

***La santé à petites bouchées* - exposition itinérante et site Web**

Au Musée de l'agriculture du Canada (Ottawa)

du 9 mars au 31 octobre 2007

L'exposition itinérante bilingue *La santé à petites bouchées* et son site Web jumeau répondent du point de vue du consommateur à plusieurs questions qui préoccupent les Canadiens au sujet de la salubrité des aliments et de leur rôle dans la santé.

À la fin de son séjour à Ottawa, *La santé à petites bouchées* sera à la portée des centaines de milliers de plus de Canadiens comme elle voyage à travers le Canada jusqu'à 2011. En plus, grâce à son site Web, les idées et les connaissances cruciales de l'exposition seront disponibles par l'Internet à beaucoup plus de millions de Canadiens, y compris les étudiants et les Canadiens qui habitent les régions éloignées.

L'exposition et le site Web *La santé à petites bouchées* sont présentés à l'échelle nationale par le Musée de l'agriculture du Canada et par les instituts de recherche en santé du Canada en collaboration avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Agriculture et Agroalimentaire Canada, Santé Canada et le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments.

La santé à petites bouchées est un exemple remarquable de collaboration proche des partenaires du projet et de la façon dans laquelle l'information sur tels problèmes d'actualité peut être amenée aux millions de Canadiens où ils habitent.

La santé à petites bouchées combine des éléments interactifs, la technologie multimédia, des artefacts historiques et des illustrations afin de mettre en évidence les initiatives canadiennes en matière de salubrité des aliments et de présenter aux Canadiens des pratiques sécurisées de manipulation des aliments qui les aideront à se protéger contre les maladies d'origine alimentaire.

Les quatre sujets principaux de l'exposition et du site Web sont :

Nos aliments ont-ils changés ?

En guise d'introduction, cette partie explore les changements survenus dans les pratiques agricoles et la société canadienne au cours du siècle dernier, ainsi que les impacts de ces changements sur les aliments que nous consommons et la façon dont ils parviennent sur notre table. On y examine aussi la relation entre les agriculteurs et les consommateurs.

Etes-vous un consommateur averti ?

Cette partie de l'exposition, consacrée aux aliments emballés et à leur contenu, fournit aux visiteurs les outils nécessaires pour bien lire les étiquettes et choisir les aliments qui correspondent à leurs exigences générales ou particulières en matière de santé. On se penche aussi sur les additifs alimentaires, l'emballage des aliments et leur réfrigération, ainsi que sur leur importance dans le maintien de la salubrité de notre alimentation.

Qui veille à la salubrité de nos aliments ?

Cette partie offre un aperçu des éléments nutritifs essentiels que l'on retrouve dans les aliments et l'importance de l'énergie qu'ils nous procurent. Cependant, les aliments peuvent aussi contenir des agents pathogènes responsables d'empoisonnements alimentaires. On y examine également certains des micro-organismes responsables des maladies d'origine alimentaire, les endroits où ils se trouvent, comment ils nous rendent malades et comment prévenir les empoisonnements alimentaires. On y apprend le rôle des différents intervenants qui participent au maintien de la salubrité des aliments de la ferme à la table, et le rôle vital du consommateur.

Avez-vous votre santé à cœur ?

Les recherches scientifiques récentes montrent des liens évidents entre l'obésité et les maladies comme le diabète les maladies du cœur et le cancer. Quelle est la cause de l'épidémie d'obésité qui sévit actuellement en Amérique du Nord ? Cette partie est consacrée à des recommandations courantes en matière d'alimentation et au rôle de l'activité physique dans le maintien d'un corps en santé. L'exposition *La santé à petites bouchées* est présentée quotidiennement au Musée de l'agriculture du Canada.

Partenaires de l'exposition *La santé à petites bouchées*

Le Musée de l'agriculture du Canada, musée affilié de la Société du Musée des sciences et de la technologie du Canada, est situé sur la Ferme expérimentale centrale d'Agriculture et Agroalimentaire Canada à Ottawa. L'objectif du musée est de sensibiliser les gens, au Canada et dans le monde, à l'importance historique et actuelle de la science et la technologie de l'agriculture dans la vie quotidienne au moyen d'activités d'interprétation et de produits rattachés à une ferme de démonstration très accessible. Par le biais d'activités d'interprétation quotidiennes dans les étables et d'expositions, les visiteurs peuvent découvrir d'où proviennent les aliments, les fibres et autres produits agricoles. Le Musée de l'agriculture du Canada a établi des relations de travail étroites mutuellement bénéfiques avec AAC.

Les Instituts de recherche en santé du Canada (IRSC) sont le principal organisme fédéral responsable du financement de la recherche en santé au Canada. Ils ont pour mission d'exceller dans la création de nouvelles connaissances sur la santé et leur application dans le monde réel en vue d'améliorer la santé de la population canadienne, d'offrir de meilleurs produits et services de santé et de renforcer le système de santé au Canada.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a pour but de veiller à la santé et au bien-être des Canadiens, à l'environnement et à l'économie en préservant la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux. L'ACIA accorde à la salubrité des aliments la priorité la plus élevée. L'ACIA élabore et met en œuvre des programmes et des services conçus dans le but de protéger les Canadiens des dangers évitables en matière de salubrité alimentaire et de s'assurer que les situations d'urgences relatives à la salubrité des aliments sont bien gérées. La protection des ressources animales du Canada est un élément indispensable à la salubrité des aliments, à la santé publique et au maintien de la confiance que les produits agroalimentaires du Canada inspirent à l'échelle nationale et internationale. Les ressources végétales du Canada revêtent une importance capitale pour le bien-être de tous les Canadiens. L'ACIA joue un rôle important dans la protection des ressources végétales contre les ravageurs et les maladies.

Agriculture et Agroalimentaire Canada fournit de l'information sur les travaux de recherche, les technologies, les politiques et les programmes en matière de sécurité alimentaire, de santé de l'environnement et d'innovations propices à la croissance.

Le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments est composé d'organismes de l'industrie, des consommateurs et des gouvernements qui se sont concertés pour élaborer et mettre en œuvre un programme national d'éducation sur la salubrité des aliments destiné aux consommateurs. L'objectif du Partenariat est de réduire l'incidence de cas de maladies d'origine alimentaire microbienne au Canada en sensibilisant plus de gens aux méthodes de manipulation sans risque des aliments. Grâce à l'élaboration et à la coordination de programmes d'éducation sur la salubrité des aliments qui cibleront le rôle important du consommateur dans le maintien de la salubrité des aliments et qui seront principalement offerts par les organismes partenaires.

Santé Canada s'est engagé à améliorer la vie de tous les Canadiens et à faire du Canada l'un des pays où les gens sont le plus en santé au monde, comme en témoignent la longévité, les habitudes de vie et l'utilisation efficace du système public de soins de santé.

La santé à petites bouchées

Présentée à l'échelle nationale par



et



en collaboration avec



Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agriculture and Agri-Food Canada



Agence canadienne d'inspection des aliments

Canadian Food Inspection Agency



Santé Canada
Health Canada



Partenariat canadien pour la salubrité des aliments
Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education

Canada