

LA DÉPÊCHE

c a h i e r s p é c i a l

ARCHIVES EN TRANSFORMATION DES PRODUITS MARINS



Comité sectoriel de
main-d'oeuvre des
pêches maritimes

 Développement
économique Canada Canada Economic
Development
Canada

Emploi
Québec 



Réalisation du document :

Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM)

Pour information, s'adresser au :

Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM)

Téléphone : (418) 368-3774 ou 1 888 833-3774

Télécopieur : (418) 368-3875

Courriel : comite@csmopm.qc.ca

Coordination :

Frédérique Bélanger

Équipe de production :

Suzanne Barrette

Frédérique Bélanger

Michel Desbiens

Stéphane Dumaresq

Alain Samuel

Collaborateurs :

Alain Samuel

Josée Blais

Michel Desbiens

Stéphane Dumaresq

Pierre J. Vagneux

Françoise Nicol

Joceline Anglehart

Éric Tamigneaux

Frédérique Bélanger

Francis Coulombe

Luc Leclerc

Marcel Roussy

Révision :

Dominique Fortier

Conception graphique :

Médialog

Photographies :

Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (Michel Bisson)

Partenaires financiers :

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Développement économique Canada (DEC)

Conférence régionale des élus (CRE)

Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes (CSMOPM)

Emploi-Québec

© Comité sectoriel de main-d'œuvre des pêches maritimes, 2005

ISBN : 2-922981-10-X

TABLE DES MATIÈRES

Chapitre I Procédés de transformation	1
Transformation : mollusques et crustacés	3
Crevettes sans taches noires (<i>blackspot</i>)	3
Un classificateur de crevettes qui peut vous générer des \$\$\$	3
Laitram Machinery a conçu un cuiseur central pour la cuisson de la crevette	3
La mécanisation du crabe commun	4
Refroidir à l'aide d'un système mécanique au lieu de la glace	5
L'extraction mécanisée du muscle de pétoncle	6
Amélioration de la qualité du buccin au Royaume-Uni	6
Trois tonnes de moules à l'heure avec le 700 C Mussel Cleaning System	8
Une percée dans la transformation des oursins verts au Québec	9
Transformation : poissons	10
Baader produit une nouvelle ligne de transformation pour les pélagiques	10
L'extraction du muscle brun	10
Un nouveau classificateur de poisson	11
Un nouvel outil de terrain pour mesurer la teneur en gras chez les poissons	12
La dernière génération de détecteurs de métaux a tout pour rassurer... ..	12
Trio conçoit une nouvelle dépiauteuse	13
Baader présente quatre nouveaux équipements au Salon de Trondheim	13
Des équipements pour la transformation de l'anguille	14
Une ligne de parage des filets de poisson fabriquée selon un nouveau concept	14
Le portionnage automatique	15
Pour découper le poisson sous forme de darne	15
Un nouveau système de récupération de la chair	15
Un nouveau système de classification des filets congelés	16
Un détecteur d'arêtes pour les filets	16
Un extracteur d'arêtes modifié	17
L'injection de chair récupérée dans les filets : une voie de valorisation des résidus	17
Un équipement pour récupérer les œufs de saumon	18
Une machine à dessaler la morue	18
De nouveaux équipements pour la transformation primaire du saumon	19
La vitamine C pour améliorer la texture de la chair des poissons	20
Une laveuse à saumon : un outil efficace contre <i>Listeria</i>	20
Une dépiauteuse qui réalise le pelage profond	21
L'acoustique pour déterminer la composition des filets de saumon	21
Le salage à sec des filets de saumon, un procédé maintenant mécanisé	22
Qualité de la matière première et paramètres de fumage contre qualité du saumon fumé	23
« Truite charte qualité » certifiée par l'AFNOR	24
Du saumon certifié biologique, une transformation adaptée	24
Réfrigération/Congélation/Décongélation	25
Méthode innovante pour le superrefroidissement du saumon	25
Une nouvelle technique de refroidissement qui allonge la vie étagère des filets de poisson frais	26
La glace liquide (<i>liquid ice</i>) fait de plus en plus sa place pour refroidir le poisson	27



Un nouveau système pour la congélation IQF	28
Le dioxyde de carbone (CO ₂) pourrait devenir le réfrigérant du futur.....	28
La surgélation : les nouveaux défis à relever	29
Air Products bouscule le froid mécanique	30
La technologie des micro-ondes s'adapte aux PME	31
De nouveaux équipements pour la décongélation du poisson	31
Procédés haute pression et produits de la mer	32
Nouvelles pratiques et technologies pour les supermarchés	33
Emballage/Transport	34
Emballage et conditionnement : les tendances de demain	34
Innovations en emballage.....	34
Attention aux emballages cancérigènes!	35
Amélioration des emballages pour la vente de moules vivantes.....	36
La moule prête à cuire vendue dans des barquettes	36
Une barquette qui devient cocotte au micro-ondes	37
La barquette amène de nouvelles perspectives	37
Les emballages actifs ou intelligents.....	38
Un nouveau film qui absorbe l'oxygène	38
Absorbant d'oxygène : les étiquettes se substituent au sachet.....	39
La mesure des variations de température durant le transport.....	40
Une puce en voie de disparition	40
Le commerce silencieux est à nos portes!.....	41
Cool Pack : un nouveau contenant de transport pour les produits frais et congelés	41
Un nouveau système d'ouverture pour les boîtes de conserve	42
Du nouveau dans les emballages de produits marins appertisés.....	42
Le sachet souple debout grignote le marché de la barquette.....	44
Un contenant biodégradable versatile	45
Un film alimentaire comestible.....	45
Les curseurs mettent la pression sur les <i>zips</i>	46
Le marquage et le codage de plus en plus essentiels	47
Un robot pour la manutention du poisson	47
Les contenants isothermes se changent en viviers	47
Produits	48
Perception des produits de la mer : le paradoxe des consommateurs	48
Des pellicules sous boyaux recouverts d'épices	49
Des saucisses sans boyau	49
Fumer du poisson sans fumoir!	49
Friture, congélation et micro-ondes, des traitements à éviter pour les oméga-3.....	50
Productivité	51
Défis que pose l'adoption des technologies de pointe	51
Les tendances en transformation : accompagner l'innovation et sécuriser la production.....	51
Polyvalence et flexibilité, les clés des nouveaux équipements	52
L'innovation pour l'avenir	53
La robotisation ouvre de nouveaux horizons	53
Une nouvelle solution pour la manutention des bacs.....	54

La réduction de l'eau et des effluents dans les procédés de transformation	54
Réglementation	55
Transformation du pétoncle : une nouvelle règle sur l'utilisation des phosphates aux États-Unis	55
L'étiquetage du poisson : plus de transparence	56
La traçabilité des bacs deviendra un incontournable	56
Code barres sur les poissons?	57
Produits de la mer : la traçabilité sur l'étiquette	57
La traçabilité obligatoire en Europe dès 2005... mais où en sommes-nous au Québec?	57
Une demande pour l'irradiation des crevettes, du crabe, du homard et des langoustes	58
Irradiation des crevettes bientôt autorisée au Canada	59
Nouvelles exigences américaines pour lutter contre le bioterrorisme	60
Chapitre II Sécurité alimentaire	61
Emballage de filets de truite et risque de botulisme	63
Rapport de l'IFT sur les risques associés aux produits marins fumés	63
Les produits marins encore à risque	64
Les <i>Listeria</i> cuites à la vapeur	64
Des bactéries lactiques qui font compétition à <i>Listeria</i>	65
Chitosane et bactéries lactiques : ensemble pour vaincre <i>Listeria</i>	65
Alcool et bactéries ne font pas bon ménage	66
Mettez vos bactéries au courant	66
Aidez les bactéries à faire leur nid	67
Les contaminants bactériens, même salés, ont la dent dure!	67
La sanitation au moyen de l'ozone	68
À risque ou non? Lisez l'étiquette	68
Carte d'identité génétique pour les moules d'élevage espagnoles	69
Des coquilles se sont glissées dans les brevets	69
Les produits allergènes : une confusion dans l'étiquetage!	70
Allergies aux produits marins : parasites en cause?	71
Des frigos qui ne font pas leur boulot	71
Les produits marins et le mercure	72
Grossesse et risque d'intoxication au mercure dans le poisson	73
Santé Canada se prononce sur les BPC dans le poisson	73
Épuration de mollusques : il y a des limites	74
Un outil rapide pour détecter les toxines dans les mollusques	75
Chapitre III Nouveaux produits sur le marché	77
Produits à base de poissons	79
Du nouveau au rayon traiteur de la mer	79
Roulades de saumon farcies	79
Saumon en sauce	79
Quatre nouveaux produits à base de poisson	80
Maruke Shokuhin lance la truite « Tataki »	80
La gamme de plats cuisinés à base de poisson Cuisine Océane	81
Le SIAL d'Or dans la catégorie des produits de la mer	81



