



## FAITS SAILLANTS SUR L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

Pour maintenir et améliorer votre santé

2019



Santé  
Canada

Health  
Canada

Canada



# FAITS SAILLANTS SUR L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

# 2019

---

Pour maintenir et améliorer  
votre santé

Découvrez les mesures prises par Santé Canada pour que les choix alimentaires les plus sains soient les plus faciles pour les Canadiens et pour assurer l'innocuité des aliments.

**Santé Canada est le ministère fédéral responsable d'aider les Canadiennes et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé.** Santé Canada s'est engagé à améliorer la vie de tous les Canadiens et à faire du Canada l'un des pays où les gens sont le plus en santé au monde, comme en témoignent la longévité, les habitudes de vie et l'utilisation efficace du système public de soins de santé.

Also available in English under the title: *Food and Nutrition Highlights 2019: Helping you maintain and improve your health*

Pour obtenir plus d'information, veuillez communiquer avec :

Santé Canada  
Indice de l'adresse 0900C2  
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Tél. : 613-957-2991  
Sans frais : 1-866-225-0709  
Téléc. : 613-941-5366

ATS : 1-800-465-7735  
Courriel : [hc.publications-publications.sc@canada.ca](mailto:hc.publications-publications.sc@canada.ca)

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada,  
représentée par la ministre de la Santé, 2020

Date de publication : août 2020

La présente publication peut être reproduite sans autorisation pour usage personnel ou interne seulement, dans la mesure où la source est indiquée en entier.

Cat. : H161-11F-PDF  
ISSN : 2562-9824  
Pub. : 190485

# CONTENTS

Bienvenue au rapport sur les faits saillants sur l'alimentation et la nutrition.....	1
Message de la conseillère médicale en chef .....	2
Message du chef principal de la réglementation.....	3
Alimentation et nutrition : 2019 en bref.....	5
Aliments approuvés en 2019.....	6
Principales réalisations.....	10
Promouvoir une saine alimentation .....	10
Le Guide alimentaire canadien.....	10
Données probantes.....	11
Promotion et engagement.....	11
Le Guide alimentaire canadien en chiffres.....	11
Réconciliation.....	12
Assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire canadien .....	14
Établir des normes de salubrité : lutter contre les contaminants.....	14
Gérer les risques émergents .....	15
Évaluations des risques pour la santé liés aux aliments.....	17
Se tenir informé.....	18
Surveillance avant la mise en marché .....	19
Partenariat et collaboration.....	20
Ouverture, transparence et conseils d'experts.....	21
Clics santé .....	22



# BIENVENUE AU RAPPORT SUR LES FAITS SAILLANTS SUR L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

Santé Canada aide les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé en faisant la promotion des aliments et des choix alimentaires sains et en veillant à ce que la nourriture consommée par les Canadiens soit aussi sûre que possible. Ce rapport annuel des faits saillants est le premier rapport sur l'alimentation et la nutrition qui décrit les méthodes employées pour promouvoir une saine alimentation, ainsi que les initiatives mises en place pour assurer la salubrité des aliments.

Notre [Stratégie en matière de saine alimentation](#) a été conçue de manière à améliorer l'environnement alimentaire au Canada et à faire en sorte que les Canadiens puissent faire des choix alimentaires sains plus facilement. Elle consiste à améliorer l'information transmise sur la façon de bien s'alimenter, à améliorer la qualité nutritionnelle des aliments et à protéger les populations vulnérables.

En 2019, nous nous sommes concentrés sur la saine alimentation grâce au lancement du nouveau [Guide alimentaire canadien](#). Nous nous sommes également penchés sur des questions clés telles que la salubrité des aliments.

Tout au long du rapport, vous trouverez également plusieurs rubriques intitulées « Pleins feux sur... », qui se penchent particulièrement sur nos travaux scientifiques, nos recherches et nos analyses – le fondement de notre approche basée sur des éléments probants.

Ce rapport donne un aperçu des travaux que nous avons menés en 2019. Pour obtenir les renseignements les plus récents sur nos activités, consultez les hyperliens fournis dans la section « [Clics santé](#) ». Nous vous invitons également à nous suivre sur les réseaux sociaux ([@GouvCanSante](#) sur Twitter; [@CANenSante](#) sur Instagram; et [Canadiens en santé](#) sur Facebook) pour en savoir plus sur la saine alimentation et la salubrité des aliments.

Notre travail contribue à l'amélioration des résultats en matière de soins de santé pour les Canadiens. Nous espérons que le présent rapport vous permettra de mieux comprendre nos priorités et d'en apprendre davantage sur les choix alimentaires sains et la salubrité des aliments.



Pierre Sabourin

Sous-ministre adjoint,  
Santé Canada

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Pierre Sabourin".



Kendal Weber

Sous-ministre adjointe déléguée,  
Santé Canada

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Kendal Weber".

# MESSAGE DE LA CONSEILLÈRE MÉDICALE EN CHEF

En termes simples, la nourriture est un élément fondamental de la santé. Elle occupe une place de premier plan à chaque instant, chaque jour, qu'il s'agisse du rôle que jouent les aliments et la nutrition dans le développement, l'énergie requise pour les activités quotidiennes ou la réduction du risque de nombreuses maladies chroniques. Inversement, lorsque nous n'adoptons pas des pratiques alimentaires saines ou que nous n'avons pas accès à des aliments nutritifs et salubres, nous augmentons le risque de maladies aiguës, telles que les infections d'origine alimentaire, et de maladies chroniques, telles que le diabète de type 2 et les maladies cardiaques.

Santé Canada joue des rôles clés en donnant à la fois des conseils sur la saine alimentation pour que les Canadiens puissent aisément faire des choix sains, et en veillant à la protection de leur approvisionnement alimentaire.

La dernière année a été marquante sur le plan de la nutrition, car elle est l'aboutissement de plusieurs années de travail visant à mettre à jour le Guide alimentaire canadien afin de mieux répondre aux besoins des Canadiens. Pour y parvenir, nous avons déterminé la meilleure façon d'y intégrer des connaissances scientifiques et médicales et de les formuler d'une manière qui permet aux Canadiens de prendre les meilleures décisions possibles en matière d'alimentation, pour eux-mêmes et pour leurs familles. Le lancement du Guide alimentaire a été particulièrement important, car il est le fondement d'outils utilisés par les enseignants, les diététistes, les professionnels de la santé, les décideurs et par tous les Canadiens, pour prendre des décisions qui favorisent une meilleure alimentation et une bonne santé.

Bien que la promotion de la santé soit une priorité, nous prenons également très au sérieux notre rôle dans la protection de la santé. Cette année, nous avons pris des mesures pour limiter la quantité d'alcool dans les boissons alcoolisées purifiées et aromatisées vendues en portions individuelles qui posaient un risque, en particulier pour les jeunes. Ces boissons qui contenaient jusqu'à quatre verres standard d'alcool dans un contenant à portion individuelle étaient souvent très sucrées ou aromatisées, masquant ainsi le goût de l'alcool. L'établissement d'une limite pour ces boissons à un maximum de 1,5 verre d'alcool par contenant les rend maintenant conformes aux Directives de consommation à faible risque de Santé Canada.

C'est la première fois que Santé Canada présente ses travaux sur la nutrition et les aliments dans ce format. Nous espérons que le présent document vous donnera un aperçu de la façon dont nous continuons à travailler chaque jour à promouvoir de saines habitudes alimentaires et à favoriser l'accès des Canadiens aux aliments les plus sûrs et de la plus haute qualité.



