



Canadian Stroke Network

Réseau canadien contre
les accidents cérébrovasculaires



Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde
ADVANCED FOODS & MATERIALS NETWORK

Inspiration from the ground up | Aux racines de l'inspiration

Communiqué : 2 février 2010

Le « Prix pierre à lécher » canadien 2010 décerné à Gerber Graduates

*Le plat pour tout-petits « Poulet et pâtes-roues en sauce avec pois »
contient autant de sodium que deux portions moyennes de frites de McDonald's*

Ottawa, 2 février 2010 — Deux Réseaux de centres d'excellence du Canada – le Réseau canadien contre les accidents cérébrovasculaires et le Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde – ont décerné aujourd'hui le troisième « Prix pierre à lécher » aux plats Gerber Graduates Lil' Entrées. Nous avons choisi ces plats parce que le repas « Poulet et pâtes-roues en sauce avec pois » contient l'équivalent de deux portions moyennes de frites de McDonald's.

Selon l'emballage, le plat de Gerber Graduates « convient aux enfants d'un an ou plus » et est « fait spécialement pour les tout-petits ». Cependant, il contient **550 mg** de sodium, soit plus de la moitié de l'apport quotidien de **1 000 mg** recommandé pour les tout-petits. Pendant ce temps, selon le site Web de McDonald's Canada, une portion moyenne de frites renferme 270 mg de sodium.

Cette année, le « Prix pierre à lécher » cible les aliments pour enfants afin de mettre en évidence la quantité bien trop élevée de sodium ajoutée aux repas préparés destinés aux tout-petits. Le Réseau canadien contre les accidents cérébrovasculaires et le Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde ont analysé des aliments pour bébés et tout-petits de marques connues. Les résultats de cette analyse les ont amenés à décerner le « Prix pierre à lécher » aux plats Gerber Graduates. Bonne nouvelle toutefois : certaines marques populaires sur le marché ne contiennent aucun sodium ajouté.

Selon Kevin Willis, Ph.D., qui dirige les travaux du Réseau canadien contre les accidents cérébrovasculaires visant à sensibiliser la population aux dangers liés à une consommation excessive de sodium, « on se préoccupe du fait qu'une trop grande quantité de sel consommée durant l'enfance peut créer une préférence pour les aliments salés et entraîner un risque accru de maladie à l'âge adulte ».

Rickey Yada, Ph.D., directeur scientifique du Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde, partage cet avis : « Les Canadiens doivent suivre l'adage disant que "la modération a bien meilleur goût" afin d'adopter une alimentation saine et durable. Les produits à teneur élevée en sel rendront cet exercice très difficile et contribueront à accroître l'incidence de nombreuses maladies chroniques et leurs lourdes conséquences sur notre système de santé et nos vies. »

Ironiquement, s'étant vu demander de réduire la teneur en sodium de l'approvisionnement alimentaire canadien, les représentants de l'industrie ont soutenu qu'il était difficile d'effectuer de telles réductions, car les Canadiens affichent une préférence pour les aliments salés, tendance qui est manifestement programmée à un jeune âge, en partie, par l'industrie alimentaire elle-même.

« Les enfants d'un an n'exigent pas qu'on ajoute du sel à leur nourriture », déclare Charlene Elliott, Ph.D., professeure agrégée de communications à l'Université de Calgary et chercheuse principale dans le cadre d'un projet subventionné par les IRSC et ciblant la commercialisation d'aliments pour enfants. Elle affirme que les entreprises alimentaires « conçoivent totalement leurs repas selon l'idée que s'en font les adultes » et, malheureusement, « [i]l existe un présumé effet de halo autour des aliments pour bébés et tout-petits parce que les gens s'attendent à ce que ces aliments répondent à des normes supérieures ».

