

# No more spam-like substances

By Jillian Van Acker

The experimenting lab at the Louis St-Laurent building in Gatineau, Que., is part storage room and part kitchen. The shelves near the entrance are stacked with various size boxes marked "verification", while the kitchen cabinets are filled with smaller boxes that contain individual retort pouches. The two people who work in this lab are Ann Delaney and Nicole Bélanger-Drapeau, and they are in charge of testing combat rations.

There is an air of mystery, and a little apprehension, surrounding rations for those who remember spam-like substances in tins or have never seen an individual meal pack (IMP), let alone tasted one.

The current format of an IMP was first implemented in 1983 and the main part of the meal is two retort packages: an entrée in one and fruit in another. Retort pouches act like a flexible can and are sterile, allowing a shelf life of three years. Other contents in the packs include drink crystals, instant coffee, tea, various condiments, bread and cookies. And it all gets tested.

"Everything that is there has been tasted and more. There are things that are not in there because we've tasted it and turned it down, so there's a lot of tasting going on here," says Ms. Bélanger-Drapeau, program director for product management for the national combat rations program. The menu is different every year and there are many tastings involved in selecting new items.

First, Ms. Bélanger-Drapeau and Ms. Delaney, technical assistant to the program, taste samples from companies and evaluate different qualities such as appearance and texture. After trying some hash browns with bacon, both agreed the pieces of bacon were not big enough, so the

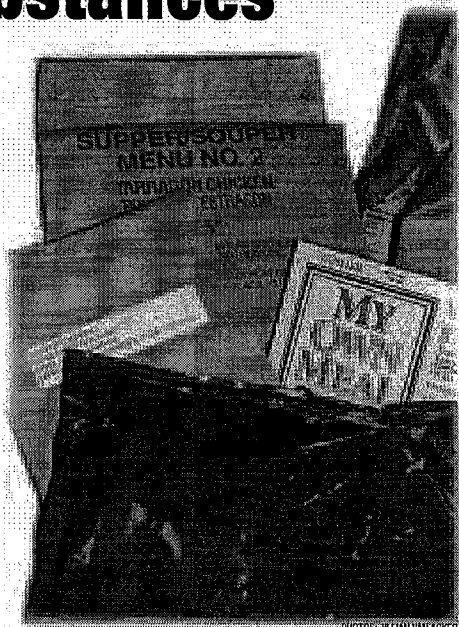
company will be asked to rework the product. However, the burgundy beef stew was a hit with a flavorful sauce and pearl onions, and they are hoping it will do well at field trials.

Ms. Bélanger-Drapeau says field trials began around 1997 and are usually done with the brigades at ASU Valcartier, CFB Petawawa and CFB Edmonton. Each panel consists of 60 tasters from all ranks and various units. "It's the result of those taste panels that decide whether a product will be included on the menu list or not." The next round of tasting will be for the 2007 menu, and back in the lab there are items already in the works for 2008.

After a contract is established with the company, tender samples are sent to the lab. Randomly selected production samples are then tested against the tender ones to ensure quality and taste. Ms. Delaney weighs the items, then verifies and tastes the contents. If there is a distinct difference, the company is notified and the error is corrected.

Other changes to IMPs are based on feedback from users. An evaluation sheet is included in each pack and Ms. Bélanger-Drapeau takes them very seriously. "Whenever it is possible to implement a suggestion, we do it," she says, adding that it takes time to see the changes because of the three-year shelf life. Some suggestions from the field include adding toothpicks, a longer plastic spoon and removing the ham steak.

Another recent addition to the IMP menu is vegetarian meals that are Kosher and Halal certified. There are four vegetarian entrée choices bought from a US company called My Own Meal. "Because the vegetarian meals were meeting the requirements of the religious demand, we decided to start with vegetarian meals that are distributed to all three groups," says Ms. Bélanger-Drapeau. With more people becoming aware of ethnic foods and preferences changing, she says the food industry has a direct influence on combat rations.



PHOTOS: JILLIAN VAN ACKER

Ms. Bélanger-Drapeau says consumers have also changed their eating habits over the years. "I think the new generation is not as structured in their meal pattern as people in the past, so that could be one of our challenges," she says. "On the other hand, they are more used to prepared meals." And while catering to future soldiers might prove to be a daunting task, Ms. Bélanger-Drapeau thinks of it as another example of what makes her job interesting.