Supriya Sharma  
Conseillère médicale en chef,  
Santé Canada

## MESSAGE DU CHEF PRINCIPAL DE LA RÉGLEMENTATION

Les lois et règlements du Canada sont à la base du travail que nous réalisons pour protéger la santé et la sécurité des Canadiens. Les règlements de Santé Canada nous permettent de faire ce qui suit :

- mettre en place des mesures pour assurer la salubrité des aliments;
- s'assurer que les étiquettes apposées sur les aliments donnent aux Canadiens l'information dont ils ont besoin pour choisir des aliments sains et éviter les risques, comme la présence d'agents allergènes;
- évaluer les aliments diététiques nouveaux et spéciaux; et
- prendre des mesures de santé publique, telles que l'enrichissement des aliments.

En 2019, nous avons apporté des améliorations à la Loi sur les aliments et drogues (la Loi) qui permettront aux chercheurs canadiens en alimentation de mener des essais cliniques sur des aliments au Canada. Il sera alors possible d'effectuer des recherches importantes sur des aliments diététiques spéciaux qui constituent l'unique source de nutrition chez certains groupes de personnes, comme les préparations pour nourrissons ou les aliments spécialement conçus pour aider les Canadiens atteints de certaines maladies ou affections. Nous avons également modifié la Loi de façon à mieux soutenir l'innovation alimentaire au Canada.

En 2019, nous avons mis en œuvre une nouvelle réglementation visant à accroître la salubrité des aliments. Nous avons mis en place des mesures pour :

- restreindre la quantité d'alcool dans les contenants à portion individuelle de boissons alcoolisées purifiées et aromatisées pour aider à protéger les Canadiens contre les risques d'intoxication aiguë à l'alcool résultant d'une consommation non intentionnelle; et
- permettre l'utilisation d'additifs alimentaires importants, ce qui améliorera l'accès des Canadiens à de nouveaux aliments sûrs et innovants.

Nous continuerons de travailler à la modernisation de notre réglementation sur les aliments afin d'améliorer l'accès à des aliments sains, nutritifs et sûrs et d'améliorer l'étiquetage des aliments afin que les Canadiens puissent faire des choix santé.



David K. Lee

Chef principal de la  
réglementation,  
Santé Canada

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Lee".



# ALIMENTATION ET NUTRITION : 2019 EN BREF

Il est essentiel que les Canadiens aient accès à un approvisionnement alimentaire sain et sûr. Santé Canada évalue les risques et les avantages pour la santé associée aux aliments et donne des conseils et de l'information sur la salubrité et la qualité nutritionnelle de ce que nous consommons. Santé Canada s'efforce également d'informer les Canadiens pour leur permettre de faire des choix sains et éclairés à propos de leur santé. À cette fin, le Ministère s'emploie à définir, à promouvoir et à mettre en œuvre des politiques et des normes en matière de nutrition qui sont fondées sur des données probantes.

Nos politiques, normes, réglementations et lignes directrices sont fondées sur des preuves scientifiques. Nous menons des recherches et nous restons à l'affût des dernières découvertes en matière de nutrition et de salubrité des aliments pour nous assurer que notre travail tienne compte des plus solides données probantes. Reconnaissant la nature mondiale des données probantes sur la nutrition et du système alimentaire, nous travaillons également en étroite collaboration avec nos partenaires au Canada et à l'étranger pour échanger des renseignements et établir des normes internationales.

Parmi nos plus grandes réalisations de 2019 notons le lancement du nouveau Guide alimentaire canadien, une initiative importante de la Stratégie en matière de saine alimentation. Le nouveau Guide alimentaire est maintenant accessible sous la forme d'une application Web conviviale qui permet aux Canadiens d'accéder plus facilement à des renseignements sur la saine alimentation là où ils vivent, travaillent et jouent.

En ce qui concerne la salubrité des aliments et la qualité nutritionnelle de l'ensemble des aliments vendus au Canada, nous travaillons avec d'autres niveaux de gouvernement, avec les intervenants et avec les consommateurs en vue d'établir des politiques, des règlements et des normes. Tout produit jugé non sécuritaire ne sera pas autorisé à la vente. Afin de faire notre part pour que les Canadiens bénéficient d'un approvisionnement alimentaire sûr et nutritif, ainsi que pour leur offrir plus de choix et d'options, en 2019, Santé Canada a approuvé [trois nouveaux aliments](#), [16 additifs alimentaires](#) et [27 préparations pour](#)

[nourrissons](#) après une évaluation approfondie de la sécurité avant la mise sur le marché. Pour une liste et une description de ces aliments, veuillez consulter la section Aliments approuvés en 2019. Nous nous assurons aussi d'un approvisionnement alimentaire plus sûr en établissant des limites à l'égard des contaminants chimiques naturellement présents dans les aliments et nous réagissons également aux risques émergents, comme les méfaits liés à la consommation de boissons alcoolisées très sucrées.

Nous nous engageons à faire preuve de plus d'ouverture et de transparence envers les Canadiens au sujet de notre travail. Par exemple, en 2019, nous avons publié des renseignements à jour sur diverses questions touchant la salubrité des aliments et avons continué de produire des rapports sur la correspondance et les réunions avec les intervenants au sujet des initiatives de la Stratégie en matière de saine alimentation, afin que les Canadiens puissent savoir avec qui nous travaillons et comment nous tirons nos conclusions.

La section « [Principales réalisations](#) » du rapport des Faits saillants vous donne un aperçu du travail que nous avons effectué en 2019. Pour obtenir des renseignements à jour sur nos activités consultez la section « [Clics santé](#) ».



Alfred Aziz

Directeur général,  
Bureau de la politique et de la  
promotion de la nutrition,  
Santé Canada



Karen McIntyre

Directrice générale,  
Bureau des aliments,  
Santé Canada

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alfred Aziz".

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Karen McIntyre".



# ALIMENTS APPROUVÉS EN 2019

## Additifs alimentaires approuvés

Santé Canada a approuvé l'utilisation de 16 additifs alimentaires en 2019 après avoir effectué des évaluations de salubrité détaillées pour chacun d'entre eux. Il s'agit notamment des suivants :

► [Alpha-amylase maltogène issue de \*Bacillus licheniformis\* MDT06-221](#)

La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée afin de permettre l'utilisation de l'alpha-amylase maltogène de *Bacillus licheniformis* MDT06-221 dans le pain, la farine, la farine de blé entier, les produits de boulangerie non normalisés, et les pâtes alimentaires.

► [Pyrophosphate tétrapotassique](#)

Les Listes des additifs alimentaires autorisés ont été modifiées afin de permettre l'utilisation de pyrophosphate tétrapotassique dans les aliments non normalisés.

► [Calcaire broyé](#)

La Liste des colorants autorisés a été modifiée afin de permettre l'utilisation du calcaire broyé dans les confiseries non normalisées.

► [Protéine-glutaminase issue de \*Chryseobacterium proteolyticum AE-PG\*](#)

La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée afin de permettre l'utilisation de la protéine-glutaminase issue de *Chryseobacterium proteolyticum AE-PG* dans une variété d'aliments normalisés et non normalisés.

► [Glycosides de stéviol de \*Stevia rebaudiana Bertoni\*](#)

La Liste des édulcorants autorisés a été modifiée afin de permettre l'utilisation des glycosides de stéviol de *Stevia rebaudiana Bertoni* dans les produits de fruits en conserve.

► [Glycosides de stéviol de \*Saccharomyces cerevisiae\* CD15380 et CD15407](#)

La Liste des édulcorants autorisés a été modifiée afin de permettre l'utilisation de glycosides de stéviol de *S. cerevisiae* CD15380 et CD15407 dans une variété d'aliments.

► [Acésulfame potassium, sucralose et glycosides de stéviol à titre d'édulcorants et phosphate dipotassique à titre d'agent stabilisant](#)

Les Listes des additifs alimentaires autorisés ont été modifiées afin de permettre l'utilisation de l'acésulfame potassium, du sucralose et des glycosides de stéviol à titre d'édulcorants et du phosphate dipotassique à titre d'agent stabilisant dans certains laits aromatisés normalisés.