Du <i>steak</i> de la mer frais.....	82
Produits de la mer EXTRA santé.....	82
Burger de thon grillé	83
Des bâtonnets pour trempettes	83
Des produits par et pour les enfants!.....	83
Nouvelle gamme La saumonerie pour Armoric.....	84
Saumon fumé pour les banquets ou les bistros	84
Hot Bits de Lox Royale... un gagnant	85
Les terrines en trio.....	85
Gamme restauration chez Calvo.....	86
<i>Jerky</i> de thon.....	86
Le saumon mariné, un aliment pour gourmets.....	86
Joues de loup.....	87
Des saucisses conservées à température ambiante.....	87
Une nouvelle gamme de salades de la mer pour la RHD.....	88
Produits à base de crustacés ou de mollusques	88
Cuisineuve avec ATKA	88
Gimbert Océan embroche les céphalopodes.....	89
Le festin de fruits de mer de Bantry Bay	89
Moules surgelées Mirabel, déjà cuites et prêtes à servir	89
Repas vite préparés	90
Médailles de myes panés	90
Petit format, goût important	90
Des Antilles, du Mexique ou de la Thaïlande : Ports of the World.....	91
Une nouvelle ligne de produits pour Phillips.....	91
Nouvelle collation de poisson	92
Le vrai goût de l’Espagne débarque au Royaume-Uni	92
De nouveaux produits à base de crevettes.....	92
La Petite Baie est à notre portée.....	93
Produits à base d’algues	93
Bardage à base d’algues	93
Du chocolat moins gras.....	94
Imitation d’œufs de poisson	94
Autres	95
Eau de mer et aliments à « effet santé ».....	95
La réutilisation de 80 000 tonnes de coquilles de moules.....	95
Des outils pour améliorer la durée de conservation des produits.....	96
Les aliments surgelés de plus en plus populaires au Québec.....	96
Laissons tomber nos salières et plus encore.....	97
De la bière à l’eau de mer et des cuirs de poisson pour les collections d’hiver des grands couturiers	98
Répertoire des mots clés.....	99

CHAPITRE III
Nouveaux produits sur le marché



PRODUITS À BASE DE POISSONS

MORCEAUX OU FILETS AVEC SAUCE

188838

Du nouveau au rayon traiteur de la mer

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 2, février 2001)

Kritsen, spécialiste breton du saumon fumé et des produits traiteur de la mer (terrines, rillettes...), poursuit son objectif de faire découvrir aux consommateurs le plaisir de manger du poisson sans contrainte en lançant

un produit réellement innovant. Il s'agit de poisson cuit à la vapeur, emballé sous vide (barquette et suremballage souple) et proposé avec des sauces légères. Quatre références ouvrent cette gamme (poisson blanc, saumon...), qui devrait être vendue moins de 25 francs (environ 6 \$ CAN). Sans peau, sans arêtes, sans odeur, prêt à réchauffer, le développement de cette idée d'un plat cuisiné au rayon traiteur sera à suivre de près.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Ce produit est intéressant au point de vue des consommateurs, car il ne requiert aucune (ou très peu) de préparation. Avec le rythme de vie actuel, l'avantage d'un tel produit n'est pas négligeable.

Source : *Produits de la mer*, n° 63, octobre-novembre 2000.

192391

Roulades de saumon farcies

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 3, mars 2001)

Les roulades de saumon farcies de marque Ocean Beauty's sont fabriquées à partir de saumon de l'Atlantique sans peau et sans

arêtes. Une farce est ajoutée et le saumon est roulé pour former un rouleau farci. Des farces à saveur florentine et méditerranéennes sont offertes. Il s'agit d'un produit fin et de qualité, pouvant servir d'entrée, de plat principal ou même d'amuse-gueule.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Produit haut de gamme qui rend ses lettres de noblesse au saumon, trop souvent banalisé. Bon produit pour diversifier la gamme d'un producteur déjà établi.

Source : www.sea-world.com/fis/techno/newtechno.asp?id=1057&1=e - Ocean Beauty Seafood Inc.

197136

Saumon en sauce

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 5, mai 2001)

Le transformateur de poissons Whalsay, des îles Shetland, au Royaume-Uni, a élaboré un saumon dans une sauce au poivre rose et un saumon dans une sauce au gingembre et oignon.

Ces deux produits congelés sont fabriqués à base de filets de saumon « Shetland » sans peau et sans arêtes, emballés sous vide dans un sachet souple, pouvant être cuits au four à micro-ondes ou dans l'eau bouillante. Le poids standard de ces deux produits est de 150 g, dont 100 g de saumon et 50 g de sauce.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Le concept de ce produit peut être adapté pour combiner le saumon à différentes sauces ou utiliser d'autres espèces de poissons. Ce produit requiert peu d'équipement que nos industriels ne possèdent déjà.



Facile à préparer, rapide et pratique, ce concept de produit répond bien au rythme de vie des consommateurs actuels.

Source : *Seafood International*, juillet-août 2000.

197144

Quatre nouveaux produits à base de poisson

Déposé par : *BLAIS, Josée - MAPAQ*

(vol. 1, n° 5, mai 2001)

L'entreprise Royal Greenland est en cours de développement d'une gamme de nouveaux produits rapides, faciles à préparer et délicieux. Les produits ont été élaborés dans le but de répondre aux demandes des consommateurs qui sont de plus en plus pressés, exigeant de la qualité. Les filets ou morceaux de filets d'excellente qualité sont marinés, épicés ou mélangés à une sauce.

La gamme possède actuellement quatre produits :

- Plie à la mexicaine : cinq filets de plie sans peau ni arêtes avec un sachet d'épices mexicaines. Les filets peuvent en être recouverts avant ou immédiatement après la friture.

Avis de : *BLAIS, Josée - MAPAQ*

Une fois encore, nous sommes en présence de produits à valeur ajoutée, sans pour autant nécessiter de gros investissements en équipement. Ce genre de produit peut être adapté pour toute autre espèce ou saveur.

Source : www.fis.com/fis/techno/newtechno.asp?id=1243.

201397

Maruke Shokuhin lance la truite « Tataki »

Déposé par : *BLAIS, Josée - MAPAQ*

(vol. 1, n° 7, juillet 2001)

Maruke Shokuhin Co. Ltd., au Japon, a mis au point la truite « Tataki » (truite légèrement grillée) en utilisant de la truite chilienne. Le

- Morue en sauce béarnaise au vin blanc : deux morceaux de filet de morue sans peau ni arêtes avec une sauce au vin blanc dans un sac à bouillir. La morue et la sauce peuvent être cuites dans l'eau bouillante ou au four.

- Saumon à la provençale : deux morceaux de filet de saumon sans peau ni arêtes dans une marinade à la provençale. Le saumon à la provençale peut être grillé ou cuit au four.

- Saumon mariné tandoori : deux morceaux de filet de saumon sans peau ni arêtes dans une marinade tandoori. Le saumon mariné tandoori peut être grillé ou cuit au four.

nouveau produit est fait à partir de filets de truite sans peau, légèrement grillés jusqu'à ce que la surface soit un peu brûlée. La truite est ensuite emballée sous vide et congelée. L'entreprise compte bien continuer à faire d'autres produits légèrement grillés avec d'autres espèces.



Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

La particularité de ce produit? Une matière première très fraîche, un procédé relativement simple et une possibilité de le faire avec nos espèces québécoises telles que le maquereau, le hareng, la truite, le saumon, etc.

Source : FIS - New Technology and Products.

183210

La gamme de plats cuisinés à base de poisson Cuisine Océane

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 1, décembre 2000)

La société Gendreau SA propose, en barquettes appertisées micro-ondables, une gamme de sept plats cuisinés à base de poisson, parmi

lesquels un bourguignon de thon, un poisson à la nantaise, un colin d'Alaska à l'armoricaine, une truite saumonée à l'oseille. Les plus de la gamme : une fourchette dans l'emballage pour une consommation facilitée hors domicile et des allégations nutritionnelles telles que « Naturellement riche en protéines et en sels minéraux ».

