

ARTICLE DE FOND

[Les oméga-3 : La modération a bien meilleur goût](#)

POINT CULMINANTS

[Profil de l'entreprise – Avrio Ventures \(Toronto et Montréal\)](#)

[Les affaires en bref](#)

[Événements à venir](#)

L'ÉQUIPE D'AVRIO VENTURES

[Jim Taylor](#)

[Aki Georgacacos](#)

[W. B. "Bud" Kirchner](#)

[Denis Boyer](#)

[John D. Kennedy](#)

[Chris Wutzke](#)



CALGARY:
Crowfoot West Business Centre
Suite 235
600 Crowfoot Cres. NW
Calgary (Alberta)
T3G 0B4
Tél.: 403.215.5490
Télec.: 403.123.1234
Courriel:
support@avrioventures.com

TORONTO:
850-36, rue Toronto
Toronto (Ontario)
M5C 2C5
Tél.: 416.364.8122

MONTREAL:
1155, boul. René-Lévesque O.
Bureau 2500
Montreal (Québec)
H3B 2K4
Tél.: 514.868.1079

LES ÉCHOS D'AVRIO

Avrio Ventures est une société d'investissement en capitaux à risque qui soutient le développement de sociétés canadiennes de bioproduits industriels, d'ingrédients nutraceutiques et de technologie alimentaire au stade de la commercialisation et de la croissance à l'échelle internationale.

QUOI DE NEUF À AVRIO

Veillez adresser vos commentaires sur le présent numéro au rédacteur, à support@avrioventures.com. Pour lire la version anglaise, [cliquez ici](#).

Nous déménageons!

Le bureau de Calgary d'Avrio Ventures aura une nouvelle adresse à partir du **6 juillet 2009**. C'est avec plaisir que nous vous servons depuis notre nouveau bureau :

Crowfoot West Business Centre
Suite 235, 600 Crowfoot Cres. NW
Calgary (Alberta) T3G 0B4

Toutes nos autres coordonnées demeureront les mêmes.

[Cliquez ici](#) pour télécharger les cartes de visite mises à jour.

ARTICLE DE FOND

Les oméga-3 : La modération a bien meilleur goût

Depuis cinq ans, un volume impressionnant de recherche illustre les nombreux bienfaits de la consommation d'acides gras oméga-3. Plusieurs études récentes montrent que l'on peut retirer certains de ces bienfaits en ne mangeant qu'une portion de poisson gras par semaine. D'autres ont pour conclusion que l'on devrait en manger deux portions ou plus par semaine.

Qu'en est-il réellement?

Actuellement, il n'existe aucune dose quotidienne recommandée (DQR) d'acides gras essentiels. Par contre, on trouve certaines lignes directrices, comme celles que [Santé Canada](#) a récemment publiées pour les femmes enceintes, et les [recommandations](#) destinées au grand public (établies selon les niveaux d'apport suffisant) tournent autour des 500 à 1 400 mg/jour, selon l'âge et le sexe.

« La question de la relation dose-efficacité est complexe », explique Marc St-Onge, président d'[Ascenta Health Ltd](#), une société de la Nouvelle-Écosse. « Et il se peut qu'une fois passé un certain seuil, l'efficacité soit restreinte. » Il ajoute que les consommateurs devraient mieux équilibrer la quantité d'oméga-6 par rapport à celle des oméga-3 qu'ils ingèrent. Selon lui, étant donné qu'il est peu probable que les consommateurs réduisent leur consommation d'oméga-6, l'équilibre serait plus facilement rétabli par une

augmentation de la consommation d'oméga-3, ce qui prévient la bioaccumulation des acides gras à longue chaîne jouant un rôle dans les maladies inflammatoires et auto-immunes.

Les allégations nutritionnelles ne reflètent pas les dernières conclusions scientifiques

En 2004, la [Food and Drug Administration](#) (FDA) a décidé d'autoriser que les produits contenant 32 mg d'acide eicosapentaénoïque (EPA) et d'acide docosahexaénoïque (DHA) soient considérés comme d'« excellentes sources » d'oméga-3. Ce critère est fondé sur le niveau d'apport suffisant estimé par le [US Institute of Medicine](#) (IOM), qui est de 160 mg/jour.

Trois ans plus tard, en 2007, la FDA a proposé un [règlement](#) pour abolir cette allégation, car il n'existe aucune DQR d'oméga-3 de référence pour le grand public. Presque toutes les études à ce sujet portaient sur des troubles de santé particuliers. Bien que la FDA prévoie prendre une décision à cet égard d'ici la fin de cette année, les allégations nutritionnelles demeureront valides jusqu'en 2012, après quoi il sera possible de modifier les règlements.

