

Portrait de la promotion des aliments québécois dans les circulaires des épiceries



Auteures principales

Charlène Blanchette, Dt.P.

Laurence Sauvé-Lévesque, Inf., M.Sc.

Collaborateur et collaboratrices

Marianne Dessureault, avocate

Marc-André Parenteau, BAA, M.Sc.

Ariane Mondou-Phaneuf, étudiante au baccalauréat en nutrition

Corinne Voyer, B.Sc. Inf., M.Sc.

Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le site web de la Coalition québécoise sur la problématique du poids : www.cqpp.qc.ca.

Les informations contenues dans le document peuvent être citées, à condition d'en mentionner la source.

© Coalition québécoise sur la problématique du poids (2021).

Coalition québécoise sur la problématique du poids (Coalition Poids)

Créée en 2006 et chapeautée par l'Association pour la santé publique du Québec (ASPQ) depuis 2008, la Coalition Poids a pour mandat de revendiquer des modifications législatives et réglementaires et des politiques publiques afin de favoriser la mise en place d'environnements facilitant les saines habitudes de vie, qui contribuent à prévenir les problèmes de poids et les maladies chroniques.

La Coalition Poids réunit les appuis de plus de **700 partenaires** issus du monde municipal, scolaire, de la santé, de la recherche, de l'environnement, de la nutrition et de l'activité physique.

4529, rue Clark, bureau 102
Montréal (Québec) H2T 2T3
Tél. : 514 598-8058

info@cqpp.qc.ca | cqpp.qc.ca
twitter.com/CoalitionPoids
facebook.com/CoalitionPoids



Une initiative parrainée par l'Association pour la santé publique du Québec

Table des matières

Sommaire	4
Mise en contexte	6
Méthode d'enquête	7
Constats	8
La moitié des aliments québécois mis de l'avant sont ultra-transformés	8
Plusieurs aliments québécois promus contiennent trop de sucre, de sel ou de gras saturés	9
Certains logos mettent en valeur davantage d'aliments hautement transformés	9
Les boissons sucrées sont au cœur d'une promotion intensive	10
Les boissons alcoolisées sont également ciblées par le marketing d'ici	11
Le halo santé des aliments québécois	12
Recommandations	13
Conclusion	14
Annexe 1 : méthodologie détaillée	15
Références	20

Sommaire

La pandémie et la précarité économique qu'elle engendre ont mis en évidence la nécessité d'accroître l'autonomie alimentaire du Québec. Bien que la volonté d'acheter québécois soit bien fondée, ce ne sont pas tous les aliments produits ou transformés au Québec qui méritent d'être promus. Pour répondre à la tendance de l'achat local, les stratégies pour promouvoir la provenance d'aliments québécois se sont multipliées depuis le début de la pandémie. C'est notamment le cas avec la circulaire, outil incontournable pour les Québécois.es étant donnée la hausse des prix des denrées alimentaires.

Ce portrait de la Coalition Poids, effectué pour 1 515 aliments promus comme étant québécois dans les circulaires des épiceries entre le 24 septembre et le 28 octobre 2020, montre que :

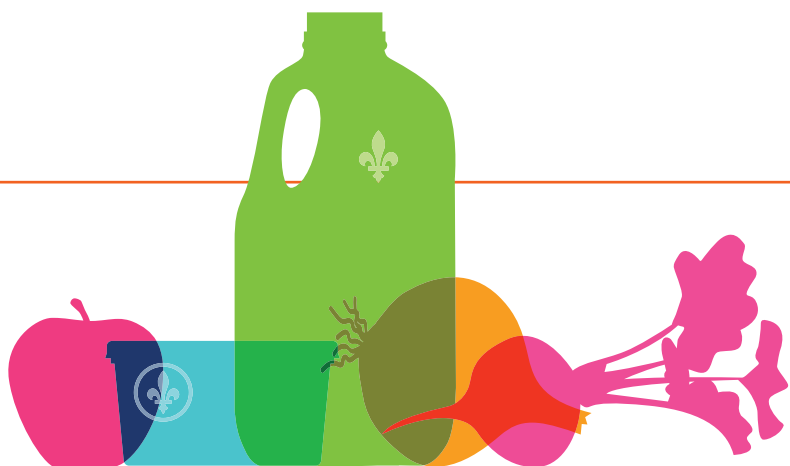
- la provenance québécoise sert de faire-valoir à de nombreux aliments de faible qualité nutritive. **Un aliment sur deux bénéficiant de ce type de promotion est ultra-transformé.** Leur consommation contribue au développement de l'obésité et de maladies chroniques, en plus d'être néfaste pour l'environnement ;
- **quatre aliments promus comme étant québécois sur dix contiennent trop de sucre, de sel ou de gras saturés** ; des nutriments surconsommés et qui sont nuisibles en excès. Le gouvernement fédéral s'est engagé à mettre en place un symbole nutritionnel au-devant des produits pour informer la population lorsque le produit alimentaire a une teneur élevée en sucre, en sel ou en gras saturés. Ces mêmes produits qui auraient un symbole bénéficiant actuellement d'une mise en valeur de leur provenance québécoise à l'aide de logos ou d'autres stratégies. Cette incohérence est loin de profiter aux Québécois.es ;
- **les boissons sucrées, les boissons alcoolisées et les aliments ultra-transformés jouissent de plusieurs formes de promotions, en plus d'être nouvellement valorisés pour leur provenance québécoise.** Alors que la population est incitée plus que jamais à acheter québécois, les stratégies utilisées pour miser sur des aliments ayant des externalités négatives sur la santé sont contre-productives pour la société ;
- **les logos de l'organisme Aliments du Québec, soit *Aliments du Québec* et *Aliments préparés au Québec*, se retrouvent sur davantage d'aliments hautement transformés que les logos maison propres à certains commerçants**, tels que *Produits d'ici* et *Super Québec*. Cette différence peut s'expliquer par le fait que les logos maison incluent de facto tous les fruits et les légumes du Québec comparativement à l'organisme Aliments du Québec qui exige un coût d'adhésion.

Alors que **3 Québécois.es sur 4** perçoivent les aliments québécois comme étant sains, la tendance pour l'achat local peut contribuer à exacerber la problématique de surconsommation d'aliments ultra-transformés déjà bien présente.

Recommandations

Afin que l'autonomie alimentaire du Québec permette de mieux nourrir la population, contribue à réduire les dépenses en santé, diminue la pression sur le système de soin et offre de réelles retombées économiques, la Coalition Poids recommande de :

- **encadrer les multiples stratégies de promotion** qui favorisent la consommation de produits nuisibles à la santé des Québécois.es dont les boissons sucrées, les boissons alcoolisées et les aliments ultra-transformés ;
- **subventionner la promotion des aliments locaux** selon une logique nutritionnelle qui valorise davantage les aliments peu ou pas transformés, comme les fruits et légumes d'ici ;
- s'abstenir de subventionner les entreprises dont les produits alimentaires ont des externalités négatives sur la santé ;
- **adopter l'étiquetage simplifié au-devant de l'emballage** afin d'offrir une information juste et simple à la population sur la teneur élevée en sucre, en sel ou en gras saturés des produits alimentaires ;
- promouvoir davantage la consommation et la production d'aliments sains, locaux et idéalement écoresponsables du Québec.



