/5)

Pour les 7 échantillons de jus de fruits qui étaient insatisfaisants, indiquant une falsification, l'origine déclarée était le suivant :

- Canada (1 jus d'orange)
- Grèce (1 jus de citron et 1 jus de lime)
- Italie (1 jus de lime)
- Turquie (2 jus de grenade)
- États-Unis (1 jus de grenade)

Les 135 échantillons satisfaisants comprenaient 17 types de jus tels que pomme, bleuet, cerise, canneberge, raisin, ananas et framboise.

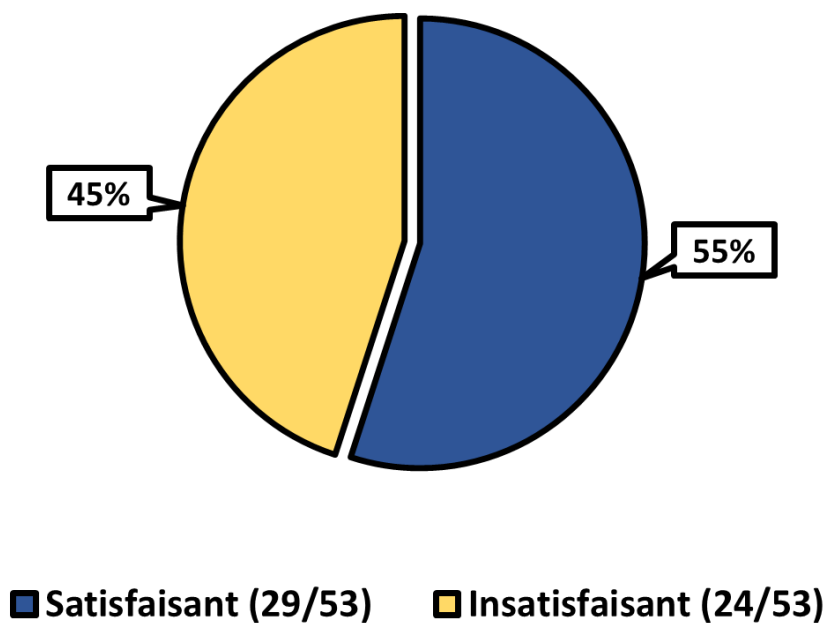
Il est obligatoire de déclarer le pays d'origine sur l'étiquette des [jus de fruits préemballés importés](#).

Consultez les résultats sur le [Portail du gouvernement ouvert pour les jus de fruits](#).

Fromage à pâte dure râpé

Nous avons effectué un échantillonnage des fromages à pâte dure râpés afin de détecter potentiellement une utilisation excessive de cellulose. La cellulose est un additif alimentaire qui peut être utilisé légalement comme agent anti-agglomérant, mais lorsqu'elle dépasse les niveaux permis, elle est considérée comme un adultérant. La pratique consistant à ajouter de la cellulose en excès comme agent de remplissage est frauduleuse et entraîne une perte financière pour les consommateurs, qui paient l'excès de cellulose au prix du fromage.

Figure 5 : Résultats de l'échantillonnage pour détecter la falsification du fromage à pâte dure râpé



- 55 % des résultats étaient satisfaisants (29 de 53)
- 45% étaient insatisfaisants (24 de 53)

Méthodologie : détermination des fibres alimentaires totales par la méthode de gravimétrie enzymatique rapide

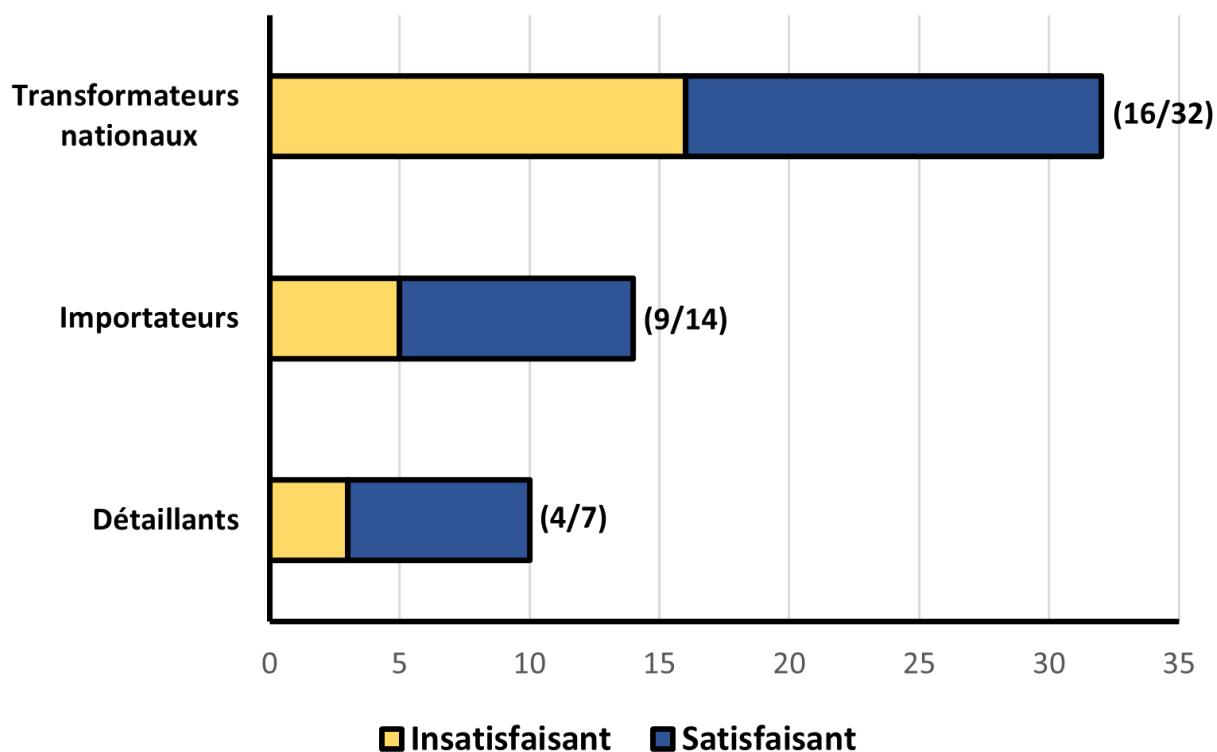
Type d'échantillon :

- parmesan
- romano
- asiago
- grana padano,
- manchego
- mélanges des variétés ci-dessus

Lieu de l'échantillonnage :

- transformateurs nationaux
- importateurs
- détaillants

Figure 6 : Résultats de conformité selon le lieu d'échantillonnage



- Transformateurs nationaux : 50 % étaient satisfaisants (16/32)

- Importateurs : 64 % étaient satisfaisants (9/14)
- Détaillants : 57 % étaient satisfaisants (4/7)

Parmi les 24 échantillons de fromage à pâte dure râpé qui étaient insatisfaisants, indiquant une utilisation excessive de cellulose :

- 16 ont été emballées et étiquetées chez un transformateur national
 - 14 Parmesans, 1 Romano et 1 mélange d'Asiago, Romano et Parmesan
- 5 sont des produits importés qui ont été emballés et étiquetés dans le pays d'origine
 - États-Unis (3 Parmesans, 1 Romano et un mélange d'Asiago, Romano et Parmesan)
- 3 ont été emballées et étiquetées aux détails
 - 3 Parmesan

Les 29 échantillons satisfaisants comprenaient 8 autres types de fromage à pâte dure râpés tels qu'Asiago, le Parmigiano Reggiano et le Romano.

