

Sommaire

L'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) poursuit ses travaux sur la documentation des cibles de reformulation de pays qui se comparent au Canada, dans le contexte où le gouvernement envisage de proposer de telles cibles. Le présent mandat s'inscrit en continuité avec nos travaux préalables (Charbonneau, 2018), et consiste en la création d'un répertoire des cibles de reformulation des aliments transformés. L'INSPQ réalise également des travaux complémentaires, tels qu'une synthèse de connaissances qui traite des impacts des cibles de reformulation sur la qualité de l'offre alimentaire des aliments et sur les apports nutritionnels de la population.

Les cibles de reformulation sont des objectifs chiffrés d'amélioration de la composition nutritionnelle (Charbonneau, 2018). Ces cibles sont définies dans le temps, parfois en étapes, et visent certaines catégories d'aliments. Elles sont un moyen parmi d'autres pour encourager la reformulation des aliments et des boissons, c'est-à-dire modifier les ingrédients ou les procédés pour obtenir un produit de meilleure valeur nutritive en éliminant, en réduisant ou en augmentant certaines composantes alimentaires, tout en conservant diverses caractéristiques, telles que la saveur, la texture et la durée de vie de l'aliment (Charbonneau, 2018). La reformulation est une pratique prometteuse pour améliorer la qualité de l'offre alimentaire et, par conséquent, l'alimentation de la population (Institute of Medicine (US) Committee on Strategies to Reduce Sodium Intake, 2010; NICE, 2010; World Health Organization, 2014a, 2014b).

Le répertoire élaboré dans le cadre de ce mandat constitue une base de données qui détaille des cibles de reformulation des aliments transformés de pays qui se comparent au Canada. Il dresse un portrait de la situation, sans être une recension exhaustive de toutes les cibles qui ont été mises en place. En complément au répertoire, le présent guide d'accompagnement décrit la stratégie de recherche utilisée pour créer ce répertoire, les critères pour le choix des cibles de reformulation documentées, ainsi que les caractéristiques répertoriées pour chacune des cibles. Un guide d'utilisation, qui est inclus dans le présent document, décrit les différents onglets du répertoire et les deux types de fiches qui le composent. Enfin, des analyses des cibles du répertoire selon les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres des Québécois sont présentées.

Nous avons sélectionné quatre critères afin de déterminer quelles cibles de reformulation inclure dans le répertoire. Premièrement, les cibles doivent provenir d'un gouvernement ou d'un partenariat entre le gouvernement et l'industrie. Les initiatives provenant de l'industrie seulement n'ont pas été retenues. Deuxièmement, les cibles choisies proviennent de pays qui se comparent au Canada (niveau de vie, approche similaire quant au rôle attendu de l'État, niveau de consommation d'aliments transformés semblable). Troisièmement, nous avons inclus des cibles avec différents types d'approche (volontaire vs réglementaire). Quatrièmement, les cibles doivent être documentées et évaluées en termes de résultats ou de processus, ou être des cibles provisoires, issues d'initiatives antérieures documentées et évaluées.

Les cibles sélectionnées pour le répertoire ont été adoptées par le Canada, les États-Unis, l'Australie, le Royaume-Uni, les Pays-Bas, l'Union européenne et l'Afrique du Sud. Cette sélection a été validée par trois experts internationaux provenant de l'Australie, des États-Unis et du Royaume-Uni. Les trois réviseurs ont jugé que le choix des cibles documentées dans le répertoire permet en effet de dresser un portrait varié de cibles adoptées par des pays qui se comparent au Canada.

Les cibles du répertoire visent la réduction du sodium, du sucre, des gras saturés ou encore des calories. Aucune cible visant l'augmentation des fibres n'a été recensée. Plusieurs pays ont mis en place des cibles qui visent plusieurs nutriments ou composantes. Toutes les cibles qui sont

1 Mise en contexte

La consommation élevée d'aliments riches en gras saturés, en sodium et en sucres est associée au développement de plusieurs maladies chroniques (World Health Organization, 2004, 2012, 2015, 2018). Les dernières données issues de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC), réalisée en 2015, démontrent d'ailleurs que les Québécois ont des apports préoccupants en sodium et en sucres (Plante, Rochette et Blanchet, 2019). Toutefois, leurs apports en gras saturés se rapprochent des recommandations (Plante, Rochette et Blanchet, 2019).

Ces nutriments sont particulièrement présents dans les aliments hautement transformés de faible valeur nutritive. De plus, une consommation élevée de ces aliments a été associée à une consommation élevée de gras saturés, de sodium et de sucres libres, ainsi qu'à une consommation moindre de fibres et de plusieurs vitamines et minéraux (Moubarac, 2017; Moubarac et Batal, 2016). Depuis les dernières décennies, on observe une transformation du système alimentaire qui se caractérise par une augmentation de l'offre d'aliments hautement transformés et de faible valeur nutritive (Moubarac et collab., 2014). Pour faire contrepoids à ce phénomène, plusieurs instances de santé publique incitent les pays à passer à l'action pour améliorer la composition nutritionnelle des aliments, en identifiant la reformulation des aliments transformés, à titre de mesure prometteuse pour atteindre cet objectif (Institute of Medicine (US) Committee on Strategies to Reduce Sodium Intake, 2010; NICE, 2010; World Health Organization, 2014a, 2014b).

Parallèlement, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) a émis des recommandations quant à la consommation de gras saturés, de sodium et de sucres libres. Elle recommande que les apports en gras saturés représentent moins de 10 % de l'apport énergétique quotidien (World Health Organization, 2018). Elle recommande également de ramener la consommation de sodium à 2 000 mg par jour (5 g sel par jour) (World Health Organization, 2012). Enfin, elle recommande un apport réduit en sucres libres tout au long de la vie, avec comme recommandation spécifique, un apport inférieur à 10 % de l'apport énergétique quotidien (World Health Organization, 2015). Dans le cadre du Plan d'action mondial pour la lutte contre les maladies non transmissibles 2013-2020, les États membres de l'OMS ont convenu d'une cible mondiale volontaire de réduction relative de 30 % de la consommation moyenne de sel dans la population, avec comme objectif ultime d'atteindre une cible inférieure à 5 g de sel par jour (environ 2 000 mg de sodium) d'ici 2025 (World Health Organization, 2013).

Au Québec, la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS) (Ministère de la Santé et des Services sociaux, 2016) et son plan d'action (Ministère de la Santé et des Services sociaux, 2018) ont pour objectif d'améliorer les conditions de vie qui favorisent la santé. Une des orientations vise l'amélioration de l'accès à une saine alimentation, plus spécifiquement l'amélioration de la qualité nutritive des aliments au Québec. Pour ce faire, plusieurs actions à réaliser ont été énoncées, dont de proposer des cibles de reformulation au Québec.

Dans ce contexte, l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) a été mandaté pour travailler à la documentation des cibles de reformulation des aliments transformés. Les premiers travaux de l'INSPQ ont déjà fait l'objet d'une publication d'une synthèse de littérature grise (Charbonneau, 2018). Celle-ci avait comme objectif d'effectuer un inventaire des initiatives des gouvernements ayant adopté des cibles de reformulation des aliments transformés, et d'analyser le processus de développement et de mise en œuvre des cibles de reformulation, en posant un regard sur le type d'approche employée, la nature des interactions avec les acteurs de la chaîne bioalimentaire et les barrières et les facteurs facilitants. Cette publication proposait aussi un modèle logique d'intervention des cibles de reformulation des aliments transformés. L'INSPQ réalise

2 Méthodologie

Cette section présente la méthodologie qui a été utilisée pour créer le répertoire. Plus spécifiquement, elle décrit la stratégie de recherche utilisée pour recueillir les documents de référence, les critères établis pour déterminer le choix des cibles et la liste des caractéristiques qui sont documentées pour chacune des cibles.

2.1 Stratégie de recherche et sélection des cibles documentées dans le répertoire

Les documents de référence utilisés pour créer le répertoire sont majoritairement issus de la littérature grise. Ces documents, accessibles au public, ont été obtenus sur le site Web des cibles ou sur le site Web du gouvernement du pays dont les cibles sont documentées dans le répertoire. Plusieurs références, qui ont été recensées dans le cadre de la revue de littérature grise précédemment réalisée par l'INSPQ (Charbonneau, 2018), ont également été utilisées. Afin de suivre la publication constante de références, les informations issues du dispositif de veille sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments transformés, qui a été mis en place dans le cadre des travaux de l'INSPQ, ont été utilisées. Cette veille a permis notamment de recenser des références sur de nouvelles cibles et de nouveaux rapports d'évaluation. Finalement, certaines validations ont été faites en contactant l'instance responsable de la coordination des cibles de certains pays afin de bien les documenter.

La méthodologie détaillée pour la création du répertoire et de son contenu figure à l'annexe 1. Nous avons sélectionné quatre critères afin de déterminer quelles cibles de reformulation inclure dans le répertoire. Premièrement, les cibles doivent provenir d'un gouvernement ou d'un partenariat entre le gouvernement et l'industrie. Les initiatives provenant de l'industrie seulement n'ont pas été retenues. Deuxièmement, les cibles choisies proviennent de pays qui se comparent au Canada (niveau de vie, approche similaire quant au rôle attendu de l'État, niveau de consommation d'aliments transformés semblable). Troisièmement, nous avons inclus des cibles avec différents types d'approche (volontaire vs réglementaire). Quatrièmement, les cibles doivent être documentées et évaluées en termes de résultats ou de processus, ou être des cibles provisoires, issues d'initiatives antérieures documentées et évaluées.

Dans le cadre de ce mandat, il a été décidé de ne pas inclure les cibles de reformulation qui visent les gras trans dans le répertoire. Cette décision a été prise étant donné que le Canada a déjà adopté une réglementation interdisant l'ajout d'huiles partiellement hydrogénées dans les aliments qui y sont vendus (Santé Canada, 2018a, 2018b). Rappelons que ces huiles constituent la principale source de gras trans d'origine industrielle dans les aliments.