Mise en contexte

Le milieu scientifique est unanime : une alimentation de mauvaise qualité contribue au développement de l'obésité et de plusieurs maladies chroniques. Malheureusement, au Québec, les habitudes alimentaires sont préoccupantes. Près de la moitié des calories consommées (48,9 %) provient de produits ultra-transformés¹ et la consommation de fruits et légumes demeure insuffisante². Cette surconsommation d'aliments ultra-transformés a des effets délétères sur la santé et l'environnement, en plus de coûter des milliards de dollars à l'État chaque année³.

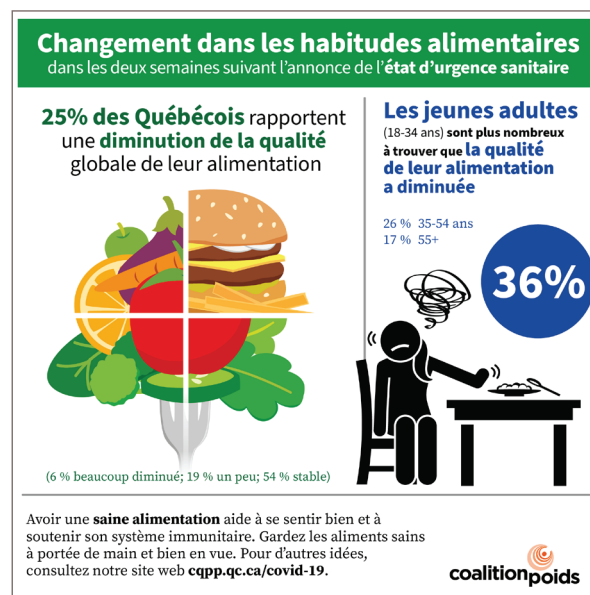
L'industrie alimentaire multiplie les stratégies marketing pour accrocher et fidéliser les consommateurs et les consommatrices. Les Québécois.es sont ainsi bombardé.e.s par toute forme de promotion qui vise à encourager la consommation d'aliments ultra-transformés et contribue à exacerber le problème de surconsommation déjà bien présent.

Alors que le Québec est soucieux de protéger la santé de sa population et sa prospérité, la Coalition Poids souhaite mettre en lumière certains effets pervers de la promotion d'aliments de piètre qualité nutritionnelle. Dans ce rapport, elle s'attarde spécifiquement à la promotion des aliments québécois dans les circulaires des épiceries.

S'alimenter à l'ère de la COVID-19

La pandémie de COVID-19 a bousculé le quotidien des Québécois.es, de même que leurs habitudes alimentaires. Si certaines personnes ont maintenu et parfois amélioré leurs comportements alimentaires, plusieurs d'entre elles ont malheureusement pris des habitudes qui pourraient nuire à leur santé à court, moyen ou long terme. En mars 2020, l'Association pour la santé publique du Québec (AS PQ) et sa Coalition Poids ont réalisé un sondage avec la firme Léger.

Déjà, dans les deux semaines suivant l'annonce de l'état d'urgence sanitaire un.e Québécois.es sur quatre rapportait une diminution de la qualité globale de son alimentation et le tiers indiquait consommer davantage de malbouffe (boissons sucrées, bonbons, croustilles et fritures)⁴.



Bien s'alimenter est de plus en plus difficile pour les Québécois.es. Entre septembre 2019 et septembre 2020, le prix du panier de provisions nutritif a augmenté de 5 %^{5,6}. Selon les projections d'experts, cette situation pourrait s'accroître en 2021 avec une hausse du prix des aliments supérieure au taux d'inflation, allant de 3 % à 5 %⁷. La pandémie et la précarité économique qu'elle engendre exercent une pression sur les consommateurs et les consommatrices et mettent en évidence la nécessité d'accroître l'autonomie alimentaire du Québec.

Dans un souci de relance économique, à plusieurs reprises, le premier ministre du Québec a demandé aux Québécois.es de miser sur l'achat de produits québécois. Depuis l'instauration de l'état d'urgence, la tendance pour l'achat local est palpable.

Pour suivre la tendance actuelle, l'industrie et les commerces alimentaires ont multiplié les logos, les mentions et différentes stratégies pour mettre en valeur l'aspect québécois des produits. Cette promotion des aliments de chez nous s'est notamment accentuée dans les circulaires au cours des derniers mois. Devant des consommateurs et des consommatrices réceptifs, où la majorité souhaitent réduire le coût de leur panier d'épicerie⁸, **la circulaire est un outil de promotion majeur pour les épiceries : près de 80 % des Québécois.es les consultent pour faire leurs achats alimentaires**⁹.

Un sondage de la Coalition Poids, réalisé par la firme Léger, indique que **plus de trois Québécois.es sur quatre croient que consommer des aliments québécois est bénéfique pour leur santé, l'environnement ainsi que l'économie**¹⁰. Toutefois, consommer local n'est pas toujours synonyme de santé. Au Québec, pendant la pandémie, les produits ultra-transformés, dont les aliments préparés, ont connu une plus forte croissance de ventes (+19 %), que les aliments sains comme les légumes (+12 %)¹¹. Et malheureusement, comparativement aux produits similaires dans d'autres provinces, les produits transformés du Québec sont considérablement plus nombreux à être trop riches en sucre et en sel¹².

Objectif du rapport

Alors que les aliments du Québec bénéficient d'une promotion inégale et qu'une grande part de la population perçoit ceux-ci comme étant sains, la Coalition Poids a réalisé un portrait des aliments promus comme étant produits québécois dans les circulaires (feuilles publicitaires) des épiceries.

Méthode d'enquête

Entre le 24 septembre et le 28 octobre 2020, la Coalition Poids a réalisé un portrait de tous les aliments promus comme étant des produits québécois dans les circulaires des principales épiceries du Québec soit IGA, Maxi, Metro, Provigo et Super C¹³.

Seuls les produits qui détenaient une stratégie mettant l'accent sur leur provenance du Québec (ex. : logos de l'organisme Aliments du Québec, logo du commerce alimentaire mettant de l'avant la provenance du Québec, fleur de lys, etc.) ont été considérés.

Analyse de la qualité nutritive des aliments

Pour évaluer la qualité nutritive des aliments, deux méthodes ont été utilisées.

