

Portrait des soupes prêtes-à-servir

disponibles au Québec
2017



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

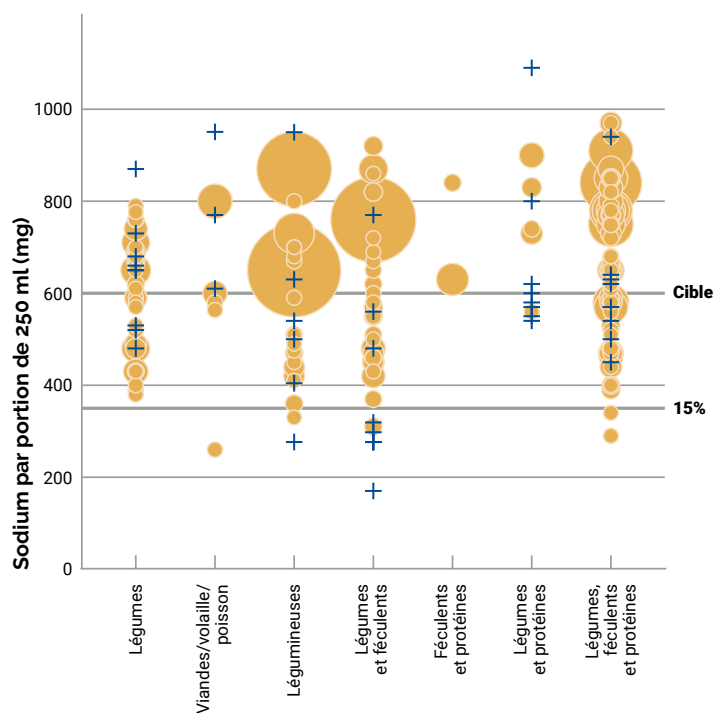
1 Sodium | Les résultats sur les 223 soupes prêtes-à-servir répertoriées montrent que :

95 % des soupes offertes se situent au-delà du seuil de 15 % de la valeur quotidienne¹ pour le sodium.

Près de la moitié des soupes se retrouve au-dessus de la cible de réduction volontaire du sodium proposée par Santé Canada². Ces soupes représentent 79 % des ventes.



**95 % de l'offre
de soupes contient
plus de 350 mg de
sodium/portion**



Légende des figures : Chaque cercle représente un produit analysé, selon sa classification (horizontal). Plus le cercle est gros, plus le volume de ventes est élevé. Plus les cercles sont hauts, plus la teneur en ce nutriment est élevée (vertical). Les croix (+) représentent les produits pour lesquels les données de ventes n'étaient pas disponibles.

¹ Seuil de la valeur quotidienne : Selon Santé Canada, ce seuil représente une quantité élevée d'un nutriment pour une quantité de référence (250 ml de soupe).

² Cible de réduction volontaire du sodium : Santé Canada, en collaboration avec l'industrie, a établi des cibles ayant pour but d'encourager la réduction de sodium - par étapes - dans les aliments transformés (cible pour les soupes : 240 mg / 100 g).

2 Classification des soupes prêtes-à-servir selon leur contenu, en ordre décroissant de variété :



Légumes, féculents et protéines (39,5 %) :
Soupes constituées de légumes, de féculents et de protéines animales ou végétales (p. ex., soupe minestrone). Ces soupes représentent 39 % du volume de ventes total.



Légumes (21,5 %) :
Soupes constituées de légumes en excluant la pomme de terre (p. ex., crème de carottes).



Légumes et féculents (16,6 %) :
Soupes constituées de légumes et de féculents en incluant la pomme de terre (p. ex., soupe aux légumes et nouilles).



Légumineuses (12,1 %) :
Soupes constituées de légumineuses ou de légumes et légumineuses (p. ex., soupe aux pois). Ces soupes représentent 29 % du volume de ventes total.



Légumes et protéines (5,8 %) :
Soupes constituées de légumes et de protéines en excluant les légumineuses (p. ex., soupe de légumes et poulet).



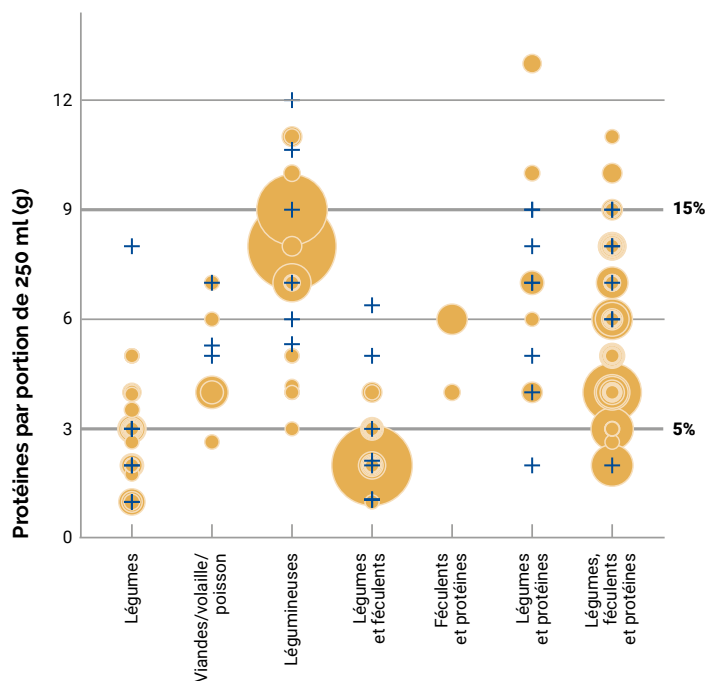
Viandes, volaille, poisson (3,6 %) :
Soupes constituées de viande, volaille, poisson, mollusque ou crustacés (p. ex., crème de poulet).



Féculents et protéines (0,9 %) :
Soupes constituées de féculents et de protéines animales ou végétales (p. ex., chaudière de palourdes).

3 Protéines | Les résultats sur les 223 soupes prêtes-à-servir répertoriées montrent que :

Seulement 4 % des soupes atteignent le seuil de 15 % de la valeur quotidienne¹ pour les protéines (9 g). Les soupes de légumineuses et les soupes de légumes et protéines sont celles ayant les plus hautes teneurs en protéines.



4 Conclusion & pistes d'action

Considérant leur teneur élevée en sodium et leur grand volume de ventes, des stratégies de suivi et d'amélioration de l'offre devraient viser davantage les soupes prêtes-à-servir à base de **légumes, féculents et protéines** et celles à base de **légumineuses**. Dans l'ensemble, la majorité des soupes contiennent une quantité insuffisante de protéines pour être considérées comme un repas complet.

Les données de ce portrait des soupes prêtes-à-servir proviennent :

- protégezvous
- Composition nutritionnelle
- nielsen
- Achats des consommateurs
- Couverture du marché
- 81 % de l'offre
 - 92 % des ventes

Les étapes pour réaliser ce portrait sont :