Les cibles qui ont été sélectionnées pour le répertoire proviennent du Canada, des États-Unis, de l'Australie, du Royaume-Uni, des Pays-Bas, de l'Union européenne et de l'Afrique du Sud. Cette sélection a été validée par trois experts internationaux provenant de l'Australie, des États-Unis et du Royaume-Uni. Les trois réviseurs ont jugé que le choix des cibles qui sont documentées dans le répertoire permet en effet de dresser un portrait varié de cibles adoptées par des pays qui se comparent au Canada.

Une fois cette liste déterminée, les décisions suivantes ont été prises concernant ce qui est documenté dans le répertoire comme cibles pour chaque pays. Une explication plus détaillée de ces décisions figure à l'annexe 1.

3.2 Description plus détaillée des deux fiches du répertoire

3.2.1 FICHE DES INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR CHACUNE DES CIBLES

Sous forme de tableau, cette fiche regroupe, dans un même onglet (onglet « Fiche infos générales cibles »), les informations générales pour toutes les cibles qui sont documentées dans le répertoire. Les informations sont regroupées par pays, puis par nutriment ou composante visé. On retrouve une ligne pour chacune des cibles de reformulation. Par exemple, les informations concernant les cibles provisoires de l'Australie sont sur trois lignes, une pour chacune des cibles (gras saturés, sodium, sucres totaux). La figure 2 présente en exemple le début de cette fiche des informations générales pour chacune des cibles du répertoire.

Parmi la liste détaillée de la section 2.2, les caractéristiques qui sont documentées dans cette fiche sont : le nutriment ou composante visé; le type d'approche; l'année de diffusion; l'année d'application; le but général des cibles; le type de seuils; les secteurs d'activités; les parties prenantes; l'évaluation des cibles. En complément à ces caractéristiques, d'autres informations sont également colligées dans cette fiche : quelques notes concernant les cibles et ses seuils; les références utilisées pour documenter ces cibles dans le répertoire; le lien vers le site Web des cibles ou vers la page Web du gouvernement où les références utilisées pour les documenter y sont regroupées; les références des articles scientifiques ayant évalué leur impact. On retrouve une colonne pour chacune des caractéristiques. La colonne « notes concernant les cibles et ses seuils » comprend des précisions qui ont été jugées pertinentes pour la compréhension des cibles.

Finalement, pour chacune des cibles, le lien hypertexte vers le ou les onglets du répertoire qui présentent sa ou ses fiches des seuils par catégorie d'aliments est ajouté, pour faciliter la navigation entre la fiche des informations générales et la ou les fiches des seuils par catégorie d'aliments pour chacune des cibles.

3.2.2 FICHES DES SEUILS PAR CATÉGORIE D'ALIMENTS POUR CHACUNE DES CIBLES

Pour chacune des cibles de reformulation, il y a une fiche des seuils par catégorie d'aliments. Dans certains cas, des cibles sont associées à deux fiches. Par exemple, les cibles de réduction du sodium du *National Salt Reduction Initiative* (NSRI) des États-Unis comprennent une fiche pour les aliments du secteur de la vente au détail et une fiche pour ceux du secteur de la restauration.

Les onglets de ces fiches ont été identifiés avec le même code de couleur, qui est utilisé dans l'ensemble du répertoire, en fonction des nutriments ou composantes visés (**calories**, **gras saturés**, **sodium**, **sucres**). Ce code de couleur facilite le repérage des fiches des seuils par catégorie d'aliments qui visent les mêmes nutriments ou composantes. Le visuel de celui-ci peut être constaté à la figure 1.

Chaque fiche des seuils par catégorie d'aliments est structurée de la même façon. On y retrouve un en-tête qui identifie les cibles documentées dans la fiche, ainsi que la liste des catégories d'aliments visées et les seuils à atteindre pour chaque catégorie d'aliments sous forme de tableau. Dans cet en-tête, on retrouve le pays, le nutriment ou composante visé, le type d'approche, l'année de diffusion, l'année d'application, le nombre de catégories et de sous-catégories d'aliments visées, et une indication quant à la présence ou non du contenu nutritionnel initial et/ou de seuils intermédiaires. Dans le tableau, pour chaque catégorie et sous-catégorie d'aliments visées, on retrouve les groupes de catégories d'aliments qui ont été assignés, la description de cette catégorie et sous-catégorie d'aliments, son contenu nutritionnel initial, son seuil intermédiaire et son seuil final. La présence ou non dans le tableau de la description, du contenu nutritionnel initial et du seuil intermédiaire dépend des informations disponibles dans les documents de référence de chacune des cibles. Sous les seuils intermédiaires et finaux, le type de seuil est indiqué, de même que les unités. Pour faciliter le repérage des seuils finaux, ceux-ci sont en gras.

Pour illustrer le contenu du paragraphe précédent, la figure 3 présente en exemple le début de la fiche des seuils par catégorie d'aliments pour les cibles de réduction du sodium du Canada.

3.3 Versions électronique et imprimable du répertoire

Le répertoire est conçu pour une utilisation en version électronique. Cependant, il est possible d'imprimer une version abrégée de la fiche des informations générales pour chacune des cibles, en allant dans l'onglet « Fiche infos (imprimable) ». Cet onglet est une copie de l'onglet « Fiche infos générales cibles », mais certaines colonnes ont été masquées pour permettre l'impression de la fiche dans le format de papier 11 x 17. Il est également possible d'imprimer toutes les fiches des seuils par catégorie d'aliments pour chacune des cibles dans le format de papier Légal (8,5 x 14). Pour les deux types de fiches, toutes les colonnes ont été ajustées à une page de sorte que l'impression est réduite pour faire une page de largeur.

5 Analyses des cibles selon les principaux aliments contributeurs des Québécois

5.1 Sélection des principaux aliments contributeurs

Dans l'optique de soutenir les travaux sur les cibles de reformulation au Québec, tel que prévu dans la PGPS (Ministère de la Santé et des Services sociaux, 2018, 2016), il nous apparaît pertinent de comparer les cibles entre elles. Pour ce faire, il est possible de comparer les seuils qui sont visés pour certaines catégories d'aliments similaires. Lors de la création du répertoire, il a été observé que les catégories d'aliments visées par les cibles documentées ont été déterminées en priorisant celles qui contribuent le plus au nutriment ou à la composante visé. Il nous apparaît pertinent d'utiliser cette même méthode ici pour déterminer les catégories d'aliments qui pourraient être visées par les cibles. Les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres des Québécois ont donc été identifiés. Par la suite, des analyses entre les cibles, c'est-à-dire l'identification des sous-catégories d'aliments visées par les cibles du répertoire, qui correspondent aux principaux aliments contributeurs identifiés et la comparaison de leurs seuils, ont été réalisées.

Il n'y a pas de principaux aliments contributeurs qui ont été identifiés pour les gras saturés. Cette décision s'explique par la présence, dans le répertoire, de seulement deux cibles qui visent ce nutriment, pour lesquelles nous avons le détail de la liste des catégories d'aliments visées (Pays-Bas et Australie (provisoire)). De plus, l'une d'entre elles est encore provisoire. Ainsi, une brève description du type de catégories d'aliments qui sont visées est plutôt faite à la section 5.2.3.

Les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres (tableau 7) ont été identifiés à partir des travaux de l'INSPQ, qui portent sur les données de consommation des Québécois, dans le cadre de l'ESCC (Plante, Rochette et Blanchet, 2019), ainsi que sur les données d'achats alimentaires (Durette et Paquette, 2018, 2019). Ces travaux sur les données de consommation ont permis d'identifier les dix principales sources de sucres totaux, de sodium et de gras saturés dans l'alimentation des Québécois. Ceux sur les données d'achats alimentaires ont permis d'identifier les principaux contributeurs en sodium et en sucres libres dans le panier d'épicerie des Québécois. La méthodologie détaillée pour l'identification des principaux aliments contributeurs des Québécois figure à l'annexe 4.

Tableau 7 Liste des principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres

Liste des principaux aliments contributeurs	
Sodium	Pains
	Charcuteries
	Saucisses
	Légumes
	Fromages
Sucres	Boissons gazeuses sucrées
	Laits et boissons végétales sucrées
	Autres boissons sucrées
	Desserts non glacés
	Céréales à déjeuner

Tableau 10 Analyses des seuils par sous-catégorie d'aliments visées pour l'aliment contributeur saucisses (suite)

Sous-catégorie d'aliments (i)	Seuils finaux	
	Moyenne pondérée en fonction des ventes	Teneur maximale selon une limite supérieure
	mg sodium par 100 g	mg sodium par 100 g
États-Unis FDA (ii)		
Saucisses non cuites	550	680
Saucisses précuites	750	950
Saucisses de Francfort, hot-dogs et saucissons de Bologne	730	1000
États-Unis NSRI		
Saucisses non cuites	670	
Saucisses cuites	720	
Saucisses hot-dogs	850	
Pays-Bas (iii)		
Saucisses Braadworst ou verse worst		620
Royaume-Uni		
Saucisses	450	550
Saucisses cuites et produits à base de viande de saucisses	550	680
Saucisses de Francfort, hot-dogs et hamburgers, Saucisses de Francfort fraîches réfrigérées	600	750

(i) Traduction libre des sous-catégories d'aliments pour chacune des cibles.

(ii) Ces cibles de reformulation sont provisoires. Informations à valider lors de la publication des cibles. Les catégories d'aliments et leurs seuils sont donc sujets à changements.

(iii) Les informations documentées pour ces cibles sont limitées en raison de la barrière de la langue.

Légumes (légumes en conserve, en bocal ou congelés, pommes de terre et jus de légumes)

Les légumes ne sont pas visés par les cibles de l'Afrique du Sud. Il en va de même pour les cibles provisoires de l'Australie. Pour les sous-catégories d'aliments correspondant aux légumes en conserve, les seuils sont similaires pour les cibles du Canada, ainsi que pour les cibles provisoires de la FDA des États-Unis, mais les seuils semblent plus stricts pour les cibles du NSRI des États-Unis, des Pays-Bas et du Royaume-Uni. Les sous-catégories d'aliments correspondant aux jus de légumes ne sont visées que par les cibles du Canada et des États-Unis (FDA et NSRI), avec des seuils qui semblent légèrement moins stricts pour celles du Canada. On remarque que les sous-catégories d'aliments correspondant aux pommes de terre sont assez variées.