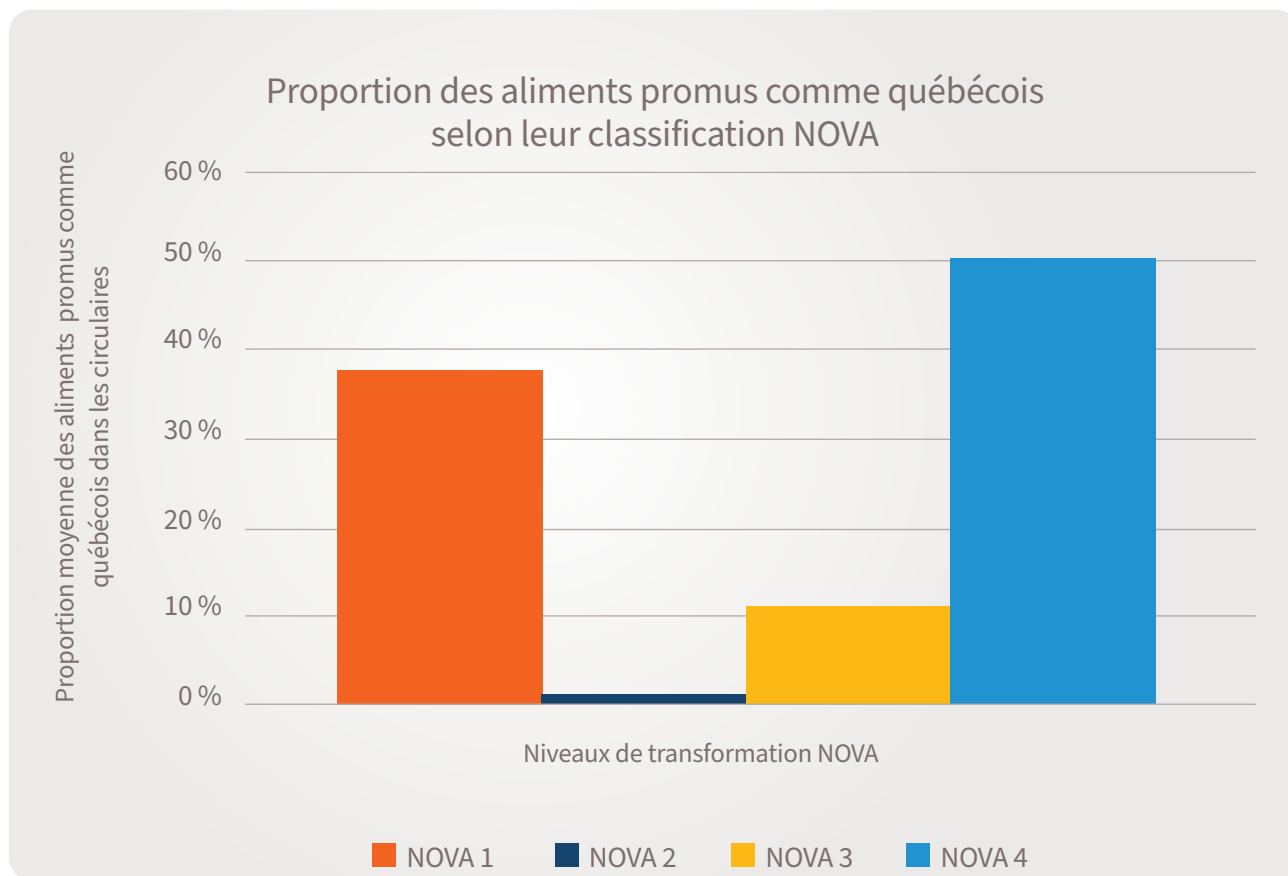
- Du 24 septembre au 14 octobre 2020, tous les aliments utilisant une stratégie mettant l'accent sur leur provenance du Québec (n = 919) ont été analysés selon leur **degré de transformation** (classification NOVA).
- Du 15 au 28 octobre 2020, de tous les aliments utilisant une stratégie mettant l'accent sur leur provenance du Québec (n = 596 aliments), seuls **les produits dont le pourcentage de la valeur quotidienne (VQ) était égal ou supérieur à 15 % pour le sucre, le sel ou les gras saturés** et qui répondent aux critères de l'étiquetage simplifié au-devant de l'emballage (Santé Canada) ont été analysés (n = 243).

Davantage de détails sur la collecte de données et les méthodes d'analyse sont présentés en annexe du rapport.

Constats

La moitié des aliments québécois mis de l'avant sont ultra-transformés

Du 24 septembre au 14 octobre 2020, **919 aliments** ont été mis en valeur comme étant des produits du Québec dans les circulaires. Parmi ceux-ci, **50 % (n=462) étaient des aliments ultra-transformés** qui ne devraient pas se retrouver de façon régulière dans l'assiette des Québécois.es.



La méthode de classification NOVA, comprend quatre groupes de transformation. Les aliments du groupe 1, 2 et 3, regroupent les aliments frais, ayant un faible niveau de transformation. Il s'agit, par exemple, d'aliments de base, comme du yogourt nature, de l'huile, des fruits et des légumes en conserve, compatibles avec une alimentation saine (voir méthodologie détaillée en annexe).

Le groupe 4 définit les aliments ultra-transformés. Fournissant « en moyenne, davantage de glucides, de sucres libres, de sodium et d'énergie par densité calorique que la somme des autres aliments et ingrédients », la qualité nutritionnelle des aliments ultra-transformés¹⁴ est très faible. La littérature démontre que **plus le niveau de consommation d'aliments ultra-transformés comme des pains commerciaux, friandises, boissons sucrées ou produits de restauration rapide augmente, plus la qualité globale de la diète se détériore et affecte la santé**¹⁵. Le Guide alimentaire canadien recommande d'ailleurs de limiter leur consommation.

Plusieurs aliments québécois promus contiennent trop de sucre, de sel ou de gras saturés

Du 15 au 28 octobre 2020, **596 aliments** ont été mis en valeur comme étant des produits issus du Québec dans les circulaires. Parmi ceux-ci, **41 % (n = 243) des aliments devraient afficher le futur symbole nutritionnel qui sera mis en place sur le devant de leur emballage**, car ils ont des teneurs trop élevées en sucre, en sel ou en gras saturés. En effet, dans le cadre de sa *Stratégie en matière de saine alimentation*, le gouvernement fédéral s'est engagé à mettre en place un symbole au-devant des emballages de produits alimentaires pour mieux informer la population sur les produits contenant trop de sucre, de sel ou de gras saturés. En effet, selon Santé Canada : « Les apports élevés en gras saturés, en sucres et en sodium [sont] liés aux conditions et maladies chroniques comme l'obésité, l'hypertension, les maladies du cœur, les accidents vasculaires cérébraux et le diabète de type 2 ». Ainsi, **quatre produits alimentaires sur dix promus comme étant québécois arboraient un symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage** (voir image 1).



Image 1 : exemple d'un des symboles nutritionnels sur le devant de l'emballage proposé par Santé Canada.

Certains logos mettent en valeur davantage d'aliments hautement transformés

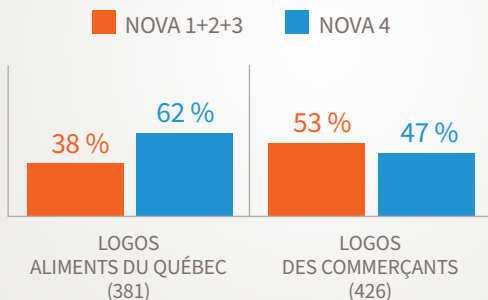
Les données collectées du 24 septembre au 14 octobre 2020 montrent que **l'utilisation de logos est la stratégie la plus fréquemment utilisée** pour mettre de l'avant la provenance québécoise des aliments, soit 807 produits sur 919. Les logos observés sont *Aliments du Québec* et *Aliments préparés au Québec* ainsi que les logos maison propres à certains commerçants tels que *Produits d'ici* (Metro) et *Super Québec* (Super C).

