



Portrait des grignotines disponibles au Québec 2019-2020

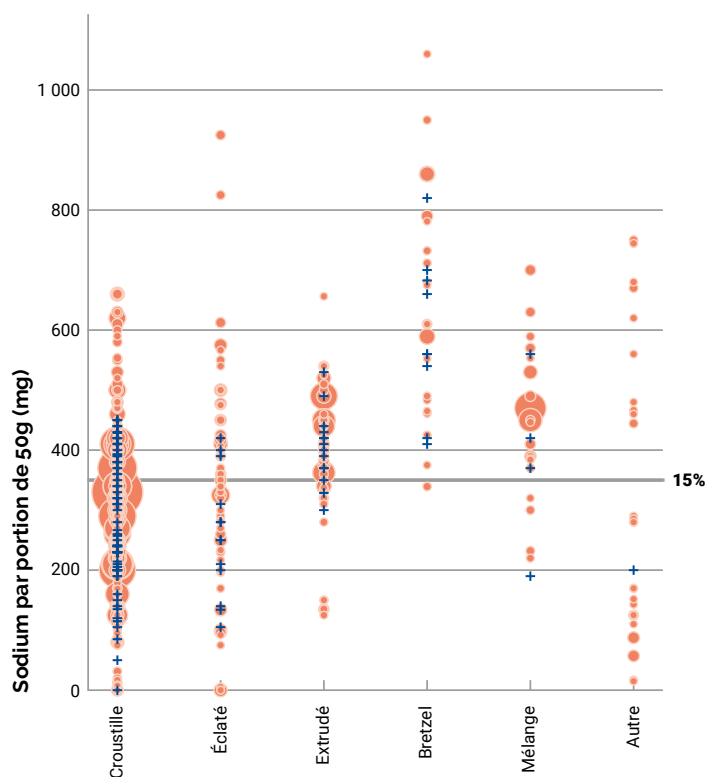
La mission de l'Observatoire est de mesurer et suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin de contribuer à l'effort collectif pour améliorer sa qualité et son accessibilité. Les études sectorielles permettent de situer la qualité nutritionnelle des aliments offerts et achetés au Québec et de les suivre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

1 Les résultats sur les 627 grignotines répertoriées montrent que :

Un peu moins de la moitié (41%) des grignotines dépassent le seuil de 15% de la valeur quotidienne¹ pour le sodium. Or, la presque totalité des bretzels (97%) ainsi que la majorité des mélanges (80%) et des grignotines extrudées (75%) dépassent ce seuil.



77% des grignotines offertes dépassent la cible de réduction volontaire du sodium² (données non illustrées). Les bretzels sont celles excédant le plus souvent la cible (94%).



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 (50 g).
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 (400 mg / 100 g pour les croustilles, le maïs soufflé et les grignotines extrudées et 790 mg / 100 g pour les bretzels et grignotines mélangées).

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



Croustille (64%) :
Grignotine de type croustille. Ces grignotines représentent 78 % des ventes de la catégorie.



Éclaté (12%) :
Grignotine de type éclaté ou soufflé.



Extrudé (10%) :
Grignotine de type extrudé généralement en forme de bâtonnet ou de rondelle.



Bretzel (5%) :
Grignotine de type bretzel.



Autre (5%) :
Autre grignotine (p. ex., légumineuses entières, bâtonnets de sésame).



Mélange (4%) :
Mélange de produits cités ci-haut.



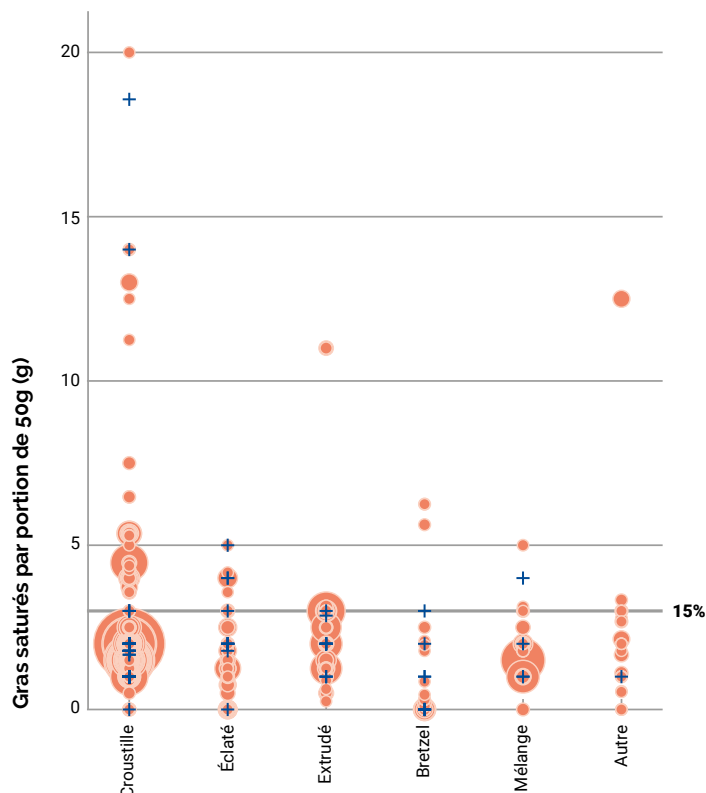
Les grignotines de type extrudé ont des teneurs plus élevées en énergie, en lipides, en gras saturés et en sodium, comparativement aux autres grignotines.



Les croustilles ont des teneurs supérieures en énergie et en lipides comparativement aux autres grignotines.

3 Les résultats sur les 627 grignotines répertoriées montrent que :

Une faible proportion des grignotines offertes (14%) dépasse le seuil de 15% de la valeur quotidienne **pour les gras saturés**. Par contre, 28% des mélanges et 25% des grignotines de type autre excèdent ce seuil.



4 Conclusion & pistes d'action

Considérant leur teneur élevée en lipides, la grande variabilité de leur contenu en gras saturés ainsi que leur grand volume de ventes, des stratégies de suivi et d'amélioration de l'offre devraient cibler les **croustilles**. Par ailleurs, considérant leur teneur élevée en gras saturés et en sodium, des stratégies d'amélioration de l'offre devraient aussi viser les grignotines de type **extrudé**. Les **bretzels** mériteraient également d'être améliorés en raison de leur teneur élevée en sodium.

Les données de ce portrait des grignotines proviennent de :

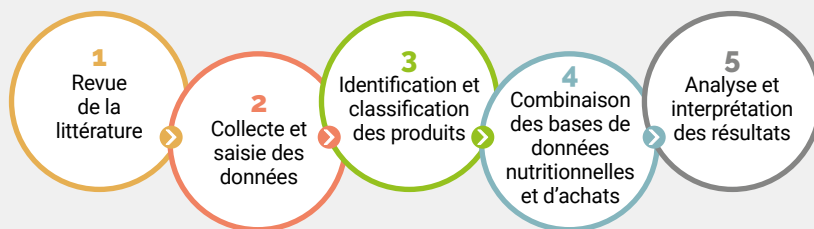


nielsen

Couverture du marché

- Composition nutritionnelle
- Achats des consommateurs
- 80 % de l'offre
- 91 % des ventes

Les étapes pour réaliser ce portrait sont :



Pour en savoir plus : offrealimentaire.ca

