



Libérez le potentiel des **GRAINES DE TOURNESOL**

Un ingrédient durable et hypoallergénique qui répond aux attentes nutritionnelles et enjeux d'innovation d'aujourd'hui

Les graines de tournesol des États-Unis À la pointe des attentes des consommateurs

Les graines de tournesol cultivées aux États-Unis captent de plus en plus l'attention des fabricants de produits alimentaires désireux de combler la demande croissante des consommateurs en quête de produits composés avec des ingrédients plus naturels, hypoallergéniques et issus de sources végétales. Les consommateurs continuent de donner la priorité aux styles de vie plus sains et à la consommation d'ingrédients entiers ou complets. Les graines de tournesol représentent une solution polyvalente pour les produits de boulangerie-pâtisserie, les collations et les produits à base de végétaux, et permettent de satisfaire la demande en ingrédients sans OGM, peu transformés et riches en protéines, en fibres, en gras sains et autres nutriments clés.

Ce livre blanc explore les tendances du marché canadien qui façonnent les catégories boulangerie et collations, et souligne les bienfaits nutritionnels, les avantages écologiques et la polyvalence des graines de tournesol cultivées aux États-Unis. Il dévoile aussi comment les fabricants de produits alimentaires peuvent utiliser les graines de tournesol pour soutenir leurs innovations alimentaires et satisfaire la demande croissante des consommateurs en quête de produits alimentaires meilleurs pour la santé.

« Les consommateurs canadiens veulent des collations et des produits de boulangerie qui sont plus sains, hypoallergéniques et à base d'ingrédients facilement reconnaissables. L'utilisation des graines de tournesol cultivées aux États-Unis permet aux fabricants de produits alimentaires de disposer d'un ingrédient non seulement multifonctionnel, mais aussi nutritionnel, agréablement croquant et d'une grande popularité auprès des consommateurs. »

John Sandbakken, directeur général
National Sunflower Association



Les tendances du marché canadien : Les produits de boulangerie & collations

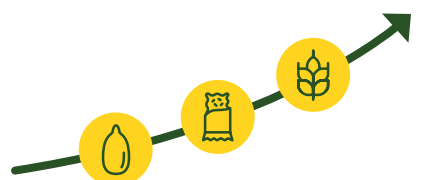
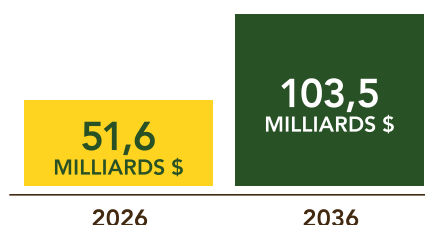
Le grignotage plus sain est à la hausse avec un **taux de croissance annuel composé de 7 %**, les consommateurs privilégiant les collations riches en nutriments, pratiques et issues d'ingrédients simples ou naturels.⁸

Le marché canadien des produits de boulangerie-pâtisserie devrait atteindre **15,6 milliards \$ US d'ici 2034** avec un **taux de croissance annuel composé de 3,75 % de 2026 à 2034**.¹ Comme les consommateurs privilégient de plus en plus les produits qui soutiennent un style de vie plus sain, les fabricants créent des produits de boulangerie et des collations qui priorisent la nutrition, le prêt-à-manger ou à servir et la transparence des ingrédients.

Les tendances et les attentes des consommateurs suivantes façonnent les catégories boulangerie et collations :

La demande vertigineuse pour des formulations hypoallergéniques

Plus de trois millions de Canadiens déclarent avoir au moins une allergie ou une sensibilité alimentaire, il n'est donc pas surprenant que le marché des produits alimentaires hypoallergéniques connaisse une forte croissance.² Évalué à 51,6 milliards \$ US en 2026, le marché devrait atteindre 103,5 milliards \$ US d'ici 2036.³

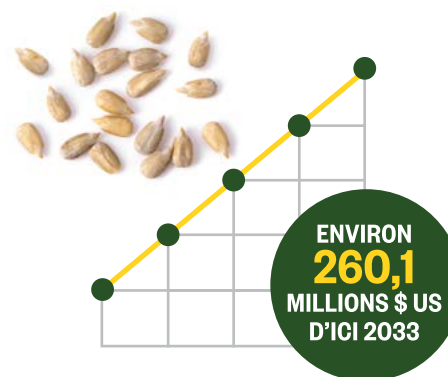


Les collations végétales

La demande pour les produits alimentaires issus de sources végétales et axés sur le mieux-être continue d'influer sur les innovations dans les catégories boulangerie et collation, notamment les collations à base de grains et graines, les barres de collation et les granolas.⁴

