

NOUVELLES

La voix de l'industrie alimentaire du Canada

Fusion approuvée

Le bureau de la concurrence a approuvé l'entente de partenariat entre Olymel I.p., une filiale de La Coop Fédérée, et Supraliment I.p., une filiale du Groupe Brochu. Prince Foods I.p., fait également partie de cette entente. Au courant des prochaines semaines, la direction d'Olymel I.p. effectuera des changements afin d'intégrer les activités d'abattage, de découpe, de désossage, de transformation et de commercialisation des deux entreprises, se concentrant principalement sur les produits de marque Olymel, Lafleur, Flamingo, Prince et Galco Foods. Une fois complétée, la nouvelle entreprise opérera sous le nom de Olymel I.p. et exploitera des usines d'abattage et de transformation et commercialisera des produits de porc et de volaille au Québec, en Ontario et en Alberta.

« Nous sommes dans le processus de bâtir une entreprise plus forte en rencontrant les exigences requises afin de devenir un joueur de premier plan sur les marchés nationaux et internationaux. Nous prendrons avantage de



Réjean Nadeau, président-directeur général, Olymel s.e.c. et Laurent Brochu, vice-président exécutif, Supraliment s.e.c.

la synergie de cette fusion afin d'accroître notre niveau de concurrence, de moderniser notre façon de faire et d'élargir notre ligne de produits. Nos clients peuvent s'attendre à la même qualité, la même fiabilité et le même

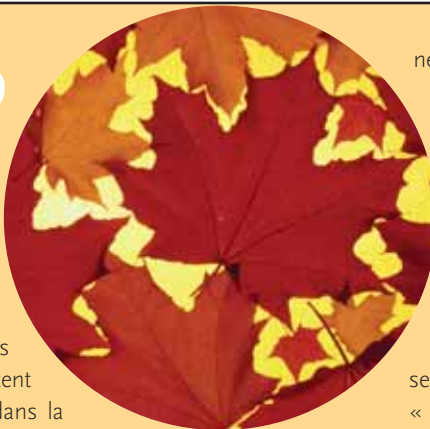
service qui ont établi la réputation des deux entreprises qui fusionnent aujourd'hui. Nous pouvons maintenant mieux relever les défis face aux marchés locaux et internationaux et assurer la prospérité de l'entreprise, »

SURPLUS DE SIROP

par Hélène Katz

Les producteurs acéricoles du Québec demandent au gouvernement provincial 8 millions de dollars par année, pour les prochains 3 à 5 ans, pour les aider à réduire leur fardeau financier qui découle de la surproduction. La demande a été faite par la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, qui représentent plus de 7 000 producteurs de sirop d'érable dans la province.

Québec produit 80 pour cent du sirop d'érable au monde et il en est le plus grand exportateur mondial. On y produit actuellement 80 millions de livres de sirop d'érable par année, créant ainsi un surplus annuel de huit millions. Le surplus cumulatif a maintenant atteint 60 millions de livres, pour lesquelles les producteurs



ne sont pas payés. De ce fait, quelques dix pour cent sont en difficulté financière.

La fédération veut que le gouvernement donne aux producteurs 14 sous la livre pour les prochains trois à cinq ans, en autant que les producteurs acceptent de respecter leur quota de production alloué. Le quota est moindre que la capacité de production moyenne des producteurs, mais cela leur permettrait de se débarrasser du surplus actuel.

« Si les gens respectent le quota qui leur est fixé pour les prochains trois à cinq ans, nous serons en mesure de rétablir l'équilibre entre l'offre et la demande, » affirme Charles-Félix Ross, secrétaire général de la fédération. « Nous ne demandons pas un programme permanent, seulement un peu d'aide à court terme, » souligne-t-il. « Après ça, nous n'aurons pas besoin d'aide financière. »

NOUVELLES

mentionne Réjean Nadeau, président d'Olymel.

La nouvelle entreprise emploiera plus de 10 000 employés. Avec des exportations représentant plus de 50 pour cent de son chiffre d'affaires, principalement aux États-Unis, au Japon, en Australie et dans plus de 60 autres pays, l'entreprise réaliserait des ventes de près de 2,5 milliards de dollars cette année.

La majorité des actions d'Olymel l.p. sont détenues par La Coop Fédérée, une fédération agricole coopérative qui comprend plus de 51 000 membres. Le Groupe Brochu et SGF-Soquia détiennent également des intérêts majoritaires dans l'entreprise. Le siège social d'Olymel l.p. se trouve à Saint-Hyacinthe, Qué.