Santé Canada a révisé les résultats et relevés aucune préoccupation en matière de salubrité des aliments concernant les niveaux de cellulose trouvés dans les échantillons insatisfaisants.

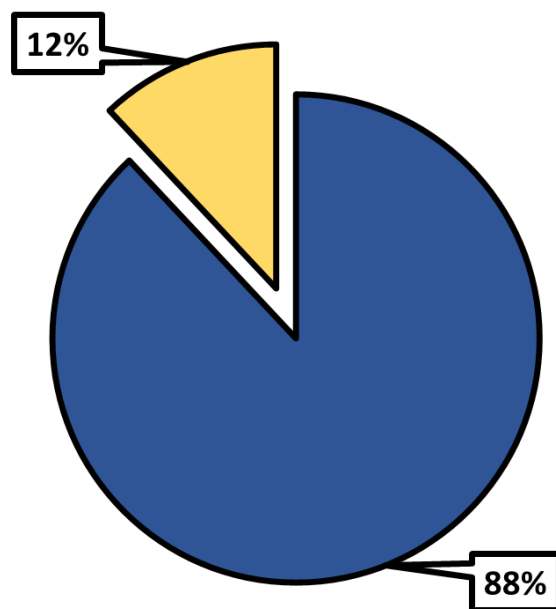
Il est obligatoire de déclarer le pays d'origine sur l'étiquette des [produits laitiers préemballés importés](#).

Consultez les résultats sur le [Portail du gouvernement ouvert pour le fromage à pâte dure râpé](#).

Miel

Nous avons effectué un échantillonnage afin de détecter les représentations trompeuses de miel falsifié avec des sucres étrangers (tels que ceux dérivés de la canne à sucre, des sirops de maïs ou des sirops de riz) dans les miels du Canada et les miels importés vendus au Canada.

Figure 7 : Résultats de l'échantillonnage réalisé pour détecter la falsification du miel par des sucres étrangers



■ Satisfaisant (74/84) ■ Insatisfaisant (10/84)

- 88 % des résultats étaient satisfaisants (74 de 84)
- 12 % étaient insatisfaisants (10 de 84)

Méthodologie :

- détection de sucres C4 et C3 par résonance magnétique nucléaire
- détection de sucres C4 par analyse des rapports isotopiques stables

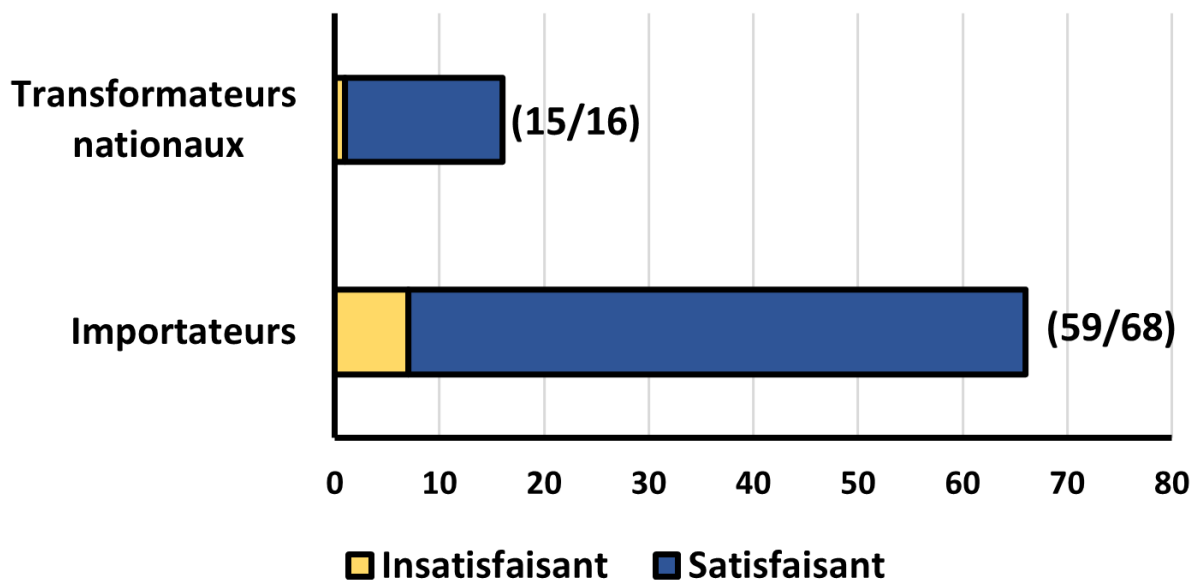
Type d'échantillon :

- préemballé
- en vrac
- mélanges de sources multiples

Lieu de l'échantillonnage :

- transformateurs nationaux
- importateurs

Figure 8 : Résultats de conformité selon le lieu d'échantillonnage



- Transformateurs nationaux : 94 % étaient satisfaisants (15/16)
- Importateurs : 87 % étaient satisfaisants (59/68)

Pour les 10 échantillons de miel insatisfaisants pour la présence de sucres étrangers, les origines déclarées étaient les suivantes :

- Canada (1)
- Égypte (1)
- France (1)
- Grèce (1)
- Inde (2)
- République islamique d'Iran (1)
- Royaume d'Arabie saoudite (1)
- Mélange du Brésil, du Canada, de l'Inde, du Mexique, des États-Unis et de l'Uruguay (1)
- Mélange de l'Inde, des États-Unis, de l'Uruguay et du Viet Nam (1)

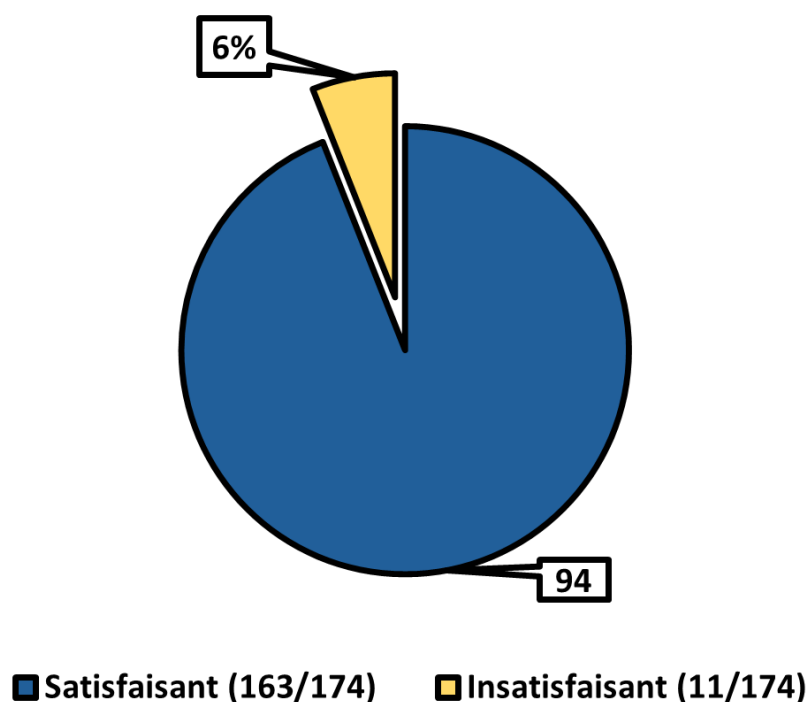
Il est obligatoire de déclarer le pays d'origine sur l'étiquette du [miel](#).

