



Portrait des saucisses disponibles au Québec 2019



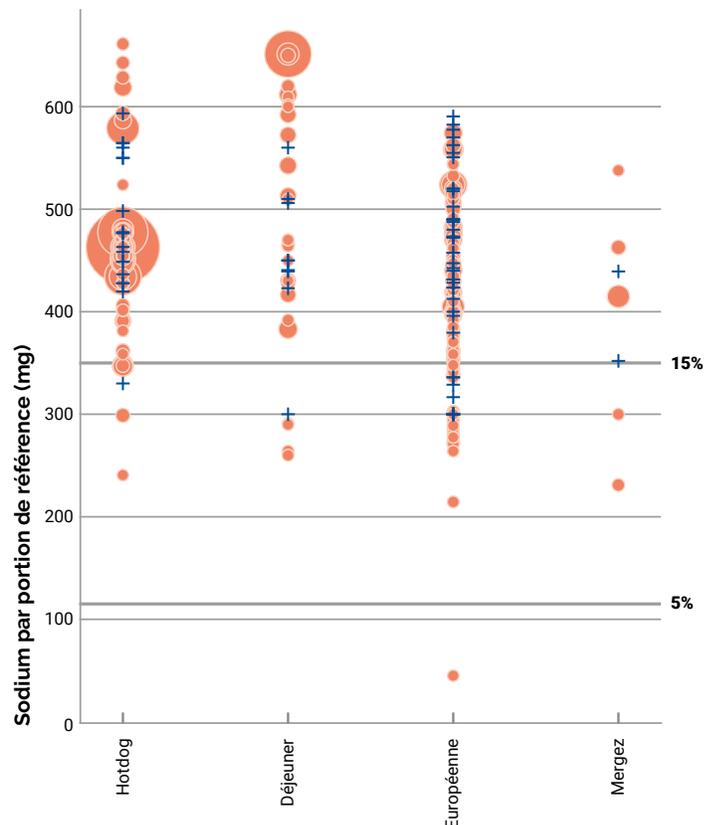
La mission de l'Observatoire est de suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin de contribuer à l'amélioration de sa qualité et de son accessibilité. Les études sectorielles permettent de situer la qualité nutritionnelle des aliments offerts et achetés au Québec et de les suivre dans le temps.

1 Les résultats sur les 289 saucisses répertoriées montrent que :

La majorité (79 %) des saucisses dépassent le seuil de 15 % de la valeur quotidienne¹ pour le sodium. Ces produits représentent 96 % des ventes. La presque totalité des saucisses à hotdog (93 %) et des saucisses à déjeuner (87 %) dépasse ce seuil.



40 % des saucisses offertes dépassent la cible de réduction volontaire du sodium² (données non illustrées). Les saucisses à hotdog sont celles excédant le plus souvent cette cible (58 %).



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 (75 g pour les saucisses crues et 55 g pour les saucisses cuites et précuites).

² Cibles 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 (660 mg/100 g pour les saucisses crues, 830 mg/100 g pour les saucisses cuites (ou précuites) et 380 mg/100 g pour les saucisses d'origine végétale).

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



Européenne (60 %) :
Saucisse large de style italienne, toulouse, *bratwurst*, polonaise, etc. Ces saucisses représentent 27 % des ventes.



Hotdog (25 %) :
Saucisse fumée/*wiener* ou *frankfurter* destinée aux hotdogs. Ces saucisses représentent 54 % des ventes.



Déjeuner (13 %) :
Saucisse destinée aux déjeuners (par son libellé ou l'affichage proposé).



Merguez (2 %) :
Saucisse généralement mince et de couleur rouge foncé.



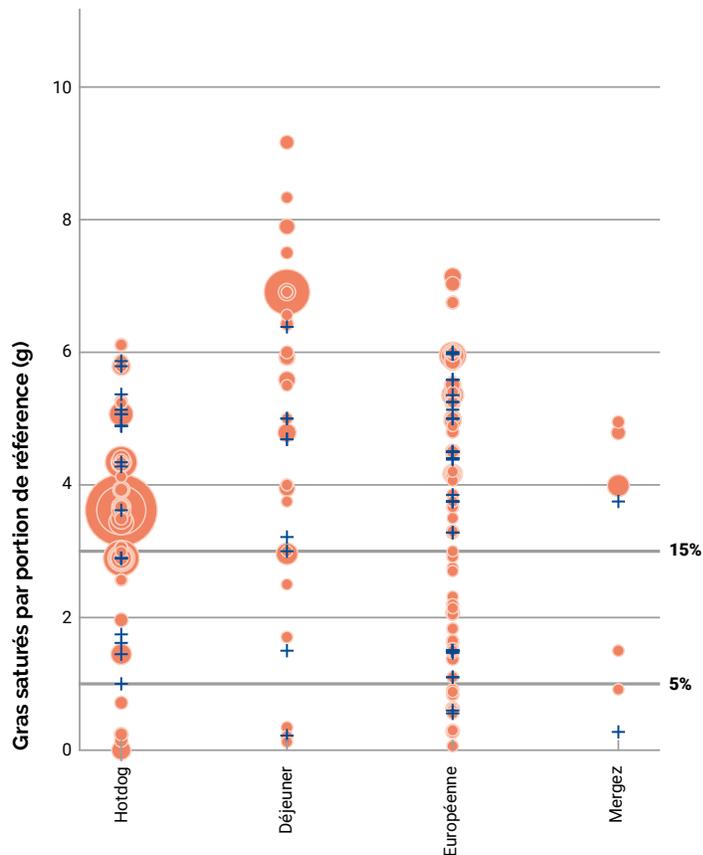
À poids égal, les saucisses de type européennes ont des teneurs en gras saturés et en sodium inférieures et des teneurs en protéines supérieures aux autres types de saucisses.



Les saucisses végétales ont des teneurs en lipides et en gras saturés inférieures et des teneurs en protéines supérieures aux saucisses de porc.

3 Les résultats sur les 289 saucisses répertoriées montrent que :

65 % des saucisses offertes dépassent le seuil de 15 % de la valeur quotidienne **pour les gras saturés**. Les saucisses à hotdog (93 %) et les saucisses à déjeuner (87 %) sont celles qui dépassent le plus souvent ce seuil.



4 Conclusion & pistes d'action

Considérant leur teneur élevée en sodium et en gras saturés et qu'elles représentent ensemble la majeure partie du volume de ventes, des stratégies de suivi et d'amélioration de l'offre devraient viser principalement les **saucisses à hotdog** et les **saucisses à déjeuner**.

Les données de ce portrait des saucisses proviennent :



nielsen

Couverture du marché

- Composition nutritionnelle
- Achats des consommateurs
- 74 % de l'offre
63 % des ventes

Les étapes pour réaliser ce portrait sont :

