

Portrait des viandes transformées tranchées disponibles au Québec 2017-2018



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

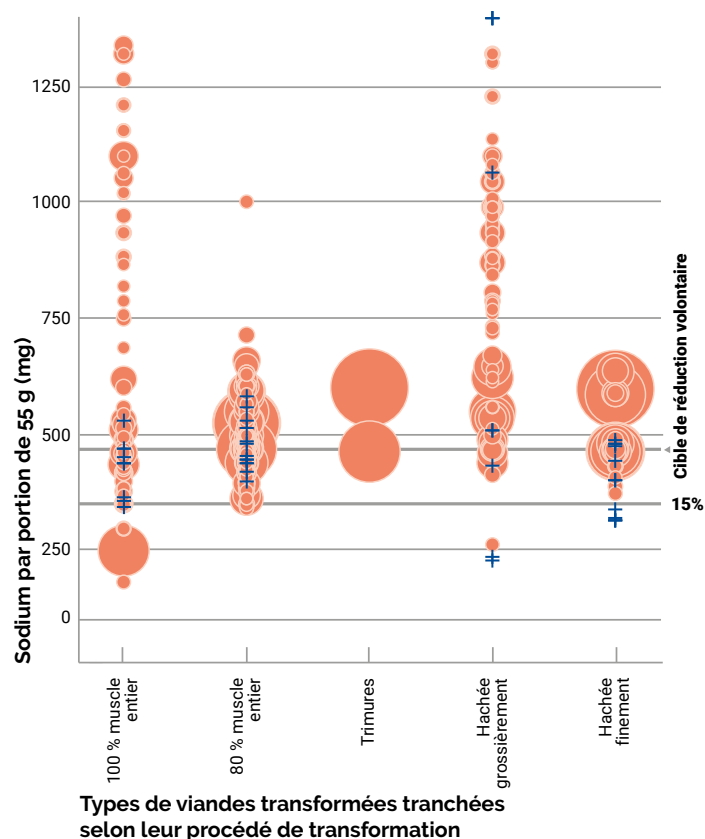
1 Sodium - Les résultats sur les 361 viandes transformées tranchées répertoriées montrent que :

La quasi-totalité des viandes transformées tranchées offertes et vendues¹ dépassent le seuil de 15 % de la valeur quotidienne² pour le sodium (350 mg). Ce sont les viandes hachées grossièrement, hachées finement, les trimures et les 80-100 % muscle entier qui dépassent le plus souvent ce seuil.

Les deux-tiers (65 %) des viandes transformées tranchées offertes dépassent également la cible de réduction volontaire du sodium émise par Santé Canada³ (467,5 mg), notamment 91 % des viandes hachées grossièrement.



La quasi-totalité des viandes transformées tranchées contiennent + de 350 mg de sodium/portion



Types de viandes transformées tranchées selon leur procédé de transformation

Légende des figures : Chaque point représente un produit analysé, selon sa classification (horizontal). Plus le cercle est gros, plus le volume de ventes est élevé. Plus les points 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 Les viandes transformées tranchées vendues sont celles présentes dans l'échantillon pour lesquelles les données de ventes étaient disponibles (n=317/361). Par exemple, elles ne comprennent pas les options végétariennes (9 produits).

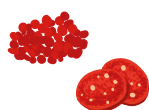
² Seuil de la valeur quotidienne : selon les recommandations de Santé Canada, représente une quantité élevée d'un nutriment pour une quantité de référence (55 g).

³ Les cibles de réduction volontaires du sodium ont été établies par Santé Canada par catégorie d'aliments en collaboration avec les chercheurs afin qu'elles soient réalistes.

2 Classification des viandes transformées tranchées selon le procédé de transformation, en ordre décroissant de variété



> 80 % < 100 % muscle entier (38,8 %) :
Viande transformée tranchée provenant du muscle entier constituée de morceaux dont plus de 80 % pèsent au moins 25 g chacun (p. ex., jambon cuit (carré)).