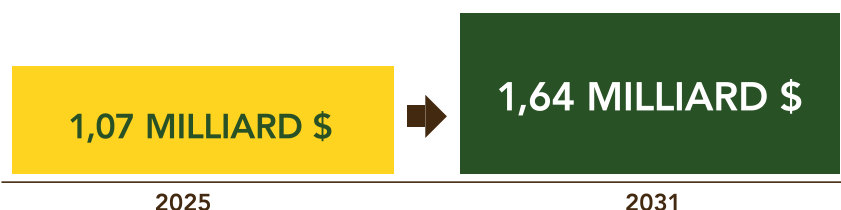
Les formulations riches en protéines

Le Canada est le marché régional le plus dynamique de l'Amérique du Nord pour les produits de boulangerie-pâtisserie protéinés et, d'ici 2033, il devrait atteindre 260,¹ millions \$ US. On prévoit pour la catégorie un taux de croissance annuel composé de 7,4 % de 2026 à 2033.⁵



La demande pour les produits artisanaux et sains

Plus que jamais, les consommateurs recherchent des produits uniques, artisanaux et à base d'ingrédients de qualité. Le marché canadien des produits de boulangerie artisanaux devrait croître de 7,4 % par an de 2026 à 2034.⁶



La santé intestinale et la demande en produits sans gluten

Évalué à 1,07 milliard \$ US en 2025, le marché canadien des produits et boissons alimentaires sans gluten devrait atteindre 1,64 milliard \$ US d'ici 2031, avec un taux de croissance annuel composé de 9,06 %. Cette poussée est surtout due aux quelque 400 000 Canadiens ayant reçu un diagnostic de maladie cœliaque et au nombre croissant de consommateurs ayant une sensibilité au gluten.⁷

Les bienfaits en matière de nutrition et de santé

Comme les graines de tournesol sont un ingrédient riche en nutriments, elles peuvent aider les fabricants de produits alimentaires à répondre aux attentes des consommateurs en matière de mieux-être, de transparence alimentaire et d'alimentation équilibrée. Leur goût subtil et délicat ainsi que leur polyvalence leur permettent d'être un ingrédient passe-partout dans une variété de produits de boulangerie, de collations et de produits à base de végétaux.

Les avantages clés des graines de tournesol en nutrition et formulation :

✓ *Riches en vitamines et minéraux*

Source de nutriments clés, notamment de vitamine E, zinc, folate, fer et magnésium.

✓ *Gras sains et nutrition fonctionnelle*

Riches en bons gras, en protéines, en fibres et en phytochimiques, tous des atouts importants pour la qualité nutritionnelle d'une alimentation équilibrée.

✓ *Un substitut hypoallergénique*

Un excellent substitut hypoallergénique aux noix, les graines de tournesol ne font pas partie des allergènes prioritaires au Canada.¹⁰ Elles apportent une valeur nutritive à une vaste gamme de produits alimentaires sans pour autant en compromettre le goût, le croquant ou la texture.

✓ *Un ingrédient sans OGM*

Les graines de tournesol des États-Unis sont cultivées naturellement sans OGM et permettent aux fabricants de répondre à la demande croissante de transparence et de listes d'ingrédients plus simples et naturels.

✓ *Polyvalent sur toute la ligne*

Crues, rôties ou prêtes-à-manger, les graines de tournesol s'adaptent au développement de produit à grande échelle et s'incorporent à merveille dans les pains, les muffins, les granolas, les barres de collation, les mélanges de randonnée, les craquelins et les produits à base de végétaux.

Les avantages des graines de tournesol en matière de nutrition et de formulation déterminent leur position de solution polyvalente pour les fabricants de produits alimentaires voulant innover leurs catégories de boulangerie-pâtisserie, de collation et de produits à base de végétaux.

Un choix durable pour les innovations alimentaires d'aujourd'hui

Les Canadiens veulent de la transparence, surtout en matière d'ingrédients. Selon le Centre canadien pour l'intégrité des aliments⁹, 47 % d'entre eux recherchent activement les produits alimentaires dont l'impact environnemental est minime. Voici le trajet des graines de tournesol, du champ au client.

Le tournesol enrichit et rejuvenilise le sol

La longue racine pivotante du tournesol lui permet d'ameublir les couches du sol et de résister à la sécheresse. Le tournesol nécessite ainsi beaucoup moins d'eau que les autres cultures. Les États-Unis sèment environ 200 000 acres de tournesol de confiserie par année.

Les techniques « sans labour » pour la culture des tournesols

Semer sans labourer permet de diminuer l'érosion du sol et d'en retenir l'humidité. La culture sans labour des récoltes de tournesol aide à réduire les gaz à effet de serre.

La production de tournesol est des plus énergétiquement efficace

en conservation du sol et en utilisation d'énergie et de carburant. Les tournesols retirent le dioxyde de carbone de l'air, ce qui mène à une réduction notable des gaz à effet de serre.