Consultez les résultats sur le [Portail du gouvernement ouvert pour le miel](#).

Viande

Nous avons effectué un échantillonnage de surveillance afin de détecter la substitution d'espèces de viande (généralement par des espèces de moindre valeur que celles déclarées) dans les viandes crues et traitées thermiquement.

Figure 9 : Résultats de l'échantillonnage pour détecter la substitution d'espèces de viande



- 94 % des résultats étaient satisfaisants (163/174)
- 6 % des résultats étaient insatisfaisants (11/174)

3 autres échantillons de viande ont été prélevés, mais n'ont pas fait l'objet d'une décision. Ces échantillons n'ont pas pu être évalués, car la méthode de transformation du produit a perturbé l'analyse.

Méthodologie :

- essai de dosage d'immunoabsorption enzymatique qui détecte les anticorps spécifiques à une espèce

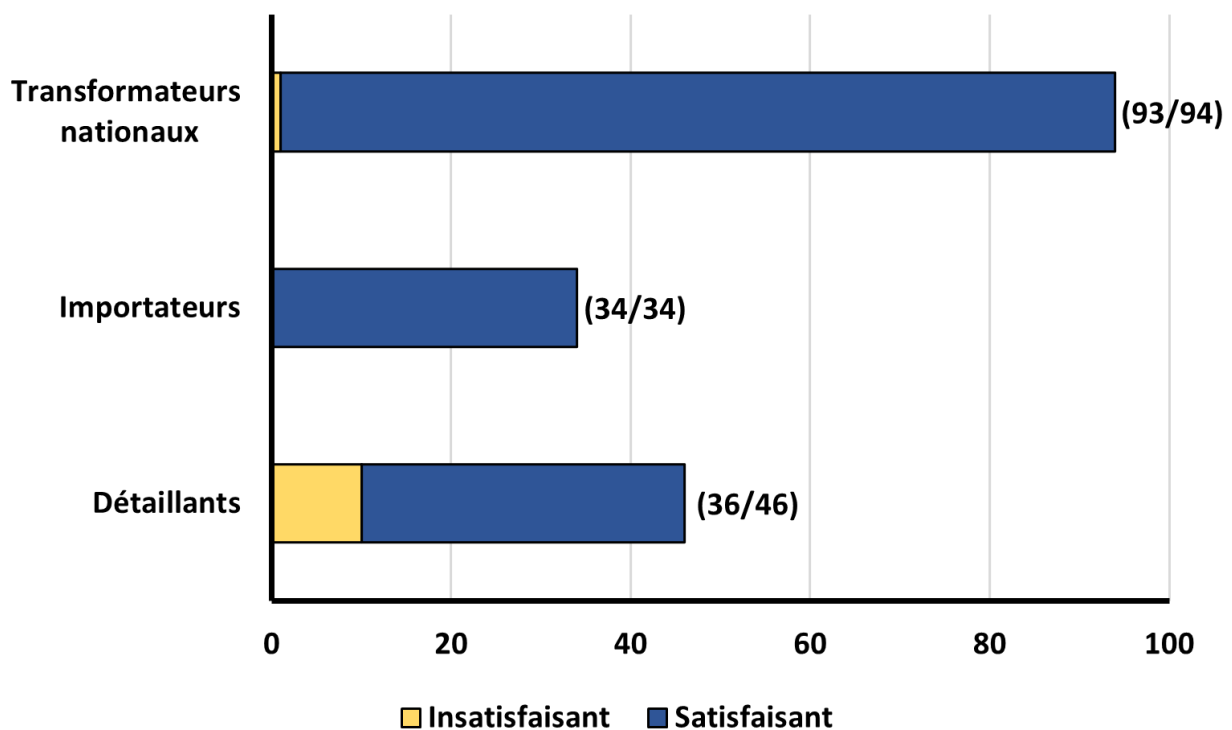
Type d'échantillon :

- produits de viande crue et prête à manger, hachée ou coupée (fragmentés) à un point tel que l'espèce ne puisse être déterminée à l'œil nu

Lieu de l'échantillonnage :

- transformateurs nationaux
- importateurs
- détaillants

Figure 10 : Résultats de conformité selon le lieu d'échantillonnage



- Transformateurs nationaux : 99 % étaient satisfaisants (93/94)
- Importateurs : 100 % étaient satisfaisants (34/34)
- Détaillants : 78 % étaient satisfaisants (36/46)

Parmi les 11 échantillons de viande qui étaient insatisfaisants pour la substitution d'espèces de viande :

- 10 étaient des produits domestiques emballés et étiquetés au détail :
 - 5 bœufs hachés, 2 agneaux hachés, 2 porcs hachés, 1 une dinde hachée
- 1 était un produit domestique, emballé et étiqueté chez un transformateur national :
 - 1 mélange de poulet, porc et dinde

Les 163 échantillons satisfaisants comprenaient 13 différents types de viandes, tels de bœuf, de bœuf et veau, de bison, de porc et de porc et canard.

Il est obligatoire de déclarer le pays d'origine sur l'étiquette des [produits de viande importés](#), sauf si la viande est fabriquée ou conditionnée au Canada.

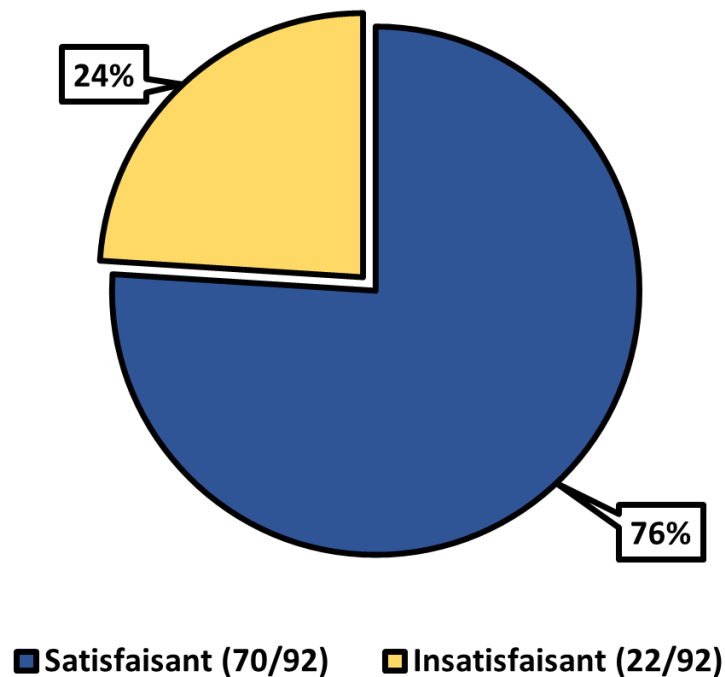
L'analyse des causes profondes des résultats insatisfaisants a révélé divers problèmes, notamment une contamination croisée involontaire et l'absence des espèces déclarées sur l'étiquette.