Les consommateurs ont besoin de renseignements plus clairs

La [Global Organization for EPA and DHA Omega-3](#) (GOED) demande à l'IOM de fixer une DQR d'oméga-3. « Nous espérons convaincre cet organisme, d'ici les trois prochaines années, de modifier les apports de référence d'EPA et de DHA, ce qui permettrait de régler cette question une fois pour toutes », précise Adam Ismail, secrétaire général de la GEOD.

M. Ismail admet qu'il faut que « les consommateurs aient accès à une référence sur ces allégations nutritionnelles pour comprendre ce qu'est une dose suffisante d'oméga-3 ». Une dose de 500 mg par jour d'EPA et de DHA est communément considérée comme la norme dans le milieu scientifique, mais, pour des raisons de crédibilité, M. Ismail souhaiterait que l'IOM émette ses propres recommandations.

Une portion par semaine

Plusieurs études récentes montrent que les oméga-3 ont des bienfaits particuliers pour le cœur, les yeux et la prostate. Selon les trois études suivantes, une seule portion de poisson gras par semaine suffit pour améliorer la santé, et dans certains cas, un plus grand nombre de portions n'apporte aucun avantage supplémentaire.

La santé cardiovasculaire

Pour les besoins de l'une des plus vastes études sur la corrélation entre la consommation d'oméga-3 et la santé cardiovasculaire, on a suivi l'alimentation de près de 40 000 hommes suédois âgés de 45 à 79 ans, de 1998 à 2004, et les résultats ont été publiés dans le numéro d'avril 2009 du [European Heart Journal](#). On a constaté qu'une portion de poisson gras par semaine était suffisante pour diminuer le risque d'insuffisance cardiaque de 12 %. Par contre, ce résultat n'est plus statistiquement significatif lorsqu'on fait une comparaison avec les hommes qui ne consomment jamais ou que rarement du poisson gras.

Les suppléments d'oméga-3 réduisent considérablement les risques

Les chercheurs ont également analysé l'apport nutritionnel quotidien. Chez les hommes qui consomment 0,36 g de suppléments d'acides gras oméga-3 d'origine marine (la quantité médiane relevée pendant l'étude), le risque d'insuffisance cardiaque est inférieur de 33 % par rapport à ceux qui n'en consomment jamais ou que très peu (de 0,15 à 0,22 g/jour). Ceux qui consomment le plus d'acides gras (de 0,46 à 0,71 g/jour) sont sujets au même facteur de risque que ceux qui en consomment le moins.

Ces deux analyses (nombre de portions de poisson gras et apport nutritionnel) montrent

que la consommation de deux portions ou plus de poisson gras par semaine, ou de 0,46 à 0,71 g/jour d'oméga-3 d'origine marine, ne réduit pas le risque d'insuffisance cardiaque. Les conclusions de l'analyse de l'apport nutritionnel sont considérées comme plus fiables que celles simplement liées au nombre de portions de poisson consommées par semaine, car les résultats ont été ajustés selon l'apport énergétique total et l'âge. En effet, selon les chercheurs, « la taille des portions varie grandement en fonction de l'âge ».

La santé oculaire

Le numéro de mai d'[Archives in Ophthalmology](#) contient les résultats d'une étude australienne sur la corrélation entre la dégénération maculaire liée à l'âge (DMLA) et les habitudes alimentaires. Les sujets qui consomment une portion de poisson par semaine et dont l'apport en acide linoléique (un acide gras oméga-6 insaturé) est plus bas risquent moins d'être atteints de DMLA. D'après les chercheurs, c'est probablement en raison d'une diminution de la quantité de produits métaboliques contribuant à l'inflammation, ce qui peut se produire lorsque l'apport en oméga-6 est plus élevé que l'apport en oméga-3.

« Plus » ne rime pas nécessairement avec « mieux »

On n'a observé aucune réduction du risque chez les sujets qui consommaient plus d'une portion de poisson par semaine, ce qui « peut laisser croire à un effet de seuil », selon les chercheurs. On a constaté que la consommation de noix avait le même bienfait : une ou deux portions par semaine réduisent aussi le risque de DMLA.

Enfin, les chercheurs soulignent qu'une autre étude montre qu'une grande consommation de légumes est associée à un faible risque de dégénération maculaire. Les résultats de leur étude « pourraient donc s'expliquer par d'autres aspects d'une alimentation saine et la présence de comportements sains qui accompagnent souvent la consommation fréquente de poisson, comme une grande consommation de fruits et de légumes, et devraient donc être interprétés avec prudence ».

Le cancer de la prostate

Selon les résultats d'une étude publiés dans [Clinical Cancer Research](#), les oméga-3 ont un effet protecteur contre le cancer évolué de la prostate. Les chercheurs ont constaté que les hommes qui consomment le plus d'oméga-3 d'origine marine courent 63 % moins de risques d'être atteints d'un cancer important de la prostate, comparativement à ceux qui en consomment le moins.

