



FAITS SAILLANTS SUR L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

Pour maintenir et améliorer votre santé

2020



FAITS SAILLANTS SUR L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION

2020

Pour maintenir et améliorer
votre santé

Découvrez les mesures prises par Santé
Canada pour améliorer l'environnement
alimentaire au Canada et permettre aux
Canadiens de faire des choix plus sains,
ainsi que nos autres réalisations en 2020.

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 2020: 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
Télec. : 613-941-5366

ATS : 1-800-465-7735
Courriel : hc.publications-publications.sc@canada.ca

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada,
représentée par la ministre de la Santé, 2021

Date de publication : juin 2021

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. : H161-12F-PDF
ISSN : 2563-3384
Pub. : 210034

TABLE DES MATIÈRES

BIENVENUE AU RAPPORT ANNUEL DE SANTÉ CANADA SUR LES FAITS SAILLANTS	1
MESSAGE DE LA CONSEILLÈRE MÉDICALE EN CHEF	2
MESSAGE DU CHEF PRINCIPAL DE LA RÉGLEMENTATION	3
ALIMENTATION ET NUTRITION : 2020 EN BREF.....	4
PRINCIPALES RÉALISATIONS.....	7
Promouvoir une saine alimentation	7
Stratégie en matière de saine alimentation	7
Guide alimentaire canadien.....	7
Faciliter l'utilisation du guide alimentaire canadien	8
Sensibilisation et maintien de la notoriété du guide alimentaire canadien	8
Favoriser une alimentation saine pendant la pandémie.....	10
Soutenir la prise de décision fondée sur des preuves	11
Évaluation de l'adhésion au guide alimentaire canadien	11
Mise à jour du panier de provisions nutritif.....	11
L'insécurité alimentaire.....	11
Surveillance du marketing des aliments et des boissons auprès des enfants	11
Réduction du sodium dans les aliments transformés	13
Promouvoir la réduction du sodium	14
Comité consultatif sur les sciences de la nutrition	14
Surveillance de l'environnement alimentaire	15
Tendances de la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire	15
Assurer la salubrité de l'approvisionnement alimentaire canadien.	19
Rehausser la salubrité de l'approvisionnement alimentaire	19

La COVID-19 et la salubrité des aliments	20
Évaluation de la sécurité de l'éthanol de qualité technique dans les antiseptiques pour les mains ..	20
Établir des normes de sécurité	22
Arsenic dans le riz	22
Plomb dans les préparations pour nourrissons	22
Évaluation scientifique de la pollution plastique	23
Un engagement fort en faveur de la transparence	23
Données ouvertes	25
L'éthanol dans les boissons fermentées non alcoolisées	25
Avis aux Canadiens souffrant de troubles liés au gluten	25
Surveillance avant la mise en marché	27
Aliments nouveaux	27
Additifs alimentaires	27
Préparations pour nourrissons	27
Avis scientifiques sur l'innocuité	27
Innovation réglementaire pour les aliments	27
Mise à jour des exigences réglementaires	28
Consultation sur la politique relative à la <i>Listeria</i>	29
Collaboration internationale	31
Food Standards Australia New Zealand	31
Commission du Codex Alimentarius	31

Nouveaux aliments approuvés	33
Additifs alimentaires approuvés	34
Préparations pour nourrissons approuvées	36
Clics santé	38







BIENVENUE AU RAPPORT ANNUEL DE SANTÉ CANADA SUR LES FAITS SAILLANTS

La pandémie de COVID-19 a apporté des changements sans précédent à nos vies et à notre travail. Toutefois, nous restons déterminés à faire en sorte que les Canadiens continuent d'avoir accès à des aliments sûrs et nutritifs. Nous avons également fourni les informations nécessaires pour faire des choix nutritionnels sûrs et sains pendant ces moments difficiles.

Afin de soutenir les Canadiens au cours de l'année écoulée, nous leur avons fourni des informations pour faciliter autant que possible une [saine alimentation pendant la pandémie](#).

Aucune preuve scientifique n'indique que la COVID-19 peut se propager par les aliments ou les emballages alimentaires; toutefois, nos scientifiques continuent de suivre la situation de près et de mener des recherches pour repérer tout risque potentiel pour la salubrité alimentaire. Nous utilisons leurs avis scientifiques pour toutes les mesures que nous prenons pour protéger la sécurité de l'approvisionnement alimentaire du Canada.

Nous fournissons également des informations sur la salubrité alimentaire pendant la pandémie afin que les Canadiens disposent des conseils nécessaires pour se protéger et protéger leurs proches. Nos [conseils pour manipuler et cuisiner les aliments en toute sécurité](#) restent les mêmes, mais nous avons ajouté des conseils pour faire son épicerie et faire livrer les aliments en toute sécurité.

Ce rapport vous donnera un aperçu du travail que nous avons accompli en 2020 pour favoriser une alimentation saine, la salubrité alimentaire et l'innovation, ainsi que la façon dont nous avons contribué à la réponse globale du gouvernement du Canada face à la pandémie de COVID-19.



Pierre Sabourin
Sous-ministre adjoint



Manon Bombardier
Sous-ministre adjointe déléguée



MESSAGE DE LA CONSEILLÈRE MÉDICALE EN CHEF

À un moment où les Canadiens traversent une période difficile de leur vie, nous fournissons des conseils faciles à suivre, fondés sur des données scientifiques, sur la manière de suivre un régime alimentaire nourrissant tout en se protégeant de la COVID-19. Pour aider les Canadiens à se protéger et à protéger leurs proches, nous proposons des informations complètes sur la [pandémie et la salubrité alimentaire](#).

Si les Canadiens se font livrer des aliments à domicile, nous leur recommandons d'utiliser le paiement sans contact dans la mesure du possible, et de demander une livraison sans contact si possible (déposée dans votre coffre arrière ou sur le seuil de votre porte, par exemple). Gardez vos distances – au moins 2 mètres – avec le livreur, et n'oubliez pas de vous laver les mains après avoir reçu votre commande. Prenez soin de ranger votre épicerie, de vous assurer que les articles qui ont besoin d'être réfrigérés soit placés dans le réfrigérateur et de vous rappeler de vous laver les mains après avoir manipulé les aliments et leurs emballages.

[La planification des repas](#) est particulièrement importante en ce moment, pour éviter de faire plus de courses que nécessaire. Tenir et suivre une liste d'épicerie vous aide à être préparés et à suivre les conseils de limiter le nombre de voyages à l'épicerie et le nombre de membres du ménage qui font les courses.

Si vous faites votre épicerie en personne, utilisez de l'antiseptique pour les mains, à l'entrée, lorsqu'il est disponible. Respectez la règle des 2 mètres de distance avec les clients et le personnel. Portez un [masque non médical ou un couvre-visage](#) en public, en particulier dans les lieux bondés où il n'est pas toujours possible de maintenir une distance physique sûre par rapport aux autres. Évitez de toucher les articles que vous n'allez pas acheter, et veillez à ne pas toucher vos yeux, votre nez et votre bouche. Comme toujours, n'oubliez pas de vous laver les mains lorsque vous rentrez chez vous, et une nouvelle fois après avoir manipulé vos produits d'épicerie.

De plus, les Canadiens peuvent réduire le risque d'infection et tuer le virus qui cause la COVID-19 en suivant des [pratiques sécuritaires de manipulation et de cuisson des aliments](#).

Comme toujours, la santé et la sécurité de tous sont notre principale priorité. Pour aider les Canadiens à protéger leur entourage et eux-mêmes de la pandémie, nous continuons à leur fournir des conseils fiables, fondés sur des données probantes.



Supriya Sharma

Conseillère médicale en chef



MESSAGE DU CHEF PRINCIPAL DE LA RÉGLEMENTATION

La pandémie de COVID-19 a dominé notre travail en tant qu'autorité réglementaire des produits de santé et des aliments au cours de la dernière année, mais les lois et les règlements canadiens ont été défiés et de nouvelles voies ont été utilisées pendant cette période sans précédent.

Afin de permettre aux Canadiens de continuer à avoir accès aux produits alimentaires spécialisés, nous avons mis au point un [arrêté d'urgence](#) pour permettre l'importation d'aliments désignés au Canada en cas de pénurie causée par d'éventuelles perturbations de la chaîne d'approvisionnement ou par une hausse de la demande causée par la pandémie tout en protégeant la santé des Canadiens. Nous avons pris cette mesure pour faire en sorte que les Canadiens vulnérables continuent d'avoir accès aux produits alimentaires spécialisés dont ils ont besoin, comme les préparations pour nourrissons pour les bébés qui en ont besoin. Nous avons utilisé cet arrêté d'urgence pour permettre l'importation exceptionnelle de deux préparations pour nourrissons afin d'assurer l'accès continu des Canadiens au produit malgré les problèmes de chaîne d'approvisionnement identifiés par le fabricant.

Il y a deux ans, le gouvernement a lancé un examen réglementaire ciblé du secteur de l'agroalimentaire et de l'aquaculture. En réponse aux conclusions de cet examen, Santé Canada s'est engagé à mettre en œuvre une série d'initiatives politiques et réglementaires visant à éliminer les obstacles à la croissance et à l'innovation, et à apporter l'agilité et la cohérence nécessaires à notre réglementation alimentaire. Ces engagements constituent le fondement de notre Programme d'innovation en matière de réglementation des aliments, qui établit un plan concret sur la façon dont nous modifierons

la façon dont nous réglementons les aliments pour répondre aux besoins de l'avenir. Bien que la COVID nous ait obligés à ajuster certains de nos calendriers, des progrès ont été réalisés en 2020 en ce qui concerne les engagements clés en matière d'innovation réglementaire, et nous continuerons sur cette lancée.

Les intervenants nous ont dit à quel point il est important d'avoir un système de réglementation agile qui supportera l'innovation tout en continuant de protéger la santé et la sécurité des Canadiens. Nous avons lancé un exercice prospectif pour nous assurer que notre cadre réglementaire puisse répondre aux tendances, aux défis et aux produits innovants qui pourraient apparaître au cours des cinq à dix prochaines années. Une meilleure compréhension de ce que l'avenir peut apporter assurera l'efficacité continue de nos règlements. Dans cet exercice, nous nous appuyons sur une solide expertise – en matière de politique, d'élaboration de règlements, de science et de surveillance – ainsi que sur les perspectives d'avenir communiquées par nos intervenants, pour nous aider à anticiper les demandes auxquelles nous devons répondre. L'exercice nous permet d'acquérir les connaissances et les perspectives d'avenir nécessaires pour informer les prochaines phases de la modernisation de notre réglementation des aliments.



David K. Lee

Chef principal de la réglementation



ALIMENTATION ET NUTRITION : 2020 EN BREF

L'importance d'une alimentation saine et d'un bien-être nutritionnel général est bien établie; cependant, la pandémie de COVID-19 a mis en évidence les difficultés auxquelles les Canadiens sont confrontés pour maintenir une alimentation saine.

Les données ont montré que, pendant la pandémie, les Canadiens ont consommé de plus grandes quantités de [malbouffe et de sucreries](#). De telles tendances sont préoccupantes, car elles sont associées à des maladies chroniques liées à l'alimentation, comme l'obésité, les maladies cardiaques, l'hypertension et le diabète, qui sont également des facteurs de risque pour des cas plus graves de COVID-19.

La pandémie a mis en évidence la relation entre les mauvaises habitudes alimentaires, l'obésité, les maladies chroniques et la COVID-19. Elle a également souligné l'importance de créer des environnements qui favorisent une alimentation saine afin de contribuer à réduire les taux de maladies chroniques, comme l'indique la [Stratégie en matière de saine alimentation](#).

Santé Canada s'efforce de créer un environnement alimentaire favorable pour les Canadiens, afin de faciliter le choix d'une alimentation plus saine pour tous. Pour ce faire, nous encourageons une saine alimentation, évaluons les risques et les avantages des aliments pour la santé et fournissons des informations fiables sur la sécurité et la qualité nutritionnelle de ce que nous mangeons.

Nos politiques, normes, règlements et directives sont fondés sur des preuves scientifiques. Nous menons des recherches et nous nous appuyons sur les dernières découvertes en matière de nutrition et de salubrité alimentaire afin de garantir que notre travail reflète les preuves les plus solides.

Nous demeurons déterminés à promouvoir la saine alimentation, notamment en poursuivant les efforts en vue d'adopter de nouvelles restrictions sur la commercialisation de certaines boissons et de certains aliments auprès des enfants, et en établissant de nouvelles normes d'étiquetage sur le devant des emballages. Pour avoir une idée plus précise de l'ampleur de l'exposition des enfants à la publicité sur les aliments, nous avons continué à surveiller le marketing des aliments et des boissons destinés aux enfants. Nous avons également collaboré avec nos partenaires internationaux pour tester un cadre de surveillance, afin de mieux comprendre comment le marketing affecte les enfants à l'ère numérique.