Les graines de tournesol de confiserie

sont acheminées à l'usine de traitement. Les coques des graines de tournesol sont enlevées, mais ne sont pas mises au rebut. Elles sont utilisées dans les litières pour animaux ou transformées en pastilles de combustible ou en panneaux de fibres pour l'industrie de la construction. Les graines sont ensuite expédiées aux vendeurs pour le conditionnement.

Les graines de tournesol sont sans OGM

Elles sont un excellent substitut aux noix et un ajout santé pour les produits de boulangerie-pâtisserie, les barres de collation, les produits végétaliens et à base de végétaux.

La polyvalence et les utilisations du produit

Avec leur goût subtil, leur agréable croquant et leur qualité nutritionnelle, les graines de tournesol sont une source d'innovation pour les fabricants de produits alimentaires voulant s'aligner sur la demande croissante pour des aliments dotés d'ingrédients simples, hypoallergéniques, et à base de végétaux.

Les graines de tournesol sont offertes sous différentes formes (crues, grillées ou rôties et prêtes-à-manger) et se distinguent par leur utilisation polyvalente dans l'innovation des catégories alimentaires suivantes :

Les produits de boulangerie

Les graines de tournesol s'incorporent également dans les pains, les muffins et les pains artisanaux pour rehausser leur texture, leur esthétique et leur valeur nutritionnelle.



Les mélanges de randonnée et de graines pour collation

Un ingrédient polyvalent pour les mélanges de randonnée et les collations à base de graines en vue de leur donner plus de texture et de densité nutritionnelle.

Les granolas et les barres de collation

Les graines de tournesol ajoutent du croquant et de la saveur aux granolas, barres protéinées et barres de collation, tout en étayant les formulations axées sur les protéines, les fibres et les gras sains.





70 % des consommateurs à l'échelle mondiale changeraient de produits ou de marques s'ils n'en aimaient pas la texture.¹¹

Les graines de tournesol permettent aux fabricants alimentaires de satisfaire les attentes des consommateurs en donnant un agréable croquant aux collations, granolas, produits à base de végétaux ou végétaliens, produits de boulangerie, et davantage, sans culpabiliser.



Les produits à base de végétaux et les produits hypoallergéniques

Les graines de tournesol s'avèrent un excellent substitut hypoallergénique aux noix et s'intègrent parfaitement dans les formulations de produits végétaliens ou végétariens et de spécialité pour adresser l'évolution des besoins en nutrition des consommateurs.



Les craquelins et les croustilles

Rehaussez les caractéristiques des craquelins et des croustilles en accentuant leur croquant, leur texture et leur attrait visuel.



Le beurre de graines de tournesol et les tartinades

On peut les utiliser dans le beurre de graines de tournesol et les tartinades pour une texture plus crémeuse et un choix sans noix.

L'innovation alimentaire en action

Les fabricants de produits alimentaires canadiens incluent les graines de tournesol dans leur gamme de produits qui s'aligne sur la demande croissante pour des **produits alimentaires nutritifs, hypoallergéniques et axés sur le mieux-être**. Voyez comment les produits phares ci-dessous ont incorporé avec succès les graines de tournesol.

Les suppléments nutritionnels et les mélanges de superaliments

YOUNITED Wellness est une entreprise fièrement canadienne de produits naturels de santé offrant des suppléments nutritionnels fondés sur des preuves scientifiques et conçus pour alimenter et améliorer le bien-être physique et mental par des formules innovantes de qualité supérieure et une approche holistique de la vie saine.

« Les graines de tournesol se marient à merveille à nos formules, car elles incorporent des protéines végétales naturelles au goût doux et délicat et de multiples bienfaits nutritionnels qui s'alignent sur notre engagement à créer des suppléments de qualité supérieure et des barres de collation qui nourrissent et soutiennent non seulement le corps, mais aussi le mieux-être de la personne. Les réactions des consommateurs sont des plus positives, car ils sont reconnaissants de pouvoir incorporer à leur routine quotidienne des produits de mieux-être naturels de qualité supérieure. »

Renzo Mariani, fondateur
YOUNITED Wellness





Les craquelins et les croustilles biologiques

Centrée sur des aliments naturels et peu transformés, l'entreprise **Nud Fud inc.** propose aux consommateurs une approche fraîche et simple pour le grignotage avec des craquelins et des croustilles comprenant des ingrédients réels et non transformés. Cette marque canadienne offre des collations biologiques, végétaliennes et hypoallergéniques conçues pour répondre aux attentes croissantes des consommateurs pour des choix plus sains et meilleurs pour soi faits avec des ingrédients reconnaissables.

