



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Rapport annuel sur la fraude alimentaire 2024 à 2025



Also available in English under the title :
Food Fraud Annual Report 2024 to 2025

Publié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
1400, chemin Merivale
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
inspection.canada.ca

© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représentée par le ministre de la Santé, 2026

Date de publication : juin 2026

No de catalogue : A101-35F-PDF
ISSN : 2819-0904

Ce document est disponible sur demande dans d'autres formats.

1 / Sommaire

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est la principale autorité canadienne en matière de surveillance de la fraude alimentaire.

On résume dans le présent rapport le travail qu'a accompli l'ACIA pour empêcher la vente au Canada d'aliments faussement représentés entre le 1er avril 2024 et le 31 mars 2025, sauf indication contraire. Voici en quoi consistait ce travail :

- ▶ mener des campagnes de sensibilisation qui ont atteint des milliers de personnes
- ▶ participer à des activités internationales visant à prévenir la fraude avant qu'elle n'atteigne nos frontières
- ▶ réaliser plusieurs projets de recherche et développement de méthodes
- ▶ analyser 886 échantillons pour vérifier l'authenticité, dans 2 catégories :
 - 246 échantillons de surveillance de marché (également appelés enquêtes ciblées)
 - 640 échantillons d'inspection ciblé
- ▶ effectuer 362 vérifications d'étiquettes, incluant des vérifications d'étiquettes de base et des vérifications de la quantité nette
- ▶ pris des mesures d'application de la loi qui ont empêché la vente au Canada de plus de 150 000 kg d'aliments faussement représentés

Dans l'ensemble, les taux de conformité étaient semblables à ceux des [années précédentes](#). Voici les faits saillants des résultats :

- ▶ le taux de conformité pour l'analyse d'authenticité des fromages à pâte dure râpés a augmenté;
- ▶ l'huile d'olive a affiché le taux de conformité le plus faible aux analyses d'authenticité, tandis que le poisson, les jus de fruits, le sirop d'érable et la viande ont affiché les taux les plus élevés;
- ▶ le fromage à pâte dure râpé, le poisson et autres huiles à prix élevé ont affiché les taux de conformité les plus faibles lors de la vérification des étiquettes, alors que les fruits et légumes frais biologiques et autres aliments ont affiché les taux les plus élevés

2 / 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](#) 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'emballage, à l'étiquetage, à la vente, à l'importation ou à la publicité des aliments. Santé Canada collabore avec l'ACIA pour mettre en œuvre cette initiative, visant à gérer les risques pour la santé et la sécurité.

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 correct des produits alimentaires. L'ACIA effectue des activités d'inspection afin de vérifier si les entreprises alimentaires respectent leurs obligations légales et réglementaires.

Nous menons des activités d'inspection, d'échantillonnage, d'analyse et d'application de la loi en vertu des autorités réglementaires suivantes : la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments](#), la [Loi sur les aliments et drogues](#), le [Règlement sur les aliments et drogues](#), la [Loi sur la salubrité des aliments au Canada](#) et le [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#).

Lorsque des cas de non-conformité ont été constatés, nous avons pris des mesures de contrôle et d'application de la loi, conformément aux règlements applicables et selon le [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. Ces actions ont permis de protéger directement les consommateurs contre la représentation trompeuse des aliments et ont permis aux entreprises de concurrencer équitablement sur le marché.

Comprendre l'impact : Quel est le coût de la fraude alimentaire

La représentation trompeuse, qu'elle soit intentionnelle ou non, peut avoir des répercussions économiques pour le consommateur et entraîner des pratiques commerciales déloyales. La fraude alimentaire est généralement motivée par des gains économiques. Pour mieux comprendre comment le travail de l'ACIA protège les consommateurs, voici quelques exemples :

		
Grâce à notre travail d'inspection, nous avons identifié du poisson étiqueté comme étant de la légine australe, qui se vend environ 41,70 \$ le kilogramme¹ au Canada, mais qui était en réalité de la légine antarctique, une espèce de moindre valeur qui se vend environ 23,17 \$ le kilogramme². En empêchant l'entrée sur le marché de cet aliment représenté de manière trompeuse, les consommateurs ont été protégés de payer près de 19 \$ de plus le kilogramme pour un poisson de moindre valeur.	La vérification de la quantité nette garantit que la quantité d'aliment indiquée sur l'étiquette correspond à celle que les consommateurs reçoivent réellement dans l'emballage. Par exemple, un rôti de surlonge de bœuf se vend environ 30,00 \$ le kilogramme. Si un emballage de 2 kilogrammes vendu 60 \$ présente un déficit de poids de 1 %, soit 0,020 kilogramme³, le consommateur perd 0,60 \$ sur cet achat. Les consommateurs canadiens achètent environ 16 millions de kilogrammes⁴ de cette coupe de viande chaque année. Sans l'expertise de l'ACIA en matière de fraude alimentaire, ce scénario pourrait entraîner des répercussions économiques pouvant atteindre 160 000 \$ par année.	À un prix de détail de 10 \$ pour 200 grammes, le parmesan râpé contenant de la cellulose au-delà de la limite permise de 0,5 % entraîne un impact économique de 0,05 \$ par paquet de 200 grammes pour les consommateurs, soit 25 000 \$ par lot de 100 000 kilogrammes. En 2024, environ 3 817 000 kilogrammes de fromage râpé ou en poudre ont été vendus au Canada⁵. Sans l'expertise de l'ACIA en matière de fraude alimentaire, ce scénario pourrait entraîner des répercussions économiques pouvant atteindre 190,850 \$ par année.