Poursuite de la vache folle

Un recours collectif en justice a été déposé à la cour supérieure de la province de Québec contre Ridley Inc., une entreprise d'alimentation animale commerciale située à Mankato Minn. et à Winnipeg. Également mentionnés dans la poursuite, le solliciteur général du Canada et le ministère de l'agriculture du Canada. La poursuite a été déposée par un agriculteur québécois demandant 100 000\$ en dommages à cause de la fermeture de la frontière américaine et de son

incapacité à vendre son troupeau.

L'agriculteur allègue que Ridley Inc. aurait dû cesser unilatéralement d'utiliser de la viande et de la farine d'os de ruminant dans sa nourriture pour bétail bien avant l'application des réglementations américaines et canadiennes interdisant leur utilisation en 1997.

Le président de Ridley, Steve VanRoekel, affirme que son entreprise « examine les documents de la cour et nous sommes confiants que les allégations seront prouvées sans mérite. »

Il ajoute, « Nous avons été un joueur de premier plan dans l'industrie en implémentant des initiatives de qualité stratégiques incluant l'enregistrement ISO 9001 et les certifications HACCP et FCI, afin d'assurer une nourriture animale de salubrité constante et vérifiable dans la chaîne alimentaire. »

Le capitaine est à la hauteur

High Liner Foods Incorporated a annoncé que la moitié de ses produits vendus au détail sont maintenant sans gras trans, et que tous les 86 le seront d'ici la fin de cette année. De plus, les produits seront plus faibles en gras saturés et ne contiendront pas d'huile hydrogénée. Henry Demone, président de High Liner, dit



Notre force :
les solutions
en alimentation
et santé



VOULEZ-VOUS RE-FORMULER?

- Élimination de gras trans
- Produits à teneur en hydrates de carbone contrôlée
- Incorporez des ingrédients plus sains

Appelez Acatris



Acatris Inc. Canada

Oakville - Tel. : (905) 829-2414 - Dorval - Tel. : (514) 636 6921 - Courriel - info@acaacatris.com

www.acatris.com

que « la bonne nutrition et la saveur sont les premières priorités de High Liner, et ce changement a impliqué chaque produit et chaque département à valeur ajoutée dans l'entreprise. » Tony Locke, directeur en développement de produits et en assurance de qualité, a supervisé une équipe de neuf personnes, un budget de plus d'un million de dollars et a pris deux ans pour atteindre l'allégation santé sur l'étiquette. Pour commencer, l'entreprise a changé l'huile pour les fritures par de l'huile canola non-hydrogénée. L'analyse de produits a déterminé chaque étape du procédé pouvait être modifiée afin d'éliminer les gras trans, de réduire les gras saturés et d'éliminer toute trace d'huile hydrogénée. Puis les consultations ont débuté avec plus de 50 fournisseurs d'ingrédients afin d'assurer que les objectifs d'absence d'huile hydrogénée et de réduction des gras saturés pourraient être rencontrés. Cette énorme entreprise a impliqué les employés d'un bout à l'autre de la compagnie et a également inclus des changements dans l'usine. M. Locke dit que « nous avons refusé de compromettre la saveur, le goût et la qualité de nos produits. Nous ne voulions pas décevoir le consommateur. »

Pour chacun des 86 produits de la famille High Liner, on a préparé des prototypes au laboratoire, puis on les a essayés

sur la ligne afin de vérifier les paramètres de la production. « J'aimerais vous dire que nous n'avons eu besoin que d'un prototype, » blague M. Locke, mais il souligne que de nombreux prototypes ont été rejetés. High Liner a fait confirmer la composition nutritionnelle des produits reformulés par un laboratoire d'analyse indépendant.

Saputo fait l'acquisition de Fromage Côté S.A.

Saputo Inc. a fait l'acquisition de l'ensemble des activités de fabrication, de commercialisation et de distribution de Fromage Côté S.A. et de Distributions Kingsey Inc. pour 52,9 millions de \$, payable comptant. La ligne de produits de Fromage Côté comprend le cheddar pressé et en grains, les fromages de type suisse et les fromages de spécialité vendus sous les marques Kingsey, Princesse, Sir Laurier D'Arthabaska et Du Village de Warwick.

