

# Associations entre la présence du symbole nutritionnel de Santé Canada et le degré de naturalité d'aliments prêts-à-manger offerts au Québec

Camille Bernard<sup>1,2</sup>, Alicia Corriveau<sup>2</sup>, Mylène Turcotte<sup>2</sup>, Véronique Provencher <sup>1,2</sup>, Marie-Ève Labonté<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>École de nutrition, Faculté des Sciences de l'Agriculture et de l'Alimentation, Université Laval, Québec, QC, Canada G1V 0A6

<sup>2</sup>Centre Nutrition, santé et société (NUTRISS), Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF), Université Laval, Québec, QC, Canada G1V 0A6



## Introduction

- La demande pour des aliments avec une plus grande naturalité a augmenté au cours des dernières années. Ceux-ci sont perçus comme plus nutritifs que les aliments réguliers<sup>1</sup>.
- Les produits ayant un contenu élevé en sucres, en sodium et en gras saturés devront obligatoirement apposer un nouveau symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage dès janvier 2026<sup>2</sup>.

## Objectif

- Caractériser le degré de naturalité selon la présence ou l'absence théorique du symbole nutritionnel de Santé Canada dans deux catégories d'aliments prêts-à-manger offertes au Québec.

## Méthodologie

- Analyses préliminaires ciblant deux catégories d'aliments provenant des données les plus récentes de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire : les sauces pour pâtes et les soupes prêtes-à-servir.



- La présence ou l'absence théorique du symbole nutritionnel de Santé Canada a été déterminée avec les valeurs nutritives provenant du tableau de valeur nutritive et du seuil établi par Santé Canada<sup>2</sup> (tableau 1).

Tableau 1. Seuil pour le symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage (tableau adapté de Santé Canada <sup>2</sup> )			
Aliments préemballés	Gras saturés	Sucres	Sodium
Qté réf > 30 g ou mL*	≥15% VQ		

\*qui ne sont pas des plats principaux.

- Le degré de naturalité a été déterminé à l'aide du *Food naturalness index* (FNI) qui accorde un score selon les pratiques d'agriculture, le nombre d'additifs, le nombre d'ingrédients transformés et le nombre d'ingrédients superflus<sup>3</sup>. Un score FNI plus élevé indique un plus grand degré de naturalité (tableau 2).

Scores FNI	Pratiques d'agriculture	Nombre d'additifs	Nombre d'ingrédients superflus	Nombre d'ingrédients transformés
1 Pas ou peu naturel	N/A	>3	>3	>3
2 Légèrement naturel	Conventionnel	3	3	3
3 Modérément naturel	N/A	2	2	2
4 Très naturel	Biologique	1	1	1
5 Extrêmement naturel	N/A	0	0	0

Tableau 2. Critères d'évaluation et système de pointage du *Food Naturalness Index* (figure adaptée de Sánchez-Siles et al.<sup>3</sup>)

