

DU CHANGEMENT AU MENU : L'AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS (ACIA) PUBLIE SON RAPPORT DE CONSULTATION SUR LES LIGNES DIRECTRICES PROPOSÉES RELATIVES AUX SIMILI-PRODUITS DE VIANDE OU DE VOLAILLE

Publié le 30 juillet, 2021

Catégories: [Perspectives](#), [Publications](#)

Le 9 juillet 2021, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (**ACIA**) a publié un [Rapport sur ce que nous avons entendu](#) (le « **rapport** ») résumant les commentaires reçus lors de sa [consultation publique](#) sur la modification de ses lignes directrices en vigueur relatives aux simili-produits de viande et de volaille (les « **lignes directrices en vigueur** »)[1]. Pour orienter cette consultation, elle avait préalablement publié des lignes directrices révisées (les « **lignes directrices proposées** »)[2]. Au total, 2 522 sondages en ligne ont été remplis par des consommateurs, des agriculteurs, des professionnels de la santé et d'autres répondants. Vingt-deux lettres ont par ailleurs été reçues; la plupart provenaient de groupes industriels et de parties prenantes, notamment des secteurs de la viande, de la volaille et des aliments d'origine végétale. Ces répondants, pour l'essentiel, s'exprimaient en connaissance de cause, 72 % indiquant consommer des simili-produits de viande ou de volaille, et 84 % se déclarant consommateurs « d'autres produits ». Le présent bulletin présente les grandes conclusions de l'ACIA, les commentaires relatifs à chaque élément des lignes directrices proposées et les prochaines étapes convenues et projetées.

Qu'est-ce qu'un simili-produit de viande ou de volaille?

Les lignes directrices proposées divisent les simili-produits de viande et de volaille en trois catégories, dont une nouvelle :

1. produits de viande ou de volaille;
2. simili-produits de viande ou de volaille;
3. autres produits qui ne sont pas des substituts de produits de viande ou de volaille.

L'expression « simili-produits de viande[3] ou de volaille[4] » s'entend d'aliments comme les hamburgers d'origine végétale, dont les ingrédients permettent de simuler la couleur et le marbrage d'un hamburger de bœuf ordinaire.

Quant à elle, la nouvelle catégorie « autres produits » regroupe les produits à base de protéines végétales qui se distinguent clairement des simili-produits de viande ou de volaille, par exemple les hamburgers de tofu et les galettes de soja. Ces produits ne se veulent pas des substituts de produits de viande ou de volaille.

Quels sont les objectifs des lignes directrices proposées?

Comme l'explique l'ACIA :

[C]es catégories et [c]es lignes directrices proposées visent à aider le consommateur et l'industrie à différencier les aliments de chaque catégorie et à favoriser la conformité avec les exigences en vigueur. Par exemple, les aliments de la catégorie 2 [simili-produits de viande et de volaille] sont assujettis à des exigences particulières de composition et d'étiquetage, tandis que ceux de la catégorie 3 [« autres produits »] sont visés par un moins grand nombre d'exigences.

Il est primordial pour les consommateurs de bien comprendre les différences entre chacune des catégories afin qu'ils puissent prendre des décisions éclairées en matière d'alimentation. Quant aux acteurs de l'industrie, il est important pour eux d'être en mesure de classer leurs produits dans la bonne catégorie pour s'assurer de respecter les règles applicables.

Quelles grandes conclusions l'ACIA a-t-elle tirées de la consultation?

On ne s'entend toujours pas sur la terminologie. En effet, 66 % des répondants considéraient que des aliments d'origine végétale devraient pouvoir être désignés par des termes associés à la viande, par exemple « hamburger » ou « saucisse », alors que d'autres croyaient que cela risquerait d'induire le consommateur en erreur. Par ailleurs, 79 % des répondants ont rapporté ne pas avoir de mal à distinguer les produits de viande et de volaille authentiques des autres.

