

*l'*alimentation

4,95 \$

10 *Reportage*
**Rappels alimentaires:
le risque zéro
n'existe pas...**



15 *Dossier du mois*
Prêts pour la rentrée?



34
En arrière-scène
**Quand il devient
quasi impossible
d'être un
« Produit
du Canada »...**



44 *Place au détaillant*
**Un concours juste
pour les petites
surfaces!**



Rencontre avec
Denise Cornellier
**Recevoir,
un art en soi**

6

La durée de conservation du kiwi jaune Zespi® Gold, est légèrement inférieure. On peut donc le consommer dès l'achat ou immédiatement au sortir du réfrigérateur, alors que sa saveur fraîche et sucrée se développe le mieux. Rappelons qu'un kiwi placé à côté de pommes de terre ou de bananes mûrit plus vite grâce à l'éthylène dégagé par ses voisines, même si elles sont emballées dans un sac de plastique.

Le kiwi se glisse fort bien dans un menu de boîte à lunch. Faute de couteau, on aura pris soin de le peler si désiré (à moins qu'on ne le mange dans sa peau, un bol tout à fait nature). On le coupe aussi bien en petits dés qu'en rondelles ou en tranche, pour le déguster tel quel ou l'inclure dans de nombreuses recettes.

EN FORMAT MINI

Le concombre propose à nos papilles une autre déclinaison de vert, de texture et de goût. À venir pour la mi-

des sacs micro perforés qui permettent aux gaz émis par la tomate de se dégager, sans toutefois rien laisser entrer. Les tomates doivent respirer, pour éviter d'accroître le processus de vieillissement. Une fois ouvert, le sac se tient

« EN EUROPE, ON EMBALLE DE PLUS EN PLUS POUR ÉVITER LA CONTAMINATION CROISÉE ENTRE HUMAINS, QUI PEUT SE PRODUIRE LORSQUE LES GENS PALPENT LES FRUITS ET LES LÉGUMES. »

debout. Pour le moment, le sac du format lunch n'est pas biodégradable, mais Daniel Larrivée espère trouver la solution technique requise d'ici la fin de l'année. Tout dans le contenant de 320 g est biodégradable, du contenant à la pellicule plastique, à l'étiquette et à l'encre.

La consommation des fruits Tomapure est tout à fait sécuritaire, précise Daniel Larrivée. Nul besoin de les

laver puisqu'ils ont été nettoyés et débarrassés des bactéries, levures et autres moisissures susceptibles d'affecter leur qualité et leur vieillissement. Leur durée de vie étant supérieure à la normale, on peut conserver les tomates sur le comptoir. Mieux vaut par contre réfrigérer les raisins. À déguster tels quels ou dans une salade, entre autres options.

LE TRANSPORT DE L'EAU

C'est l'inquiétude grandissante concernant l'eau en bouteille et l'eau du robinet, qui a incité Starfrut à enrichir la gamme de contenants Lock & Lock avec une bouteille réutilisable, qui peut servir aussi bien pour l'eau que pour les jus, le lait ou d'autres breuvages. Plusieurs n'aiment pas le goût de l'eau de robinet, d'où leur intérêt pour l'eau embouteillée. Or, on étudie actuellement les effets potentiellement négatifs sur la santé du bisphénol A, ou BPA, un polymère essentiel dans la fabrication des polycarbonates utilisés pour produire de nombreuses >

Les meilleures céréales biologiques* ont maintenant une légère saveur de noix.

NOUVEAU

VALEURS SÉCURITAIRES AJOUTÉES

Après les tomates cerises, voici les tomates raisins (plus sucrées que les précédentes) et les raisins rouges, signés Tomapure. L'entreprise, présidée par Daniel Larrivée (frélicé à l'entreprise Hector Larrivée), a investi durant trois ans en recherche et développement pour mettre au point un procédé breveté de lavage et de nettoyage ne requérant aucun produit chimique. L'objectif : répondre à la sensibilité grandissante de la population en matière de santé, certes, mais aussi de sécurité et de commodité.

Les épisodes de « crises » alimentaires nourrissent aussi, c'est le moins que l'on puisse dire, les craintes de nombreuses personnes, qui cherchent à se procurer des aliments à la fois bons pour la santé et sécuritaires. « Nous croyons que le vrac est en train de disparaître dans la section des fruits et légumes, commente le président de Tomapure. En Europe, on emballe de plus en plus pour éviter la contamination croisée entre humains, qui peut se produire lorsque les gens palpent les fruits et les légumes. »

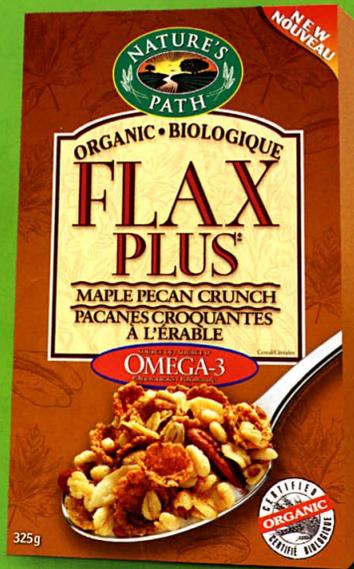
Pour le format lunch, les fruits sont emballés dans



Et oui. Nous avons ajouté du vrai sirop d'érable et des pacanes grillées pour donner aux céréales FlaxPlus^{MD} un nouveau goût savoureux.

