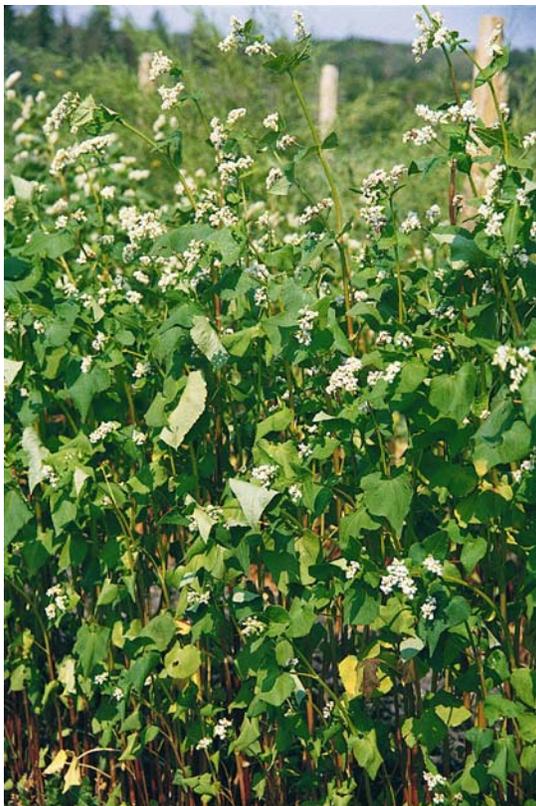


L'INDUSTRIE de l'agriculture, des aliments et des boissons au Canada

Industrie canadienne du sarrasin

Le sarrasin figure parmi les meilleures sources naturelles de protéines de qualité supérieure et facilement digestibles. De plus, il se caractérise par sa haute teneur en glucides et contient de nombreux minéraux et de nombreuses vitamines. Pour ces raisons, le sarrasin est un ingrédient idéal pour un large éventail de produits alimentaires et non alimentaires. Il peut être moulu en farine, ou transformé en gruau ou en grit, ceux-ci pouvant être consommés rôtis ou nature. Le gruau grillé peut être utilisé comme liant protéique végétal ou comme ingrédient dans les céréales pour petit déjeuner et les soupes.



Le sarrasin compte parmi les principaux produits végétaux du Canada, et on en fait la culture depuis 45 ans dans l'est des provinces 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 principalement sur la détermination de la fonctionnalité de cette culture et sur la mise au point d'un procédé intégré de préparation, capable de générer une valeur ajoutée pour les industries alimentaires et non alimentaires. Les industries du sarrasin, en particulier Mancan Genetics et Kade Research Ltée, situées à Morden, au Manitoba, travaillent actuellement à la création d'une variété purement canadienne, résistante au gel, ainsi que d'une autre nouvelle variété à haute teneur en amidon. Ces nouveautés devraient se joindre à la famille canadienne, AC Manitoba et Koban, remplaçant ainsi les variétés traditionnelles de sarrasin, Mancan et Manor.

Koto, la première variété de sarrasin à grosses graines, intéresse plus particulièrement les meuneries en raison de sa concentration plus élevée en amidon et de sa tendreté. Cette variété mise en circulation en 1998 est entrée en production commerciale au Canada à l'été 2000.

L'usage diversifié du sarrasin est attribuable à sa polyvalence. Les industries pharmaceutique et nutraceutique mènent une recherche innovatrice sur l'utilisation éventuelle du sarrasin dans la lutte contre le cholestérol et le diabète. De plus, le nectar de la plante sert à la production de miel et les écales de sarrasin aspirées servent de bourre d'oreillers pour les consommateurs allergiques aux plumes, à la poussière et au pollen.

En 2004-2005, la production canadienne de sarrasin a chuté à 5 000 tonnes, par rapport à 10 000 tonnes en 2003-2004.

Cette diminution de la production est attribuable aux conditions météorologiques défavorables observées au Manitoba à cette époque.

Une part importante de la production canadienne de sarrasin est destinée à l'exportation ; en 2005, on a exporté 4 300 tonnes de sarrasin, d'une valeur estimative de 2 millions de dollars. Le Japon est le plus important marché d'exportation pour le sarrasin canadien, comptant pour 46 pour cent de l'ensemble des exportations de sarrasin canadien en 2005. Les États-Unis constituent le deuxième marché en importance, et ont importé environ 37 pour cent de la production canadienne.

Au Japon, on mélange la farine de sarrasin avec d'autres variétés pour produire les nouilles « Soba », un plat traditionnel. En Amérique du Nord, le sarrasin sert à produire des tablettes de chocolat et des grignotines.

Renseignements additionnels

Malgré ce que l'on pourrait croire, le sarrasin (*Gagopyrum esculentum*) n'est pas une céréale, mais plutôt un fruit ou une noix. Cette plante dicotylédone se compose de 18 espèces naturelles reconnues, ainsi que de deux espèces créées par l'homme.



Le symposium international sur le sarrasin a lieu tous les deux ans et rassemble des chercheurs, des décideurs et des travailleurs scientifiques internationaux de premier plan, dans le but d'améliorer la recherche sur la

culture, les techniques de fabrication, la transformation et la commercialisation.

Grâce à l'innovation et au développement de nouvelles variétés de sarrasin, l'industrie canadienne du sarrasin est destinée à connaître un succès durable à l'échelle internationale.

Pour de plus amples renseignements

Violette Jacques

Conseillère principale en développement des marchés

Agriculture et Agroalimentaire Canada
1341, chemin Baseline, Tour 7

Ottawa (Ontario)

Canada K1A 0C5

Téléphone : 613-759-6249

Télécopieur : 613-759-6312

Courrier électronique : jacquesv@agr.gc.ca

Coordonnées utiles

Association canadienne des cultures spéciales

220, avenue Portage, bureau 1215

Winnipeg (Manitoba)

Canada R3C 0A5

Site Web : www.specialcrops.mb.ca

Courrier électronique :

office@specialcrops.mb.ca

Téléphone : 204-925-3780/204-925-3781

Télécopieur : 204-925-3785

Manitoba Buckwheat Growers' Association
C.P. 189

Somerset (Manitoba) R0G 2L0

Courrier électronique: rpicard@gov.mb.ca

Téléphone : 204-744-4050

Télécopieur : 204-744-4060

Agriculture et Agroalimentaire Canada –
Section des cultures spéciales

www.agr.gc.ca/misb/spec/index_f.php?page=intro



La qualité est dans notre **nature**

Vous trouverez d'autres renseignements sur les produits, les fournisseurs et les possibilités d'investissement dans l'industrie agroalimentaire canadienne sur le site Web du Service d'exportation agroalimentaire, à l'adresse suivante : www.ats.agr.gc.ca

Les produits agroalimentaires canadiens témoignent de notre souci d'excellence et de notre engagement profond à l'égard de la salubrité, de la qualité, de l'innovation, de la durabilité de l'environnement et du service.

Dans toutes les branches de notre industrie, nous cherchons à gagner la confiance de nos clients en répondant à leurs besoins et en dépassant leurs attentes. Les produits agroalimentaires canadiens doivent leur réputation d'excellence internationale à ces valeurs, de même qu'à notre désir d'établir des relations étroites. Les consommateurs du monde entier savent qu'ils peuvent compter sur la qualité du Canada.