Fromage Côté S.A. et Distributions Kingsey Inc. comptent environ 400 employés au Québec à leurs usines de Warwick et de Plessisville, à leur centre de maturation de Victoriaville, ainsi qu'à leur centre de coupe et de distribution de Boucherville. Le revenus annuels de l'organisation sont d'approximativement 110 millions de dollars. Saputo est le plus gros transformateur laitier au Canada.

Les plus grands chefs convergent à Montréal pour le Congrès Annuel de Culinologie RCA

Les chefs Charlie Trotter, Paul Prudhomme, Dean Fearing, Robert Del Grande, Mai Pham et le guru de culinologie Harold McGee étaient quelques-unes des têtes d'affiche présentes à la conférence annuelle et le salon de l'Association des chefs de recherche à Montréal en mars. Plus de 1 300 participants, incluant des chefs de recherche et des technologues alimentaires, se sont réunis afin d'en apprendre davantage au sujet de cette discipline en croissance rapide qu'est la culinologie – le mélange des arts culinaires et de la technologie alimentaire.



L'événement commandité par RCA offrait plus de 20 sessions éducationnelles et de réseautage ainsi qu'un salon commercial affichant complet avec 175 exposants offrant des produits tendance, des services et des équipements inno-

ECOLAB
HIGH PERFORMANCE

Nous vous apportons les solutions techniques de nettoyage innovatrices de demain - Aujourd'hui!

SYSTÈMES PARADIGMATIQUES DE NETTOYAGE Sans caustique, chlore ou phosphate	QUINDECK Préparation chimique sur place et caractéristiques à base Internet
SYSTÈMES NEP COMPLETS Conception, contrôles surveillance et démarrage	SURVEILLANCE DU NETTOYAGE ET PROGRAMMES ÉDUCATIFS Programmes de service complets
SYSTÈMES DE NETTOYAGE D'INSTALLATIONS Systèmes centraux de haute pression et de moussage	CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE DE SURFACE (DÉTECTION DE L'ATP) Distributeur exclusif de Cham
MATRIX / VORTEX Technologie à l'acide peroxytique brevetée	

Gamme complète de produits chimiques de spécialité, lubrifiants et assainisseurs

Composer le **1-800-465-1914** (service à la clientèle)
5105 Tonken Rd., Mississauga, ON L4W 2K5

NOUVELLES

vateurs pour l'industrie du développement de produits alimentaires. Steve Schimoler, de SYSCO Corporation et également président de RCA et président du congrès, commente: « Nous avons emmené la culinologie à Montréal et démontré son succès dans

les nombreuses sessions affichant complet qui parlaient de l'intégration des aptitudes culinaires et techniques dans les restaurants, les cuisines, les laboratoires et les lignes de fabrication d'aujourd'hui. Les participants sont repartis mieux préparés pour répondre à la

demande de l'industrie alimentaire et de notre public consommateur qui comptent sur la culinologie pour fournir des aliments de meilleur goût. »

Les prix annuels du président ont été remis à John Matchuk, CRC, CCC, CCE, chef corporatif chez T. Hasegawa USA; Marilyn Carlson, directeur principal de R&D chez Oberto Sausage Co.; Richard Beaudoin, président de Impex Montréal Inc.; et le prix du meilleur concept de salon commercial a été remis à Del Real Foods.

Butter Buds®
Concentrés naturels de beurre, de crème et de fromage

Amélioration de la qualité

- Profil naturel, saveur intégrale
- Notes documentaires:
 - ajoutant de la richesse
 - adoucissant l'apprêt
 - réduisant les sucres et les calories
 - remplaçant les saveurs étrangères
- Améliore la sensation de la bouche

Économies de coûts

- Jusqu'à 900 fois plus forte que les produits laitiers courants
- Usage typique de 0,5 %
- Établissement de prix bas et stable
- Pouche non agglomérante qui ne requiert aucune réfrigération

Une saine solution de recharge

- Faible en matières grasses, en calories et en cholestérol
- Classe II beurre naturel II
- Parfait pour les aliments extracatégoriques et fonctionnels

Depuis 1979, les concentrés Butter Buds se sont révélés efficaces dans de nombreuses applications allant des soupes et des sauces aux vinaigrettes, en passant par les desserts, les boissons, les produits à fermenter, les produits de boulangerie et de pâtisserie et les produits laitiers. Pour obtenir de l'information sur les applications et recevoir des échantillons, veuillez communiquer aujourd'hui même avec Butter Buds.