Nature's Path Organic.
Eat well. Do good.

www.naturespath.com



*Source : AChelbren Canada, 52 semaines courantes se terminant le 20 décembre, 2008

Prêts pour la rentrée?

bouteilles de plastique et autres articles plastifiés comme les assiettes en plastique dur, la coutellerie et les contenants pour le rangement.

Juanita Coumbias, directrice ventes et marketing international chez **Starfrit** et **Les Promotions Atlantiques**,

des Mariannes étant située dans la partie nord-ouest du Pacifique, un peu à l'est des îles du même nom. Son point le plus bas est à 11 000 mètres de profondeur et la pression s'y exerce mille fois plus qu'au niveau de la mer. On signale également

qu'une pression de 16 000 psi est capable de broyer la plupart des êtres vivants. Si la pression de 87 000 psi n'endommage pas les aliments, c'est tout simplement parce qu'elle s'exerce uniformément.

Carol Gardin ajoute que la tendance générale continue à privilégier les aliments santé, « réduits en sel, faibles en gras, enrichis au point de vue nutritif et aussi plus naturels, ce qui signifie moins d'additifs, sans nitrates ajoutés et libres de tout ingrédient potentiellement allergène. C'est pourquoi nous croyons que notre procédé de Protection à haute pression™ sans agent chimique constitue un atout important. De plus, nos rôtis de poitrine de poulet (Classique, fumé...) portent le logo Visez Santé, tout comme le poulet Kolbassa, présenté sous la forme de cette sauce polonaise. »

DES GOÛTS RÉGIONAUX

La gamme de jambons de marque Gaspésien introduite en début d'année par **Cuisines gaspésiennes**, s'inscrit >

signale que des villes comme Charlottetown, St-John's, Waterloo et London ont banni l'eau embouteillée. « D'autres, comme Vancouver, Ottawa et Toronto, seraient sur le point de faire de même, dit-elle. Vancouver planifie même une campagne marketing pour inciter les gens à choisir l'eau du robinet et les encourager à choisir des contenants réutilisables pour transporter l'eau. De plus, certaines écoles ont demandé aux enfants d'opter pour de tels contenants. » Offerte en format de 350 ml avec paille intégrée, la bouteille Starfrit Lock & Lock est faite en plastique polypropylène qui ne contient pas de BPA. Elle va au congélateur aussi bien qu'au lave-vaisselle et est ornée avec des images de mines de crayons de couleur, petit rappel d'un usage notamment destiné aux enfants.

MIEUX VAUT PRÉVENIR

C'est la traque préventive à la listéria, la salmonelle et autres bactéries E.Coli qui a incité **Maple Lodge Farms** à mettre au point un traitement appelé Protection à haute pression™ (HPP pour High Pressure Protection). C'est aussi le fait que, selon une recherche demandée par l'entreprise, et menée en janvier 2009, 91 % des consommateurs placent le risque alimentaire et la salubrité des aliments au second rang de leurs critères d'achat de viandes au rayon deli, tout juste derrière la fraîcheur, qui arrive au premier rang avec 94 %. De plus, 80 % des personnes interrogées se disaient prêtes à payer plus cher pour obtenir une assurance salubrité. « C'est beaucoup plus que tout ce que nous avons pu voir dans le passé, précise **Carol Gardin**, directrice du marketing chez **Maple Lodge Farms**. Nous espérons que notre approche contribuera à restaurer la confiance des consommateurs et, par conséquent, à stimuler les ventes. »

91 % DES CONSOMMATEURS PLACENT LE RISQUE ALIMENTAIRE ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AU SECOND RANG DE LEURS CRITÈRES D'ACHAT DE VIANDES AU RAYON DELI.

En consultant le site Internet de **Maple Lodge Farms**, on apprend que le traitement HPP « expose les aliments à une pression élevée, pour mieux les purifier en inactivant les agents pathogènes qui pourraient causer des maladies d'origine alimentaire et présenter des risques pour la santé humaine. Il aide également à diminuer considérablement le nombre d'organismes responsables de l'altération des aliments, leur permettant ainsi de demeurer frais plus longtemps. La durée de vie passe donc de 90 à 120 jours, ou de 75 à 90 selon les produits. » Pour obtenir le résultat voulu, on place les aliments dans une chambre remplie d'eau, qui sera pressurisée à 87 000 psi. La pression inactive germes et bactéries nuisibles, sans altérer les aliments, qui ne perdent rien de leur fraîcheur, leur saveur et leur texture. Les nutriments ne sont pas dénaturés et la salubrité alimentaire est assurée sans qu'il soit nécessaire de recourir à des agents chimiques.

Sur l'emballage des aliments traités par **Maple Lodge Farms**, et identifiés comme tels, on remarque un logo mentionnant la Protection à haute pression, invitant le consommateur à visiter le site pour en apprendre davantage. Pour avoir une idée de l'ampleur d'une pression de 87 000 psi, on fait remarquer que celle de la fosse océanique la plus profonde est de 16 000 psi, la fosse

Nouveau! Les seules portions lavées et vraiment prêtes-à-manger.



- Emballage à fond plat pratique et très efficace en tablette.
- La portion idéale pour la boîte à lunch et les collations.*

* Les emballages collations Tomapure et Fruitpure de 90 g contiennent une portion de légumes ou fruits selon le Guide alimentaire canadien.

tomapure
PORTION

fruitpure
PORTION

Groupe Tomapure inc.
Téléphone : 450.663.6444 Site Internet : www.tomapure.com