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Bien que les produits soient fabriqués en Europe en utilisant des espèces qui sont parfois différentes des espèces québécoises, il est intéressant d'en prendre connaissance dans un but de développement de nouveaux produits.

Source : Site internet Nutrinov (revue de presse).

187604

Le SIAL d'Or dans la catégorie des produits de la mer

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 2, février 2001)

Dans 25 pays, des journalistes de la presse spécialisée mènent une enquête auprès de la distribution de leur pays afin de signaler ces nouveaux succès commerciaux. Réunis au mois de mai 2000, les SIAL d'Or ont été attribués aux produits les plus remarquables par catégorie et par pays.

Dans la catégorie des produits de la mer, le SIAL d'Or a été décerné au transformateur britannique Youngs Blucrest pour son produit « Young's fish and sauce ». Il s'agit de morceaux de filets de poisson blanc cuisinés avec des sauces et présentés dans un emballage de 435 g permettant de réchauffer le plat en 13 minutes au four à micro-ondes sans décongélation au préalable. Le produit est offert en trois recettes : vin blanc et fromage, sauce crémeuse aux herbes et tomate provençale. Ce plat peut constituer deux portions de poisson accompagnées de pâtes, de riz ou de pommes de terre.



Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Ce produit entre parfaitement dans la catégorie des produits pratiques qui suivent les grandes tendances observées ces dernières années : santé, aspect pratique, plaisir et forme. Ce produit prouve encore aux consommateurs que le poisson est facile à préparer et à cuisiner...

Source : *Produits de la mer*, n° 63, octobre-novembre 2000.

BURGER, STEAK OU « DOIGT »

188840

Du steak de la mer frais

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 2, février 2001)

Filiale du groupe Nicot, Promocéan développait en 1998 une production de *steaks* de la mer à partir de poissons mal valorisés (lieu noir, merlan...). Extraite par traitement mécanique,

la chair de poisson mélangée à un accompagnement (sauce, algue...) est ensuite reformée en petits *steaks* ronds de 100 g, conditionnés en 2 unités. Jusqu'alors essentiellement commercialisée en surgelé, la gamme est aujourd'hui déclinée en frais, et devrait s'étendre avec des *steaks* de thon aux légumes.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Bon produit pour valoriser nos espèces moins nobles ou moins exploitées, ou pour récupérer les découpes de poisson fumé. La chair émincée pourrait avantageusement être utilisée dans de tels produits. Il ne faut quand même pas oublier que peu importe la provenance de la matière première, c'est la qualité de celle-ci qui prime. Que penseriez-vous d'un *steak* de maquereau aux petits légumes de nos jardins ou d'un *steak* de hareng jardinière?

Source : *Produits de la mer*, n° 63, octobre-novembre 2000.

195207

Produits de la mer EXTRA santé...

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 4, avril 2001)

La société de produits marins sud-africaine, Sea Harvest, a récemment lancé sur le marché une nouvelle ligne de bâtonnets et de boulettes de poisson enrichis de fer et de zinc. Les deux

nouveaux produits ont été formulés pour remédier aux déficiences nutritionnelles des Sud-Africains, particulièrement à celles des enfants. Selon Sea Harvest, le fer et le zinc ajoutés aux produits ne modifient en rien la texture et le goût des produits de poisson, et ils permettent un maximum d'absorption par l'organisme.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Voilà un produit qui, à l'origine, est tout à fait commun. L'ajout de fer et de zinc présente ici une valeur ajoutée importante dans un produit régulier. Un bon exemple de diversification des marchés.

Source : *Seafood International*, janvier 2001, p. 17.

201407

Burger de thon grillé

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 7, juillet 2001)

Le burger de thon grillé à la flamme, d'Aquacuisine, aux États Unis, a remporté le premier prix dans la catégorie « Nouveaux

produits », au dernier International Boston Seafood Show. Le burger de thon est fait de thon Yellowfin assaisonné de sésame, de teriyaki et enrichi en acide gras oméga-3; il ne comporte que des ingrédients naturels.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Les marques de gril sur les produits marins sont appréciées par les consommateurs. Ces produits donnent l'impression d'arriver directement du BBQ. Les burgers sont faciles à préparer et plaisent aux enfants; c'est un bon moyen de leur faire consommer du poisson. Les burgers pourraient aussi être faits avec la chair émincée de différentes espèces pêchées au Québec.

Source : *Seafood International*, mai 2001.

202627

Des bâtonnets pour trempettes

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 1, octobre 2001)

Le fabricant espagnol Frudesa lance les bâtonnets de poissons panés pour consommer avec des trempettes sous la marque Capitán Frudesa Dippers. Deux recettes de

trempettes sont suggérées à l'endos des sachets. Le produit est fabriqué à partir de filets de poisson à 100 %.

Formulation : Merlu (45 %), chapelure, eau, farine de blé, amidon modifié de pomme de terre, gluten de blé, sel, protéine de lait. Le produit se conserve à -18 °C.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Les entrées et les hors-d'œuvre sont des produits qui gagnent en popularité en été. Sur le patio, en amuse-gueule, la trempette est très appréciée. Donc, pourquoi pas un peu de bâtonnets de poisson pour accompagner nos légumes en trempette?

Source : *RIA*, 610, février 2001; *La planète de l'innovation*.

187599

Des produits par et pour les enfants!

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 2, février 2001)

Des produits marins conçus par des enfants, pour des enfants, ont commencé à être produits par Irvin & Johnson's, la plus grosse entreprise de produits marins de l'Afrique du Sud.

Des rondelles de morceaux de poisson et

pommes de terre sont produites dans la gamme YOUNGSTARS, sous la marque Seathroos.

Le produit a été mis au point après des recherches auprès d'enfants entre 4 et 10 ans et auprès des mamans de ces enfants. Les rondelles sont constituées d'un mélange de merlu et de pommes de terre, et pré-frites avant la congélation. Cinq vitamines sont ajoutées dans le produit au cours du procédé d'enrobage. Ce sont les vitamines A, B1, B2, B12 et Niacine.



Les rondelles de merlu et pommes de terre sont offertes en deux saveurs : tomates ainsi que sel et vinaigre, et se détaillent 1,20 \$/400 g.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Je trouve que ce produit offre des avantages en ce qui concerne la préparation, la consommation et même la santé. Les rondelles de poisson et pommes de terre pourront, je pense, amener les enfants à consommer un peu plus de produits marins. Avec l'ajout de vitamines, l'entreprise part avec une longueur d'avance pour courtiser les mamans soucieuses de la santé de leurs enfants.

Source : *Seafood International*, octobre 2000.

PRODUITS FUMÉS

Nouvelle gamme La saumonerie pour Armorik

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 4, avril 2001)

Spécialiste de produits haut de gamme élaborés dans le cœur de filets de saumon et de truite fraîche, la marque La saumonerie, de la société Armorik, adopte une nouvelle identité graphique en évoquant la gourmandise et le

raffinement. À cette occasion, La saumonerie crée une nouvelle façon de déguster le saumon fumé avec le Kit apéritif. Dans le même emballage, mais emballés indépendamment, Armorik propose 100 g de petits dés de saumon fumé accompagnés de deux sauces exclusives (poivrons – crème fraîche, ciboulette et citron) et d'un sachet de huit cure-dents cocktail pour un prix de 29,90 F (environ 6,50 \$ CA).

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Très bonne idée pour les amuse-gueule et les apéritifs. Encore un produit pour satisfaire les gens pressés, mais qui apprécient les produits haut de gamme. Efficace quant à la diversification des gammes ou à la valorisation des découpes après le fumage du saumon. Peut être fabriqué avec d'autres espèces pour les faire connaître des consommateurs.

Source : *Produits de la mer*, avril-mai 2000.

201402

Saumon fumé pour les banquets ou les bistros

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 7, juillet 2001)

Andwell Mill Food, du Royaume-Uni, produit un saumon fumé grillé au four. Le saumon de l'Atlantique Nord est saumuré avec sel et sucre, mariné et fumé. Produit « prêt à manger », le saumon fumé mariné est présenté en rôti

déossé. Disponible en portion individuelle dans un emballage facile à ouvrir; il peut être réchauffé dans l'emballage. C'est un produit parfait pour les buffets et les bistros.

Le saumon fumé mariné est un produit congelé qui peut se conserver pendant un an à une température de -18 °C ou moins et pendant 21 jours à des températures de près de 5 °C.



Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Bonne idée de produit pour les producteurs de saumon fumé qui désirent conquérir le marché des restos, bistros, cafés et traiteurs.

Source : *Seafood International*, mai 2001.

204637

Hot Bits de Lox Royale... un gagnant

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 1, octobre 2001)

Le transformateur canadien Lox Royale, de Vancouver, obtient le grand prix pour ses bouchées de saumon fumé Hot Bits lors

du concours BC Seafood Sensations News Product Competition, qui se tient en janvier 2001.

Le procédé utilisé pour la fabrication des bouchées est un double fumage. Le saumon sockeye est d'abord fumé à froid, assaisonné à l'aide d'épices fortes, par la suite fumé à chaud, et finalement emballé et congelé.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Bonne avenue pour les découpes de saumon ou autres espèces. Verrons-nous un jour sur nos marchés québécois des *bits* de maquereau, hareng ou autres poissons?

Source : *Seafood Business*, mars 2001.

209516

Les terrines en trio

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 5, février 2002)

Brake Bros, une entreprise du Royaume-Uni, lance un trio de terrines de saumon fumé. Le terme *trio* fait référence à trois différentes formes de terrines : les rondes, les triangulaires et les carrées.

Les moules à terrine (carrés et triangulaires) sont tapissés de saumon fumé et remplis de mousse de saumon fumé à saveur thaï, pour la terrine triangulaire, et de mousse de saumon fumé et poivre doux pour la terrine carrée. La terrine ronde est un roulé de filets de saumon fumé farci de mousse de saumon fumé au citron et aneth.

Les terrines sont vendues congelées.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Une terrine ou une mousse, ce n'est pas très innovateur. Par contre, une terrine composée d'une mousse, c'est nouveau. Les formes que prennent les terrines sont intéressantes et le fait qu'elles soient vendues en un trio l'est tout autant.

Source : *Seafood International*, août 2001.



CONSERVE

187493

Gamme restauration chez Calvo...

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 2, février 2001)

Le conservateur basque Calvo lance une gamme de conserves spécialement destinée à

la restauration. Conditionnée en sachet souple de 2,5 kg, la gamme de produits comprend : le thon à l'huile d'olive, le calmar à l'américaine, les calmars dans leur encre et les moules au naturel.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Produit intéressant pour le genre de marché visé. Le fait de stériliser en sachet souple demande un temps de chauffage moins long et, par le fait même, il en résulte un meilleur produit. La conservation à la température ambiante donne un plus au produit, qui n'aura pas à être entreposé en chambre froide.

Source : *Produits de la mer*, n° 63, octobre-novembre 2000.

AUTRES

192392

Jerky de thon...

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 3, mars 2001)

Jerky de thon fabriqué à partir de poissons de qualité irréprochable, sans parasites, cuit et préparé selon le guide HACCP. Le *jerky* contient de la sauce soya, des épices à marinade, du poivre noir et du chili. Le *jerky*

de thon est un produit de la catégorie collation et est pauvre en calories.

Emballé en portion de 1,2 once dans un sac de plastique contenant un capteur d'humidité, approuvé par la FDA et l'USDA, ce produit se conserve six mois à la température ambiante. Il doit être réfrigéré après l'ouverture et consommé dans les sept jours qui suivent.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Produit de catégorie collation, le *jerky* est très intéressant pour l'utilisation des découpes de saumon avant ou après le fumage. Le *jerky* peut aussi être fabriqué à partir de maquereau, de saumon, d'aiguillat ou d'autres poissons. Des travaux ont été réalisés au MAPAQ sur différentes sortes de *jerky*.

Source : United Fisheries Corporation, www.nfi.org/newproductshowcase/appetzrs.htm.

201400

Le saumon mariné, un aliment pour gourmets

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 7, juillet 2001)

Une entreprise de la Nouvelle-Zélande, Prime Foods, a remporté deux prestigieux prix pour ses produits de saumon fumé.

Ces produits sont : un gaspacho dans lequel le saumon est mariné avec des herbes, des épices, des tomates, des oignons et du vinaigre. Vient ensuite un saumon glacé avec une marinade composée de vinaigre, de jus de citron, de sucre et d'herbes. Les portions sont distribuées en sachets scellés et réfrigérés.



Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Les produits marinés deviennent de plus en plus populaires auprès des consommateurs, tant au Québec qu'ailleurs dans le monde. Les produits en question, le gaspacho et le saumon glacé, sont relativement simples à préparer et ont une valeur ajoutée non négligeable.

Source : www.fis.com.

209505

Joues de loup

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 4, janvier 2002)

L'entreprise islandaise 7 Seas Fisheries possède un produit inhabituel en vente. Il s'agit de joues de loup de l'Atlantique (*Anarhichas lupus*).

Les joues de loup sont de gros muscles assez épais. Après les avoir mises en

vente dans les meilleurs restaurants d'Islande, 7 Seas Fisheries a commencé à exporter son produit.

Selon les dirigeants de l'entreprise, il y a un très bon marché au Japon, en France et en Allemagne pour les joues congelées ou fraîches.

Les muscles sont prélevés de part et d'autre de la tête du loup et, par la suite, la peau et les arêtes sont retirées de façon automatique.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Qui n'a pas dégusté dans sa jeunesse des bajoues de morue? C'est un véritable retour aux sources. Des bajoues de loup de l'Atlantique, un produit original qui met en valeur une nouvelle espèce à potentiel d'élevage au Québec. Le loup possède de beaux filets blancs et, en prélevant les joues, on valorise ainsi certains résidus de ce poisson.

Source : Seafood International, août 2001.

112

Des saucisses conservées à température ambiante

Déposé par : SAMUEL, Alain - MAPAQ

(vol. 4, n° 9, juin 2004)

L'institut de la technologie des pêches (ITP pour Instituto Tecnológico Pesquero) du Pérou a mis au point une saucisse de poisson pouvant être conservée à la température de

la pièce après un traitement de stérilisation. La saucisse est produite à partir de surimi d'anchois. La protéine de soya, de la poudre d'œuf et diverses épices font également partie de la liste des ingrédients. La saucisse semble bien acceptée sur le marché en raison d'une faible odeur, d'une couleur externe rosée, d'une saveur intéressante et d'un prix relativement faible.

Avis de : SAMUEL, Alain - MAPAQ

Ce qu'il faut retenir, c'est que la saucisse est fabriquée à partir de poissons pélagiques et que le produit fini peut se conserver à température ambiante. Il y a aussi toute une technologie à maîtriser, sans compter les coûts qui y sont reliés.

La fabrication de nouveaux produits à l'aide de poissons pélagiques représente toujours un défi de taille, étant donné que ce n'est pas un produit dit « à chair blanche ». Il faut cependant apporter



une attention particulière au fait que le produit de base ayant servi à la fabrication de la saucisse est le surimi d'anchois. Le surimi est fabriqué à partir d'une chair hachée, lavée à plusieurs reprises et raffinée pour éliminer la matière grasse, les odeurs, les enzymes et les protéines défavorables à la gélification. Des sucres et des phosphates sont également ajoutés à cette pâte pour ralentir la dénaturation des protéines par le froid.

Source : FIS - New Technology and Products, *The new fish sausage developed by ITP does not require refrigeration*, page publiée le 26 janvier 2004, <http://www.fis.com/fis/techno/newtechno.asp?id=10221&l=e&ndb=1>; e-mail IFT : postmast@itp.org.pe.

211528

Une nouvelle gamme de salades de la mer pour la RHD

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 7, avril 2002)

Kritsen vient de lancer une gamme de six nouvelles salades de la mer baptisées « Les Escapades », destinées au secteur de la restauration hors domicile (RHD). La nouvelle gamme est placée sous le signe de la qualité, de l'innovation et de la saveur.

Voici les recettes :

- Semoule de couscous pour la marocaine de poisson;
- Lentilles vertes pour la salade de saumon fumé auvergnate;
- Riz au curry pour la salade indienne de thon au curry;
- Coquille Saint-Jacques pour la salade Compostelle aux lentilles vertes;
- Salade océane aux trois poissons;
- Salade baltique au saumon fumé.

Les Escapades sont emballées en barquettes avec couvercle cristal qui se referme facilement, rendant les produits visibles.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Les salades de la mer sont toujours un bon choix santé. La fabrication de ces produits demande un équipement minimal.

Source : *Produits de la mer*, n° 68, août-septembre 2001.

PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS ET DE MOLLUSQUES

184848

Cuisineuve avec ATKA

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 1, décembre 2000)

Spécialiste de la crevette surgelée, la société belge Atka lance Cuisi9 (prononcer Cuisineuve), un concept de produits cuisinés prêts à consommer. Les crevettes décortiquées

surgelées de la gamme Cuisi9 sont enrobées d'une sauce et se préparent en cinq à sept minutes au micro-ondes ou en huit minutes à la poêle. Atka propose quatre variétés de sauce : curry, beurre à l'ail, crème à l'ail et sauce diabololo, et deux conditionnements avec des sacs imprimés de 1 kg pour la restauration et de 250 g pour la grande distribution.



193686

Gimbert Océan embroche les céphalopodes...

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 3, mars 2001)

Pour les barbecues, Gimbert Océan propose des brochettes de céphalopodes élaborées

à partir de matières premières de Malaisie. Brochettes de seiche, brochettes d'encornet et seiche entière composent cette gamme d'été vendue en boîte de 400 g au rayon des surgelés à un prix de 19,90 F à 24,90 F (environ 4,50 \$ à 6 \$ CAN).

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Produit qui répond aux besoins du consommateur en quête d'exotisme et de variété. Les brochettes sont très populaires, faciles et rapides à préparer. Voilà un produit intéressant qui n'exige pas d'équipement trop perfectionné. Pourquoi pas des brochettes de crevettes, de moules, de pétoncles?

Source : *Produits de la mer*, n° 61, juin-juillet 2000.

192394

Le festin de fruits de mer de Bantry Bay

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 3, mars 2001)

La société irlandaise Bantry Bay ajoute à sa gamme de produits un mélange de moules et de pâtes alimentaires dans une sauce crème à l'ail ainsi qu'un mélange de moules et de pâtes dans une sauce provençale.

Ces produits sont faits à partir de moules de culture sur corde, mélangées à une sauce et déposées sur un lit de pâtes alimentaires de forme spiralée. Le produit congelé peut être cuit en cinq minutes au four à micro-ondes. Il est offert pour la restauration et le détail.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Ce produit répond bien à la tendance du marché de consommation actuel. Le consommateur de plus en plus pressé a besoin de produits qui peuvent être préparés en quelques minutes et être quand même savoureux et de bonne qualité. Ce produit permet d'avoir des moules toute l'année.

Source : *Seafood International*, mai 2000.

192395

Moules surgelées Mirabel, déjà cuites et prêtes à servir

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 3, mars 2001)

FPI vient d'ajouter à sa gamme de fruits de mer des moules bleues de l'Île-du-Prince-Édouard qui sont cultivées sur

corde. La chair est plus tendre, plus charnue. On peut servir les moules Mirabel chaudes ou froides. Elles se réchauffent, du congélateur à l'assiette, en cinq minutes au four à micro-ondes. Les moules Mirabel combinent les avantages du prêt à servir et le goût savoureux des moules cuites fraîches.

Source : Le journal *L'alimentation*, juillet-août 2000.



192380

Repas vite préparés

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 3, mars 2001)

La fine cuisine n'est plus uniquement l'apanage des repas longuement préparés. Par exemple, les moules précuites, emballées sous vide et congelées de la gamme Qualimer peuvent être réchauffées en quatre minutes au four à

micro-ondes, ou encore, une fois décongelées, en un temps équivalent sur la cuisinière. Offerts en quatre saveurs (nature, marinière, alfredo et provençale), ces produits sont faits à partir de moules des Îles-de-la-Madeleine, tout comme les autres produits marins commercialisés par Madelimer.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Produit très intéressant pour les gens pressés, mais qui ne veulent pas mettre de côté la saveur et la qualité. Le fait d'être emballées sous vide permet aux moules de conserver l'eau de mer à l'intérieur de la coquille, qui en cuisant se mélangera avec la sauce. On remarque que les moules sont de plus en plus populaires auprès des consommateurs. Ce genre de plat peut être produit lors de la saison des moules et être en vente sur le marché toute l'année.

Source : *Le monde alimentaire*, janvier-février 2001.

199666

Médallions de myes panés

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 6, juin 2001)

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Bon moyen de faire connaître la mye sous une forme différente de celle habituelle. L'idée d'en faire des médallions rend le produit tout à fait intéressant.

Les médallions de myes Sea Watch sont fabriqués à partir de myes tendres et sucrées, enrobées d'une chapelure croustillante. Cuits ou frits, on les sert en entrée avec des variétés de trempettes.

Source : www.nfi.org/newproductshowcase/appetzrs.htm.

201401

Petit format, goût important

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 7, juillet 2001)

Phillips Foods, aux États-Unis, a introduit les Mini Crab Cakes (galettes au crabe) pour l'industrie du détail. Les *mini crab cakes* sont une version plus petite des traditionnels

crab cakes style Maryland. Les *mini crab cakes* sont faits de 70 % de chair de crabe bleu mélangée avec de la mayonnaise, des œufs, de la chapelure et des assaisonnements divers.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Bon produit pour une diversification de gamme. Au Québec, le crabe des neiges est presque totalement vendu en sections congelées pour le marché japonais. Par contre, les crabes dont les pattes sont brisées ou les crabes de moins bonne couleur, non satisfaisants pour les Japonais, doivent être transformés. C'est alors que les *crab cakes* peuvent devenir intéressants pour écouler la chair



de crabe en la faisant bénéficier d'une valeur ajoutée. Le *crab cake* peut être produit avec du crabe des neiges, du crabe commun ou toute autre espèce de crabe.

Source : *Seafood Business*; Phillips Foods : www.phillipsfoods.com.

204648

Des Antilles, du Mexique ou de la Thaïlande : Ports of the World

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 2, novembre 2001)

Fishery Products International (FPI), aux États-Unis, lance une nouvelle ligne de produits. La ligne Ports of the World combine produits marins et légumes.

Crevettes, pétoncles, gingembre, citron et poivre sont les ingrédients des trois variétés de

préparation : Zesty Thai shrimp and scallops, Caribbean café et Baja Mexican.

Ces garnitures peuvent être servies sur du riz, des pâtes, dans les soupes, les ragoûts, les sauces et dans les tortillas et les *wraps* (roulés).

Emballé dans des sacs à bouillir.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Produit intéressant, pratique et rapide à préparer. Nous remarquons l'ampleur des saveurs exotiques.

Source : *Seafood International*, mars 2001.

204641

Une nouvelle ligne de produits pour Phillips

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 2, novembre 2001)

Deux nouveaux produits ont été présentés à l'International Boston Seafood Show, en mars 2001, par la société américaine Phillips Foods.

- Crevettes farcies au crabe :

Crevettes en coupe papillon (2) farcies avec de la chair de crabe. Produit pouvant servir d'entrée, d'amuse-gueule ou être présenté en plateau.

- Brochette de poisson :

Brochette de 5,5 ou 8 pouces constituée de mahi-mahi, de thon ou d'un mélange de différents poissons.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Nous nous dirigeons de plus en plus vers des produits ressemblant à ceux de la restauration. Les entreprises déploient beaucoup d'efforts pour innover et surprendre les consommateurs.

Source : *Seafood International*, mars 2001.



204639

Nouvelle collation de poisson

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 3, décembre 2001)

Ouwehand, une entreprise des Pays-Bas, a introduit sur le marché un assortiment de poissons dans la catégorie des collations.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Nous sommes incontestablement à l'ère des amuse-gueule et des hors-d'œuvre. Les entreprises qui font déjà des produits panés y verront peut-être des occasions de développement.

Source : FIS - New Technology and Products, www.fis.com.

Des crevettes, des moules, du calmar et différents cubes de poissons à la sauce au vin blanc ou à l'ail, enrobés d'une panure, composent l'assortiment de bouchées.

Le produit se conserve six mois à -18 °C et est prêt à cuire en friture ou au four.

209503

Le vrai goût de l'Espagne débarque au Royaume-Uni

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 4, janvier 2002)

PCS Europa, un producteur de mets préparés congelés, a lancé une nouvelle ligne de tapas et de paellas pour ses débuts sur le marché du Royaume-Uni.

Les variétés de tapas sont :

- Crevettes décortiquées dans une sauce à l'ail;
- Rondelles de calmar panées servies avec une trempette crémeuse à l'ail;

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Les produits surgelés prennent de plus en plus de place sur le marché. Nous n'avons qu'à visiter le rayon des surgelés au supermarché pour nous en rendre compte. Les entreprises ne cessent d'innover et la tendance se dirige vers les plats préparés aux saveurs exotiques.

