



Markets & Trade Team Ontario /
Équipe des marchés et du commerce de l'Ontario

Renseignements concurrentiels*

Février 2006

Canadian/International Food & Beverage Show

Publication n° 1

Introduction

Le Canadian/International Food & Beverage Show de 2006 (salon international/canadien des aliments et des boissons) s'est révélé une excellente tribune pour faire valoir les nouveaux produits de l'industrie et pour se familiariser avec les dernières tendances.

Le Canadian/International Food & Beverage Show s'est déroulé pendant trois jours, soit du 19 au 21 février, au Centre international de Toronto, en Ontario. Ce salon appartient à l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, qui en assure aussi la gestion. Cette année, il a attiré 650 exposants et de 7 500 à 10 000 visiteurs, tous professionnels du domaine.



On notait aussi la présence de 12 délégués commerciaux du Japon, du Venezuela et des États-Unis. En outre, une douzaine d'acheteurs du Japon, du Mexique et des États-Unis avaient recours aux services du bureau commercial d'Agriculture et Agroalimentaire Canada au salon pour rencontrer les représentants d'entreprises canadiennes qui y présentaient leurs produits. Environ 80 réunions individuelles entre des acheteurs internationaux et des entreprises canadiennes avaient lieu dans le cadre du salon, sans compter les rencontres organisées à l'extérieur du salon.

Une large gamme d'aliments étaient exposés, des mets à cuisson par micro-ondes ou à la vapeur aux délices de brasserie, en passant par d'alléchants desserts. On notait aussi la présence au salon d'un secteur dédié aux aliments organiques et de pavillons appartenant à la Nouvelle-Zélande, à la Corée du Sud, aux États-Unis, à l'Inde, à la Grèce, à la Grande-Bretagne et à la Barbade.

* Série de rapports périodiques donnant les dernières nouvelles et observations sur les conditions du marché et autres facteurs d'investissement et de commercialisation pouvant influencer sur les stratégies et décisions de mise en marché des entreprises canadiennes à la recherche de débouchés d'exportation et d'occasions de croissance.

Produits innovateurs



Caviar Sea-Gem est une entreprise du Québec qui produit du caviar en utilisant les **algues** comme ingrédient principal. Ce caviar à base d'algues, qui est identique au caviar naturel en plus d'être écologique et bon pour la santé, constitue une excellente alternative au caviar de poisson, d'autant qu'il a la même allure, la même odeur et le même goût que le caviar véritable. Les algues constituent l'un des aliments les plus sains au monde puisqu'elles sont très riches en minéraux essentiels, en aminoacides, en vitamines et en iode. Sea-Gem affirme que les algues aident à diminuer le taux de cholestérol, à stimuler la circulation sanguine, à améliorer le système immunitaire et à évacuer les métaux lourds du corps, sans compter ses effets anticancéreux et son aptitude à débarrasser le corps des toxines. Ce caviar à base d'algues est pasteurisé, ce qui lui confère une plus grande conservabilité au détail, et il est offert en différentes saveurs : béluga naturel, saumon et wasabi. Le produit peut être vendu et expédié sans réfrigération, ce qui réduit les frais de transport. Le caviar à base d'algues est vendu en pots de 100 ml et de 640 ml.



L'entreprise **Fermes Burnbrae** est reconnue pour ses produits aux œufs innovateurs. Cette année, elle présentait **Eggbites**, des croquettes panées et farcies aux œufs brouillés. Ces croquettes faites d'œufs canadiens de catégorie A existent en deux saveurs : naturel ou fromage. Faciles et rapides à préparer, elles sont parfaites pour les collations, les restaurants offrant le service à l'auto, les buffets ainsi qu'en tant que hors-d'œuvre. Elles sont aussi excellentes trempées dans la sauce salsa, le ketchup ou toute autre sauce originale. Les Eggbites figuraient parmi les finalistes lors du North American Foodservice Grand Prix New Product Awards (cérémonie lors de laquelle sont décernés des prix pour les meilleurs nouveaux produits de l'industrie des services alimentaires en Amérique du Nord). Une grosse boîte d'Eggbites a un poids brut de 4,5 kg et contient environ 180 croquettes.