► [Lipase issue de \*Trichoderma reesei\* Morph Lip3](#)

La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée afin de permettre l'utilisation de la lipase issue de *Trichoderma reesei* Morph Lip3 dans le pain, la farine, la farine de blé entier, les produits de boulangerie non normalisés et dans les pâtes alimentaires.

► [Cellulose en poudre](#)

La Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées a été modifiée afin de permettre l'utilisation de la poudre de cellulose à titre d'agent de remplissage et d'agent texturant dans le raifort et la moutarde en poudre (poudre de type wasabi).



#### ► **Tocophérols**

La Liste des agents de conservation autorisés a été modifiée afin de permettre l'utilisation des tocophérols dans le bouillon de poisson déshydraté et le bouillon de mollusque déshydraté.

#### ► **Phosphate dipotassique**

La Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés a été modifiée afin de permettre l'utilisation du phosphate dipotassique dans les produits céréaliers pour bébés.

#### ► **Hexamétaphosphate de sodium et de potassium**

La Liste des agents chélateurs ou séquestrants autorisés a été modifiée afin de permettre l'utilisation de l'hexamétaphosphate de sodium et du potassium dans le petit-lait destiné à la fabrication de préparations pour nourrissons.

#### ► **Polysorbate 80**

La Liste des additifs alimentaires ayant d'autres utilisations acceptées a été modifiée afin de permettre l'utilisation du polysorbate 80 dans la fabrication de préparations de cultures bactériennes séchées par pulvérisation qui sont utilisées dans des préparations en poudre pour nourrissons, des produits céréaliers séchés pour bébés et des suppléments nutritifs en poudre.

#### ► **Glutaminase issue de *Bacillus amyloliquefaciens* GT2**

La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée afin de permettre l'utilisation de la glutaminase issue de *Bacillus amyloliquefaciens* GT2 dans une variété d'aliments non normalisés.

#### ► **Monochlorhydrate de L-lysine**

La Liste des additifs alimentaires autorisés ayant d'autres utilisations acceptées a été modifiée afin de permettre l'utilisation du monochlorhydrate de L-lysine dans certaines grignotines transformées afin d'inhiber la formation d'acrylamide lors de leur fabrication.

#### ► **Xylanase issue de *Trichoderma reesei* (LOVxlnA#568.4)**

La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée afin de permettre l'utilisation de la xylanase issue de *Trichoderma reesei* (LOVxlnA#568.4) dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les produits de boulangerie non normalisés.

## Nouveaux aliments approuvés

En 2019, Santé Canada a approuvé trois nouveaux aliments après avoir effectué des évaluations de salubrité pour chacun d'entre eux :

#### ► **Riz tolérant aux herbicides RTC1 (résistant aux imidazolinones)**

Ce riz a été conçu de façon à être tolérant aux herbicides.

#### ► **Canne à sucre CTC91087-6 résistante aux insectes**

Cette canne à sucre a été conçue de façon à résister aux insectes.

Santé Canada maintient une liste des [évaluations d'innocuité achevées](#) qui est régulièrement mise à jour.

#### ► **Lignée de Canola LBFLFK tolérant l'herbicide EPA+DHA**

Ce canola a été conçu de façon à présenter un profil d'acide gras amélioré et à être tolérant aux herbicides.



# ALIMENTS APPROUVÉS EN 2019

## Préparations pour nourrissons approuvées

Dans le cadre de l'engagement de Santé Canada à assurer que les Canadiens profitent d'un approvisionnement alimentaire sain et nutritif, nous menons des évaluations d'innocuité scientifique avant la mise en marché au Canada des préparations pour nourrissons. En 2019, nous avons approuvés 27 préparations pour nourrissons :

### ► Nestlé – bon départ 1 probiotiques avec oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance contenant des oméga-3 et oméga-6 et des probiotiques *B. lactis*, en poudre, 600 g

### ► Nestlé – bon départ 2 probiotiques avec oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons pour les 6 mois et plus, contenant des oméga-3 et oméga-6 et des probiotiques *B. lactis*, en poudre, 600 g

### ► Nestlé – bon départ 1 probiotiques avec oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance contenant des oméga-3 et oméga-6 et des probiotiques *B. lactis*, en poudre, 1,02 kg

### ► Nestlé – bon départ 2 probiotiques avec oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons pour les 6 mois et plus contenant des oméga-3 et oméga-6 et des probiotiques *B. lactis*, en poudre, 1,02 kg

### ► Nestlé – bon départ 1 avec galactooligosaccharides et oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, contenant des oméga 3, des oméga-6 et des fibres (GOS : galactooligosaccharides), offerte dans des biberons en verre préremplis prêts à servir de 89 ml

### ► Nestlé – bon départ 1 avec galactooligosaccharides et oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, contenant des oméga 3, des oméga-6 et des fibres (galactooligosaccharides), offerte dans des boîtes Tetra Pak de 250 ml

### ► Nestlé – bon départ 1 avec galactooligosaccharides et oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance contenant des oméga 3, des oméga-6 et des fibres (galactooligosaccharides), offerte en boîtes de liquide concentré Tetra Pak de 240 ml

### ► Nestlé – bon départ 2 avec galactooligosaccharides et oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons pour les 6 mois et plus, contenant des oméga 3, des oméga-6 et des fibres (GOS : galactooligosaccharides), offerte dans des boîtes Tetra Pak prêtes à l'emploi de 250 ml

### ► Nestlé – bon départ 2 avec galactooligosaccharides et oméga-3 et 6

Préparation pour nourrissons pour les 6 mois et plus, contenant des oméga 3, des oméga-6 et des fibres (GOS : galactooligosaccharides), offerte en boîtes de liquide concentré Tetra Pak de 240 ml

### ► Nestlé – bon départ 1

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, offerte en boîtes de liquide concentré Tetra Pak de 240 ml

### ► Abbott-Similac – préparations spécialisées pour nourrissons nés à terme

Ajout de lutéine aux préparations pour nourrissons Similac 24 kcal, Similac Isomil avec oméga-3 et oméga-6, et Similac Sensitive pour les nourrissons nés à terme et sensibles au lactose, offertes dans des bouteilles de plastique de 59 ml prêtes à servir

### ► Mead Johnson Nutrition – Nutramigen A+

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, contenant des protéines fortement hydrolysées et conçue pour la gestion alimentaire de l'allergie aux protéines du lait de vache, à utiliser sous la supervision d'un médecin, offerte dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir



► **Mead Johnson Nutrition –  
Pregestimil A+**

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, contenant des protéines fortement hydrolysées et conçue pour la prise en charge alimentaire efficace des nourrissons atteints d'un trouble d'absorption des graisses ou qui sont sensibles aux protéines entières, offerte dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+ riche en protéines  
pour prématurés, 24 kcal**

Préparation pour nourrissons prématurés, riche en protéines, 24 kcal, offerte dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+ pour prématurés,  
24 kcal**

Préparation pour nourrissons prématurés, riche en protéines, 24 kcal, offerte dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+ pour prématurés,  
20 kcal**

Préparation pour nourrissons prématurés, 20 kcal, offerte dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+ soja**

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, faite à base d'isolat de protéines de soja, offerte dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+ enfacare**

Préparation pour nourrissons prématurés ou de faible poids à la naissance qui sortent de l'hôpital, offerte dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+ sans lactose**

Préparation pour nourrissons (sans lactose) à utiliser dès la naissance, offerte dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+**

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, offerte dans des bouteilles en plastique de 237 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+ Gentlelease**

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, contenant du lactosérum partiellement hydrolysé et des protéines de caséine, et à teneur réduite en lactose, offerte dans des bouteilles en plastique de 237 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Enfamil A+ 2**