Tableau 11 Analyses des seuils par sous-catégorie d'aliments visées pour l'aliment contributeur légumes

Sous-catégorie d'aliments (i)	Seuils finaux		
	Moyenne pondérée en fonction des ventes	Teneur maximale selon une limite supérieure	Pourcentage de réduction
	mg sodium par 100 g	mg sodium par 100 g	%
Afrique du Sud			
Cette sous-catégorie d'aliments n'est pas visée par ces cibles de reformulation.			
Australie (ii)			
Cette sous-catégorie d'aliments n'est pas visée par ces cibles de reformulation.			
Canada			
Légumes et légumineuses en conserve	100	310	
Jus et cocktails de légumes	180	330	
Pommes de terre congelées	170	380	
Pommes de terre déshydratées, en purée ou dauphinoises	290	440	
États-Unis FDA (ii)			
Légumes et légumineuses congelés	80	180	
Légumes en conserve	250	320	
Jus de légumes	150 mg/100 mL	200 mg/100 mL	
Pommes de terre frites sans garniture	190	340	
Pommes de terre frites avec garniture	370	530	
Pommes de terre rissolées et frites maison	410	540	
Purée de pommes de terre, préparée	220	300	
Purée de pommes de terre, mélange sec	1300	1760	
États-Unis NSRI			
Légumes congelés en sauce	260		
Légumes en conserve	140		
Tomates entières en conserve	100		
Tomates en dés et broyées	190		
Jus de légumes	340 mg/240 mL		
Pommes de terre congelées et réfrigérées	240		
Pommes de terre transformées assaisonnées	1210		
Pays-Bas (iii)			
Légumes en conserve et en bocal (toutes les variétés)			↓ 15 - 25 %
Légumes en conserve et en bocal, haricots verts		136	
Légumes en conserve et en bocal, fèves		120	
Légumes en conserve et en bocal, maïs		112	
Légumes en conserve et en bocal, pois, carottes, pois et carottes		128	
Légumes en conserve et en bocal, champignons		120	
Légumes en conserve et en bocal, choux rouges et choux rouges avec pommes		160	
Légumes en conserve et en bocal, betteraves rouges, toutes les variétés		120	

Tableau 11 Analyses des seuils par sous-catégorie d'aliments visées pour l'aliment contributeur légumes (suite)

Sous-catégorie d'aliments (i)	Seuils finaux		
	Moyenne pondérée en fonction des ventes	Teneur maximale selon une limite supérieure	Pourcentage de réduction
	mg sodium par 100 g	mg sodium par 100 g	%
Royaume-Uni			
Légumes en conserve et en bocal		50	
Pois verts transformés en conserve		180	
Autres produits de pommes de terre transformés	185	275	
Purée de pommes de terre déshydratée instantanée, telle que consommée		60	

(i) Traduction libre des sous-catégories d'aliments pour chacune des cibles.

(ii) Ces cibles de reformulation sont provisoires. Informations à valider lors de la publication des cibles. Les catégories d'aliments et leurs seuils sont donc sujets à changements.

(iii) Les informations documentées pour ces cibles sont limitées en raison de la barrière de la langue.

Fromages

Les fromages ne sont pas visés par les cibles de l'Afrique du Sud. Les cibles provisoires de l'Australie et celles des Pays-Bas n'ont que deux sous-catégories d'aliments qui correspondent aux fromages, alors que les autres en ont plusieurs. À titre comparatif, les sous-catégories d'aliments correspondant aux cheddars ont des seuils assez similaires, mais semblent plus stricts pour les deux cibles des États-Unis (FDA et NSRI). Pour les sous-catégories d'aliments correspondant aux fromages cottages et aux fromages à la crème, les seuils sont assez similaires pour les cibles du Canada et des États-Unis (FDA et NSRI), mais semblent plus stricts pour celles du Royaume-Uni. Pour les sous-catégories d'aliments correspondant aux fromages fondus, les seuils semblent moins stricts pour les cibles du Canada, assez similaires pour celles de l'Australie, des États-Unis (FDA et NSRI) et des Pays-Bas, et plus stricts pour celles du Royaume-Uni.

Pour cet aliment contributeur, les seuils sous forme de teneur maximale selon une limite supérieure des cibles provisoires de l'Australie semblent plus stricts que ceux des cibles provisoires du NSSRI des États-Unis. Cette comparaison est possible malgré qu'un des seuils soit exprimé en sucres totaux et l'autre en sucres ajoutés puisque, dans le cas de cet aliment contributeur, les sucres totaux sont équivalents aux sucres ajoutés.

Tableau 15 Analyses des seuils par sous-catégorie d'aliments visées pour l'aliment contributeur autres boissons sucrées

Sous-catégories d'aliments (i)	Seuils finaux					
	Moyenne pondérée en fonction des ventes		Teneur maximale selon une limite supérieure		Pourcentage de réduction au-delà d'un certain seuil	Pourcentage de réduction
	g sucres par 100 mL	kcal par portion	g sucres par 100 mL	kcal par portion	%	%
Australie (ii)						
Boissons gazeuses					réduction de 10 % des sucres totaux pour les produits contenant plus de 10 g de sucres par 100 mL	
Eaux aromatisées, eaux minérales aromatisées, eaux gazeuses et thés glacés			5 g sucres totaux			
États-Unis NSSRI (ii)						
Boissons sucrées	5,3 g sucres ajoutés		7,7 g sucres ajoutés			
Pays-Bas (iii)						
Boissons gazeuses						↓ 15 % apport
Royaume-Uni						
Boissons à base de jus, à l'exception des mono-jus	8,9 g sucres totaux	107 kcal		150 kcal		
Boissons à base de jus, mono-jus				150 kcal		
Boissons à base de lait, Cafés et thés en poudre, sirops et capsules (iv)	3,3 g sucres totaux					
Boissons à base de lait, Chocolats chauds et boissons maltées en poudre (v)	5,6 g sucres totaux					

Tableau 15 Analyse des seuils par sous-catégorie d'aliments visées pour l'aliment contributeur autres boissons sucrées (suite)

Sous-catégories d'aliments (i)	Seuils finaux					
	Moyenne pondérée en fonction des ventes		Teneur maximale selon une limite supérieure		Pourcentage de réduction au-delà d'un certain seuil	Pourcentage de réduction
	g sucres par 100 mL	kcal par portion	g sucres par 100 mL	kcal par portion	%	%
Boissons à base de lait, Boissons chaudes à base de lait (incluant café, thé et chocolat chaud) (vi)	5,7 g sucres totaux	268 kcal		300 kcal		
Les autres boissons sucrées sont plutôt visées par la taxe sur les boissons avec sucres ajoutés de ce pays.						

- (i) Traduction libre des sous-catégories d'aliments pour chacune des cibles.
- (ii) Ces cibles de reformulation sont provisoires. Informations à valider lors de la publication des cibles. Les catégories d'aliments et leurs seuils sont donc sujets à changements.
- (iii) Les informations documentées pour ces cibles sont limitées en raison de la barrière de la langue.
- (iv) La quantité de sucres naturellement présents considérée pour cette sous-catégorie d'aliments est de 1,5 g par 100 mL. Le seuil final de cette sous-catégorie d'aliments est une moyenne simple en raison des limites de la base de données.
- (v) La quantité de sucres naturellement présents considérée pour cette sous-catégorie d'aliments est de 2,8 g par 100 mL. Le seuil final de cette sous-catégorie d'aliments est une moyenne simple en raison des limites de la base de données.
- (vi) La quantité de sucres naturellement présents considérée pour cette sous-catégorie d'aliments est de 3,8 g par 100 mL.

Desserts non glacés

Les desserts non glacés ne sont pas visés par les cibles des Pays-Bas. Les cibles provisoires de l'Australie n'ont qu'une sous-catégorie d'aliments qui correspond aux desserts non glacés. Les cibles provisoires du NSSRI des États-Unis et celles du Royaume-Uni visent des sous-catégories d'aliments similaires qui correspondent aux desserts non glacés. Les seuils des cibles du Royaume-Uni semblent légèrement plus stricts que ceux des cibles provisoires du NSSRI des États-Unis. Cette comparaison est possible malgré que les seuils des cibles provisoires du NSSRI des États-Unis soient exprimés en sucres ajoutés puisque, pour ces cibles, les sucres ajoutés sont une approximation faite à partir des sucres totaux.

Tableau 16 Analyses des seuils par sous-catégorie d'aliments visées pour l'aliment contributeur desserts non glacés

Sous-catégories d'aliments (i)	Seuils finaux				
	Moyenne pondérée en fonction des ventes		Teneur maximale selon une limite supérieure		Pourcentage de réduction au-delà d'un certain seuil
	g sucres par 100 g	kcal par portion	g sucres par 100 g	kcal par portion	%
Australie (ii)					
Barres de muesli, barres à base de céréales uniquement			réduction à 25 g de sucres par 100 g pour les produits contenant entre 25 - 28 g de sucres par 100 g		réduction de 10 % des sucres pour les produits contenant plus de 28 g de sucres par 100 g
États-Unis NSSRI (ii)					
Pâtisseries pour le petit-déjeuner (iv)	21,7 g sucres ajoutés		29,9 g sucres ajoutés		
Gâteaux (iv)	31,9 g sucres ajoutés		42,2 g sucres ajoutés		
Biscuits (iv)	28,5 g sucres ajoutés		37,1 g sucres ajoutés		
Desserts à base de céréales et barres-collations, mélanges secs (iv)	39,6 g sucres ajoutés		50,8 g sucres ajoutés		
Barres granola (iv)	21,7 g sucres ajoutés		29,1 g sucres ajoutés		
Pays-Bas (iii)					
Cette sous-catégorie d'aliments n'est pas visée par ces cibles de reformulation.					
Royaume-Uni					
Pâtisseries pour le petit-déjeuner	10,0 g sucres totaux	220 kcal		325 kcal	
Gâteaux	27,9 g sucres totaux	220 kcal		325 kcal	
Biscuits	26,2 g sucres totaux	100 kcal		325 kcal	
Gâteaux-pouding (tous les types de tartes, flans, gâteaux au fromage, gâteaux, desserts à base de lait, poudings éponge, poudings au riz, crumbles à température pièce, réfrigérés ou congelés, en portions individuelles ou non)	15,1 g sucres totaux	220 kcal		450 kcal	

(i) Traduction libre des sous-catégories d'aliments pour chacune des cibles.

