

Direction des études économiques et d'appui aux filières

200, chemin Sainte-Foy, 10^e étage

Québec (Québec) G1R 4X6

Tél. : (418) 380-2101 Téléc. : (418) 380-2164

Courriel : deef@agr.gouv.qc.ca

Site Web : www.agr.gouv.qc.ca/ae/bioclip.htm

Pour de plus amples renseignements, concernant le BioClips, vous pouvez vous adresser à Danielle Gagné au (418) 380-2101, poste 3229



L'actualité bioalimentaire

Volume 11, numéro 32

Le 31 octobre 2003

Au menu

- **Lutte contre le bioterrorisme : nouvelles règles applicables à l'exportation de produits alimentaires vers les États-Unis**
- **Enquête sur les aliments fonctionnels et les nutraceutiques**
- **Les vertus nutritionnelles du soja et de ses composantes**
- **En passant ...**

Lutte contre le bioterrorisme : nouvelles règles applicables à l'exportation de produits alimentaires vers les États-Unis

Comme suite aux projets de règlement publiés en janvier 2003, les États-Unis ont fait connaître le 10 octobre dernier les règles relatives à l'enregistrement obligatoire des établissements qui fabriquent, transforment, emballent ou entreposent des produits alimentaires en vue de la consommation humaine et animale aux États-Unis.

Les entreprises étrangères visées doivent s'enregistrer avant le 12 décembre 2003 puisque à compter de cette date les produits concernés provenant d'un tel établissement non enregistré ne pourront entrer aux États-Unis.

Ces nouvelles règles, qui pourront faire l'objet de commentaires jusqu'au 24 décembre, puis pendant 30 jours en mars 2004, s'appliquent donc aussi aux établissements québécois qui exportent des produits alimentaires vers les États-Unis. Ces établissements doivent s'enregistrer par l'intermédiaire d'un agent américain. Cependant, l'établissement est exempté de cette obligation s'il fabrique et transforme des produits alimentaires en vue de la vente à une autre entreprise qui les transforme encore avant leur exportation aux États-Unis. De même, les fermes sont exemptées, mais dans certaines circonstances seulement : elles ne doivent pas effectuer sur ces biens exportés des activités de transformation (application de cire, mouture, traitement contre les insectes, etc.) ou d'emballage (tri, classification, mise en boîte, etc.).

Les informations à fournir pour l'enregistrement concernent la nature des produits alimentaires exportés de même que l'identité des responsables des établissements qui les manipulent de telle sorte que la FDA puisse les joindre facilement en cas de besoin.

L'enregistrement peut se faire par courriel à l'adresse suivante : <http://www.fda.gov/furls>. Aucuns frais ne sont exigés et cette démarche ne doit être effectuée qu'une fois. Cependant, les informations fournies doivent être mises à jour dans les 60 jours de leur modification.

Source : Monique Trudel, Direction des politiques commerciales et intergouvernementales, (418) 380-2101, poste 3322.

Enquête sur les aliments fonctionnels et les nutraceutiques

Une enquête sur les aliments fonctionnels et les nutraceutiques réalisée par Statistique Canada au printemps 2003 auprès de 576 entreprises révèle que 28 % de celles-ci ont des activités liées uniquement aux aliments fonctionnels, comparativement à 46 % qui se consacrent exclusivement aux nutraceutiques alors que 25 % sont engagées dans les deux secteurs.

Sur le plan des recettes totales, 27 % des entreprises ont mentionné que ce sont les produits liés au bien-être général qui leur rapportent le plus de revenus, environ

17 %, que ce sont les produits liés au système vasculaire et 11 %, les produits liés au système immunitaire.

Environ 17 % des entreprises ont tiré de leurs ventes des revenus de 10 millions de dollars ou plus en 2002.

Plus de la moitié des entreprises ont exporté leurs produits dans plusieurs pays, principalement aux États-Unis, puis au Japon. Il s'agit d'aliments finis pour la vente en gros et au détail, de matières premières ou d'ingrédients, de produits semi-finis pour la transformation et aussi de technologie concernant la fabrication de ces produits. Les revenus d'exportation déclarés de près de 11 % des entreprises dépassaient les 5 millions de dollars; pour 18 % d'entre elles, ils étaient de 1 à 5 millions de dollars et pour la majorité, soit 70 %, de moins de un million de dollars.

Source : <http://www.statcan.ca/Daily/Francais/031006/q031006c.htm>

Les vertus nutritionnelles du soja et de ses composantes

Le soja est souvent utilisé dans la fabrication de boissons et de préparations alimentaires en raison de ses qualités nutritionnelles. C'est ainsi que la compagnie Archer Daniels Midland (ADM) propose un nouveau produit appelé Nutrisoy, une poudre de soja complet bio, dans les boissons lactées et les substituts du lait. Cet ingrédient respecte la composition des graines en conservant leurs principaux nutriments sous leur forme naturelle, comme les protéines, les isoflavones, les phytoestrogènes et aussi les sucres.

Les nombreuses qualités du Nutrisoy telles que sa granulométrie très fine et son profil aromatique, permettent de l'incorporer facilement dans de nombreux produits sans en altérer le goût.

ADM a également mis au point, à titre de suppléments alimentaires et d'aliments enrichis, les isoflavones de soja Novasoy qui peuvent exercer une action bénéfique sur certains symptômes liés au vieillissement comme l'ostéoporose ou l'hypertension. Ces produits sont disponibles dans des concentrations de 20 %, 40 % et 70 %.

Parmi les autres produits proposés par ADM, mentionnons la vitamine E230 Clear naturelle destinée à enrichir les boissons claires et qui s'ajoute facilement aux formulations existantes sans altérer leur transparence.

Source : RIA, supplément au numéro 639, octobre 2003

En passant...

- Pôle Québec Chaudière-Appalaches, en collaboration avec Équipe Canada inc., propose un séminaire qui vous permettra d'obtenir de l'information sur les marchés de New York et de Boston, la douane américaine et le nouveau programme C-TPAT ainsi que sur la commercialisation d'un produit vers les États-Unis et ses aspects légaux. Cette activité aura lieu le jeudi 6 novembre prochain. Pour information, communiquer avec Kathleen Delmarre au (418) 681-9700, poste 253.
- Le Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) offre un séminaire intitulé **La mesure de la texture des aliments**. Cette activité aura lieu le 10 novembre 2003 et portera sur le défi auquel doivent faire face les concepteurs de produits alimentaires qui cherchent à adapter des paramètres spécifiques de texture grâce à des techniques instrumentales ainsi que sur l'évaluation sensorielle de la texture. Pour information, communiquer avec Éveline Cournoyer par téléphone, au (450) 773-1105, ou par courriel : cournoyere@agr.gc.ca.