3 / Accroître la sensibilisation

L'ACIA sensibilise activement la population à la fraude alimentaire au Canada par l'entremise de son site Web, des médias sociaux et de la publicité. Cette sensibilisation contribue aux efforts de prévention de la fraude alimentaire de l'ACIA.

Résultats des campagnes de communications



RÉSEAUX SOCIAUX

81 publications ont généré 223 309 impressions* et 7 787 interactions (telles que des « j'aime », des partages, des commentaires et des clics)



ACHAT AVERTI, MAGASINAGE RÉUSSI CAMPAGNE PUBLICITAIRE

Dans le cadre d'une campagne de sensibilisation plus large axée sur les consommateurs, les publicités numériques sur la fraude alimentaire ont généré plus de **3,4 millions d'impressions*** et ont entraîné **8 696 visites** sur notre site Web



RENDEMENT WEB

Les pages Web de l'ACIA sur la fraude alimentaire ont reçu plus de **33 000 visites**

*Note : le nombre d'impressions correspond au nombre de fois qu'une publication ou une publicité a été affichée aux utilisateurs.

ÉTIQUETAGE CANADIEN



En février 2025, le mouvement « Achetez canadien » a gagné en popularité. Cette tendance a suscité un intérêt pour les allégations relatives au contenu canadien figurant sur les étiquettes des aliments et dans les publicités (telles que « Produit du Canada » et « Fabriqué au Canada »). Les consommateurs souhaitent comprendre les différentes allégations et les symboles figurant sur les étiquettes des aliments afin de pouvoir soutenir les entreprises canadiennes. En réponse, l'ACIA a publié 60 messages sur les réseaux sociaux ainsi qu'un guide de référence rapide pour aider les consommateurs à [reconnaître les aliments canadiens](#).

Cette hausse d'intérêt des consommateurs a également suscité des inquiétudes quant aux allégations fausses ou trompeuses concernant le contenu canadien. L'ACIA a constaté une augmentation significative des plaintes concernant les allégations d'origine à compter de février 2025, soit d'une ou deux plaintes par mois à 25 plaintes en février et 33 en mars. L'ACIA a donné suite à toutes les plaintes et a adopté les mesures appropriées lorsque des cas de non-conformité ont été constatés. Afin de promouvoir le respect des règlements en matière d'étiquetage et de publicité, nous avons publié un avis au mois de mars pour rappeler à l'industrie l'[importance de bien utiliser les allégations « Produit du Canada », « Fabriqué au Canada » et toute autre allégation relative à l'origine](#).

4 / Collaboration internationale

La collaboration internationale de l'ACIA en matière de fraude alimentaire reconnaît la nature mondiale des chaînes d'approvisionnement alimentaire et les avantages de collaborer pour lutter contre ce risque commun.

Voici quelques faits saillants de nos activités internationales cette année :

- Nous avons envoyé 6 lettres aux autorités compétentes étrangères pour partager des détails sur 32 cas de non-conformité provenant de leur juridiction
 - Dans plusieurs cas, les autorités compétentes étrangères ont partagé les détails de leurs actions 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

- ▶ Nous avons poursuivi notre participation active à la [Global Alliance on Food Crime \(anglais seulement\)](#), qui a fait progresser un plan d'action conjoint sur la fraude alimentaire et les activités connexes
- ▶ Nous avons participé à [OPSON XIV](#). L'opération OPSON est une opération internationale conjointe ciblant les aliments et les boissons falsifiés et de qualité inférieure
- ▶ L'ACIA, avec Santé Canada, a continué de diriger la participation du Canada à plusieurs comités du [Codex Alimentarius](#). Cet organisme international de normalisation œuvre à la protection de la santé des consommateurs et au respect des pratiques équitables dans le commerce alimentaire. Il mène actuellement des travaux visant à prévenir la fraude alimentaire, notamment le *Projet d'orientations relatives à la prévention et au contrôle de la fraude alimentaire*.

Intégration de la fraude alimentaire aux évaluations étrangères de la salubrité alimentaire

LE SAVIEZ-VOUS?