Les clients de **Terra Beata Cranberry Farm** affirment que son **mincemeat aux canneberges**, c'est « toute la saveur de Noël dans un pot ». Cette recette de mincemeat aux canneberges est différente des autres puisqu'il s'agit d'un mélange de canneberges, de pommes, de raisins et d'épices. Le produit, qui ne renferme aucun préservatif ou additif, est délicieux servi dans des crêpes ou des tartelettes, ou encore réchauffé et servi sur une boule de crème glacée ou un morceau de gâteau au fromage. Le mincemeat de Terra Beata Cranberry Farm est offert dans des contenants de 250 ml ou de 500 ml.



Même si la compagnie **McCain** est mieux connue pour ses produits aux pommes de terre, deux de ses nouveautés font partie de la famille des desserts. Au salon de cette année, McCain faisait la promotion de ses **Double Chocolate Brownie Bites (bouchées de brownies au double chocolat)** et de ses **New York Cheesecake Bites (bouchées au gâteau au fromage style New York)**. McCain a mis au point ces deux produits pour les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Les Double Chocolate Brownie Bites sont des bouchées de chocolat dans des morceaux de brownies au chocolat extra tendres recouverts d'une riche pâte au chocolat mi-sucré. Ces bouchées peuvent être servies froides ou chaudes, réchauffées au four ou dans la friteuse. Les New York Cheesecake Bites sont de petits morceaux de gâteau au fromage crémeux recouverts d'une croûte sucrée aux biscuits graham. Ces deux produits sont très polyvalents et peuvent être offerts avec de la crème glacée, des fruits ou de plein d'autres façons originales. On compte 330 calories pour 4 bouchées de brownies au double chocolat et 250 calories pour 2 morceaux de gâteau au fromage style New York. Les produits sont livrés en paquets d'un poids net de 8 livres chacun (brownies = 20 bouchées par livre; morceaux de gâteau au fromage = 11 morceaux par livre).



McCain a aussi repensé les traditionnels hors-d'œuvre frits en créant sa famille de hors-d'œuvre Brew City^{MC}. Cette série de produits enrobés de pâte à la bière comprend : **Brew City^{MC} Onion Hot Scoops**, **Brew City^{MC} Jalapeño Bottle Caps** et **Brew City^{MC} French Fries**. McCain indique que d'autres mets viendront enrichir cette gamme de produits alimentaires. Les produits offerts pour l'instant sont des oignons espagnols, des piments jalapeño et des frites trempées dans un mélange de pâte à la bière de qualité Brew City^{MC} et de morceaux de piments jalapeño rouges. McCain affirme que les saveurs piquantes incitent les gens à commander plus de boissons. Les Onion Hot Scoops sont livrés dans des emballages avec un poids net/brut de 22,5/24,5 livres. Le poids net/brut d'un paquet de Jalapeño Bottle Caps s'établit à 15/17livres.



L'entreprise **Concept to Shelf** s'occupe de la mise en marché des **Callision's Seasoned Skewers** au Canada. Ces brochettes assaisonnées permettent de concentrer l'assaisonnement au centre des viandes et légumes. Toutes les brochettes sont assaisonnées naturellement à l'aide d'huiles essentielles et d'extraits de fines herbes. Elles sont offertes dans les saveurs suivantes : citron et romarin, fiesta mexicaine, bourbon au miel, ail et fines herbes, coco limette de Thaïlande et cari indien à la mangue. Les brochettes ne contiennent ni gras ni sodium et peuvent être grillées ou cuites au poêlon, sur un gril électrique ou au four. On peut également les placer dans un rôti complet, dans une dinde ou un poulet, etc. Chaque paquet comprend une vingtaine de brochettes.