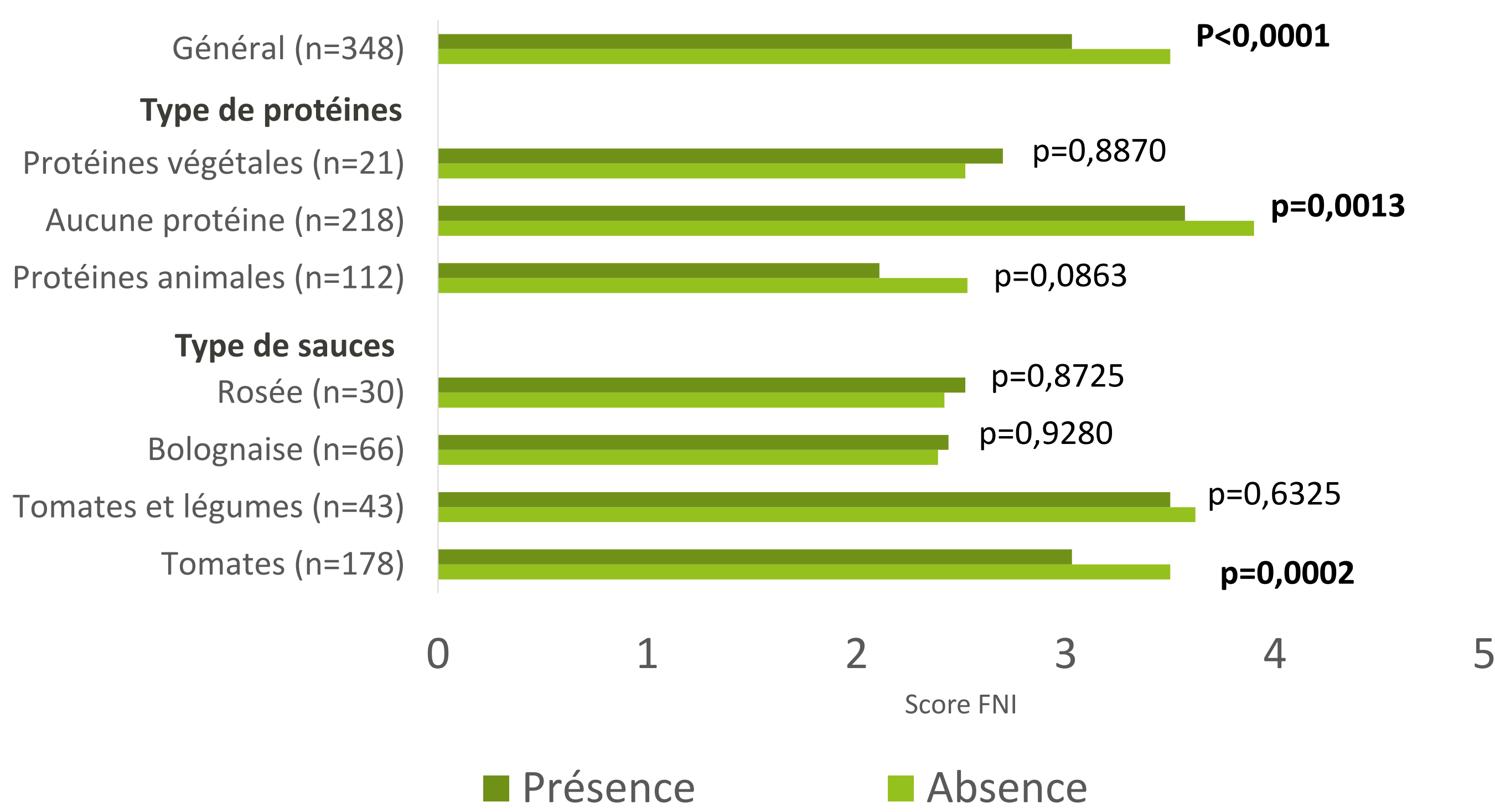
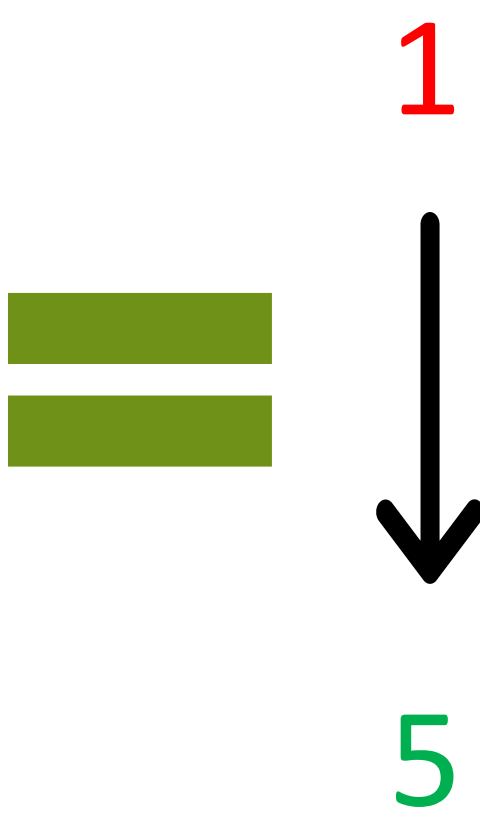


Figure 3. Score FNI moyen selon la présence ou l'absence théorique du symbole nutritionnel pour au moins un nutriment, dans les sauces pour pâtes

Test de la somme des rangs de Wilcoxon.  $\alpha=0,05$ .