Les logos de l'organisme **Aliments du Québec** (*Aliments du Québec* ou *Aliment Préparés au Québec*) représentent 47 % des produits mis en valeur dans les circulaires (n = 381). Géré par le Conseil de promotion de l'agroalimentaire québécois, Aliments du Québec a pour mission de promouvoir l'industrie agroalimentaire à travers les marques *Aliments du Québec* et *Aliments préparés au Québec*¹⁶.

Pour qu'un produit bénéficie de l'image de la marque de l'organisme Aliments du Québec, celui-ci doit :

1. répondre à des critères de certification, qui ne tiennent pas compte de la qualité nutritive de celui-ci ;
2. et l'entreprise doit payer des frais d'adhésion annuels.

Comparaison entre les logos d'Aliments du Québec et les logos des commerçants



Pour sa part, le logo maison **Produits d'ici** de Metro utilise les mêmes critères de certification qu'Aliment du Québec, mais inclut de facto tous les fruits et légumes qui proviennent du Québec¹⁷. Et quant au logo maison **Super Québec** de Super C, les critères de certification ne sont pas divulgués.

La qualité des aliments mis de l'avant diffère selon le logos utilisé. Les logos de l'organisme Aliments du Québec mettent en valeur davantage d'aliments hautement transformés que les logos maison des commerçants. **Le logo de l'organisme Aliments du Québec arbore 62 % des aliments ultratransformés (n=237).**

Quant aux logos maison des commerçants, tels que de *Super Québec* (Super C) et *Produits d'ici* (Metro), ce sont 47 % des aliments recensés qui sont ultra-transformés (n=202).



Les boissons sucrées sont au cœur d'une promotion intensive

Selon les nouvelles recommandations du Guide alimentaire canadien, les boissons sucrées impliquent toutes les boissons avec sucres ajoutés (boissons gazeuses, boisson énergétiques, cocktails de fruits, thés glacés, cafés glacés, eaux vitaminées, etc.), les boissons lactées et végétales sucrées ainsi que les jus de fruits et les smoothies.

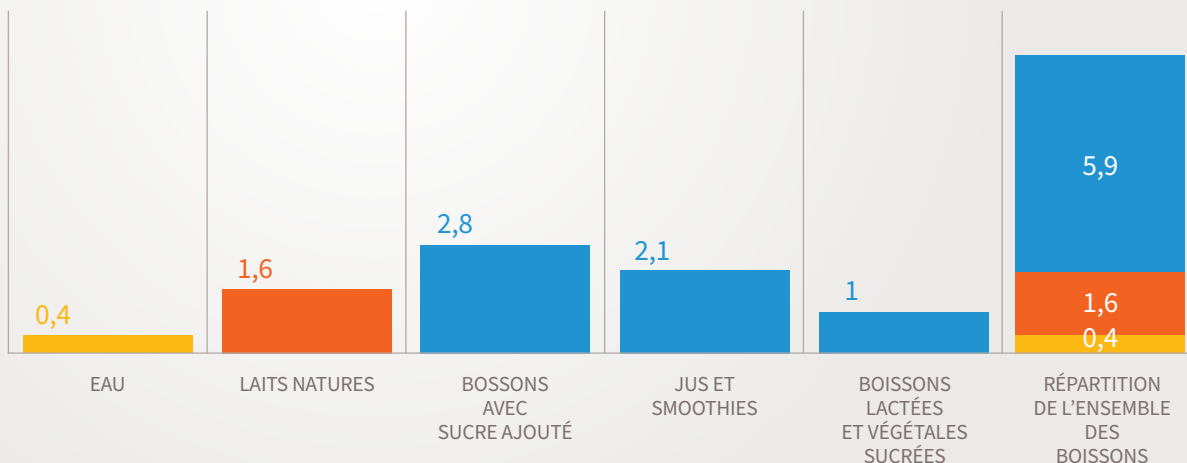


Image 2 : circulaire du 24 septembre au 28 octobre 2020.

Du 24 septembre au 14 octobre 2020, en moyenne, **près de 6 boissons sucrées par circulaire** bénéficiaient d'une promotion de leur provenance québécoise, toutes stratégies confondues. Les **cocktails de fruits** et les **boissons gazeuses** figuraient parmi les boissons québécoises les plus fréquemment promues.

Fréquence moyenne des boissons mises de l'avant comme aliments québécois par circulaire

- Boissons sucrées (avec sucres ajoutés, jus, smoothies, boissons lactées et végétales sucrées)
- Laits naturels
- Eau



Des options plus saines comme l'eau (moins d'une apparition en moyenne par circulaire) ou les laits naturels (1,6 apparition en moyenne par circulaire) étaient promues dans une moindre proportion.

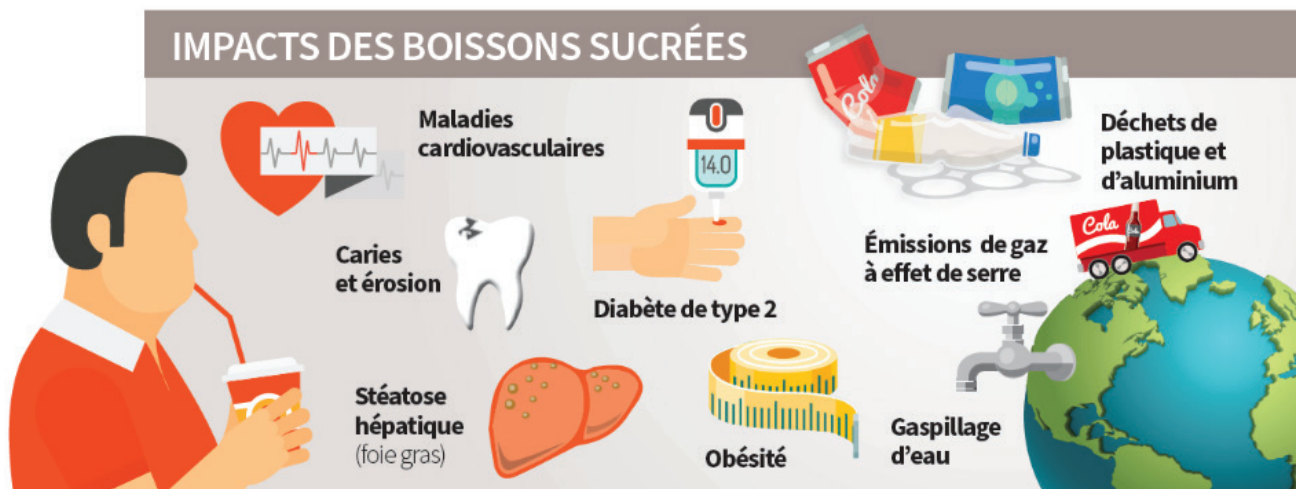


Image 3 : www.cqpp.qc.ca/app/uploads/2020/11/Instaurer-une-taxe.pdf.