Préparation pour nourrissons de 6 mois et plus, offerte dans des bouteilles en plastique de 237 ml prêtes à servir

► **Mead Johnson Nutrition –  
Nutramigen A+**

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, contenant des protéines fortement hydrolysées et conçue pour la gestion alimentaire de l'allergie aux protéines du lait de vache, à utiliser sous la supervision d'un médecin, offerte dans des bouteilles en plastique de 946 ml prêtes à servir

► **Dairy Goat Co-operative Ltd –  
préparation pour nourrissons à  
base de lait de chèvre**

Préparations pour nourrissons et pour deuxième âge à base de lait de chèvre, en poudre, 800 g

► **Abbott Similac – préparation  
pour bébés prématurés Special  
Care et Neosure**

Ajout de lutéine aux préparations pour bébés prématurés Similac Special Care 20 kcal, 24 kcal et 24 kcal à teneur élevée en protéines et au Similac Neosure, offert dans des bouteilles en plastique de 59 ml prêtes à servir

► **Nestlé – bon départ contenant  
du L. reuteri**

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance contenant des probiotiques (L. reuteri), en poudre, 550 g et 942 g

► **Sobeys-Compliments –  
préparation contenant du  
fer, des oméga-3 et 6 et des  
galactooligosaccharides**

Préparation pour nourrissons à utiliser dès la naissance, contenant du fer, des oméga-3 et 6 et des fibres (galactooligosaccharides), en poudre, 658 g



## PRINCIPALES RÉALISATIONS

### PROMOUVOIR UNE SAINTE ALIMENTATION

De nombreux facteurs influent sur notre capacité à faire des choix alimentaires sains et à manger sainement. Les aliments qui se trouvent dans nos maisons, nos écoles, nos épiceries et nos restaurants, de même que les médias sociaux et les publicités influencent grandement nos choix alimentaires. Ces facteurs constituent un défi à la saine alimentation pour un grand nombre d'entre nous. Un flux constant de messages changeants et souvent contradictoires crée beaucoup de confusion au sujet des aliments que nous devons consommer.

Nous savons qu'une mauvaise alimentation est un important facteur de risque de maladies chroniques, donc la promotion d'une alimentation plus saine est fondamentale pour la bonne santé des Canadiens.

Notre [Stratégie en matière de saine alimentation](#) vise à aider les Canadiens à faire des choix alimentaires plus sains. L'approche de la stratégie comprend ce qui suit :

- améliorer l'information sur la saine alimentation;
- améliorer la qualité nutritionnelle des aliments; et
- protéger les populations vulnérables.

Dans le cadre de cette approche, le Guide alimentaire canadien représente un outil et une ressource d'une grande importance.

### LE GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

[Le Guide alimentaire canadien](#) est une source fiable de renseignements sur la nutrition depuis plus de 75 ans. Le nouveau Guide alimentaire, lancé en janvier 2019, met l'accent sur les habitudes alimentaires et aux choix alimentaires recommandés. Le Guide encourage les Canadiens à consommer chaque jour une variété d'aliments sains, à prendre conscience de leurs habitudes alimentaires, à cuisiner plus souvent, à savourer leurs aliments et à prendre leur repas en bonne compagnie.

Le nouveau Guide alimentaire est accessible sous la forme d'une application Web conviviale qui permet aux Canadiens d'accéder plus facilement à des renseignements sur la saine alimentation à tout moment, peu importe où ils se trouvent. Il comprend de nombreuses ressources, telles que les [Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation à l'intention des professionnels de la santé et des responsables des politiques](#) et les [Recommandations en matière d'alimentation saine](#). Il comprend également le [Guide alimentaire en bref](#) qui procure des conseils sur les choix alimentaires et les habitudes alimentaires sous la forme d'une illustration pratique.

Les [Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation à l'intention des professionnels de la santé et des responsables des politiques](#) donnent des conseils sur :

- les aliments qui constituent le fondement d'une saine alimentation;

- les aliments qui peuvent avoir un effet négatif sur la santé lorsqu'ils sont consommés régulièrement;
- les compétences alimentaires qui favorisent une saine alimentation; et
- les obstacles à comprendre et à surmonter pour que les Canadiens puissent faire des choix alimentaires plus sains.

En plus de ces ressources, le Guide alimentaire comprend des [recettes](#), des vidéos et des conseils qui aideront les Canadiens à mettre en pratique les recommandations en matière d'alimentation dans leur vie quotidienne. Par exemple, le Guide contient des conseils sur des sujets tels que la façon de manger sainement tout en respectant son budget, avec des recettes et des démonstrations vidéos mettant en vedette des ingrédients peu coûteux qu'on trouve un peu partout.

## DONNÉES PROBANTES

Les recommandations de Santé Canada sont appuyées par des études, des analyses et des consultations.

## LE GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN EN CHIFFRES

### **Voici quelques statistiques :**

- nombre de consultations du Guide alimentaire en bref\* :  
**2,1 million**
- nombre de consultations du Guide alimentaire en bref traduit\* :  
**plus de 65 000**
- nombre de personnes abonnées à l'infolettre :  
**plus de 40 000**
- nombre de visites sur le site Web :  
**4,5 million**
- nombre de publications de contenu sur les réseaux sociaux :  
**2,3 million**
- nombre de consultations des recettes du Guide\* :  
**1,6 million**

\*consultation = commande + téléchargement + affichage.

Nous tenons compte des meilleures preuves scientifiques disponibles provenant d'organismes scientifiques crédibles au moment de formuler des recommandations en matière d'alimentation et de les mettre à jour, à mesure que de nouveaux renseignements deviennent disponibles.

Dans le cadre du lancement du Guide alimentaire, nous avons également publié le document [Effets des nutriments et des aliments sur la santé : mise à jour intérimaire des données probantes](#). Ce rapport fait partie intégrante de notre approche continue de collecte, d'évaluation et d'analyse de preuves scientifiques. Le processus permet de s'assurer que les recommandations en matière d'alimentation demeurent scientifiquement rigoureuses, actuelles, pertinentes et utiles.

## PROMOTION ET ENGAGEMENT

Depuis le lancement, nos activités promotionnelles ont fait connaître le Guide alimentaire et ont aidé les Canadiens à mettre en pratique les conseils qu'il contient.

En février et mars 2019, nous avons organisé une série de webinaires publics dans lesquels nous avons expliqué le processus de développement, informé le public sur les nombreuses nouvelles ressources, donné des conseils sur la façon d'utiliser le matériel et répondu aux questions. Plus de 1 500 professionnels de la santé, responsables provinciaux et territoriaux, éducateurs, responsables de l'industrie, universitaires et membres du public ont participé à ces webinaires.

Afin d'entretenir un lien continu avec les Canadiens, nous avons lancé en avril 2019 [l'infolettre du Guide alimentaire canadien](#). L'infolettre contient les faits saillants mensuels sur la saine alimentation et des conseils du Guide alimentaire, ainsi que des recettes et des ressources visant à aider les abonnés à bien manger et à bien vivre. Si vous souhaitez vous abonner à l'infolettre, consultez notre section [Clics santé](#).

Le Guide alimentaire en bref est accessible en [31 langues](#), dont neuf langues autochtones. Parmi les 37 millions de personnes habitant au Canada, on dénombre plusieurs résidents dont la langue maternelle n'est ni l'anglais ni le français. En fournissant le Guide alimentaire en bref dans plusieurs langues, un plus grand nombre de personnes au Canada pourront accéder et profiter des recommandations clés du Guide alimentaire canadien.