DI **DEALERS INGREDIENTS INC.**
Fournisseurs de produits alimentaires

Tel: 905-673-7774 ■ Fax: 905-673-7779

ButterBuds®
FOOD INGREDIENTS®
A Division of Cumberland Packing Corp.
Produce of the U.S.A.
Tel: 800-466-1119 ■ Fax: 262-595-9999

Donnez bonne contenance à vos aliments! ■

Grand Prix 2005

Le Grand Prix canadien des produits nouveauxMC, qui connaît beaucoup de succès au Canada, en est maintenant à sa douzième édition. Organisé et parrainé par le Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA), ce concours a été lancé par des membres du CCDA dans les secteurs de la distribution au détail et des services alimentaires afin de faire connaître et de récompenser les entreprises qui se distinguent par leur esprit d'innovation au sein de l'industrie alimentaire. « L'innovation et les nouveaux produits constituent des éléments essentiels à la vitalité de notre industrie », a affirmé Nick Jennery, président du CCDA. « Les détaillants en alimentation et les exploitants de services alimentaires lancent sans cesse de nouveaux produits sur le marché afin d'entretenir un climat d'attente chez les consommateurs et de susciter leur enthousiasme. Si les consommateurs ne se faisaient pas constamment offrir de nouveaux produits innovateurs, la vente des aliments au détail perdrait rapidement une grande part de son attrait



NOUVELLES

à leurs yeux. »

Le Grand Prix canadien des produits nouveaux MC a pris progressivement de l'ampleur au cours des dernières années, à mesure que les fabricants ont pris conscience des avantages qu'ils peuvent retirer de leur participation au concours. Chaque

année, des entreprises de toutes les provinces canadiennes s'inscrivent au Grand Prix. En 2004, les entreprises du Québec se sont particulièrement distinguées, puisqu'elles ont remporté des prix dans six catégories de produits. Voici les lauréats du Grand Prix 2004 au Québec :



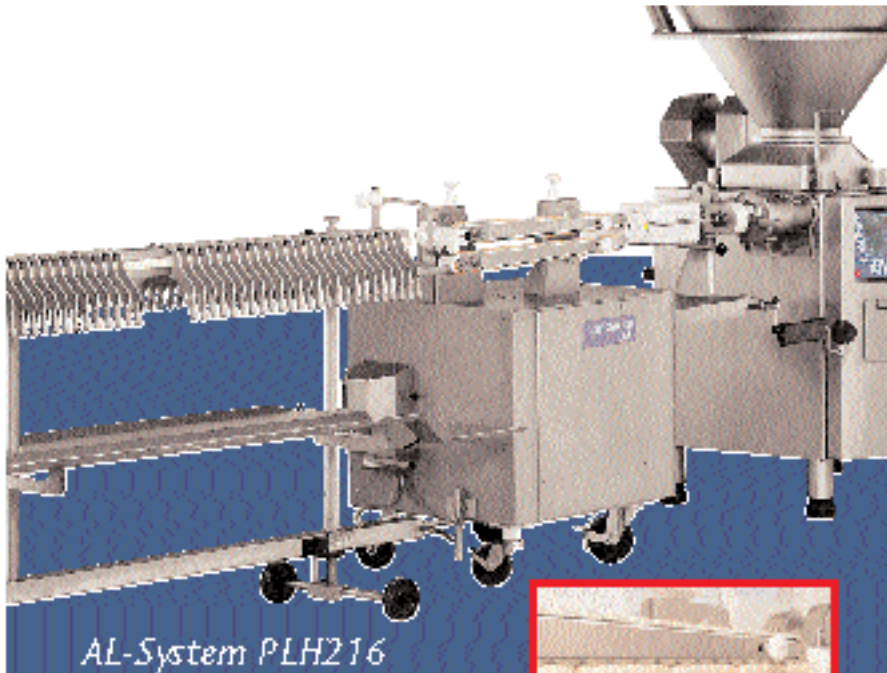
▲ L'entreprise Belgo & Bellas a été déclarée gagnante dans la catégorie de l'épicerie sèche pour ses pâtes Giovanni Panzani au germe de blé et traditionnelles.



▼ Dans la catégorie des sauces et condiments, l'entreprise Chez l'Épicier a reçu un prix pour ses vinaigres de la gamme de produits Les Saveurs de l'Épicier.



▲ Grâce à sa boisson lactée Natrel Omega-3, l'entreprise Natrel a été choisie comme lauréate dans la catégorie des produits laitiers.