Les boissons sucrées représentent la principale source de sucre dans l'alimentation des Québécois.es.¹⁸ Leur surconsommation contribue au développement de l'obésité, du diabète de type 2 et aux caries dentaires chez les enfants (voir image 3).

Ce sont des bonbons liquides hautement promus, très accessibles et peu coûteux. Toute promotion incitant à consommer des boissons sucrées a le potentiel d'être nuisible.

Les boissons alcoolisées sont également ciblées par le marketing d'ici

Du 24 septembre au 14 octobre 2020, **311 boissons alcoolisées** ont été recensées dans les circulaires, dont 14 % (n = 43) promues comme étant un produit du Québec. Ce sont les logos maison des commerçants (*Super Québec* et *Produits d'ici*) qui ont été le plus fréquemment utilisés (n = 29) par rapport à ceux d'Aliments du Québec (n = 14).

Les boissons alcoolisées représentent 14 % des dépenses du panier d'épicerie des ménages québécois annuellement¹⁹ et leur consommation est associée à plusieurs problèmes sociaux et de santé²⁰. Plus d'un Québécois.es sur cinq indiquent avoir augmenté leur consommation d'alcool durant les deux premières semaines du confinement²¹ et cette tendance à la hausse semble se maintenir dans le temps²². La promotion de leur provenance locale à des fins de marketing a le potentiel d'être nuisible si elle se traduit par une augmentation de leur consommation.



Image 4 : circulaire Metro du 8 au 14 octobre 2020.



Image 6 : circulaire Super C du 24 au 30 septembre 2020.

Le halo santé des aliments québécois

Les aliments ultra-transformés du Québec bénéficient d'une vitrine importante dans les circulaires (voir Image 6). Alors que **76 % de la population québécoise croient que consommer des aliments du Québec est bénéfique pour leur santé²³** et que la consommation de produits ultra-transformés est en hausse, la Coalition Poids craint que celle-ci attribue à tort des valeurs plus saines aux aliments qui arborent des mentions ou des logos du Québec.



Image 6: exemples d'aliments ultra-transformés - Circulaires du 29 septembre au 28 octobre 2020.

La population étant incitée plus que jamais à acheter québécois, une augmentation de la consommation d'aliments provenant du Québec ne doit pas contribuer à exacerber le problème déjà bien présent de surconsommation d'aliments ultra-transformés.

Promouvoir la consommation d'aliments ultra-transformés et augmenter leur visibilité, même s'ils sont du Québec, c'est²⁴ :

- contribuer au développement de plusieurs maladies chroniques et de l'obésité ;
- accroître les dépenses en santé ;
- surcharger le système de soin ;
- nuire au bien-être et à la productivité économique de la nation.

Devant ce lot d'externalités négatives, le gouvernement a un devoir. Il doit notamment faire preuve de cohérence en **s'abstenant de subventionner les aliments nuisibles à la santé** et qui sont souvent même nuisibles à l'environnement.



Image 7 : exemples d'aliments promus comme québécois qui auraient un symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage pour les circulaires du 15 au 28 octobre 2020.

Recommandations

Afin que l'autonomie alimentaire du Québec permette de mieux nourrir la population, contribue à réduire les dépenses en santé, diminue la pression sur le système de soin et offre de réelles retombées économiques, la Coalition Poids recommande de :

- **encadrer les multiples stratégies de promotion** qui favorisent la consommation de produits nuisibles à la santé des Québécois.es dont les boissons sucrées, les boissons alcoolisées et les aliments ultra-transformés ;
- **subventionner la promotion des aliments locaux** selon une logique nutritionnelle qui valorise davantage les aliments peu ou pas transformés, comme les fruits et légumes d'ici ;
- s'abstenir de subventionner les entreprises dont les produits alimentaires ont des externalités négatives sur la santé ;
- **adopter l'étiquetage simplifié au-devant de l'emballage** afin d'offrir une information juste et simple à la population sur la teneur élevée en sucre, en sel ou en gras saturés des produits alimentaires ;
- promouvoir davantage la consommation et la production d'aliments sains, locaux et idéalement écoresponsables du Québec.

Conclusion

L'accès aux aliments sains est devenu un enjeu important durant la pandémie de COVID-19. Les difficultés d'approvisionnement et les conséquences économiques engendrées par la crise sanitaire ont également mis en évidence la nécessité d'accroître l'autonomie alimentaire du Québec. En ce sens, la volonté gouvernementale d'encourager la production et la consommation d'aliments québécois est bien fondée. Pour y parvenir, plusieurs actions récentes ont été entreprises par le gouvernement du Québec dont la Stratégie de croissance des serres 2020-2025, le Plan d'agriculture durable 2020-2030 et la Stratégie nationale d'achat des aliments québécois dans les institutions.

Toutefois, il importe d'encourager la production et la consommation d'aliments à la fois sains et locaux afin d'éviter de créer des effets pervers. La population étant incitée plus que jamais à acheter québécois, une augmentation de la consommation d'aliments provenant du Québec ne doit pas contribuer à exacerber le problème déjà bien présent de surconsommation d'aliments ultra-transformés et de faible qualité nutritive.

Tous les aliments du Québec ne méritent pas la même promotion. Comme démontré dans ce rapport, l'utilisation de stratégies pour indiquer la provenance québécoise sert fréquemment à mettre en valeur des produits ultra-transformés, des aliments contenant de grandes quantités de sucre, de sel ou de gras saturés ainsi que des boissons sucrées ou alcoolisées. Ces mêmes aliments nuisibles à la santé bénéficient d'une promotion inégale de leur origine québécoise, en plus d'être perçus comme sains par la population.

Promouvoir la prospérité du secteur agroalimentaire et favoriser la santé des Québécois.es ne sont pas deux objectifs incompatibles. Le gouvernement doit envoyer un message clair et entreprendre une démarche cohérente : **ce sont les aliments sains, locaux et idéalement écoresponsables qui sont à privilégier.**



Annexe 1 : méthodologie détaillée

Entre le 24 septembre et le 28 octobre 2020, la Coalition Poids a réalisé une collecte de données des aliments promus comme produits québécois dans les circulaires des principaux commerces alimentaires du Québec soit IGA, Maxi, Metro, Provigo et Super C²⁵.

Produits retenus et exclusions

Puisque l'objectif était d'analyser les aliments québécois mis de l'avant par les circulaires, seuls les **produits qui détenaient une stratégie mettant l'accent sur leur provenance du Québec** (ex. : logos de l'organisme Aliments du Québec, logo du commerce alimentaire mettant de l'avant la provenance du Québec, fleur de lys, etc.) ont été considérés.