À cette fin, le ministère a poursuivi ses efforts tout au long de l'année 2020 pour promouvoir et mettre en œuvre des politiques et des normes nutritionnelles fondées sur des données probantes, et faire progresser les initiatives relevant de la Stratégie en matière de saine alimentation. Nous continuons également à promouvoir une saine alimentation par l'intermédiaire des [mises à jour du guide alimentaire canadien](#). Afin de donner aux Canadiens des conseils fiables pour faire de meilleurs choix alimentaires dans des circonstances difficiles, nous avons mis à jour notre contenu en ligne. Les ressources comprennent désormais des conseils sur la planification des repas, l'achat d'aliments nutritifs à durée de



conservation plus longue et l'alimentation consciente pendant la pandémie. Afin de faire avancer notre travail dans le cadre de la Stratégie en matière de saine alimentation, nous avons également révisé les [cibles de réduction du sodium dans les aliments transformés en 2020](#).

Une saine alimentation peut réduire les maladies chroniques et diminuer les coûts sociétaux, notamment le coût des soins de santé. Malgré les progrès réalisés à ce jour, il reste beaucoup à faire. Afin d'orienter nos efforts, nous continuons à surveiller l'approvisionnement alimentaire et l'incidence de la Stratégie en matière de saine alimentation sur la qualité nutritionnelle des aliments vendus au Canada. Plus précisément, nous étudions la disponibilité des aliments qui contiennent des quantités élevées de gras saturés, de sucres et de sodium, soit des nutriments préoccupants pour la santé publique. Dans ce rapport, nous décrivons les progrès que nous réalisons pour améliorer l'environnement alimentaire au Canada.

Alors que la pandémie de COVID-19 nous a tous mis au défi, Santé Canada continue de maintenir sa solide réputation d'organisme de réglementation des aliments de calibre mondial. À la base, la réglementation canadienne sur les aliments a mis en place les mesures de protection nécessaires pour garantir que nous maintenions l'un des approvisionnements alimentaires les plus sûrs au monde. Toutefois, au fil du temps, la structure de nos règlements est devenue de plus en plus complexe. Au cours des deux dernières années, le gouvernement a mobilisé les intervenants qui ont exprimé le besoin d'une flexibilité et d'une agilité accrues dans notre réglementation des aliments.

En 2020, nous avons poursuivi notre travail de modernisation de notre réglementation afin de résoudre les problèmes, les irritants et les goulets d'étranglement qui nuisent à l'innovation et à la croissance du secteur agroalimentaire. Nos actions permettront à l'industrie de disposer plus rapidement de nouveaux produits et technologies qui amélioreront la salubrité et la qualité des aliments, tout en contribuant à garantir que les personnes vulnérables aient accès aux produits alimentaires dont elles ont besoin. Nos mesures comprennent également l'amélioration de l'étiquetage des aliments afin que les Canadiens puissent faire des choix alimentaires plus sains, ce qui est plus important maintenant que jamais.

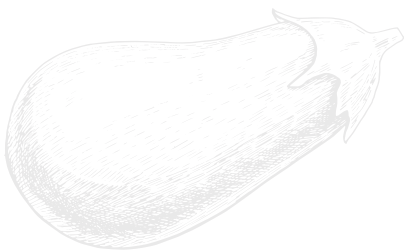


Alfred Aziz
Directeur général
Bureau de la politique et
de la promotion de la nutrition



Karen McIntyre
Directrice générale
Direction des aliments





PRINCIPALES RÉALISATIONS

PROMOUVOIR UNE SAINTE ALIMENTATION

STRATÉGIE EN MATIÈRE DE SAINTE ALIMENTATION

Une saine alimentation est essentielle à la bonne santé des Canadiens, car nous savons qu'un régime alimentaire malsain est un facteur de risque important pour les maladies chroniques.

Bien qu'une saine alimentation soit l'un des meilleurs moyens de protéger et de promouvoir la santé, une grande variété de facteurs influencent notre capacité à faire des choix alimentaires sains. Non seulement nos choix sont façonnés par les aliments disponibles à la maison, à l'école, au restaurant et à l'épicerie, mais ils sont également influencés par les médias sociaux et la publicité. De plus, les messages changeants et contradictoires que les Canadiens reçoivent sur ce qu'ils doivent manger peuvent entraîner une grande confusion.

Notre [Stratégie en matière de saine alimentation](#) vise à faciliter les choix alimentaires des Canadiens en leur permettant de faire des choix plus sains :

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

Le guide alimentaire canadien est une ressource importante pour atteindre cet objectif.

GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

Depuis 1942, le guide alimentaire canadien est une source fiable d'informations nutritionnelles. En mettant l'accent sur les habitudes alimentaires et les choix alimentaires recommandés, le guide alimentaire encourage les Canadiens à consommer chaque jour une variété d'aliments nutritifs, à faire attention à leurs habitudes alimentaires, à cuisiner plus souvent et à apprécier leur nourriture.

Mis à jour en 2019, le guide alimentaire est une application Web conviviale pour les appareils mobiles, qui permet aux Canadiens d'accéder plus facilement à des informations sur une alimentation saine – où qu'ils soient, à tout moment. Il offre des ressources telles que les [recommandations en matière d'alimentation saine](#) et le [guide alimentaire en bref](#), un guide visuel attrayant qui donne des conseils sur les choix et les habitudes alimentaires.

On y trouve également les [Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation à l'intention des professionnels de la santé et des responsables des politiques](#), qui fournissent des conseils sur les sujets suivants :

- les aliments et des breuvages nutritifs qui constituent la base d'une alimentation saine;
- les aliments et les breuvages qui peuvent avoir une incidence négative sur la santé lorsqu'ils sont consommés régulièrement;
- l'importance des compétences alimentaires comme moyen pratique de soutenir une saine alimentation;
- l'importance de créer des environnements favorables à une saine alimentation.

Pour aider les Canadiens à appliquer les conseils diététiques dans leur vie quotidienne, le guide alimentaire comprend [des recettes](#), [des vidéos](#) et [des conseils](#) sur une variété de sujets liés à une saine alimentation.

LE GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN EN CHIFFRES

Nombre :

- De consultations du guide alimentaire en bref* :
695 310
- De consultations des traductions du guide alimentaire en bref* :
57 364
- D'abonnés aux mises à jour électronique :
52 300
- De visites du site Web :
2 945 000
- De publication du contenu sur les médias sociaux :
1 million
- De recettes du guide alimentaire consultées* :
800 000

*consultés = commandé + téléchargé + visionné

Les trois recettes les plus populaires :

- [Chakchouka](#)
- [Gruau tarte aux pommes](#)
- [Gruau classique préparé la veille](#)

FACILITER L'UTILISATION DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

Nous continuons à concevoir de nouveaux outils et de nouvelles ressources pour le guide alimentaire, avec des conseils utiles pour adopter des pratiques alimentaires saines, pour répondre aux besoins des Canadiens.

Le guide alimentaire canadien a continué à évoluer grâce à l'ajout de nouveaux contenus tout au long de l'année 2020, avec des conseils sur [l'adaptation des recettes](#), [l'amélioration des habitudes alimentaires](#), [les régimes et les tendances alimentaires](#) et [l'alimentation saine pendant la grossesse et l'allaitement](#). De nouvelles [recettes](#) adaptées aux enfants, et des [vidéos de recettes](#) ont été ajoutées au site web.

SENSIBILISATION ET MAINTIEN DE LA NOTORIÉTÉ DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

En collaboration avec la [Société canadienne de nutrition](#), Santé Canada a mené un projet pilote de trois mois sur le réseau des étudiants ambassadeurs afin d'encourager les étudiants en nutrition et diététique de diffuser les recommandations du guide alimentaire en matière de saine alimentation dans leur communauté universitaire. Les étudiants en nutrition et en diététique ont organisé toute une série d'activités dans 13 universités, notamment des kiosques, des cours de cuisine, des présentations, des ateliers et des événements et des publications sur les réseaux sociaux, afin de sensibiliser le public à une saine alimentation et au nouveau guide alimentaire. L'événement le plus important a eu lieu sur les réseaux sociaux et a regroupé plus de 2 000 participants.

Il est important d'atteindre ce groupe démographique, car les jeunes et les jeunes adultes représentent un tiers de la population canadienne et reflètent la diversité du pays. Santé Canada reconnaît également que l'engagement et le développement de ressources avec et pour les jeunes peuvent aider à inculquer des habitudes alimentaires saines et durables. Nous continuons d'explorer des moyens nouveaux et innovants pour impliquer et atteindre ces publics. Par exemple, nous avons mis en place deux autres réseaux de jeunes et d'étudiants de l'enseignement postsecondaire pour inciter leurs pairs à s'intéresser au guide alimentaire et à une alimentation saine en 2021. Ces réseaux fourniront également des conseils à Santé Canada afin d'orienter les activités éducatives et les ressources en soutenant l'utilisation du guide alimentaire canadien.



Chakchouka



Gruau tarte aux pommes



Gruau classique préparé la veille

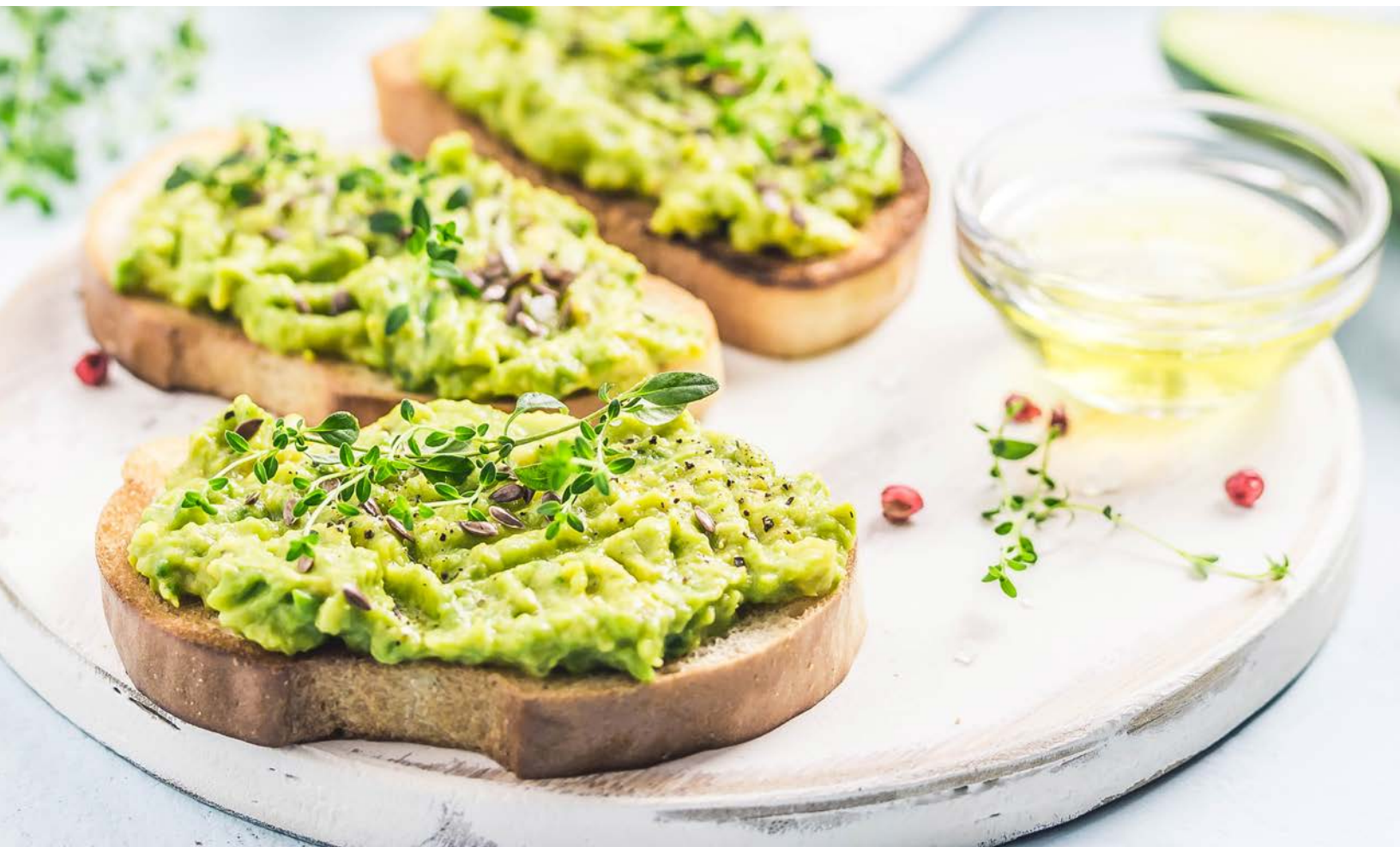
En outre, afin d'accroître la sensibilisation aux recommandations en matière d'alimentation saine, Santé Canada a également collaboré avec l'Agence de la santé publique du Canada pour soutenir la production d'un calendrier présentant des recettes tirées du guide alimentaire. Le calendrier, qui comprenait des recettes telles que la [soupe au maïs, aux haricots et à la courge \(soupe des Trois Sœurs\)](#), le [ragoût d'original](#) et la [poêlée de porc minute aux pommes](#) a été envoyé par la poste aux communautés desservies par le [programme Nutrition Nord Canada](#). En plus des recettes, le calendrier mettait en évidence les recommandations du guide alimentaire en bref, et proposait d'autres conseils utiles.