(ii) Ces cibles de reformulation sont provisoires. Informations à valider lors de la publication des cibles. Les catégories d'aliments et leurs seuils sont donc sujets à changements.

(iii) Les informations documentées pour ces cibles sont limitées en raison de la barrière de la langue.

(iv) Les sucres ajoutés sont une approximation faite à partir des sucres totaux, puisque l'information quant aux sucres ajoutés n'est pas disponible sur l'étiquette nutritionnelle actuellement.

Céréales à déjeuner

Les cibles des Pays-Bas sont les seules à avoir plus d'une sous-catégorie d'aliments qui correspond aux céréales à déjeuner. Les seuils des cibles du Royaume-Uni semblent nettement plus stricts que ceux des autres cibles, sauf par rapport à l'une des sous-catégories d'aliments des cibles des Pays-Bas. Les seuils de cette dernière sont légèrement plus stricts que ceux des cibles provisoires de l'Australie et du NSSRI des États-Unis. Ces comparaisons sont possibles malgré que les seuils des cibles provisoires du NSSRI des États-Unis soient exprimés en sucres ajoutés puisque, pour ces cibles, les sucres ajoutés sont une approximation faite à partir des sucres totaux.

Tableau 17 Analyses des seuils par sous-catégorie d'aliments visées pour l'aliment contributeur céréales à déjeuner

Sous-catégories d'aliments (i)	Seuils finaux			
	Moyenne pondérée en fonction des ventes	Teneur maximale selon une limite supérieure		Pourcentage de réduction au-delà d'un certain seuil
	g sucres par 100 g	g sucres par 100 g	kcal par portion	%
Australie (ii)				
Céréales prêtes à manger pour le petit-déjeuner		réduction à 22,5 g de sucres par 100 g pour les produits contenant entre 22,5 - 25 g de sucres par 100 g		réduction de 10 % des sucres pour les produits contenant plus de 25 g de sucres par 100 g
États-Unis NSSRI (ii)				
Céréales pour le petit-déjeuner (iv)	22,0 g sucres ajoutés	31,2 g sucres ajoutés		
Pays-Bas (iii)				
Céréales pour le petit-déjeuner, Flocons		13,0 g sucres totaux		
Céréales pour le petit-déjeuner, Produits soufflés/extrudés		22,7 g sucres totaux		
Céréales pour le petit-déjeuner, Muesli croquant		20,0 g sucres totaux		
Royaume-Uni				
Céréales pour le petit-déjeuner (v)	12,3 g sucres totaux		400 kcal	

(i) Traduction libre des sous-catégories d'aliments pour chacune des cibles.

(ii) Ces cibles de reformulation sont provisoires. Informations à valider lors de la publication des cibles. Les catégories d'aliments et leurs seuils sont donc sujets à changements.

(iii) Les informations documentées pour ces cibles sont limitées en raison de la barrière de la langue.

(iv) Les sucres ajoutés sont une approximation faite à partir des sucres totaux, puisque l'information quant aux sucres ajoutés n'est pas disponible sur l'étiquette nutritionnelle actuellement.

(v) La quantité de sucres provenant des fruits séchés pour cette sous-catégorie d'aliments est de 10 g par 100 g.

5.2.3 COMPARAISONS DES CATÉGORIES D'ALIMENTS VISÉES PAR LES CIBLES DE RÉDUCTION DES GRAS SATURÉS

Dans le répertoire, il n'y a que deux cibles qui visent les gras saturés, pour lesquelles nous avons le détail de la liste des catégories d'aliments visées et les seuils. Il s'agit des cibles des Pays-Bas et des cibles provisoires de l'Australie. Étant donné ce faible nombre et que parmi celles-ci, l'une est encore provisoire, aucune comparaison des seuils par sous-catégories d'aliments visées n'est faite dans le cadre de ces travaux. Les cibles de réduction des gras saturés des Pays-Bas visent quatre catégories d'aliments, soit les produits de viande, entre autres les saucisses et les charcuteries, les gâteaux à base de margarine, les plats cuisinés italiens et les plats cuisinés orientaux. Les cibles provisoires de réduction des gras saturés de l'Australie visent elles aussi quatre catégories d'aliments, mais celles-ci diffèrent légèrement. Il s'agit dans ce cas des pizzas, des viandes transformées (*Frankfurts and Saveloys*), des saucisses et des pâtisseries salées (*savoury pastries*).

6 Conclusion

L'INSPQ poursuit ses travaux sur la documentation des cibles de reformulation des aliments transformés, dans le contexte où le gouvernement envisage de proposer de telles cibles. Le répertoire réalisé dans le cadre de ce mandat constitue une base de données qui détaille des cibles de reformulation des aliments transformés de pays qui se comparent au Canada. Il dresse un portrait de la situation, sans être une recension exhaustive de toutes les cibles qui ont été mises en place. En complément au répertoire, le présent guide d'accompagnement a décrit la stratégie de recherche utilisée pour créer ce répertoire, les critères pour le choix des cibles de reformulation documentées, ainsi que les caractéristiques répertoriées pour chacune des cibles. Un guide d'utilisation y décrit par ailleurs les différents onglets du répertoire et les deux types de fiches qui le composent. Enfin, des analyses des cibles selon les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres des Québécois ont été présentées.

Dans le répertoire, des cibles provenant du Canada, des États-Unis, de l'Australie, du Royaume-Uni, des Pays-Bas, de l'Union européenne et de l'Afrique du Sud ont été documentées. Celles-ci visent la réduction du sodium, du sucre, des gras saturés ou encore des calories. Aucune cible visant l'augmentation des fibres n'a été recensée. Plusieurs pays ont mis en place des cibles qui visent plusieurs nutriments ou composantes. Davantage de cibles visent le sodium, et celles-ci ont été diffusées il y a plusieurs années, comparativement aux cibles de réduction du sucre, des gras saturés et des calories, qui sont plus récentes. Toutes les cibles qui sont documentées dans le répertoire sont volontaires, à l'exception de deux d'entre elles, qui sont réglementaires. Parmi les caractéristiques documentées, il est possible de constater des différences entre les cibles, par exemple en ce qui concerne l'écart entre l'année d'application et l'année de diffusion, la présence ou l'absence de seuils intermédiaires, les types de seuils employés, le nombre de catégories et de sous-catégories d'aliments visées et les secteurs d'activités.

La comparaison des cibles du répertoire selon les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres des Québécois met en lumière, notamment, la concordance entre les catégories d'aliments visées dans les autres pays et les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres des Québécois. D'autre part, on note des variations des teneurs à atteindre en sodium et en sucres pour des catégories d'aliments similaires entre les pays.

Ainsi, plusieurs pays dans le monde ont mis en place des cibles de reformulation. Celles qui sont documentées dans le répertoire diffèrent entre elles, ce qui permet de constater qu'il existe diverses façons de procéder pour mettre en place ce type de politiques publiques, qui a pour but d'améliorer la composition nutritionnelle des aliments et des boissons.

Références

BERNSTEIN, J. T., A. SCHERMEL, C. M. MILLS et M. R. L'ABBÉ (21 septembre 2016). « Total and Free Sugar Content of Canadian Prepackaged Foods and Beverages », *Nutrients*, vol. 8, n° 9.

CHARBONNEAU, A. (2018). *Initiatives des gouvernements ayant adopté des cibles de reformulation des aliments transformés : analyse du processus de développement et de mise en œuvre* [en ligne], Montréal, Institut national de santé publique du Québec, <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2384_initiatives_gouvernements_cibles_reformulation_aliments_transformes.pdf> (consulté le 31 juillet 2019).

DURETTE, G., et M.-C. PAQUETTE (2018). *Le sodium dans notre alimentation : principaux contributeurs et modélisation de l'impact de leur réduction en sodium* [en ligne], Montréal, Institut national de santé publique du Québec, <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2383_sodium_alimentation_contributeurs_modelisation_impact_reduction.pdf> (consulté le 31 juillet 2019).

DURETTE, G., et M.-C. PAQUETTE (2019). *Les sucres libres dans notre alimentation : principaux contributeurs et modélisation de l'impact de la réduction des teneurs en sucres libres* [en ligne], Montréal, Institut national de santé publique du Québec, <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2589_sucres_libres_contributeurs_modelisation_reduction.pdf> (consulté le 31 juillet 2019).

EUROPEAN COMMISSION (2008). *EU Framework for national salt initiatives* [en ligne], <https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/euframework_national_salt_en.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

EUROPEAN COMMISSION (2012). *EU Framework for national initiatives on selected nutrients - Annex I: Saturated fat* [en ligne], <https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/saturated_fat_eufnisen.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

EUROPEAN COMMISSION (2015). *EU Framework for national initiatives on selected nutrients - Annex II: Added sugars* [en ligne], <https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

FOOD STANDARDS AGENCY (2006). *Salt Reduction Targets For 2010* [en ligne], <<https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20080910092207/http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/salttargetsapril06.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).

HM REVENUE AND CUSTOMS (2016). *Policy paper, Soft Drinks Industry Levy* [en ligne], <<https://www.gov.uk/government/publications/soft-drinks-industry-levy/soft-drinks-industry-levy>> (consulté le 31 juillet 2019).

INSTITUTE OF MEDICINE (US) COMMITTEE ON STRATEGIES TO REDUCE SODIUM INTAKE (2010). *Strategies to Reduce Sodium Intake in the United States* [en ligne], Washington (DC), National Academies Press (US), « The National Academies Collection: Reports funded by National Institutes of Health », <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK50956/>> (consulté le 31 juillet 2019).