Consultez les résultats sur le [Portail du gouvernement ouvert pour la viande](#).

Huile d'olive

Nous avons effectué un échantillonnage afin de détecter les cas de représentation trompeuse de l'huile d'olive falsifiée avec des huiles de moindre valeur, incluant la représentation trompeuse des allégations telles qu'« extra vierge », « vierge », « pressée à froid » ou « non raffinée ».

Figure 11 : résultats de l'échantillonnage réalisé pour détecter la falsification d'huile d'olive



- 76 % des résultats étaient satisfaisants (70/92)
- 24 % des résultats étaient insatisfaisants (22/92)

Méthodologie :

- Chromatographie en phase gazeuse pour évaluer le profil des stérols et des acides gras, ainsi que la teneur en stigmastadiène

Type d'échantillon :

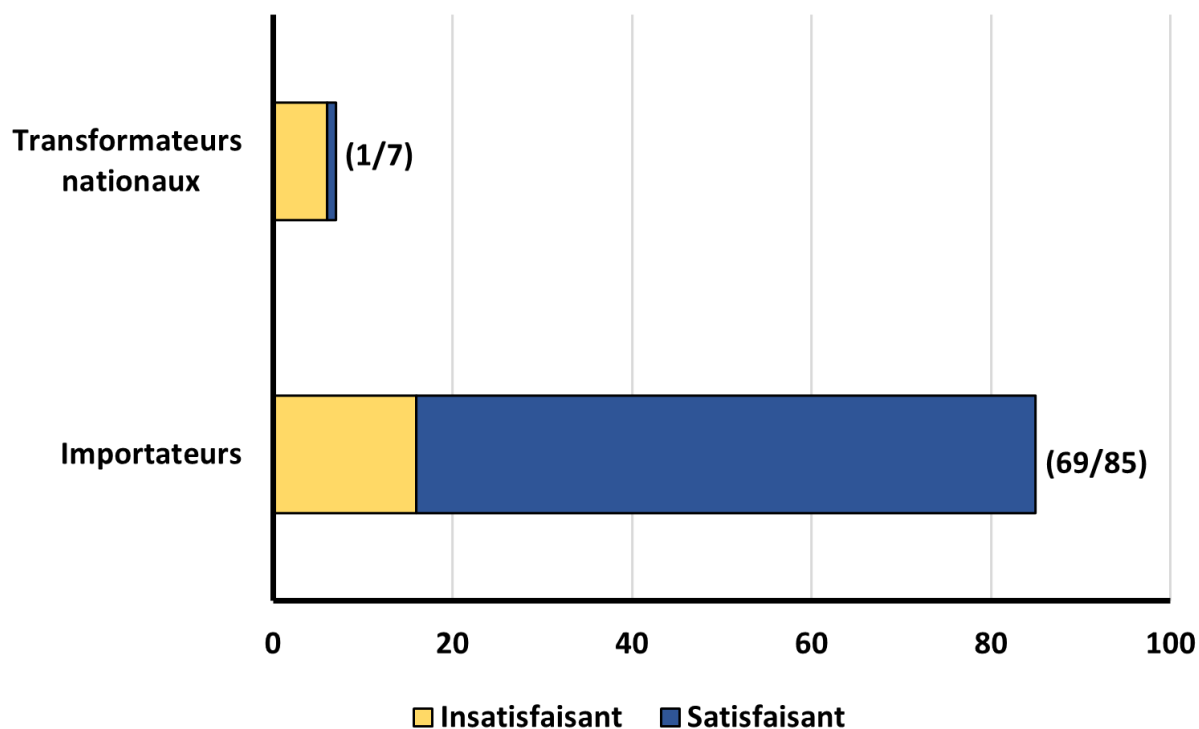
- huile d'olive extra-vierge
- huile d'olive vierge
- huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées/extra-vierges

Lieu de l'échantillonnage :

- importateurs
- mélangeurs

- emballeurs ou embouteilleurs
- distributeurs d'huile en vrac

Figure 12 : Résultats de conformité selon le lieu d'échantillonnage



- Transformateurs nationaux : 14 % étaient satisfaisant (1/7)
- Importateurs : 81 % étaient satisfaisant (69/85)

Pour les 22 échantillons d'huile d'olive qui étaient insatisfaisants, indiquant une falsification ou représentation trompeuse, l'origine déclarée ou le lieu de vente était le suivant :

- Algérie (1 huile d'olive vierge)
- Grèce (4 huiles d'olive extra-vierge)
- Italie (1 huile d'olive extra-vierge)
- Liban (3 huiles d'olive extra-vierge)
- Maroc (1 huile d'olive extra-vierge)

- République de Corée (1 huile d'olive extra-vierge)
- Espagne (1 huile d'olive extra-vierge)
- Turquie (2 huiles d'olive extra-vierge)
- Mélange de Grèce, d'Italie et d'Espagne (1 huile d'olive extra-vierge)
- Canada (6 huiles d'olive extra-vierge)
 - Ces 6 résultats sont identifiés par le titulaire de licence canadien responsable du produit, même si le Canada ne produit pas d'huile d'olive. Cela s'explique soit par le fait que la fausse représentation a été déterminée comme ayant eu lieu au Canada, ou parce que l'indication du pays d'origine n'était pas déclarée sur l'étiquette.

Les 69 échantillons satisfaisants comprenaient de l'huile d'olive, de l'huile d'olive extra-vierge, de l'huile d'olive vierge et un mélange d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive.

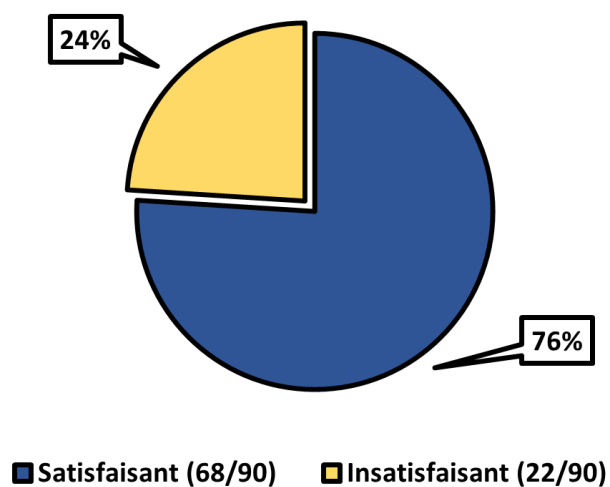
Il n'est pas obligatoire de déclarer le pays d'origine sur l'étiquette de l'huile d'olive. Toutefois, une entreprise peut choisir de le faire volontairement, à condition que la déclaration soit véridique et non trompeuse. Si un produit alimentaire est entièrement fabriqué à l'extérieur du Canada, [l'étiquette doit montrer que le produit est importé](#).

