

**GROUPE D'ÉTUDE SUR LES GRAS TRANS
RENCONTRE AVEC LES REPRÉSENTANTS DE L'INDUSTRIE**

RAPPORT SOMMAIRE

Hôtel Lord Elgin, Ottawa
le 13 juin 2005

BUT DE LA RENCONTRE

Le 13 juin dernier, le Groupe d'étude sur les gras *trans* a tenu une rencontre de consultation afin de mieux comprendre les enjeux qui préoccupent les intervenants de l'industrie en ce qui concerne la réduction de la présence et l'élimination des gras *trans* dans l'approvisionnement alimentaire au Canada. Les participants ont été invités à faire part de leurs commentaires par le biais d'un [questionnaire de consultation](#) affiché sur le site Web de Santé Canada quelques semaines avant la rencontre. Les questions portaient sur les principales lacunes d'information qu'avait cernées le groupe d'étude dès le début de ses travaux, surtout en ce qui a trait aux questions touchant de près les représentants de l'industrie :

- ce qu'ils font (ou ont fait) pour réduire la présence des gras *trans*;
- les problèmes qu'ils doivent affronter;
- les répercussions potentielles;
- les solutions de rechange aux gras *trans* (immédiates et éventuelles);
- les délais requis pour réduire la teneur ou éliminer les gras *trans* des différentes gammes de produits alimentaires.

Une seconde série de consultations est prévue cet automne, cette fois sur les effets que pourrait entraîner sur la santé l'utilisation des produits de remplacement proposés.

Le 13 juin, les membres ont eu l'occasion de non seulement écouter les intervenants et de mieux comprendre l'industrie, mais aussi d'établir un dialogue qui permettra d'explorer plus en profondeur la question des gras *trans* et de mieux saisir les tenants et aboutissants de ce dossier.

CONSEIL CANADIEN DES DISTRIBUTEURS EN ALIMENTATION

SHERRY CASEY, LOBLAWS

Les membres du comité sur l'étiquetage du Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA) se penchent présentement sur diverses questions, dont les gras *trans*. M^{me} Sherry Casey a indiqué que les consommateurs recherchent des produits sans gras *trans* (et non à teneur réduite) qui ont toutefois bon goût. Elle ajoute que l'étiquetage porte souvent à confusion.

M^{me} Casey a affirmé que de nombreux substituts (huiles mélangées, modifiées ou liquides et gras saturés) sont présentement utilisés pour remplacer les gras *trans* dans une multitude de produits – comme le pain, les pâtisseries et les croustilles, pour ne nommer que ceux-là – mais qu'on utilise surtout les gras saturés contenant des huiles modifiées. Quant aux répercussions, elle parle d'une période de mise au point de un à deux ans (ou plus), d'une durée de conservation plus courte et d'une augmentation des coûts d'emballage, de manutention et de distribution de 10 à 15 % qui devra probablement être assumée par les consommateurs, lesquels ne comprennent pas encore pleinement les avantages de remplacer les gras *trans* et ne sont peut-être pas encore prêts à accepter des prix plus élevés.

Étant donné que les fabricants de plus grande envergure utilisent présentement qu'un ou deux types d'huile dans un grand nombre de leurs produits, les répercussions entraînées par l'introduction de solutions de rechange ainsi que le réétiquetage éventuel se traduiraient par des coûts supplémentaires et affecteraient plusieurs produits (marques). Toutefois, ce sont les fabricants de moindre envergure qui sont confrontés aux défis les plus contraignants (manque de ressources et de connaissances, huiles de remplacement plus coûteuses, coûts en capital, réétiquetage, etc.) et qui sont donc moins enclins aux changements. Il conviendrait de les encourager en leur offrant des services de recherche, des incitatifs fiscaux, du financement gouvernemental et des délais prolongés. Enfin, les produits d'importation posent un problème particulier étant donné le manque de connaissance, d'intérêt et de sentiment d'urgence des producteurs étrangers et les différentes définitions d'exigences de fabrication. Ainsi, M^{me} Casey a affirmé que sensibiliser les consommateurs aux risques des gras *trans*, aux bienfaits d'une saine alimentation et à la pertinence des nouveaux tableaux de la valeur nutritive et prévoir des incitatifs réglementaires sont autant de mesures qui permettraient de réduire la consommation de gras *trans*. Elle a ajouté que les fabricants doivent bénéficier d'un appui « réel », et que les membres du groupe d'étude devraient éviter d'établir des limites de gras *trans* « réglementées » et plutôt considérer des solutions adaptées à chaque catégorie d'aliments.

