

Suivi des pizzas disponibles au Canada en 2017 et 2022



L'Observatoire a effectué le suivi de l'offre des pizzas, cinq ans après son portrait initial de 2017. Une offre plus vaste a été observée avec un total de **204 produits** répertoriés représentant 81% du marché (comparativement à 155 produits représentant 80 % du marché en 2017).

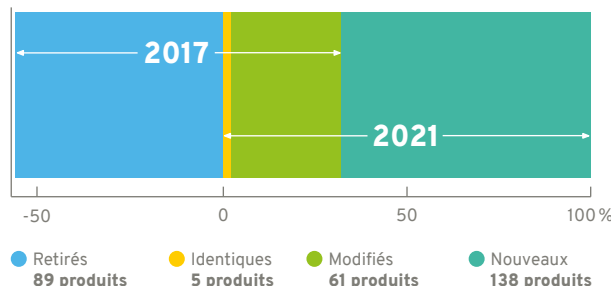
1 Les résultats sur les pizzas répertoriées en 2022 montrent que :

La plus grande **diversité**¹ se trouve maintenant au sein des pizzas légumes et charcuteries (29 % de l'offre). Tout comme en 2017, les pizzas les plus vendues sont à base de charcuteries avec 39 % des ventes de la catégorie.

En ce qui concerne la **croûte**, les pizzas à croûte mince sont toujours les plus offertes (45 % de l'offre), mais ont connu une réduction de leurs ventes depuis 2017 passant de 49 à 34 % (-15 pp²). Les pizzas à croûte traditionnelle sont maintenant les plus vendues (39 % des ventes).

En ce qui concerne le **statut**³ :

- La majorité des produits sont nouveaux (n=138/204; 68 %) ou modifiés (n=61/204; 30 %).
- Les pizzas légumes et charcuteries sont celles proposant la plus grande proportion de nouveaux produits (n=40/60; 67 %), suivies des pizzas aux charcuteries (n=35/56; 63 %).



Malgré une amélioration significative de leur teneur en sodium depuis 2017, les pizzas à **croûte traditionnelle** fournissent toujours davantage de sodium que les pizzas à **croûte mince**.



L'offre de **nouvelles pizzas** en 2022 est plus riche en gras saturés et en protéines que les autres.

¹ Diversité : nombre de produits différents.

² pp : points de pourcentage, ils représentent la différence de pourcentages des parts de marché d'une même classification entre 2017 et 2022.

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