Source : Seafood International, avril 2001.

- Crevettes panées avec une trempette Marie-Rose;
- Moules de style espagnol dans une sauce tomate et ail;
- Moules en coquille avec garniture de moule et merlu.

Les paellas sont constituées de fruits de mer ou de viandes et servies avec du riz.

Chaque produit est entièrement préparé dans un contenant résistant au micro-ondes et au four conventionnel, sauf pour les produits à frire.

211111

De nouveaux produits à base de crevettes

Déposé par : NICOL, Françoise - MAPAQ

(vol. 2, n° 5, février 2002)

Aux États-Unis, plusieurs entreprises ont mis en marché récemment des plats à base de crevettes, qui peuvent être consommés le midi et le soir. Pour l'entreprise Gorton, ce sont des préparations à base de nouilles et de riz avec sauce teriyaki, primavera ou beurre à l'ail.



Les ventes de ces produits sont en importante progression, car ils sont attrayants pour les nouveaux consommateurs, en particulier les jeunes et les célibataires.

La société Conagra présente des crevettes grises avec une sauce à base de crème sure, du basilic, des poivrons doux, du brocoli et des pâtes.

Avis de : NICOL, Françoise - MAPAQ

L'abondance de crevettes sur le marché américain stimule l'innovation des entreprises, qui y voient de nouvelles possibilités d'offrir des produits aquatiques sous de nouvelles formes.

Source : *Worldcatch*, 9 janvier 2002.

La chaîne de restaurants Rubio offre aussi de nouveaux plats à base de crevettes. Les cafétérias Picadilly, quant à elles, lancent une promotion de sept semaines.

211670

La Petite Baie est à notre portée

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 6, mars 2002)

La Petite Baie est un produit de troisième transformation de fruits de mer composé de homard, de pétoncles, de crevettes et de

palourdes, le tout baignant dans un fumet de pétoncle. Pasteurisé, ensaché sous vide et congelé, ce produit ne contient pas de produits laitiers ni d'agents de conservation. Le produit La Petite Baie est distribué par Les Fruits de mer Arseneau inc. de Charlesbourg, au Québec.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Produit ici au Québec. La mention « Sans produits laitiers » est importante pour les gens ayant une intolérance au lactose.

Source : *Le Chef*, novembre-décembre 2001.

PRODUITS À BASE D'ALGUES

195597

Bardage à base d'algues

Déposé par : ANGLEHART, Joceline - MAPAQ

(vol. 1, n° 5, mai 2001)

M. André Le Gall, de l'entreprise Aquacole d'Ouessant, située à Landerneau, en Bretagne, a inventé un substitut de barde à base d'algues et de farines végétales destiné à remplacer le lard autour des rôtis et des paupiettes de poisson. Le produit, la barde Décor'alg, a été breveté l'été dernier par cette entreprise

spécialisée dans la culture et la transformation des algues alimentaires. Ce produit est utilisé comme élément marquant dans les brochettes de poisson, car il est proposé au format requis pour chaque utilisation. Parmi ses avantages, on trouve l'absence de matières premières animales, une longue conservation (deux mois à 4 °C), le fait que ce soit un produit naturel et à coût raisonnable. Cette algue est inodore et insipide, ce qui permet de l'aromatiser au goût.



Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Utilisation très intéressante des algues, trop peu demandées. L'absence de matières grasses animales est un avantage pour les consommateurs soucieux de leur santé.

Source : RIA - La revue de l'industrie agroalimentaire, n° 611, mars 2001.

Site de la société Aquacole d'Ouessant (Bretagne) : <http://www.bio.cospro.com/MAIguOuessant.html>.

188873

Du chocolat moins gras

Déposé par : DUMARESQ, Stéphane - CSMOPM

(vol. 1, n° 2, février 2001)

Un nouveau produit est en voie de faire son apparition et d'être commercialisé, le chocolat

contenant des algues marines. En effet, on y inclut des algues, ce qui ajoute des nutriments bénéfiques tout en réduisant le nombre de calories et le gras qui font partie de la composition traditionnelle du produit. Sa saveur et son onctuosité semblent être préservées.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Bonne nouvelle pour les personnes qui aiment le chocolat, mais qui doivent s'en priver pour quelque raison que ce soit. Par contre, j'aimerais bien savoir ce que les amateurs de chocolat en disent. C'est un dossier à suivre...

Source : Signaux Marketing, vol. 8, n° 1, 10 janvier 2001.

187612

Imitation d'œufs de poisson

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 1, n° 2, février 2001)

CAVI-ART fait un caviar réalisé à partir d'alginate venant du nord de l'Europe, disponible de couleur noire, rouge et naturelle. Ce caviar est un produit naturel 100 % végétal, fait d'algue, réputé pour être un aliment santé. Le produit peut se conserver deux ans à la température ambiante. Ce produit ne libère pas la couleur comme les caviars de lompe, alors il peut servir de décoration pour les plats, sans crainte de décoloration.

Avantage du produit selon le fabricant :

- Colorant naturel;
- Préservatif naturel;
- Sans cholestérol;
- Avantageux sur le plan des coûts d'entreposage et de transport, car ne nécessite pas de réfrigération;
- Faible en sel;
- Produit kasher.

Le produit est présentement offert en Europe.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Produit innovateur ayant l'avantage de ne pas perdre sa couleur.

La durée de conservation est intéressante, aussi, avec un deux ans à la température ambiante. Reste à savoir si les propriétés sensorielles du caviar fait d'algue sont aussi appréciées que celles du vrai caviar. Cela reste à prouver...

Source : FIS - Fish Information and Services.

183496

Eau de mer et aliments à « effet santé »*Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ***(vol. 1, n° 1, décembre 2000)**

Plusieurs sociétés japonaises agroalimentaires commencent à exploiter la popularité de l'eau de mer pour mettre au point des aliments à l'intention des consommateurs soucieux de leur santé. Ces entreprises collectent l'eau de mer au large du cap de Muroto, préfecture de Kochi, à une profondeur de 200 mètres. L'eau ainsi recueillie est réputée pour sa richesse en minéraux et sa pureté. Par exemple, Dido Drinco inc. a créé une nouvelle boisson nommée MIU, fabriquée à partir d'eau

désalinisée et d'arôme de citron. Nichiro Corp., leader japonais des produits de la mer, devrait mettre sur le marché, à partir de la mi-juillet, un plat à base de calmar et d'eau de mer. Le prix devrait être 30 % plus élevé que pour un produit classique, mais l'entreprise mise sur le pouvoir d'attraction d'un produit naturel et haut de gamme.

Tohato inc. a également mis sur le marché, au mois de juin, des biscuits pour l'apéritif dont le sel provient de la même source. Enfin, la chaîne d'épiceries Lawson a créé une gamme de produits pour l'été (eau minérale, café, sauce de soja et tofu) à base d'eau de mer.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

À bien y penser, c'est fou ce qu'on pourrait faire avec une ressource si abondante en Gaspésie, aux Îles-de-la-Madeleine et même au Québec...

Source : Contact : olivier.ruetsch@diplomatie.fr - Réf. : AGR/148/76.

188483

La réutilisation de 80 000 tonnes de coquilles de moules*Déposé par : SAMUEL, Alain - MAPAQ***(vol. 1, n° 2, février 2001)**

L'entreprise espagnole ALECO, une association composée de l'AFANO et de 43 entreprises de transformation, projette de transformer 80 000 tonnes de coquilles de moules en carbonate de calcium qui serait utilisé par l'industrie du béton, de l'alimentation et en pharmacologie.

Selon certaines études, le carbonate de calcium peut servir à la construction des sous-sols de route; il peut aussi être utilisé dans l'alimentation pour la volaille, afin de

renforcer la coquille des œufs, et être employé pour modifier le degré d'acidité de plusieurs fertilisants.

ALECO projette d'étendre son utilisation à d'autres applications, comme la fabrication de plastiques et de peinture, et l'entreprise cible également l'industrie pharmaceutique par la fabrication de dentifrice et de médicaments antiacides. Des contacts ont déjà été établis avec plus de 600 sociétés afin de vendre le produit une fois la production commerciale débutée. La nouvelle usine sera construite à un coût approximatif de 6,7 millions de dollars canadiens et devra générer 30 nouveaux emplois, notamment pour des chimistes.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Nous sommes ici témoins d'un cas très intéressant de valorisation des espèces. Bien entendu, la partie comestible d'une espèce est intéressante, mais au terme de la transformation, les résidus



deviennent problématiques. Nous vivons à l'ère de la récupération et du recyclage, et ce, à tous les niveaux. Il est donc évident que la voie choisie pour les coquilles de moules touche les aspects valorisation, environnement et, bien sûr, lucratif.