AL-System PLH216
et PLS115

Maximum de polyvalence pour l'utilisation de boyaux naturels, de collagène et de cellulose grâce à UN SEUL système

Avantages

- ◆ Simplicité de nettoyage et donc conditions d'hygiène optimales
- ◆ Nouvelles possibilités pour des produits innovateurs
- ◆ Le AL-System de Handtmann est le seul système sur le marché qui vous permette de changer la longueur de votre produit par un simple rappel de programme sans avoir à modifier mécaniquement les chaînes de ligaturage

Données techniques

- ◆ Longueurs exactes, au-delà de 40 mm
- ◆ Poids exacts
- ◆ Ligaturage en douceur
- ◆ Uniformité des produits obtenus
- ◆ Réduction des temps de modification dans la production
- ◆ Vaste gamme d'applications avec tous les types de boyaux, aux calibres de 13 à 90 mm

handtmann
Sur mesure pour l'avenir

Handtmann Canada Limited, 454 Colby Drive, Waterloo, ON N2V 2A2, Tel: 519-725-3444, Fax: 519-746-0803, e-mail: sales@handtmann.ca www.handtmann.ca



▲ Dans la catégorie des produits santé, l'entreprise A. Lassonde inc. a été primée pour ses barres et ses boissons Oasis Nutrition'L.

Le sirop d'érable pur Sirobec de Metro Inc. a été considéré comme le meilleur produit dans la catégorie des sauces et condiments de marque maison. ▼



Onze entreprises québécoises ont accédé au rang de finalistes dans le cadre du Grand Prix canadien des produits nouveaux MC 2005. Les lauréats seront annoncés le dimanche 29 mai prochain à Montréal, à l'occasion du gala du Grand Prix qui se tiendra à l'hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth. Si vous souhaitez obtenir des précisions sur le gala ou inscrire un nouveau produit au concours de l'année prochaine, veuillez communiquer avec Louise Ferland (lferland@ccda.ca ou (514) 982-0267, poste 230) ou Lynda Rebaud (lrebaud@ccda.ca ou (514) 982-0267, poste 228) ou consulter le site Web du CCDA, à l'adresse www.ccda.ca.



◀ La Maison du Gibier inc. a été déclarée gagnante pour ses cailles farcies aux

canneberges dans la catégorie des plats principaux et préparés.

Construction

Les produits Sika sont acceptés mondialement par les agences d'inspection alimentaire, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Technologies éprouvées des revêtements de sol pour l'industrie alimentaire

La satisfaction de la clientèle est le principal objectif de notre compagnie. Sika est une compagnie mondiale fondée sur la technologie, avec des usines de production et des centres de distribution présents dans plus de 70 pays à travers le monde. Sika Canada possède une équipe nationale d'experts locaux dédiés à la conception de revêtements de sol sans joints, durables, faciles à nettoyer et à entretenir, destinés à rencontrer les exigences particulières de votre usine de production. Sika vous procure des solutions en matière de revêtements pour les besoins suivants : aires de traitement humides ou sèches, stations de lavage, chambres froides, congélateurs, bassins de confinement chimique, stockage à sec et aires d'entreposage.

Contactez Sika Canada
au 1-800-933-SIKA (7452)
ou visitez notre site Internet
au www.sika.ca pour une
évaluation de vos revêtements
de sol, sans aucune obligation.

100 HUBER
MONTREAL

**Nous savons
combien les
activités de votre
entreprise vous
passionnent.**

**Et nous sommes sérieux
dans nos engagements
professionnels...**

... quand vient le temps, notamment
d'exécuter les services d'analyse
alimentaire qu'il vous faut.

Si vos besoins incluent des services
analytiques en chimie alimentaire,
en étiquetage nutritionnel, en dépistage
de résidus, en microbiologie
conventionnelle ou rapide, vous
obtiendrez avec nous des résultats
fiables.

Peu importe la taille de votre entreprise,
Maxxam Analytique s'engage à
contribuer à votre réussite...
en vous assurant les prestations
analytiques selon des méthodes
conformes à la norme
ISO 17025 et livrées rapidement.