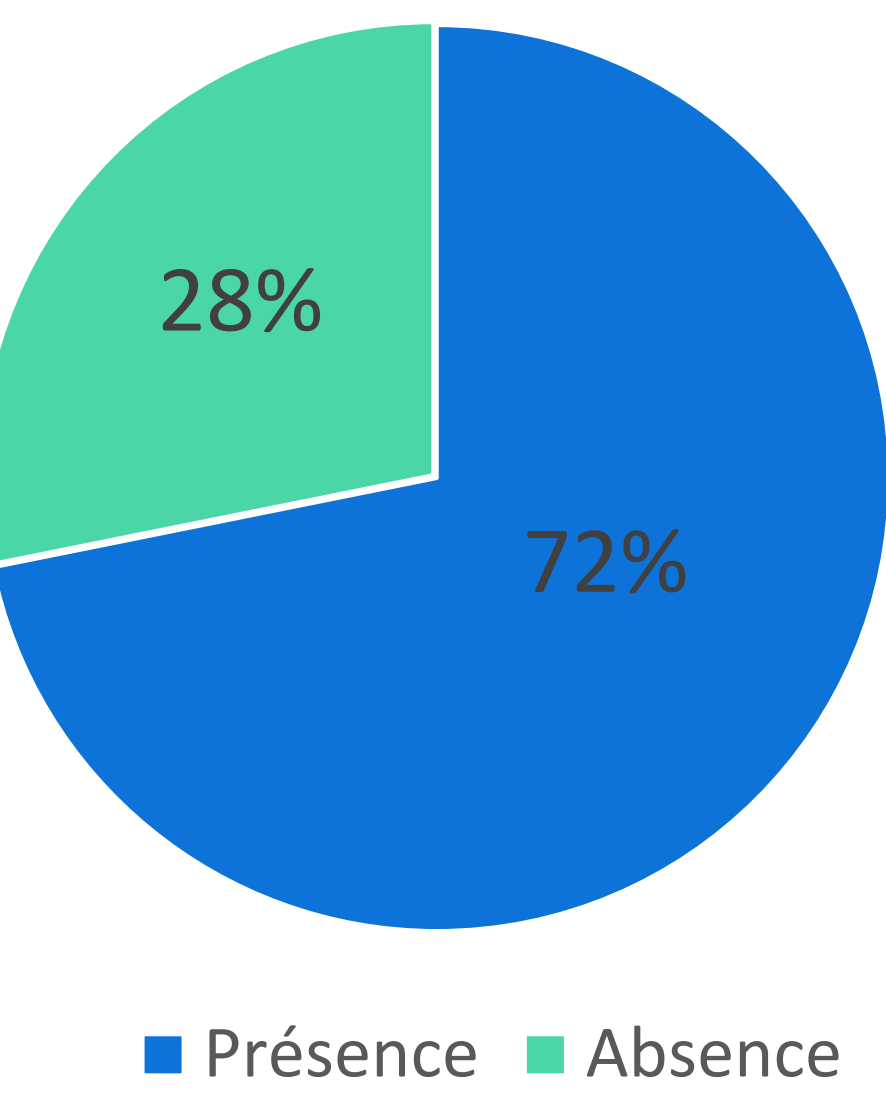


Figure 5. Proportion de sauces pour pâtes avec le symbole pour le sodium

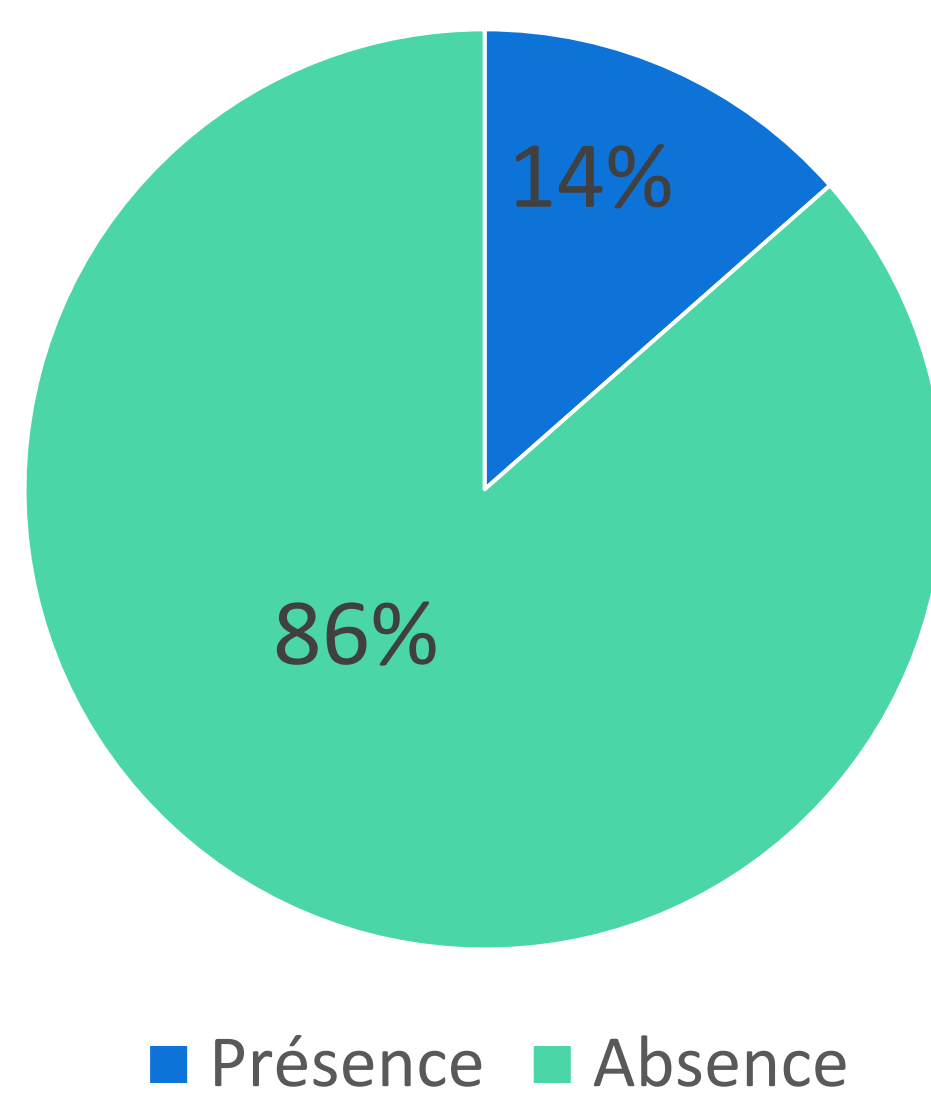