Source : www.fis-net.com, 5 janvier 2001.

213975

Des outils pour améliorer la durée de conservation des produits

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ
(vol. 2, n° 8, mai 2002)

L'ajout de certains additifs et l'abaissement de l'activité de l'eau des produits alimentaires peuvent augmenter leur durée de vie.

Le lactate, qui est le sel de sodium de l'acide lactique, augmente peu la teneur en sel des aliments. Il peut être utilisé dans les produits allégés en gras ou en sodium. Les lactates freinent l'oxydation des produits, donc augmentent leur durée de vie. Aux États-Unis, l'utilisation du lactate est permise dans toutes les denrées alimentaires. Au Canada, l'Agence

canadienne d'inspection des aliments (ACIA) permet son utilisation dans les produits cuits seulement. Mais l'utilisation dans les produits frais est présentement à l'étude.

L'activité de l'eau (A_w) d'un produit est une mesure qui permet de quantifier la quantité d'eau libre qu'il possède pour la croissance microbienne. Abaisser l' A_w en ajoutant au produit certains ingrédients comme du sucre ou du sel, ou encore en asséchant le produit, peut empêcher la croissance de pathogènes tels que *Clostridium botulinum* ou *Staphylococcus aureus*. La mesure d' A_w et l'ajout d'additifs tels que les polyols, les lactates, la lécithine et les mono et diglycérides, sont des outils pour obtenir des produits qui séjournent plusieurs jours dans nos frigos.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Il existe une panoplie d'ingrédients et d'additifs qui entrent dans la composition des produits transformés. Plusieurs fournisseurs offrent ces additifs et ingrédients qui peuvent aider à augmenter la durée de vie des produits alimentaires. Ces mêmes fournisseurs offrent aussi des conseils d'utilisation et d'application. Avant d'utiliser un ingrédient ou un additif, il faut prendre des renseignements auprès des différentes instances gouvernementales au sujet de la réglementation.

Outre les ingrédients et les additifs, l'emballage joue un rôle clé dans la conservation des aliments. Que ce soit des absorbeurs d'humidité ou des emballages en atmosphère modifiée, les avenues sont très intéressantes pour augmenter la durée de vie d'un produit sans pour cela allonger la liste des ingrédients.

Source : Article d'Alexina Bouchard, *Le monde alimentaire*, novembre-décembre 2001.

213974

Les aliments surgelés de plus en plus populaires au Québec

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ
(vol. 2, n° 8, mai 2002)

Une proportion de 37 % de la population achète plus de produits surgelés aujourd'hui qu'il y a cinq ans, et 50 % des gens en consomment plus d'une fois par semaine. Comme ils se préparent rapidement, il est évident qu'ils bénéficient d'une popularité



grandissante auprès des consommateurs. Selon Léger Marketing, le profil type du plus grand consommateur de produits surgelés a une formation universitaire, est âgé entre 35 et 44 ans et dispose d'un revenu annuel supérieur à 60 000 dollars.

Les aliments congelés sont aujourd'hui synonymes de saveur, de valeur nutritive et de qualité. Ceci est principalement dû à de

meilleurs équipements de surgélation et à des congélateurs plus performants dans les supermarchés. Une catégorie de produits que les consommateurs apprécient de plus en plus est celle des viandes, des poissons, des produits de la mer surgelés ainsi que celle des plats cuisinés.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Les poissons surgelés sont très intéressants pour le consommateur. Les supermarchés nous offrent de plus en plus de découpes de poisson (filet, portion, rôtis, darne, longe...) surgelées, emballées sous vide, faciles et rapides à préparer. Quelques minutes au four à micro-ondes et la famille peut compter sur des aliments santé sans pour autant négliger la qualité et le goût.

Source : Article de Nathalie Kinnard, *Le monde alimentaire*, novembre-décembre 2001.

217528

Laissons tomber nos salières et plus encore

Déposé par : BLAIS, Josée - MAPAQ

(vol. 2, n° 9, juin 2002)

Trois millions de Canadiens sont hypertendus. C'est 10 % de la population, et il en va de même dans les autres pays industrialisés. Il existerait un lien direct entre l'hypertension et la consommation excessive de sel.

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), chaque personne ne devrait pas consommer plus de 6 g de sel par jour (en France, c'est 2 g de sel par jour), mais nous, population des pays industrialisés, en consommons en moyenne 10 g par jour.

Pierre Meneton, physiologiste et chercheur à l'Institut national de la santé et de la recherche

médicale en France, part en guerre contre ce sel qu'on nous impose.

Un groupe de travail sur le sel de l'Agence française de sécurité alimentaire des aliments a déposé un rapport d'étude portant sur la consommation du sel et ses effets sur la santé. L'étude nous dit que les Français consomment aussi de 9 à 10 g de sel par jour. Les principaux produits qui fournissent ce sel sont le pain et les produits de boulangerie, les charcuteries, les soupes, les plats cuisinés, les fromages et les collations. Les poissons viennent tout juste après sur la liste. Le groupe de travail recommande une réduction de la teneur en sel, dans les produits, qui serait acceptable sur les plans gustatif, technologique et sécuritaire.

Plus de 70 % du sel consommé provient des produits alimentaires transformés.

Avis de : BLAIS, Josée - MAPAQ

Voici tout un contrat pour les gens en transformation alimentaire. Bien sûr, le sel est utilisé à toutes les sauces. Que ce soit pour ses propriétés organoleptiques, technologiques ou sécuritaires, le sel est un ingrédient quasi indispensable en alimentation. Il rehausse la saveur des aliments, permet une



meilleure élasticité de la pâte dans le pain et les pâtisseries, abaisse l'activité de l'eau des aliments, leur permettant ainsi de mieux se conserver, et possède bien d'autres utilités.

Malgré tout, les industriels de l'alimentation ont tout intérêt à diminuer la teneur en sel de leurs produits ou à trouver des produits de substitution qui pourront faire le travail tout en étant moins dommageables pour la santé. Les consommateurs recherchent de plus en plus des aliments pratiques et savoureux, mais ce qui leur importe le plus maintenant, c'est la santé.

Je termine par une réponse de M. Pierre Meneton à la question de savoir si l'on peut encore douter des effets néfastes de l'excès de sel sur la santé. Sa réponse : « Non. Il existe un lien direct et démontré entre un apport chronique excessif de sel dans l'alimentation et l'hypertension. Quant à la relation entre l'excès de sel et le risque de maladies cardiovasculaires, elle ne fait plus l'ombre d'un doute. Les arguments scientifiques sont aujourd'hui du même ordre que ceux qui lient le tabagisme au cancer du poumon. »

Alors, industriels et consommateurs, à vos marques... prêts... dessalez!

RÉTROACTION : LE GOÛT DU SEL de : DESBIENS, Michel - MAPAQ

Notons que les habitudes alimentaires au Québec sont parfois différentes de celles de l'Europe. Par exemple, le taux de sel du saumon fumé y est plus près de 3-4 %, alors qu'ici, il dépasse rarement 1 %, les producteurs jugeant qu'un produit plus salé ne plaira pas aux consommateurs.

Source : Cybersciences.com, foodnavigator.com, nutrinov.com, afssa.fr.

223246

De la bière à l'eau de mer et des cuirs de poisson pour les collections d'hiver des grands couturiers

Déposé par : NICOL, Françoise - MAPAQ

(vol. 3, n° 1, octobre 2002)

La standardisation des bières industrielles finit par lasser les amateurs. Ceux-ci se mettent en quête de produits différents, offrant des goûts nouveaux et singuliers. Une brasserie artisanale bretonne distribue une bière à l'eau de mer, la Mor Braz.

De leur côté, les collections d'hiver des grands couturiers utilisent le cuir de la mer. Les femmes, revêtues de peaux de poissons, deviennent de véritables sirènes! Les méthodes modernes de tannage permettent d'obtenir des cuirs très souples qui peuvent se teindre. Une firme islandaise, Atlantic Leather, travaille les cuirs comme des tissus. Des robes en peau d'anguille, des bottes en peau de colin, des sacs en peau de saumon : vous pouvez rêver.