Contrairement à ce qu'avait autrefois affirmé le gouvernement fédéral, il se pourrait que l'encadrement des simili-produits de viande et de volaille soit appelé à changer, certaines parties prenantes ayant revendiqué que le cadre en vigueur sous l'égide du *Règlement sur les aliments et les drogues* soit révisé pour concorder avec « la compréhension et les attentes de la population canadienne à l'égard des aliments d'origine végétale ». Cela mérite d'être souligné : l'ACIA ayant indiqué d'entrée de jeu qu'elle n'entendait pas modifier le *Règlement*, on ne s'attendait pas à ce que la consultation la fasse revenir sur sa décision.

De nombreux répondants sont en faveur d'établir des distinctions claires entre les produits de viande et de volaille et les produits d'origine végétale. Tant les acteurs des secteurs de la viande et de la volaille que ceux des produits d'origine végétale s'entendent pour dire que les produits à base de plantes devraient être considérés pour ce qu'ils sont, et non comparés à des produits de viande ou de volaille.

Modifications mises de l'avant dans les lignes directrices proposées

En ce qui concerne les catégories « simili-produits de viande ou de volaille » et « autres produits », les lignes directrices proposées^[5] mettent de l'avant des modifications concernant :

1. le nom usuel;
2. l'apparence;
3. la composition;
4. les mentions « sans teneur en viande » et « sans teneur en volaille »;
5. l'enrichissement;
6. l'étiquetage nutritionnel; et
7. la publicité et les représentations.

Nous aborderons chacun de ces aspects avant d'aborder les commentaires relatés dans le rapport.

Nom usuel

Pour ce qui est de nommer un simili-produit de viande ou de volaille, par exemple des « miettes de bacon », les lignes directrices en vigueur imposent l'utilisation du terme « simili^[6] » (qui signifie que le produit est d'une valeur nutritionnelle et d'une composition comparables^[7] à celui qu'il imite), et permettent l'emploi de l'expression « à saveur de » (qui signifie que seule la saveur est imitée).

Or, les lignes directrices proposées limitent l'usage de l'expression « à saveur de » aux noms usuels^[8] de la catégorie des « autres produits », pourvu qu'ils soient exacts et véridiques. Par exemple, la désignation « hamburger végétarien à saveur de poulet » serait conforme. Le nom d'un simili-produit de viande ou de volaille pourrait pour sa part faire allusion à l'espèce animale (p. ex., bœuf ou poulet) ou à la coupe de viande (p. ex., surlonge ou contre-filet).

La question de la description des simili-produits de viande et de volaille a suscité d'âpres débats. Les industries de la viande et de la volaille se sont fermement opposées à ce que des simili-produits de viande et de volaille puissent être décrits selon la « coupe de viande » qu'ils imitent. D'autres étaient d'avis que la terminologie existante ne permettait pas de bien décrire ces produits. Le rapport traite également de la difficulté du consommateur à distinguer les simili-produits d'« autres produits » lorsqu'une saveur de poulet ou de bœuf est mentionnée, mais la lecture de l'étiquette et de l'emballage peuvent remédier à ce problème.

Le rapport mentionne en outre que le sens de l'expression « d'origine végétale » s'élargit avec le temps, des répondants signalant qu'elle s'emploie maintenant (i) pour des produits de viande comportant des substances végétales; (ii) pour des produits faits exclusivement de végétaux et; (iii) pour des produits non carnés contenant des produits laitiers ou des œufs. Or bien qu'on parle d'« origine végétale » trois fois dans le *Règlement sur les*

aliments et drogues, cette expression n'y est définie nulle part, ce qu'une modification permettrait de corriger.

De même, 66 % des répondants jugeaient qu'il devrait continuer d'être permis de décrire des produits non carnés à l'aide de termes courants comme « hamburger », « galette » et « jerky », tandis que d'autres se sont dits préoccupés par cette approche. Quoi qu'il en soit, le rapport laisse entendre qu'un étiquetage et une commercialisation clairs et exacts seront de mise pour que le consommateur puisse bien distinguer les produits de viande et de volaille authentiques des produits de remplacement.

Apparence

Dans ce qui pourrait être la recommandation la plus ambiguë, les lignes directrices proposent de définir les simili-produits de viande et de volaille comme étant « délibérément formulé[s] pour ressembler à un produit de viande ou de volaille », par exemple en simulant le saignement. Quant à eux, les produits de la catégorie « autres produits » seraient définis comme « [pouvant] présenter une couleur ou une texture semblable à celle des produits de viande ou de volaille, [mais contenant] des ingrédients dont les caractéristiques indiquent qu'ils ne sont pas carnés, et [qu'ils] ne visent pas à ressembler à un produit de viande, » par exemple un hamburger de soja composé de maïs, de grains, de lentilles entières et d'autres ingrédients du genre.