CONSEIL DE LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE ET DES PRODUITS DE CONSOMMATION (CTAC)

CHRISTINE JEAN ET SYLVIE CLOUTIER

M^{me} Christine Jean a déclaré que le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation reconnaît que l'industrie doit trouver des solutions de rechange qui permettront de réduire la présence ou d'éliminer les gras *trans*. Elle a nommé certains des secteurs où de nouveaux produits sans gras *trans* ont déjà été mis en marché, et a cerné les facteurs et éléments que les fabricants devront prendre en considération dans leur recherche de choix plus sains.

Elle a affirmé qu'à court terme, la réglementation en matière d'étiquetage qui entrera en vigueur à la fin de l'année aidera les consommateurs à choisir des aliments santé d'une façon plus éclairée, bien que la question des produits importés ou non étiquetés la préoccupe. Elle craint également que le fait d'imposer la réduction de la présence ou l'élimination des gras *trans* dans des délais serrés pourrait entraîner des solutions de rechange précipitées et inadéquates. Bien que l'industrie ait agi rapidement pour trouver des remplacements, il faudrait plus de temps – et d'étude en recherche et développement – si l'on veut assurer des solutions saines et sécuritaires.

PEPSICO

TIM CIVIL ET GRANT MORRISON

M. Tim Civil a fait le survol des mesures prises par PepsiCo pour réduire la teneur – et dans plusieurs cas, éliminer – les gras *trans* artificiels dans la fabrication de ses produits, lesquels s'étendent bien au-delà de son éventail de boissons. En effet, au cours des dernières décennies, l'entreprise a amorcé un virage santé pour nombre de ses marques telles que Frito-Lay, Pepsi-Cola, Tropicana, Gatorade et Quaker, et les améliorations apportées à ses produits depuis les cinq dernières années démontrent bien son engagement à suivre la nouvelle tendance « vie saine ».

Bien que les gras *trans* préoccupent les consommateurs, ceux-ci recherchent des produits qui ont à la fois bon goût et une qualité nutritionnelle adéquate. La satisfaction de ces besoins peut toutefois se révéler complexe puisque le goût reste « roi et maître » : les consommateurs ne sont pas prêts à sacrifier la saveur. Par conséquent, les fabricants devront offrir des choix santé et les commercialiser d'une façon qui incitera les gens à adopter des habitudes plus saines. L'élimination des gras *trans* est au cœur des préoccupations de PepsiCo. M. Civil a déclaré que depuis trois ans maintenant, 50 % des nouveaux produits de l'entreprise présentent une meilleure qualité nutritionnelle (les gammes *Good for you* et *Better for you*, par exemple), que les produits de marque Frito-Lay sont maintenant exempts de gras *trans* et comptent 66 % moins de gras saturés, et que les autres produits (Quaker, par exemple) ont une teneur considérablement réduite en gras *trans*. M. Civil a terminé en indiquant que chez PepsiCo, chaque gamme de produits comporte des défis particuliers (certains étant plus onéreux que d'autres) et que la reformulation des produits non encore modifiés risque de se révéler plus ardue.