Avis de : NICOL, Françoise - MAPAQ

L'imagination, la créativité, mais aussi la découverte de certains créneaux peuvent élargir les horizons des produits d'origine marine.

RÉPERTOIRE DES MOTS CLÉS

- absorbeur
 absorbeur d'humidité, 38
 absorbeur d'odeurs, 38
 absorbeur d'oxygène, 38, 39
 activité de l'eau (Aw), 96
 additifs, 96
 Agence canadienne d'inspection des aliments
 (ACIA), 55, 70, 73, 96
 agent antimicrobien, 69
 aiguillat, 86
 alcool, 66
 algues, 93, 94
 algues toxiques, 75
 allergie, 70, 71
 amuse-gueule, 83, 84, 91, 92
 anchois, 87
 anguille, 14
 appertisé, 42
 arête, 14, 16, 17, 19
 arôme de fumée, 49
 atmosphère
 atmosphère modifiée, 37, 38
 atmosphère protégée, 36
 automatisation, 47, 52, 53, 54
 azote liquide, 30
 Baader, 10, 13, 16, 19
 bac, 54, 56
 bactérie, 66, 67
 bactérie lactique, 65
 bactériocine, 65
 barbecue, 89
 barquette, 36, 37, 44
 barquette appertisée, 81
 bâtonnet, 82, 83
 bière, 98
 biodégradabilité, 34, 45
 biofilm, 67
 biologique, 24, 45
 bioterrorisme, 60
 biphényles polychlorés (BPC), 73
 bivalve, 57
 botulisme, 63 v. aussi *Clostridium botulinum*
 boulette, 82
 brochette, 89, 91
 buccin, 6, 55
 burger, 83
 calmar, 86, 92
 caviar, 18, 94
 céphalopode, 89
 chitosane, 45, 65
 chocolat, 94
 classification, 3, 11, 16
Clostridium botulinum, 63, 96 v. aussi
 botulisme
 cocotte, 37
 codage, 47
 code barres, 57
 colin, 81
 conditionnement, 36, 37
 congélateur
 congélateur à air pulsé, 26, 28
 congélateur à plaques, 26, 28
 congélation, 23, 25, 26, 28, 32, 45, 50
 conservation, 6, 68, 71
 durée de conservation, 96
 conserve, 42, 86
 contamination, 20, 35, 53, 58, 64, 66, 67, 70,
 72, 73, 74
 contenant, 41
 bac isotherme, 47
 contrôle, 12
 convoyeur, 29
 convoyeur multiniveaux, 28
 coproduits, 52
 coquille de mollusque, 69
 coquille de moule, 95
 couper, 13
 courant électrique, 66
 crabe, 30, 31, 55, 58, 90, 91
 crabe commun, 4, 5
 crevette, 3, 31, 55, 58, 59, 88, 89, 91, 92, 93
 cuisson, 3, 37, 45, 50
 darne, 15
 débyssage, 8
 déchet, 69
 décoloration, 3
 décongélation, 31, 32, 54
 découpe, 15



- dégrappage, 8
- dépiantage, 13, 14, 21
- dessalage, 18
- détecteur de métal, 12
- détection, 75
- dioxyde de carbone, 28, 41
- eau de mer, 95, 98
- eaux usées, 54
- effluent, 54
- emballage, 3, 34, 35, 36, 38, 39, 41, 42, 44, 45, 47, 53, 56, 63, 68
 - emballage actif, 34, 38
 - emballage intelligent, 34, 38, 41
- embrocher, 14
- encornet, 89
- entreposage, 6
- épuration, 74
- étêtage, 10, 13
- étiquetage, 39, 47, 56, 57, 68, 70
- éviscération, 10, 13, 14
- extraction, 4, 6, 9, 10, 17
- fendre, 13
- fermeture, 46
- filet, 15, 16, 17, 26, 80
- filetage, 14, 15, 16, 19
- film, 34, 38, 45 v. aussi *biofilm*
- flexibilité, 52
- Food and Drug Administration (FDA), 55, 60, 63, 72, 73, 86
- FPI, 89, 91
- friture, 50
- froid
 - froid cryogénique, 29, 30
 - froid mécanique, 29, 30
- fumage, 10, 21, 23, 24, 32, 49
- galette de crabe, 90
- gaping*, 20
- glace
 - glace liquide, 25, 27
 - glace sèche, 41
- gonade, 9
- gras
 - teneur en gras, 12, 21
- hareng, 21, 80, 82, 85
- homard, 58, 93
- hygiène, 66
- identification par radiofréquence (IRF), 41
- identité génétique, 69
- injection, 17
- innovation, 34, 38, 51, 53
- inspection, 13
- intoxication, 66
 - intoxication alimentaire, 64
- IQF (*Individual Quick Frozen*), 28, 31
- irradiation, 58, 59
- jerky*, 86
- joue, 87
- lactate, 96
- langouste, 58
- lavage, 14, 20, 54
- Listeria monocytogenes*, 20, 63, 64, 65, 68
- loup de l'Atlantique, 87
- mahi-mahi, 91
- main-d'œuvre, 52
- manutention, 6, 54
- maquereau, 10, 11, 21, 80, 82, 85, 86
- marquage, 47, 57
- mercure, 72, 73
- merlu, 83
- mesure, 21
- micro-ondes, 31, 34, 37, 50, 53, 79, 81, 88, 89, 90, 92
- mollusque, 74, 75
- morue, 13, 18, 80
- moûle, 8, 36, 69, 86, 89, 92
 - moûle précuite, 90
- mousse, 85
- muscle brun, 10
- mye, 90
- nettoyage, 54, 68
- norme, 24
- nouilles, 92
- œuf, 18
- oméga-3, 50, 83
- oursin, 9
- ouverture, 42
- ozone, 68
- paella, 92
- palourde, 93
- panure, 92

- parage, 14, 15, 19
parasite, 71
pascalisation, 32
pâtes alimentaires, 89
pelage, 19
perception, 48
pesage, 3, 16
pétoncle, 6, 31, 55, 88, 89, 91, 93
plie, 80
poisson, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 31, 42, 49, 56
 poisson blanc, 81
 poisson frais, 26, 38
 poisson pélagique, 10, 11, 12, 21, 27, 87
 poisson plat, 13
poissonnerie, 18, 47
polyvalence, 52
portionnage, 13
praticité, 34, 46
production, 51
productivité, 51, 53
produit
 produit congelé, 80, 81, 83, 84, 85, 89, 90, 92, 93
 produit marin, 72
 produit marin fumé, 63
 produit mariné, 80, 84, 86
 produit surgelé, 82, 88, 89, 96
produit santé, 48, 53
puce, 40
qualité, 6, 23, 24, 27
réchauffage, 50
récupération, 4, 6, 15, 18
réduction, 54
réfrigérant, 29, 41
réfrigérateur, 71
refroidissement, 3, 5, 25, 26, 27
restauration, 47, 86, 89
riz, 92
robotisation, 47, 53
rondelles, 83
sachet
 sachet plastique, 42
 sachet souple, 44, 79, 86
salade, 88
salage, 14, 22, 23
salmonidé, 20, 32
Santé Canada, 73
sauce, 79, 80, 81, 84, 88, 89, 90, 92
saucisse, 49, 87
saumon, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 64, 79, 80, 84, 86
 saumon fumé, 21, 22, 23, 24, 27, 79, 84, 85, 86, 88
sécurité, 34
sécurité alimentaire, 52, 56, 57, 58
seiche, 89
sel, 67, 97
sous vide, 37, 38, 79, 80, 90, 93
Staphylococcus aureus, 67, 96
steak, 15, 82
stérilisation, 42
stockage, 54
supermarché, 33
surgélation, 29, 30
technologie, 51
température, 40, 71
tendance, 34, 36, 52
terrinerie, 85
thon, 81, 83, 86, 88, 91
toxine, 75
traçabilité, 24, 47, 52, 56, 57
traitement par haute pression, 32
transformation, 10, 14, 48, 53, 54, 55
 équipement, 52
 transformation primaire, 19, 54
 transformation secondaire, 54
 transformation tertiaire, 31
transport, 6, 40, 41
triage, 3, 8
Trio, 10, 13, 19
tripolyphosphate de sodium (STP), 55
truite, 17, 21, 24, 63, 80, 81, 84
vie étagère, 26
vitamine C, 20
vivier, 47