Au cours de l'année 2024 à 2025, nous avons intégré nos efforts de lutte contre la fraude alimentaire aux évaluations étrangères de la salubrité des aliments en ajoutant à cette activité un volet spécifique de collecte d'information sur la fraude alimentaire. Deux des analyses de la salubrité des aliments comprenaient un élément lié à la fraude alimentaire, tandis qu'une autre comportait un examen plus approfondi du secteur du miel dans le pays, axé principalement sur la fraude alimentaire. Alors que nous continuons à affiner notre approche visant à intégrer la fraude alimentaire à ces analyses, nous prévoyons que ce travail renforcera la collaboration internationale et contribuera à améliorer les efforts de prévention de la fraude alimentaire en facilitant :

- la détection précoce des risques de fraude émergents;
- l'amélioration du partage d'information entre les autorités compétentes;
- l'harmonisation des approches de surveillance lié à la fraude dans le cadre des activités de salubrité des aliments à l'étranger;
- l'intégration d'activités menées à l'étranger soutenant les suivis ciblés sur les risques de fraude détectés dans les produits alimentaires importés

5 / Recherche et développement des méthodes d'analyses

L'ACIA, en collaboration avec Santé Canada, a continué de suivre les plus récents progrès scientifiques et nouvelles technologies émergentes afin de détecter la fraude alimentaire en développant de nouvelles méthodes d'analyse et en améliorant celles déjà en place.



Faits saillants de cette année :

- ▶ L'ACIA a élargi ses capacités en matière de tests de l'ADN afin d'inclure la différenciation de 4 nouvelles **espèces de thon** de grande valeur
- ▶ L'ACIA a élargi ses capacités d'analyse des profils de stérols et d'acides gras afin d'analyser 11 nouvelles **huiles à haute valeur**
- ▶ L'ACIA a publié un [article scientifique \(anglais seulement\)](#) portant sur une méthode rapide de détection des agents de remplissage dans le **curcuma moulu** à l'aide de la spectrométrie d'émission infrarouge et atomique
- ▶ Santé Canada a présenté les méthodes suivantes, maintenant finalisées, lors de la réunion internationale 2024 de l'Association of Official Analytical Chemists (AOAC) :
 - Protéomique ciblée par surveillance des réactions parallèles pour le **safran**
 - Développement d'une méthode de spectrométrie de masse par injection en flux continu, combinant l'ionisation par nano-electrospray et l'assemblage spectral pour une authentification rapide et fiable du **jus de grenade**

6 / Échantillonnage, analyses et vérification d'étiquettes

Cette section présente les résultats de 3 types d'activités visant à détecter les représentations trompeuses d'aliments au Canada :

- ▶ surveillance du marché
- ▶ échantillonnage ciblé par le personnel d'inspection
- ▶ vérification d'étiquettes



Chaque année, en plus de l'échantillonnage et de l'analyse lié à détecter les fraudes alimentaires, nous effectuons des dizaines de milliers d'analyses dans le cadre de divers programmes de surveillance afin de détecter les allergènes, les dangers chimiques et les dangers microbiologiques. Au besoin, Santé Canada évalue les résultats pour déterminer s'il existe un risque pour la santé humaine. Nous publions également des rapports présentant en détail les [résultats des activités de surveillance de la salubrité des aliments](#) au Canada.

Surveillance du marché

La surveillance du marché (parfois appelée « enquêtes ciblées ») est planifiée en fonction des renseignements sur les risques, tels que l'analyse de l'environnement, afin d'identifier les secteurs de vulnérabilité. Elle consiste en un échantillonnage aléatoire (non biaisé) effectué par un tiers indépendant sous contrat avec l'ACIA. Ce tiers prélève des échantillons de produits préemballés vendus aux consommateurs dans des détaillants de différentes villes du Canada. L'ACIA analyse ensuite les échantillons et les résultats obtenus servent à évaluer la conformité sur le marché canadien, de même qu'à orienter les activités futures visant à lutter contre la fraude alimentaire.

Cette année, l'ACIA a surveillé le marché afin de détecter la représentation trompeuse concernant 2 aliments :

Produit	Détails sur l'échantillonnage et les analyses	Résultats
Viande fraîche	Analyse visant à détecter : l'ajout non permis de sulfites, un additif alimentaire pouvant restaurer la coloration rouge de la viande et améliorer l'apparence de fraîcheur du produit Méthode d'analyse : méthode Monier-Williams optimisée Type d'échantillon : viande hachée fraîche (non congelée) (bœuf, porc, poulet, dinde), « galettes de viande », « boulettes de viande », coupes de muscles entiers, coupes sous-primaires de viande	100% satisfaisant (148/148)
Thé	Analyse visant à détecter : la présence d'agents de coloration ou de pigments pour masquer la falsification du produit Méthode d'analyse : caractérisation chimique par la détermination des colorants liposolubles par chromatographie liquide haute performance et des colorants hydrosolubles par chromatographie liquide haute performance Type d'échantillon : thé répondant à une norme de composition, y compris le thé, le thé noir et le thé vert	100% satisfaisant (98/98)

Échantillonnage ciblé fait par le personnel d'inspection

Les inspecteurs de l'ACIA effectuent un échantillonnage ciblé 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 les domaines à risque plus élevé, en fonction de facteurs tels que les antécédents de non-conformité, les modèles commerciaux inhabituels et les lacunes identifiées dans les contrôles préventifs.

