

Suivi des pizzas disponibles au Canada en 2017 et 2022



L'Observatoire a effectué le suivi de l'offre des pizzas, cinq ans après son portrait initial de 2017. Une offre plus vaste a été observée avec un total de **204 produits** répertoriés représentant 81% du marché (comparativement à 155 produits représentant 80% du marché en 2017).

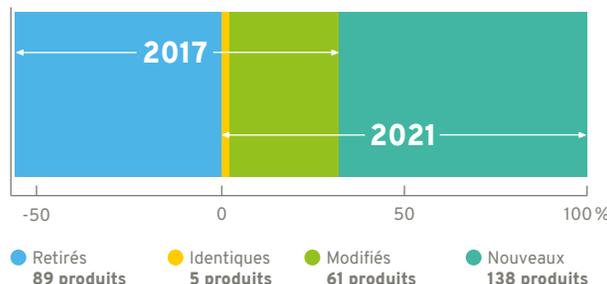
1 Les résultats sur les pizzas répertoriées en 2022 montrent que :

La plus grande **diversité**¹ se trouve maintenant au sein des pizzas légumes et charcuteries (29% de l'offre). Tout comme en 2017, les pizzas les plus vendues sont à base de charcuteries avec 39% des ventes de la catégorie.

En ce qui concerne la **croûte**, les pizzas à croûte mince sont toujours les plus offertes (45% de l'offre), mais ont connu une réduction de leurs ventes depuis 2017 passant de 49 à 34% (-15 pp²). Les pizzas à croûte traditionnelle sont maintenant les plus vendues (39% des ventes).

En ce qui concerne le **statut**³ :

- La majorité des produits sont nouveaux (n=138/204; 68%) ou modifiés (n=61/204; 30%).
- Les pizzas légumes et charcuteries sont celles proposant la plus grande proportion de nouveaux produits (n=40/60; 67%), suivies des pizzas aux charcuteries (n=35/56; 63%).



Malgré une amélioration significative de leur teneur en sodium depuis 2017, les pizzas à **croûte traditionnelle** fournissent toujours davantage de sodium que les pizzas à **croûte mince**.



L'offre de **nouvelles pizzas** en 2022 est plus riche en gras saturés et en protéines que les autres.

¹ Diversité : nombre de produits différents.

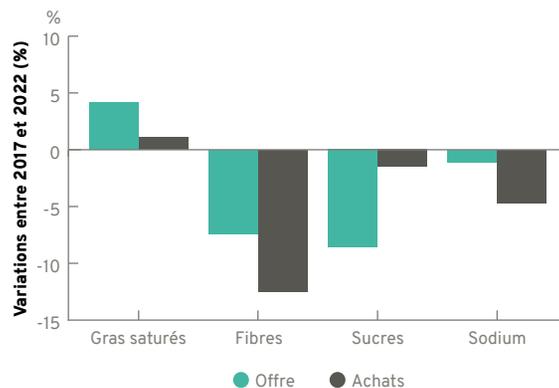
² pp : points de pourcentage, ils représentent la différence de pourcentages des parts de marché d'une même classification entre 2017 et 2022.

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

2 Évolution de la composition nutritionnelle

Comparativement à 2017, les pizzas **achetées** de 2022 contiennent plus d'énergie (+20,9 kcal; +4,5%) et de lipides (+1,7 g; +9,2%) par portion, mais moins de fibres (-0,4 g; -12,5 %) et de sodium (-49,6 mg; -4,7%) qu'en 2017. L'**offre** de pizzas demeure toutefois statistiquement similaire au portrait initial.

Seules les pizzas **aux légumes** achetées se sont améliorées avec une réduction de leur teneur en sodium depuis 2017 (-86,9 mg; -10,3%).



3 Seuils de teneur élevée

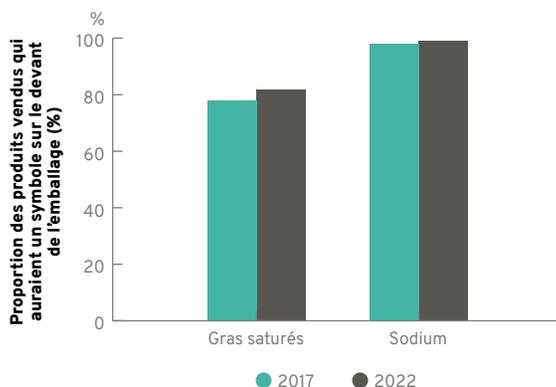
Pour déterminer si un produit devra porter un symbole indiquant une teneur élevée en sodium, en sucres et/ou en gras saturés⁴, le seuil 30 % de la valeur quotidienne (VQ)⁵ est utilisé pour les pizzas (pour une quantité de référence de 200 g).

Parmi les pizzas offertes en 2022, 75 % auraient le symbole sur le devant de leur emballage pour deux nutriments (82 % des ventes) alors que 24 % l'auraient pour un seul nutriment (18 % des ventes).

Tout comme en 2017, la quasi-totalité des pizzas (99 % de l'offre représentant 99 % des ventes) aurait eu un symbole pour le **sodium** en 2022.

En 2022, environ les trois-quarts des pizzas (76 % de l'offre représentant 82 % des ventes) afficheraient un symbole en raison d'une quantité élevée de **gras saturés**.

Bien qu'aucun symbole ne sera lié aux teneurs en **fibres**, ce nutriment demeure un enjeu de santé publique. Depuis 2017, 45 % moins de pizzas offertes respectent le seuil souhaitable de 4 g⁶ de fibres par portion.



4 Conclusion & pistes d'action

Les variations dans la **composition nutritionnelle** de l'offre des pizzas au cours des dernières années s'avèrent mineures. Elles contiennent encore trop de gras saturés et de sodium et toujours trop peu de fibres.

Seules les pizzas **aux légumes** ont connu une amélioration par le biais d'une réduction en sodium. De plus, elles demeurent plus riches en fibres que les autres.

À moins de changements dans leur composition nutritionnelle, la majorité des pizzas aura un **symbole sur le devant de leur emballage** révélant une teneur trop élevée en gras saturés et en sodium.

Malgré une amélioration, les pizzas à **croûte traditionnelle** contiennent toujours trop de sodium. Considérant leur grand volume de ventes, une réduction en sodium plus marquée pourrait avoir un impact intéressant d'un point de vue santé publique.



⁴ Ces éléments nutritifs sont préoccupants pour la santé publique en raison d'une consommation généralement excessive.

⁵ Seuil de la valeur quotidienne : seuil déterminé par Santé Canada représentant une quantité élevée d'un nutriment pour une quantité de référence.

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

Les données de ce portrait des pizzas proviennent :



Composition nutritionnelle



Achats des consommateurs

Couverture du marché canadien

80% en 2017
81% en 2022

Pour en savoir plus : offrealimentaire.ca

