



Portrait des craquelins disponibles au Québec 2019-2020



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 de les suivre dans le temps.

1 Les résultats sur les 439 craquelins répertoriés montrent que :

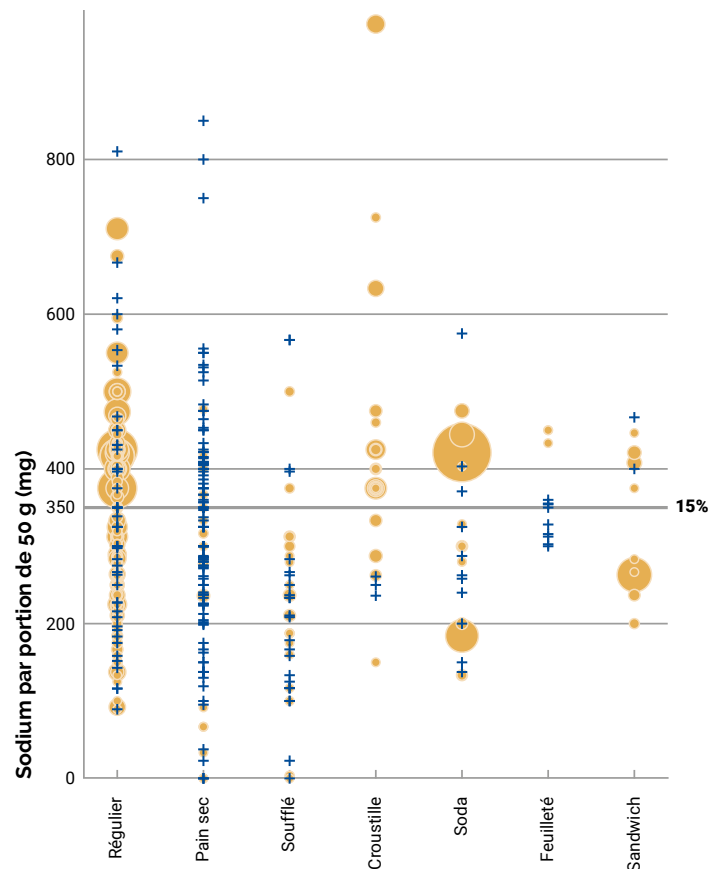
Une grande proportion (42%) des craquelins dépasse le seuil de 15% de la valeur quotidienne¹ pour le sodium et près de 60 % dépassent la cible de réduction volontaire du sodium² (données non illustrées). Les craquelins feuilletés et ceux de type croustille sont ceux dépassant le plus souvent le seuil et la cible.



Les craquelins feuilletés et ceux de type croustille dépassent le plus souvent le seuil et la cible.



Les craquelins soufflés ont des teneurs plus faibles en lipides, en gras saturés, en sucres et en sodium que les autres.



Légende des figures : Chaque cercle représente un produit 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. Lorsque la quantité de référence est inférieure à 50 g, le seuil est appliqué sur une portion de 50 g.

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 étape - dans les aliments transformés (480 mg / 100 g pour les pains secs et 600 mg pour les autres craquelins).

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



Régulier (42%) :

Craquelin classique ne faisant pas partie des autres types mentionnés ci-dessous. Ces craquelins représentent 64 % des ventes de la catégorie.



Pain sec (31%) :

Craquelin très sec de type canapé, biscotte, pain sec ou pain bâton.



Soufflé (10%) :

Craquelin soufflé ou extrudé (ayant des bulles d'air à l'intérieur).



Croustille (6%) :

Craquelin de style croustille ou grignotine.



Soda (6%) :

Craquelin de type soda ou craquelin à l'eau. Ces craquelins représentent 20 % des ventes de la catégorie.



Feuilleté (3%) :

Craquelin feuilleté généralement présenté en forme de paille.



Sandwich (3%) :

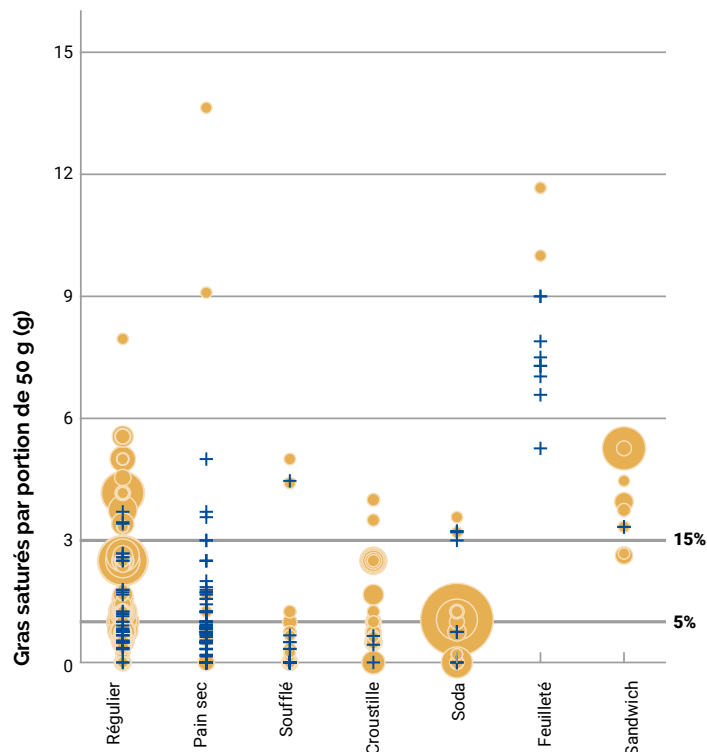
Craquelin de type sandwich ayant une garniture à l'intérieur.



Les craquelins feuilletés ou de type sandwich ont des teneurs plus élevées en lipides et en gras saturés.

3 Les résultats sur les 439 craquelins répertoriés montrent que :

Une faible proportion (16%) des craquelins offerts dépassent le seuil de 15% de la valeur quotidienne **pour les gras saturés**. Cependant, les craquelins **feuilletés** (100%) et de type **sandwich** (82%) dépassent fréquemment ce seuil.



4 Conclusion & pistes d'action

Considérant leur teneur élevée en sodium et en gras saturés, des stratégies de suivi et d'amélioration de l'offre devraient viser davantage les craquelins **feuilletés** et de type **sandwich**. En raison de leur grande représentativité sur le marché et la variabilité de leurs teneurs en sodium et en gras saturés, les craquelins **réguliers** et les **pains secs** mériteraient également d'être améliorés.

Les données de ce portrait des craquelins proviennent :



Couverture du marché

- Composition nutritionnelle
- Achats des consommateurs
- 52 % de l'offre
- 94 % des ventes

Les étapes pour réaliser ce portrait sont :

