

Portrait des pizzas disponibles au Canada 2017



La mission de l'Observatoire est de mesurer et suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin de contribuer à l'effort collectif pour améliorer sa qualité et son accessibilité. Les études sectorielles permettent de situer la qualité nutritionnelle des aliments offerts et achetés au Québec et au Canada et de les suivre dans le temps.

1 Les résultats sur les 155 pizzas analysées montrent que :

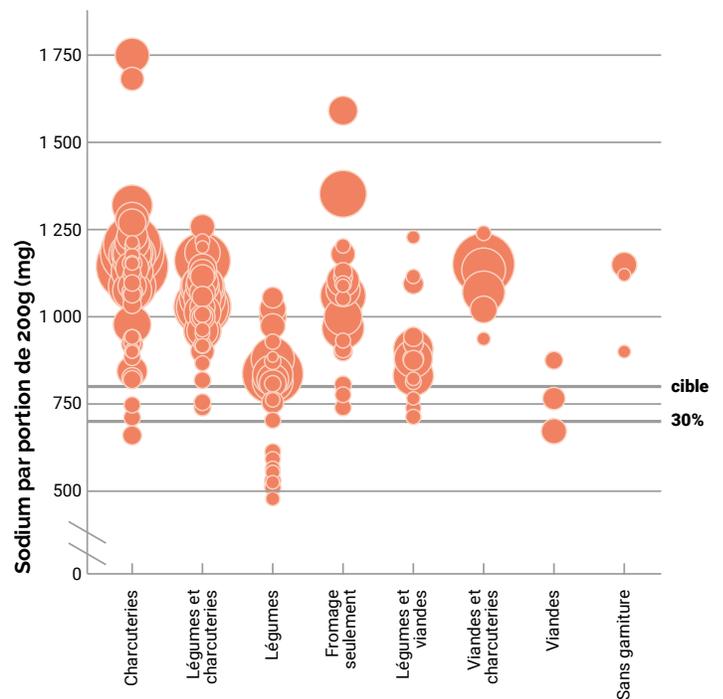
La quasi-totalité des pizzas (94%) dépassent le seuil de 30% de la valeur quotidienne pour le sodium¹ et 85% dépassent la cible de réduction volontaire établie par Santé Canada². Les pizzas à la viande³ et celles aux légumes respectent plus souvent la cible (67% et 44% d'entre elles respectivement).



Les pizzas aux légumes ont des teneurs moindres en sodium comparativement aux autres types de pizzas.



Les pizzas aux charcuteries⁴ ont des teneurs plus élevées en énergie, en lipides et en sodium que les autres types de pizzas.



Légende des figures : Chaque cercle représente un produit selon sa classification (horizontal). Plus le cercle est gros, plus le volume de ventes (kg) est élevé. Plus les cercles sont hauts, plus la teneur en ce nutriment est élevée (vertical).

¹ Seuil de la valeur quotidienne : Selon une proposition de Santé Canada, ce seuil représente une quantité élevée d'un nutriment pour la quantité de référence d'un mets préparé.
² 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 - par étape - dans les aliments transformés (cible pour les pizzas : 400 mg / 100 g).
³ Considérant leur faible représentativité (n=3), les résultats concernant les pizzas à la viande doivent être interprétés avec prudence.
⁴ Les pizzas aux charcuteries sont distinctes de celles à la viande. Les pizzas aux charcuteries peuvent contenir par exemple du pepperoni ou du jambon tandis que les pizzas à la viande peuvent contenir des lanières de poulet ou de boeuf.

2 Classification des pizzas selon leur type, en ordre décroissant de variété :



Charcuteries (31%) :

Pizza composée uniquement de charcuteries. Inclut le bacon et les saucisses. Ces pizzas représentent 35 % des ventes de la catégorie.



Légumes et charcuteries (23%) :

Pizza composée de légumes et/ou fruits et de charcuteries.



Légumes (16%) :

Pizza composée uniquement de légumes et/ou fruits.



Fromage seulement (13%) :

Pizza composée uniquement de fromage.



Légumes et viandes (10%) :

Pizza composée de légumes et/ou fruits et de viande ou de volaille. Exclut les charcuteries.



Viandes et charcuteries (4%) :

Pizza composée de viande ou de volaille et de charcuteries.



Viandes (2%) :

Pizza composée de viande ou de volaille.



Sans garniture (2%) :

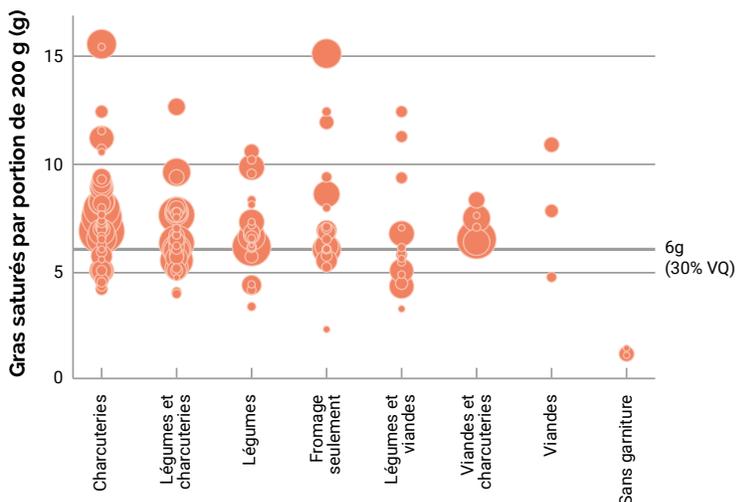
Pizza sans fromage, charcuterie, viande ou légume.



Les pizzas à croûte traditionnelle ont des teneurs plus élevées en sodium, tandis que les pizzas à croûte mince ont des teneurs plus élevées en gras saturés.

3 Les résultats sur les 155 pizzas analysées montrent que :

Plus des deux-tiers (71%) de toutes les pizzas dépassent le seuil de 30 % de la valeur quotidienne proposé par Santé Canada pour les gras saturés. Les pizzas viandes et charcuteries (100%), au fromage (80%), aux légumes (80%) et celles aux charcuteries (77%) se retrouvent le plus souvent au-dessus de ce seuil.



4 Conclusion & pistes d'action

Considérant leur teneur élevée en lipides et en sodium et qu'elles représentent la majeure partie des ventes, des stratégies de suivi et d'amélioration de l'offre devraient viser davantage les **pizzas aux charcuteries**. Par ailleurs, les pizzas à **croûte traditionnelle** bénéficieraient d'une diminution de leur teneur en sodium tandis que les pizzas à **croûte mince** bénéficieraient d'une réduction de leur teneur en gras saturés.

Les données de ce portrait des pizzas proviennent :



Composition nutritionnelle



Achats des consommateurs

Les étapes pour réaliser ce portrait sont :