Exclusions

Les produits dont la provenance du Québec était seulement indiquée dans le descriptif ont été exclus puisque leur aspect local était peu mis en valeur (voir image 8 du Canards du Lac-Brome à titre d'exemple). De plus, les produits non comestibles n'ont pas été retenus. Les boissons alcoolisées ont été analysées séparément et une section leur est dédiée dans les Constats.

Produits retenus

Lorsque plusieurs aliments étaient présentés comme un ensemble et qu'une stratégie référant au Québec était présente sur une seule image de cet ensemble (voir image 9), chacun des aliments était considéré pour la collecte de données. Les produits hors Québec qui bénéficiaient d'une stratégie référant au Québec, ceux-ci étaient exclus de la collecte.

Quand un produit identique était illustré à plusieurs reprises dans une section, un seul produit était comptabilisé (voir image 10).

Aussi, en vue d'analyser la qualité nutritive des aliments promus, seuls les produits illustrés ont été retenus. Ainsi, bien que le descriptif de l'image 9 inclut plusieurs variétés de biscuits, seuls les biscuits Célébrations Gâteau d'anniversaire et S'mores ont été considérés.



Image 8 : circulaire IGA de la semaine du 8 au 14 octobre 2020.



Image 9 : circulaire Maxi de la semaine du 24 au 30 septembre.



Image 10 : circulaire Super C de la semaine du 22 au 28 octobre 2020.

Analyse des données

Pour apprécier la qualité nutritive des aliments, deux méthodes d'analyse ont été utilisées. Pour la collecte du 24 septembre au 14 octobre 2020, tous les aliments utilisant une stratégie mettant l'accent sur leur provenance du Québec ont été recensés (n=919), puis analysés selon leur degré de transformation.

Pour celle du 15 au 28 octobre 2020, les aliments promus comme produits québécois qui auraient un symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage en fonction des critères de Santé Canada ont été analysés (n=243). Il s'agit, malgré certaines exceptions, des aliments ayant un pourcentage de la valeur quotidienne (VQ) égal ou supérieur à 15 % pour le sucre, le sel ou les gras saturés. Pour déterminer la quantité totale d'aliments du Québec promus (n=596) et ainsi faire la proportion des aliments promus comme produits québécois ayant une teneur élevée en sucre, en sel ou en gras saturés, un comptage, doublement vérifié, a été effectué.

Les produits correspondants aux critères ont été recensés dans des tableaux Excel afin de recenser les techniques publicitaires utilisées et rapporter leurs données nutritionnelles. Dans le but de minimiser le risque d'erreur, un premier évaluateur a procédé à la recension et à l'analyse des aliments, puis le tout a été vérifié par un second évaluateur.

Méthode d'identification

Pour identifier chaque produit, les informations suivantes ont été colligées :

- nom de la bannière où l'image a été trouvée ;
- circulaire, dates où elle est en vigueur et page à laquelle l'image a été trouvée ;
- catégorie d'aliments pour analyser les résultats plus facilement (ex. : boissons lactées naturelles, boissons sucrées, charcuteries, collations, fruits, jus de fruits, légumes, prêts à manger, yogourts aromatisés) ;
- nom, variété et marque du produit mis de l'avant.

Stratégies pour attirer l'attention sur la provenance du Québec

Les différentes stratégies qui ont été mises de l'avant afin de promouvoir la provenance québécoise d'un aliment ont été colligées. Ces colonnes ont été complétées selon la présence (1) ou l'absence (0) de chacune des stratégies énumérées afin d'être en mesure de relever si certaines d'entre elles sont davantage liées à un type de produit en particulier. Les différentes stratégies recensées sont listées ci-dessous.

- Logos de l'organisme Aliments du Québec, soit *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec*²⁶ :
 - le logo *Aliments du Québec* peut être lié à un produit lorsqu'il est composé d'un minimum de 85 % d'ingrédients d'origine québécoise ;
 - le logo *Aliments préparés au Québec* peut être octroyé lorsque le produit est entièrement transformé et emballé au Québec.

Leurs versions biologiques étant présentes de manière marginale dans les circulaires, ceux-ci n'ont pas été distingués lors de la collecte.



- Mention « Québec » ;
- Mention d'une ville du Québec ;
 - logo maison propre aux commerçants : Super Québec (Super C), Produit d'ici (Metro) ;
 - l'octroi du logo *Produits d'ici* (Metro) est basé sur les produits alimentaires certifiés *Aliments du Québec* ou *Aliments préparés au Québec*, en plus d'être attribué de facto à tous les fruits et légumes dont la provenance est du Québec²⁷.
 - les critères de certification pour le logo **Super Québec** (Super C), ne sont pas divulgués.
- Fleur de lys ;
- Cœur bleu ;
- Fond bleu sous les images (considéré lorsque plus d'une stratégie est présente) ;
- Autre logo propre à un aliment (ex. : Pommes Qualité Québec, Veau de Grain du Québec certifié, etc.) ;
- Mention « d'ici » apparaissant près d'un aliment et apparaissant sur la page.



Limites

Puisque plus de 1 000 produits alimentaires ont été colligés manuellement, une certaine marge d'erreur est possible. Aussi, en raison de la période où la collecte a été réalisée (fin septembre à fin octobre), en pleine période des récoltes, il est fort probable que les légumes québécois ont été davantage représentés comparativement à d'autres périodes de l'année (hiver, printemps). Ainsi, les proportions obtenues d'aliments ultra-transformés et d'aliments riches en sucre, en sel ou en gras saturés risquent d'être sous-évaluées.

Critères d'analyse nutritionnelle

Circulaires du 24 septembre au 14 octobre 2020

– Analyse selon le degré de transformation des aliments

Pour analyser la qualité nutritive en fonction du degré de transformation des aliments, la méthode de la classification NOVA a été retenue, car il s'agit d'un indicateur de la qualité globale de l'alimentation²⁸. Les définitions de l'article de Monteiro et collab. (2017) ont été retenues et complétées par une publication de l'INSPQ (2018) et un rapport de Moubarac et Batal (2016). Les aliments se sont donc fait attribuer un chiffre allant de 1 à 4 correspondants à leur degré de transformation. Le groupe 1 correspond aux aliments non transformés ou faiblement transformés, le groupe 2 inclut les ingrédients culinaires et le groupe 3 rassemble les aliments transformés (niveau acceptable de transformation). Les trois premiers groupes de la classification NOVA sont compatibles avec une saine alimentation. Le groupe 4 inclut tous les autres aliments, ce sont des produits alimentaires hautement transformés contribuant à nuire à la qualité globale de l'alimentation.

Groupe 1 : Aliments non transformés ou faiblement transformés

Les aliments non transformés incluent les parties comestibles des plantes ou des animaux ainsi que les champignons, les algues et l'eau. Les aliments faiblement transformés quant à eux ont subi une transformation pouvant inclure le retrait de parties non souhaitées, le séchage, le broyage, la filtration, la cuisson, la fermentation non alcoolique, la pasteurisation, la réfrigération et la congélation²⁹. Il s'agit « des fruits, légumes et légumineuses frais, séchés ou congelés, laits, yogourts natures, viandes, volailles et produits de la mer nature, œufs, grains, farines, pâtes alimentaires, thés, cafés, noix natures, eau, etc. »³⁰.