Au printemps 2019, Santé Canada a mené une campagne numérique de sensibilisation du public, afin de donner des conseils pour manger sainement tout en respectant son budget. Nous continuons de promouvoir le Guide alimentaire par l'entremise des comptes de médias sociaux de Santé Canada, notamment Facebook, Twitter, Instagram et LinkedIn. De plus, tout au long de l'élaboration et de la promotion du Guide alimentaire, les membres provinciaux et territoriaux du Groupe fédéral-provincial-territorial en nutrition ont joué des rôles clés.

## RÉCONCILIATION

Dans le cadre de la réconciliation, le gouvernement du Canada reconnaît que l'élaboration de programmes et de politiques doit appuyer l'autodétermination et reconnaître la nature distincte et les expériences vécues des Premières Nations, des Inuits et des Métis. À ce titre, le Guide alimentaire révisé a été élaboré de manière à être pertinent pour l'ensemble des Canadiens, dont les peuples autochtones. De plus, pour compléter le Guide alimentaire, Santé Canada et Services aux Autochtones Canada se sont engagés à collaborer avec les peuples autochtones afin de soutenir la création d'outils favorisant une saine alimentation, élaborés par et pour les Premières Nations, les Inuits et les Métis.



## LA RECETTE LA PLUS POPULAIRE EN 2019

Les cuisiniers amateurs à travers tout le pays s'inspirent des recettes saines et délicieuses du nouveau guide alimentaire canadien. La recette préférée à ce jour est le macaroni au fromage de la version du Guide qui rajeunit un classique en y incorporant des bouchées de légumes dans la sauce onctueuse.

### MACARONI AU FROMAGE AVEC ÉCLATS DE LÉGUMES

**Temps de préparation :** 20 minutes

**Temps de cuisson :** 20 minutes

**Portions :** 4

#### Ingrédients

- 375 ml (1 ½ tasse) de macaroni ou de fusilli au grains entiers
- 10 ml (2 c. à thé) de margarine molle non hydrogénée
- 1 petit oignon haché finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 carotte hachée finement
- 125 ml (1/2 tasse) de poivron rouge haché finement
- 125 ml (1/2 tasse) de courgette râpée
- 30 ml (2 c. à table) de farine tout usage
- 500 ml (2 tasses) de lait écrémé
- 5 ml (1 c. à thé) de thym frais haché ou 2 ml (1/2 c. à thé) de thym séché
- 250 ml (1 tasse) de cheddar fort allégé râpé
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
- Une pincée de poivre fraîchement moulu

#### Préparation :

1. Dans une casserole, amener l'eau à ébullition. Ajouter les macaronis et cuire environ 6 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres, mais fermes. Bien égoutter et réserver.
2. Dans une grande casserole, faire fondre la margarine à feu moyen et cuire l'oignon et l'ail pendant 1 minute. Ajouter la carotte, le poivron rouge et la courgette et cuire en remuant pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que tout soit tendre. Incorporer la farine et cuire en remuant jusqu'à ce que la farine soit absorbée. Verser lentement le lait et remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter le thym. Cuire en remuant pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à faire des bulles. Incorporer le fromage, la moutarde et le poivre. Retirer du feu et remuer jusqu'à ce que tout soit bien fondu et lisse. Incorporer le macaroni cuit et mélanger pour bien l'enrober.

## ASSURER LA SALUBRITÉ DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE CANADIEN

Le système canadien de salubrité des aliments est l'un des meilleurs au monde. Nous travaillons avec les gouvernements, l'industrie et les consommateurs afin d'établir des politiques, des règlements et des normes en matière de salubrité et de qualité nutritionnelle pour tous les aliments vendus au Canada. Le rôle de Santé Canada est de protéger les Canadiens contre la propagation de la maladie et les risques pour la santé. Nous y parvenons en :

- établissant des normes en matière de salubrité alimentaire et en traitant les risques émergents;
- menant des évaluations des risques pour la santé à l'appui des enquêtes sur la salubrité des aliments; et
- informant les Canadiens des dangers possibles pour leur santé.

### Pleins feux sur... **SOLUTIONS DE RECHANGE AUX ESSAIS SUR LES ANIMAUX**

L'une de nos priorités est de réduire les expérimentations utilisant des animaux, tout en obtenant les preuves scientifiques nécessaires pour prendre des décisions réglementaires. En 2019, nous avons publié une série d'études conçues de manière à présenter des solutions de rechange aux essais sur les animaux, lorsque nous avons étudié les dangers associés à une exposition à un produit chimique ignifuge. Pour ce faire, nous avons eu recours à une combinaison de modèles mathématiques et de plus grandes quantités de données provenant d'une gamme d'autres sources. Nous espérons que cette approche globale modernisera notre processus d'évaluation des risques et nous permettra d'utiliser moins d'animaux de laboratoire.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) joue un rôle tout aussi important en surveillant la conformité de l'industrie alimentaire aux règlements et en prenant des mesures d'application de la loi au besoin, ainsi qu'en effectuant des enquêtes sur la salubrité des aliments et des rappels d'aliments.

Les Canadiens ont également un rôle important à jouer pour assurer le maintien d'un système alimentaire sûr. Chacun d'entre nous peut faire sa part :

- en adoptant de [bonnes pratiques de manipulation des aliments](#) et suivre les [instructions de cuisson](#); et
- en [signalant](#) tout problème de salubrité ou d'étiquetage d'aliment.

## ÉTABLIR DES NORMES DE SALUBRITÉ : LUTTER CONTRE LES CONTAMINANTS

Les contaminants alimentaires et autres substances indésirables sont des produits chimiques qui ne devraient pas être présents dans les aliments à des concentrations qui pourraient avoir une incidence sur la salubrité globale ou la qualité des aliments. Ces substances sont souvent naturellement présentes dans l'environnement, elles peuvent donc se trouver dans les aliments par inadvertance.

Santé Canada et l'ACIA surveillent régulièrement les niveaux de contaminants chimiques dans l'approvisionnement alimentaire du Canada. Lorsqu'un problème potentiel de salubrité des aliments est cerné, des mesures appropriées de gestion des risques doivent être prises pour protéger la santé des Canadiens.

Une mesure clé de gestion des risques consiste à établir des concentrations maximales pour les contaminants chimiques afin de diminuer l'exposition des Canadiens à un contaminant en particulier provenant des aliments vendus au détail.

Santé Canada s'est engagé à veiller à ce que l'exposition alimentaire aux contaminants soit aussi faible que raisonnablement réalisable. En 2019, Santé Canada a établi ou proposé des niveaux maximaux réglementaires pour un certain nombre de contaminants chimiques dans les aliments. Par exemple :

## Arsenic dans le riz

L'arsenic est naturellement présent dans l'environnement. On en trouve de très faibles quantités dans divers aliments, tels que le riz. Le riz représente une source importante d'exposition à l'arsenic inorganique dans l'alimentation des Canadiens.

En juin 2019, Santé Canada a consulté les Canadiens et nos partenaires internationaux au sujet de notre [proposition](#) de diminuer les concentrations maximales d'arsenic inorganique dans le riz blanc et brun.

## Plomb dans les préparations pour nourrissons

Les limites maximales canadiennes existantes pour le plomb dans les préparations pour nourrissons ont été établies lorsqu'il existait des sources de contamination par le plomb des aliments qui ne sont plus pertinentes au Canada. Ces teneurs maximales ne reflètent pas les concentrations de plomb que l'on trouve généralement dans ces types d'aliments aujourd'hui.

En juin 2019, Santé Canada a consulté les Canadiens et ses partenaires internationaux sur sa proposition d'établir une seule limite maximale inférieure pour le plomb dans tous les types de préparations pour nourrissons.

## Cyanure dans les amandes d'abricots

Les amandes d'abricot sont les graines qu'on trouve à l'intérieur des abricots frais. Elles ressemblent à de petites amandes et ont un goût semblable à celui des amandes. Généralement vendues dans les magasins d'aliments naturels ou les épiceries spécialisées, les amandes d'abricots peuvent également être utilisées comme ingrédients dans les aliments et les boissons.