CONSEIL DES VIANDES DU CANADA (CVC)

CARLA ABBATEMARCO ET JIM LAWS

Fondé en 1919, le Conseil des viandes du Canada (CVC) est une association commerciale nationale regroupant les exploitants d'abattoirs et d'usines de transformation de viandes rouges (sous inspection et réglementation fédérale). M^{me} Abbatemarco a indiqué que la teneur et le type de gras *trans* qui se trouvent naturellement dans les aliments provenant des ruminants devraient continuer d'être exempts du présent débat. Elle a ajouté que majeure partie des gras *trans* contenus dans les produits en croûte, en panure ou en sauce à base de viande (tourtières, pâtés et quiches) proviennent des graisses et huiles ajoutées durant la transformation. Des membres du CVC travaillent présentement à trouver des solutions qui permettraient de réduire la teneur ou d'éliminer les gras *trans* de ces produits alimentaires.

M^{me} Abbatemarco a précisé que les solutions santé ne doivent toutefois pas entraîner des coûts trop élevés ni raccourcir outre mesure la durée de conservation des produits. Il conviendrait d'offrir des incitatifs aux fournisseurs afin de les encourager à offrir des aliments plus sains tout en restant concurrentiels au sein du marché. En ce qui concerne le cadre réglementaire, le CVC recommande l'imposition d'une limite maximale qui ne

s'appliquerait qu'aux gras *trans* issus de la *transformation*, qui tiendrait ainsi compte des gras *trans* qui sont *ajoutés* aux produits et non à la quantité totale contenue dans les produits finis. Pour terminer, elle a soutenu que, pour assurer une mise en œuvre adéquate partout au pays, la période de transition devrait s'étendre sur 3 à 5 ans, et que le gouvernement devrait prévoir des mesures efficaces et pragmatiques pour contrôler les teneurs de façon régulière là où les matières premières sont transformées.

ACADÉMIE CULINAIRE

FRANÇOIS MARTEL

L'Académie culinaire, une école fréquentée tant par le grand public que par les professionnels de la cuisine, comprend un centre de recherche et développement dont les travaux sont principalement axés sur l'élaboration de techniques culinaires et de nouveaux produits alimentaires destinés aux entreprises de transformation et de distribution alimentaire.

La présentation de M. Martel a surtout porté sur les études effectuées par l'équipe du centre, ces dernières années, en matière de gras *trans* et saturés et sur la recherche de solutions de rechange. En 2003, l'Académie a lancé une gamme de pâtés végétariens et à base de viande appelée PurPlaisir, laquelle a remporté le prix de l'innovation du CTAC. M. Martel a présenté la toute dernière réalisation du centre, le « Zéro 3 », un substitut sans gras *trans*, gras saturés ni cholestérol. Composé d'ingrédients naturels et présentant une teneur considérable en acides gras oméga-3, ce produit peut être formulé de différentes façons et constitue ainsi un choix santé pour la préparation de produits de boulangerie et de pâtisserie ainsi que d'aliments transformés à base de viande (comme les pâtés et tartinades). M. Martel a également insisté sur le fait que pour trouver des solutions de rechange aux gras *trans*, il faudra d'abord surmonter certaines contraintes (délais et coûts liés à la recherche et au développement, participation de tous les intervenants, durée de conservation des aliments et financement accordé par les divers gouvernements).

JOHNSON MATTHEY CATALYSTS

DENNY SEAMAN

M. Denny Seaman a fourni des explications scientifiques sur la technologie de l'hydrogénation. La société Johnson Matthey produit des catalyseurs utilisés dans un large éventail de procédés industriels, dont l'une des nombreuses applications est l'hydrogénation partielle d'huiles comestibles. L'entreprise s'est formellement engagée à assurer que ses produits « n'entraînent aucun risque indu chez les consommateurs de quelque pays que ce soit ».