Figure 6. Proportion de sauces pour pâtes avec le symbole pour le gras saturés

## Résultats

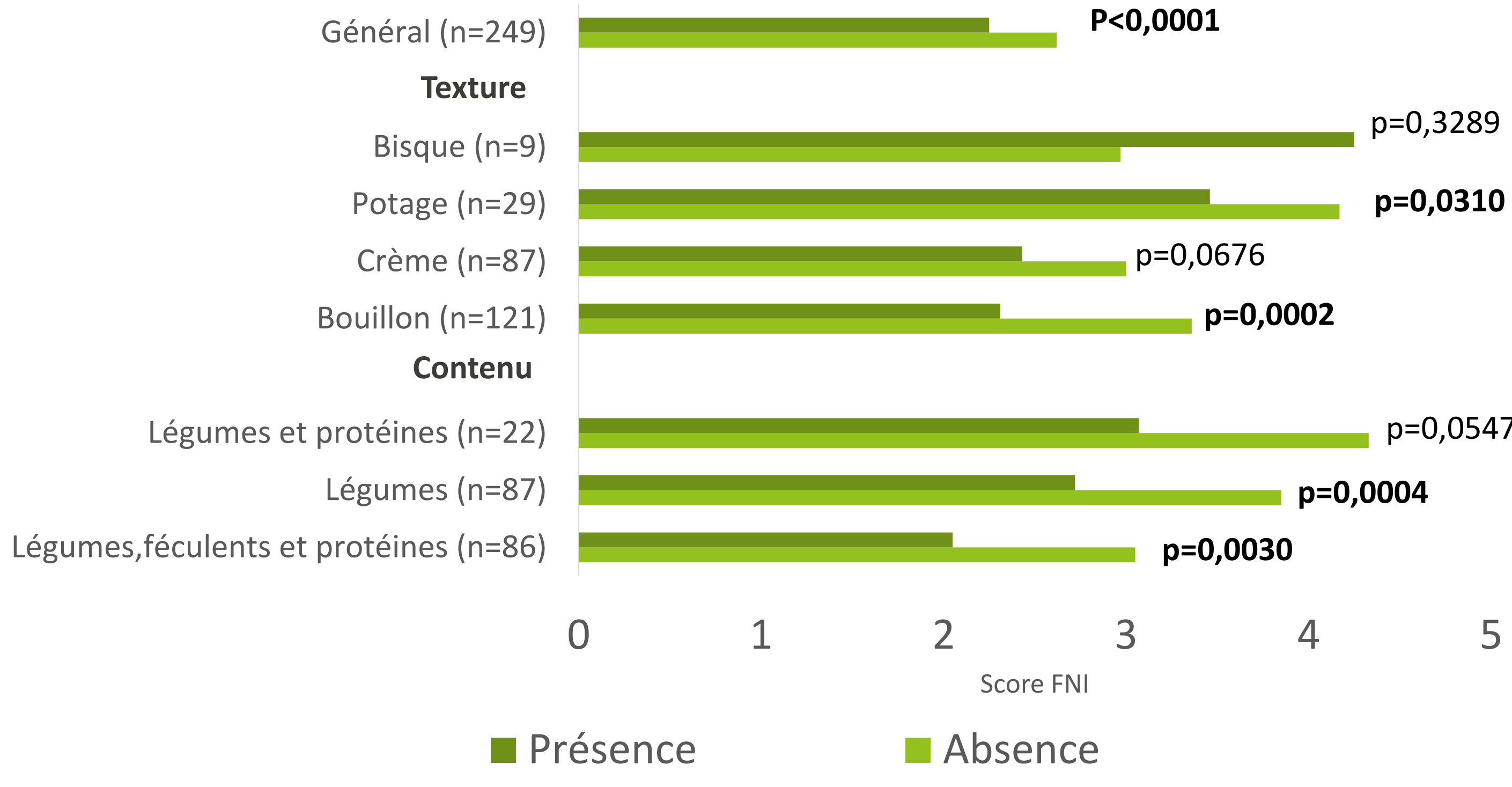


Figure 4. Score FNI moyen selon la présence ou l'absence théorique du symbole nutritionnel pour au moins un nutriment, dans les soupes prêtes-à-servir

Test de la somme des rangs de Wilcoxon.  $\alpha=0,05$ .