FAVORISER UNE ALIMENTATION SAINE PENDANT LA PANDÉMIE

Le fait d'avoir été invités à réduire les contacts avec les autres pendant la pandémie de COVID-19 a amené les Canadiens à cuisiner davantage à la maison, à réfléchir

à la façon de mieux planifier leurs repas pour éviter de visiter les épiceries plus que nécessaire, et à être plus conscients des ingrédients qu'ils ont en réserve à la maison. Parallèlement, certains Canadiens ont également signalé qu'ils consommaient [plus de malbouffe et de sucreries](#).

Pour aider à répondre aux besoins des Canadiens en cette période difficile, Santé Canada a élaboré des pages Web pour aider les Canadiens à [adopter une alimentation saine pendant la pandémie](#). La [mise à jour mensuelle du guide alimentaire](#) a également été adaptée afin de fournir aux abonnés des conseils pertinents pour relever les défis que plusieurs d'entre nous ont connu. Les sujets abordés dans les mises à jour comprenaient des informations sur l'utilisation d'aliments non périssables pour préparer des repas sains, l'adaptation des recettes lorsque les ingrédients sont limités, une meilleure utilisation des restes et les courses pendant la pandémie.



SOUTENIR LA PRISE DE DÉCISION FONDÉE SUR DES PREUVES



ÉVALUATION DE L'ADHÉSION AU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

En collaboration avec les Instituts de recherche en santé du Canada, Santé Canada a organisé un [Échange Meilleurs Cerveaux](#) (EMC) en mars 2020. Les discussions ont porté sur le développement d'outils permettant d'évaluer comment les Canadiens suivent les recommandations du guide alimentaire. L'EMC visait à mobiliser les chercheurs et les experts politiques dans un dialogue ouvert sur la manière dont les outils proposés peuvent être améliorés ou adaptés afin qu'ils soient pertinents et utiles à une variété d'utilisateurs. Santé Canada utilise les expériences et les connaissances partagées lors de l'EMC pour concevoir et valider ces nouveaux outils en collaboration avec des chercheurs. Pour plus d'informations concernant les discussions, consultez le [résumé de l'événement](#).

MISE À JOUR DU PANIER DE PROVISIONS NUTRITIF

En 2020, nous avons mis à jour le Panier de provisions nutritif national afin qu'il soit conforme au guide alimentaire de 2019. Le panier alimentaire comprend environ [60 aliments nutritifs](#) qui sont couramment consommés par les Canadiens.

Le panier de provisions est utilisé comme outil par les gouvernements provinciaux et territoriaux, ainsi que par les intervenants, pour surveiller le coût d'une alimentation saine dans leur région. Il sert de référence pour étayer leurs politiques sanitaires et sociales, et sensibilise au lien entre la pauvreté et l'insécurité alimentaire. Statistique Canada utilise également le panier de provisions pour calculer le coût des aliments inclus dans la [Mesure du panier de consommation](#) (MPC). La MPC de faible revenu élabore des seuils de pauvreté basés sur le coût d'un panier de nourriture, de vêtements, de logement, de transport et d'autres articles pour les individus et les familles représentant un niveau de vie modeste et de base.

L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Notre leadership en matière de politique nutritionnelle comprend la facilitation de la collecte de données et le développement de connaissances sur les facteurs qui favorisent, ou constituent des obstacles, à une saine alimentation. Il existe une forte corrélation entre l'insécurité alimentaire des ménages et des résultats négatifs en matière de nutrition et de santé, notamment des taux plus élevés de maladies chroniques et de décès prématurés. Pour comprendre l'incidence de la pandémie de COVID-19 sur les Canadiens susceptibles de vivre de l'insécurité alimentaire, nous avons travaillé avec un expert canadien de premier plan en sécurité alimentaire ainsi qu'avec Statistique Canada pour inclure des questions sur l'insécurité alimentaire des ménages dans le cadre de la série d'enquêtes sur les perspectives canadiennes. Réalisée en [mai 2020](#), l'enquête a révélé que près d'un Canadien sur sept (14,6 %) a déclaré vivre dans un ménage souffrant d'insécurité alimentaire au cours des 30 jours précédents. Ces résultats étaient supérieurs de plus d'un tiers aux estimations faites avant la pandémie. Ces données aident les gouvernements et d'autres organisations à travers le pays à comprendre l'état et la nature de l'insécurité alimentaire, afin d'aider à l'élaboration d'interventions bien étayées, à l'intérieur et à l'extérieur du secteur de la santé, pour soutenir les conditions d'une alimentation saine.

SURVEILLANCE DU MARKETING DES ALIMENTS ET DES BOISSONS AUPRÈS DES ENFANTS

En 2020, nous avons commencé à mettre en œuvre une stratégie fondée sur des données probantes pour surveiller la publicité sur les aliments et les boissons dans toute une série de médias et de contextes. De nouvelles méthodes et de nouveaux protocoles ont été élaborés, le cas échéant, pour effectuer ce suivi. Ce travail de base a permis de réaliser les activités de surveillance en cours, qui fournissent à Santé Canada des renseignements clés sur l'état actuel de la publicité sur les aliments et les boissons destinées aux enfants.

Nous savons que les enfants sont particulièrement vulnérables à la publicité qui influence leurs préférences et leurs choix alimentaires, ce qui peut façonner leurs habitudes alimentaires pour le reste de leur vie. De nombreux enfants canadiens sont exposés régulièrement à ce type de publicité via des plateformes numériques. En même temps, la portée de la publicité en ligne peut être difficile à surveiller et à mesurer en raison de sa complexité. Afin de mieux comprendre comment la publicité affecte les enfants à l'ère numérique et d'aider les pays à prendre des décisions politiques, l'équipe du bureau européen de l'[Organisation mondiale de la santé \(OMS\)](#) a élaboré le [Cadre de surveillance CLICK](#) (un outil permettant d'évaluer l'ampleur de l'exposition des enfants à la publicité). Santé Canada collabore maintenant avec le bureau européen de l'OMS pour tester les méthodes et les outils du cadre, et lancera un projet pilote en 2021 pour évaluer le marketing numérique des aliments destinés aux enfants au Canada.

En outre, Santé Canada surveille l'exposition des adolescents canadiens à la publicité sur les aliments et les boissons sur les sites Web de réseaux sociaux. Les résultats permettront d'obtenir de nouvelles informations sur les niveaux d'exposition à la publicité et de comprendre comment les adolescents s'engagent auprès des marques de produits alimentaires et de boissons qu'ils voient sur les réseaux sociaux.

De plus, nous continuons à soutenir la composante axée sur l'enfant de l'[étude internationale sur la politique alimentaire](#) (IFPS- en anglais), qui évalue l'incidence des politiques alimentaires nationales en menant des enquêtes au Canada, aux États-Unis, en Australie, au Chili, au Royaume-Uni et au Mexique. Cette étude novatrice soutiendra nos efforts pour surveiller la publicité sur les aliments et les boissons. Elle servira également à recueillir des renseignements pour nos autres politiques en matière d'alimentation saine, tout en fournissant des preuves de l'incidence des politiques d'alimentation saine à l'échelle internationale.

L'IFPS comprend des enquêtes annuelles afin de recueillir des informations sur les aliments et les comportements alimentaires, notamment les sources et les achats de nourriture, la préparation et les compétences alimentaires, la salubrité alimentaire, les habitudes alimentaires et les efforts de perte de poids. L'initiative permet également de recueillir des données concernant l'incidence des conseils diététiques (tels que le guide alimentaire canadien) la publicité alimentaire, les taxes sur les boissons sucrées sur les habitudes de consommation.



Les deux premiers cycles de l'IFPS ne recueillaient des données que sur les adultes; toutefois, Santé Canada a appuyé l'élargissement de l'IFPS pour inclure les enfants et les jeunes âgés de 10 à 17 ans. L'inclusion par l'IFPS de ce groupe d'âge plus jeune fournit à Santé Canada une autre ressource précieuse pour informer les politiques. Le fait de disposer de données sur ce groupe d'âge nous permet également d'évaluer comment des facteurs comme la publicité alimentaire, le guide alimentaire, l'étiquetage nutritionnel, la salubrité alimentaire, la consommation de boissons sucrées, les repas au restaurant, les sources d'information nutritionnelle et l'environnement nutritionnel dans les écoles influencent les habitudes alimentaires des enfants canadiens et des jeunes. La collecte et l'analyse des données de l'enquête sur les enfants ont eu lieu en 2019 et 2020, et un rapport sera publié en 2021.

RÉDUCTION DU SODIUM DANS LES ALIMENTS TRANSFORMÉS

Notre corps a besoin d'une petite quantité de sodium pour être en bonne santé. Un excès de sodium peut entraîner une hypertension artérielle – un facteur de risque d'accident vasculaire cérébral et de maladies cardiaques, qui figurent parmi les principales causes de décès au Canada. La réduction du sodium est un élément clé de la [Stratégie en matière de saine alimentation](#), et le Canada s'est engagé à contribuer

à l'atteinte de l'objectif de l'Organisation mondiale de la santé de réduire de 30 % la consommation de sel/sodium de la population mondiale d'ici 2025.

Comme la majeure partie du sodium que nous consommons se trouve dans les aliments transformés et préparés commercialement, Santé Canada a fixé des cibles volontaires de réduction du sodium pour ces catégories d'aliments en 2012. Nous avons fait des progrès graduels depuis que les cibles ont été fixées. En 2004, les Canadiens consommaient en moyenne 3 400 mg de sodium par jour, mais leur consommation a maintenant été réduite à 2 760 mg de sodium par jour en moyenne. Il s'agit d'une réduction de 19 % de la consommation en sodium depuis 2004. Nous continuons à travailler à la réalisation de notre engagement de réduire la consommation de sel à une moyenne de 2 300 mg par jour, par personne, afin d'avoir une influence positive sur la santé globale des Canadiens.

Après avoir examiné les difficultés auxquelles l'industrie alimentaire est confrontée, nous avons publié des [cibles révisées de réduction volontaire du sodium dans les aliments transformés](#) en décembre 2020.

Santé Canada continue d'encourager et de collaborer avec le secteur de la transformation des aliments pour l'aider à atteindre ces cibles d'ici 2025 et évaluera ses progrès.

Pleins feux sur...

LE FICHER CANADIEN SUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS

Le site du [Fichier canadien sur les éléments nutritifs](#) est une base de données que Santé Canada a conçue et continue de mettre à jour pour contribuer à l'élaboration de ses politiques, normes, règlements, évaluations des risques et enquêtes sur la consommation alimentaire. La base de données contient des informations sur la quantité de nutriments dans les aliments couramment consommés au Canada ainsi que jusqu'à 152 nutriments dans 5 690 aliments. Accessible en ligne, cette précieuse ressource est utilisée par les hôpitaux, les universités, les fabricants de produits alimentaires et le grand public pour influencer une saine alimentation saine et promouvoir de meilleurs choix alimentaires.

PROMOUVOIR LA RÉDUCTION DU SODIUM

Santé Canada travaille avec [Collèges et instituts Canada](#) pour contribuer à sensibiliser à l'importance de la réduction du sodium. Notre travail de collaboration comprend l'élaboration de matériel pédagogique pour former des étudiants en technologie alimentaire et en nutrition, ainsi que les professionnels, à réduire l'utilisation du sel ou des ingrédients à base de sodium lors de la préparation des aliments. L'objectif de cette initiative est de sensibiliser aux moyens de réduire la teneur en sodium de notre alimentation, en particulier dans les aliments produits par les petits restaurants indépendants et les établissements de restauration.

Pleins feux sur...

LA PUBLICATION D'UN PROTOCOLE MONDIAL POUR LA MESURE DES GRAS TRANS

Grâce en partie aux contributions de la Division de la recherche sur la nutrition de Santé Canada, l'Organisation mondiale de la santé a publié son protocole mondial pour la mesure des profils d'acides gras des aliments, mettant l'accent sur la surveillance des acides gras trans provenant d'huiles partiellement hydrogénées en décembre 2020. L'objectif du document est de fournir un protocole global et complet pour mesurer la teneur en gras trans des aliments. Cet effort est important pour la santé des Canadiens, car la consommation régulière de gras trans augmente le taux de mauvais cholestérol dans le sang et le risque de maladies cardiaques.