MALTAIS-GIGUÈRE, J. (2020). *Cibles de reformulation des aliments transformés adoptées par certains gouvernements : répertoire des cibles*, Institut national de santé publique du Québec, <www.inspq.qc.ca/publications/2652>.

MCLAREN, L., N. SUMAR, A. M. BARBERIO, K. TRIEU, D. L. LORENZETTI, V. TARASUK, J. WEBSTER et N. R. CAMPBELL (16 septembre 2016). « Population-level interventions in government jurisdictions for dietary sodium reduction », *The Cochrane Database of Systematic Reviews*, vol. 9, p. CD010166.

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (2016). *Politique gouvernementale de prévention en santé* [en ligne], Gouvernement du Québec, <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-001753/?&txt=politique%20gouvernementale%20de%20pr%C3%A9vention%20en%20sant%C3%A9&msss_valpub&date=DESC> (consulté le 31 juillet 2019).

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (2018). *Plan d'action interministériel 2017-2021 de la Politique gouvernementale de prévention en santé* [en ligne], Gouvernement du Québec, <<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-002035/>> (consulté le 31 juillet 2019).

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT [MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT] (2019). *Sectorbrede afspraken [Sector-wide agreements]* [en ligne], <<https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/afspraken-en-resultaten/sectorbrede-afspraken>> (consulté le 31 mai 2019).

MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT (2014). *National Agreement to Improve Product Composition* [en ligne], The Hague, Netherlands, <<https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/en/media/1061>> (consulté le 31 mai 2019).

MOUBARAC, J.-C. (2017). *Ultra-processed foods in Canada: consumption, impact on diet quality and policy implications* [en ligne], Montréal, TRANSNUT, Université de Montréal, <<https://www.heartandstroke.ca/-/media/pdf-files/canada/media-centre/hs-report-upp-moubarac-dec-5-2017.ashx?la=en>> (consulté le 31 juillet 2019).

MOUBARAC, J.-C., et M. BATAL (2016). *La consommation d'aliments transformés et la qualité de l'alimentation au Québec* [en ligne], Montréal, TRANSNUT, Université de Montréal, <http://www.rccq.org/wp-content/uploads/Qu%C3%A9bec-MSSS-consommation-daliments-ultra-transform%C3%A9s-et-qualit%C3%A9-de-lalimentation_Moubarac-et-Batal-2016.pdf> (consulté le 31 juillet 2019).

MOUBARAC, J.-C., M. BATAL, A. P. B. MARTINS, R. CLARO, R. B. LEVY, G. CANNON et C. MONTEIRO (2014). « Processed and ultra-processed food products: consumption trends in Canada from 1938 to 2011 », *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research: A Publication of Dietitians of Canada = Revue Canadienne De La Pratique Et De La Recherche En Dietetique: Une Publication Des Dietetistes Du Canada*, vol. 75, n° 1, p. 15-21.

NICE (2010). *Cardiovascular disease prevention - Public health guideline* [en ligne], <<https://www.nice.org.uk/guidance/ph25>> (consulté le 31 juillet 2019).

NYC HEALTH DEPARTMENT (2009a). *National Salt Reduction Initiative Packaged Food Categories and Targets* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/packaged-food-targets.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).

NYC HEALTH DEPARTMENT (2009b). *National Salt Reduction Initiative Restaurant Food Categories and Targets* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/cardio-salt-nsri-restaurant.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).

PLANTE, C., L. ROCHETTE et C. BLANCHET (2019). *Les apports et les sources alimentaires de sucre, de sodium et de gras saturés chez les Québécois* [en ligne], Montréal, Institut national de santé publique du Québec, « Regard sur l'alimentation des Québécois », Numéro 2, <https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2514_apports_sources_alimentaires_sucresodium_gras_satures.pdf> (consulté le 31 juillet 2019).

PUBLIC HEALTH ENGLAND (2017a). *Sugar Reduction: Achieving the 20% A technical report outlining progress to date, guidelines for industry, 2015 baseline levels in key foods and next steps* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/604336/Sugar_reduction_achieving_the_20_.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

PUBLIC HEALTH ENGLAND (2017b). *Salt Reduction Targets for 2017* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/604338/Salt_reduction_targets_for_2017.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

PUBLIC HEALTH ENGLAND (2018a). *Sugar reduction: juice and milk based drinks A technical report outlining guidelines for industry, 2017 baseline levels for drinks in scope and next steps* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/708930/Sugar_reduction_juice_and_milk_based_drinks.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

PUBLIC HEALTH ENGLAND (2018b). *Calorie reduction: The scope and ambition for action* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/800675/Calories_Evidence_Document.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

PUBLIC HEALTH ENGLAND (2019). *Fermented (yogurt) drinks A supplementary report to the sugar reduction guidelines, outlining the drinks included and separate guidelines set* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/773818/Fermented_yogurt_drinks_supplementary_report_to_sugar_reduction_guidelines.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

REFORMULATION WORKING GROUP (2018). *Healthy Food Partnership Reformulation Program: Evidence Informing the Approach, Draft Targets and Modelling Outcomes Public consultation* [en ligne], Department of Health, Australian Government, <[https://www1.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/9BD46D97B65A6209CA257FAD00823957/\\$File/FINAL%20REFORMULATION%20RATIONAL%20PAPER%20-%20final%20for%20consultation%20v3,%20at%203%20Sept%202018.pdf](https://www1.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/9BD46D97B65A6209CA257FAD00823957/$File/FINAL%20REFORMULATION%20RATIONAL%20PAPER%20-%20final%20for%20consultation%20v3,%20at%203%20Sept%202018.pdf)> (consulté le 31 mai 2019).

SANTÉ CANADA (2012). *Document d'orientation destiné à l'industrie alimentaire sur la réduction du sodium dans les aliments transformés* [en ligne], Gouvernement du Canada, <https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt_formats/pdf/legislation/guide-ld/2012-sodium-reduction-indust-fra.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

SANTÉ CANADA (2018a). *Communiqué de presse : Entrée en vigueur aujourd'hui de l'interdiction visant les gras trans au Canada* [en ligne], Ottawa, Gouvernement du Canada, <<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/nouvelles/2018/09/entree-en-vigueur-aujourd'hui-de-linterdiction-visant-les-gras-trans-au-canada.html>> (consulté le 31 juillet 2019).

SANTÉ CANADA (2018b). *Liste des contaminants et des autres substances adultérantes dans les aliments* [en ligne], Gouvernement du Canada, <<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/contaminants-chimiques/contaminants-adulterantes-aliments.html>> (consulté le 31 juillet 2019).

SANTÉ CANADA (2019). *Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation à l'intention des professionnels de la santé et des responsables des politiques* [en ligne], Ottawa, Gouvernement du Canada, <<https://guide-alimentaire.canada.ca/static/assets/pdf/CDG-FR-2018.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de reformulation des aliments transformés adoptées par certains gouvernements :
guide d'accompagnement du répertoire des cibles

TEMME, E. H. M., M. A. H. HENDRIKSEN, I. E. J. MILDER, I. B. TOXOPEUS, S. WESTENBRINK, H. A. M. BRANTS et D. L. VAN DER A (22 juillet 2017). « Salt Reductions in Some Foods in The Netherlands: Monitoring of Food Composition and Salt Intake », *Nutrients*, vol. 9, n° 7.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (2004). *Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health* [en ligne], Geneva, <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43035/9241592222_eng.pdf?ua=1> (consulté le 31 juillet 2019).

WORLD HEALTH ORGANIZATION (2012). *Guideline: Sodium intake for adults and children* [en ligne], Geneva, <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/77985/9789241504836_eng.pdf?sequence=1> (consulté le 31 juillet 2019).

WORLD HEALTH ORGANIZATION (2013). *Global action plan for the prevention and control of noncommunicable diseases 2013-2020* [en ligne], Geneva, <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/94384/9789241506236_eng.pdf;jsessionid=B9D6B52FB3FA442B8389060DE4ECF700?sequence=1> (consulté le 31 juillet 2019).

WORLD HEALTH ORGANIZATION (2014a). *Policy brief: producing and promoting more food products consistent with a healthy diet* [en ligne], <<https://www.who.int/nmh/ncd-coordination-mechanism/Policybrief32.pdf>> (consulté le 31 juillet 2019).

WORLD HEALTH ORGANIZATION (2014b). *Policy brief: reducing the use of salt in the food industry to lower sodium consumption* [en ligne], <<https://www.who.int/nmh/ncd-coordination-mechanism/Policybrief34.pdf>> (consulté le 31 juillet 2019).

WORLD HEALTH ORGANIZATION (2015). *Guideline: Sugars intake for adults and children* [en ligne], Geneva, <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/149782/9789241549028_eng.pdf?sequence=1> (consulté le 31 juillet 2019).

WORLD HEALTH ORGANIZATION (2018). *Draft Guidelines: Saturated fatty acid and trans-fatty acid intake for adults and children* [en ligne], <[https://extranet.who.int/dataform/upload/surveys/666752/files/Draft%20WHO%20SFA-TFA%20guidelines_04052018%20Public%20Consultation\(1\).pdf](https://extranet.who.int/dataform/upload/surveys/666752/files/Draft%20WHO%20SFA-TFA%20guidelines_04052018%20Public%20Consultation(1).pdf)> (consulté le 31 juillet 2019).

Annexe 1

Méthodologie détaillée pour la création du répertoire et de son contenu

Cette annexe présente plus en détail la méthodologie qui a été utilisée pour créer le répertoire, ainsi que les décisions qui ont été prises quant au contenu qui y est documenté.

Stratégie de recherche

Les documents de référence utilisés pour créer le répertoire sont majoritairement issus de la littérature grise. Ces documents, accessibles au public, ont été obtenus sur le site Web des cibles ou sur le site Web du gouvernement du pays dont les cibles sont documentées dans le répertoire. Plusieurs références, qui ont été recensées dans le cadre de la revue de littérature grise précédemment réalisée par l'INSPQ (Charbonneau, 2018), ont également été utilisées. Afin de suivre la publication constante de références, les informations issues du dispositif de veille sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments transformés, qui a été mis en place dans le cadre des travaux de l'INSPQ, ont été utilisées. Cette veille a permis notamment de recenser des références sur de nouvelles cibles et de nouveaux rapports d'évaluation. Finalement, certaines validations ont été faites en contactant l'instance responsable de la coordination des cibles de certains pays afin de bien les documenter.

