



Suivi des pains tranchés disponibles au Québec en 2017 et 2021



L'Observatoire a effectué le suivi de l'offre des pains tranchés, quatre ans après son portrait initial de 2017. Une offre plus vaste a été observée avec un total de 340 produits répertoriés représentant 80 % du marché (comparativement à 294 produits représentant 75 % du marché en 2017).

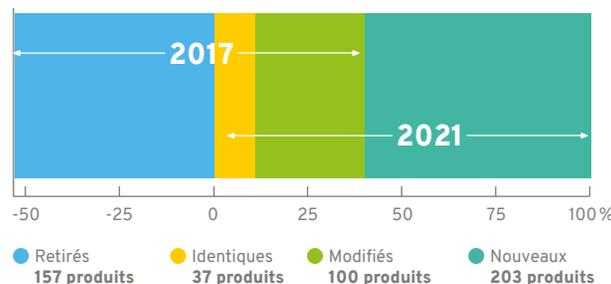
1 Les résultats sur les pains tranchés répertoriés en 2021 montrent que :

La plus grande **diversité**¹ se trouve toujours au sein des pains multigrains grains partagés² (42 % de l'offre). Ceux-ci ont toutefois connu une baisse de diversité et de ventes comparativement à 2017. Malgré tout, ils sont les meilleurs vendeurs après les pains 100 % grain raffiné (pains blancs).

Relativement à la farine principale, les pains à base de farine de blé enrichie sont toujours ceux qui offrent la plus grande diversité (48 %) et représentent le plus grand volume de ventes (72 %).

En ce qui concerne le **statut**³ :

- La majorité des produits sont nouveaux (n=203/340; 60 %) ou modifiés (n=100/340; 29 %).
- Les nouveaux pains sont plus souvent multigrains grains partagés (n=85/203; 42 %).



Tout comme en 2017, les pains faits de farine de blé enrichie sont plus faibles en fibres et en protéines ainsi que plus riches en sucres et en sodium.



L'offre de nouveaux pains est plus riche en sodium, alors que les pains modifiés ont une teneur plus faible en sodium.

¹ Diversité : nombre de produits différents.

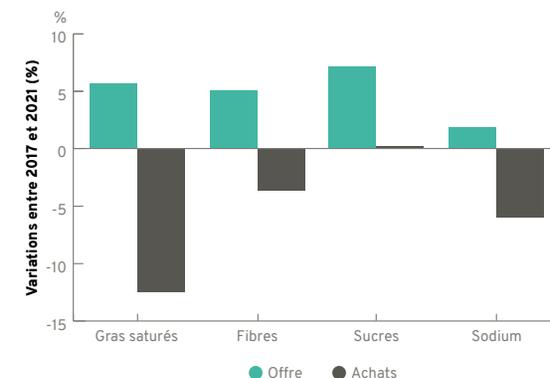
² Multigrains grains partagés : pains constitués de deux types de grains ou plus et faits en partie de grains entiers et en partie de grains raffinés.

³ Statut du produit comparativement à 2017 : nouveau, identique, modifié ou retiré du marché.

2 Évolution de la composition nutritionnelle

Comparativement à 2017, les pains achetés en 2021 sont plus faibles en gras saturés et en sodium. Toutefois, l'offre de pains a peu varié depuis le portrait initial.

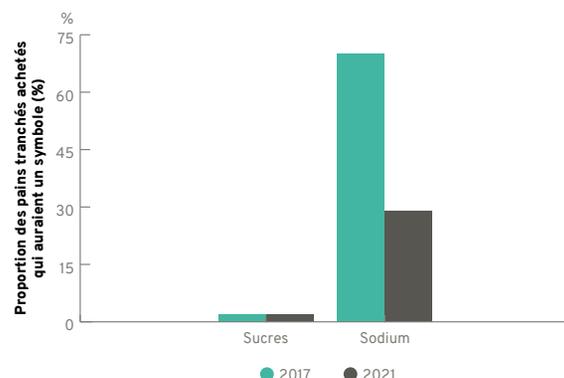
- Les pains blancs ont connu une réduction de leur teneur en sodium. Puisqu'ils sont les plus achetés, ceci pourrait expliquer la diminution globale observée pour les achats.
- Quant aux pains multigrains grains partagés, ils ont connu une diminution de leur teneur en gras saturés. Étant les deuxièmes plus grands vendeurs, ceci pourrait expliquer la variation dans les teneurs en gras saturés des pains achetés.



3 Seuils de teneur élevée

Pour déterminer si un produit devra porter un symbole indiquant une teneur élevée en sodium, en sucres et/ou en gras saturés, le seuil 15 % de la valeur quotidienne (VQ)⁴ est utilisé pour les pains tranchés (pour une quantité de référence de 75 g).

- Parmi les pains offerts en 2021, 36 % auraient un symbole sur le devant de leur emballage pour un des trois nutriments (représentant 30 % des ventes). Plus de la moitié des produits achetés qui aurait eu un symbole pour le **sodium** en 2017 ne l'aurait plus en 2021 (amélioration de 41%) :
 - Le sodium demeure le nutriment le plus souvent en cause pour l'apposition du symbole (29 % des produits).
 - Les pains blancs sont toujours ceux qui dépassent le plus la cible de réduction volontaire⁵ pour le sodium.
- Bien qu'aucun symbole ne sera lié aux teneurs en **fibres**, ce nutriment demeure un enjeu de santé publique. Légèrement moins de produits (51 % des produits) atteignent le seuil souhaitable de 4 g⁶ en 2021 qu'en 2017.



4 Conclusion & pistes d'action

Comme en 2017, les **pains blancs** (100 % grain raffiné) et les **pains à base de farine de blé enrichie** achetés ont une composition nutritionnelle moins intéressante que les autres pains disponibles en 2021. En raison de leur grand volume de ventes, ces pains devraient être prioritairement retravaillés.

De nouveau, la **farine principale**⁷ demeure un indicateur de la qualité nutritionnelle.

Les **pains blancs** ont connu une diminution de leur teneur en sodium, mais elle demeure plus élevée que les autres pains de 2021.

Les **nouveaux pains** ne seraient pas des options plus intéressantes, puisqu'ils ont des teneurs inférieures en protéines et supérieures en sodium que les autres pains (identiques, modifiés ou retirés).

⁴ Seuil de la valeur quotidienne : seuil déterminé par Santé Canada représentant une quantité élevée d'un nutriment pour une quantité de référence.

⁵ Cible de réduction volontaire du sodium : Santé Canada, en consultation avec l'industrie, a établi des cibles ayant pour but d'encourager la réduction de sodium dans les aliments transformés (330 mg/100 g de pain de blé entier, multigrains ou aux raisins, 360 mg/100 g de pain blanc, 430 mg/100 g de pain cuit sur la sole et 460 mg/100 g de pain cuit sur la sole et aromatisé).

⁶ Seuil de 4 g de fibres : équivalent à l'allégation « source élevée en » fibres.

⁷ Farine principale : première farine apparaissant sur la liste des ingrédients.

Les données de ce portrait des pains tranchés proviennent :



Composition nutritionnelle



Achats des consommateurs

Couverture du marché 77 % de l'offre 80 % des ventes

Pour en savoir plus : offrealimentaire.ca