Les amandes d'abricots contiennent naturellement du glycoside cyanogène, principalement de l'amygdaline, qui a le potentiel de libérer du cyanure lorsqu'elle est ingérée. Le corps humain peut éliminer de petites quantités de cyanure, mais l'ingestion de plus grandes quantités peut entraîner un empoisonnement au cyanure. Les symptômes d'une intoxication aiguë au cyanure comprennent la faiblesse et la confusion, l'anxiété, l'agitation, les maux de tête, les nausées, les difficultés respiratoires, l'essoufflement, la perte de conscience, les convulsions et l'arrêt cardiaque.

## Pleins feux sur...

### ANALYSE DE L'AMANDE D'ABRICOT

Les amandes d'abricots contiennent naturellement de l'amygdaline, qui a le potentiel de libérer du cyanure lorsqu'elle est digérée. Des scientifiques de Santé Canada ont mis au point une méthode pour mesurer la quantité de cette substance dans les amandes d'abricots. L'ACIA utilise cette méthode pour faire respecter la nouvelle concentration maximale établie pour les amandes d'abricots.

Pour protéger les Canadiens contre le risque potentiel d'intoxication au cyanure par la consommation d'amandes d'abricots, Santé Canada a établi en juillet 2019 une [concentration maximale](#) de cyanure extractible total dans les amandes d'abricots vendues comme aliments au Canada. La concentration maximale s'applique également aux amandes d'abricots utilisées comme ingrédient dans d'autres aliments. Le nouveau règlement est entré en vigueur le 25 janvier 2020. Cette concentration maximale permet aux Canadiens de manger des amandes d'abricot en toute sécurité, de la même manière que les autres types de graines et de noix.

## GÉRER LES RISQUES ÉMERGENTS

Les problèmes de salubrité des aliments peuvent poser de graves risques pour la santé des Canadiens. Santé Canada effectue de manière proactive un suivi et une surveillance des aliments, ainsi que des recherches scientifiques pour cerner, caractériser et réagir aux nouveaux risques associés à la salubrité des aliments. Malgré ces efforts, de nouveaux risques et dangers inattendus apparaissent et nécessitent la mise en application de mesures d'atténuation. En 2019, nous avons pris les mesures suivantes :

## Pleins feux sur... DÉTECTION DU BISPHÉNOL A

Le bisphénol A (BPA) est une substance chimique industrielle utilisée pour produire un plastique dur et transparent et des résines époxydes qui peuvent servir comme revêtement de protection à l'intérieur de certaines boîtes de conserve et cannettes de métal pour les aliments et les boissons, y compris les préparations pour nourrissons. L'exposition actuelle au BPA par l'entremise d'emballages alimentaires ne devrait pas constituer un risque pour la santé. Toutefois, tenant compte de l'incertitude entourant les effets du BPA dans les études de laboratoire sur les animaux, Santé Canada s'est engagé à limiter l'exposition des nourrissons et des nouveau-nés au BPA provenant des applications d'emballage alimentaire. En 2019, Santé Canada a mené une étude pour confirmer que l'industrie avait progressivement éliminé l'utilisation d'emballages contenant du BPA pour les préparations liquides pour nourrissons. Le BPA n'a été détecté dans aucun des échantillons d'aliments analysés.

## Boissons alcoolisées purifiées et aromatisées

Les boissons alcoolisées purifiées et aromatisées sont des boissons hautement sucrées qui masquent le goût de l'alcool et qui peuvent contenir jusqu'à quatre verres standard d'alcool dans un contenant à portion individuelle.

Il est donc facile de consommer de grandes quantités d'alcool en très peu de temps, ce qui peut entraîner des méfaits graves liés à l'alcool comme une intoxication aiguë à l'alcool.

Le 23 mai 2019, Santé Canada [a annoncé des nouveaux règlements](#) pour protéger les Canadiens contre les risques immédiats associés à ces boissons. Selon les nouveaux règlements, la teneur en alcool des boissons alcoolisées purifiées et aromatisées vendues en portions individuelles ne doit pas dépasser 25,6 mL (l'équivalent de 1,5 verre standard) si leur contenant a un volume de 1 000 mL ou moins. Ces quantités sont conformes aux [Directives de consommation d'alcool à faible risque du Canada](#) qui recommandent de ne pas consommer plus de deux verres standard par jour pour les femmes et pas plus de trois verres standard par jour pour les hommes.

## Prévenir la présence de la bactérie E. coli dans la farine

La farine était autrefois considérée comme trop sèche pour contenir la bactérie E. coli, mais des éclosions en 2016-2017 aux États-Unis et au Canada ont remis



cette hypothèse en cause. En 2019, les scientifiques de Santé Canada ont effectué des travaux en vue de mieux comprendre les causes de l'éclosion et le potentiel des bactéries à survivre et à se propager dans la farine. Ils ont déterminé que les bactéries pouvaient survivre dans la farine entreposée pendant deux ans. Les scientifiques se concentrent désormais sur la réduction de la maladie à E. coli en élaborant de meilleures méthodes pour tester les aliments et les décontaminer.

## ÉVALUATIONS DES RISQUES POUR LA SANTÉ LIÉS AUX ALIMENTS

Malgré un système efficace de salubrité des aliments, les incidents liés à la contamination d'aliments peuvent entraîner des maladies. Un Canadien sur huit (ou 4 millions) tombe malade chaque année en raison d'aliments contaminés. Santé Canada a réagi rapidement à chaque incident grave en prenant des mesures pour réduire les risques pour la santé publique.

La présence de certaines substances ou de microorganismes dans les aliments pose un risque pour la santé des consommateurs. Les contaminants chimiques, les toxines naturelles, les allergènes, les additifs alimentaires non approuvés, les bactéries, les virus ou les parasites sont des exemples de problèmes que nous évaluons afin de déterminer si la présence d'une certaine substance ou d'un microorganisme dans les aliments pose un risque pour la santé des consommateurs.

L'objectif d'une évaluation des risques pour la santé est de déterminer si l'exposition à une substance ou un produit chimique d'origine alimentaire présente un risque pour la santé humaine. En 2019, à la demande de l'ACIA, Santé Canada a effectué 99 évaluations des risques pour la santé liée à l'alimentation. Les évaluations de Santé Canada aident à déterminer les mesures appropriées à prendre par l'ACIA. Par exemple, elles peuvent comprendre le retrait d'un aliment sur les étagères.

Un rappel d'aliments est une mesure prise par une entreprise pour retirer du marché des produits alimentaires potentiellement nocifs ou des produits qui ne sont pas conformes aux lois et règlements. L'industrie a la responsabilité de retirer le produit du circuit de vente ou de distribution.

## Pleins feux sur... DISPOSITIF D'ANALYSE HORS DU COMMUN

Des chercheurs de Santé Canada ont collaboré avec d'autres collègues du gouvernement fédéral afin de mettre au point une nouvelle technologie servant à repérer les agents pathogènes d'origine alimentaire. Ils ont conçu une cartouche de la taille d'une carte de crédit qui permet d'insérer des échantillons dans un appareil qui vérifie la présence d'E. coli. La cartouche de laboratoire sur puce est en voie d'être adaptée pour repérer d'autres agents pathogènes d'origine alimentaire, mais d'autres scientifiques du gouvernement cherchent à modifier la technologie en vue de l'utiliser comme outil de diagnostic pour les astronautes dans l'espace.

Le rôle de l'ACIA consiste à informer le public, à superviser la mise en œuvre du rappel et à vérifier que l'industrie a retiré les produits touchés des étagères des magasins et pris les mesures correctives nécessaires pour remédier à la situation.

