



OBSERVATOIRE
de la qualité de l'offre alimentaire

**Qualité nutritionnelle des aliments transformés :
Constats de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire**

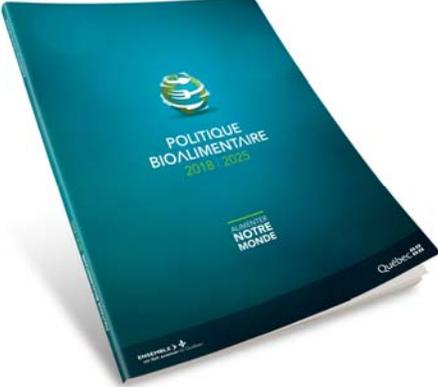
*Véronique Provencher, Dt.P. Ph.D.
Professeure titulaire, École de nutrition, INAF
Journées annuelles de santé publique
29 novembre 2019*



Contexte actuel des travaux



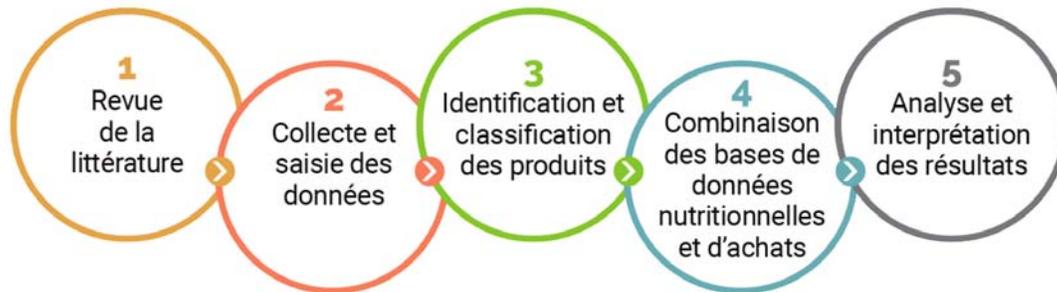
PLAN D'ACTION INTERMINISTÉRIEL 2017-2021
Politique gouvernementale de prévention en santé
UN PROJET D'ENQUÊRE POUR AMÉLIORER LA SANTÉ ET LA QUALITÉ DE VIE DE LA POPULATION



POLITIQUE BIOALIMENTAIRE 2018-2020
PRODIGES NOTRE MONDE
Québec 2018



AXE 1 - Études sectorielles



Méthodologie

- **Composition nutritionnelle** → **protégezvous**
 - Collecte de données effectuée en supermarchés, magasins à grande surface et épiceries spécialisées de la région de Montréal et ses environs.
- **Achats alimentaires** → **nielsen**
 - Données de ventes de tous les aliments vendus au Québec.
- Croisement des données en utilisant le code unique de produit (code CUP ou UPC en anglais).



Portrait des céréales à déjeuner (2016-2017)

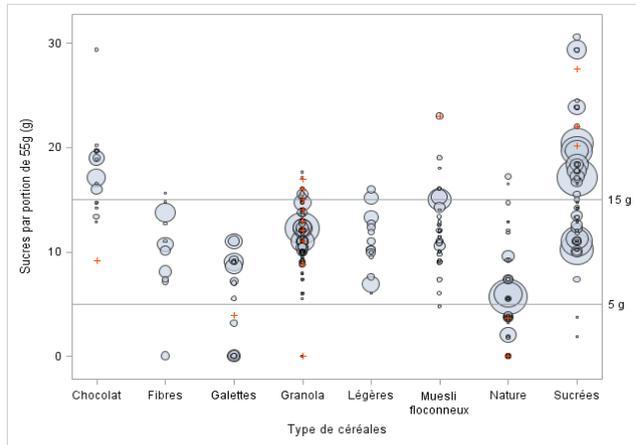


n=331, ce qui couvre 90% du marché

Classification – Type de céréales

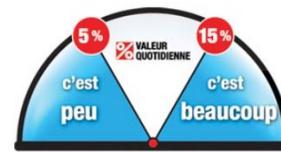


Seuil de la valeur quotidienne – Sucres



◆ 20 % (n=65/331) des céréales se situent **au-delà** du seuil de 15 % de la valeur quotidienne (15 g)

◆ C'est le cas surtout pour les céréales de type **chocolat** (n=11/17; 65 %) et de type **sucrées** (n=32/65; 49 %)

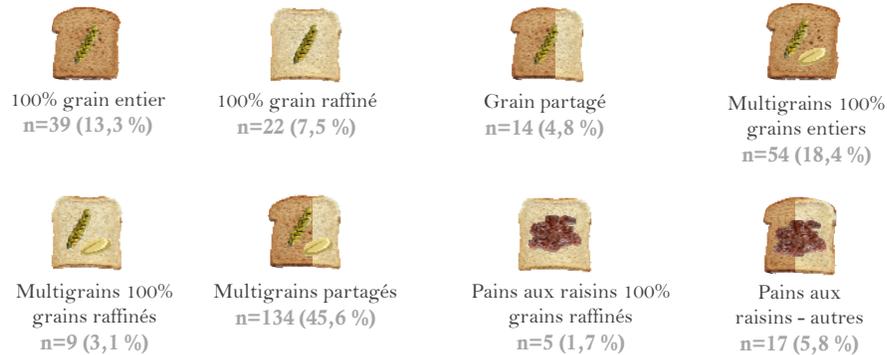


Portrait des pains tranchés (2016-2017)