Les résultats de l'échantillonnage ciblé ne sont pas représentatifs de la conformité globale sur le marché canadien.

Vous trouverez ci-dessous les types de représentations trompeuses d'aliments que nous avons analysés au cours de l'année 2024 à 2025 dans le cadre de notre échantillonnage ciblé par le personnel d'inspection.

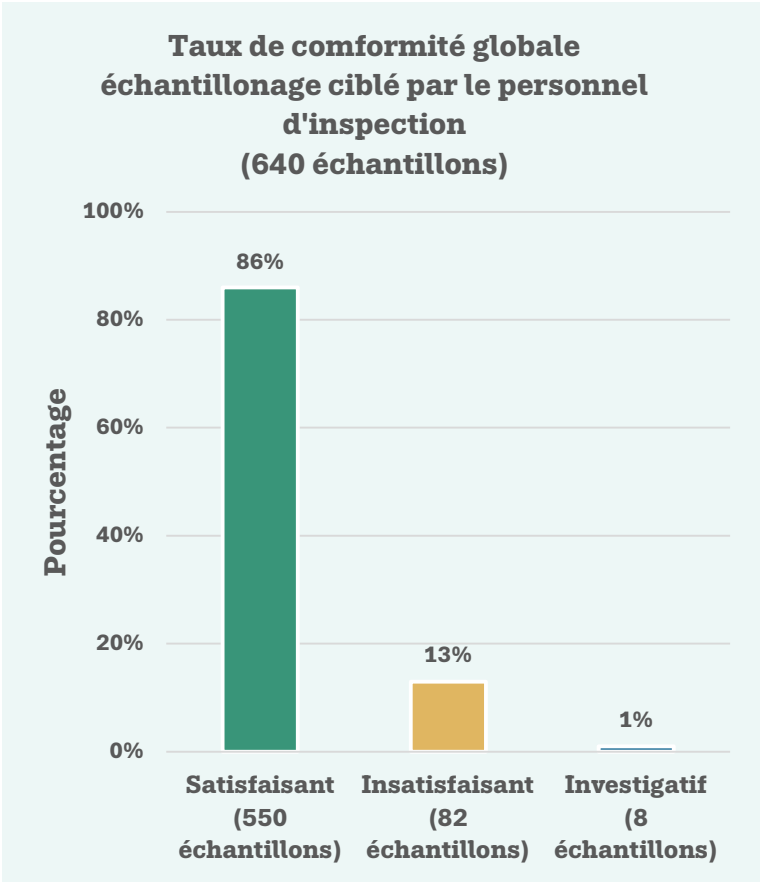
Produit	Type de représentation trompeuse qui a fait l'objet nos vérifications
Poisson	Substitution des espèces
Jus de fruits	Falsification avec des sucres, des acides ou des pigments de couleur étrangers. Dilution ou substitution avec de l'eau ou des jus moins coûteux
Fromage à pâte dure râpé	Falsification par l'utilisation de cellulose au-delà des niveaux autorisés
Miel	Falsification avec des sucres étrangers, tels que ceux dérivés de la canne à sucre, des sirops de maïs ou des sirops de riz
Viande	Substitution d'espèces
Sirop d'érable	Falsification avec des sucres étrangers
Huile d'olive	Falsification avec des huiles de moindre valeur, y compris la fausse déclaration d'allégations telles que « extra vierge », « vierge », « pressée à froid » et « non raffinée »
Autres huiles à prix élevé	Falsification avec des huiles de moindre valeur, y compris la fausse déclaration d'allégations telles que « vierge », « pressée à froid » et « non raffinée »