En plus des évaluations régulières des risques pour la santé qui sont effectuées lorsqu'il y a une épidémie de maladie d'origine alimentaire ou d'autres incidents préoccupants, Santé Canada effectue également des évaluations des risques à long terme pour aider à orienter l'élaboration de politiques ou d'interventions visant à réduire le risque de maladie humaine due à des agents pathogènes dans l'approvisionnement alimentaire.

Voici un exemple d'évaluation des risques que nous avons effectuée en 2019 :

### **Salmonelle dans la volaille**

La dinde crue et les produits de poulet crus porteurs de salmonelles peuvent avoir une apparence, une odeur et un goût normal. Pour cette raison, il est important de toujours suivre les [conseils sur la manipulation des aliments](#) lorsque vous achetez, réfrigérez, décongelez, nettoyez, cuisinez et entreposez tout type de produit de

volaille crue. Tout le monde peut contracter une infection à salmonelle, par contre, les nourrissons, les enfants, les personnes âgées et les personnes au système immunitaire affaibli sont plus susceptibles d'être gravement malades, car leur système immunitaire est plus fragile. Santé Canada s'efforce de réduire le risque d'exposition à la salmonelle en ce qui concerne les volailles.

En octobre 2019, Santé Canada a réalisé une [évaluation quantitative des risques microbiens](#) (ÉQRM) visant la salmonelle dans la chair de poulet à griller, afin de générer des données probantes qui permettront de guider les prochaines démarches des gouvernements et de l'industrie dans leur recherche de solutions à ce problème. Le recours à ce type de modèle mathématique détaillé permet de déterminer où se situent les risques de contamination pour la viande de poulet entre la ferme et l'assiette.

## SE TENIR INFORMÉ

Être informés peut vous aider à rester en santé. Les Canadiens doivent avoir accès à de l'information sur la salubrité des aliments, la nutrition et la saine alimentation, et ils doivent être mis au courant des risques et des avantages pour la santé liée aux aliments.

### Allergènes alimentaires

L'exposition aux allergènes alimentaires constitue une préoccupation, car elle présente un risque pour la santé. Les réactions allergiques se produisent lorsque le système immunitaire réagit négativement à un allergène. Ces réactions peuvent être causées par des aliments, des piqûres d'insectes, du latex, des médicaments ou d'autres substances. Santé Canada a collaboré avec la communauté médicale, les associations de patients allergiques et l'industrie alimentaire pour améliorer les exigences relatives à l'étiquetage des [allergènes prioritaires](#) (p. ex. les arachides, le lait, les œufs), des sources de gluten et des sulfites qui se trouvent dans les aliments préemballés vendus au Canada.

Lorsque l'ACIA apprend qu'un aliment pourrait représenter un danger grave, par exemple s'il contient un allergène non déclaré, l'Agence prend les mesures nécessaires pour que le produit soit retiré du marché et publie un avis public. Les avis sur les allergies sont publiés sur le [Site Web de l'ACIA](#).

Les pages [rappels et avis de sécurité](#) de Santé Canada transmettent à la population, entre autres, des renseignements au sujet de ce type de risque pour la santé lié aux aliments. Voici quelques exemples :

### Manipulation sécuritaire des produits de poulet

Les produits de [poulet cru pané](#), comme les croquettes, les doigts, les lanières ou les hamburgers de poulet, présentent un risque d'infection à la salmonelle. Malgré les efforts d'éducation et de sensibilisation, ainsi que les mesures d'étiquetage obligatoires et volontaires, ces produits continuent d'être associés aux éclosions de salmonelle au Canada.

En avril 2019, l'ACIA a élaboré une [nouvelle directive](#) exigeant que l'industrie s'assure qu'aucune salmonelle n'est décelable dans les produits de poulet crus panés et congelés. Santé Canada a élaboré une campagne de marketing visant deux publics cibles clés : les jeunes adultes âgés de 18 à 24 ans et les parents âgés de 18 à 54 ans sur la salubrité des aliments afin de transmettre des renseignements sur l'importance des précautions à prendre pour une manipulation sécuritaire des aliments et des températures de cuisson sûres.

### Avis de sécurité

Des [avis de sécurité](#) (par exemple des rappels, des mises à jour sur les renseignements pour les consommateurs) sont émis lorsque nous avons des renseignements importants à transmettre à la population canadienne.

En 2019, Santé Canada a publié les mises à jour suivantes :

- [Conseils de salubrité des aliments pour les achats dans les marchés fermiers](#)
- [Risques associés à la consommation d'amandes d'abricot](#)
- [Conseils de salubrité des aliments en été](#)
- [Sécurité à l'Halloween](#)



## SURVEILLANCE AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Les entreprises qui souhaitent vendre un nouvel aliment, une nouvelle préparation pour nourrissons ou un aliment contenant un nouvel additif alimentaire doivent d'abord obtenir l'autorisation de Santé Canada pour vendre le produit au Canada. Dans le cadre de l'engagement pris par Santé Canada de veiller à ce que les Canadiens puissent bénéficier d'un approvisionnement alimentaire sûr et nutritif, nous effectuons des évaluations scientifiques de la sécurité de ces produits avant leur mise sur le marché. Tout produit jugé non sécuritaire ne sera pas approuvé pour la vente. Voici quelques exemples de nos travaux de surveillance préalable à la mise en marché réalisés en 2019 :

### Aliments nouveaux

Le changement fait partie de notre quotidien, surtout en ce qui a trait aux aliments. La mondialisation de l'approvisionnement alimentaire mondial et les progrès rapides dans le domaine de la science et des technologies de l'alimentation ont entraîné l'introduction d'aliments qui n'étaient pas offerts auparavant sur le marché canadien. De plus, les progrès de la génétique ont permis aux sélectionneurs de végétaux de proposer aux agriculteurs de nouvelles semences aux caractéristiques différentes.

Ces produits peuvent tous être considérés comme des aliments nouveaux. Parmi les exemples, mentionnons les aliments qui ont été produits au moyen de nouveaux

procédés ou modifiés par manipulation génétique. [Tous les aliments nouveaux approuvés](#) ont fait l'objet d'une évaluation approfondie de l'innocuité préalable à leur mise en marché, leur vente et leur publicité au Canada.

En 2019, Santé Canada a autorisé [trois aliments nouveaux](#).

### Additifs alimentaires

Un additif alimentaire est une substance chimique ajoutée à un aliment pendant la préparation ou lors de l'entreposage et qui s'intègre à l'aliment ou en modifie les caractéristiques pour l'obtention d'un effet particulier. Par exemple il peut s'agir de colorants alimentaires, d'édulcorants et des agents de conservation.

Les [listes des additifs alimentaires autorisés](#) de Santé Canada indiquent les additifs autorisés, les aliments dans lesquels ils peuvent être utilisés et la quantité maximale qui peut être utilisée. Il existe 15 listes. En général, elles sont organisées en fonction de leur fonction technique (par exemple, les colorants alimentaires figurent dans la liste des colorants autorisés). Santé Canada évalue minutieusement la sécurité des nouveaux additifs et des nouvelles utilisations d'additifs déjà autorisés avant de les ajouter aux listes.

En 2019, Santé Canada a autorisé [16 utilisations d'additifs alimentaires](#), dont 4 étaient pour des additifs pour de nouveaux aliments.



## Préparations pour nourrissons

Santé Canada recommande d'allaiter les nourrissons et les jeunes enfants jusqu'à l'âge de 2 ans ou plus. Pour les bébés qui ne sont pas allaités ou qui ne reçoivent pas de lait maternel, les préparations commerciales pour nourrissons sont recommandées par Santé Canada comme substitut sain et sûr au lait maternel. Toutes les préparations pour nourrissons vendues au Canada font l'objet d'une évaluation rigoureuse par Santé Canada.