Aujourd'hui, les deux principales catégories d'huiles produites au Canada sont l'huile de canola et l'huile de soja, toutes deux présentant une teneur linolénique élevée et un faible indice de résistance à l'oxydation, et nécessitant donc une modification lorsque utilisées dans certaines applications alimentaires. M. Seaman s'est ensuite penché sur le profil des acides gras, puis sur les conditions de transformation auxquelles seraient soumises les solutions de rechange proposées par les fournisseurs aux fabricants qui souhaitent remplacer les huiles partiellement hydrogénées. En effet, il a expliqué que le fait de modifier certaines conditions d'hydrogénation (par exemple, en changeant l'agitation, en réduisant la température et en augmentant la pression) peut entraîner des changements quant au taux d'hydrogène dans le réacteur et ainsi réduire, dans une certaine mesure, la teneur en gras *trans* des produits. Il a également résumé les travaux de recherche et développement de la firme sur l'amélioration de catalyseurs et affirmé que, bien qu'il n'existe aucun « catalyseur miracle », ceux présentement utilisés peuvent contribuer à réduire la génération de gras *trans* lorsque les conditions de transformation sont mieux contrôlées. De plus, la société travaille présentement sur un projet qui pourrait permettre de réduire encore plus la présence de gras *trans* (mise en marché possible en 2006).

CARGILL

STEPHANIE QUAH

La présentation de M^{me} Stephanie Quah a porté sur les substituts (contenant peu ou pas de gras *trans*) produits par la société Cargill, sur l'état de l'offre et de la demande et sur la réaction des consommateurs à l'égard des produits dont la teneur en gras *trans* a été réduite. Elle a discuté des diverses catégories de substituts (à base de canola hautement oléique cultivé et transformé au Canada), dont des huiles à friture de qualité

industrielle, des huiles de grande stabilité et des shortenings. Étant donné la forte demande prévue, Cargill produira cet automne plus de 500 millions de livres (225 millions de kilogrammes) d'huile de canola hautement oléique, et pourrait même augmenter sa production si la demande continue d'augmenter.

Elle a ensuite fait état des résultats d'un sondage mené auprès de consommateurs qui portait sur l'indication des gras *trans* contenus dans les produits : un grand nombre de répondants ont indiqué que lorsqu'ils ont le choix (en ce qui concerne les croustilles de maïs et les céréales, par exemple), ils préfèrent les produits santé, et un tiers ont dit être prêts à payer plus cher pour obtenir une meilleure qualité nutritionnelle. M^{me} Quah est d'avis que les consommateurs accordent de la valeur aux produits plus sains, et que cette tendance est bénéfique tant pour la population que pour l'industrie alimentaire dans son ensemble.

ARCHER DANIELS MIDLAND (ADM)

BRENT FLICKINGER

M. Brent Flickinger a présenté la gamme de substituts contenant peu ou pas de gras *trans* élaborée par son entreprise sous le label « Novalipid ». Œuvrant en plein cœur de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (ADM est un fabricant d'ingrédients), l'entreprise travaille présentement à établir les infrastructures nécessaires à la transformation de graines oléagineuses en ingrédients fonctionnels destinés aux fabricants de produits alimentaires vendus au détail. La gamme Novalipid comprend notamment des huiles faibles en gras *trans* naturellement stables, des produits trans-estérifiés, des huiles tropicales et des composés de graisses et d'huiles. M. Flickinger a affirmé qu'il convient de miser sur les substances à base de soja ou de palme, des produits qui dominent présentement le secteur mondial de la transformation alimentaire. Il a indiqué qu'ADM a collaboré, souvent de très près, avec le United Soybean Board (USB), le département de l'agriculture américain (USDA) et des groupes technologiques dans le cadre de projets de recherche visant l'élaboration de solutions de rechange aux gras *trans* comme l'huile de soja à faible teneur linolénique, dont l'offre sera toutefois affectée par certaines considérations liées au coût, à la recherche et au développement, aux essais en conditions réelles, à l'amélioration des plantes, etc. Un approvisionnement uniforme et adéquat en graines oléagineuses permettrait en effet plus de souplesse en matière de transformation et réduirait les coûts de propriété intellectuelle et de préservation de l'identité.