Certains participants ont exprimé des réserves quant aux définitions actuelles de simili-viande et de simili-volaille, soit, selon le cas, un produit ayant l'apparence de viande ou de volaille^[9], la plupart d'entre eux jugeant qu'il serait approprié de les élargir pour qu'elles tiennent compte de la « représentation générale du produit ». Enfin, de plus amples indications ont été demandées pour ce qui est de la distinction entre les simili-produits de viande et de volaille et les « autres produits », ces deux catégories pouvant s'apparenter à la viande et à la volaille au sens des lignes directrices proposées.

Il reste à voir si ces précisions seront fournies.

Composition

À l'instar des simili-produits de viande et de volaille aux termes des règles en vigueur, les « autres produits » ne pourraient pas contenir de produits de viande, de volaille ou de poisson^[10], mais pourraient comporter des additifs alimentaires autorisés^[11]. En revanche, ils n'auraient pas à respecter les exigences de teneur en protéines et en matières grasses en vigueur relativement à la simili-viande et à la simili-volaille^[12].

De plus, les questions entourant les arômes – particulièrement ceux provenant de sources animales – ont fait l'objet de demandes de clarification, entre autres pour savoir si les aliments d'origine végétale aromatisés à la viande ou à la volaille devraient être classés comme simili-produits de viande ou de volaille, ou encore comme « autres produits ».

La plupart des sondés comprenaient que les aliments d'origine végétale doivent par définition être exempts de viande ou de volaille, et ont rapporté consulter les valeurs nutritives d'un produit pour en connaître la composition. Quoiqu'il en soit, plusieurs répondants ne savaient pas quoi comprendre des exigences de composition établies dans les lignes directrices proposées, certains croyant à tort que les « autres produits » ne pouvaient pas contenir de produits laitiers ou d'œufs.

Mentions « sans teneur en viande » et « sans teneur en volaille »

Les lignes directrices proposées rendraient facultative l'inclusion, à proximité de l'espace principal et en caractères assez volumineux, d'une mention « sans teneur en viande » ou « sans teneur en volaille » à l'emballage d'« autres produits »^[13]. En revanche, cette exigence s'appliquerait toujours aux simili-produits de viande et de volaille^[14].

Nombre de commentateurs ont exprimé leur désaccord avec cette modification, certains ajoutant que les mentions du type « d'origine végétale », « végétalien », « végétarien » et « viande propre » devraient elles aussi faire l'objet de précisions de la part de l'ACIA. Qui plus est, certains s'inquiétaient aussi de la confusion que suscitent parfois les mentions de saveur de viande ou de volaille figurant dans les espaces principaux d'emballages et dans les noms usuels.

Enrichissement

Il serait interdit d'enrichir les « autres produits » avec des vitamines ou des acides aminés, sauf dans certains cas où il serait obligatoire de le faire^[15]. Selon l'ACIA, cette interdiction s'explique par le fait que les « autres produits » ne sont pas censés équivaloir aux véritables produits de viande ou de volaille sur le plan nutritionnel. Aussi les « autres produits » ne feraient-ils l'objet d'aucune norme nutritionnelle. En revanche, l'enrichissement serait toujours de mise pour les simili-produits de viande et de volaille^[16].

Règle générale, les répondants semblent souhaiter que l'ACIA réévalue les lignes directrices en matière d'enrichissement des aliments d'origine végétale de la catégorie des « autres produits » afin de permettre d'ajouter à ces aliments certains nutriment plus difficiles à obtenir dans le cadre d'une diète entièrement végétale. En outre, le rapport indique un désir que l'ACIA permette à titre facultatif l'enrichissement de produits de la catégorie « autres produits », bien que cette décision relève plutôt de Santé Canada^[17]. Les répondants ont également suggéré que l'enrichissement obligatoire soit restreint aux « aliments d'origine végétale qui se veulent d'une valeur nutritive comparable à celle d'un produit de viande ou de volaille, » à l'exclusion des autres.

