



AGRICULTURE COUNCIL
OF SASKATCHEWAN INC.

L'industrie alimentaire de la Saskatchewan vise des produits santé

Malgré l'attention médiatique au cours des dernières années sur l'importance de réduire la consommation du sel et des matières grasses, les Canadiens consomment toujours de deux à trois fois plus de sodium que la limite quotidienne recommandée, d'après la Fondation canadienne des maladies du cœur. C'est pourquoi le personnel du Saskatchewan Food Industry Development Centre (centre de développement de l'industrie alimentaire de la Saskatchewan, ou centre alimentaire) travaille à un projet avec des intervenants de l'industrie alimentaire de la province pour faire des produits qui respectent les lignes directrices proposées relativement à la teneur réduite en sodium et en matières grasses.

En effet, les méthodes de fabrication traditionnelles utilisent des niveaux élevés de sel et de matières grasses. Selon le président du centre alimentaire, Dan Prefontaine, le projet permettra aux acteurs de l'industrie d'adapter la technologie utilisée et de développer des produits alimentaires plus sains. « À mesure que devient plus évident le lien entre la santé et l'alimentation, la demande des consommateurs pour des aliments qui contiennent moins de matières grasses, de sel et d'ingrédients ajoutés continuera à grimper, explique-t-il. Ce genre d'aliments nécessitent généralement l'ajout de nouveaux ingrédients ou la modification des techniques de transformation afin d'obtenir le même goût recherché en plus des avantages pour la santé auxquels s'attendent les consommateurs. »

L'industrie alimentaire de la Saskatchewan est essentiellement composée de petites et moyennes entreprises n'ayant pas la capacité de reformuler leurs produits pour répondre aux nouvelles demandes du marché. Depuis ses débuts en 1998, le centre alimentaire a travaillé avec plus de 150 clients à la mise au point et à la transformation des produits.

Dan Prefontaine remarque les avantages du projet pour les producteurs, qui peuvent ainsi accroître la valeur ajoutée de leurs produits agricoles : « Le projet met en évidence les vastes possibilités que nous avons en Saskatchewan en ce qui a trait à la transformation à valeur ajoutée. Nous sommes reconnus à l'échelle de la planète comme une province où sont produits des aliments de qualité exceptionnelle afin de répondre au besoin mondial de systèmes alimentaires favorisant une meilleure santé. »

Le projet du centre alimentaire, intitulé *Formulating Food Products for Health and Wellness* (produire des aliments favorisant la santé et le bien-être), reçoit du financement d'Agriculture et agroalimentaire Canada par l'entremise du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA), dont les fonds sont gérés dans la province par le Agriculture Council of Saskatchewan. Le projet, qui commence au printemps 2010 pour

continuer jusqu'en 2013, comprendra la mise sur pied d'une équipe qui aidera les entreprises à reformuler leurs produits.

En renseignant les plus petits transformateurs de la province sur la technologie, le centre alimentaire continuera d'aider l'industrie à rester compétitive. Dan Prefontaine précise que le financement reçu du PCAA servira à faire l'essai du programme. « Nous prévoyons des retombées qui dureront bien longtemps après que les fonds seront épuisés. En fait, nous anticipons que la tendance pour des aliments sains se maintienne bien après 2013, et notre objectif est de maintenir le programme à long terme. »