Consultez les résultats sur le [Portail du gouvernement ouvert pour les huiles](#).

Autres huiles à prix élevé

Nous avons procédé à un échantillonnage afin de détecter la substitution ou la dilution d'huiles à prix élevé falsifié par des huiles de moindre valeur, incluant la représentation trompeuse des allégations telles qu'« extra vierge », « vierge », « pressée à froid » ou « non raffinée ».

Figure 13 : Résultats de l'échantillonnage réalisé pour détecter les cas de falsification d'huiles à prix élevé



- 76 % des résultats étaient satisfaisants (68/90)
- 24 % étaient insatisfaisants (22/90)

Méthodologie :

- chromatographie en phase gazeuse pour évaluer le profil des stérols et des acides gras, ainsi que la teneur en stigmastadiène

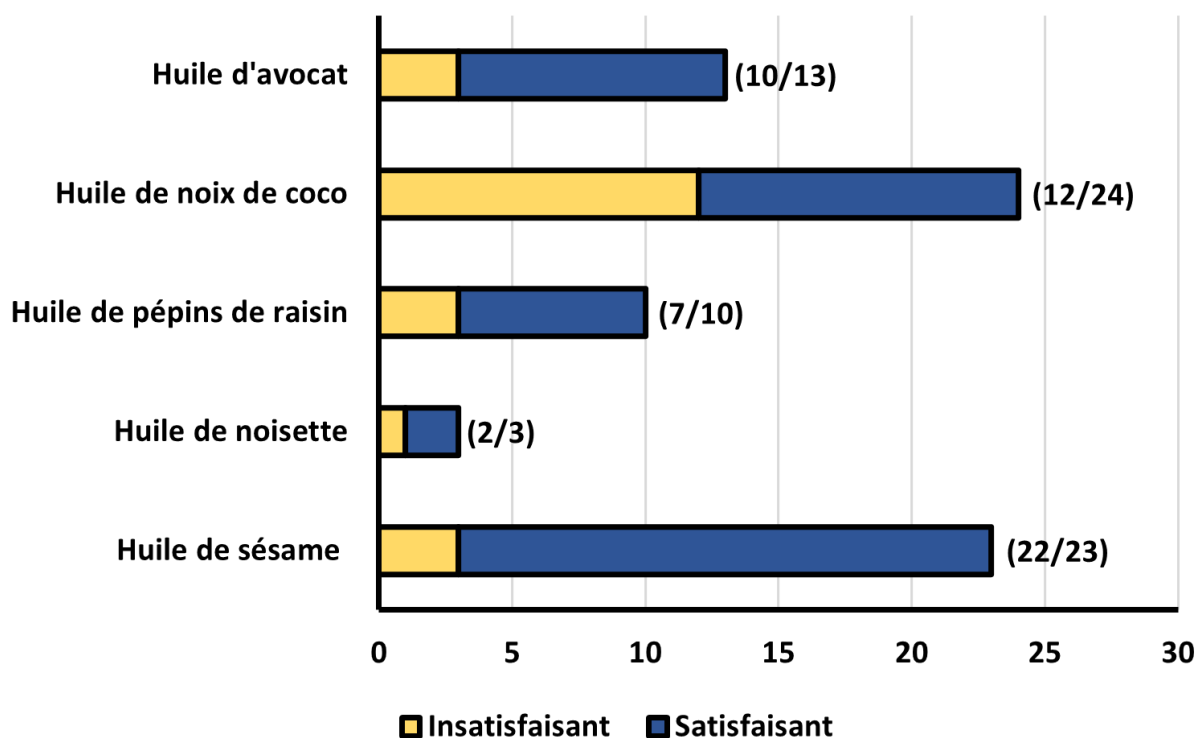
Type d'échantillon :

- huile d'amande
- huile d'avocat
- huile de noix de coco
- huile de lin
- huile de pépins de raisin
- huile de noisette
- huile de sésame
- huile de tournesol
- huile de noix

Lieu de l'échantillonnage :

- importateurs
- mélangeurs
- emballeurs
- embouteilleurs
- distributeurs d'huile en vrac

Figure 14 : Résultats de conformité par source d'huile déclarée sur l'étiquette



- Huile d'avocat : 10 des 13 étaient satisfaisants
- Huile de noix de coco : 12 des 24 étaient satisfaisants
- Huile de pépins de raisin : 7 des 10 étaient satisfaisants
- Huile de noisette : 2 des 3 étaient satisfaisants
- Huile de sésame : 22 des 25 étaient satisfaisants

Pour les 22 échantillons d'huiles coûteuses qui étaient insatisfaisants, indiquant une adultération ou une fausse représentation, les origines déclarées ou les lieux des distributeurs étaient les suivants :

- Chili (1 huile de pépins de raisin)
- Espagne (2 huiles d'avocat)
- États-Unis (1 huile de noix de coco)
- France (1 huile d'avocat, 1 huile de coco, 1 huile de noisette, 2 huiles de sésame)
- Inde (1 huile de sésame)
- Italie (1 huile de pépins de raisin)
- Pakistan (1 huile de noix de coco)
- Philippines (7 huiles de noix de coco)
- République de Corée (1 huile de pépins de raisin)
- Royaume-Uni (2 huiles de noix de coco)

Les 68 échantillons satisfaisants comprenaient 12 types d'huile à prix élevé tels : huile d'amande, de lin et de noix.

Il n'est pas obligatoire de déclarer le pays d'origine sur l'étiquette d'huile. Toutefois, une entreprise peut choisir de le faire volontairement, à condition que la déclaration soit véridique et non trompeuse. Si un produit alimentaire est entièrement fabriqué à l'extérieur du Canada, [l'étiquette doit montrer que le produit est importé](#).

Consultez les résultats sur le [Portail du gouvernement ouvert pour les huiles](#).

Vérification de l'étiquette de base

Au cours de l'année 2023 à 2024, l'ACIA nous avons effectué des [vérifications de l'étiquette de base](#) afin de détecter les cas de représentation trompeuse au Canada, en vérifiant la conformité aux exigences législatives, notamment en ce qui concerne :

- l'étiquetage obligatoire
- la composition
- les allégations

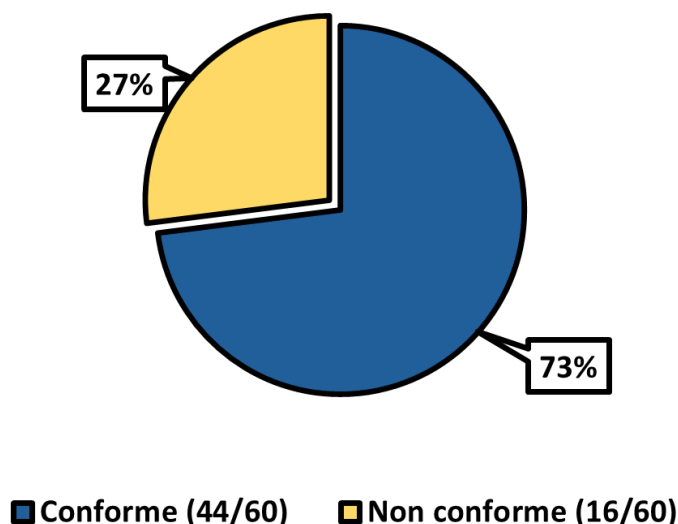
- le pays d'origine déclaré sur l'étiquette

Les inspecteurs ont ciblé des entreprises alimentaires où la probabilité de trouver une non-conformité est plus élevée, en se basant sur des facteurs de risque tels que des antécédents de non-conformité, des lacunes dans les contrôles préventifs ou des schémas commerciaux inhabituels. Des vérifications d'étiquettes de base ont été réalisées auprès de différents types d'entreprises alimentaires, y compris les importateurs, les transformateurs nationaux et les détaillants.

