



Portrait des sauces pour pâtes

disponibles au Québec
2018-2019



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 322 sauces pour pâtes répertoriées montrent que :

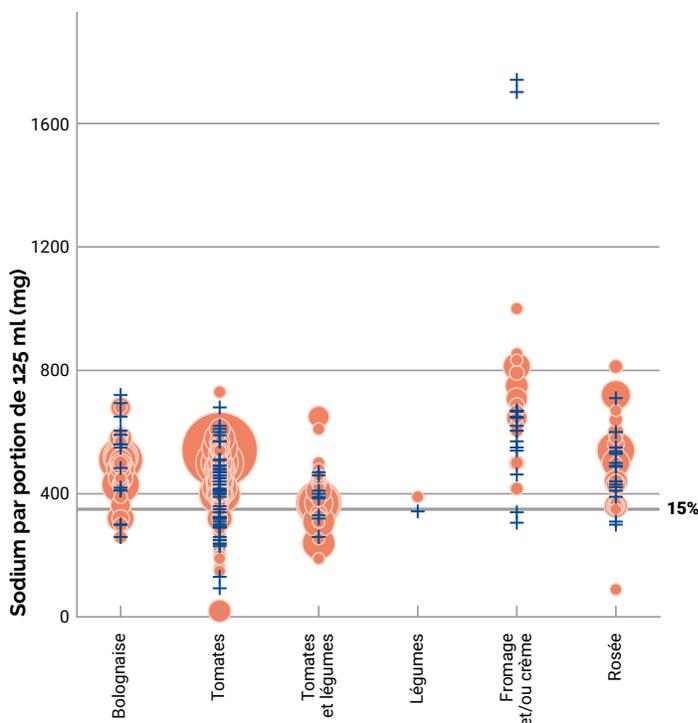
La majorité (77 %) des sauces pour pâtes offertes dépassent le seuil de 15 % de la valeur quotidienne¹ pour le sodium. Ces sauces représentent 92 % des ventes.

Plus de la moitié (57 %) des sauces pour pâtes offertes dépassent la cible de réduction volontaire du sodium² (données non illustrées). Les sauces au fromage et/ou crème sont celles qui dépassent le plus souvent la cible (91 %).



Tomates
0,4 g gras saturés
406 mg sodium

Fromage et/ou crème
6,6 g gras saturés
705 mg sodium



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 (125 ml).

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 (cibles : 320 mg de sodium / 100 g pour les sauces pour pâtes et 250 mg / 100 g pour les sauces tomates non destinées exclusivement aux pâtes).

2 Classification des sauces pour pâtes selon leur contenu, en ordre décroissant de variété :



Tomates (50 %) :
Sauce sans viande pour laquelle la tomate est l'ingrédient principal.



Bolognaise (15 %) :
Sauce à base de tomates et/ou légumes et de viande (inclut bœuf, porc, viandes transformées, etc.) ou substitut de viande végétal.



Tomates et légumes (12 %) :
Sauce sans viande pour laquelle la tomate est l'ingrédient principal, mais qui contient d'autres légumes.



Rosée (11 %) :
Sauce à base de crème (ou équivalent végétal) et de tomates. Peut contenir du fromage.



Fromage et/ou crème (10 %) :
Sauce à base de crème (ou équivalent végétal) et/ou de fromage.



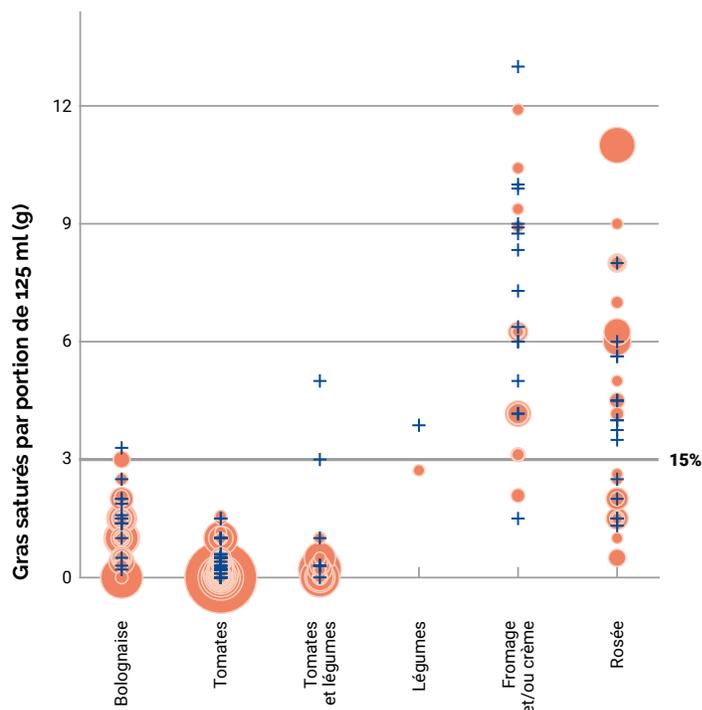
Légumes (1 %) :
Sauce à base de légumes, sans viande pour laquelle la tomate n'est pas l'ingrédient principal.

Près de 70 % des sauces pour pâtes contiennent moins de 3 g de protéines par portion de 125 ml.



3 Les résultats sur les 322 sauces pour pâtes répertoriées montrent que :

Plus du quart (26 %) des sauces pour pâtes offertes dépassent le seuil de 15 % de la valeur quotidienne **pour les gras saturés**. Les sauces au fromage et/ou crème ainsi que les sauces rosées dépassent le plus souvent ce seuil (respectivement 94 % et 62 % d'entre elles).



4 Conclusion & pistes d'action

Considérant leur grande teneur en sodium et en gras saturés, ainsi que la grande variabilité à l'intérieur de ces types de sauces, des stratégies de suivi et d'amélioration de l'offre devraient viser davantage les sauces **rosées** et les sauces au **fromage et/ou à la crème**.

Les données de ce portrait des sauces pour pâtes proviennent :



Couverture du marché

- Composition nutritionnelle
- Achats des consommateurs
- 65 % de l'offre
- 88 % des ventes

Les étapes pour réaliser ce portrait sont :