Comment [nos laboratoires](#) détectent la fausse représentation des aliments

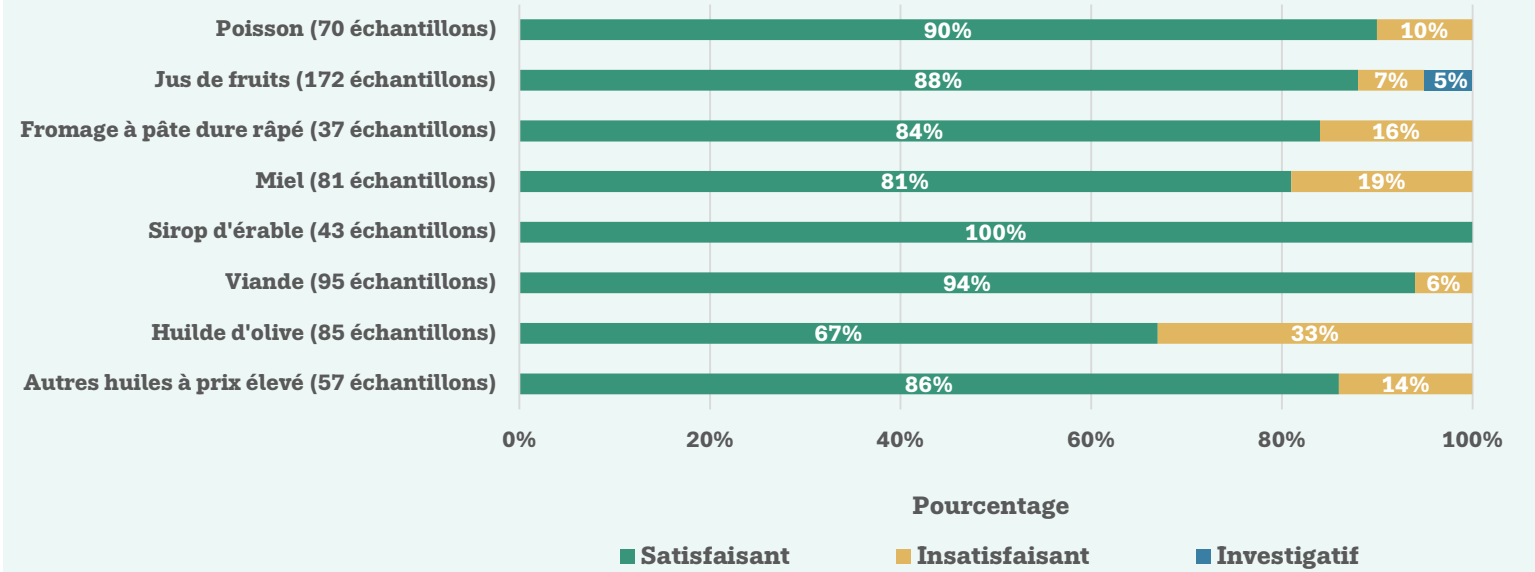
Les échantillons sont jugés satisfaisants lorsqu'ils répondent aux critères ou aux paramètres réglementaires, et insatisfaisants lorsqu'ils n'y répondent pas.

Les échantillons sont considérés comme pour investigation lorsque certaines valeurs peuvent être hors paramètres alors que d'autres sont conformes, ce qui nécessite souvent un examen plus approfondi par le personnel d'inspection afin de déterminer leur conformité.

Vous pouvez obtenir des résultats plus détaillés sur le [Portail du gouvernement ouvert](#), y compris le nom du produit, le lieu d'échantillonnage et l'origine des produits échantillonnés. Les pratiques conduisant à la situation de non-conformité peuvent avoir eu lieu à différents points de la chaîne d'approvisionnement (par exemple, dans le pays d'origine, au cours de la transformation, de l'emballage/réemballage au Canada). Un résultat insatisfaisant ne signifie pas toujours que le problème trouve son origine dans le pays exportateur ou dans le lieu où le produit a été échantillonné.



Taux de conformité de l'échantillonnage ciblé par le personnel d'inspection par produit



Échantillonnage ciblé fait par le personnel d’inspection : Résultats selon le niveau de commerce

Produit	Niveau de commerce responsable	Nombre d'échantillons	Pourcentage satisfaisant	Pourcentage non satisfaisant	Pourcentage investigatif
Poisson	Transformateurs nationaux	11	100%	S.O.	S.O.
	Importateurs	31	84%	16%	S.O.
	Détaillants*	28	93%	7%	S.O.
Jus de fruits	Transformateurs nationaux	35	97%	3%	S.O.
	Importateurs	129	87%	8%	5%
	Détaillants*	8	75%	12,5%	12,5%
Fromage à pâte dure râpé	Transformateurs nationaux	26	85%	15%	S.O.
	Importateurs	11	82%	18%	S.O.
Miel	Transformateurs nationaux	13	100%	S.O.	S.O.
	Importateurs	68	78%	22%	S.O.
Sirop d'érable	Transformateurs nationaux	43	100%	S.O.	S.O.
Viande	Transformateurs nationaux	33	97%	3%	S.O.
	Importateurs	27	100%	S.O.	S.O.
	Détaillants*	35	86%	14%	S.O.
Huile d'olive	Importateurs	85	67%	33%	S.O.
Autres huiles à prix élevé	Transformateurs nationaux**	3	100%	S.O.	S.O.
	Importateurs	54	85%	15%	S.O.

*Les aliments échantillonnés dans détaillants ont été préparés, emballés et/ou étiquetés chez le détaillant.
 **Dénote des produits faits au Canada ou ceux relevant de la responsabilité d’un détaillant en territoire canadien.

L'ACCENT SUR « CANADIEN »

Voici les résultats de l'échantillonnage ciblé par le personnel d'inspection pour les aliments produits au Canada :

- **poisson (substitution d'espèces):** 94 % de conformité (30/32)*
- **jus de fruits (falsification avec des sucres étrangers):** 93 % de conformité (39/42)*
- **fromage à pâte dure râpé (falsification avec des agents de remplissage):** 85% de conformité (22/26)
- **miel (falsification avec des sucres étrangers):** 100 % de conformité (13/13)
- **sirop d'érable (falsification avec des sucres étrangers):** 100 % de conformité (43/43)
- **viande (substitution d'espèces):** 91 % de conformité (60/66)*

*Les chiffres ci-dessus comprennent à la fois les échantillons canadiens et les échantillons de produits vendus au détaillant identifiés comme étant d'origine canadienne dans le tableau ci-dessus.