Appâter les consommateurs

Il peut être difficile de consommer suffisamment d'oméga-3, surtout lorsqu'on n'est pas envisageable de manger du poisson. Les progrès en matière de transformation alimentaire ont permis d'éliminer le goût et l'odeur de poisson des huiles d'origine marine, mais les consommateurs sont toujours rebutés par la taille des capsules et leur texture huileuse.



L'atout d'Ascenta

[Ascenta Health Ltd](#) est le plus important fabricant spécialisé en acides gras essentiels au Canada, ainsi que le chef de file de sa catégorie dans le milieu indépendant canadien. Cet automne, Ascenta lancera une nouvelle source d'EPA et de DHA actifs qui ne rebuttera pas les consommateurs, une première sur le marché. Ce supplément est une émulsion d'huile de poisson et d'eau stabilisée à consistance crémeuse, un peu comme celle d'un produit laitier. Cette nouvelle formule se prête bien à l'ajout de saveurs qui plairont tant aux adultes qu'aux enfants.

La nécessité des oméga-3 pour les enfants

Lors d'une étude récente de l'[Université de Guelph](#), on a mesuré directement pour la première fois l'apport alimentaire en acides gras chez de jeunes enfants (âgés de 4 à 8 ans), pour constater que seulement 22 % des enfants consomment la quantité suggérée d'acides gras oméga-3 à longue chaîne EPA et DHA. Or, on sait depuis longtemps que ces nutriments jouent un rôle essentiel dans le développement du cerveau et des tissus nerveux.

La croissance du marché des oméga-3 n'est pas prête de s'arrêter

Un rapport sur l'industrie des oméga-3 réalisé par la société d'étude de marché [Packaged Facts](#) laisse croire que l'EPA et le DHA d'origine marine seront les huiles les plus utilisées pour enrichir les aliments et les boissons. Selon cette société, le marché est loin d'être saturé, et son taux de croissance annuelle composée (TCAC) se situera aisément à 32 % en 2012, année pour laquelle on prévoit des ventes totalisant 8 millions de dollars. Au cours de la même période, le marché des acides aminolévuliniques (ALA) chutera de 17 %, à mesure que les fabricants passeront à des formules recourant aux huiles d'EPA et de DHA.

L'avenir s'annonce bien

Le marché des oméga-3 est actuellement influencé par trois paramètres dynamiques, soit l'accroissement de la sensibilisation de la population aux bienfaits des oméga-3, un grand volume de recherches bien fondées et un bassin de consommateurs avides prêts à se procurer des produits d'oméga-3. La création de nouvelles formules élargit plus que jamais l'offre d'aliments enrichis et de suppléments. Que ce soit par la consommation d'une portion de poisson par semaine ou de suppléments quotidiens, les oméga-3 représentent un moyen abordable et efficace d'améliorer sa santé.

À suivre

Dans le prochain numéro des Échos d'Avrio, on portera un regard attentif sur les controverses entourant l'industrie florissante des oméga-3, comme les questions de durabilité et les solutions de rechange aux oméga-3 d'origine marine.

PROFIL DE L'ENTREPRISE – AVRIO VENTURES (TORONTO et MONTRÉAL)

Bureau de Toronto : John Kennedy, CA, directeur

John Kennedy est directeur à Avrio Ventures et dirige le bureau de Toronto, qui couvre la région allant de Windsor à la côte est, ainsi que certaines parties de l'Ouest. Il possède une expertise dans divers domaines, comme la transformation et la vente en gros des aliments, la production d'huile à partir de graines, la fabrication d'équipement, la bioénergie et les biomatériaux.

M. Kennedy a derrière lui plus de 20 ans d'expérience en finances fonctionnelles et d'entreprise dans les domaines de la structuration et de la négociation d'acquisitions, de dessaisissements et du financement de l'actif et du passif, tant pour des placements privés que des transactions en bourse. Il sait combiner ses compétences en matière d'analyse, de diligence raisonnable et de mobilisation de fonds avec la gestion post-investissement et une vision globale des occasions de retrait.

M. Kennedy a été membre de plusieurs conseils d'administration à titre d'administrateur ou de conseiller régulier, comme ceux de Bento Nouveau, le plus grand grossiste et

détaillant de sushis du Canada, et celui du troisième producteur de porc en importance au Canada. Avant de se joindre à Avrio Ventures, M. Kennedy était directeur financier pour les sociétés cotées en bourse NBS Technologies et Unique Broadband Systems. Auparavant, il a occupé divers postes de cadre financier, comme celui de VP aux finances à Brookfield Properties Corporation et de directeur financier à BPO Properties, une filiale cotée en bourse de Brookfield.