Meaty Meats Inc. a mis au point deux recettes de saucisses au porc à saveurs nouvelles. La première est une saucisse de type **chorizo mexicaine** agrémentée d'épices mexicaines piquantes. La deuxième est une saucisse de **porc au bourbon**. Ces deux produits sont fabriqués selon des méthodes européennes traditionnelles. Le paquet régulier est vendu en format de 5 kg.



L'entreprise **Vienna/Quality Meat Group Ltd.** a repensé la traditionnelle saucisse fumée en présentant sa version Fletcher's au fromage et aux piments jalapeño. Ces saucisses constituent un « savoureux mélange de fromage cheddar fondant et de piments jalapeño piquants ». Les saucisses sont fumées naturellement conformément aux grandes traditions européennes. Le produit peut être préparé de nombreuses façons, selon les goûts et préférences de chaque client. Les saucisses peuvent être cuites au four à micro-ondes, bouillies dans l'eau, frites au poêlon et grillées au barbecue. Grâce au goût unique du cheddar et des piments jalapeño, ces saucisses peuvent servir de diverses manières, y compris dans les pâtes, sur la pizza ou comme hors-d'œuvre. Chaque paquet contient 10 saucisses fumées et il y a 8 paquets par caisse. Chaque caisse pèse 1 kg et chaque saucisse est de 100 g.



L'entreprise **Janes Family Foods Ltd.** a décidé de profiter de l'intérêt croissant pour le marché des aliments préparés nutritionnels. La compagnie a repensé le concept des aliments cuits au four à micro-ondes. Entre autres produits en montre au salon, Janes Family Foods Ltd. présentait les produits **Cuisine Vapeur de Janes**, une innovation dans le domaine de la cuisson par micro-ondes qui permet de conserver plus d'éléments nutritifs et de saveurs que les modes de cuisson traditionnels au four à micro-ondes ou au four conventionnel. À l'heure actuelle, les produits Cuisine Vapeur de Janes sont offerts en trois versions : poulet teriyaki, poulet épicé aux tomates et poulet Alfredo. Chaque met comprend deux pleines portions de légumes et est faible en gras saturés. Chaque bol de 325 grammes compte environ 300 calories. Le produit a été reconnu par la Fondation des maladies du coeur et affiche le symbole « Visez santé ». Janes détient les droits d'auteur sur sa valve à vapeur innovatrice, une invention qui permet au produit de conserver ses vertus nutritives pendant toute la période de cuisson.



L'entreprise **Renée's Gourmet** est reconnue pour ses sauces originales et ses aliments novateurs parmi lesquels figure un nouveau produit présenté cette année : sa **sauce à la tequila avec lime et chilis**. Cette sauce et marinade au goût audacieux renferme des ingrédients « tex-mex » typiques, y compris des piments rouges, de la vraie tequila et du jus de limette frais. Il s'agit d'une excellente marinade à utiliser avec le poulet, le porc, l'agneau, le boeuf ou le poisson. Comme sauce, elle agrémente à merveille les fajitas et donne du caractère aux chaudrées de chili ou de jambalaya. Il s'agit également d'un produit sain pour la santé puisque la sauce ne contient pas d'œufs ou de cholestérol et est faible en gras, en gras saturés et en gras trans. Chaque portion de 100 ml a environ 87 calories. Le produit est offert dans un contenant de 4 litres.

Boissons



L'entreprise **Mill St. Brewery** explore un marché organique en pleine expansion en présentant la première bière organique en Ontario. La bière **Original Organic Lager** est brassée en utilisant exclusivement du houblon certifié organique de type Hallertau, importé de la Nouvelle-Zélande, ainsi que du malt de brasserie organique de Breiss. Le produit contient un volume d'alcool de 4,2 % et est certifié organique par BioGrow New Zealand et par la Organic Crop Improvement Association (association visant l'amélioration des cultures organiques). Le produit est offert en contenants de 20 ou de

50 litres. Cette bière légère et rafraîchissante a tout ce qu'il faut pour devenir populaire au sein du marché organique.