Critères de sélection

Nous avons sélectionné quatre critères afin de déterminer quelles cibles de reformulation inclure dans le répertoire. Premièrement, les cibles doivent provenir d'un gouvernement ou d'un partenariat entre le gouvernement et l'industrie. Les initiatives provenant de l'industrie seulement n'ont pas été retenues. Deuxièmement, les cibles choisies proviennent de pays qui se comparent au Canada (niveau de vie, approche similaire quant au rôle attendu de l'État, niveau de consommation d'aliments transformés semblable). Troisièmement, nous avons inclus des cibles avec différents types d'approche (volontaire vs réglementaire). Quatrièmement, les cibles doivent être documentées et évaluées en termes de résultats ou de processus, ou être des cibles provisoires, issues d'initiatives antérieures documentées et évaluées.

Dans le cadre de ce mandat, il a été décidé de ne pas inclure les cibles de reformulation qui visent les gras trans dans le répertoire. Cette décision a été prise étant donné que le Canada a déjà adopté une réglementation interdisant l'ajout d'huiles partiellement hydrogénées dans les aliments qui y sont vendus (Santé Canada, 2018a, 2018b). Rappelons que ces huiles constituent la principale source de gras trans d'origine industrielle dans les aliments.

Identification et validation des cibles qui sont documentées

Les cibles de reformulation qui ont été sélectionnées pour le répertoire proviennent de l'Afrique du Sud, de l'Australie, du Canada, des États-Unis, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de l'Union européenne. Le tableau 18 présente cette liste, de même que des justifications additionnelles à cette sélection. Cette sélection a été validée par trois experts internationaux provenant de l'Australie, des États-Unis et du Royaume-Uni. Les trois réviseurs ont jugé que le choix des cibles qui sont documentées dans le répertoire permet en effet de dresser un portrait varié de cibles adoptées par des pays qui se comparent au Canada.

Tableau 18 Sélection des cibles qui sont documentées dans le répertoire et justifications additionnelles

Pays	Cibles de reformulation	Justifications additionnelles
Afrique du Sud	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sodium 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Premières cibles réglementaires de réduction du sodium pour plusieurs catégories d'aliments.
Australie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gras saturés HFP ■ Sodium HFP ■ Sucre HFP 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Expérience antérieure avec le <i>Food and Health Dialogue</i>.
Canada	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sodium 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Expérience antérieure au niveau fédéral.
États-Unis	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sodium FDA ■ Sodium NSRI ■ Sucre NSSRI 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Partenaire commercial (27 % des importations de produits alimentaires). Ainsi, les efforts de reformulation des produits transformés sont possiblement transférables dans un contexte de proximité de marché; ■ Politiques semblables (interdiction des huiles et graisses partiellement hydrogénées, cibles volontaires pour la réduction du sodium).
Pays-Bas	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gras saturés ■ Sodium ■ Sodium, pains ■ Sucre 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cible réglementaire de réduction du sodium spécifique aux pains; ■ Accord national visant l'amélioration de la composition des produits transformés pour plusieurs nutriments (sodium, gras saturés, sucre); ■ Leadership des Pays-Bas lors de la présidence du Conseil de l'Union européenne.
Royaume-Uni	<ul style="list-style-type: none"> ■ Calories ■ Sodium ■ Sucre 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cas « champion » en réduction du sodium et expérience depuis de nombreuses années; ■ Cibles récentes en réduction du sucre; ■ Cibles à venir en réduction des calories; ■ Cibles à venir, spécifiques aux aliments et aux boissons destinées exclusivement aux bébés et aux jeunes enfants.
Union européenne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gras saturés ■ Sodium ■ Sucre 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Représentation de 28 États membres.

Décisions concernant ce qui est documenté comme cibles pour chaque pays

Une fois cette liste déterminée, les décisions suivantes ont été prises concernant ce qui est documenté dans le répertoire comme cibles pour chaque pays.

Pour chaque pays, il a été décidé de documenter les cibles les plus récentes. Par exemple, pour l'Australie ce sont les cibles qui sont développées dans le cadre du *Healthy Food Partnership* (2015-à aujourd'hui) qui sont documentées, et non celles du *Food and Health Dialogue* (2009-2015). Cette décision est justifiée par le fait qu'il s'agit de deux initiatives distinctes, c'est-à-dire que le *Healthy Food Partnership* n'est pas une mise à jour des cibles diffusées dans le cadre du *Food and Health Dialogue*.

Dans le cas de cibles pour lesquelles il y a plusieurs années de diffusion avec une évolution des seuils, il a été décidé de documenter, pour la liste des catégories d'aliments qui sont visées et leurs seuils, la première année et la dernière année de diffusion des cibles. Ceci permet de constater l'évolution des seuils pour une même catégorie d'aliments visée par les cibles. Par exemple, pour les cibles de réduction du sodium du Royaume-Uni, malgré des changements dans l'entité qui gouverne cette mesure, il s'agit des mêmes cibles de reformulation qui ont évolué. Au fil des publications, certaines catégories d'aliments visées ont changé et des seuils plus sévères ont été établis. Pour ces cibles, les listes des catégories d'aliments visées et les seuils pour 2006 et pour 2017 sont documentées dans le répertoire. Toutefois, les analyses des seuils par catégorie d'aliments pour les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres des Québécois sont uniquement faites avec les seuils de la dernière publication (2017).

Il a été décidé de documenter les cibles, même si celles-ci sont provisoires (en développement). Ces cibles concernent celles de l'Australie (gras saturés, sodium, sucres totaux), certaines cibles des États-Unis (sodium de la FDA et sucres ajoutés du NSSRI) et une cible du Royaume-Uni (calories). Une note a été indiquée dans le répertoire pour ces cibles, puisque les informations qui ont été saisies sont sujettes à changements. Même si elles sont provisoires, ces cibles ont été documentées, puisque les informations pour les caractéristiques qui sont saisies dans le répertoire, la liste des catégories d'aliments visés et les seuils sont indiqués dans chaque document de référence. Toutefois, un volet du vaste programme de reformulation du Royaume-Uni n'est pas inclus dans le répertoire. En juin 2019, Public Health England a publié un document énonçant les pistes d'actions possibles pour améliorer la composition nutritionnelle des aliments et des boissons destinés exclusivement aux bébés et aux jeunes enfants. Il s'agit d'une amorce de leurs travaux. Dans ce document, il n'y a pas de renseignement qui permettent de compléter les informations quant aux caractéristiques qui sont saisies dans le répertoire. Cet élément n'y est donc pas documenté.

Limites associées à la documentation des caractéristiques des cibles de reformulation

Lors de l'extraction des caractéristiques des cibles de reformulation et l'entrée de données dans le répertoire, trois limites ont été notées. La première limite est la barrière de la langue de certains documents de référence. Cette limite concerne les cibles des Pays-Bas, puisqu'une partie des documents de référence seulement sont en anglais, la majorité étant en néerlandais. Le document principal qui décrit les cibles des Pays-Bas étant en anglais, c'est donc celui-ci qui a été utilisé. Par contre, la liste des catégories d'aliments qui sont visées par leurs cibles était en néerlandais seulement. Dans ce seul cas, une traduction a été faite pour l'entrée de données dans le répertoire. Cette limite a été indiquée dans le répertoire pour les cibles auxquelles elle s'applique. La seconde limite est la quantité de documents de référence disponibles. Pour certains pays, par exemple l'Afrique du Sud, peu de documents sont disponibles, ce qui limite le détail de certaines informations qui sont documentées dans le répertoire. La dernière limite concerne les cibles de l'Union européenne. Pour celles-ci, certaines informations relatives aux caractéristiques qui sont saisies dans le répertoire n'ont pu être documentées, puisqu'elles dépendent de chaque État membre. L'Union européenne demande à ses États membres de passer à l'action pour mettre en place des cibles de reformulation.

Annexe 2

**Liste des références utilisées pour documenter
chacune des cibles du répertoire**

Cibles de réduction du sodium de l'Afrique du Sud

- SOUTH AFRICAN DEPARTMENT OF HEALTH (2013). *Government Notice - Foodstuffs, cosmetics and disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972), Regulations relating to the reduction of sodium in certain foodstuffs and related matters* [en ligne], South African Government, <<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/saf122848.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).
- SOUTH AFRICAN DEPARTMENT OF HEALTH (2017). *Government Notice - Foodstuffs, cosmetics and disinfectants Act, 1972 (Act 54 of 1972), The Regulations relating to the reduction of sodium in certain foodstuffs and related matters, R.214 of 20 March 2013 : Amendment* [en ligne], South African Government, <https://www.gov.za/sites/default/files/gcis_document/201710/41164gon1071.pdf> (consulté le 31 mai 2019).
- WEBSTER, J., E. WENTZEL-VILJOEN, L. WARE, B. VAN DER WESTHUIZEN, K. STEYN, B. PRETORIUS, P. NAIDOO, P. KOWAL, M. FREEMAN, C. CRICKMORE et K. CHARLTON (2016). *Salt Reduction: A Report on a High Level Salt Reduction Consultation Meeting, Cape Town, South Africa. 2nd September 2016*. [en ligne], <<https://www.whoccsaltreduction.org/wp-content/uploads/2017/03/South-Africa-Report.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction des gras saturés, du sodium et du sucre de l'Australie

