

# Obtenez l'avantage Certifié



Choisissez des aliments et des ingrédients  
produits à partir de semences Certifiées.



## Demandez des semences Certifiées

Lorsque vous commencez avec des ingrédients produits à partir de semences Certifiées, vous bâtissez sur des fondations qui garantiront votre succès. Vous savez que les ingrédients que vous utilisez sont de la plus haute qualité possible, qu'ils sont sélectionnés au Canada et produits par des producteurs qui comprennent l'importance cruciale d'offrir un produit uniforme. C'est ça, l'avantage Certifié.

Pour en savoir davantage sur la façon de tirer profit des ingrédients produits à partir de semences Certifiées, communiquez avec l'Association canadienne des producteurs de semences ou visitez [www.seedgrowers.ca/certifiedadvantage/index.asp?lang=f](http://www.seedgrowers.ca/certifiedadvantage/index.asp?lang=f).



Association canadienne des producteurs de semences  
C.P. 8455

Ottawa (Ontario) Canada K1G 3T1

Téléphone : 613-236-0497

Télécopieur : 613-563-7855

[www.seedgrowers.ca](http://www.seedgrowers.ca)

[www.seedlocator.net](http://www.seedlocator.net)

10/11-6530ZF



## Des semences de qualité : la base des ingrédients de qualité

C'est pourquoi les fabricants de produits alimentaires qui insistent sur l'utilisation de céréales et d'oléagineux provenant de semences Certifiées sont assurés de commencer avec les meilleurs ingrédients disponibles.

Ce ne sont pas n'importe quelles semences qui peuvent porter l'étiquette bleue Certifiée. Le Canada compte plus de 4 000 producteurs de semences et chacun d'eux doit respecter des exigences de production extrêmement rigoureuses pour assurer la qualité des semences qu'il produit, et ce, dès le début.

De plus, des inspections indépendantes au champ et à l'usine de transformation assurent le respect de toutes les exigences en matière d'assurance de la qualité, de sorte que lorsque la culture est récoltée, nous savons de quelle variété elle est issue, d'où elle provient, comment elle a été cultivée et qui l'a cultivée.

L'étiquette bleue Certifiée vous assure que les ingrédients que vous utilisez sont de la plus haute qualité possible, ce qui vous permet d'offrir fièrement à vos clients les meilleurs produits alimentaires. Assurance de la qualité, traçabilité et innovation – c'est ça **l'avantage Certifié**.



## Un succès Certifié

### De l'orge qui permet de fabriquer plus de bière!

Une nouvelle variété d'orge à rendement élevé qui a le potentiel d'accroître les volumes de production de bière retient l'attention de l'industrie brassicole. Avec l'émergence de la variété CDC Meredith de la filière de recherche sur l'orge, on espère que cette variété puisse redorer le blason de l'orge de brasserie auprès des agriculteurs, aider à augmenter l'offre et procurer des avantages additionnels à l'industrie.

Tout en signalant qu'il faut encore plus d'essais, Richard Joy, directeur technique chez Rahr Malting Canada Limited, de l'Alberta, affirme que les premiers résultats obtenus indiquent que cette variété pourrait fournir une orge à faible teneur en protéines, soit moins de 12 %, chose qui est souhaitable pour l'industrie brassicole. « La faible teneur en protéines crée plus d'amidon, ce qui se traduit par des rendements au brassage supérieurs ou une plus grande quantité de bière du même tonnage, » explique M. Joy.

La nouvelle variété est le fruit direct du système canadien de certification des semences. Une partie des redevances perçues sur les ventes de semences Certifiées est réinvestie dans les programmes de sélection et d'innovation végétale des centres de recherche tels que le Crop Development Centre de l'Université de la Saskatchewan, où a été créée CDC Meredith.

CDC Meredith permettra non seulement aux brasseurs d'obtenir plus de bière, mais elle donnera aussi aux agriculteurs plus d'orge. Les essais indiquent que son rendement est de 13 % supérieur à la norme actuelle. « C'est une situation gagnant-gagnant, avance Todd Hyra, de SeCan, qui en fait la commercialisation. Les agriculteurs obtiennent une variété qui a un meilleur rendement au champ et qui offre des rendements supérieurs, tandis que les utilisateurs finaux obtiennent les niveaux de protéines qu'ils recherchent et une production de bière accrue. »



## Assurance qualité

Bon nombre de fabricants trouvent que l'utilisation de céréales et d'oléagineux issus de semences Certifiées leur permet de fabriquer des produits plus uniformes. Il en résulte que l'utilisation de semences de qualité qui ont été gérées et produites selon des pratiques précises donne des ingrédients qui assurent le rendement, la texture, la saveur, l'apparence et l'uniformité escomptés. Plus important encore, le produit final aura les caractéristiques nutritives qui sont aujourd'hui essentielles pour les consommateurs soucieux de leur santé.