En 2019, Santé Canada a approuvé [27 préparations](#) pour nourrissons pour vente sur le marché canadien.

## PARTENARIAT ET COLLABORATION

Le système de salubrité des aliments compte de nombreux joueurs. Notre milieu opérationnel couvre plusieurs territoires et compte des intervenants dans de nombreux secteurs. La collaboration avec nos partenaires réduit grandement la duplication des tâches et améliore l'information disponible sur laquelle nous fondons nos décisions. Nous favorisons les partenariats et les collaborations afin de faire avancer les intérêts mutuels et de faire en sorte que les produits alimentaires respectent les normes canadiennes en matière de salubrité des aliments et de nutrition.

Durant 2019, Santé Canada a communiqué avec ses intervenants et partenaires par le biais de divers mécanismes, incluant les suivants :

## Collaboration des intervenants

Le 7 mai 2019, nous avons accueilli des intervenants en matière d'aliments et de nutrition pour discuter de l'avenir de l'alimentation, y compris des possibilités et les enjeux associés à l'innovation dans le système alimentaire.

Plus de 100 participants d'associations de l'industrie, d'universités, de groupes de consommateurs, d'organisations non gouvernementales et d'autres partenaires gouvernementaux étaient présents, tandis que de plusieurs autres ont participé par webdiffusion. Les participants ont fourni des renseignements et des conseils sur la façon de mieux réagir et de s'adapter aux nouvelles tendances et d'ouvrir la voie à des solutions novatrices pour améliorer les environnements alimentaires au Canada et aider les Canadiens à faire des choix sûrs et plus sains.

L'événement a également été l'occasion de discuter des efforts du gouvernement du Canada pour moderniser nos règlements sur les aliments afin de les rendre plus souples, transparents et réactifs.

## Activité internationale

Crée en 1963 par l'Organisation mondiale de la Santé et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la [Commission du Codex Alimentarius](#) (Codex) élabore des normes alimentaires internationales pour protéger la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des aliments.

En tant que l'un des 189 membres du Codex, Santé Canada continue de collaborer avec des partenaires du monde entier pour s'assurer que les lignes directrices et les règlements fédéraux sur les aliments sont fondés sur les meilleures données scientifiques disponibles.

En mai 2019, le Canada a été l'hôte de la 45e séance du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. L'ordre du jour de cette année comprenait une ébauche de lignes directrices pour l'étiquetage nutritionnel sur le devant de l'emballage, ainsi que l'examen de nouveaux travaux sur l'étiquetage des allergènes, les ventes sur Internet et le commerce électronique.

Santé Canada a également mené un certain nombre de délégations canadiennes à diverses réunions tenues par les comités du Codex et la Commission du Codex Alimentarius tout au long de l'année.

La participation aux travaux d'établissement de normes alimentaires internationales des comités du Codex est un élément important de la coopération internationale du Canada en matière de réglementation alimentaire. Grâce à sa participation aux travaux du Codex, Santé Canada a la possibilité d'influencer et de promouvoir les intérêts canadiens et de contribuer à la santé et à la sécurité des Canadiens en s'assurant que les normes internationales sont adaptées au contexte canadien et que l'approvisionnement alimentaire mondial est sûr.

## **Collaboration fédérale, provinciale et territoriale**

En novembre 2019, Santé Canada a été l'hôte de la réunion annuelle du Comité fédéral-provincial-territorial sur la salubrité des aliments. Cette réunion a porté sur les problèmes de salubrité des aliments qui étaient communs à toutes les régions du Canada.

## **OUVERTURE, TRANSPARENCE ET CONSEILS D'EXPERTS**

### **Stratégie en matière de saine alimentation**

Pour contribuer à améliorer notre ouverture et notre transparence entourant les activités d'engagement des

## **Pleins feux sur... SCIENCE DU COMPORTEMENT ET SCIENCES SOCIALES**

En 2019, Santé Canada a collaboré avec l'Université de Toronto afin d'explorer l'efficacité de nos stratégies proposées en ce qui concerne l'étiquetage des aliments. Non seulement les résultats des recherches renforcent nos stratégies d'étiquetage des aliments visant à tenir les Canadiens informés au sujet de leur alimentation, mais ils appuieront également nos activités d'éducation et de sensibilisation visant à favoriser une meilleure compréhension de la qualité nutritionnelle des aliments de la part des consommateurs.

intervenants liées à la [Stratégie en matière de saine alimentation](#), Santé Canada a commencé à [publier l'ensemble de la correspondance et des réunions avec les intervenants](#), dans lesquelles les points de vue, les opinions et les informations sont retransmis pour guider l'élaboration des politiques, des lignes directrices ou des règlements. En 2019, il y a eu 31 réunions et 50 pièces de correspondance portant sur la stratégie.

### **Comité consultatif sur les sciences de la nutrition**

En juillet 2019, Santé Canada a annoncé la mise sur pied d'un nouveau comité consultatif externe, le [Comité consultatif des sciences de la nutrition](#), afin de donner rapidement des conseils scientifiques et techniques indépendants sur la nutrition. Pour assurer l'objectivité des conseils et maintenir la confiance dans l'intégrité scientifique des travaux de Santé Canada en matière de nutrition, un processus de sélection rigoureux a été mis en place, y compris le recours à un expert externe en conflits d'intérêts chargé de conseiller le comité de sélection.



## CLICS SANTÉ

### APERÇU DES ALIMENTS ET DE LA NUTRITION

**Restez à l'affût de nos activités :**



Suivez-nous sur **Facebook**  
[Facebook.com/CANenSante](https://www.facebook.com/CANenSante)



Suivez-nous sur **Twitter**  
[twitter.com/GouvCanSante](https://twitter.com/GouvCanSante)



Suivez-nous sur **Instagram**  
[@CANenSante](https://www.instagram.com/CANenSante)



Suivez-nous sur **YouTube**  
[youtube.com/user/santecanada](https://www.youtube.com/user/santecanada)

Consultez les dernières nouvelles de  
Santé Canada **sur notre site Web**  
[canada.ca/fr/sante-canada.html](https://canada.ca/fr/sante-canada.html)



Trouvez d'autres renseignements liés à la santé  
**sur le site Web du gouvernement du Canada**  
[canada.ca/fr/services/sante.html](https://canada.ca/fr/services/sante.html)

#### ADOPEZ UNE Saine ALIMENTATION :

Consultez le Guide alimentaire canadien  
[guide-alimentaire.canada.ca/fr/](https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/)

Inspirez-vous du Guide alimentaire en bref  
[guide-alimentaire.canada.ca/fr/guide-alimentaire-en-bref/](https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/guide-alimentaire-en-bref/)

Consultez les Lignes directrices canadiennes en  
matière d'alimentation  
[guide-alimentaire.canada.ca/fr/directrices/](https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/directrices/)

Abonnez-vous à l'infolettre du  
Guide alimentaire canadien  
[canada.ca/fr/sante-canada/services/guide-alimentaire-canadien/abonnement.html](https://canada.ca/fr/sante-canada/services/guide-alimentaire-canadien/abonnement.html)

Essayez l'une de nos recettes  
[canada.ca/fr/sante-canada/services/guide-alimentaire-canadien/conseils-alimentation-saine/planification-repas-cuisine-choix-sante/recettes.html](https://canada.ca/fr/sante-canada/services/guide-alimentaire-canadien/conseils-alimentation-saine/planification-repas-cuisine-choix-sante/recettes.html)

#### VOYEZ NOS CONSEILS EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS :

Protégez-vous grâce à nos conseils sur la salubrité des aliments  
[canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite.html](https://canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite.html)

Consultez nos températures de cuisson sûres  
[canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/temperature-securitaires-cuisson-interne.html](https://canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/temperature-securitaires-cuisson-interne.html)



Canada