

Le 29 juillet 2010

### **Le Conseil des Viandes du Canada appuie la stratégie de réduction du sodium du Canada**

**OTTAWA (Ontario)** – L’association du commerce national du Canada qui représente les conditionneurs et les transformateurs de viandes sous inspection fédérale appuie la stratégie du Canada de réduire l’apport quotidien en sodium des Canadiens et affirme que c’est la bonne approche à adopter pour contrer ce fléau de santé généralisé.

Le Conseil des viandes du Canada (CVC) appuie l’approche en plusieurs étapes du Groupe de travail multi-intervenants sur la réduction du sodium alimentaire afin de réduire la consommation de sodium chez les Canadiens. Les trois volets, énoncés dans le rapport du Groupe de travail intitulé *Stratégie de réduction du sodium pour le Canada* rendu public aujourd’hui, sont les suivants : la recherche, l’éducation et une réduction volontaire structurée des niveaux de sodium dans les produits alimentaires transformés et la nourriture vendue dans la restauration. Le rapport recommande également un quatrième volet à la stratégie, qui consiste à élaborer un plan pour surveiller et évaluer la mise en œuvre de la stratégie.

Jim Laws, directeur général du CVC, a déclaré que les membres de l’industrie de la viande saisissent l’importance de réduire la quantité de sodium dans la diète des Canadiens. « Nos membres sont résolus à offrir aux Canadiens des solutions allégées en sodium – et ils le sont depuis plusieurs années – comme en témoignent les nombreux produits carnés transformés faibles en sodium déjà accessibles aux consommateurs dans les épicereries. »

M. Laws a affirmé que tous les volets de la stratégie canadienne sont importants et doivent fonctionner de pair pour que la stratégie soit fructueuse. Il faut élaborer un programme d’éducation des consommateurs dument subventionné pour expliquer les avantages sanitaires de la réduction de l’apport en sodium et les modifications à l’approvisionnement par suite de la réduction volontaire de la teneur en sodium des aliments. De même, il faut effectuer des recherches continues sur les fondements physiologiques de la réduction en sodium et la mise au point de « produits de remplacement » du sel comprenant la gamme complète des fonctionnalités du chlorure de sodium. En plus d’améliorer le goût, le sodium sert d’agent de conservation; lorsqu’il se lie à l’eau, il entrave la croissance des microorganismes, ce qui assure la salubrité des aliments.

Le CVC accueille aussi favorablement la recommandation formulée par le Groupe de travail à l'intention de Santé Canada d'améliorer le système actuel d'étiquetage nutritionnel pour améliorer la compréhension et l'utilisation parmi les consommateurs, surtout en ce qui a trait au sodium. Plus précisément, le Groupe de travail recommande que le *Règlement sur les aliments et drogues* soit modifié pour faire en sorte que les portions contenues dans le tableau de la valeur nutritive soit aussi uniformes que possible pour faciliter la comparaison des niveaux de sodium dans les aliments apparentés.

« Un aspect crucial de la réussite de cette nouvelle stratégie de réduction volontaire de la teneur en sodium est l'acceptation par les consommateurs », a précisé M. Laws. « Ceux-ci ont besoin de savoir pourquoi les changements surviennent et ils doivent accepter les modifications dans les produits pour que la stratégie porte fruit. »

Le Conseil des viandes du Canada est l'association du commerce national canadien des conditionneurs et des transformateurs de viandes sous inspection fédérale. En tant que composante clé du secteur agricole du Canada, l'industrie de la viande est le secteur plus important de la transformation alimentaire au pays, représentant 10 p. 100 des exportations agroalimentaires du Canada et donnant de l'emploi à plus de 67 000 Canadiens. Elle est aussi l'un des principaux secteurs manufacturiers au pays avec des ventes annuelles de plus de 21,4 milliards \$.

**Personne-ressource :**

Alissa Clark

Gestionnaire des services aux membres et des communications

Bureau : 613 729-3911, poste 31

[Alissa@cmc-cvc.com](mailto:Alissa@cmc-cvc.com)