Poisson

Nous avons effectué 60 vérifications d'étiquettes de produits de poisson et de fruits de mer chez des importateurs, des transformateurs nationaux et des détaillants.

Figure 15 : Résultats des vérifications d'étiquettes de poisson et de fruits de mer



- 73 % des vérifications d'étiquettes étaient conformes (44/60)
- 27 % étaient non conformes (16/60)

5 cas de non-conformité étaient liés à la fausse représentation du nom usuel, pays d'origine ou à des allégations trompeuses. Nous avons également trouvé 11 autres non-conformités, telles que des informations obligatoires manquantes ou incorrectes, des infractions dans le tableau de la valeur nutritive et la présence non déclarées d'œufs (ayant entraîné un [rappel d'aliments](#)).

Parmi les 16 vérifications d'étiquettes de poisson et de fruits de mer non conformes :

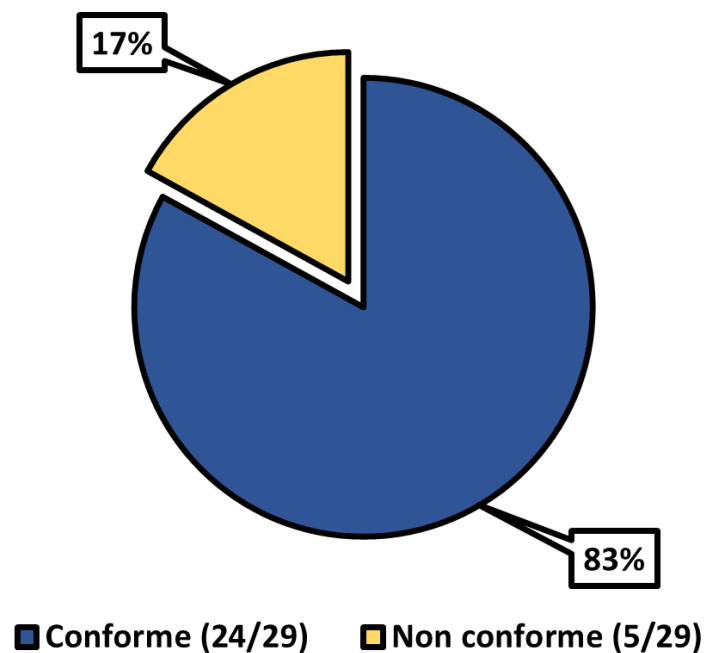
- 4 ont été emballés et étiquetés chez un transformateur national, dont :
 - 1 produit d'origine canadienne (1 rouleau californien)
 - 3 produits importés (1 homard, 1 morue du Pacifique, 1 sébaste)
- 12 ont été importés et avaient été emballés et étiquetés dans leur pays d'origine (1 channa, 1 ormeau, 3 saumons Atlantique, 1 pangasius, 1 sauce de poisson, 1 boulette de poisson, 1 huître, 1 calmar, 1 thazard serra, et 1 thon)

Les 44 vérifications d'étiquettes étaient conformes et comprenaient 29 espèces, telles que le basa, le doré jaune et le sole.

Fromage à pâte dure râpé

Nous avons procédé à 29 vérifications d'étiquette de produits de fromage à pâte dure râpé chez des importateurs et des transformateurs, emballeurs et étiqueteurs nationaux.

Figure 16 : Résultats des vérifications d'étiquette de fromages à pâte dure râpés



- 83 % des étiquettes vérifiées étaient conformes (24/29)
- 17 % étaient non conformes (5/29)

Une non-conformité était liée à une fausse déclaration du pays d'origine. Nous avons également trouvé 4 autres cas de non-conformité, tels que des renseignements obligatoires manquants ou non présentés dans les deux langues officielles, ainsi que des infractions dans le tableau de la valeur nutritive.

Parmi les 5 vérifications d'étiquettes de fromages râpés à pâte dure non conformes :

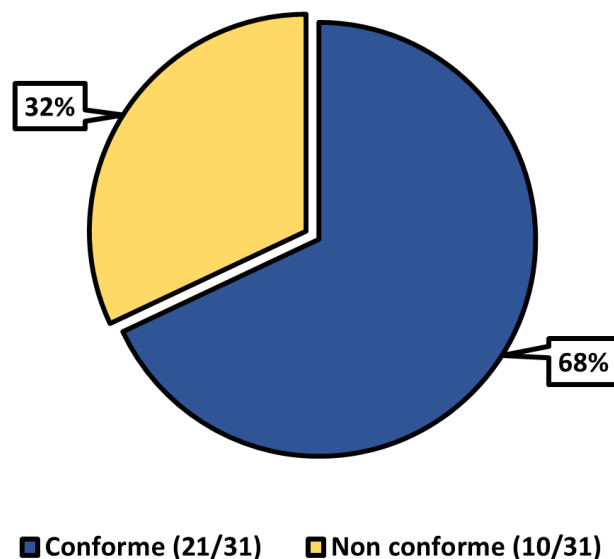
- 1 était emballé et étiqueté chez un transformateur national (1 Parmesan)
- 1 était emballé et étiqueté au détail (1 Parmigiano Rggiano)
- 3 étaient des produits importés, emballés et étiquetés dans leur pays d'origine (2 Parmesans, 1 Grana Padano)

Les 24 résultats conformes et comprenaient 8 types de fromages à pâte dure râpés, tels que l'Asiago le Parmesan et le Romano.

Huile d'olive

Nous avons procédé à 31 vérifications d'étiquettes d'huiles d'olive chez les importateurs et les emballeurs et étiqueteurs nationaux.

Figure 17 : Résultats des vérifications d'étiquettes d'huile d'olive



- 68 % des résultats étaient conformes (21/31)

- 32 % étaient non conformes (10/31)

5 non-conformités étaient liées à une représentation trompeuse du nom usuel, du pays d'origine et à des allégations trompeuses. Les 5 autres non-conformités étaient dues notamment à de l'information obligatoire manquante ou incorrecte, des infractions dans le tableau de la valeur nutritive et l'absence d'étiquetage bilingue.

