EXPO MANGER SANTÉ

Toujours plus d'innovations en produits « santé »

MARIE-CLAUDE POULIN

Fromage à la crème avec probiotique, fruits lyophilisés, ailes de poulet végé sont quelques aliments naturels que les gens ont pu découvrir en visitant les kiosques d'Expo Manger Santé. L'évènement annuel se tenait du 19 au 21 mars à Montréal et une semaine plus tard à Québec.

Comme chaque printemps, les nouvelles tendances agroalimentaires « santé » étaient à l'honneur à l'Expo. Les gens ont pu circuler parmi les kiosques et déguster les divers produits. Les probiotiques ont toujours la cote auprès des consommateurs et des transformateurs. Le fabricant Olympic, qui produisait déjà des yogourts biologiques avec probiotique, a ajouté à sa gamme un fromage à la crème. Olympic fabrique également plusieurs nouvelles saveurs de yogourt, au thé vert notamment et aux baies de goji, un fruit utilisé depuis des milliers d'années en médecine traditionnelle chinoise. D'ailleurs, le restaurant végétarien Commensal, qui commercialise aussi des produits transformés, a lancé une nouvelle vinaigrette à base de goji et de sirop d'érable. La fromagerie L'Ancêtre a présenté ses nouveaux fromages réduits en sel. Deux saveurs sont offertes : oignon/jalapeno et fleur d'ail/fines herbes.

Les fruits et légumes inspirent également les transformateurs. L'entreprise Tomapure a créé des emballages biodégradables pouvant contenir des tomates cerises, des raisins et des carottes. Les aliments sont frais, lavés, prêts à manger, idéaux pour les collations. Saladexpress, une entreprise située à Saint-Rémi en plein cœur du jardin maraîcher québécois, commercialise des sacs de légumes frais, lavés et coupés. Une gamme de produits conçue pour satisfaire les ménages qui ont de moins en moins de temps pour cuisiner. Plusieurs mélanges de légumes sont disponibles : salade de chou, salade de brocoli, julienne de légumes, carottes râpées, etc. Encore une fois dans le créneau collation, CDS une entreprise de Saint-Laurent, a développé des sachets de fruits lyophilisés. Le procédé de lyophilisation permet d'extraire l'eau des fruits tout en conservant leurs valeurs nutritives. Les morceaux de poires, de pêches ou d'ananas notamment se dégustent comme des croustilles.

Les entreprises rivalisent d'ingéniosité pour offrir aux consommateurs végétariens des produits nutritifs, mais aussi savoureux. Yves Potvin, créateur des produits bien connus Yves Veggie, a récidivé avec une gamme d'aliments à base de protéines végétales vendue sous la marque Gardein. On retrouve notamment des lanières de végé-bœuf et des filets de végé-poulet qui pourraient tromper les plus carnivores. Des ailes de poulet Buffalo végé sont aussi commercialisées depuis peu. Elles contiennent des légumineuses et des céréales. Côté friandises, Theobroma Chocolat, primé maintes fois par l'industrie, a lancé récemment la collection Theobroma Chocolat Éthique. Ces chocolats contiennent plus de 70 % de cacao et sont disponibles en quatre saveurs. L'entreprise satisfaisait déjà une clientèle tournée vers le bio avec sa gamme Theobroma Chocolat Biologique. Quant à Cocoa Camino, qui commercialisait déjà des chocolats biologiques équitables au Québec, elle vend maintenant des chocolats (avec plus de 70 % de cacao) à cuire pour la cuisine.

Quelque 200 exposants étaient présents lors de la dernière édition d'Expo Manger Santé. Ici, l'entreprise Les Moûts de P.O.M. présente son dernier-né : une sangria sans alcool.

MARIE-CLAUDE POULIN

Tomapure a présenté ces contenants biodégradables.

Avec ces sacs de légumes frais, lavés et coupés, Saladexpress répond aux besoins des consommateurs contemporains.

Olympic fabrique des yogourts avec probiotique, mais aussi du fromage à la crème.

Établi dans la région de Québec, Théobroma innove avec cette nouvelle gamme de chocolats dits éthiques.

Une collation santé et goûteuse : les city snack. Des fruits dont l'eau a été extraite par lyophilisation. On peut apercevoir un morceau de pêche lyophilisé.

Lundis sans viande

Lors de l'Expo Manger Santé, le concept des « lundis sans viande » a été lancé en collaboration avec l'ex-hockeyeur Georges Laraque. Cette idée existe dans plusieurs pays et a été lancée d'abord pour des raisons de santé et de nutrition. Des arguments environnementaux et de bien-être animal sont venus se greffer à la cause plus récemment. L'idée rappelle un peu la tradition d'autrefois de « faire maigre » le vendredi où les familles du Québec s'abstenaient de viande. Des têtes d'affiche québécoises s'associent à ce concept des lundis sans viande telles que Laure Waridel, cofondatrice d'Équiterre, Jacques Languirand, animateur radio et penseur bien connu, de même que la comédienne Sophie Faucher. Selon un sondage en ligne mené auprès des lecteurs de Cyberpresse, 53 % des internautes ont affirmé qu'ils relèveraient le défi du lundi contre plus de 35 % qui refusent de jouer le jeu et 11 % d'indécis. On constate par ailleurs que 70 % des répondants mangent de la viande au moins trois fois par semaine. Cette moyenne n'est donc pas nécessairement incompatible avec un arrêt de consommation d'une journée par semaine. Il faut toutefois dire que cette consultation en ligne ne représente pas nécessairement fidèlement toutes les couches de la population comme un sondage conventionnel tente habituellement de le faire. **T.L.**