

## Collaboration gage d'innovation

Comment le secteur agroalimentaire canadien peut-il offrir aux consommateurs des repas plus sains tout en créant de nouveaux débouchés de marché? En réponse à cette question, il suffit de découvrir de nouveaux moyens d'utiliser et de promouvoir les ingrédients alimentaires traditionnels et de réunir la bonne équipe d'individus afin de rendre la chose possible.

À titre d'exemple, prenons l'orge. Souvent présent dans les potages, l'orge n'a que rarement été utilisée à titre d'ingrédient plus polyvalent en Amérique du Nord. Cette situation va bientôt changer. Le Canadian International Grains Institute (Cigi) de Winnipeg a récemment conclu un projet permettant d'élaborer des produits à base d'orge à grains nus. L'Institut a collaboré avec une variété de partenaires afin d'explorer le potentiel de l'orge, y compris le Food Processing Development Centre de l'Alberta et plus de 20 entreprises au Canada, aux USA et au Royaume Uni. Au nombre des partenaires on comptait des meuneries, des fournisseurs d'ingrédients alimentaires ainsi que des fabricants de produits de boulangerie-pâtisserie, de céréales pour petit déjeuner, de beignets, de croûtes à pizza et de produits carnés.

Dans le cadre de ce projet, les chercheurs ont incorporé avec succès de la farine d'orge à grain entier à plusieurs produits boulangés, à des barres nutritives, des collations et des produits carnés. Ces expériences ont fourni des renseignements techniques sur une variété de recettes alimentaires qui pourraient inciter les

**« Mobiliser des promoteurs dans tout le système alimentaire est essentiel. »**

**Céréales de petit déjeuner à base d'orge**



**Biscuits à l'orge**

transformateurs à incorporer les farines d'orge à leurs variétés d'ingrédients.

Ce faisant, ces derniers pourraient ajouter à la teneur en fibre de plusieurs produits répandus, surtout sous forme de fibres solubles.

« Un usage plus répandu de la farine d'orge dans des produits alimentaires courants présente de nombreux avantages – aux phytogénéticiens cherchant à obtenir la réaction de l'industrie aux caractéristiques recherchées, aux producteurs à la recherche de nouveaux débouchés à valeur ajoutée pour leurs récoltes, et aux transformateurs intéressés à trouver d'autres types de produits nutritifs, » a déclaré la Docteure Linda Malcolmson, gestionnaire des Cultures spéciales, oléagineuses et légumineuses à grain au Cigi. (Pour plus de détails concernant le projet de l'orge du Cigi, visiter le site [canadianfoodbarley.ca](http://canadianfoodbarley.ca).)

Pour soutenir de tels progrès, l'industrie se doit d'obtenir au Canada une allégation santé propre à l'orge telle que celle qui existe aux USA. Les acteurs de l'industrie de l'orge sont d'avis qu'une telle mesure aiderait à développer le plein potentiel de cette culture à titre d'ingrédient alimentaire auprès des consommateurs et des transformateurs. « Faire d'un concept techniquement viable une réussite commerciale pertinente exige beaucoup de collaboration entre producteurs, chercheurs, investisseurs, milieu d'affaires et gouvernements » de préciser Earl Geddes, directeur administratif de le Cigi. Et d'ajouter ce dernier, « Afin de créer de nouvelles occasions, il est essentiel d'avoir un objectif commun, celui d'accroître l'usage de l'orge comme ingrédient nutritif, ainsi que de mobiliser des promoteurs dans

*suite en page 2*

suite de page 1

tout le système alimentaire. »

Le Cigi songe aussi à l'incorporation de farines d'oléagineuses à grain à des aliments, dont les pâtes alimentaires faites à base de pois jaunes et de pois chiches, de bagels à base de fibre de pois, de muffins incorporant une variété de farine d'oléagineuses à grain et de collations sans gluten moulées par extrusion à base de

farines de pois, fèves et lentilles.