### En ayant des normes de pureté aussi élevées dans vos ingrédients alimentaires, vous serez en mesure d'offrir :

- des produits uniformes, de haute qualité,
- des produits différenciés grâce à leurs caractéristiques nutritionnelles ou esthétiques,
- des produits uniformes dès le début.

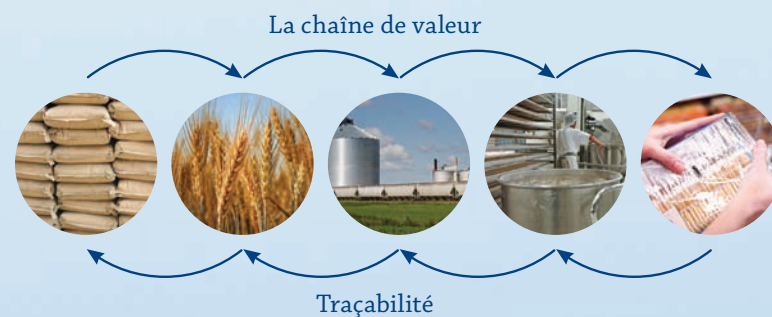
La qualité à l'entrée et la qualité à la sortie, voilà de quoi il s'agit quand on parle de semences Certifiées.

## Traçabilité

La demande de traçabilité dans les systèmes alimentaires continue de croître. En utilisant des céréales et des oléagineux issus de semences Certifiées dans votre système de production d'aliments, vous pourrez tenir les promesses de traçabilité que vous aurez faites au consommateur.

Pour cela, il vous suffit de mettre en place un programme de ségrégation. Les systèmes qui commencent avec des semences Certifiées permettent de retracer les semences depuis le champ où elles ont été produites et assurent le respect d'exigences nutritionnelles particulières, le cas échéant.

### Un système de ségrégation



Les productions agricoles axées sur la ségrégation assurent également que les caractères uniques ou les caractéristiques qualitatives particulières d'une culture sont maintenues dès le semis, et ce, jusqu'au moment où la culture est transportée, manutentionnée, transformée et expédiée. Un caractère peut être n'importe quelle particularité que l'acheteur exige, comme une forte teneur en sucre dans le soya de grignotage ou une coloration intense dans le blé dur utilisé pour fabriquer des pâtes.

(Source : Commission canadienne des grains)

## De nouveaux produits grâce à l'innovation

L'innovation dans le domaine de la phytogénétique et des semences Certifiées a permis à l'industrie alimentaire de mieux répondre aux désirs des consommateurs en matière de nutrition, d'apparence et de transformation. L'huile de canola est un exemple d'une percée innovatrice rendue possible grâce aux sélectionneurs canadiens et aux semences Certifiées.

De plus en plus, l'accent est mis sur la contribution des fibres alimentaires à la bonne santé. Or, bon nombre de consommateurs préfèrent le pain blanc au pain à grains entiers. La mise au point de variétés améliorées de blé dur blanc de printemps a permis à l'industrie de la panification de créer des pains qui ressemblent au pain blanc mais qui contiennent davantage de fibres alimentaires en y intégrant du son blanc. Les plus récentes variétés de blé dur blanc permettent de répondre aux désirs des consommateurs sur le plan nutritionnel ainsi qu'aux besoins des agriculteurs en matière de performance agronomique.



## Un succès Certifié

### Fabriquer un pain spécial

Lorsqu'il s'agit d'ingrédients, peu de fabricants de produits alimentaires peuvent en dire autant sur l'assurance de la qualité et la traçabilité que la Warburtons, la plus grande boulangerie indépendante du Royaume-Uni. L'engagement de cette dernière à fabriquer des produits de boulangerie-pâtisserie de qualité commence par les liens qu'elle a tissés avec les agriculteurs et l'utilisation requise de semences Certifiées.

« Des produits panifiés de première qualité, c'est l'affaire de la Warburtons, affirme Adam Dyck, le directeur des programmes au Canada, qui signale que 50 % du blé utilisé par la compagnie provient du Canada. Nous ne sommes pas des meuniers, nous sommes strictement des boulangers. Pour ce faire, nous exigeons du blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) dans notre mouture.

Après beaucoup de recherches, nous avons constaté que les variétés CWRS ne donnent pas toutes les mêmes résultats dans notre procédé de boulangerie. Des attributs particuliers contribuent à la durée de conservation, à la couleur, à la fraîcheur et à l'apparence générale du pain, explique M. Dyck. Nous savons que les variétés que nous faisons produire sous contrat font que nos pains sont spéciaux et qu'ils se distinguent de ceux de nos concurrents. »

La Warburtons sait également que ces attributs peuvent se perdre si les variétés qu'elle préfère sont mélangées avec d'autres. C'est là que les semences Certifiées et les programmes de ségrégation font la différence, soutient M. Dyck. « Nous avons choisi ces variétés pour des raisons bien précises et si nous n'avions pas de semences Certifiées, nous ne saurions pas ce que nous obtenons. Ces excellentes caractéristiques de cuisson que nous retrouvons dans les variétés que nous avons choisies seraient perdues. »