Bureau de Montréal : Denis Boyer, agr., directeur

Denis Boyer est directeur à Avrio Ventures et supervise l'Est du Canada depuis le bureau d'Avrio à Montréal. Son expertise dans les domaines de la transformation alimentaire et des industries agricoles contribue grandement à la réussite d'Avrio dans son travail pour les sociétés de nutraceutique, de cosméceutique et de technologie alimentaire.

M. Boyer apporte à l'équipe d'Avrio plus de 20 ans d'expérience de l'investissement agricole et de l'exploitation d'entreprises. Son réseau de contacts dans le secteur des technologies alimentaires et agricoles est non seulement une source de nombreuses occasions d'investissement, mais constitue aussi une plus-value pour les bénéficiaires de nos investissements dans ce secteur, car la synergie de nos relations d'affaires en est facilitée.

Au cours de sa carrière, M. Boyer a aussi occupé les postes de directeur des placements pour FCC Ventures, de conseiller en placements pour SGF Soquia, de gestionnaire des comptes en agriculture et en transformation des aliments à la Banque Royale, ainsi que d'analyste des ventes pour BMO. Lorsqu'il occupait ces postes, il a brillamment géré des portefeuilles de prêts et de fonds propres et fourni des prêts à terme fixe, des prêts subordonnés et du financement par actions pour financer des acquisitions et des expansions, constituer des fonds de roulement et réaménager des dettes.

LES AFFAIRES EN BREF

Le 8 juin 2009

Lignol Energy Corporation annonce qu'elle est parvenue à mettre en œuvre le premier processus complet de production d'éthanol cellulosique, dans sa bioraffinerie industrielle pilote entièrement intégrée, située à Burnaby (Colombie-Britannique). [Lire la suite...](#)

Le 4 juin 2009

L'entreprise québécoise Neptune Technologies & Bioresources Inc. annonce la signature d'un accord avec Bayer Healthcare, LLC pour la commercialisation aux États-Unis des produits exclusifs de Neptune. [Lire la suite...](#)

Le 3 juin 2009

L'International Journal of Naturopathic Medicine publie son premier numéro. [Lire la suite...](#)

Le 1^{er} juin 2009

Le gouvernement de la Saskatchewan présente une lettre d'intention à Iogen Corp. pour transformer une usine de pâte à papier de Prince Albert en usine d'éthanol cellulosique. [Lire la suite...](#)

Le 19 mai 2009

Le gouvernement Harper crée le Fonds pour l'énergie propre, qui totalise un milliard de dollars, pour la création et le développement de technologies énergétiques propres. [Lire la suite...](#)

Le 13 mai 2009

Le prix Gold Leaf est décerné à des entreprises de biotechnologie canadiennes ayant fait preuve de leadership, d'innovation et de réussite financière en 2008. [Lire la suite...](#)

Le 13 mai 2009

Botaneco Specialty Ingredients Inc. a reçu la confirmation qu'elle recevrait une contribution remboursable de 3 630 000 \$ du ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada, dans le cadre du programme Agri-débouchés. [Lire la suite...](#)

Le 11 mai 2009

Un Canadien reçoit le prix Organic Leadership de l'Organic Trade Association. [Lire la suite...](#)

Le 4 mai 2009

SemBioSys Genetics Inc. obtient un financement de 1,5 million de dollars de la part d'AVAC. [Lire la suite...](#)

ÉVÉNEMENTS À VENIR

Les 22 et 23 juin 2009

Le colloque **Probiotech 2009**, portant sur les avancées dans le domaine des probiotiques et prébiotiques, se tiendra à Nantes (France).

[Pour plus d'information](#)

Du 1^{er} au 3 juillet 2009

Le **8^e International Bio Forum and Bio Expo Japan** aura lieu parallèlement à Bio Venture à Tokyo (Japon).

[Pour plus d'information](#)

Du 1^{er} au 3 juillet 2009

La **4^e International Dietary Fibre Conference** se tiendra à Vienne (Autriche).

[Pour plus d'information](#)

Les 14 et 15 juillet 2009

Biomass 2009 : L'atelier « Power, Fuels, and Chemicals » aura lieu à Grand Forks (Dakota du Nord).

[Pour plus d'information](#)

Les 19 et 20 juillet 2009

Le 6^e **World Congress on Industrial Biotechnology & Bioprocessing** annuel se tiendra à Montréal (Québec).

[Pour plus d'information](#)

Les 27 et 28 août 2009

Nutracon Asia, un colloque de haut niveau de l'industrie de la santé et de la nutrition, se tiendra conjointement avec le **Natural Products Expo Asia**, à Hong Kong (Chine).

[Pour plus d'information](#)

Du 31 août au 4 septembre 2009

La 4^e **Bioenergy Conference and Exhibition** annuelle aura lieu à Jyväskylä (Finlande).

[Pour plus d'information](#)