Groupe 2 : Ingrédients culinaires

Ces aliments ne sont pas faits pour être consommés seuls et sont normalement combinés à des aliments du groupe 1 afin de préparer des boissons et repas³¹. On y retrouve l'huile, le beurre, le sucre et le sel.

Groupe 3 : Aliments transformés

Ces aliments sont généralement des aliments du groupe 1 auxquels on a ajouté des aliments du groupe 2 et contiennent généralement peu d'ingrédients. On y retrouve les « fruits, légumes et légumineuses en conserve, noix salées ou sucrées, fromages, viandes et poissons fumés, etc. »³². Certains additifs comme des antioxydants ou des conservateurs peuvent y être retrouvés. Pour déterminer quels additifs avaient comme fonction la conservation, le Codex Alimentarius de l'OMS a servi de référence³³.

Groupe 4 : Aliments ultra-transformés

« Boissons sucrées, jus de fruits, confiseries, biscuits, yogourts aromatisés, laits aromatisés, margarines, mets préparés congelés, pains commerciaux », sauces prêtes à servir et charcuteries sont quelques exemples d'aliments ultra-transformés³⁴.

Ces aliments qui n'appartiennent pas aux groupes 1, 2 ou 3, sont hautement transformés et contiennent généralement des ingrédients modifiés tels que présentés ci-dessous³⁵ :

- substances extraites d'aliments (ex. : protéines, glucides) ;
- substances dérivées de la transformation d'un constituant d'un aliment (ex. : huile hydrogénée, protéines hydrolysées, sirop de maïs à teneur élevée en fructose) ;
- additifs (ex. : colorants, stabilisateurs de couleurs, arômes, édulcorants, émulsifiants).

Circulaires du 15 au 28 octobre 2020

– Analyse selon la quantité de sucre, de sel et de gras saturés

Dans le cadre de la *Stratégie en matière de saine alimentation*, le gouvernement fédéral s'est engagé à mettre au-devant des emballages un symbole nutritionnel pour aider les consommateurs et les consommatrices à repérer les produits dont la teneur en sucre, en sel ou en gras saturés est élevée³⁶. Les critères retenus sont basés sur le *Règlement modifiant certains règlements pris en vertu de la Loi sur les aliments et drogues* (Gazette du Canada Partie I, vol. 152, no 6 279)³⁷. Ainsi, l'aliment était considéré avec un symbole nutritionnel et colligé dès que le pourcentage de la valeur quotidienne (VQ) était égal ou supérieur à 15 % pour le sucre, le sel ou les gras saturés selon³⁸ :

- la taille de la portion indiquée dans le tableau de valeur nutritive ;
- la teneur selon la quantité de référence règlementée ;
- une quantité minimale de 50 g de l'aliment.

Pour les repas préemballés et les plats composés (défini à l'article B.01.001 du *Règlement sur les aliments et drogues*), les seuils correspondent à 30 % de la VQ puisqu'ils sont consommés comme repas ou principale partie d'un repas contenant une plus grande part des calories et des nutriments que les aliments individuels.

Les mêmes exemptions que celles mentionnées dans le Règlement ont été prises en compte : le lait entier ou partiellement écrémé non aromatisé, les œufs, le sel ou les agents sucrants (sucre, miel, sirops et mélasses, etc.), les fruits et légumes frais, congelés ou en conserve, les boissons alcoolisées et les aliments exemptés du tableau de valeur nutritive.

Références

- 1 Moubarac JC. (2017). *Ultra-processed foods in Canada: consumption, impact on diet quality and policy implications*. Montréal, Québec : TRANSNUT, Université de Montréal. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.heartandstroke.ca/-/media/pdf-files/canada/media-centre/hs-report-upp-moubarac-dec-5-2017.ashx>
- 2 Polsky J.Y. & Garriguet D. (2020). *Variation de la consommation de légumes et de fruits au Canada, de 2004 à 2015*. Canada : Statistique Canada. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/82-003-x/2020004/article/00001-fra.htm>
- 3 Elizabeth L., Priscila M., Marit Z., Phillip B. & Mark L. (2020). Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: A Narrative Review. *Nutrients*, 12(7), 1955. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.mdpi.com/2072-6643/12/7/1955>
- 4 Sondage omnibus web Léger, pour le compte de la Coalition québécoise sur la problématique du poids, auprès d'un échantillon représentatif de 1001 répondants du Québec, âgés de 18 ans et plus (du 27 au 29 mars 2020).
- 5 Dispensaire diététique de Montréal. (2020). *Coût du panier à provision nutritif – Septembre 2020*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.dispensaire.ca/app/uploads/Co%C3%BBt-PPN-base-FR-septembre2020.docx.pdf>
- 6 Dispensaire diététique de Montréal. (2019). *Coût du panier à provision nutritif – Septembre 2019*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.dispensaire.ca/app/uploads/19-09-Co%C3%BBt-PPN-FR.pdf>
- 7 Radio Canada. (2020). Hausse de prix en vue pour le panier d'épicerie en 2021. Repéré le 8 décembre 2020 au <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1755341/alimentation-cout-panier-epicerie-hausse-2021>
- 8 Parisien F. (2020, novembre). Webinaire de l'AQDFL : *Mise à jour des données de consommation de fruits et de légumes de Nielsen*. Webinaire de l'Association Québécoise de la Distribution de Fruits et Légumes.
- 9 Sondage mené pour le compte de Nielsen, auprès d'un échantillon de 897 Québécois (mai 2020).
- 10 Sondage omnibus Léger mené pour le compte de l'Association pour la santé publique du Québec, auprès d'un échantillon représentatif de 1045 Québécois, âgés de 18 ans et plus (du 16 au 18 octobre 2020).
- 11 Parisien F. (2020, novembre). *Webinaire de l'AQDFL : Mise à jour des données de consommation de fruits et de légumes de Nielsen*. Webinaire de l'Association Québécoise de la Distribution de Fruits et Légumes.
- 12 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2019). *Politique bioalimentaire 2018-2025 – Rencontre annuelle des partenaires 2019* (1ère partie). Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.youtube.com/watch?v=cFG1rsZm7uk>
- 13 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2018). *Commerce de détail alimentaire*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/statistiques/Pages/distribution.aspx#:~:text=Ce%20secteur%20comprend%20les%20supermarch%C3%A9s,%20Costco%2C%20Dollarama%2C%20etc>
- 14 Moubarac JC & Batal M. (2016). *Consommation d'aliments transformés et la qualité de l'alimentation au Québec*. (Rapport soumis au Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec). Montréal, Québec : TRANSNUT, Université de Montréal). Repéré le 2 décembre 2020 au <https://nutrition.umontreal.ca/wp-content/uploads/sites/45/2017/02/RapportMSSS2016-10-19.pdf>
- 15 Moubarac JC & Batal M. (2016). *Consommation d'aliments transformés et la qualité de l'alimentation au Québec*. (Rapport soumis au Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec). Montréal, Québec : TRANSNUT, Université de Montréal). Repéré le 2 décembre 2020 au <https://nutrition.umontreal.ca/wp-content/uploads/sites/45/2017/02/RapportMSSS2016-10-19.pdf>
- 16 Aliments du Québec. (2020). *Notre organisation*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.alimentsduquebec.com/fr/notre-organisation/>
- 17 Métro Richelieu Inc.(2020). *Aliments du Québec et du Canada*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.metro.ca/produits-a-decouvrir/aliments-quebec>
- 18 Durette, G. & Paquette MC. Les sucres libres dans notre alimentation : principaux contributeurs et modélisation de l'impact de la réduction des teneurs en sucres libres. Québec : Institut national de santé publique du Québec. Direction du développement des individus et des communautés. Repéré le 2 décembre 2020 au https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2589_sucres_libres_contributeurs_modelisation_reduction.pdf
- 19 Robitaille, J. (2020). Prix des aliments et budget québécois. *Bioclips - Actualité bioalimentaire* 28 (3). Québec : Ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec. Repéré en ligne le 2 décembre 2020 au https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2020/Volume_28_no3.pdf
- 20 Organisation Mondiale de la Santé (2018). *Global Status Report on Alcohol and Health 2018*. Repéré le 2 décembre 2020 au https://www.who.int/substance_abuse/publications/global_alcohol_report/gsr_2018/en/
- 21 Sondage omnibus Léger mené pour le compte de l'Association pour la santé publique du Québec, auprès d'un échantillon représentatif de 1045 Québécois, âgés de 18 ans et plus (du 16 au 18 octobre 2020).
- 22 Centre canadien sur les dépendances et l'usage de substances (2020). *Boredom and Stress Drives Increased Alcohol Consumption during COVID-19: Nanos Poll Summary Report*. Repéré le 2 décembre 2020 au https://www.ccsa.ca/sites/default/files/2020-06/CCSA-NANOS-Increased-Alcohol-Consumption-During-COVID-19-Report-2020-en_0.pdf

