



L'INDUSTRIE de l'agriculture, des aliments et des boissons au **Canada**

L'industrie canadienne du sarrasin

Le sarrasin constitue une des meilleures sources de protéines de grande qualité et faciles à digérer du royaume végétal. Il est également très riche en glucides et contient bon nombre de vitamines et de minéraux, ce qui en fait un ingrédient idéal pour la fabrication de toute une gamme de produits alimentaires et non alimentaires. Le sarrasin peut être moulu en farine ou transformé en gruau et en grit; ces deux derniers produits peuvent être consommés rôtis ou nature. Le gruau rôti peut servir d'allongeur de viande et d'ingrédient dans les céréales de petit déjeuner et les soupes. Au Japon, la farine de sarrasin est mélangée à celle d'autres variétés de grains pour produire des nouilles « soba », un mets traditionnel. En Amérique du Nord, on utilise le sarrasin dans les industries du chocolat en tablettes et des aliments de collation.

Au cours des 40 dernières années, la culture du sarrasin s'est bien établie au Canada, plus précisément dans l'est des Prairies. Les activités à valeur ajoutée et la transformation secondaire du sarrasin sont à la hausse. Les travaux de recherche d'Agriculture et Agroalimentaire Canada portent sur la détermination de la fonctionnalité de cette culture et sur la mise au point d'un processus de transformation intégré qui générera une valeur ajoutée pour les secteurs alimentaires et non alimentaires. L'industrie du sarrasin, en particulier les entreprises Mancan Genetics et Kade Research situées à Morden (Manitoba), travaille présentement à mettre au point une variété purement canadienne qui soit résistante au gel et une nouvelle variété à haute teneur en amidon. Ces variétés plus récentes devraient s'ajouter à d'autres variétés canadiennes (AC Manitoba et Koban) remplaçant ainsi les variétés traditionnelles de sarrasin, soit le Mancan et le Manor.

La variété Koto, première variété de sarrasin à grosses graines, intéresse les meuniers en raison de sa teneur accrue en amidon et de ses propriétés liées à l'amidon tendre. Elle a été mise en circulation en 1998 et est entrée en production commerciale au Canada à l'été 2000.



Les industries pharmaceutique et nutraceutique mènent une recherche innovatrice sur l'utilisation éventuelle du sarrasin pour diminuer le taux de cholestérol et combattre le diabète. De plus, le nectar de la plante sert à la production de miel et les écales aspirées servent de bourre d'oreillers pour les consommateurs allergiques aux plumes, à la poussière et au pollen.

De 1996 à 1998, environ la moitié de la production canadienne de sarrasin a été utilisée au pays. Depuis, les exportations ont surpassé l'utilisation intérieure. En 2001, malgré les mauvaises conditions climatiques qui touchaient la plupart des récoltes dans les Prairies, la production est demeurée à 14 000 tonnes. Ces conditions ont persisté en 2002 et le rendement a chuté à 12 000 tonnes, les exportations passant à 5 400 tonnes. Cependant, on prévoit que cette tendance à la baisse en matière d'exportations ne persistera pas à long terme en raison de nouvelles possibilités d'exportation et de conditions de croissance améliorées.





Renseignements supplémentaires

Malgré son nom anglais (buckwheat), le sarrasin (*Fagopyrum esculentum*) n'est pas une céréale, mais plutôt un fruit ou une noix. Cette plante latifoliée existe en 18 espèces naturelles, en plus de deux espèces créées par l'homme.

Le Japon est le plus grand marché canadien d'exportation pour le sarrasin, représentant environ 61 p. 100 de toutes les exportations canadiennes de sarrasin en 2002. Les États-Unis, le deuxième marché d'exportation en importance, ont importé environ 36 p. 100 de la production canadienne de sarrasin.

Le *International Symposium on Buckwheat* (Symposium international sur le sarrasin), qui a lieu tous les deux ans, réunit les principaux chercheurs internationaux, des décideurs et des scientifiques en vue de faire progresser la recherche sur la culture, la fabrication, la transformation et la commercialisation du sarrasin.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Julie Lalonde
Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341 Chemin Baseline, Tour 7
Ottawa (Ontario)
K1A 0C5
Téléphone : (613) 759-6603
Télécopieur : (613) 759-6312
Courriel : lalondejp@agr.gc.ca

Vous trouverez d'autres renseignements sur les produits, les fournisseurs et les possibilités d'investissement dans le secteur agroalimentaire canadien en consultant le site Web du Service d'exportation agroalimentaire (<http://sea.agr.ca>).

Autres coordonnées utiles

Manitoba Buckwheat Growers' Association
C.P. 189
Somerset (Manitoba)
R0G 2L0
Courriel : rpicard@gov.mb.ca
Téléphone : (204) 744-4050
Télécopieur : (204) 744-4060

Association canadienne de cultures spéciales
220, avenue Portage, pièce 1215
Winnipeg (Manitoba)
R3C 0A5
Site Web : www.specialcrops.mb.ca
Courriel : office@specialcrops.mb.ca
Téléphone : (204) 925-3780 ou (204) 925-3781
Télécopieur : (204) 925-3785

L'industrie canadienne de l'agriculture, des aliments et des boissons est reconnue à l'échelle internationale comme une des meilleures au monde pour ce qui est d'assurer à la fois la salubrité et la qualité des aliments et des conditions propices au commerce. En outre, les consommateurs se préoccupent davantage de la sécurité, de la salubrité et de la qualité de leurs aliments, et exigent d'être mieux informés sur les méthodes de production de ces derniers. Plus que jamais, les consommateurs veulent l'assurance que leurs aliments sont inoffensifs et produits de façon écologique.

Le Canada a pour objet de devenir le chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, d'innovation et de production écologique et d'être celui qui répond le mieux aux besoins des consommateurs au Canada et à l'étranger.