Voici d'autres repas pour tout-petits accusant une teneur élevée en sodium :

- Plat Gerber Graduates for Toddlers Lil' Entrées « Macaroni au fromage avec pois et carottes » : **520 mg** de sodium par portion
- Plat Parent's Choice (marque de Walmart) Mes petits repas^{MC} « Coquilles et fromage avec saucisses fumées » : **520 mg** de sodium par portion
- Plat Gerber Graduates for Toddlers Lil' Entrées « Raviolis au fromage en sauce tomate avec carottes, pois et maïs » : **480 mg** de sodium par portion
- Plat Heinz Tout-petits « Casserole de légumes, de bœuf et de pâtes » : **470 mg** de sodium par pot
- Plat Heinz Tout-petits « Bœuf stroganoff » : **420 mg** de sodium par pot
-

Le Réseau canadien contre les accidents cérébrovasculaires et le Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde demandent une sensibilisation accrue par rapport aux répercussions des aliments à forte teneur en sodium sur la santé et à la nécessité de réduire la quantité de sodium qu'ils contiennent. Mis sur pied en 2007, le Groupe de travail sur la réduction du sodium alimentaire de Santé Canada élabore une stratégie de réduction du sodium pour les Canadiens, qui comprendra de l'information, des mesures de réduction volontaire du sodium dans les aliments transformés et davantage de recherche. Le Groupe de travail n'a pas encore présenté son rapport.

Une alimentation riche en sodium accroît la tension artérielle. L'hypertension artérielle constitue un important facteur de risque d'accident vasculaire cérébral, de maladie cardiaque, de maladie rénale et de démence. Une consommation élevée de sodium est également liée à l'ostéoporose, à l'asthme, au cancer de l'estomac et à l'obésité. La remise du « Prix pierre à lécher » coïncide avec la semaine mondiale de sensibilisation au sel, au cours de laquelle plus de 20 pays mettent en évidence la quantité excessive de sodium présente dans l'approvisionnement alimentaire. Pour en savoir davantage sur les dangers liés à une consommation excessive de sel, consultez le www.sodium101.ca.

— 30 —

À propos du Réseau canadien contre les accidents cérébrovasculaires (www.accidentscerebrovasculaires.ca)

Le Réseau canadien contre les accidents cérébrovasculaires compte plus de 100 éminents scientifiques et cliniciens dans 24 universités canadiennes qui travaillent en collaboration sur divers aspects de l'AVC. Le réseau, dont le siège est à l'Université d'Ottawa, inclut également des partenaires de l'industrie, du secteur sans but lucratif et des gouvernements fédéral et provinciaux. À titre de Réseau de centres d'excellence du Canada, il est déterminé à réduire les répercussions physiques, sociales et économiques des AVC sur la vie de chaque Canadien et sur la société dans son ensemble.

À propos du Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde (www.afmnet.ca)

Le Réseau des aliments et des matériaux d'avant-garde, un des Réseaux de centres d'excellence du Canada, est une initiative nationale réunissant des chercheurs en biochimie, génie, santé, droit et société. Ces spécialistes se penchent sur les aspects novateurs d'aliments et de matériaux, y compris la création de nouveaux nutraceutiques, sur les répercussions qu'a le Règlement sur les produits de santé naturels ainsi que sur la manière dont il est perçu. La collaboration, le réseautage et la formation des étudiants sont autant d'éléments clés des projets du Réseau. Plus de 175 chercheurs dans 22 universités s'efforcent de combler les lacunes sur le plan de la capacité de recherche en formant des chercheurs hautement qualifiés destinés à être des chefs de file de l'industrie, du milieu universitaire et du gouvernement. Le Réseau rehausse ainsi l'innovation et la compétitivité canadienne.

Renseignements :

Cathy Campbell, Réseau canadien contre les accidents cérébrovasculaires : 613-562-5696 ou 613-852-2303

cathy@canadianstrokenetwork.ca

Louise Jessup, Réseaux des aliments et matériaux d'avant-garde : 519-822-6253, poste 56498
louise.jessup@afmnet.ca