- 23 Sondage omnibus web Léger, pour le compte de la Coalition québécoise sur la problématique du poids, auprès d'un échantillon représentatif de 1001 répondants du Québec, âgés de 18 ans et plus (du 27 au 29 mars 2020).
- 24 Mobarac JC & Batal M. (2016). *Consommation d'aliments transformés et la qualité de l'alimentation au Québec*. (Rapport soumis au Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec). Montréal, Québec : TRANSNUT, Université de Montréal). Repéré le 2 décembre 2020 au <https://nutrition.umontreal.ca/wp-content/uploads/sites/45/2017/02/RapportMSSS2016-10-19.pdf>
- 25 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2018). *Commerce de détail alimentaire*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/statistiques/Pages/distribution.aspx#:~:text=Ce%20secteur%20comprend%20les%20supermarch%C3%A9s,%2C%20Costco%2C%20Dollarama%2C%20etc>
- 26 Aliments du Québec. (2020). Notre organisation. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.alimentsduquebec.com/fr/notre-organisation/>
- 27 Metro Richelieu Inc.(2020). *Aliments du Québec et du Canada*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.metro.ca/produits-a-decouvrir/aliments-quebec>
- 28 Mobarac JC & Batal M. (2016). *Consommation d'aliments transformés et la qualité de l'alimentation au Québec*. (Rapport soumis au Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec). Montréal, Québec : TRANSNUT, Université de Montréal). Repéré le 2 décembre 2020 au <https://nutrition.umontreal.ca/wp-content/uploads/sites/45/2017/02/RapportMSSS2016-10-19.pdf>
- 29 Monteiro C.A., Cannon G., Mobarac JC, Bertazzi Levy R., Louzada M.L.C. et Constante Jaime P. (2017). The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble of ultra-processing. *Public Health Nutrition*, 21(1), 5-17. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/un-decade-of-nutrition-the-nova-food-classification-and-the-trouble-with-ultraprocessing/2A9776922A28F8F757BDA32C3266AC2A>
- 30 Plamondon L., Durette G et MC Paquette (2019). *L'achat d'aliments ultra-transformés en supermarchés et magasins à grande surface au Québec*. Québec : Institut national de santé publique du Québec. Repéré le 2 décembre au www.inspq.qc.ca/publications/2487
- 31 Monteiro C.A., Cannon G., Mobarac JC, Bertazzi Levy R., Louzada M.L.C. et Constante Jaime P. (2017). The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble of ultra-processing. *Public Health Nutrition*, 21(1), 5-17. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/un-decade-of-nutrition-the-nova-food-classification-and-the-trouble-with-ultraprocessing/2A9776922A28F8F757BDA32C3266AC2A>
- 32 Plamondon L., Durette G et MC Paquette (2019). *L'achat d'aliments ultra-transformés en supermarchés et magasins à grande surface au Québec*. Québec : Institut national de santé publique du Québec. Repéré le 2 décembre au www.inspq.qc.ca/publications/2487
- 33 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture & Organisation mondiale de la Santé. (2019). *Codex Alimentarius, Normes alimentaires internationales*. Repéré le 2 décembre 2020 au http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192f.pdf
- 34 Mobarac JC & Batal M. (2016). *Consommation d'aliments transformés et la qualité de l'alimentation au Québec*. (Rapport soumis au Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec). Montréal, Québec : TRANSNUT, Université de Montréal). Repéré le 2 décembre 2020 au <https://nutrition.umontreal.ca/wp-content/uploads/sites/45/2017/02/RapportMSSS2016-10-19.pdf>
- 35 Monteiro C.A., Cannon G., Mobarac JC, Bertazzi Levy R., Louzada M.L.C. et Constante Jaime P. (2017). The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble of ultra-processing. *Public Health Nutrition*, 21(1), 5-17. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/un-decade-of-nutrition-the-nova-food-classification-and-the-trouble-with-ultraprocessing/2A9776922A28F8F757BDA32C3266AC2A>
- 36 Santé Canada. (2018). *Résumé des modifications proposées publiées dans la Gazette du Canada, Partie I : Symboles nutritionnels, autres dispositions d'étiquetage, huiles partiellement hydrogénées et vitamine D*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/programmes/consultation-etiquetage-devant-des-emballages-cgi/resume-des-modifications-proposees.html>
- 37 Règlement modifiant certains règlements pris en vertu de la Loi sur les aliments et drogues (symboles nutritionnels, autres dispositions d'étiquetage, huiles partiellement hydrogénées et vitamine D), (2018) 152 Gaz. C. I., 279. Repéré le 2 décembre 2020 au <http://www.gazette.gc.ca/rp-pr/p1/2018/2018-02-10/pdf/g1-15206.pdf>
- 38 Santé Canada. (2018). *Résumé des modifications proposées publiées dans la Gazette du Canada, Partie I : Symboles nutritionnels, autres dispositions d'étiquetage, huiles partiellement hydrogénées et vitamine D*. Repéré le 2 décembre 2020 au <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/programmes/consultation-etiquetage-devant-des-emballages-cgi/resume-des-modifications-proposees.html>