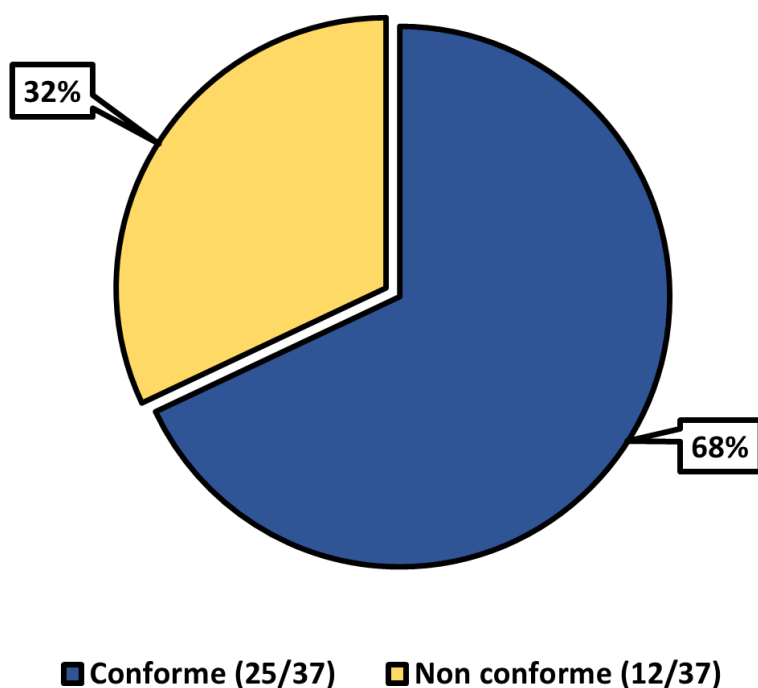
Les 10 étiquettes non conformes concernaient toutes des produits importés étiquetés comme de l'huile d'olive extra-vierge.

Les 21 étiquettes conformes comprenaient de l'huile d'olive, de l'huile d'olive extra-vierge et de l'huile d'olive vierge.

Autres huiles à prix élevé

Nous avons réalisé 37 vérifications d'étiquettes d'huiles à prix élevé chez des importateurs et des transformateurs, emballeurs et étiqueteurs nationaux.

Figure 18 : Résultats des vérifications d'étiquettes d'huile à prix élevé



- 68 % des vérifications d'étiquettes étaient conformes (25/37)

- 32 % étaient non conformes (12/37)

8 non-conformités étaient liées à une représentation trompeuse du nom usuel, du pays d'origine ou à des allégations trompeuses. Les 4 autres non-conformités étaient dues notamment à de l'information obligatoire manquante ou incorrecte, des infractions dans le tableau de la valeur nutritive et l'absence d'étiquetage bilingue.

Parmi les 12 étiquettes non conformes d'huiles à prix élevé :

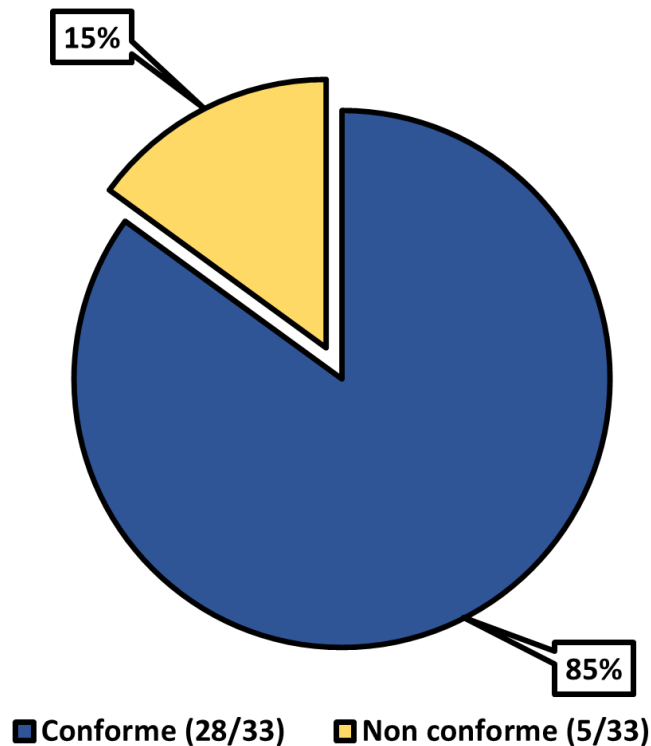
- 2 étaient des produits importés, mais réemballés et ré-étiquetés chez un transformateur national (2 huiles de noix de coco)
- 10 étaient des produits importés emballés et étiquetés dans le pays d'origine déclaré (1 huile d'avocat, 5 huiles de noix de coco, 1 huile de pépins de raisin, 1 huile de palme, 1 huile de palme rouge et 1 huile de sésame)

Les 25 étiquettes conformes comprenaient 8 types d'huile, telles que l'huile d'avocat, l'huile de noix coco et l'huile de sésame.

Autres aliments

Nous avons effectué 33 vérifications d'étiquettes d'autres aliments (tels que les noix, les olives, le sirop et le café) chez des importateurs, des transformateurs nationaux, emballeurs et étiqueteurs ainsi que dans des établissements de vente au détail qui préparent, emballent ou étiquettent des aliments.

Figure 19 : Résultats des vérifications d'étiquettes d'autres aliments



- 85 % des étiquettes vérifiées étaient conformes (28/33)
- 15 % étaient non conformes (5/33)

Une non-conformité était due à un nom usuel trompeur. Nous avons également constaté quatre autres non-conformités liées à l'absence d'informations obligatoires ou à leur présentation dans une seule des langues officielles, ainsi que des infractions dans le tableau de la valeur nutritive.

Parmi les 5 étiquettes non conformes :

- 2 étaient des produits préemballés d'origine canadienne (1 substitut de fruits de mer à base de plantes, 1 saucisse de type « wiener » entièrement au bœuf)
- 2 étaient des produits importés emballés et étiquetés dans leur pays d'origine (1 sirop d'agave, 1 olive kalamata)
- 1 était un produit importé emballé et étiqueté au détail (fromage feta)

Les 28 étiquettes conformes comprenaient 25 types d'aliments différents, tels que du fromage, de la viande, des jus de fruits, des fruits et légumes, ainsi que du café.

Vérification de la quantité nette

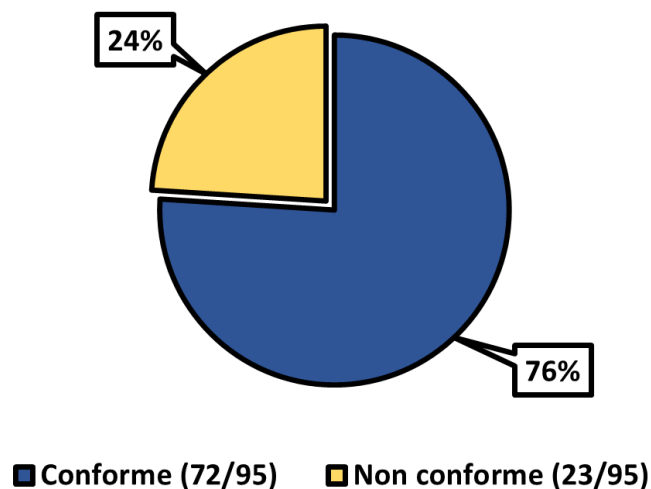
Cette année, les inspecteurs de l'ACIA ont également effectué des [vérifications de la quantité nette](#) afin de détecter les déclarations trompeuses dans différents types d'entreprises alimentaires au Canada, y compris chez les importateurs, les transformateurs nationaux et les détaillants. Les inspecteurs ont ciblé des entreprises où la probabilité de trouver des non-conformités était plus élevée, en se basant sur des facteurs de risque tels qu'un historique de non-conformité, des lacunes dans les contrôles préventifs ou des schémas commerciaux inhabituels.

