

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@mapaq.gouv.qc.ca
Site Web : <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/Publications/>
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 14, numéro 2

Le 24 janvier 2006

Au menu

- **Shaka : une nouveauté dans la cuisson-stérilisation!**
- **Personnes âgées : des besoins alimentaires spécifiques!**
- **Fusions d'entreprises : causes et résultats!**
- **En passant...**

Shaka : une nouveauté dans la cuisson-stérilisation!

La société britannique Zinetec mettra sur le marché cette année les premiers produits traités par un nouveau procédé de cuisson-stérilisation appelé Shaka. Ce système comporte un remuage avec traitement thermique. Il permet d'éviter la surcuisson et réduit le temps de stérilisation de 95 % pour les boîtes de conserve, de 90 % pour les emballages souples et de 80 % pour les pots en verre. Par exemple, une boîte de 400 g de soupe serait traitée en 7 minutes au lieu des 2 heures du procédé classique. Tout en préservant le goût, la texture et la couleur des aliments, Shaka permet une cuisson plus homogène et assure l'atteinte des mêmes valeurs stérilisantes. Cette invention a été développée au centre de recherche Campden & Chorleywood Association (CCFRA) en Angleterre.

Source : Revue *Process* n° 1221, décembre 2005.

Personnes âgées : des besoins alimentaires spécifiques!

Les personnes âgées représentent une clientèle particulière, surtout en ce qui concerne l'aspect nutritionnel, puisqu'on observe chez elles une tendance à perdre l'appétit, une altération du goût et une plus faible absorption des éléments nutritifs. Aussi, les gestionnaires de la restauration dans le réseau des résidences privées doivent ajuster l'apport nutritionnel des aliments aux besoins de chacun, favoriser la régularité des repas, proposer des plats visuellement appétissants et offrir des aliments dont la texture, la consistance et la viscosité sont adaptées à la capacité de mastication et de déglutition. L'alimentation doit aussi être équilibrée, variée et répondre aux besoins énergétiques des résidents pour renforcer leur résistance aux maladies. Cette clientèle de plus en plus importante se retrouve dans plusieurs centaines de résidences et de centres hospitaliers de soins de longue durée (CHSLD) au Québec, et la durée de séjour en institution augmente d'année en année.

Trente-cinq pour cent des personnes âgées institutionnalisées sont dysphagiques, c'est-à-dire qu'elles ont des difficultés à manger et à avaler, et le problème est appelé à s'amplifier. À ce sujet, la compagnie Prophagia a établi un partenariat avec Healthcare Food Services Ontario inc. pour offrir des produits novateurs adaptés aux personnes âgées dysphagiques : des produits ayant une structure particulière qui répondent à leurs besoins nutritionnels particuliers.

Manger constitue, pour les personnes âgées, un acte social fondamental puisque, pour plusieurs, les repas demeurent l'activité principale de la journée. Il est donc important de rendre ces moments agréables.

Source : Revue *HRI*, novembre 2005.

Fusions d'entreprises : causes et résultats!

En 2005, à l'échelle du Canada, les acquisitions et fusions ont totalisé plus de 700 transactions et atteint la somme de 115 milliards de dollars dans l'ensemble de l'économie. Or, trois fusions ou acquisitions sur quatre échouent et, quoi qu'il en soit, à long terme, les actionnaires ne récoltent pas les dividendes promis puisque deux ans après la fusion, la majorité des entreprises fusionnées valent moins ensemble qu'avant leur union. Voilà ce que révèle le numéro de janvier 2006 de la revue *Commerce*.

Pourquoi tant d'échecs?

Plusieurs raisons expliquent cette multiplication des fusions et acquisitions. Il s'agit notamment de gagner en synergie, de réduire les coûts (ex. : sur le plan des matières premières) ou d'élargir son réseau de distribution (gagner des parts de marché). Parfois, c'est la survie de l'industrie qui est en jeu, comme cela s'est récemment produit dans l'aéronautique et les ressources naturelles. Quelquefois, dans la pratique, c'est l'ego qui prend le dessus. « C'est dans la nature humaine de vouloir bâtir un empire », selon Vincent Sabourin, professeur à l'École de gestion de l'Université du Québec à Montréal. Certaines entreprises peuvent aussi fusionner pour camoufler de mauvais résultats.

Le problème principal des acquisitions est l'intégration de cultures d'entreprise différentes : les salaires, les primes, les promotions, les avantages sociaux, etc. Cette intégration ne se fait pas sans heurts. Elle s'accompagne de regroupements de services ainsi que de mises à pied d'une partie du personnel et dilue l'attention qui devrait être portée à l'innovation ou à la conquête de nouveaux segments de marché.

L'autre problème a trait à l'omniprésence des fonds d'investissements privés. En effet, celle-ci n'est pas étrangère à la ronde des fusions. Il existe aux États-Unis de 250 à 300 fonds à l'affût de fusions sur un horizon de cinq à sept ans. Ils ciblent, par exemple, les industries fragmentées dans le domaine manufacturier ou le camionnage pour provoquer une consolidation du secteur. Cette intervention pousse les autres entreprises à fusionner afin de rester concurrentielles. Les fonds peuvent ensuite revendre leurs actions ou en émettre de nouvelles pour se retirer avec des gros bénéfices. Le problème est que le retrait de ces fonds laisse nombre d'entreprises nouvellement fusionnées dans une situation précaire.

Source : Revue *Commerce*, janvier 2006.

En passant...

La Fondation des Gouverneurs prépare une activité, *Encapsulation et enrobage des aliments*, qui aura lieu le 1^{er} février au Centre de recherche et de développement sur les aliments (CRDA) à Saint-Hyacinthe. À cette occasion, vous découvrirez, par exemple, les technologies qui permettent l'inclusion des molécules ciblées, l'entreposage de vos produits alimentaires et leur emballage. Pour toute information supplémentaire, communiquez avec Éveline Cournoyer, par téléphone au 450 773-1105 ou par courriel : cournoyere@agr.gc.ca.