Communiquez avec **Madame
Nathalie Marion en composant
le : 1-877-4MAXXAM (462-9926)
poste : 252**

**Depuis plus de 20 ans dans
le domaine, nous avons
pris goût pour ce secteur
d'activités!**

Maxxam
Analytique Inc

www.maxxamanalytique.com

ÉVÉNEMENTS

MAI

24-26 mai PACex International
2005. Toronto. Contactez:
L'Association canadienne de l'em-
ballage. (416) 490-7860. Courriel:
info@pacexinternational.com ou
visitez: www.pacexinternational.com

25 mai La Fondation des
Gouverneurs. Assemblée générale
annuelle. CRDA, St-Hyacinthe,
Qué. Contactez: Eveline Cournoyer
Tél: (450) 773-1135. Courriel:
cournoyere@agr.gc.ca

27 mai 27 Optimisation des
procédés et de la productivité.
CRDA, St-Hyacinthe, Qué.
Contactez: Eveline Cournoyer
Tél: (450) 773-1135.
Courriel: cournoyere@agr.gc.ca

28-31 mai Conférence nationale
Conseil canadien des distributeurs
en alimentation. Montréal.
Contactez: Cathy Gell, 2005
Conseil canadien des distributeurs
en alimentation. (416) 922-6228.
Courriel: cgell@ccgd.ca ou
visitez: www.ccgd.ca ou
<http://www.ccgd.ca/processing/NatConfReg2004.asp>

JUIN

9-10 juin Assemblée générale
annuelle de la Fédération des
producteurs de porcs du Québec.
Delta Trois Rivières, Qué. (450)
679-0530. Visitez: [www.leporc-
duquebec.qc.ca](http://www.leporc-
duquebec.qc.ca)

9-11 juin World Pork Expo.
Des Moines, Iowa.
Visitez: www.porkboard.org

JUILLET

4-6 juillet Congrès de l'Office
canadien de commercialisation
des oeufs et des producteurs
d'oeufs nationaux. Vancouver.
Contactez: B.C. Egg Producers.
(604) 556-3348. Courriel:
bcep@bcegg.com ou visitez:
www.bcegg.com

10-12 juillet Summer Fancy Food
Show. New York City.
Contactez: National Association
for the Specialty Food Trade.
(212) 482-6440.
Visitez www.fancyfoodshows.com
ou www.specialtyfood.com

17-19 juillet Congrès annuel et
Expo alimentaire IFT 2005.
Nouvelle-Orléans. Contactez:
Institute of Food Technologists.

(312) 782-8424.
Visitez: www.ift.org

SEPTEMBRE

16-17 sept. Assemblée générale
annuelle de la Canada Beef Export
Federation. Calgary. (403) 274-
0005. Visitez: www.cbef.com

17-22 sept. Sommet mondial lai-
tier de la Fédération internationale
de laiterie. Vancouver. (604) 681-
2153. Contactez: Caroline Brooks.
Courriel: cbrooks@fil-idf.org ou
visitez: world dairy@meet-ics.com

22 sept. Salubrité et hygiène
en industrie alimentaire.
CRDA, St-Hyacinthe, Qué.
Contactez: Eveline Cournoyer
Tél: (450) 773-1135. Courriel:
cournoyere@agr.gc.ca

23 sept. Assemblée annuelle
du Further Poultry Processors
Association of Canada. Toronto.
(613) 738-1175.

28 sept. Souper annuel. La
Fondation des Gouverneurs.
CRDA, St-Hyacinthe, Qué.
Contactez: Eveline Cournoyer
Tél: (450) 773-1135. Courriel:
cournoyere@agr.gc.ca

OCTOBRE

8-12 oct. Anuga 2005. Cologne,
Allemagne. Contactez:
Koelnmesse Inc. (Toronto).
(416) 598-3343. Courriel: [infocana-
da@koelnmessenafra.com](mailto:infocana-
da@koelnmessenafra.com) ou
visitez: www.anuga.com

16-18 oct. HostEx. Toronto.
Contactez: Canadian Restaurant
and Foodservices Association.
(416) 923-8416. Visitez: www.crfca

24-25 oct. Innovations alimentaires
Canada 2005. Toronto. Contactez:
Innovations alimentaires Canada.
(416) 492-2325. Visitez: [www.gro-
ceryinnovations.com](http://www.gro-
ceryinnovations.com)

25-26 oct. Expoplast. Montréal.
Contactez: l'Association
canadienne de l'industrie des
plastiques. (905) 678-7748,
ext. 283. Visitez: www.cpia.ca

NOVEMBRE

15 nov. Congrès annuel de la
santé du Poultry Industry Council.
Kitchener, Ont. (519) 837-0284.
Visitez: [www.poultryindustrycoun-
cil.ca](http://www.poultryindustrycoun-
cil.ca)