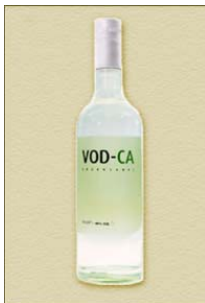
La bière aromatisée au café **Mill St. Brewery's Coffee Porter Beer** affiche une intense saveur de café et est produite avec des graines de café noir de Balzac. Cette bière a remporté la médaille d'or, catégorie « porter » lors des Canadian Brewing Awards de 2005 (cérémonie où sont décernés des prix pour les meilleures bières canadiennes). Le produit a un volume d'alcool de 5,5 %. À l'heure actuelle, le marché ontarien n'offre aucune autre bière aromatisée au café et le produit a

atteint un taux de vente intéressant à la Régie des alcools de l'Ontario. Le baril de 20 litres se vend 69,70 \$ CAN et le baril de 50 litres se vend 164 \$ CAN.



La société **Mixology Canada Inc.** agrément de boissons nouvelles et originales l'industrie canadienne des boissons, y compris sa gamme de produits à base de thé **Teafuzions**. Teafuzions est un concentré de thé qu'on peut incorporer à d'autres boissons pour permettre aux consommateurs de récolter tous les bienfaits de santé du thé. Ce produit constitue une excellente base pour les boissons fouettées et

autres boissons, tout en leur conférant les saines vertus du thé. Selon Mixology Canada Inc., certaines études révèlent que le thé diminue le risque de cancer, de crise cardiaque et d'accident vasculaire cérébral et réduit le taux de cholestérol. Après l'eau, le thé s'avère la boisson la plus populaire au monde. La gamme de produits Teafuzions comprend le concentré matcha (100 g = 50 portions; se vend 19,95 \$), le concentré Orange Pekoe (6 bouteilles de 64 onces pour 11,40 \$), le concentré Earl Grey naturel (6 bouteilles de 64 onces pour 11,40 \$), le concentré Thé vert (6 bouteilles de 64 onces pour 8,70 \$) et le concentré Chai naturel (6 bouteilles de 64 onces pour 11,54 \$).



Celestial Brands Ltd., une entreprise canadienne, est fière d'offrir à sa clientèle des produits nouveaux et originaux. Cette année, elle présentait **Vod-Ca Greenlabel**, une vodka infusée au cannabis. Il s'agit d'une vodka à triple distillation fabriquée de graines pures avec une essence de chanvre. Distillée aux Pays-Bas, cette vodka à texture veloutée affiche une saveur botanique unique et un volume d'alcool de 40 %. Le produit est en vente dans des restaurants et bars sélects de Londres, au Royaume-Uni, et de Toronto.

Produits internationaux



Quoique les boissons énergisantes et les eaux vitaminées existent depuis un certain temps déjà, **BooKoo** ne cesse d'innover. Cette entreprise du Texas s'est donné comme but de produire les boissons énergisantes les plus puissantes et savoureuses au monde et sa liste de « premières » ne cesse de s'allonger – premier contenant de 24 onces, première boisson énergisante sans hydrates de carbone et première consommation double force. Les boissons **BooKoo Energy Drinks** sont offertes en trois saveurs – original au citron, citron sans hydrates de carbone et baies sauvages. Le produit est vendu en caisses de 24 canettes de 16 onces dans un emballage moulant et

pesant 28 livres.