Poisson

Nous avons effectué 95 vérifications de la quantité nette de poisson et de fruits de mer chez des importateurs, des transformateurs nationaux et des détaillants.

Le poisson et les fruits de mer sont particulièrement vulnérables aux infractions relatives à la quantité nette en raison de leur valeur élevée et de la possibilité d'une utilisation excessive de glace ou d'eau sur les produits surgelés, ce qui peut entraîner une augmentation fausse du poids net déclaré. Le poids net du poisson et de fruits de mer surgelés doit être déclaré **sans** inclure le poids de la glace ou de l'eau (par exemple, le « glaçage »). Quand de l'eau ou de la glace est inclus, l'impact financier des consommateurs peut être important.

Figure 20 : Résultats des vérifications de la quantité nette de poisson et fruits de mer



- 76 % des résultats étaient conformes (72/95)
- 24 % étaient non conformes (23/95)

Taux de conformité pour la vérification de la quantité nette de poissons et fruits de mer selon le lieu de l'inspection :

- Transformateurs nationaux : 89% étaient conformes (31/35)
- Importateurs : 78% étaient conformes (21/27)
- Détaillants : 61% étaient conformes (20/33)

Parmi les 23 poissons et fruits de mer non conforme pour la quantité nette :

- 4 produits ont été transformés, emballés et étiquetés au Canada (1 saumon sockeye sauvage, 1 hareng, 2 homards)
- 6 produits importés emballés et étiquetés dans leur pays d'origine (2 basa, 1 homard, 1 crevette, 1 channa, 1 sprat)
- 13 ont été emballés et étiquetés au détail, dont
 - 4 étaient importés (2 morues, 1 chanos, 1 crevette)
 - 7 étaient domestiques (2 homards, 1 goberge, 3 saumons Atlantique, 1 crevette)
 - 2 avaient un pays d'origine inconnue (1 hareng, 1 sole)

Les 72 vérifications restantes étaient conformes et comprenaient 37 espèces de poissons, telles que la morue, le flétan et la goberge.

Autres aliments

Nous avons effectué 14 vérifications de la quantité nette sur d'autres aliments pour (tels du fromage, de la viande et des noix) qui ont été préparés, emballés et étiquetés aux détails. Les résultats ont indiqué que 13 vérifications de quantité nette (93 %) étaient conformes, tandis que 1 (7 %) était non-conforme. L'échantillon non conforme était un steak de contre-filet d'origine canadienne emballé au détail. Les 13 échantillons conformes comprenaient 12 types d'aliments différents, tels que des amandes, des côtes de bœuf et du cheddar vieilli.

Décourager

Aux fins du présent rapport, décourager signifie réagir à une non-conformité détectée par une mesure d'application de la loi. Il s'agit également de dissuader les futurs cas de non-conformité, par des actions telles que la publication des résultats des activités d'application de la loi.

Application de la loi

Les parties réglementées [se font rappeler leur obligation à se conformer aux exigences réglementaires](#). En cas de non-conformité, les mesures d'application de loi sont régies par le [Processus d'intervention réglementaire normalisé](#) et les dossiers sont évalués au cas par cas. Nous prenons en considération les torts causés par la non-conformité, les antécédents de conformité de la partie réglementée, ainsi que l'intention potentielle d'enfreindre ou de négliger les exigences fédérales.

L'ACIA publie les conclusions d'un certain nombre d'[activités de conformité et d'application de la loi](#), y compris celles qui se rapportent à la fausse représentation. Nous le faisons dans le cadre de notre engagement en faveur de l'ouverture et de la transparence, de même que pour décourager la non-conformité.

Nous publions également des rapports sur les [sanctions administratives pécuniaires](#) (SAP). En 2023 à 2024, l'ACIA a émis un total de 44 SAP totalisant 196 800 \$ pour des infractions au titre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* ou à ses règlements. Certaines de ces infractions concernaient la représentation trompeuse des aliments. Il est important de noter que certaines mesures d'application de la loi (telles que les SAP et les poursuites judiciaires) s'étendent souvent sur plusieurs années avant d'aboutir à une résolution définitive.

Mesures d'application de la loi

Au cours de l'exercice financier 2023 à 2024, nous avons empêché la vente au Canada d'une quantité importante d'aliments dont la représentation était trompeuse. Ces aliments ont soit été retirés du pays, détruits volontairement ou réétiquetés avant leur mise en vente.

- 8 050 kg de poisson représenté de manière trompeuse
- 10 027 kg de miel falsifié
- 37 300 litres d'huile d'olive falsifiée
- 1 059 litres d'autres huiles à prix élevé falsifiées
- 141 kg de fromage à pâte dure râpé falsifiés
- 384 litres de fruits de jus falsifiés

Nous avons également pris les mesures suivantes :

- nous avons émis 23 lettres de [non-conformité](#)

- nous avons également publié des rapports d'inspection, y compris des demandes de mesures correctives, et effectué un suivi des résultats d'échantillons non conformes afin de déterminer à quel niveau de la chaîne d'approvisionnement la fausse représentation s'était produite
 - nous continuons à suivre les cas de non-conformité au besoin
- un produit à base de poisson a été [volontairement rappelé](#) en raison de la présence d'un allergène non déclaré (œuf)
- une situation est en cours d'évaluation afin de déterminer si des mesures d'application plus rigoureuses seront envisagées, comme le dépôt d'accusations pour des infractions à la législation

Poursuites : accusations et condamnations

Au mois de juillet 2023, nous avons porté des accusations contre 2 entreprises pour des infractions à la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et au règlement connexe, y compris des accusations liées à la représentation trompeuse d'aliments :

- [Avis d'accusations portées contre MPY Trading Ltd, Ocean Run Seafood Canada Ltd et M. Man-On Yeung](#)

Étapes suivantes

Les résultats de l'échantillonnage et des analyses décrits dans le présent rapport orienteront les efforts visant à prévenir, à détecter et à décourager la fraude alimentaire. Ces travaux comprendront :

- l'amélioration de la conception des programmes axés sur les risques
- les activités de surveillance
- la promotion de la conformité
- l'application de la loi renforcée

Nous prenons la fraude alimentaire au sérieux et encourage toute personne soupçonnant une fraude alimentaire, ou ayant des préoccupations concernant un étiquetage potentiellement trompeur d'un produit, à le signaler à l'ACIA via notre page Web de [plaintes ou de préoccupations liées aux aliments](#).

La représentation trompeuse peut se présenter sous diverses formes dans une large gamme d'aliments. La lutte contre la fraude alimentaire au Canada est un rôle partagé par le [gouvernement](#), [l'industrie](#) et les [consommateurs](#). On décrit, dans le [Plan ministériel 2024 à 2025](#) notre plan de lutte contre la fraude alimentaire pour l'année qui suit le présent rapport. Nous continuerons également à surveiller les nouvelles informations émergentes et à améliorer notre surveillance.