COMITÉ CONSULTATIF SUR LES SCIENCES DE LA NUTRITION

Le nouveau [Comité consultatif sur les sciences de la nutrition](#) (CCSN) de Santé Canada a tenu sa première réunion le 18 novembre 2020. Ce groupe d'experts-conseils externes a été formé pour nous fournir des conseils scientifiques et techniques sur la nutrition, en temps opportun et de manière indépendante. Le comité fournira des conseils dans plusieurs

domaines importants, comme les tendances scientifiques émergentes qui ont une incidence sur la santé nutritionnelle des Canadiens, et les meilleures pratiques pour évaluer les preuves scientifiques afin d'étayer la politique de santé publique en matière de nutrition. Les conseils du CCSN appuieront les efforts de Santé Canada pour utiliser les meilleures données probantes disponibles dans l'exécution de son mandat, qui est de favoriser la santé nutritionnelle de la population canadienne.

Pleins feux sur...

L'ACIDE FOLIQUE

Afin de soutenir une grossesse saine, l'[acide folique](#) est essentiel pour la croissance normale de la colonne vertébrale, du cerveau et du crâne du bébé. La prise quotidienne d'un supplément vitaminique contenant de l'acide folique, une forme de folate, peut réduire le risque qu'un bébé présente une anomalie du tube neural (ATN), comme le spina-bifida.

Les avantages de la prise d'acide folique pour réduire le risque d'ATN sont les plus importants au cours des toutes premières semaines de la grossesse, à un moment où la plupart des femmes ne savent pas encore qu'elles sont enceintes. Les femmes les plus jeunes, et celles qui sont économiquement défavorisées ont tendance à être plus exposées à une carence en folates, et donc à avoir un bébé atteint d'une ATN. Pourtant, les femmes d'autres groupes démographiques ont tendance à consommer plus que les niveaux recommandés d'acide folique. Les scientifiques de Santé Canada ont élaboré un énoncé facultatif qui peut être affiché sur l'emballage des suppléments prénatals et qui contient des renseignements clairs sur la dose d'acide folique recommandée afin d'aider à renseigner le public. Nous continuons également à surveiller la population afin d'avoir une idée plus précise de la consommation de folate chez les femmes en âge de procréer au Canada, afin de réduire le risque d'ATN chez les bébés et d'éviter une surconsommation de cette vitamine.

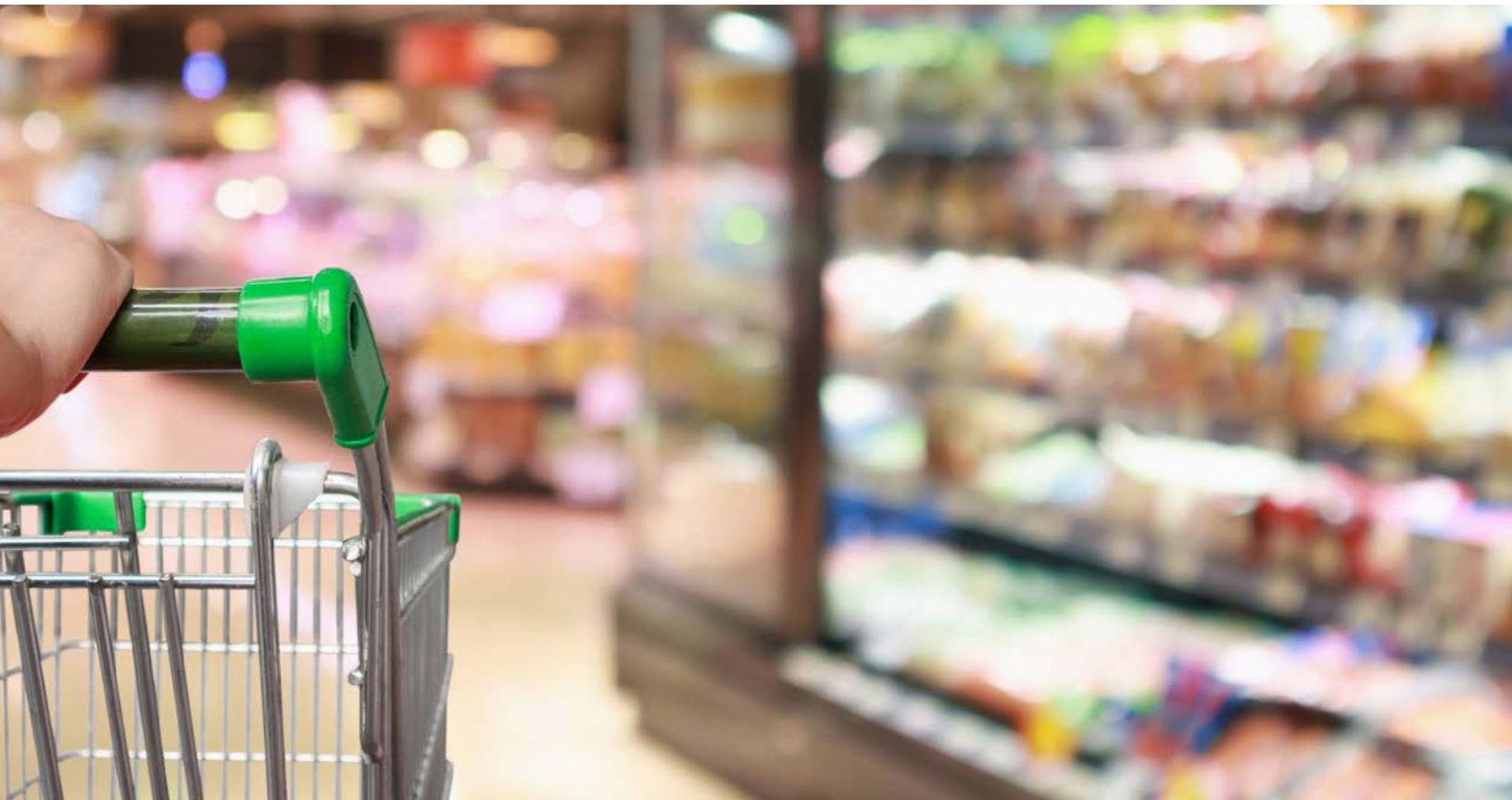
SURVEILLANCE DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE



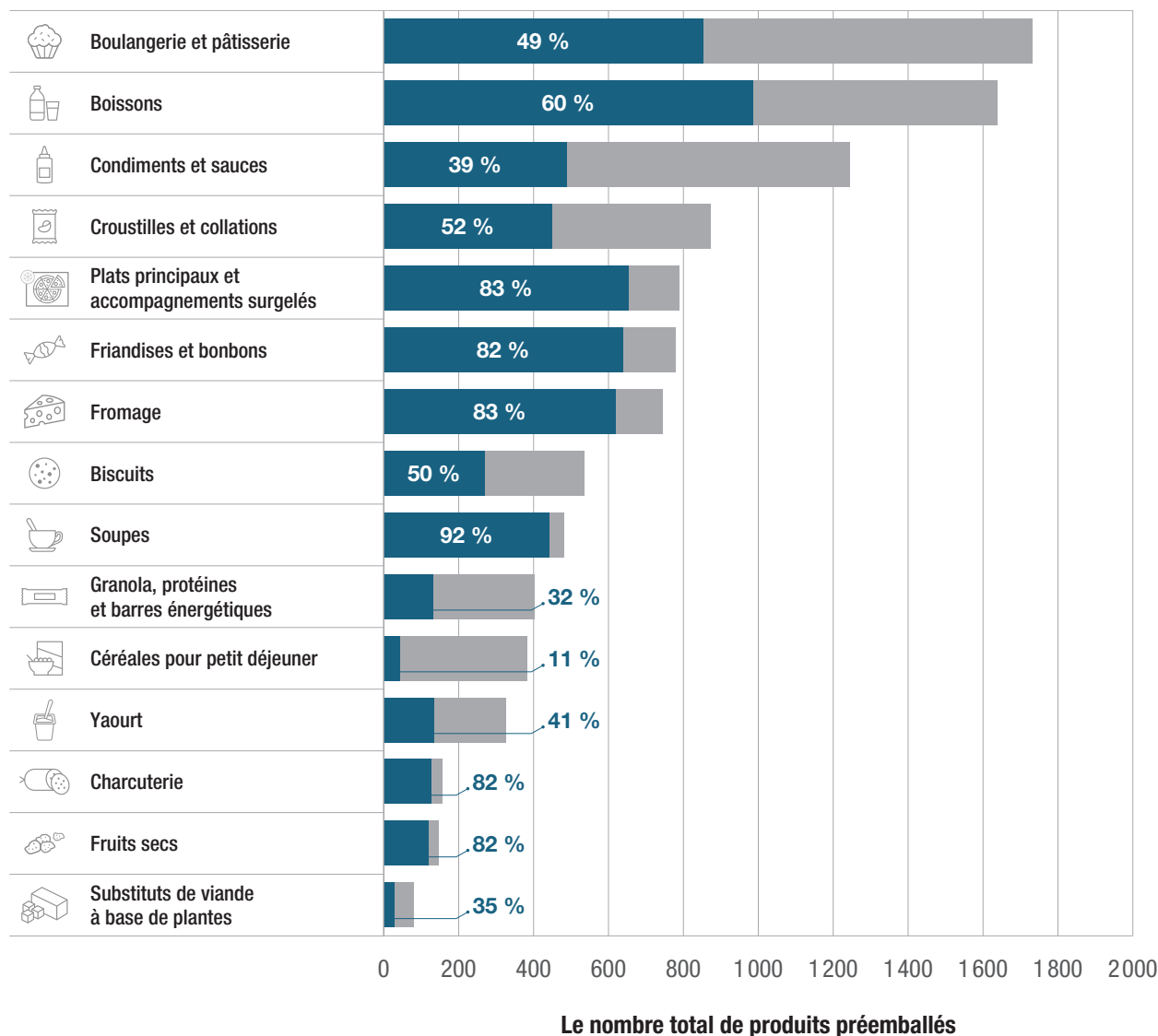
TENDANCES DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

L'approvisionnement alimentaire du Canada est vaste et dynamique, avec près de 25 000 nouveaux produits introduits au cours des cinq dernières années. La [Stratégie en matière de saine alimentation](#) adopte une approche globale pour améliorer l'environnement alimentaire, avec des initiatives visant à améliorer la qualité de l'approvisionnement alimentaire. Pour surveiller et évaluer l'incidence de la Stratégie en matière de saine alimentation sur la qualité nutritionnelle, nous suivons l'approvisionnement alimentaire canadien, et la disponibilité des aliments riches en nutriments préoccupants pour la santé publique (gras saturés, sucres et sodium) sur le marché canadien. Les aliments contenant 15 % ou plus de la valeur quotidienne sont considérés élevés dans ces nutriments.

Nous avons établi une base de référence pour la qualité nutritionnelle de l'approvisionnement alimentaire canadien au moyen des données nutritionnelles de 2017 que des chercheurs de l'Université de Toronto ont recueillies sur les aliments préemballés. La base de référence montre qu'environ la moitié des aliments préemballés et échantillonnés (un peu plus de 17 600) sur les étagères des magasins canadiens en 2017 avaient une teneur élevée en au moins un des trois nutriments préoccupants. Santé Canada a constaté que les catégories d'aliments sélectionnées avaient tendance à avoir une teneur élevée en nutriments préoccupants : produits de boulangerie, boissons, fromage, condiments et sauces, croustilles et collations, entrées et accompagnements congelés, bonbons, biscuits, soupes, charcuterie, fruits séchés et substituts de viande d'origine végétale. Voir le graphique à la page suivante.



Le nombre et le pourcentage de produits préemballés sur les étagères des épiceries qui ont une « teneur élevée » en gras saturés, en sucre et/ou en sodium, en 2017.



■ le nombre de produits préemballés « à teneur élevée » en gras saturés, sucre et/ou sodium

■ le nombre de produits préemballés qui ne contiennent pas un taux « élevés » de gras saturés, de sucres et/ou de sodium

À « TENEUR ÉLEVÉE » EST CONSIDÉRÉE COMME 15 % OU PLUS DU % DE LA VALEUR QUOTIDIENNE.