Étiquetage nutritionnel

Sous réserve de certaines exemptions en vigueur^[18], les emballages d'« autres produits » devraient « normalement » comprendre un tableau de la valeur nutritive standard indiquant les apports nutritionnels quotidiens en valeur absolue et en pourcentage^[19].

Bien que relativement peu de répondants (9 %) utilisent le tableau de la valeur nutritive pour faire la distinction entre les trois catégories, la pertinence de comparer les produits véritables de viande et de volaille aux autres produits sur cet aspect demeure contestée. Le rapport fait le lien entre cette question et le grand débat scientifique et de société sur la valeur nutritive de la viande comparativement à celle des produits d'origine végétale.

Publicité et représentations

Il serait permis de nommer les simili-produits de viande et de volaille « substitut de viande » ou « viande d'origine végétale », ainsi que d'inclure à leurs emballages et aux publicités dont ils font l'objet des images se rapportant à la viande, à l'animal d'origine ou au type de volaille. Pour ce qui est des « autres produits », il serait permis d'utiliser des termes comme « d'origine végétale » et « végé » pourvu que le produit ne soit pas commercialisé comme équivalent (c.-à-d. substitutif) à un produit de viande ou de volaille authentique.

Les parties prenantes des industries de la viande, de la volaille et des produits d'origine végétale souhaitent toutes renforcer cette section des lignes directrices proposées afin de faire échec aux publicités trompeuses, d'éviter d'induire le consommateur en erreur et d'assurer une transparence adéquate. Le rapport indique que les publicités et représentations trompeuses peuvent être source de malentendus, l'ACIA citant en exemple (i) le traitement et le bien-être des animaux destinés à la consommation humaine, (ii) les incidences de certains produits alimentaires du point de vue de la durabilité ou de l'environnement, et (iii) la question susmentionnée de la comparaison des valeurs nutritives. Un autre cas de publicité trompeuse mentionné dans le rapport concerne l'utilisation d'images ou de graphiques représentant un certain type d'animal ou de viande pour commercialiser un produit composé de simili-viande ou de simili-volaille.

Quelles sont les prochaines étapes?

L'ACIA a promis de publier ses lignes directrices révisées à l'automne 2021. Entre-temps, elle a indiqué qu'elle allait :

- Clarifier les exigences d'apparence applicables aux simili-produits de viande ou de volaille et aux « autres produits » afin de faciliter la distinction entre ceux-ci;
- Établir si les exigences nouvelles et révisées relatives aux produits justifient une modification du *Règlement sur les aliments et les drogues*;
- Clarifier les exigences de composition relatives aux « autres produits », et préciser les circonstances dans

lesquelles le nom usuel d'un « autre produit » peut faire allusion à une saveur de viande (p. ex., « saveur de poulet »);

- Évaluer s'il est nécessaire de clarifier la section des lignes directrices portant sur la publicité et les représentations.

Comme il est mentionné ci-dessus, Santé Canada se prononcera ultérieurement sur l'enrichissement et l'étiquetage, ce qui se pourrait se traduire par une modification du *Règlement sur les aliments et les drogues*. L'ACIA a par ailleurs indiqué avoir reçu des demandes de précisions quant aux produits d'origine végétale qui simulent des produits laitiers ou à base d'œuf ou de poisson, ce qui pourrait donner lieu à des consultations semblables ultérieurement.

Conclusion

Les industries canadiennes de la viande, de la volaille et des produits d'origine végétale étant en plein essor, et les produits d'origine végétale, simulés et autres se faisant de plus en plus nombreux, les producteurs et les consommateurs doivent savoir à quoi s'en tenir. L'ACIA reconnaît ce besoin, et les mesures énoncées ci-dessus contribueront à apporter plus de certitude aux acteurs de l'industrie quant aux exigences d'étiquetage, de publicité, d'enrichissement et de composition, ainsi qu'à l'uniformisation des pratiques d'étiquetage et de commercialisation entourant ces produits au bénéfice des consommateurs.