BooKoo a aussi introduit **BooKoo Water**. BooKoo Water est une eau vitaminée aux vertus énergisantes. Si le concept d'eau vitaminée n'est pas nouveau, BooKoo repousse les limites du domaine en enrichissant ses eaux de vitamines additionnelles et d'ingrédients naturels. Il existe quatre types d'eau BooKoo Water. L'entreprise affirme que l'eau BooKoo C contient « assez de vitamine C pour tuer les microbes parasites du rhume ». La boisson renferme aussi des concentrations élevées de fibre soluble, d'antioxydants et de vitamines naturelles comme les vitamines A, B4, B12, ainsi que du zinc. BooKoo Water Inner G contient : de la taurine, un antioxydant naturel; du ginseng, qui favorise la guérison et réduit le stress; du guarana, un stimulant naturel 2 à 3 fois plus fort que la caféine. L'eau BooKoo Water MMMULTI à saveur de limonade contient « toutes les vitamines recommandées par maman », y compris les vitamines A, C, E, B4 et B12, ainsi que de la niacine, du zinc et de l'acide folique. BooKoo Water Rebound est une boisson amalgame qui aide tour à tour les gens à récupérer et à survivre aux dernières heures de travail de la journée. Ce produit contient du potassium, qui aide à prévenir les crampes aux jambes, ainsi que des doses de vitamines A, C, B4, B12, de la niacine et du ginseng, sans compter de la centella asiatique naturelle, un ingrédient qui favorise un équilibre paisible et tranquille. Le produit est livré dans une caisse de 24 bouteilles de 20 onces pesant 35 livres. Grâce à tous ces produits, BooKoo ne cesse de faire des percées dans l'univers des boissons énergisantes et vitaminées.



Stirrings est une entreprise du Massachusetts, aux États-Unis, qui produit des mélanges pour cocktails, des mixtures pour rebords de verres, ainsi que des sodas pour agrémenter les spiritueux. Même si les mélanges existent depuis un certain temps, Stirrings a mis au point des versions qui utilisent des produits de haute qualité, comme le meilleur sucre de canne, les jus les plus frais et de l'eau trois fois purifiée, tout en évitant les saveurs et couleurs artificielles, le sirop de maïs et les agents de préservation. Stirrings a créé de nouvelles saveurs fort intéressantes comme le **martini à la grenade**. Le fruit du grenadier est devenu très

populaire au cours de la dernière année en raison de ses propriétés antioxydantes. Stirrings propose également d'autres saveurs, comme les martinis expresso, les tangerinis, les martinis aux bleuets sauvages, etc., tous accompagnés de mixtures pour rebords de verre. Les mélanges sont offerts dans des contenants de 32 onces fluides qui se vendent 10,95 \$ US l'unité.

Stirrings a aussi mis au point un produit appelé **Cocktail Essentials**, fait de fines herbes et de fleurs naturelles d'origine exotique et offert en plusieurs saveurs comme le martini à la rose 60 pétales, le martini à la lavande des montagnes, le martini au romain méditerranéen et le martini à la basilique d'été. Ces produits viennent en contenants de 12 onces qui se vendent 14,99 \$ US l'unité. Stirrings a également produit une gamme de sodas, notamment le soda club, le soda tonique et le soda au gingembre, tous faits de produits entièrement naturels et d'eau trois fois purifiée, ce qui donne une boisson plus fraîche et légère qui améliore le goût des cocktails. Tous les produits de Stirrings sont savoureux et faciles à utiliser.

Conclusion

Le Canadian/International Food & Beverage Show donne aux entreprises canadiennes une occasion hors pair de présenter aux acheteurs canadiens et internationaux leurs nouveaux produits alimentaires innovateurs ainsi que des échantillons. Le présent rapport, produit par Agriculture et Agroalimentaire Canada, vise à mettre en lumière les nouveaux produits canadiens innovateurs lancés sur le marché dans le cadre du salon. Le rapport, qui fait valoir la qualité, la diversité et la portée des produits canadiens, comprend trois sections : Produits innovateurs, Boissons et Produits internationaux. Les coordonnées des entreprises participantes figurent à la fin du document. Somme toute, le Canadian/International Food & Beverage Show réussit, d'année en année, à présenter aux acheteurs des quatre coins du monde la riche gamme de nouveaux produits canadiens et mérite certes d'être fréquenté.