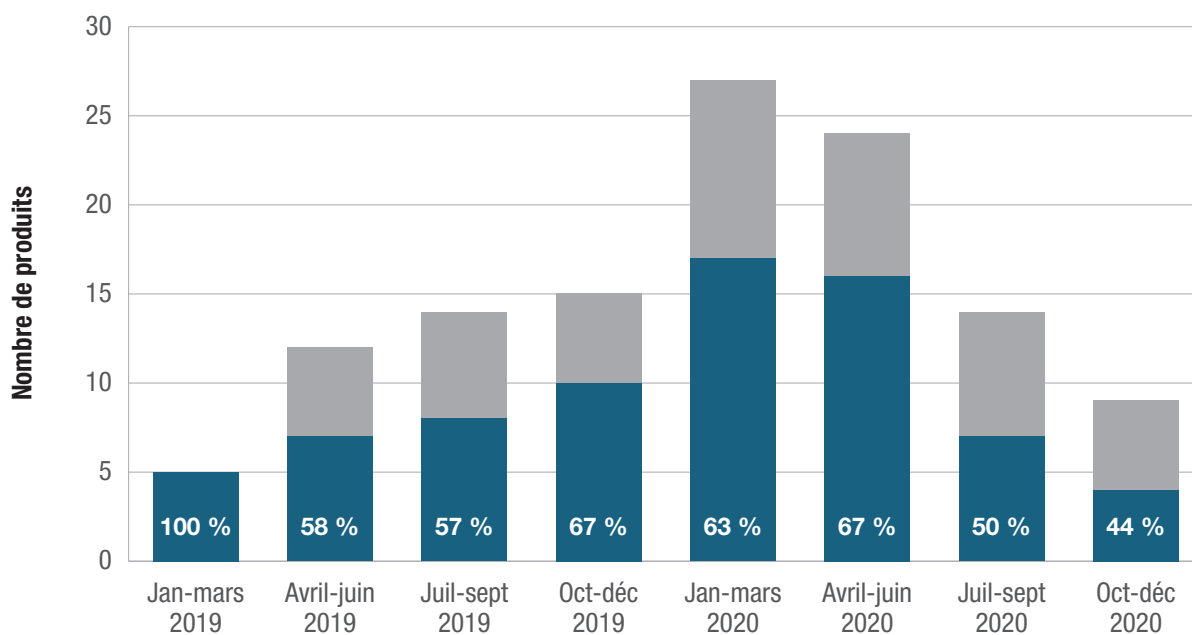
La source : University of Toronto Food Label Information Program (FLIPI)[®]. Les données de 2017 (n=17 671) proviennent de trois des principaux détaillants en alimentation au Canada, ce qui représente 63 % de la part du marché canadien de détaillants en alimentation au Canada.

En utilisant des données d'étude de marché plus récentes, Santé Canada a également examiné comment l'offre alimentaire a changé après le lancement du guide alimentaire et spécifiquement en ce qui concerne l'alimentation à base de plantes. Le guide alimentaire canadien recommande une consommation régulière de légumes, de fruits, de céréales complètes et d'aliments protéinés, et parmi les aliments protéinés, de consommer plus souvent des produits à base de plantes.

Entre le lancement du nouveau guide alimentaire en janvier 2019, et décembre 2020, 120 produits à base de plantes sont entrés sur le marché canadien. Parmi ces nouveaux produits, beaucoup sont des substituts de produits laitiers (30 %), des collations

(26%), des substituts de viande, de poisson ou d'œufs transformés (15 %) et des desserts (11 %). Bien qu'ils soient à base de plantes, nombreux de ces produits ne se conforment pas aux recommandations du guide alimentaire canadien. Plus de la moitié des nouveaux produits transformés à base de plantes qui remplacent la viande, le poisson ou les œufs sont riches en sodium. De plus, la majorité des desserts à base de plantes étaient riches en sucres et en gras saturés (c.-à-d., qu'ils contenaient 15 % ou plus de la valeur quotidienne de ces nutriments préoccupants). En outre, plus d'un tiers des substituts de produits laitiers, des collations et des substituts de viande, de poisson ou d'œufs transformés étaient riches en gras saturés.

Nombre des nouveaux produits à base de plantes au Canada depuis le lancement du Guide alimentaire canadien en janvier 2019



■ Nombre de produits « à teneur élevée » d'au moins un nutriment préoccupant*

■ Nombre total des produits

Source des données : Mintel Global New Products Database (GNPD), le 18 décembre 2020.
* ≥ 15% de la valeur quotidienne pour les gras saturés, les sucres ou le sodium.

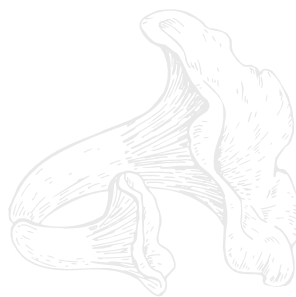


Pleins feux sur... **VITAMINE D**

La vitamine D est un nutriment essentiel pour la santé des os et de nombreuses autres fonctions du corps humain. Vous pouvez obtenir de la vitamine D grâce au soleil, aux suppléments et à l'alimentation. Au Canada, il y a très peu d'aliments qui contiennent de la vitamine D. Le but de l'ajout de vitamine D aux aliments est d'aider les Canadiens à maintenir les niveaux nécessaires à leur santé. Parmi les exemples d'aliments sources de vitamine D figurent le lait, les boissons à base de plantes enrichies, les poissons gras, le jaune d'œuf et la margarine. Pour les Canadiens de plus de 50 ans, un supplément quotidien de vitamine D de 400 unités internationales est recommandé.

Bien que les recherches de Santé Canada montrent que la plupart des Canadiens ont des niveaux adéquats de vitamine D, certains groupes de population peuvent être susceptibles d'avoir une carence en vitamine D. Pour en savoir plus sur ces groupes à haut risque, les chercheurs de Santé Canada étudient plus de 30 000 Canadiens par l'intermédiaire de l'[Enquête canadienne sur les mesures de la santé](#).

ASSURER LA SALUBRITÉ DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE CANADIEN



REHAUSSER LA SALUBRITÉ DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

Le système canadien de salubrité des aliments est l'un des meilleurs au monde. Nous consultons les autres gouvernements, les consommateurs, les milieux universitaires, les experts et les membres de l'industrie 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;
- informant les Canadiens au sujet de la salubrité alimentaire;
- assurant le suivi et la surveillance des aliments;
- entreprenant des recherches scientifiques pour cerner, définir et répondre aux nouveaux risques et aux risques émergents en matière de salubrité alimentaire.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments 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 lorsque nécessaire. Elle mène également des enquêtes sur la salubrité alimentaire et des rappels d'aliments.

Les Canadiens sont eux-mêmes des acteurs importants dans le maintien d'un système de salubrité alimentaire efficace. Il existe des pratiques alimentaires sûres que nous pouvons tous suivre, par exemple :

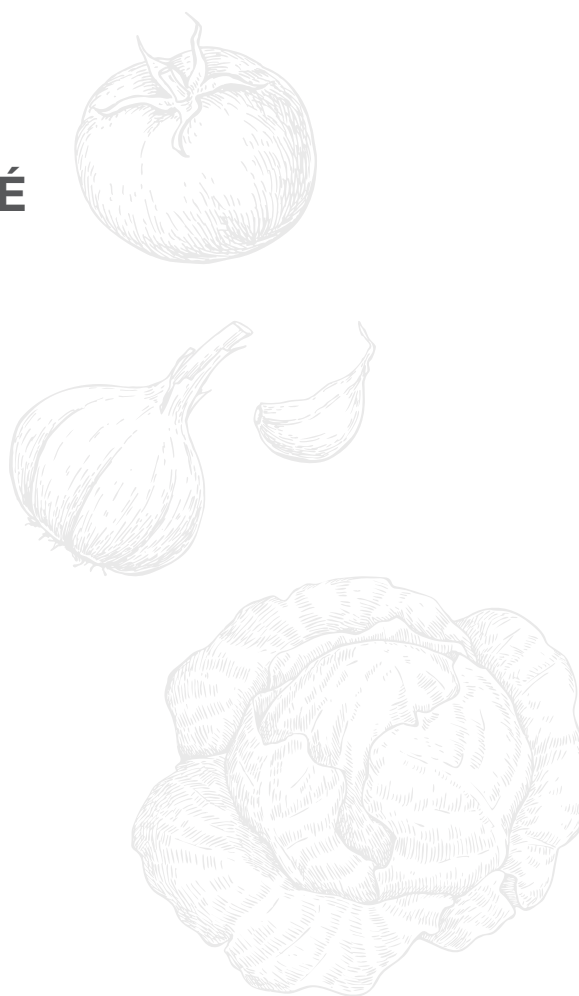
- en lavant nos mains avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 20 secondes avant et après avoir manipulé des aliments et des emballages alimentaires;
- en suivant de bonnes [pratiques de manipulation des aliments](#);
- en suivant les [instructions de cuisson](#);
- en [entreposant les aliments](#) adéquatement;
- en [signalant](#) tout problème de salubrité ou d'étiquetage d'aliment.

LA COVID-19 ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Les scientifiques et les autorités de la salubrité alimentaire du monde entier surveillent de près la propagation de la COVID-19. Si nous sommes informés d'un risque pour la salubrité alimentaire, nous prendrons les mesures appropriées pour [protéger la salubrité de l'approvisionnement alimentaire du Canada](#). Il n'existe aucune preuve scientifique indiquant que la COVID-19 puisse se propager par les aliments ou les emballages alimentaires; toutefois, nous conseillons aux Canadiens d'adopter de [bonnes pratiques d'hygiène dans la manipulation des aliments](#) afin d'éviter toute exposition possible au virus. Lavez toujours vos mains avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 20 secondes avant et après avoir manipulé des aliments et des emballages alimentaires. Désinfectez toutes les surfaces qui sont entrées en contact avec des aliments.

ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ DE L'ÉTHANOL DE QUALITÉ TECHNIQUE DANS LES ANTISEPTIQUES POUR LES MAINS

La pandémie de la COVID-19 a provoqué un besoin urgent d'antiseptiques pour les mains au Canada. En raison de cette demande, il y a eu des pénuries mondiales d'éthanol de qualité pharmaceutique et alimentaire. Pour s'assurer que les Canadiens aient accès à ces produits, Santé Canada a autorisé la vente temporaire d'éthanol de qualité technique (ETT) pour la fabrication d'antiseptiques pour les mains. À l'appui de ce travail, nous avons évalué l'exposition potentielle aux résidus chimiques sur les aliments résultant de l'utilisation temporaire d'éthanol de qualité technique dans les désinfectants utilisés sur les surfaces dans les établissements où les aliments sont manipulés, et nous n'avons repéré aucun problème de sécurité. Pour plus d'informations sur les antiseptiques pour les mains, consultez le rapport sur les Faits saillants sur les médicaments et les instruments médicaux.





ÉTABLIR DES NORMES DE SÉCURITÉ



Les contaminants alimentaires sont des produits chimiques qui peuvent 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'Agence canadienne d'inspection des aliments surveillent régulièrement les niveaux de contaminants chimiques dans l'approvisionnement alimentaire du Canada. Lorsqu'un problème potentiel de salubrité des aliments est identifié, des mesures appropriées de gestion des risques sont prises pour protéger la santé des Canadiens.

L'une des mesures de gestion des risques consiste à établir des concentrations maximales (CM) pour les contaminants chimiques afin de diminuer l'exposition à un contaminant en particulier dans les aliments. Nous prenons cette mesure dans le cadre de l'engagement de Santé Canada à faire en sorte que l'exposition alimentaire aux contaminants alimentaires soit aussi faible que raisonnablement possible. Les CM canadiennes pour les contaminants chimiques dans les aliments sont énoncées dans la [Liste des contaminants et des autres substances adjuvantes dans les aliments](#) ainsi que dans notre liste des [concentrations maximales établies par Santé Canada à l'égard de contaminants chimiques dans les aliments](#).

Voici deux exemples de CM que nous avons établies en 2020 :

ARSENIC DANS LE RIZ

En juin 2020, Santé Canada a publié un [avis de modification](#) à la [Liste des contaminants et des autres substances adjuvantes dans les aliments](#) en ajoutant des CM pour l'arsenic inorganique dans le riz poli (blanc) et le riz décortiqué (brun). Les données de surveillance dont dispose Santé Canada indiquent que ces CM sont faciles à respecter pour le riz et les produits à base de riz en vente au Canada.

PLOMB DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

Les CM pour le plomb dans les préparations pour nourrissons ont été établies à une époque où les sources de contamination au plomb dans l'environnement étaient plus courantes. Au cours des 30 dernières années, cependant, l'exposition des Canadiens au plomb a considérablement diminué grâce aux réglementations gouvernementales et aux mesures prises par l'industrie, notamment l'élimination progressive réussie du plomb dans l'essence, les peintures et les soudures utilisées dans les boîtes de conserve.

Pleins feux sur...