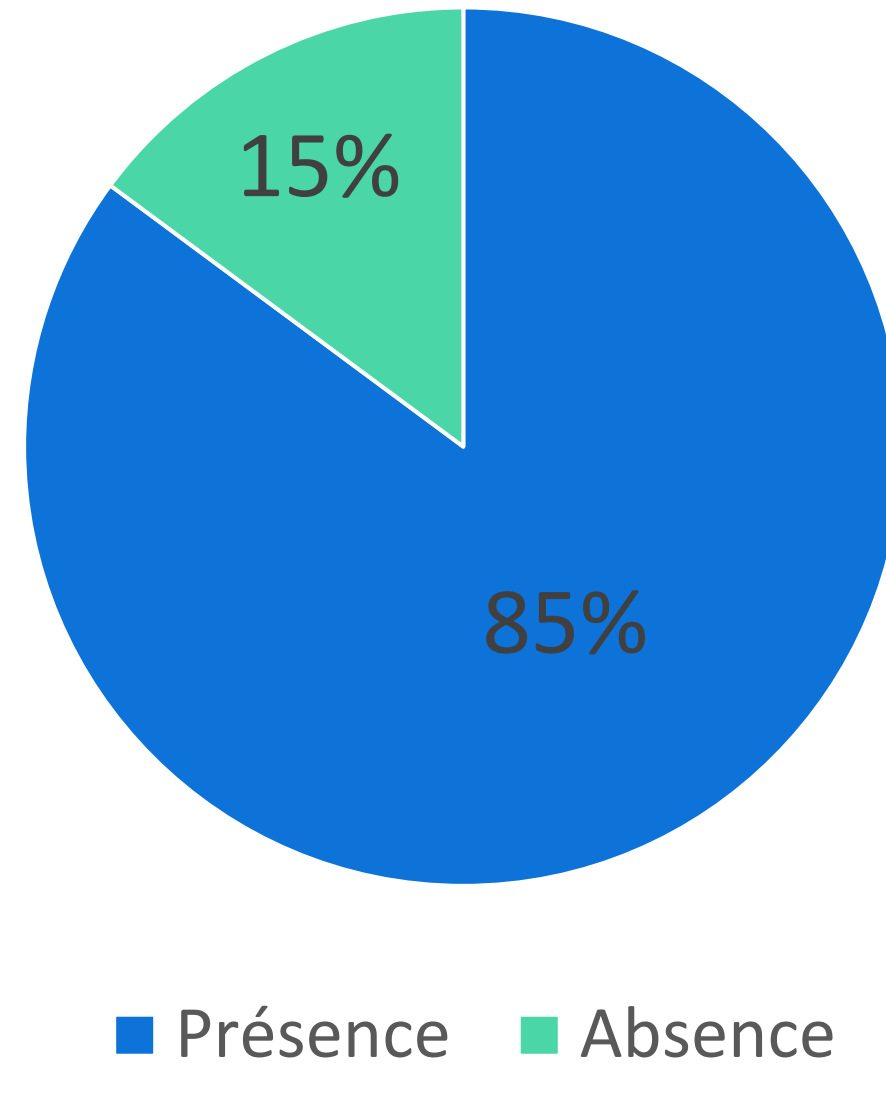


Figure 7. Proportion de soupes prêtes-à-servir avec le symbole pour le sodium

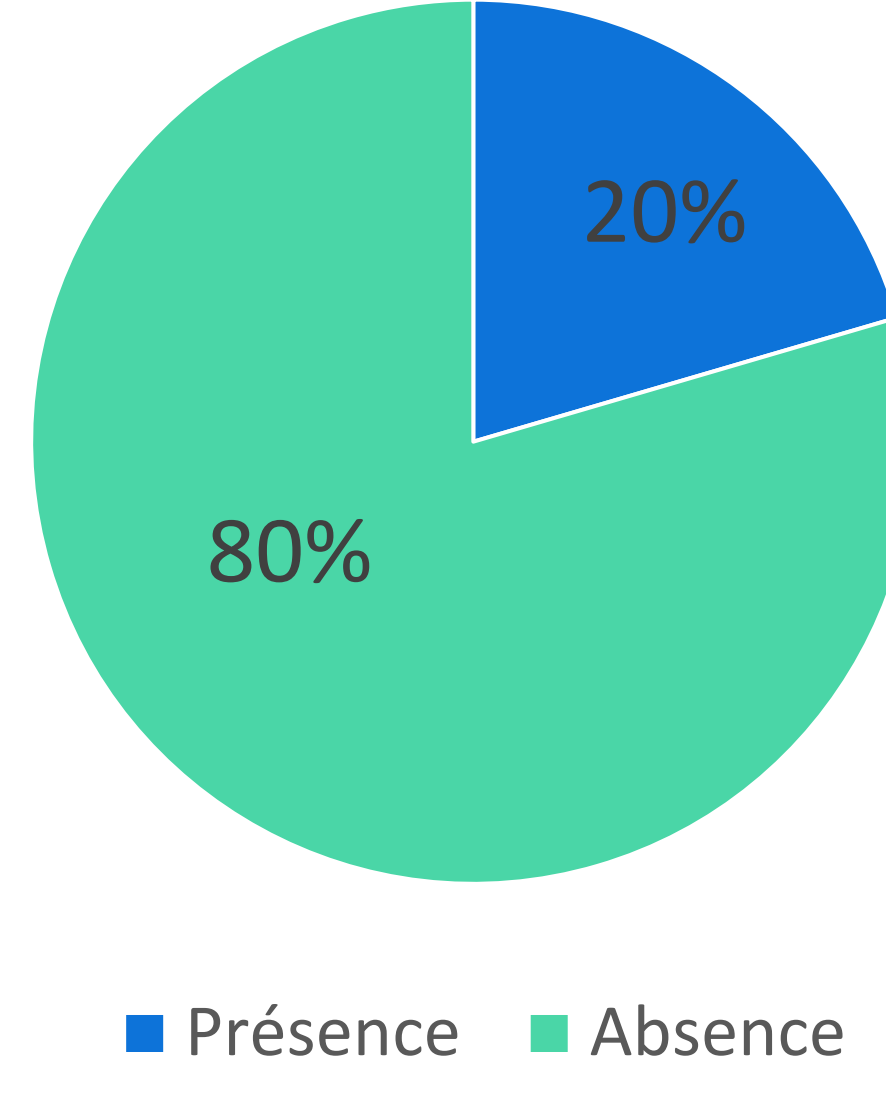


Figure 8. Proportion de soupes prêtes-à-servir avec le symbole pour le gras saturés

## Conclusion

- Pour les deux catégories, le degré de naturalité est associé à la présence ou l'absence de symbole nutritionnel pour les sauces pour pâtes et les soupes prêtes-à-servir en général. En effet, les produits ne présentant pas de symbole ont généralement un degré de naturalité plus élevé. Toutefois, le degré de naturalité n'est pas systématiquement associé à l'absence ou la présence de symbole pour les sauces pour pâtes et les soupes prêtes-à-servir dans les sous-catégories.
- En effet, les sauces tomates et sans protéines qui ne présenteraient pas le symbole ont un degré de naturalité plus élevé comparativement à celles avec le symbole pour au moins un nutriment.
- Également, les soupes de texture bouillon et potage, celles contenant exclusivement des légumes ainsi que celles aux légumes, féculents et protéines présentent un plus grand degré de naturalité lorsqu'elles ne présenteraient pas le symbole comparativement à celles avec le symbole pour un moins un nutriment.