« Nous adorons travailler avec les graines de tournesol! Cet ingrédient permet d'ajouter du croquant au goût et à la texture au grand plaisir de nos consommateurs, et de soutenir notre engagement à créer des collations hypoallergéniques faites avec des ingrédients plus naturels et identifiables. La polyvalence des graines de tournesol s'aligne parfaitement sur notre approche à créer des collations non transformées qui ne comprennent que des ingrédients purs et peu transformés que les consommateurs prennent plaisir à manger chaque jour. »

Julia Kirouac, fondatrice et directrice générale
Nud Food inc.



Pourquoi choisir les graines de tournesol des É.-U.

✓ Une qualité et un approvisionnement constants

Les graines de tournesol des États-Unis sont de qualité supérieure et produites selon des normes de sécurité alimentaire rigides. Avec des régions productrices bien établies, des fournisseurs expérimentés et des circuits d'exportation stables à destination du Canada, les fabricants sont assurés d'un approvisionnement fiable et constant des graines de tournesol cultivées aux États-Unis.

✓ Un accès pratique pour les fabricants canadiens

La chaîne d'approvisionnement est facilitée par l'accord de libre-échange ACEUM selon lequel les graines de tournesol d'origine américaine bénéficient du taux de tarif de 0 %, ce qui aide à soutenir des prix concurrentiels et un approvisionnement prévisible pour les acheteurs canadiens. Plusieurs entreprises de transformation américaines exportent déjà directement vers le Canada, soutenant des réseaux de transport efficaces et minimisant les ruptures de la chaîne logistique ou les délais de livraison.

✓ Réponse aux attentes et aux préférences des consommateurs

Les consommateurs canadiens privilégient les produits alimentaires comprenant des ingrédients reconnaissables qui correspondent à leurs préférences en matière de mieux-être, de durabilité et substances jugées nocives. Les graines de tournesol vous aident à combler cette demande tout en assurant une agréable expérience sensorielle en matière de texture et de croquant, sans oublier qu'elles sont sans OGM, hypoallergéniques et saines.

✓ Une polyvalence qui s'adapte à toute catégorie d'innovation alimentaire

Qu'elles soient crues, rôties ou prêtes-à-consommer, les graines de tournesol des États-Unis s'incorporent facilement aux pains, muffins, granolas, barres de collation, garnitures à salades et aliments à base de végétaux. Leur goût subtil se marie à merveille aux formulations sucrées ou salées et ne masque pas la saveur des autres ingrédients.

Le marché canadien des produits de boulangerie devrait atteindre 15,6 milliards \$ US d'ici 2034, avec un taux de croissance annuel composé de 3,75 % de 2026 à 2034.¹

Comme les consommateurs privilégient de plus en plus les collations hypoallergéniques de qualité et dont la liste d'ingrédients est courte et simple, les graines de tournesol sont bien placées pour répondre aux besoins changeants des fabricants alimentaires et des consommateurs canadiens.



Notes:

[illegible]



Parlez aux fournisseurs

L'utilisation des graines de tournesol dans vos produits ou formulations vous intéresse-t-elle?



Explorez comment les graines de tournesol cultivées aux États-Unis peuvent étayer votre prochaine innovation alimentaire.

Balayez le code à barres 2D pour commencer la conversation.



References

1. IMARC Group, <https://www.imarcgroup.com/canada-bakery-products-market>
2. Food Allergy Canada, <https://foodallergycanada.ca/food-allergy-basics/food-allergies-101/food-allergy-faqs/>
3. Future Market Insights, <https://www.futuremarketinsights.com/reports/allergen-free-food-market>
4. Agriculture Canada, <https://agriculture.canada.ca/en/international-trade/market-intelligence/reports-and-guides/sector-trend-analysis-packaged-food-trends-canada>
5. Grandview Research, <https://www.grandviewresearch.com/horizon/outlook/high-protein-bakery-products-market/canada>
6. Deep Market Insights, <https://deepmarketinsights.com/vista/insights/artisan-bakery-market/canada>
7. Mordor Intelligence, <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/canada-gluten-free-foods-beverages-market-industry>
8. SPINS, <https://www.spins.com/resources/report/the-evolution-of-snacking-impulse-to-intention/>
9. Centre canadien pour l'intégrité alimentaire, Rapport de l'étude sur la confiance du public 2020 menée par Ipsos Affaires publiques auprès de 2903 Canadiennes et Canadiens du 28 juillet au 27 août 2020.
10. Canada.ca, <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-allergies-intolerances/food-allergies.html>
11. Food Business News, <https://www.foodbusinessnews.net/articles/30275-new-approaches-to-texture-innovation>

Pour information, visitez le site de la National Sunflower Association au sunflowerusa.com ou écrivez à sunoilreport@harbingerideas.com.