ARSENIC DANS LE RIZ

L'arsenic étant naturellement présent dans l'environnement, on en trouve de très faibles quantités dans divers aliments. Le riz représente une source importante d'exposition à l'arsenic inorganique dans l'alimentation des Canadiens. Au début de 2020, Santé Canada a élaboré une enquête ciblée sur les aliments à base de riz, destinés aux nourrissons et aux enfants, qui sont vendus au Canada. Nous avons communiqué que nous utiliserons les résultats de l'enquête, menée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, pour déterminer si des mesures supplémentaires de protection contre l'exposition à l'arsenic dans les aliments contenant du riz destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants sont nécessaires.

Le 3 juillet 2020, afin de tenir compte des faibles concentrations de plomb que l'on trouve généralement dans les préparations pour nourrissons aujourd'hui et de s'harmoniser sur les normes internationales relatives au plomb dans les préparations pour nourrissons, Santé Canada a [abaissé la CM pour le plomb dans les préparations pour nourrissons](#) en modifiant la [Liste des contaminants et des autres substances adultérantes dans les aliments](#). Cette concentration inférieure en plomb est conforme à l'approche de [Santé Canada en matière de gestion de l'exposition au plomb par voie alimentaire](#) qui vise à réduire l'exposition à des niveaux aussi bas que raisonnablement possible, ainsi qu'à notre Stratégie de gestion du risque pour le plomb, qui recommande de réduire l'exposition au plomb de toutes les sources.

Pleins feux sur... **SERVICE DE RÉFÉRENCE POUR LE BOTULISME**

Le [botulisme](#) est une maladie rare, mais grave causée par une toxine qui affecte le système nerveux et peut entraîner une paralysie. La toxine est produite dans les aliments par *Clostridium botulinum*, une espèce de bactérie que l'on trouve couramment dans la nature. Il existe plusieurs types de botulisme, dont le botulisme d'origine alimentaire, qui résulte de la consommation d'aliments contenant la toxine botulique. En cas de suspicion de botulisme, le [Service de référence pour le botulisme](#) (SRB) de Santé Canada analyse des échantillons cliniques et alimentaires provenant de laboratoires hospitaliers et provinciaux. En 2020, le SRB a analysé 70 échantillons dans le cadre de l'enquête sur 32 cas soupçonnés de botulisme. Après avoir analysé les échantillons, le SRB a confirmé deux cas de botulisme infantile et sept cas résultant de quatre foyers de botulisme d'origine alimentaire. Nous avons également publié [de nouveaux conseils pour les professionnels de la santé](#) concernant les démarches qu'ils doivent entreprendre auprès du SRB lorsqu'ils sont confrontés à un cas possible de botulisme.

ÉVALUATION SCIENTIFIQUE DE LA POLLUTION PLASTIQUE

En collaboration avec Environnement et Changement climatique Canada, Santé Canada a publié une évaluation scientifique de la pollution par les plastiques en [octobre 2020](#). L'évaluation a fourni un examen scientifique approfondi de sa présence et des répercussions éventuelles de la pollution plastique sur l'environnement et la santé humaine. Le rapport, qui comprend une section sur la présence de microplastiques dans les aliments, orientera les recherches futures et la prise de décision concernant la pollution plastique au Canada.

Aucun risque pour la santé humaine lié à l'exposition aux microplastiques dans les aliments ou les boissons n'a été identifié, mais Santé Canada reconnaît qu'il s'agit d'un problème émergent qui nécessite des recherches supplémentaires afin d'évaluer pleinement les risques potentiels. Santé Canada surveille régulièrement les recherches émergentes sur les microplastiques et continuera d'examiner toute nouvelle information sur les sources possibles d'exposition et les répercussions possibles sur la santé humaine. De plus, pour combler les principales lacunes dans les connaissances identifiées dans l'évaluation scientifique, Santé Canada investit également dans la recherche scientifique et collabore avec des partenaires internationaux et nationaux pour suivre les progrès scientifiques concernant les microplastiques. Si Santé Canada prenait connaissance d'un risque pour la santé, le ministère prendrait les mesures appropriées pour régler le problème.

UN ENGAGEMENT FORT EN FAVEUR DE LA TRANSPARENCE

Pour qu'un aliment puisse être vendu au Canada, il doit répondre aux exigences énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* et dans le *Règlement sur les aliments et drogues*. Toutefois, dans certains cas, Santé Canada peut autoriser la vente d'un aliment non conforme avant que des modifications réglementaires soient apportées. Dans de tels cas, une [Autorisation de mise en marché temporaire](#) (AMT) peut être obtenue pour permettre à un fabricant ou à un distributeur de vendre un produit dans le but de

générer des informations à l'appui de la modification des dispositions réglementaires. Un fabricant ou un distributeur peut obtenir une AMT pour commercialiser un aliment complémentaire, tel qu'une boisson énergisante à base de caféine.

Le 30 septembre 2020, nous avons publié un [résumé du signalements d'incidents liés à la consommation](#) qui ont été reçus pour certains aliments supplémentés dans le cadre d'ententes d'AMT, conformément à l'engagement du gouvernement du Canada à une plus grande transparence et ouverture. Santé Canada met davantage de données et d'informations de ce type à la disposition des Canadiens, afin de les sensibiliser à notre travail.

Au cours du même mois, nous avons également commencé à publier une [liste d'aliments et d'ingrédients](#) qui ont été déterminés comme n'étant pas nouveaux, selon la description décrite dans la réglementation. ([Les aliments nouveaux](#) sont des produits alimentaires nouveaux ou modifiés par rapport aux aliments existants, et nous en vérifions l'innocuité avant qu'ils puissent être vendus au Canada). Nous avons publié cette liste afin d'accroître la transparence de notre travail et de servir de référence aux fabricants de produits alimentaires, en leur permettant de confirmer rapidement si leur produit peut être considéré comme nouveau ou non.

Si un fabricant, un importateur ou un distributeur d'aliments n'est pas sûr qu'un aliment ou un ingrédient alimentaire puisse être classé comme nouveau, il peut demander à Santé Canada des conseils sur la [détermination de la nouveauté](#) et sur la façon dont nous déterminons si un aliment est propre à la consommation.

En ce qui concerne les nouveaux aliments, nous avons également annoncé notre intention de mettre à jour nos lignes directrices concernant la réglementation des nouveaux aliments. Pour les producteurs qui développent de nouveaux aliments d'origine végétale, en particulier ceux qui ont été modifiés génétiquement, ces lignes directrices communiqueront clairement les exigences à leur égard afin qu'ils comprennent quelles sont leurs responsabilités. Dans le cadre de ce travail, nous avons échangé avec des experts de l'industrie, du monde universitaire et d'autres secteurs pour obtenir des informations et des conseils scientifiques pour étayer les nouvelles lignes directrices qui feront

l'objet de consultations en 2021. Les réunions et la correspondance concernant l'élaboration de nouvelles lignes directrices réglementaires pour les aliments nouveaux sont répertoriées sur le [site Web d'ouverture et de transparence de Santé Canada](#).

Nous continuons à publier nos activités de mobilisation reliées à la Stratégie en matière de saine alimentation en publiant 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 2020, il y a eu 22 réunions et huit pièces de correspondance portant sur la stratégie.

Pleins feux sur... **UNE RECHERCHE PRIMÉE**

S'efforçant de réduire le recours à l'expérimentation animale dans la recherche qui alimente notre travail de réglementation, les scientifiques de Santé Canada ont collaboré à la recherche d'autres approches pour obtenir des renseignements en vue des évaluations des risques pour la santé humaine. Récemment, les scientifiques de Santé Canada ont réalisé une étude de cas, qui a permis de tester un certain nombre d'approches utilisées pour l'évaluation des risques d'un retardateur de flamme. En reconnaissance de leur travail, ils ont reçu un prix, en mars 2020, de la Society of Toxicology pour le meilleur [article de recherche](#) publié démontrant une application exceptionnelle d'approches avancées de l'évaluation des risques. L'équipe de Santé Canada a utilisé un contaminant chimique connu pour valider les méthodes permettant de prédire la dose seuil à partir de laquelle des effets indésirables apparaissent dans les études de toxicologie animale. Ces travaux contribuent à la recherche d'approches alternatives pour l'évaluation des risques et visent à réduire la nécessité de recourir à l'expérimentation sur les animaux pour évaluer les risques liés à l'exposition des Canadiens aux contaminants environnementaux.

DONNÉES OUVERTES

L'[Étude canadienne sur l'alimentation totale](#) (EAT) est un programme de surveillance alimentaire qui fait un suivi de la concentration de contaminants chimiques dans les aliments généralement consommés par les Canadiens. Depuis sa création en 1969, l'EAT a permis à Santé Canada de surveiller la concentration de contaminants dans les aliments vendus au Canada afin de déterminer les principales sources alimentaires, d'évaluer les tendances, d'appuyer l'élaboration de politiques et de règlements en matière de salubrité des aliments et de contribuer à assurer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire du Canada. Santé Canada rend les données sur l'EAT plus accessibles en publiant les résultats nouvellement disponibles sur le site Web des données ouvertes du gouvernement du Canada. En 2020, nous avons [publié les données de l'EAT](#) pour les radionucléides, les biphényles polychlorés (communément appelés PCB) et les éléments à l'état de traces. Les données sont disponibles sur le [Portail de données ouvertes](#) en tapant « Étude sur l'alimentation totale » dans le champ de recherche.

En 2020, Santé Canada a publié les mises à jour suivantes :

L'ÉTHANOL DANS LES BOISSONS FERMENTÉES NON ALCOOLISÉES

La fermentation est un processus naturel qui transforme les sucres en éthanol (alcool éthylique). Les aliments fermentés, comme le yogourt, la choucroute et le pain au levain, sont courants dans notre alimentation et peuvent être consommés sans danger. Nous consommons également sans risque des aliments tels que les fruits et les jus de fruits, qui contiennent naturellement de faibles niveaux d'éthanol. Les boissons fermentées non alcoolisées, comme le kombucha, le kéfir et certaines boissons non alcoolisées, comme la bière au gingembre, peuvent également contenir de faibles concentrations d'éthanol. Bien que ces produits ne soient pas faits pour être alcoolisés, leur teneur en éthanol peut varier en fonction de facteurs tels que le processus de fermentation, ainsi que les conditions de distribution et d'entreposage. Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les boissons contenant 1,1 % ou plus d'alcool éthylique par volume (APV) déclarent la teneur en alcool

sur l'étiquette. L'Agence de la santé publique du Canada recommande aux Canadiennes de ne pas consommer d'alcool pendant la grossesse ou lorsqu'elles planifient une grossesse. L'Agence conseille également aux jeunes de retarder la consommation d'alcool le plus longtemps possible, au moins jusqu'à ce qu'ils atteignent l'âge légal de consommation dans leur province ou territoire. Pour fournir aux consommateurs des conseils sur la façon de limiter la consommation d'éthanol dans les boissons fermentées non alcoolisées, Santé Canada a publié [une ligne directrice](#) le 11 juin 2020.

AVIS AUX CANADIENS SOUFFRANT DE TROUBLES LIÉS AU GLUTEN

Pour faire face à d'éventuelles pénuries alimentaires dans le secteur canadien de la vente au détail pendant la pandémie, prévenir le gaspillage alimentaire et soutenir l'économie canadienne sans compromettre la salubrité alimentaire, des mesures temporaires ont permis aux produits alimentaires fabriqués, emballés et étiquetés au Canada et destinés aux services de restauration – mais qui étaient étiquetés selon les exigences des États-Unis – d'être vendus par des détaillants au Canada. Par conséquent, certains produits étiquetés à l'origine pour le marché américain pourraient ne pas déclarer la présence d'orge (une céréale à gluten, qui peut être utilisée dans l'arôme ou l'extrait de malt, ou dans l'extrait de levure) dans la liste des ingrédients, car la réglementation en matière d'étiquetage pour ce marché n'exige pas une déclaration renforcée des sources de gluten. Afin d'aborder ce problème, Santé Canada a publié un [avis aux Canadiens atteints de la maladie cœliaque ou d'autres troubles liés au gluten](#) au sujet de certains ingrédients qu'ils pourraient vouloir éviter parce que ces ingrédients pourraient être une source de gluten non déclaré dans certains produits pendant la pandémie. Pour informer les Canadiens sur les troubles liés au gluten et les sources de gluten, nous avons également mis à jour notre [guide sur le gluten](#). En outre, les informations sur les allergènes prioritaires et les sources de gluten au Canada devront continuer à figurer sur les étiquettes des produits ou avec elles.





SURVEILLANCE AVANT LA MISE EN MARCHÉ

Si une entreprise prévoit de vendre un nouvel aliment, une nouvelle préparation pour nourrissons ou un aliment contenant un additif alimentaire utilisé d'une nouvelle façon, elle doit obtenir l'approbation de Santé Canada avant de vendre le produit au Canada. La réalisation d'évaluations scientifiques de l'innocuité de ces produits avant leur mise en marché fait partie de l'engagement de Santé Canada à assurer un approvisionnement alimentaire sécuritaire et nutritif aux Canadiens. La vente d'un produit ne sera pas autorisée s'il s'avère qu'il n'est pas sécuritaire.