## Adieu les rations peu appétissantes!

par Jillian Van Acker

Le laboratoire expérimental de l'immeuble Louis St-Laurent à Gatineau (Qc) sert en partie d'entrepôt, en partie de cuisine. Sur les tablettes près de l'entrée sont rangées des boîtes de tailles diverses portant la marque « vérification », alors que les armoires de la cuisine sont remplies de boîtes plus petites contenant des sachets stérilisables individuels. Les deux employées du laboratoire, Ann Delaney et Nicole Bélanger-Drapeau, s'occupent de tous les essais des rations de combat.

Pour tous ceux qui se souviennent des viandes en conserve d'autrefois ou pour ceux qui n'ont jamais vu une ration individuelle de combat (RIC), voire qui n'y ont jamais goûté, un voile de mystère et un peu d'apprehension entourent les rations.

La présentation actuelle d'une RIC a vu le jour en 1983. La partie principale du repas se compose de deux sachets stérilisables contenant l'un un plat principal, l'autre un fruit. Les sachets stériles servent de contenants souples et ont une durée de conservation de trois ans. La ration peut aussi comprendre des cristaux de saveur pour boisson, du café soluble, du thé, divers condiments, du pain et des biscuits. Toutes ces denrées sont testées.

« Tout a été goûté et testé », a indiqué M<sup>me</sup> Bélanger-Drapeau, directrice du programme de gestion des produits, programme national des rations de combat. « D'autres produits ont aussi été goûtés, puis rejetés. » Le menu change tous les ans et le choix des nouveaux mets se fait grâce à de nombreuses dégustations.

D'abord, M<sup>me</sup> Bélanger-Drapeau et M<sup>me</sup> Delaney, adjointe technique du programme, goûtent des échantillons provenant de plusieurs compagnies et en évaluent les qualités, telles que l'aspect et la texture. Après avoir essayé des petites patates rôties avec bacon, les deux dégustatrices ont convenu

que les morceaux de bacon étaient trop petits et elles ont demandé à la compagnie de retravailler leur produit. En revanche, le bœuf bourguignon avec sa sauce et ses petits oignons savoureux a été une réussite. Elles espèrent d'ailleurs que ce mets trouvera preneurs au cours des tests en campagne.

Les tests en campagne ont commencé vers 1997 et ils ont normalement lieu à l'USS Valcartier, à la BFC Petawawa et à la BFC Edmonton. Chaque groupe se compose de 60 dégustateurs de tous grades et de différentes unités. « Ce sont les résultats de ces dégustations qui déterminent si un produit figurera au menu ou non. » Les prochaines dégustations permettront d'établir le menu de 2007 et, au laboratoire, certains produits sont en préparation pour 2008.

Lorsqu'un contrat est attribué à une compagnie, celle-ci envoie des échantillons au laboratoire. Des échantillons sont choisis au hasard, goûtés et comparés aux produits soumis pour en garantir le goût et la qualité. M<sup>me</sup> Delaney pèse le produit,

en vérifie le contenu et le goût. Si une différence est notable, la compagnie en est informée et doit apporter les corrections voulues.

D'autres changements aux RIC découlent de commentaires des utilisateurs. Une fiche d'évaluation est incluse dans chaque ration et M<sup>me</sup> Bélanger-Drapeau en tient compte très sérieusement. « Les suggestions sont mises en œuvre chaque fois que c'est possible », a-t-elle déclaré, en ajoutant qu'il faut du temps pour constater les changements en raison de la durée de conservation de trois ans des rations. Parmi les suggestions des utilisateurs : l'ajout d'un cure-dent, d'une cuiller à plus long manche, la suppression du steak de jambon.

Une nouveauté au menu des RIC : les repas végétariens certifiés casher et halal. Nous offrons un choix de quatre plats végétariens provenant d'une compagnie américaine, My Own Meal. « Étant donné que les repas végétariens respectent les exigences des groupes religieux, nous avons décidé de commencer avec les repas végétariens distribués aux trois groupes », a souligné M<sup>me</sup> Bélanger-Drapeau. Comme de plus en plus de gens sont sensibilisés aux mets ethniques et que les préférences changent, elle a indiqué que l'industrie alimentaire a une influence directe sur le contenu des rations de combat.

M<sup>me</sup> Bélanger-Drapeau a expliqué que les consommateurs aussi changent leurs habitudes alimentaires au fil des ans. « Je crois que la nouvelle génération n'est pas aussi rigide dans ses choix de menus que l'était l'ancienne et cela pourrait constituer l'un de nos défis. D'autre part, elle est plus habituée aux mets préparés. » Même si l'alimentation des futurs soldats peut s'avérer une tâche difficile, M<sup>me</sup> Bélanger-Drapeau estime que cela ne fait que mettre un peu plus de piquant à son travail.