Des shortenings riches en acides gras polyinsaturés ou stéariques seront éventuellement incorporés à la gamme Novalipid, lesquels pourraient constituer une solution de remplacement tout indiquée pour les fabricants alimentaires. M. Flickinger a ajouté que les consommateurs tendent à associer les termes « hydrogénés » et « entièrement hydrogénés », utilisés dans les listes d'ingrédients, aux gras *trans* et que, par conséquent, ADM appuie la proposition de la FDA américaine de plutôt utiliser la désignation « huile végétale transestérifiée » sur les étiquettes de produits alimentaires.

MONSANTO

BOB INGRATA

Monsanto, une entreprise agroalimentaire, s'intéresse particulièrement aux graines oléagineuses, aux composantes biotechnologiques, aux aliments plus sains et aux divers enjeux du secteur agricole. Cette société effectue des recherches dans le domaine de l'alimentation depuis plus de 20 ans; toujours à l'écoute des consommateurs, elle reconnaît qu'il n'y a pas de nutrition possible sans saveur. M. Ingrata a expliqué que le programme alimentaire de Monsanto est axé vers des huiles plus saines qui cadrent davantage avec le style de vie santé d'aujourd'hui. C'est pourquoi l'entreprise cherche à assurer un approvisionnement en produits alimentaires contenant des éléments (moléculaires et autres) plus sains.

Monsanto appuie donc vivement la recherche de produits à faible teneur en gras *trans* et saturés, dont les huiles de soja à faible teneur linolénique, midoléique ou riche en stéarate. Comme l'huile de soja ne convient pas à la plupart des applications alimentaires, elle est souvent hydrogénée ou mélangée avec d'autres corps gras. L'entreprise a donc lancé et commercialisé une variété de soja appelée Vistive I, un produit non biotechnique à faible teneur en acide linolénique (et sans gras *trans*), et prévoit que dès 2012, « Vistive III » permettra de produire une huile plus stable, sans gras *trans* et à faible teneur en gras saturés. Des essais préliminaires effectués avec

des croustilles de maïs genre « tortilla » ont donné des résultats très encourageants. M. Ingrata a indiqué que les toutes premières variétés de soja à faible teneur linoléique (Vistive) ont été produites aux États-Unis, puis a souligné les inducteurs de coût liés à une telle production agricole. Il a ensuite discuté des huiles riches en oméga-3 (végétales ou de poisson) et de leur place dans l'alimentation des consommateurs, de la connaissance de ceux-ci à l'égard de ces produits, de leur saveur et de leur utilisation dans l'industrie alimentaire. M. Ingrata a terminé en rappelant l'engagement de Monsanto à améliorer les huiles de soja et de canola en mettant à profit tout le savoir-faire technologique en la matière et en faisant converger les efforts de chacun pour trouver des solutions viables.

DOW AGROSCIENCES CANADA

JIM WISPINSKI

La présentation de M. Jim Wispinski a surtout porté sur les substituts de gras *trans* présentement disponibles. M. Wispinski a réitéré le fait que l'objectif général de réduire à la fois la présence de gras *trans* et de gras saturés peut être réalisé en remplaçant les huiles partiellement hydrogénées par des huiles naturellement stables. Des substances de remplacement sont présentement utilisées pour la friture et pour certains procédés de transformation, et on travaille actuellement à chercher des solutions de rechange pour la fabrication de produits de boulangerie.

M. Wispinski a surtout parlé de l'huile Natreon « plus saine » produite à partir de graines de canola de type Nexera. Il a indiqué que Dow effectue des travaux de recherche en Saskatchewan depuis le milieu des années 1990, puis a enchaîné en affirmant que l'huile Natreon peut être désignée comme étant un produit « sans gras *trans* » puisqu'elle ne contient que de très petites quantités d'acides *trans*, une fois raffinée. M. Wispinski a ensuite passé en revue les profils comparatifs de certaines huiles afin de mettre en évidence les avantages de l'huile Natreon : faible teneur en gras saturés, teneur réduite en acide linoléique et augmentation de la teneur en acide oléique. Il a ensuite décrit d'autres caractéristiques positives de la Natreon en ce qui concerne sa fonctionnalité, son faible coût, sa stabilité et ses qualités prophylactiques.