Le rapport *Renseignements concurrentiels* a été préparé par :

Melissa Furkalo
Agente de commerce et des marchés
Agriculture et Agroalimentaire Canada
174, promenade Stone Ouest
Guelph (Ontario) N1G 4S9
CANADA
Téléphone : (519) 780-8099
furkalom@agr.gc.ca

Entreprises

BookKoo Energy

4287 Beltline Road, Suite 222
Addison, Texas 75001
ÉTATS-UNIS
Téléphone : (866) 568-3322
Télécopieur : (972) 930-9463
info@BookKooEnergy.com
www.BookKooEnergy.com (anglais seulement)

Fermes Burnbrae Ltée

5434, chemin Tomken
Mississauga (Ontario) L4W 1P2
CANADA
Téléphone : (905) 624-3600 / 1 800 565-3968
Télécopieur : (905) 624-5298
<http://www.burnbraefarms.com>

Celestial Brands Ltd.

1020, rue Denison, bureau 207
Markham (Ontario) L3R 3W5
CANADA
Téléphone : (416) 754 8971
Télécopieur : (416) 732 3878
www.celestialbrands.com (anglais seulement)

Concept to Shelf

84, Wild Ginger Way
Toronto (Ontario) M3H 5X1
CANADA
Téléphone : (416) 630-5999
Télécopieur : (416) 631-9995
www.concepttoshelf.com (anglais seulement)

Janes Family Foods Ltd.

3340, promenade Orlando
Mississauga (Ontario) L4V 1C7
CANADA
Téléphone : (905) 673-7145
Télécopieur : (905) 677-0607
<http://www.janesfamilyfoods.com>

McCain Foods Canada

107, rue Main
Florenceville (Nouveau-Brunswick) E7L 1B2
CANADA
Téléphone : 1 800 387-7321
www.mccain.ca

Meaty Meats

5359, boulevard Timberlea, bureau 44
Mississauga (Ontario) L4W 4N5
CANADA
Téléphone : (905) 206-9466
Télécopieur : (905) 206-9468
info@meatymeats.com
<http://www.meatymeats.com> (anglais seulement)

Mill Street Brewery

Édifice 63
55, rue Mill
Toronto (Ontario) M5A 3C4
CANADA
Téléphone : (416) 681-0338
Télécopieur : (416) 681-0339
www.millstreetbrewery.com (anglais seulement)

Mixology Canada Inc.

171, promenade Ambassador, bureau 7
Mississauga (Ontario) L5T 2J1
CANADA
Téléphone : (905) 670-0770 / 1 888 670-9511
Télécopieur : (905) 670-5445
info@mixology.net
www.mixology.net (anglais seulement)

Renée's Gourmet

1880, promenade Ormont
Toronto (Ontario) M9L 2V4
CANADA
Téléphone : (416) 744-2124 / 1 888 4-RENEES
Télécopieur : (416) 744-4369
www.renees.com

Sea-Gem Caviar**Fierté Inc.**

7355, rue Chouinard
LaSalle (Québec) H8N 2L6
CANADA
Téléphone : (514) 368-2012
info@fierte.ca

www.SeaGemCaviar.com

Stirrings

657 Quarry Street Fall River

Massachusetts 02723

ÉTATS-UNIS

Téléphone : (508) 324-9800

Télécopieur : (508) 324-9880

www.stirrings.com (anglais seulement)

Terra Beata Cranberry Farm

RR 1, Lunenburg (Nouvelle-Écosse) B0J 2C0

CANADA

Téléphone / Télécopieur : (902) 634-4435

terrabeata@ns.sympatico.ca

www.cranberryfarm.ca (anglais seulement)

Vienna / Quality Meats Group Ltd.

34, Bramtree Court

Brampton (Ontario) L6S 5Z7

CANADA

Téléphone : (905) 790-1589 / 1 866 811-5596

Télécopieur : (905) 790-7136

pkwok@viennaquality.com

Canada 