- Des analyses sur d'autres catégories d'aliments prêts-à-manger sont nécessaires pour établir le lien entre le degré de naturalité et la présence du symbole nutritionnel de Santé Canada.

## Références

- Saulais, L. et al. (2023). International Journal of Gastronomy and Food Science, 31, 100662.
- Santé Canada. (2023). Guide pour l'industrie sur l'étiquetage d'un symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage.
- Sánchez-Siles, L. et al. (2019). Trends in Food Science & Technology. Vol. 91. p681-690. DOI: 10.1016/j.tifs.2019.07.015

## Financements

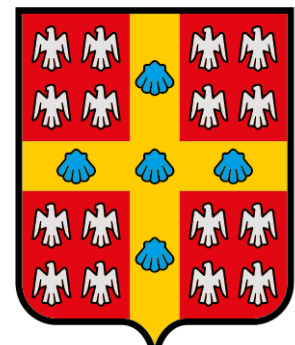
Bourse de la Chaire en nutrition de l'Université Laval [CB], Bourse de 2<sup>e</sup> cycle du Centre NUTRISS [CB]; et Instituts de recherche en santé du Canada PJT-178070 [MEL].

## Remerciements



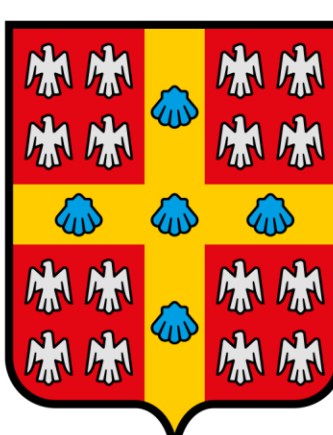
Instituts de recherche en santé du Canada

Canadian Institutes of Health Research



UNIVERSITÉ LAVAL

Chaire en nutrition



UNIVERSITÉ LAVAL