ALIMENTS NOUVEAUX

Les aliments nouveaux sont des produits alimentaires qui sont nouveaux ou modifiés par rapport aux aliments existants. Il s'agit par exemple d'aliments créés à l'aide d'un nouveau procédé ou génétiquement modifiés. Nous examinons l'innocuité des nouveaux aliments avant qu'ils puissent être vendus au Canada, et nous avons approuvé [huit nouveaux aliments](#) en 2020 après avoir effectué des évaluations détaillées pour chacun d'eux.

ADDITIFS ALIMENTAIRES

Un additif alimentaire est une substance chimique ajoutée aux aliments pendant leur préparation ou leur entreposage. Un additif alimentaire peut soit devenir une partie de l'aliment, soit modifier ses caractéristiques afin d'obtenir un effet technique particulier. Par exemple il peut s'agir de colorants alimentaires, d'édulcorants et des agents de conservation.

Les [Listes des additifs alimentaires autorisés](#) par Santé Canada indiquent les additifs autorisés, les aliments dans lesquels ils peuvent être utilisés et la quantité maximale qui peut être utilisée. En général, les 15 listes sont organisées selon la fonction technique (p. ex., les colorants alimentaires figurent dans la liste des colorants autorisés). Santé Canada évalue minutieusement l'innocuité des nouveaux additifs et des nouvelles utilisations d'additifs déjà autorisés avant de les ajouter aux listes. En 2020, Santé Canada a approuvé [15 nouvelles utilisations d'additifs alimentaires](#) après avoir effectué des évaluations de leur innocuité, dont quatre qui étaient totalement nouvelles.

PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

Santé Canada recommande d'allaiter les nourrissons et les jeunes enfants jusqu'à l'âge de 2 ans ou plus. Toutefois, Santé Canada recommande les préparations commerciales pour nourrissons comme une solution de rechange saine et sécuritaire pour les bébés qui ne sont pas allaités. Toutes les préparations pour nourrissons vendues au Canada font l'objet d'une évaluation rigoureuse de leur innocuité par Santé Canada, et le ministère a autorisé [12 préparations pour nourrissons](#) en 2020.

AVIS SCIENTIFIQUES SUR L'INNOCUITÉ

Santé Canada effectue des évaluations de l'innocuité des matériaux d'emballage des aliments, des additifs indirects (une substance, utilisée dans les usines de transformation, qui peut être laissée sous forme de résidu dans les aliments) et des agents technologiques (substances utilisées dans la production d'aliments) avant leur mise en marché lorsque des représentants de l'industrie alimentaire demandent une évaluation. Si l'évaluation est favorable, le ministère remet au fabricant d'aliments des documents démontrant que le produit a été jugé acceptable, du point de vue de la sécurité chimique des aliments. En 2020, Santé Canada a émis 786 de ces avis aux représentants de l'industrie alimentaire.

INNOVATION RÉGLEMENTAIRE POUR LES ALIMENTS

Le système alimentaire évolue en fonction de facteurs tels que l'augmentation de la population, la demande croissante d'aliments de qualité, les progrès scientifiques et les changements climatiques. Les nouveaux développements ont le potentiel d'avoir une incidence sur la façon dont les aliments sont produits, traités, distribués, emballés, consommés et éliminés.

Alors que l'industrie alimentaire s'adapte et innove pour répondre à des demandes changeantes, notre vision traditionnelle de l'alimentation et nos approches pour la réglementer doivent également évoluer.

Le *Règlement sur les aliments et drogues* définit les règles applicables aux produits alimentaires afin qu'ils puissent être consommés en toute sécurité par les Canadiens. Au fil du temps, la réglementation s'est complexifiée, la rendant plus difficile à naviguer, à comprendre et à appliquer. Leur complexité rend également difficile la réaction aux progrès de la science, de la technologie ou du développement de nouveaux produits. En conséquence, les entreprises peuvent être confrontées à des difficultés pour introduire des produits alimentaires nouveaux et innovants, ou pour adopter de nouvelles méthodes destinées à rendre les produits plus sûrs ou meilleurs pour les consommateurs.

Nous travaillons sur les moyens de moderniser nos règlements, afin qu'ils puissent être mis à jour plus facilement pour tenir compte des dernières avancées scientifiques ou technologiques tout en maintenant nos normes de sécurité strictes. Notre approche comprend l'élaboration de nouveaux règlements pour les aliments contenant un ou plusieurs ingrédients ajoutés (par exemple ajout de vitamines, des minéraux, des acides aminés, ou d'autres ingrédients commercialisés dans le but d'obtenir des effets physiologiques ou de santé spécifiques). Cette approche nécessite également de rehausser la surveillance réglementaire afin d'améliorer l'accès à des produits sûrs et innovants qui amélioreront la santé des populations vulnérables. Les [fortifiants pour lait maternel](#) sont un bon exemple de ces produits : il s'agit d'aliments qui peuvent être ajoutés au lait maternel pour augmenter sa valeur nutritionnelle. Ils fournissent les nutriments nécessaires à certain nourrissons prématurés ou d'autres nourrissons selon les besoins médicaux.

Nous avons également élaboré de nouvelles lignes directrices sur la réglementation des [nouveaux aliments](#) en mettant l'accent sur les aliments issus de croisements de plantes. Ce travail vise à clarifier le paysage réglementaire pour les sélectionneurs de plantes afin de permettre l'innovation dans le secteur, tout en continuant à assurer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire canadien. En 2020, Santé Canada a échangé avec les différents intervenants. Ces activités comprenaient une session d'un groupe de discussion avec des sélectionneurs de végétaux, afin d'étoffer le fondement scientifique de la ligne directrice proposée. L'élaboration de cette ligne directrice représente la première phase d'un effort plus large et pluriannuel visant à moderniser les lignes directrices pour tous les nouveaux aliments, y compris les animaux et les micro-organismes.

MISE À JOUR DES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Les protéines sont nécessaires à une bonne croissance et à un bien-être continu; elles sont la clé d'un régime alimentaire sain. Il existe différents types d'aliments protéinés, et il est important d'évaluer leur qualité pour vérifier qu'ils répondent aux besoins nutritionnels. Le *Règlement sur les aliments et drogues* exige actuellement qu'une seule méthode spécifique, qui utilise le coefficient d'efficacité protéique (CEP), soit utilisée pour mesurer la qualité protéique des aliments. Toutefois, compte tenu des préoccupations concernant les limites de cette méthode particulière, nous acceptons désormais les résultats d'une deuxième méthode : l'indice chimique corrigé de la digestibilité des protéines (PDCAAS), et ce, depuis [décembre 2020](#). Nous sommes en train de mettre à jour la réglementation pour inclure les deux méthodes.

Pleins feux sur...

LA PRÉVALENCE DES ALLERGIES AU CANADA

En collaboration avec le Réseau des allergies, des gènes et de l'environnement (AllerGen), des centres d'excellence (CE), Santé Canada a soutenu l'étude SPAACE (Surveying Prevalence of Food Allergy in All Canadian Environments), une initiative de recherche dirigée par l'Université de Calgary et l'Université de Waterloo. Cette vaste enquête canadienne, lancée en 2016 et publiée en [avril 2020](#), fournit une estimation de la prévalence des allergies alimentaires courantes au Canada, ainsi qu'une meilleure compréhension des attitudes et des comportements des personnes vivant avec ces conditions médicales. Il s'agit également de la première étude à examiner les tendances dans le temps de la prévalence globale des allergies alimentaires au Canada, mais en comparant les résultats récents aux données antérieures recueillies en 2010.

CONSULTATION SUR LA POLITIQUE RELATIVE À LA *LISTERIA*

Largement présente dans l'environnement, la bactérie *Listeria* peut provoquer un large éventail de symptômes – allant de symptômes gastro-intestinaux légers, tels que des nausées, à des maladies potentiellement mortelles, telles que la septicémie et l'encéphalite, ou à des fausses couches chez les femmes enceintes. En raison de sa prévalence, la bactérie *Listeria* peut facilement contaminer les

aliments. Pour aider à fournir des conseils à l'industrie sur les mesures de contrôle de la *Listeria* pour leurs produits alimentaires, nous avons lancé une consultation en novembre 2020, dans le but de mettre à jour notre [politique sur la présence de *Listeria* dans les aliments prêts à manger](#). Les informations recueillies dans le cadre de la [consultation](#) serviront de base à la révision de la politique sur la *Listeria*, en combinaison aux données scientifiques les plus récentes et à notre examen de l'évolution du contexte alimentaire canadien.

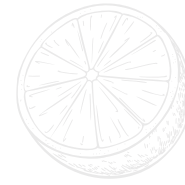
Pleins feux sur...

LES PARASITES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

Un certain nombre de parasites peuvent être transmis par la nourriture. Le problème est émergent au Canada en raison de facteurs tels que la mondialisation du commerce alimentaire, les voyages internationaux et les changements dans les habitudes de consommation. Le laboratoire de parasitologie de Santé Canada travaille sur de nouvelles méthodes de détection et de contrôle des parasites dans les aliments. Ces nouvelles méthodes permettront d'obtenir des résultats plus rapides et plus précis lors des enquêtes sur les épidémies de maladies d'origine alimentaire ou lors des analyses de routine des aliments, réduisant ainsi le risque de maladies. Dans le cadre de cet effort visant à réduire le risque de parasites d'origine alimentaire, nos scientifiques ont fait un certain nombre de découvertes importantes, en collaboration avec des universités et des gouvernements provinciaux. Par exemple, nos scientifiques ont mis au point un test d'ADN pour détecter le parasite *Cryptosporidium* dans les échantillons d'eaux usées. De plus, en collaboration avec l'*Institut national de santé publique du Québec* et l'Agence de la santé publique du Canada, notre laboratoire a également réalisé une étude de surveillance de la prévalence et des génotypes des parasites *Cryptosporidium* dans la population du Québec. Ces données nous aideront à identifier les personnes les plus vulnérables aux infections et à développer des stratégies de prévention et de réponse aux épidémies de parasites d'origine alimentaire.

Nous effectuons d'autres travaux sur la détection de *Toxoplasma gondii*, un parasite qui infecte la plupart des espèces d'animaux à sang chaud, y compris les humains. Plus précisément, nos travaux sont axés sur la détection du parasite dans les «aliments traditionnels», soit le gibier sauvage chassé dans le nord du Canada. Ces études, qui consistent également à examiner comment le parasite peut être éliminé par la cuisson, la congélation ou le séchage des viandes sauvages, nous aideront à élaborer des directives de sécurité pour la consommation des aliments traditionnels.





COLLABORATION INTERNATIONALE

FOOD STANDARDS AUSTRALIA NEW ZEALAND

Santé Canada collabore avec Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) dans le but d'utiliser les évaluations de chacun de ces pays pour éclairer nos décisions réglementaires. En tant que partenaires, nous partageons des approches similaires pour l'évaluation de la sécurité de ces aliments, ainsi, le fait de [travailler ensemble](#) réduit la duplication des tâches, étaye les futures décisions réglementaires et offre la possibilité de partager l'expertise scientifique. Pour les producteurs alimentaires, cette initiative de collaboration promet de réduire les coûts d'évaluation réglementaire et de rationaliser le processus d'approbation des aliments. En 2020, nous avons mené un projet pilote pour évaluer la salubrité d'un aliment génétiquement modifié (GM) dont l'utilisation n'était pas encore autorisée au Canada, en Australie ou en Nouvelle-Zélande. Santé Canada a entrepris l'évaluation de l'aliment, tandis que FSANZ a procédé à un examen de ce travail. Si les deux agences sont satisfaites des résultats, elles utiliseront l'évaluation de l'innocuité pour autoriser le produit dans leurs pays respectifs. L'objectif, une fois le projet pilote terminé en 2021, est d'établir un système d'échange des évaluations de sécurité entre les agences.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Créée 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 élabore des normes alimentaires internationales pour protéger la santé des consommateurs et promouvoir des pratiques équitables dans le commerce des aliments.

Le Canada étant l'un des 188 pays membres du Codex, Santé Canada collabore avec ses partenaires internationaux dans le cadre de son engagement à faire en sorte que la science et les preuves demeurent le fondement de toutes les décisions internationales concernant la salubrité alimentaire, la nutrition et l'étiquetage des aliments.