M. Wispinski a finalement ajouté que le Canada possède une grande expertise en matière de culture du canola, et que, dans un avenir rapproché, la semence de graines de canola Nexera sur une surface de 1,5 million d'acres permettrait de remplacer toutes les huiles partiellement hydrogénées et de produire ainsi au Canada – par des agriculteurs et des transformateurs canadiens – un substitut capable de répondre à la demande.

CANOLA COUNCIL OF CANADA

TYLER BJORNSON

M. Tyler Bjornson a commencé sa présentation en rappelant que l'objectif du groupe d'étude est d'assurer que les preneurs de décisions ont toute l'information requise pour formuler des recommandations visant à améliorer la santé publique globale. Il a remis en question le fait que le groupe d'étude semble axer sa réflexion sur les gras *trans* artificiels, alors que ceux d'origine naturelle affectent tout autant la santé publique. Il a également insisté sur la nécessité de bien cerner la complexité de la question et l'impact des solutions de rechange proposées sur la consommation d'acides gras (en particulier, les acides gras saturés) des Canadiens.

M. Bjornson a expliqué que le canola constitue un des substituts les plus sains, mais qu'il convient de considérer et de comprendre scrupuleusement tous les enjeux, sans quoi l'industrie canadienne du canola risque de subir de sérieux impacts négatifs. Il a ensuite résumé les avantages de l'huile de canola en comparant sa teneur en acides gras avec celle d'autres huiles et en faisant remarquer sa faible teneur en gras saturés et sa teneur élevée en acides gras monoinsaturés et oméga-3.

M. Bjornson a souligné que les innovations apportées à cette denrée ont déjà eu des effets positifs sur la santé publique, et que l'appui gouvernemental en matière de recherche et développement conjugué à une éducation efficace du public pourraient déjà induire une réduction de la présence des gras *trans* sans qu'il soit nécessaire d'imposer une réglementation en la matière. Il a terminé son argumentation en déclarant que les travaux du groupe d'étude devraient également inclure une évaluation de l'efficacité des mécanismes existants.

LES PRODUCTEURS LAITIERS DU CANADA (PLC)

GAIL EWAN

M^{me} Gail Ewan a débuté son intervention en affirmant que les PLC appuient l'idée d'éliminer ou de réduire la présence des gras *trans* artificiels, mais ne souscrivent pas à l'élimination des gras *trans* d'origine naturelle trouvés dans les gras de ruminants. Sa présentation a surtout porté sur les éléments qui différencient ces deux types de gras *trans* – procédés d'hydrogénation, présence dans l'approvisionnement alimentaire, distribution des isomères et effets sur la santé. Elle a résumé plusieurs études qui non seulement font une distinction entre les gras provenant des ruminants et ceux d'origine industrielle, mais qui établissent un lien entre les gras *trans* d'origine naturelle et certains bienfaits sur la santé (par opposition aux effets néfastes entraînés par la consommation de gras *trans* artificiels).

Citant une décision rendue par un tribunal du Danemark qui a étayé la différence entre ces deux types de gras, elle a conclu en réitérant que les gras *trans* d'origine animale (ruminants) devraient être exclus de toute nouvelle réglementation.

CONCLUSION

Les représentants de l'industrie ont remercié les membres du groupe d'étude pour leur avoir donné l'occasion de se prononcer et d'exprimer leur point de vue sur les divers défis que représente le dossier des gras *trans*. Cette démarche aura permis au groupe d'étude de recevoir de précieuses données, d'entendre des opinions variées et, de ce fait, de voir la question des gras *trans* avec un certain optimisme. En effet, les membres ont été heureux de constater que l'industrie souhaite elle aussi réduire la présence des gras *trans*. Après avoir remercié les participants, la présidence du groupe d'étude a assuré ces derniers que leurs commentaires et positions allaient alimenter les délibérations prévues le lendemain et permettraient de cerner avec précision les domaines où il conviendra de se renseigner davantage.