Un projet en cours pour une période de 4 ans et portant sur la mouture de la farine d'oléagineuses à grain vise à identifier des aliments à base de ces farines que les transformateurs pourraient commercialiser; le projet compte aussi créer des prototypes afin d'en illustrer l'usage dans certains produits alimentaires.

Le projet qui prendra fin en 2014 résulte d'un partenariat entre le Cigi et Pulse

Canada et est financé par le Gouvernement du Canada, la Saskatchewan Pulse Growers, l'Alberta Pulse Growers et l'Association canadienne des cultures spéciales.

« Nous sommes témoins d'une industrie qui s'attache de plus en plus à mieux comprendre les aspects fonctionnels des farines d'oléagineuses à grain comme ingrédients permettant de créer des aliments novateurs et nutritifs, » d'ajouter la Docteure Malcolmson.

## Valeur ajoutée en Saskatchewan

L'entreprise InfraReady Products de Saskatoon démontre l'importance critique de l'innovation et de la collaboration en matière de compétitivité. Lancée en 1994, InfraReady est une initiative visant à ajouter de la valeur aux grains céréaliers avant qu'ils quittent la province. Axée sur la demande des consommateurs pour des produits alimentaires plus sains, l'entreprise a connu une croissance rapide. Aujourd'hui, elle met sur le marché plus de 200 produits. Elle utilise des céréales, des légumes (lentilles, pois, fèves), et des ingrédients à base d'oléagineux dans la fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie, potages, aliments pour bébés et breuvages. Elle a recours à la cuisson rapide dans la préparation des lentilles, fèves et pois afin d'en préserver la qualité nutritive et améliorer la digestibilité de l'amidon et des protéines.

Au nombre des partenaires de InfraReady figurent POS Bio-Sciences et le Food Industry Development Centre de la Saskatchewan, tous deux situés à Saskatoon. Ces partenaires fournissent l'aide technique nécessaire à la commercialisation des concepts novateurs de l'entreprise.

En matière de recherche sur la nutrition, InfraReady compte sur son partenaire, le Richardson Centre for Functional Foods and Nutraceuticals de Winnipeg, et pour l'élaboration de produits elle peut compter sur le concours du Cigi. Mark Pickard, fondateur d'InfraReady a déclaré qu' « une part importante du succès de l'entreprise dans la commercialisation d'aliments plus nutritifs et la création de nouveaux débouchés pour nous même ainsi que pour les producteurs est attribuable à notre collaboration avec ces partenaires. »



**Les aliments de boulangerie-pâtisserie d'InfraReady à base d'ingrédients oléagineux.**

## Mise à profit du potentiel des « systèmes alimentaires »

L'Institut canadien des politiques agroalimentaires (ICPA) facilite un dialogue national entourant son rapport 2011 intitulé *La Destination du secteur agroalimentaire canadien : Une nouvelle approche stratégique*. Le rapport *Destination* formule des idées sur la façon pour le Canada d'en arriver à un secteur agroalimentaire davantage rentable et concurrentiel, une population en meilleure santé et des écosystèmes plus durables. Une des prémisses de base du rapport veut que la réussite en la matière dépende de la mise à profit du plein potentiel des « systèmes alimentaires » – une approche différente axée sur un nouvel esprit de collaboration, et des politiques et règlements à l'avenant.

Un système alimentaire est un environnement d'exploitation permettant aux acteurs agroalimentaires de collaborer entre eux et avec un grand nombre de partenaires de soutien afin de répondre de manière rentable aux demandes du consommateur et aux attentes de la société. Les systèmes alimentaires incluent les chaînes d'approvisionnement, ou chaînes de valeur, et entretiennent des rapports étroits avec plusieurs autres partenaires de soutien dont les gouvernements, les chercheurs, les services financiers, les fournisseurs d'information de gestion. L'ICPA est d'avis que pour réussir dans ce monde alimentaire complexe il faille accroître la collaboration entre les acteurs des chaînes d'approvisionnement/valeur et avec de nombreux autres intervenants, et créer des objectifs communs pour stimuler le rendement.