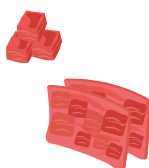
Hachées grossièrement (27,7 %) :
Viande transformée tranchée pouvant être séparée mécaniquement et provenant de la viande hachée grossièrement (p. ex., salami, pepperoni, chorizo).



100 % muscle entier (23,3 %) :
Viande transformée tranchée provenant à 100 % du muscle entier (p. ex., rôti de bœuf, prosciutto).



Hachées finement (9,7 %) :
Viande transformée tranchée pouvant être séparée mécaniquement et provenant de la viande hachée finement (p. ex., bologne, simili poulet, options végétariennes).

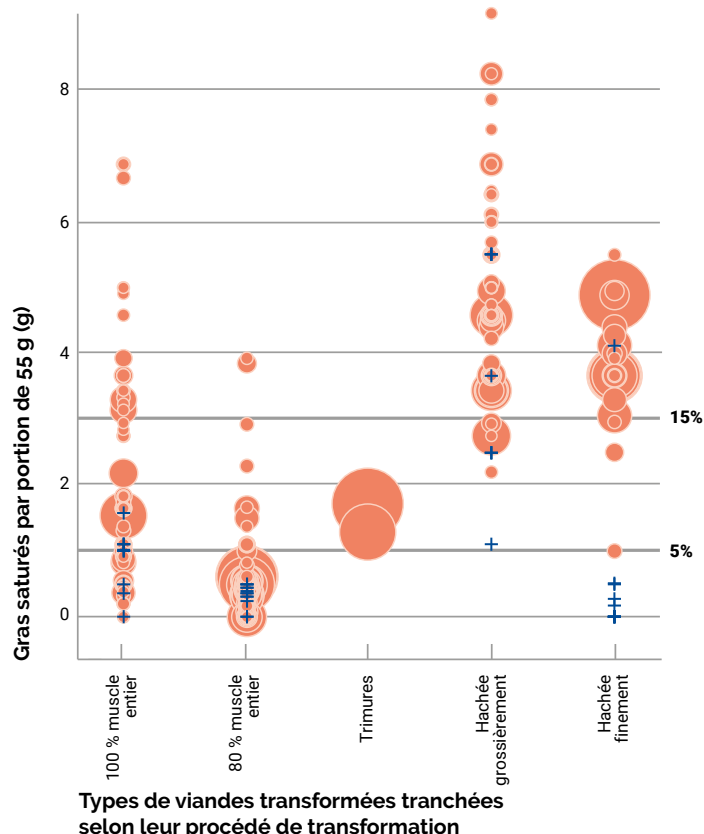


Trimures (0,6 %) :
Viande transformée tranchée constituée d'au moins 20 % de morceaux de viande de moins de 25 g chacun. Ces viandes tranchées doivent contenir le terme « haché » dans le nom du produit. (p. ex., jambon haché tranché).

3 Gras saturés - Les résultats sur les 361 viandes transformées tranchées répertoriées montrent que :

Plus du tiers (37 %) des viandes tranchées offertes dépassent le seuil de 15 % de la valeur quotidienne (3 g) pour les gras saturés, dont la majorité des viandes hachées grossièrement (91 %), 100 % muscle entier (79 %) et hachées finement (60 %).

En termes de **ventes**, 89 % des viandes hachées grossièrement et 98 % des viandes hachées finement dépassent ce seuil de 3 g.



4 Conclusion & pistes d'action

Considérant leur grand volume de ventes, leur teneur élevée en sodium et en gras saturés, des stratégies de suivi et d'amélioration devraient viser davantage les viandes transformées tranchées de types **hachées grossièrement** et **hachées finement**.

Les données de ce portrait des viandes transformées tranchées proviennent :

- protégezVOUS ➤ Composition nutritionnelle
- nielsen ➤ Achats des consommateurs

Les étapes pour réaliser ce portrait sont :