Vérification d'étiquettes ciblée par le personnel d'inspection

Les inspecteurs de l'ACIA effectuent des vérifications d'étiquettes auprès de la partie réglementée qui est responsable du produit au Canada. Il peut s'agir de transformateurs nationaux, d'importateurs ou, dans le cas d'aliments préparés, emballés et étiquetés au détail, de détaillants. Cette année, l'ACIA a effectué des [vérifications d'étiquetage de base](#) et des [vérifications de la quantité nette](#) pour déceler des cas potentiels de représentation trompeuse.

Vérification d'étiquetage de base

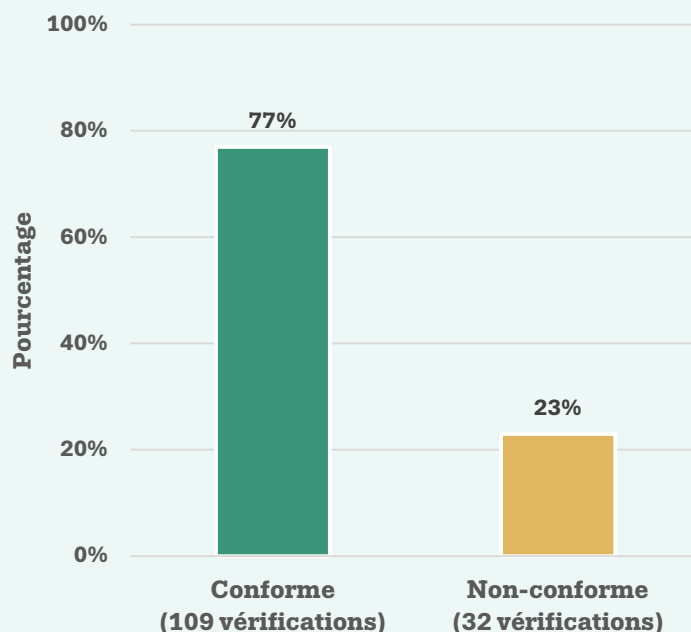
Une vérification d'étiquetage de base est un type d'inspection de produits qui consiste à évaluer une étiquette alimentaire afin de déterminer sa conformité aux exigences réglementaires, notamment les éléments suivants :

- ▶ nom usuel
- ▶ liste d'ingrédients
- ▶ allégations
- ▶ information sur la traçabilité
- ▶ pays d'origine
- ▶ tableau de la valeur nutritive
- ▶ toute autre information obligatoire ou volontaire sur l'étiquette

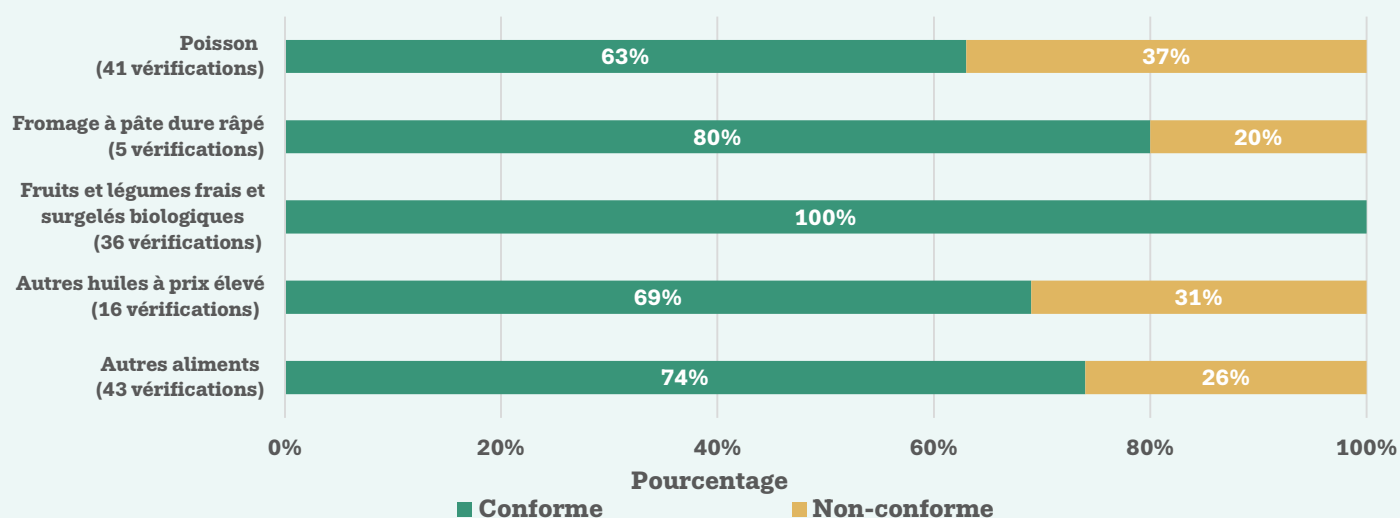


Nous avons relevé différents types de non-conformités liées à l'étiquetage. Certaines impliquaient des représentations trompeuses, comme l'omission du pays d'origine ou un nom usuel incorrect. D'autres cas de non-conformité concernaient des problèmes tels que de l'information obligatoire manquante ou non indiquée dans les deux langues officielles, ainsi que des infractions dans le tableau de la valeur nutritive.

