

Innovations et tendances 2007

La publication électronique *FoodNavigator-USA* a repris dans son édition de début d'année quelques articles d'experts sur les innovations et les tendances susceptibles d'influencer le secteur de l'alimentation et des boissons en 2007. Voyons un peu en quoi consiste ce menu...

L'encapsulation, le procédé d'immobilisation d'une enzyme à l'intérieur d'une membrane semi-perméable qui permet la diffusion de substrats, de coenzymes, et de produits de la réaction, continuera de susciter de l'intérêt et de la recherche.

Le yogourt fouetté, appelé « smoothie » en anglais, continuerait d'être la boisson en vogue au Royaume-Uni. La consommation de ce mélange de jus ou de fruits avec du yogourt a quintuplé depuis 2001. Les « smoothies bars » apparaissent ainsi un peu partout et visent tout particulièrement la clientèle des moins de 35 ans.

Les emballages de plastique devrait augmenter leur part de marché et dépasser les emballages de papier et de carton en 2010. Les innovations sur le plan de la biodégradabilité et de la qualité des plastiques soutiendraient une croissance annuelle de 3 %.

Dans le secteur des aliments et des boissons, les efforts d'innovation déployés par les petites et moyennes entreprises européennes (qui représentent 99 % du nombre des entreprises du secteur, fournissent 50 % des approvisionnements et soutiennent 60 % de la main-d'œuvre) sont dirigés vers l'amélioration de leurs produits à l'égard de caractéristiques axées sur la satisfaction du client (goût, valeur nutritive, etc.) plutôt que vers le perfectionnement des processus de production.

Les têtes d'affiche de 2007 en matière d'appariement des saveurs seraient les suivantes selon la compagnie McCormick, entreprise spécialisée dans ce domaine : clou de girofle et pomme verte, thym et tangerine, poivre noir et petits fruits, sel de mer et thé, lavande et miel, gingembre cristallisé et pistache salée, cumin et abricot, moutarde grillée et graines de fenouil, wasabi et érable et, finalement, ail caramélisé et vinaigre blanc.

La lutte contre l'obésité favorisera le recours à des ingrédients qui stimulent la satiété, qui accélèrent l'utilisation du glucose des tissus adipeux au cours de l'exercice ou qui brûlent des calories plutôt qu'en ajouter. Mais, en ce domaine, il faudra éviter les fausses représentations qui sont sujettes à des poursuites judiciaires.

Le marché des « produits minceur » s'appuyant sur des ingrédients artificiels s'effriterait au profit des « produits santé » de type naturel. Les produits laitiers, perçus comme des aliments naturels, pourraient tirer avantage de cette tendance.

Enfin, les produits biologiques, les produits « éthiquement corrects » et les ventes par Internet continueront d'accroître leur part de marché.

Source : Foodnavigator-usa.com.

au menu

- **Innovations et tendances 2007**
- **La contrefaçon dans le secteur agroalimentaire**
- **Un substitut du chlore**
- **En passant...**

La contrefaçon dans le secteur agroalimentaire

Bien connue dans le secteur du textile, la contrefaçon toucherait en second lieu, par son importance, le secteur agroalimentaire, selon les statistiques douanières de l'Union européenne de 2005. Les produits en cause sont principalement les boissons alcoolisées, les jus de fruits, les boissons énergisantes, les thés et les chocolats. Ces contrefaçons proviendraient surtout de pays asiatiques, notamment de la Chine, pour 72 % des produits, de Hong Kong, pour 14 %, et de Taïwan, pour 4 %.

La plupart de ces copies seraient des produits de consommation courante plutôt que des produits de luxe et leurs prix de vente seraient même supérieurs aux prix des produits originaux, et ce, afin de ne pas attirer l'attention. La fabrication de ces contrefaçons aurait une ampleur industrielle et leur qualité serait telle que les repérer est souvent impossible sans compétence technique.

La lutte contre les contrefaçons est devenue complexe en raison du large éventail de produits imités, des nombreux changements d'itinéraire utilisés par les fraudeurs et de l'utilisation d'Internet pour l'écoulement de ces produits.

La coopération avec les entreprises titulaires des droits devient alors essentielle pour lutter contre ce phénomène, considéré non seulement sous son aspect légal mais aussi par rapport au blanchiment d'argent et surtout à la sécurité alimentaire.

Les Européens prennent le problème au sérieux avec la mise en place d'un « task-force anticontrefaçon » constitué d'experts des douanes, d'industriels et de représentants des pays d'où proviennent la plupart des contrefaçons.

Source : AGRA Alimentation, 16 novembre 2006.

Un substitut du chlore

Le chlore, sous la forme d'alcalins chlorés (soit à base d'eau de Javel et d'agents ajoutés), est très largement utilisé dans les opérations de désinfection en raison de ses excellentes propriétés bactéricides, de son faible coût et de sa facilité d'emploi. Toutefois, quelques éléments ne lui sont pas favorables : le contact avec des matières organiques forme des chloramines qui sont irritants pour l'homme après une inhalation et il corrode les matériaux fragiles (plastiques, aluminium, etc.), sans parler des problèmes qu'entraînent les rejets dans l'environnement.

Parmi les substituts possibles du chlore, il y a les oxydants forts comme le peroxyde d'hydrogène. Montrant une très grande efficacité, celui-ci se dissout très vite, est moins nocif pour l'environnement et présente moins de risques pour la santé humaine.

Source : *Process*, n° 1232, décembre 2006.

En passant...

Le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation (CTAC), dans le cadre des travaux de la table filière québécoise des légumes de transformation, a édité un tout nouveau CD-Rom intitulé *Les légumes du Québec. Plus qu'une passion, un savoir-faire!*. On peut se procurer ce CD-Rom en communiquant avec l'une des personnes suivantes :

M^{me} Manon Darsigny
CTAC
Téléphone : 514 384-4281, poste 235
Courriel : manon.darsigny@
carrierefoods.com

M^{me} Suzelle Morin
MAPAQ
Téléphone : 418 380-2101, poste 3304
Courriel : suzelle.morin@
mapaq.gouv.qc.ca