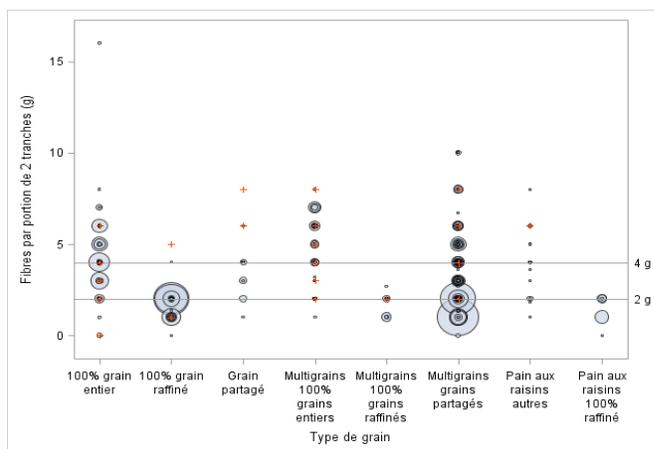


n=294, ce qui couvre 75% du marché

Classification – Type de grains



Seuil de la valeur quotidienne – Fibres



- ◆ Plus de la moitié des pains offerts atteint le seuil de 15% de la valeur quotidienne (n=160/294; 54%), dont la majorité sont des **pains multigrains 100% grains entiers** (n=38/54; 70%)
- ◆ Moins de 10 % des pains 100% grain raffiné (n=2/22; 9 %) et aucun pain multigrains 100% grains raffinés (n=0/9; 0 %) atteint le seuil de 15% de la valeur quotidienne.

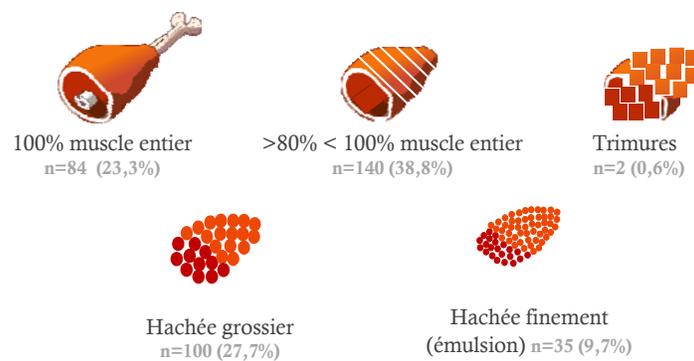


Portrait des viandes transformées tranchées (2017-2018)

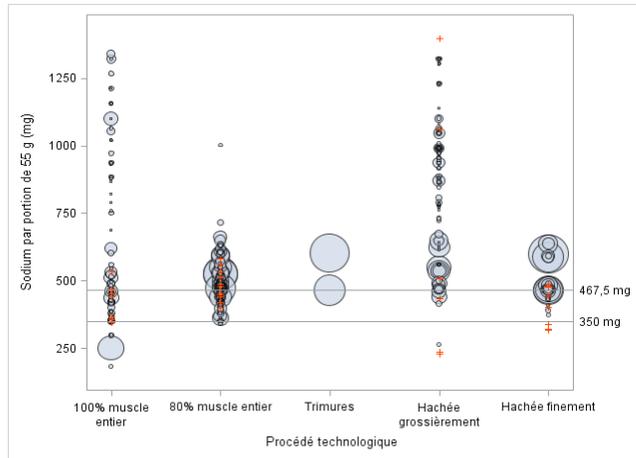


n=361, ce qui couvre 62 % du marché

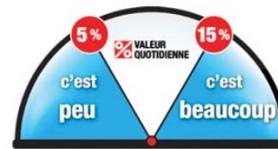
Classification – Procédé de transformation



Seuil de la valeur quotidienne et cible – Sodium



- ◆ Énorme variabilité
- ◆ 95% (n=343/361) sont au-delà du seuil de 15% de la valeur quotidienne
- ◆ Quant à la cible, près des 2/3 des produits se trouvent au-dessus (n=236/361)



En conclusion...

- Une meilleure qualité de l'offre alimentaire est possible, même pour les aliments transformés:
 - Rendre le choix sain le plus facile;
 - Agir tant sur la disponibilité que l'accès.
- En appui au plan d'action de la PGPS (2017-2021), ces travaux visent à contribuer à l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments au Québec.
- Importance accordée à l'utilité sociale pour l'ensemble des utilisateurs de connaissances.



Remerciements

Équipe de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire :

Pierre Gagnon, Marie-Ève Labonté, Julie Perron, Sonia Pomerleau,
Laurélie Trudel, Mylène Turcotte

ainsi que de nombreux étudiants au 1^{er} cycle et gradués.



Pour plus d'informations

Veronique.Provencher@fsaa.ulaval.ca

Présidente du comité scientifique

Laurelie.Trudel@fsaa.ulaval.ca

Coordonnatrice exécutive

Site Web de l'Observatoire: www.offrealimentaire.ca