Taux de conformité globale vérification d'étiquetage de base (141 vérifications)



Résultats de la vérification de l'étiquette de base par produit



Vérification de la quantité nette

Les inspecteurs de l'ACIA vérifient la quantité nette afin de s'assurer que la quantité d'aliment que le consommateur reçoit dans un emballage correspond, en moyenne, au moins à la quantité déclarée sur l'étiquette.

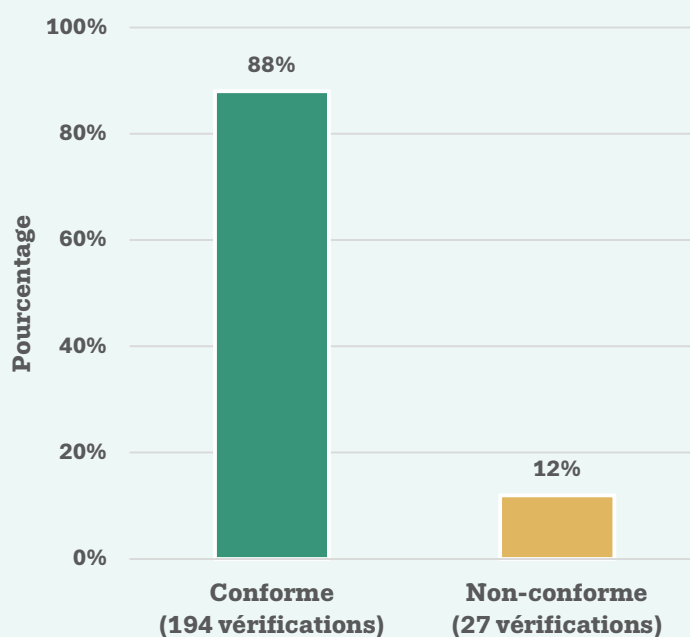


Faits saillants : viande

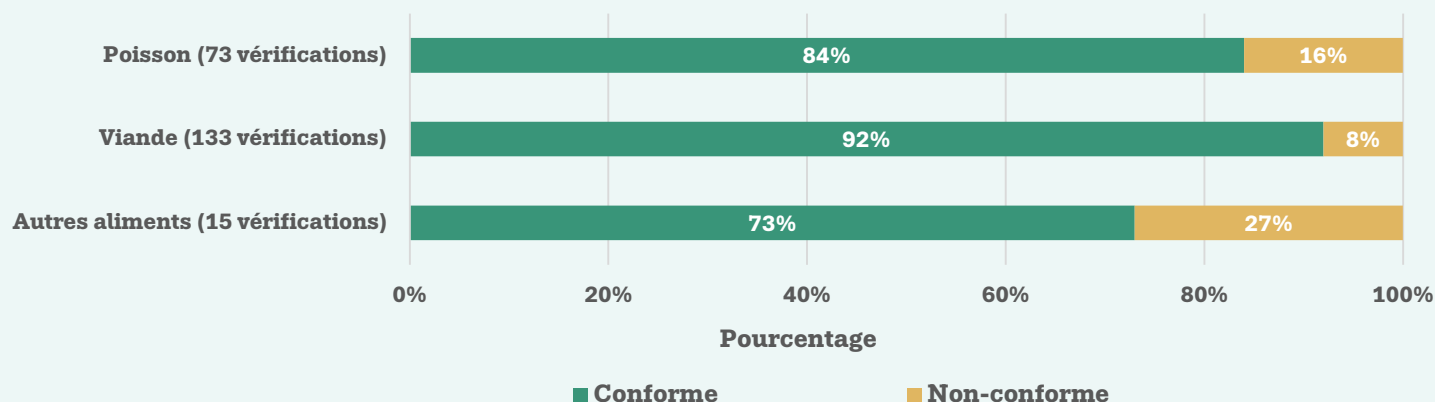
Cette année, les médias et les consommateurs ont accordé une attention accrue à l'exactitude des déclarations de quantité nette des produits de viande vendus dans les magasins de détail au Canada.

L'ACIA a mené un projet de vérification ciblée de la quantité nette de la viande emballée, étiquetée et pesée dans les magasins de détail entre le 25 janvier et le 28 février 2025. Nous avons constaté un taux de conformité de 92 %, comme le montre le tableau ci-dessus. Lorsqu'une non-conformité a été constatée, l'ACIA a émis des avis de violation avec avertissement au détaillant pour des infractions liées à des déclarations inexactes de la quantité nette.