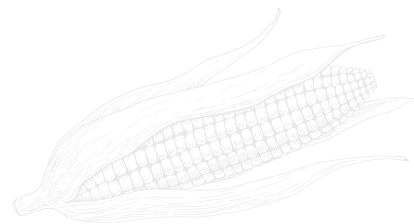
Le Codex s'est réuni pour la dernière fois en personne en février 2020, avant que les mesures de sécurité en cas de pandémie n'exigent que les réunions suivantes soient déplacées vers une plateforme virtuelle.

La 43^e session de la Commission, à l'automne 2020, a pris la forme d'une série de réunions virtuelles. Bien que l'ordre du jour ait été limité aux travaux de base du Codex, la réunion a permis aux participants d'adopter des lignes directrices sur l'hygiène alimentaire, ainsi qu'un code de pratique pour les exploitants commerciaux sur la gestion des allergènes alimentaires. Leurs discussions ont également porté sur les mesures qu'ils prennent pour poursuivre leur travail pendant la pandémie.

En plus de participer à la Commission, Santé Canada a dirigé les travaux liés à la révision des normes du Codex relatives aux contaminants chimiques dans les aliments et les aliments pour animaux. Santé Canada a également participé à de nombreux groupes de travail électroniques en cours, notamment ceux qui s'intéressent à l'étiquetage nutritionnel sur le devant des emballages, à l'étiquetage des allergènes et aux directives sur le contrôle d'*E. coli* dans divers aliments, parmi d'autres travaux.



NOUVEAUX ALIMENTS APPROUVÉS



► **Préparation de la légémoglobine de soya (LegH) dans des simili-produits de viande à des niveaux allant jusqu'à 0,8 % :**

Cette préparation contient de la protéine de légémoglobine (LegH) provenant du soya. La préparation est ajoutée à des simili-produits de viande pour apporter des éléments nutritifs, ainsi que la saveur et l'arôme du bœuf haché traditionnel d'origine animale.

► **LactoSpore :** Il s'agit d'une souche particulière du micro-organisme *Bacillus coagulans* à ajouter à une variété d'aliments en tant qu'ingrédient alimentaire.

► **Huile Ahiflower comme ingrédient dans une vaste gamme de catégories d'aliments :** Cette huile est produite à partir de la plante *Buglossoides arvensis* pour être utilisée dans une vaste gamme de catégories alimentaires.

► **Huile hautement raffinée et riche en DHA dérivée de canola (lignée NS-B50027-4) :** Ce canola a été développé pour produire une huile contenant des niveaux élevés d'acide gras oméga 3, l'acide docosahexaénoïque (DHA). L'huile raffinée a été approuvée pour un usage alimentaire.

► **Maïs MON 87429 tolérant aux herbicides :**

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

► **Variété de pommes de terre Simplot Z6 :**

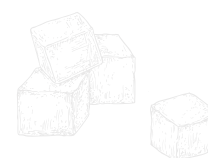
Cette pomme de terre a été développée pour présenter une réduction des meurtrissures dues aux taches noires, une résistance au mildiou, ainsi que des niveaux réduits d'asparagine libre et de sucres réducteurs (glucose et fructose) dans les tubercules.

► **Graines de sorgho ADV-IMI-R tolérant les herbicides à base d'imidazolinone :** Ce sorgho a été conçu de façon à être tolérant aux herbicides.

► **Maïs à rendement amélioré et tolérant aux herbicides – DP-202216-6 :** Ce maïs a été mis au point pour produire plus de grains et pour être tolérant aux herbicides.



ADDITIFS ALIMENTAIRES APPROUVÉS



► Glucose-oxydase d'*Aspergillus niger* J39 :

La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée pour permettre l'utilisation de la glucose-oxydase de l'*Aspergillus niger* J39 dans le pain, la farine, la farine de blé entier, les pâtes, les produits de boulangerie non normalisés et dans certains fromages râpés juste avant leur emballage.

► Extrait de lycopène de la tomate : La liste des colorants autorisés a été modifiée pour permettre l'utilisation de l'extrait de lycopène de la tomate dans certaines boissons à base d'eau non gazeuses, sucrées et aromatisées auxquelles des vitamines et des minéraux ont été ajoutés, et dans les boissons pour sportifs.

► *Aspergillus fijiensis* comme organisme source d'invertase : La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée pour l'invertase (*Aspergillus japonicus*) dans le saccharose utilisé dans la production de fructooligosaccharides en mettant à jour la mention « *Aspergillus fijiensis* », afin de refléter une nouvelle identification de l'organisme source original.

► Phosphate de potassium dipotassique : Certaines listes d'additifs alimentaires autorisés ont été modifiées pour étendre l'utilisation du phosphate dipotassique aux mêmes aliments et aux mêmes niveaux d'utilisation que ceux actuellement autorisés pour le phosphate disodique.

► Phospholipase d'*Aspergillus oryzae* AT969 :

La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée afin de permettre l'utilisation de la phospholipase issue d'*Aspergillus oryzae* AT969 dans le pain, la farine, la farine de blé entier et les produits de boulangerie non normalisés.

► Acide benzoïque et ses sels : La Liste des agents de conservation autorisés a été modifiée pour permettre l'utilisation du benzoate de sodium comme agent de conservation utilisé à une concentration maximale de 1 000 ppm dans la sauce aux huîtres.

► Polysorbate 80 : La Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés a été modifiée pour permettre l'utilisation du polysorbate 80 comme agent émulsifiant dans les céréales prêtes à consommer à base de blé.

► Cellulose et cellulose microcristalline : La Liste des agents antiagglomérants autorisés a été modifiée pour permettre l'utilisation de la cellulose et de la cellulose microcristalline dans les fromages en cubes ou en dés.

► Protéase de *Trichoderma reesei* RF8963 : La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée pour permettre l'utilisation de la protéase de *Trichoderma reesei* RF8963 dans les protéines animales, laitières et végétales hydrolysées.



► **Glycosides de stéviol de *Saccharomyces cerevisiae* Y63348** : La Liste des édulcorants autorisés a été modifiée pour permettre l'utilisation des glycosides de stéviol de *Saccharomyces cerevisiae* Y63348 comme édulcorant dans les mêmes aliments où les glycosides de stéviol provenant d'autres sources sont déjà autorisés et aux mêmes concentrations maximales que celles autorisées pour ces aliments.

► **Extrait de spiruline** : La Liste des colorants autorisés a été modifiée pour permettre l'utilisation de l'extrait de spiruline comme colorant alimentaire.

► **Esters citriques des mono- et diglycérides (CITREM)** : La Liste des agents émulsifiants, gélifiants, stabilisants ou épaississants autorisés a été modifiée pour permettre l'utilisation d'esters d'acide citrique de mono- et diglycérides (CITREM) dans les préparations pour nourrissons à base de protéines entières destinées à des fins diététiques spéciales.

► **Pectine lyase d'*Aspergillus niger* Rung373** : La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée afin de permettre l'utilisation de la pectine lyase d'*Aspergillus niger* Rung373 dans une variété d'aliments non normalisés.

► **Prolylendopeptidase acide d'*Aspergillus niger* GEP** : La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée pour permettre l'utilisation du prolylendopeptidase acide de l'*Aspergillus niger* GEP dans le moût de brasserie, l'ale, la bière, la bière légère, la liqueur de malt, le porto, le stout, le moût de distillerie et les hydrolysats de protéines (protéines animales, laitières et végétales hydrolysées), les ingrédients dérivés de céréales et de plantes qui seront ensuite utilisés comme ingrédients dans la fabrication de boissons non alcoolisées à base de plantes.

► **Cellulase de *Trichoderma reesei* QM9414** : La Liste des enzymes alimentaires autorisées a été modifiée pour permettre l'utilisation de la cellulase de *Trichoderma reesei* QM9414 dans les jus de fruits non concentrés normalisés, les nectars de fruits normalisés et non normalisés et les produits de fruits et de légumes non normalisés.

PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS APPROUVÉES



- ▶ **Nouveau colorant des fermetures des récipients en plastique utilisés pour le conditionnement des préparations en poudre pour nourrissons** : ajout d'un nouveau colorant pour les fermetures supérieures des récipients en plastique utilisés pour les préparations en poudre pour nourrissons.
- ▶ **Relance de Similac S172 Advance** : relance de Similac S172 avec un nouvel emballage (boîtes métalliques), un nouveau poids de remplissage (700 grammes) et un nouveau nom : Similac Advance avec oméga 3 et oméga-6 pour nourrissons.
- ▶ **Similac Pro-Advance** : Nouvelle préparation pour nourrissons contenant du 2'-fucosyllactose (2'-FL) et des fructooligosaccharides à chaîne courte (scFOS).
- ▶ **Similac Advance Étape 1 et Étape 2, liquide concentré en conserves métalliques de 385 ml** : modifications mineures des niveaux d'ingrédients et des instructions d'étiquetage.
- ▶ **Préparation pour nourrissons avec fer plus omégas 3 et 6 prête à servir Choix du Président** : changements importants aux instructions d'étiquetage.
- ▶ **Modification des niveaux d'enrichissement en acide arachidonique (ARA) et en acide docosahexaénoïque (DHA) des préparations en poudre pour nourrissons à base de lait sans OGM avec ARA, DHA et GOS** : augmentation des quantités d'ARA et de DHA et modification des informations nutritionnelles sur les étiquettes.
- ▶ **Modification majeure de Nutramigen A+ avec LGG pour inclure une nouvelle source de DHA (DHASCO-B) et des concentrations réduites d'ARA** : une reformulation pour inclure une nouvelle source de DHA (DHASCO-B) avec une réduction d'ARA, et des niveaux accrus de vitamine D et d'inositol.
- ▶ **Modification majeure de la bouteille en plastique de 59 ml de Nursette Nutramigen A+ 20 kcal pour inclure une nouvelle source de DHA (DHASCO-B) et des concentrations réduites d'ARA** : une reformulation pour inclure une nouvelle source de DHA (DHASCO-B) avec une réduction de l'acide arachidonique (ARA), et augmentation de la concentration en inositol.
- ▶ **Préparation pour nourrissons à base de lait Parent's Choice (658 g)** : Nouvelle préparation pour nourrissons Parent's Choice®, préparation pour nourrissons à base de lait avec ARA, DHA, GOS et lutéine, en poudre, emballée dans des contenants de plastique de 658 grammes.
- ▶ **Préparation de suite à base de lait Parent's Choice (658 g)** : Nouvelle préparation de suite pour nourrissons Parent's Choice®, préparation pour nourrissons à base de lait avec ARA, DHA, GOS et lutéine, en poudre, emballée dans des contenants de plastique de 658 grammes.
- ▶ **Modification majeure de l'emballage des préparations pour nourrissons prêtes à l'emploi Good Start 1 Omega 3&6 avec GOS et Good Start 2 Omega 3&6 avec GOS – ajout d'un bouchon à vis refermable** : ajout d'un bouchon à vis en une étape entièrement refermable à l'emballage RTF Tetra.
- ▶ **Modification de la teneur en inositol et de l'allégation sur l'étiquette d'une préparation pour nourrissons à base de lait, sans OGM, à faible teneur en lactose, avec ARA et DHA** : augmentation de la teneur en inositol dans une préparation pour nourrissons à base de lait, sans OGM, à faible teneur en lactose, avec ARA et DHA et modification des informations nutritionnelles sur l'étiquette.





CLICS SANTÉ

L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION EN UN COUP D'ŒIL

RESTEZ À L'AFFÛT DE NOS ACTIVITÉS



Suivez-nous sur **Facebook**
www.facebook.com/CANenSante



Trouvez plus de renseignements sur une alimentation saine sur notre page aliments et nutrition
canada.ca/fr/services/sante/aliments-et-nutrition.html



Suivez-nous sur **Twitter**
twitter.com/GouvCanSante

Consultez les dernières nouvelles de Santé Canada sur notre site Web
canada.ca/fr/sante-canada.html



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

Trouvez d'autres renseignements liés à la santé sur le site Web du gouvernement du Canada
canada.ca/fr/services/sante.html



Suivez-nous sur **YouTube**
youtube.com/user/santecanada

Inscrivez-vous à notre répertoire des intervenants
canada.ca/fr/sante-canada/organisation/a-propos-sante-canada/mobilisation-publique/registre-intervenants.html

ADOPTÉZ UNE SAINÉ ALIMENTATION

Consultez le Guide alimentaire canadien
guide-alimentaire.canada.ca/fr

Inspirez-vous du Guide alimentaire en bref
guide-alimentaire.canada.ca/fr/guide-alimentaire-en-bref

Consultez les Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation
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

Essayez l'une de nos recettes
guide-alimentaire.canada.ca/fr/recettes

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

Consultez nos températures de cuisson sécuritaires
canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/temperatures-securitaires-cuisson-interne.html

COVID-19 et salubrité des aliments
canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/covid19.html

Informations et ressources pour l'industrie alimentaire concernant la COVID-19
COVID-19 et l'industrie alimentaire – canada.ca

Canada