Le Groupe de la réglementation de McMillan restera à l'affût des modifications qui seront proposées au *Règlement sur les aliments et les drogues*, ainsi que de tout processus de consultation ultérieur. Nous demeurons prêts et aptes à aider les acteurs de l'industrie et les parties prenantes à s'adapter aux incidences du rapport et des lignes directrices révisées qui paraîtront prochainement. Pour toute question, n'hésitez pas à communiquer avec nous. Nous serons ravis de vous aider.

[1] Agence canadienne d'inspection des aliments, « [Exigences en matière d'étiquetage des produits de viande et de volaille](#) » (dernière modification : 4 juin 2021).

[2] ACIA, « [Lignes directrices proposées relatives aux simili-produits de viande ou de volaille](#) » (dernière modification : 4 décembre 2020).

[3] *Règlement sur les aliments et les drogues*, CRC, c 870, art B.01.001(1) (« un aliment qui ne contient aucun produit de viande, produit de volaille ni produit de poisson mais qui a l'apparence d'un produit de viande ») [RAD].

[4] *Ibid* (« un aliment qui ne contient aucun produit de volaille, produit de viande ni produit de poisson mais qui a l'apparence d'un produit de volaille »).

[5] Elles traitaient par ailleurs des exigences d'étiquetage propres aux aliments non préemballés, mais le rapport n'en fait pas mention.

[6] *RAD, supra* note 3, art B.01.100(1) (« [l]e nom usuel d'un simili-produit de viande ou d'un simili-produit de volaille est formé du nom usuel du produit de viande ou de volaille dont l'apparence est imitée, auquel s'ajoute le préfixe "simili" »).

[7] Pour ce qui est des miettes de bacon, voir le *RAD, supra* note 3, art B.14.090.

[8] *RAD, supra* note 3, art B.01.100(1) (« en ce qui a trait à un aliment, désigne a) le nom de l'aliment imprimé en caractères gras mais non italiques dans une disposition du présent règlement, le nom prescrit par un autre règlement, ou c) si le nom de l'aliment n'est pas ainsi imprimé ou prescrit, le nom sous lequel l'aliment est généralement connu »).

[9] *RAD, supra* note 3, art B.01.001(1).

[10] *RAD, supra* note 3, art B.01.100(1) (définitions de « produit de viande », de « produit de poulet » et de « produit de poisson »).

[11] Santé Canada, « [Liste des additifs alimentaires autorisés](#) » (dernière modification : 3 mai 2017).

[12] *RAD, supra* note 3, art B.14.085–090, B.22.029.

[13] *RAD, supra* note 3, art B.01.100(4). Voir aussi le paragraphe B.01.001(1) (définition d'« espace principal ») et l'article B.01.006 (cas où le nom usuel doit être inscrit dans l'espace principal).

[14] *RAD, supra* note 3, art B.01.100(4).

[15] ACIA, « [Allégations relatives à la teneur nutritive : renseignements de référence – Aliments auxquels des vitamines, des minéraux nutritifs et des acides aminés peuvent ou doivent être ajoutés \[D.03.002, RAD\]](#) » (dernière modification : 11 mai 2018).

[16] *RAD, supra* note 3, art B.14.085–090 et B.22.029, art D.03.002(1); ACIA, « Allégations relatives à la nature nutritive », *supra* note 15.

[17] Il est noté dans le rapport que « les exigences réglementaires de Santé Canada en matière d'enrichissement n'étaient pas visées par la consultation ».

[18] ACIA, « [Exemptions](#) » (dernière modification : 28 mai 2021) (p. ex., viande crue et composée d'un seul ingrédient, bière).

[19] *RAD, supra* note 3, art B.01.40.

par [Julia Loney](#) et [Jacob Stucken](#)

Mise en garde

Le contenu du présent document ne fournit qu'un aperçu du sujet et ne saurait en aucun cas être interprété comme des conseils juridiques. Le lecteur ne doit pas se fonder uniquement sur ce document pour prendre une décision, mais devrait plutôt obtenir des conseils juridiques précis.

© McMillan S.E.N.C.R.L., s.r. l. 2021

The logo for mcmillan, featuring the word in a lowercase, sans-serif font. The 'm' and 'c' are in a dark red color, while the 'm', 'i', 'l', 'l', 'a', and 'n' are in a light blue color. The logo is positioned in the upper left corner of the page.

mcmillan