Taux de conformité globale vérifications de la quantité nette (221 vérifications)



Résultats des vérifications de la quantité nette par produit



7 / Plaintes

Au cours de l'année 2024 à 2025, l'ACIA a reçu plus de 380 plaintes de consommateurs ou de l'industrie faisant état de préoccupations liées à la fausse représentation des aliments ou à la publicité de produits. La viande étant le produit qui a fait l'objet du plus grand nombre de plaintes. Deux préoccupations ont été fréquemment soulevées cette année :

- ▶ produits alimentaires dont le poids est inférieur à celui déclaré
- ▶ allégations et publicités trompeuses ou manquantes concernant le pays d'origine

Parmi les autres préoccupations soulevées par les consommateurs figuraient diverses allégations potentiellement trompeuses sur les étiquettes des produits, des soupçons de substitution d'espèces de viande et des doutes quant à l'authenticité de produits tels que l'huile d'olive, le miel ou le poisson.

VÉRIFICATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Cette année, l'équipe chargée du Régime Bio-Canada de l'ACIA a reçu 25 plaintes :

- ▶ 22 ont été contre des exploitants ou leurs produits
- ▶ 2 ont été contre un organisme de certification autorisé par l'ACIA
- ▶ 1 avait trait à la gestion par l'ACIA de la décision d'autoriser temporairement la certification de l'huile d'algues

Nous avons réglé avec succès 22 plaintes, et le travail se poursuit par rapport aux 3 autres plaintes restantes.

8 / Application de la loi

Au cours de l'exercice financier 2024 à 2025, nous avons empêché la vente de plus de 150 000 kg d'aliments représentés de manière trompeuse au Canada. Ces aliments ont été retirés du marché canadien, détruits volontairement ou réétiquetés avant leur mise en vente :

- ▶ 1 161 kg de poisson représenté de manière trompeuse
- ▶ 2 632 L de fruits de jus falsifiés
- ▶ 132 kg de porridge de riz représenté de manière trompeuse
- ▶ 156 galettes à l'avoine représentées de manière trompeuse
- ▶ 133 420 kg de miel falsifié
- ▶ 7 245 L d'huile d'olive falsifiée



Nous avons également adopté les mesures suivantes :

- ▶ Nous avons émis 13 lettres de non-conformité
- ▶ Nous avons émis 2 avis de violation avec avertissement
- ▶ Nous avons émis 6 avis de violation avec pénalités
- ▶ Un produit alimentaire de grande valeur a fait l'objet d'un [rappel](#) volontaire pour un allergène non déclaré (noix)
- ▶ Nous avons émis des rapports d'inspection, y compris des demandes d'actions correctives et fait le suivi des résultats d'échantillons non conformes pour voir où a eu lieu la représentation trompeuse dans la chaîne d'approvisionnement
- ▶ Nous continuons d'assurer le suivi des cas de non-conformité selon les besoins

Poursuites : accusations et condamnations

En 2025, nous avons publié un avis concernant des amendes imposées pour avoir déclaré de manière trompeuse du crabe destiné à l'exportation comme étant un produit du Canada, de même qu'une amende liée aux documents de traçabilité.

- ▶ [MPY Trading Ltd. reçoit une amende de 1 155 685 \\$ pour des infractions à la Loi sur la salubrité des aliments au Canada](#)



Nous avons également publié des rapports sur les [sanctions pécuniaires administratives](#) (SAP). Durant l'année 2024 à 2025, nous avons émis 8 SAP liées à la fausse représentation des aliments, pour un total de 60 000\$ en pénalités.

Il est important de noter que certaines mesures d'application (telles que les SAP et les poursuites judiciaires) s'étendent souvent sur plusieurs années avant d'aboutir à une résolution définitive.

9 / Conclusion et prochaines étapes

Nous suivons, surveillons et analysons chaque année les données et les résultats de notre travail en matière de représentation trompeuses des aliments. La conception de notre programme s'améliore continuellement, car nous utilisons les conclusions précédentes pour augmenter les chances de détecter les cas de représentation trompeuses des aliments, améliorer la promotion de la conformité et renforcer l'application de la loi. Les résultats présentés dans ce rapport sont utilisés pour éclairer les activités en cours.

Nous invitons toute personne qui soupçonne une fraude alimentaire ou qui craint qu'un produit soit étiqueté de manière trompeuse à le signaler sur notre page Web [plainte ou préoccupation liée aux aliments](#).

¹ [Prix de la légine australe \(de Patagonie\) au Canada – Janvier 2026](#)

² [Prix de la légine antarctique au Canada – Janvier 2026](#)

³ [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada \(DORS/2018-108\)](#)

⁴ [Consommation de bœuf par pays en 2026](#)

⁵ [Profil de l'industrie du fromage, Agriculture et Agroalimentaire Canada](#)