- DEPARTMENT OF HEALTH, AUSTRALIAN GOVERNMENT « Healthy Food Partnership », <<http://www.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/Healthy-Food-Partnership-Home>> (consulté le 31 mai 2019).
- REFORMULATION WORKING GROUP (2018). *Healthy Food Partnership Reformulation Program: Evidence Informing the Approach, Draft Targets and Modelling Outcomes Public consultation* [en ligne], Department of Health, Australian Government, <[https://www1.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/9BD46D97B65A6209CA257FAD00823957/\\$File/FINAL%20REFORMULATION%20RATIONALE%20PAPER%20-%20final%20for%20consultation%20v3.%20at%203%20Sept%202018.pdf](https://www1.health.gov.au/internet/main/publishing.nsf/Content/9BD46D97B65A6209CA257FAD00823957/$File/FINAL%20REFORMULATION%20RATIONALE%20PAPER%20-%20final%20for%20consultation%20v3.%20at%203%20Sept%202018.pdf)> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction du sodium du Canada

- SANTÉ CANADA (2012). *Document d'orientation destiné à l'industrie alimentaire sur la réduction du sodium dans les aliments transformés* [en ligne], Gouvernement du Canada, <https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/fn-an/alt_formats/pdf/legislation/guide-ld/2012-sodium-reduction-indust-fra.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction du sodium de la FDA des États-Unis

- MAYNE, S., et K. HEINTZ (2016). *Webinar on the Voluntary Sodium Reduction Targets Draft Guidance* [en ligne], <<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/webinar-voluntary-sodium-reduction-targets-draft-guidance>> (consulté le 31 mai 2019).
- U.S. DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES, U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION et CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION (2016). *Voluntary Sodium Reduction Goals: Target Mean and Upper Bound Concentrations for Sodium in Commercially Processed, Packaged, and Prepared Foods: Guidance for Industry, Draft Guidance* [en ligne], <<https://www.fda.gov/media/98264/download>> (consulté le 31 mai 2019).
- U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (2016). *FDA Food Categories and Voluntary Targets, Explanation of Appendix Table 1. Voluntary Sodium Reduction Goals: Target Mean and Upper Bound Concentrations for Sodium in Commercially Processed, Packaged, and Prepared Foods* [en ligne], <<https://www.fda.gov/media/98552/download>> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction du sodium du NSRI des États-Unis

- NYC HEALTH DEPARTMENT (2009). *National Salt Reduction Initiative Packaged Food Categories and Targets* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/packaged-food-targets.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).
- NYC HEALTH DEPARTMENT (2009). *National Salt Reduction Initiative Restaurant Food Categories and Targets* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/cardio-salt-nsri-restaurant.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).
- NYC HEALTH DEPARTMENT (2009). *National Salt Reduction Initiative Goals and Summary* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/cardio-salt-factsheet.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).
- NYC HEALTH DEPARTMENT « National Salt Reduction Initiative: Packaged and Restaurant Food », <<https://www1.nyc.gov/site/doh/health/health-topics/national-salt-reduction-initiative-packaged-food.page>> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction du sucre du NSSRI des États-Unis

- NYC HEALTH DEPARTMENT (2018). *Preliminary Voluntary Sugar Reduction Targets from the National Salt and Sugar Reduction Initiative* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/nssri-targets.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).
- NYC HEALTH DEPARTMENT (2019). *Revised Voluntary Sugar Reduction Targets from the National Salt and Sugar Reduction Initiative* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/nssri-revised-sugar-targets.pdf>> (consulté le 1er septembre 2019).
- NYC HEALTH DEPARTMENT (2019). *National Salt and Sugar Reduction Initiative Glossary of Terms* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/nsri-glossary.pdf>> (consulté le 1er septembre 2019).
- NYC HEALTH DEPARTMENT (2019). *National Salt and Sugar Reduction Initiative Questions & Answers Based on Public Comment* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/nssri-comment-q-and-a.pdf>> (consulté le 1^{er} septembre 2019).
- NYC HEALTH DEPARTMENT (2019). *National Salt and Sugar Reduction Initiative Partners* [en ligne], <<https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/cardio/nsri-partners.pdf>> (consulté le 1er septembre 2019).
- NYC HEALTH DEPARTMENT « National Salt and Sugar Reduction Initiative », <<https://www1.nyc.gov/site/doh/health/health-topics/national-salt-sugar-reduction-initiative.page>> (consulté le 1er septembre 2019).

Cibles de réduction des gras saturés, du sodium et du sucre des Pays-Bas

- MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT (2014). *National Agreement to Improve Product Composition* [en ligne], The Hague, Netherlands, <<https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/en/media/1061>> (consulté le 31 mai 2019).
- MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT [MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT] (2019). *Sectorbrede afspraken [Sector-wide agreements]* [en ligne], <<https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/afspraken-en-resultaten/sectorbrede-afspraken>> (consulté le 31 mai 2019).

- MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT [MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT] « Akkoord verbetering productsamenstelling [National Agreement to Improve Product Composition 2014-2020] », <<https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl>> (consulté le 31 mai 2019).

Cible de réduction du sodium spécifique aux pains des Pays-Bas

- MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT [MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT] (2009). *Staatsblad van het Koninkrijk der Nederlanden, nr 118 Besluit van 21 februari 2009, houdende wijziging van het Warenwetbesluit Meel en brood inzake het maximale zoutgehalte van brood, en van het Warenwetbesluit bestuurlijke boeten [Commodities Act with Regulation on the Maximum Level of Salt in Bread]* [en ligne], <<https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stb-2009-118.html>> (consulté le 31 mai 2019).
- MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT [MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT] (2012). *Staatsblad van het Koninkrijk der Nederlanden, nr 598 Besluit van 15 november 2012, houdende wijziging van het Warenwetbesluit Meel en brood inzake het maximale zoutgehalte van brood [Commodities Act with Regulation on the Maximum Level of Salt in Bread]* [en ligne], <<https://zoek.officielebekendmakingen.nl/stb-2012-598>> (consulté le 31 mai 2019).
- MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT [MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT] (2019). *Sectorbrede afspraken [Sector-wide agreements]* [en ligne], <<https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/afspraken-en-resultaten/sectorbrede-afspraken>> (consulté le 31 mai 2019).
- MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, WELZIJN EN SPORT [MINISTRY OF HEALTH, WELFARE AND SPORT] « Akkoord verbetering productsamenstelling [National Agreement to Improve Product Composition 2014-2020] », <<https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl>> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction des calories du Royaume-Uni

- PUBLIC HEALTH ENGLAND (2018). *Calorie reduction: The scope and ambition for action* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/800675/Calories_Evidence_Document.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction du sodium du Royaume-Uni

- FOOD STANDARDS AGENCY (2006). *Salt Reduction Targets For 2010* [en ligne], <<https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/20080910092207/http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/salttargetsapril06.pdf>> (consulté le 31 mai 2019).
- PUBLIC HEALTH ENGLAND (2017). *Salt Reduction Targets for 2017* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/604338/Salt_reduction_targets_for_2017.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction du sucre du Royaume-Uni

- PUBLIC HEALTH ENGLAND (2017). *Sugar Reduction: Achieving the 20% A technical report outlining progress to date, guidelines for industry, 2015 baseline levels in key foods and next steps* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/604336/Sugar_reduction_achieving_the_20_.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

- PUBLIC HEALTH ENGLAND (2017). *Sugar Reduction and Wider Reformulation Programme Stakeholder engagement: May 2016 to March 2017* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/604332/Sugar_reduction_stakeholder_engagement_2016_to_2017.pdf> (consulté le 31 mai 2019).
- PUBLIC HEALTH ENGLAND (2018). *Sugar reduction: juice and milk based drinks A technical report outlining guidelines for industry, 2017 baseline levels for drinks in scope and next steps* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/708930/Sugar_reduction_juice_and_milk_based_drinks.pdf> (consulté le 31 mai 2019).
- PUBLIC HEALTH ENGLAND (2019). *Fermented (yogurt) drinks A supplementary report to the sugar reduction guidelines, outlining the drinks included and separate guidelines set* [en ligne], London, UK, <https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/773818/Fermented_yogurt_drinks_supplementary_report_to_sugar_reduction_guidelines.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction des gras saturés de l'Union européenne

- EUROPEAN COMMISSION (2012). *EU Framework for national initiatives on selected nutrients - Annex I: Saturated fat* [en ligne], <https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/saturated_fat_eufnisen_en.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction du sodium de l'Union européenne

- EUROPEAN COMMISSION (2008). *EU Framework for national salt initiatives* [en ligne], <https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/euframework_national_salt_en.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

Cibles de réduction du sucre de l'Union européenne

- EUROPEAN COMMISSION (2015). *EU Framework for national initiatives on selected nutrients - Annex II: Added sugars* [en ligne], <https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/added_sugars_en.pdf> (consulté le 31 mai 2019).

Annexe 3

**Création de la liste des groupes de catégories d'aliments
et exemples de catégories d'aliments visées par
les cibles du répertoire qui ont été assignées
à chaque item de cette liste**

Création de la liste des groupes de catégories d'aliments

Cette liste a été créée afin de faciliter la comparaison entre les catégories d'aliments visées par les cibles du répertoire, étant donné que la nomenclature utilisée pour nommer les catégories et les sous-catégories d'aliments diffère d'une cible à l'autre. Chaque sous-catégorie d'aliments qui est visée par des cibles du répertoire est assignée à un item de cette liste.

Cette liste des groupes de catégories d'aliments a été créée selon les étapes suivantes. Tout d'abord, la liste des 15 catégories d'aliments qui sont visées par les cibles de réduction du sodium du Canada a été utilisée comme point de départ. Cette liste a été comparée à celle du laboratoire de recherche de Dre Mary R. L'Abbé de l'Université de Toronto, qui travaille sur la documentation de la composition des aliments à l'aide d'une base de données nommée FLIP (*Food label Information Program*) (Bernstein et collab., 2016). Cette comparaison a permis d'ajouter des catégories d'aliments relatives aux sucres. Par la suite, des catégories d'aliments d'autres cibles du répertoire, qui n'étaient pas couvertes par ces deux listes ont été ajoutées (p. ex. : aliments du restaurant). Ces trois étapes ont permis d'établir une première liste provisoire. Celle-ci a été testée en assignant certaines catégories d'aliments visées par les cibles du répertoire à chaque groupe de catégories d'aliments pour éviter le plus possible qu'une catégorie d'aliments puisse se classer dans deux groupes de catégories d'aliments. Quelques ajustements ont finalement été effectués avant d'obtenir la liste finale. Toutefois, certains chevauchements mineurs persistent.

