



# Suivi des viandes transformées tranchées

## disponibles au Québec en 2017 et 2022



L'Observatoire a effectué le suivi de l'offre des viandes transformées tranchées, cinq ans après son portrait initial de 2017. Une offre plus vaste a été observée avec un total de 488 produits répertoriés représentant 73 % du marché (comparativement à 361 produits représentant 62 % du marché en 2017).

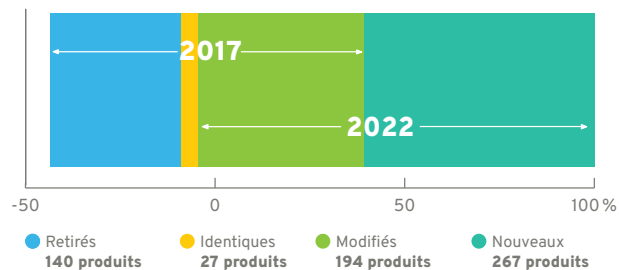
### 1 Viandes transformées tranchées répertoriées en 2022

La plus grande **diversité**<sup>1</sup> se trouve toujours au sein des viandes 80 % muscle entier (37 % de l'offre). Elles demeurent les plus vendues (48 % des ventes) avec une hausse de +6 pp<sup>2</sup>.

Les viandes d'origine porcine offrent toujours la plus grande diversité (64 % de l'offre) et ont connu une hausse de leurs ventes (+9 pp) depuis 2017. À l'inverse, les viandes d'origine mixte ont connu une baisse de leurs ventes (-10 pp).

En ce qui concerne le **statut**<sup>3</sup> :

- La majorité des produits sont nouveaux (n=267/488; 55 %) ou modifiés (n=194/488; 40 %).
- Les nouvelles viandes offertes en 2022 sont surtout des viandes hachées grossièrement – séchées.



L'offre de viande de 2022 a connu une hausse importante de 22 % de ses teneurs en gras saturés.



Les nouvelles viandes offertes en 2022 contiennent davantage d'énergie, de lipides et de gras saturés que les autres.

<sup>1</sup> Diversité: nombre de produits différents.

<sup>2</sup> Points de pourcentage: ils représentent la différence de pourcentages des parts de marché d'une même classification entre 2017 et 2022.

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

## 2 Évolution de la composition nutritionnelle

Comparativement à 2017, les viandes **offertes** fournissent maintenant plus d'énergie (+12 %), de lipides (+21 %) et de gras saturés (+22 %). Ce changement peut notamment s'expliquer par la hausse de nouveaux produits de type hachés grossièrement – séchés qui sont riches en ces nutriments.

Malgré ces changements dans l'offre, seule la teneur en protéines des viandes **achetées** a augmenté depuis 2017. Ceci indique que les consommateurs n'ont pas nécessairement acheté ces produits plus riches en énergie, en lipides et en gras saturés.

Comme en 2017, près des deux-tiers des viandes transformées tranchées se retrouvent encore au-dessus de la cible de réduction volontaire du sodium<sup>4</sup>.

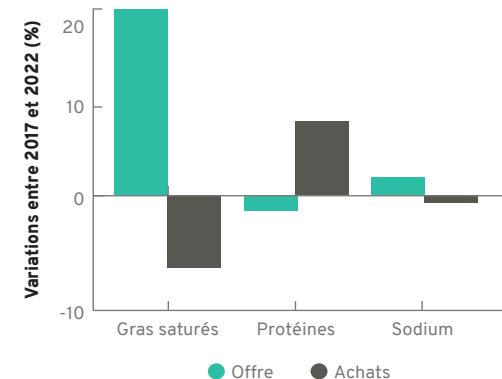
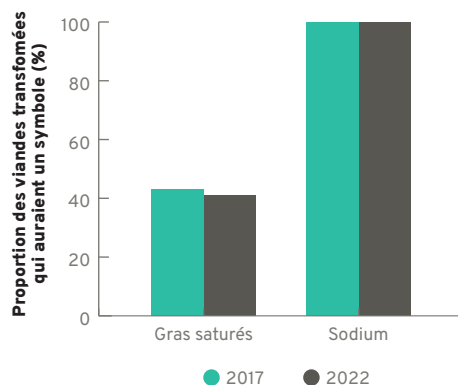
## 3 Seuils de teneur élevée

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)<sup>5</sup> est utilisé pour la plupart des viandes transformées tranchées (quantité de référence de 55 g).

La totalité des viandes transformées tranchées achetées en 2022 auraient un symbole sur le devant de leur emballage en raison des teneurs élevées en sodium et 41 % en raison des teneurs élevées en gras saturés.



En comparaison avec 2017, une plus grande proportion de viandes offertes aurait le symbole indiquant une teneur élevée en gras saturés (46 % en 2022 vs 38 % en 2017).



## 4 Conclusion

Le changement le plus notable parmi les viandes offertes est une augmentation des teneurs en **gras saturés** attribuable – du moins en partie – par un grand nombre de nouveaux produits de type hachés grossièrement – séchés (qui sont plus riches en ce nutriment).

Les teneurs en **sodium** demeurent un enjeu de taille. Tout comme en 2017, la quasi-totalité des viandes ont une teneur élevée en sodium (> 15 % VQ). Les efforts entrepris au cours des cinq dernières années ne semblent pas avoir mené à des améliorations nutritionnelles importantes.

<sup>4</sup> 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 (850 mg par 100 g pour les charcuteries cuites et 1330 mg par 100 g pour les charcuteries sans procédé thermique).

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

Les données de ce portrait des viandes transformées tranchées proviennent :



Composition nutritionnelle



Achats des consommateurs

Couverture du marché

74 % de l'offre  
73 % des ventes

Pour en savoir plus : [offrealimentaire.ca](http://offrealimentaire.ca)

