

---

### **Nouveau Programme de recherche en partenariat visant le développement d'alternatives santé à l'ajout des nitrites et des nitrates dans les produits carnés**

---

**Québec, le 22 juillet 2011** – Le Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies, en partenariat avec : les entreprises Les Gibiers Canabec; Yamaco; La Maison du Gibier; Les Spécialités Prodal; les ministères de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation; du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation; et en collaboration avec l'Action concertée de coopération régionale de développement (ACCORD) – Capitale-Nationale, annonce le lancement d'un **Programme de recherche en partenariat visant le développement d'alternatives santé à l'ajout des nitrites et des nitrates dans les produits carnés**.

Ce programme dispose d'une enveloppe budgétaire de 200 000 \$ pour financer un projet de recherche permettant de mettre au point des alternatives santé à l'utilisation des nitrites et des nitrates comme agents de conservation des produits carnés (jambon, terrines, produits saumurés, saucissons et produits fumés à chaud ou à froid). L'objectif est d'obtenir des produits finis sans l'ajout de nitrites ou nitrates qui auront une durée de conservation similaire et qui conserveront les caractéristiques organoleptiques (perçues par les sens) des produits actuels.

Effectivement, l'utilisation des nitrites et des nitrates comme agent de salaison permet d'obtenir la couleur et le goût de la viande saumurée et, en combinaison avec d'autres facteurs, permet de ralentir ou d'empêcher la prolifération des bactéries pathogènes. Ce programme de recherche s'inscrit dans la tendance à développer des aliments plus naturels en restreignant l'ajout d'additifs de synthèse.

Les informations concernant cet appel de propositions sont disponibles dans le site Web du Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies à l'adresse suivante : [www.fqrnt.gouv.qc.ca](http://www.fqrnt.gouv.qc.ca)

Dates limites à retenir :

Lettre d'intention : **8 septembre 2011 (16 h)**

Demande : **9 novembre 2011 (16 h)**

Annonce des résultats : **mi-décembre 2011**

Information sur les partenaires :

Les Gibiers Canabec se spécialise dans la découpe et la distribution de tous les gibiers nationaux et internationaux disponibles. Ces produits sont offerts à leur clientèle (restaurants, hôtels, boucheries et supermarchés) en portions contrôlées selon les demandes spécifiques. D'ailleurs, la force de l'entreprise se situe justement sur ce point précis: transformer des produits de gibiers selon les goûts de la clientèle, en offrant un grand choix de plats cuisinés, confits, terrines et charcuteries. [www.gibierscanabec.com](http://www.gibierscanabec.com)

Yamaco est une coentreprise propriété d'Aliments Lucyporc, un joueur majeur dans l'abattage du porc au Québec, et de Moporc, un producteur de porc de la Montérégie. L'objectif de Yamaco est de produire des viandes de porcs spécifiques pour les besoins précis de leurs différents clients. Par exemple, ils sont les fournisseurs pour la nouvelle gamme « Bleu Blanc Cœur » de Charcuterie Première Moisson. On peut aussi retrouver certains de leurs produits sous la marque Horizon Nature.

La Maison du Gibier propose à sa clientèle des produits haut de gamme différents, de première qualité, dans le domaine des viandes de gibier transformées. La Maison du Gibier vise l'excellence tant dans son service que dans la qualité de ses produits. Elle apporte à la table de votre clientèle « Le vrai goût de la nature ». Son tableau de chasse, toujours impressionnant et de première qualité, se compose de : gros gibiers, petits gibiers, charcuterie et produits transformés. [www.lamaisondugibier.com](http://www.lamaisondugibier.com)

Les Spécialités Prodal développe, fabrique et commercialise une gamme complète de charcuteries, de cretons et de mets préparés sous les marques Paysan, duBreton et Cuisi-Chef. Entreprise novatrice, certifiée H.A.C.C.P., Les Spécialités Prodal bénéficie d'une équipe dédiée à la recherche et au développement qui améliore sans cesse les produits afin de répondre à la demande des consommateurs qui recherchent la qualité, la fraîcheur et l'authenticité. Le savoir-faire et la passion des employés sont la clé de la réussite de cette entreprise québécoise dont le siège social est situé à St-Bernard de Beauce.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a pour mission d'influencer et de soutenir l'essor de l'industrie bioalimentaire québécoise dans une perspective de développement durable. Le MAPAQ est à la fois un chef de file et un partenaire. Il participe à la prospérité et à la diversité de l'industrie bioalimentaire québécoise. [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)

Le ministère du Développement économique, de l'Innovation et de l'Exportation a pour mission de soutenir le développement économique, l'innovation et l'exportation, ainsi que la recherche, en favorisant notamment la coordination et la concertation des différents acteurs des domaines économique, scientifique, social et culturel, dans une perspective de création d'emplois, prospérité économique, développement scientifique et développement durable. [www.mdeie.gouv.qc.ca](http://www.mdeie.gouv.qc.ca)

Le programme ACCORD (Action Concertée de Coopération Régionale de Développement) vise à construire, dans 15 régions administratives du Québec, un système productif régional qui soit compétitif sur le plan nord-américain et mondial, en identifiant et en développant pour chacune de ces régions, les créneaux d'excellence spécifiques qui pourront devenir leur image de marque. [www.mdeie.gouv.qc.ca/accord](http://www.mdeie.gouv.qc.ca/accord)

Le Fonds de recherche du Québec - Nature et technologies a pour mission de soutenir financièrement et de promouvoir la recherche universitaire et collégiale, la formation de personnel hautement qualifié, la diffusion de connaissances dans les domaines des sciences naturelles, des sciences mathématiques et du génie, et ainsi contribuer au développement scientifique et à l'innovation, ainsi qu'à la prospérité économique et au développement durable du Québec. [www.fqrnt.gouv.qc.ca](http://www.fqrnt.gouv.qc.ca)

– 30 –

**Source :**

David Vallières

Conseiller aux communications

Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies

Tél. : 418 643-3342

[david.vallieres@fqrnt.gouv.qc.ca](mailto:david.vallieres@fqrnt.gouv.qc.ca)

**Pour renseignements :**

Josée Reid

Responsable du programme

Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies

Tél. : 418 643-3469

[josee.reid@fqrnt.gouv.qc.ca](mailto:josee.reid@fqrnt.gouv.qc.ca)