Exemples d'assignation

Le tableau 19 présente quelques exemples de catégories d'aliments visées par les cibles du répertoire, qui ont été assignées à chaque groupe de catégories d'aliments.

Tableau 19 Exemples de catégories d'aliments qui ont été assignées à chaque groupe de catégories d'aliments

Groupes de catégories d'aliments	Exemples d'assignations
Produits de boulangerie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Muffins anglais et pains aux raisins ■ Pains et petits pains de ménage, bagels, croissants et pains plats ■ Pains cuits sur la sole ■ Tortillas, wraps et naans ■ Pâtes et croûtes à tarte ■ Pains secs ■ Chapelures, croûtons et garnitures à salade ■ Craquelins ■ Biscuits ■ Biscuits à la poudre à pâte et scones ■ Desserts cuits au four ■ Tartelettes pour grille-pain ■ Crêpes, gaufres et pains dorés ■ Barres de céréales ■ Barres sucrées salées
Céréales pour le petit-déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> ■ Céréales prêtes à manger ■ Céréales chaudes instantanées

Tableau 19 Exemples de catégories d'aliments qui ont été assignées à chaque groupe de catégories d'aliments (suite)

Groupes de catégories d'aliments	Exemples d'assignations
Fromages	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fromages cottages ■ Fromages à la crème et fromages de chèvre non affinés à pâte molle ■ Bries, camemberts, cheddars, suisses, Monterey Jacks, Bricks, Colbys, goudas et mozzarellas ■ Fromages à pâte ferme, râpés et non râpés ■ Fétas et fromages de type féta ■ Fromages fondus et autres produits de fromage ■ Fromages et tartinades sans produits laitiers
Yogourts	<ul style="list-style-type: none"> ■ Yogourts aromatisés
Laits et substituts du lait	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laits aromatisés ■ Substituts du lait aromatisés
Desserts à base de produits laitiers et desserts glacés	<ul style="list-style-type: none"> ■ Poudings ■ Crèmes glacées, yogourts glacés, gelato et sorbets
Produits de viande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bacons non cuits ■ Tranches à déjeuner et succédanés de bacon entièrement cuits ■ Saucisses fraîches non cuites ■ Saucisses entièrement cuites, fumées et non fumées ■ Pâtés et tartinades ■ Charcuteries emballées ■ Poulets ou dindes en conserve ■ Viandes en conserve ■ Bâtonnets de viande ■ Jerky ■ Viandes/volailles marinées ou aromatisées ■ Hamburgers, boulettes de viande, pains de viande et viandes et volailles panées ■ Ailes de poulet ■ Miettes de bacon et bacons précuits de longue conservation
Substituts de viande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tofus et tempehs assaisonnés ■ Succédanés de viande
Produits de poisson	<ul style="list-style-type: none"> ■ Thons en conserve ■ Saumons en conserve et autres poissons, mollusques et crustacés en conserve ■ Simili-fruits de mer ■ Poissons fumés et salés ■ Poissons et fruits de mer nature congelés avec phosphate de sodium ajouté ■ Poissons et fruits de mer, beignets ou galettes, assaisonnés, et panés ou en pâte ■ Mousses, tartinades et trempettes de poisson et de fruits de mer
Noix et graines	<ul style="list-style-type: none"> ■ Noix, graines et amandes, assaisonnées et à enrobage sucré ■ Beurres de noix

Tableau 19 Exemples de catégories d'aliments qui ont été assignées à chaque groupe de catégories d'aliments (suite)

Groupes de catégories d'aliments	Exemples d'assignations
Légumes et légumineuses	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pommes de terre congelées ■ Pommes de terre déshydratées, en purée ou dauphinoises ■ Légumes et légumineuses en conserve ■ Légumes marinés aigres ■ Légumes marinés sucrés ■ Olives et tomates séchées au soleil ■ Olives farcies ■ Jus et cocktails de légumes
Fruits	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compotes de pommes
Soupes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soupes en conserve, déshydratées et réfrigérées ■ Bouillons
Matières grasses et huiles	<ul style="list-style-type: none"> ■ Beurres ■ Margarines
Sauces	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sauces pour pâtes ■ Pestos ■ Sauces tomate ■ Condiments ■ Fonds, sauces à cuisson, trempettes et salsa ■ Sauces orientales sucrées ■ Sauces soya et autres sauces orientales ■ Marinades ■ Pâtes de cari ■ Pâtes de tomate avec ajouts ■ Sauces à salade et vinaigrettes ■ Mayonnaises, tartinades et sauces de type mayonnaise
Mélanges d'assaisonnements	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chapelures, panures et enrobages ■ Mélanges d'assaisonnement déshydratés ■ Assaisonnements pour viande et poisson
Mets composés	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chili en conserve ■ Ragoût et boulettes de viande en conserve ■ Pâtes, nouilles et riz ou autres grains en sauce ou assaisonnés, de longue conservation ■ Préparations à farce ■ Fèves au lard et haricots frits ■ Pizzas, collations de pizza et sandwichs congelés ■ Salades préparées réfrigérées ■ Sandwichs ■ Pâtés à la viande, mets en croûte ■ Amuse-gueules/accompagnements/plats principaux réfrigérés ou congelés
Grignotines	<ul style="list-style-type: none"> ■ Croustilles, maïs soufflé et grignotines de maïs extrudé ■ Bretzels et grignotines mélangées
Bonbons et confiseries	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bonbons ■ Barres de chocolat

Tableau 19 Exemples de catégories d'aliments qui ont été assignées à chaque groupe de catégories d'aliments (suite)

Groupes de catégories d'aliments	Exemples d'assignations
Tartinades et sauces sucrées	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sirops de chocolat et de caramel ■ Sirops et tartinades de fruits ■ Tartinades de chocolat et de noisettes ■ Garnitures de guimauve ■ Glaçages
Boissons	<ul style="list-style-type: none"> ■ Boissons sucrées ■ Boissons gazeuses ■ Eaux aromatisées, eaux minérales aromatisées ■ Jus
Aliments pour nourrissons et tout-petits	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plats composés destinés aux tout-petits ■ Biscuits et barres-collation ■ Grignotines salées
Aliments du restaurant	<ul style="list-style-type: none"> ■ Seuils spécifiques pour les catégories d'aliments du secteur de la restauration

Annexe 4

Méthodologie détaillée pour l'identification des principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres des Québécois

Cette annexe présente plus en détail la sélection des principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres pour les analyses des cibles de reformulation selon ces principaux aliments contributeurs.

Sources des données

Les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres ont été identifiés à partir des travaux de l'INSPQ, qui portent sur les données de consommation des Québécois, dans le cadre de l'ESCC (Plante, Rochette et Blanchet, 2019), ainsi que sur les données d'achats alimentaires (Durette et Paquette, 2018, 2019). Ces travaux sur les données de consommation ont permis d'identifier les dix principales sources de sucres totaux, de sodium et de gras saturés dans l'alimentation des Québécois. Ceux sur les données d'achats alimentaires ont permis d'identifier les principaux contributeurs en sodium et en sucres libres dans le panier d'épicerie des Québécois.

Critères de sélection

Une comparaison des résultats obtenus lors de ces travaux de l'INSPQ a été faite. Les critères de sélection suivants ont été déterminés afin d'identifier les principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres :

- Aliments contributeurs, qui figurent à la fois dans les travaux sur les données de consommation et sur les données d'achats alimentaires;
- Aliments contributeurs, qui représentent un aliment ou une catégorie d'aliments généralement visés par les cibles de reformulation;
- Identification de 5 principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres. Ces 5 principaux aliments contributeurs devaient fournir plus de 5 % des apports en sodium ou en sucres totaux (travaux sur les données de consommation), ou contribuer pour plus de 5 % du sodium ou des sucres libres retrouvés dans le panier d'épicerie des Québécois (travaux sur les données d'achats alimentaires).

L'application de ces critères de sélection a permis d'établir la liste des principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres des Québécois. Par la suite, les sous-catégories d'aliments visées par les cibles du répertoire, qui correspondent aux principaux aliments contributeurs identifiés, ont été extraites. Le tableau 20 présente des exemples de sous-catégories d'aliments qui correspondent à chacun des principaux aliments contributeurs identifiés. Lors des analyses des cibles, les seuils de ces sous-catégories d'aliments ont été comparés. Ces analyses permettent de vérifier si des catégories d'aliments similaires sont visées par les cibles, et si les seuils sont plus sévères pour certaines cibles.

Tableau 20 Exemples de sous-catégories d'aliments qui correspondent aux principaux aliments contributeurs en sodium et en sucres

Liste des principaux aliments contributeurs		Exemples de sous-catégories d'aliments
Sodium	Pains	<ul style="list-style-type: none"> ■ Muffins anglais et pains aux raisins ■ Pains et petits pains de ménage, bagels, croissants et pains plats ■ Pains cuits sur la sole ■ Tortillas, wraps et naans
	Charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> ■ Charcuteries emballées ■ Salamis ■ Pepperonis
	Saucisses	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saucisses fraîches non cuites ■ Saucisses entièrement cuites, fumées et non fumées
	Légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pommes de terre congelées ■ Pommes de terre déshydratées, en purée ou dauphinoises ■ Légumes en conserve ■ Jus et cocktails de légumes
	Fromages	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tous les fromages
Sucres	Boissons gazeuses sucrées	<ul style="list-style-type: none"> ■ Boissons gazeuses
	Laits et boissons végétales sucrées	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laits aromatisés ■ Substituts du lait aromatisés
	Autres boissons sucrées	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jus de fruits ■ Boissons aux fruits ■ Boissons énergisantes ■ Thés glacés ■ Boissons chaudes (cafés, thés)
	Desserts non glacés	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pâtisseries ■ Biscuits ■ Gâteaux ■ Barres tendres
	Céréales à déjeuner	<ul style="list-style-type: none"> ■ Céréales à déjeuner

