



Réduction de la teneur en sodium dans les aliments transformés au Canada : une évaluation des progrès effectués à l'égard des objectifs volontaires entre 2012 et 2016



Santé
Canada

Health
Canada

Canada

Santé Canada est le ministère fédéral qui aide les Canadiennes et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé. Nous évaluons l'innocuité des médicaments et de nombreux produits de consommation, aidons à améliorer la salubrité des aliments et offrons de l'information aux Canadiennes et aux Canadiens afin de les aider à prendre de saines décisions. Nous offrons des services de santé aux peuples des Premières nations et aux communautés inuites. Nous travaillons de pair avec les provinces pour nous assurer que notre système de santé répond aux besoins de la population canadienne.

Also available in English under the title:

Sodium Reduction in Processed Foods in Canada: An Evaluation of Progress toward Voluntary Targets from 2012 to 2016

Pour obtenir plus d'information, veuillez communiquer avec :

Santé Canada
Indice de l'adresse 0900C2
Ottawa (Ontario) K1A 0K9
Tél. : 613-957-2991
Sans frais : 1-866-225-0709
Télec. : 613-941-5366
ATS : 1-800-465-7735
Courriel : publications@hc-sc.gc.ca

On peut obtenir, sur demande, la présente publication en formats de substitution.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par la ministre de la Santé, 2018

Date de publication : janvier 2018

La présente publication peut être reproduite sans autorisation pour usage personnel ou interne seulement, dans la mesure où la source est indiquée en entier.

Cat. : H164-228/2018F-PDF
ISBN : 978-0-660-24470-9
Pub. : 170386

Table des matières

Sommaire : Réduction de la teneur en sodium dans les aliments transformés au Canada.....	4
Contexte.....	6
Le sodium et la santé	6
Apport en sodium des Canadiennes et Canadiens	6
La réduction du sodium au Canada.....	6
Mesures prises par Santé Canada jusqu'à maintenant	7
Méthodes.....	9
Résultats.....	10
Discussion et prochaines étapes.....	11
Annexe A : Teneurs de référence, cibles de réduction et résultats de l'évaluation de 2017	13
Annexe B : Résumé de la comparaison des teneurs en sodium aux cibles de réduction	49
Annexe C : Catégories d'aliments dans lesquelles le sodium a augmenté par rapport à la teneur de référence.....	56
Annexe D : Résumé de la comparaison des teneurs en sodium aux teneurs maximales	57
Références	59

Sommaire : Réduction de la teneur en sodium dans les aliments transformés au Canada

Quel est l'enjeu?

L'excès de sodium (sel) dans l'alimentation provoque l'hypertension artérielle, soit un facteur de risque important de maladie cardiaque et d'accident vasculaire cérébral (AVC). La maladie cardiaque et l'AVC constituent les principales causes de décès au Canada, après le cancer.

Les Canadiennes et Canadiens de tous les âges consomment une trop grande quantité de sodium. Les aliments transformés représentent une grande source de sodium dans l'alimentation. Une manière rentable de diminuer l'apport en sodium est de réduire la quantité de sodium dans les aliments transformés.

Faits en bref

- 25 % des Canadiennes et Canadiens souffrent d'hypertension
- 80 % des Canadiennes et Canadiens consomment trop de sodium
- 93 % des enfants de 4 à 8 ans consomment trop de sodium
- 77 % du sodium de l'alimentation des Canadiennes et Canadiens provient des aliments transformés

Que fait Santé Canada?

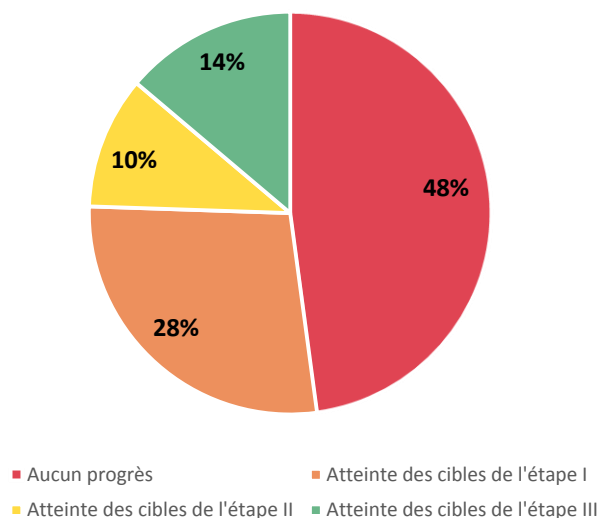
En 2012, Santé Canada a diffusé des cibles volontaires afin de réduire le sodium dans les aliments transformés d'ici la fin de 2016. Ces cibles ont été établies en consultation avec l'industrie alimentaire, le secteur de la santé et les experts en recherche. Les cibles avaient pour but d'encourager la réduction par étapes, tout en continuant de maintenir la salubrité et la qualité des aliments, ainsi que l'acceptation par les consommateurs.

En 2017, Santé Canada a évalué les efforts de l'industrie alimentaire vers l'atteinte des cibles de réduction du sodium. La figure 1 présente un résumé des résultats de cette évaluation. Seulement 14 % des catégories d'aliments ont respecté la réduction cible. Au total, 48 % des catégories n'ont pas diminué leur sodium de manière significative; en fait, on a assisté à une hausse de la teneur chez plusieurs d'entre elles. En ce qui concerne les produits les plus salés sur le marché, seulement 30 % ont diminué leur teneur en sodium à des niveaux semblables aux autres aliments de la même catégorie.

Que signifient ces résultats?

La réduction du sodium dans les aliments transformés s'est avérée beaucoup plus faible qu'anticipée. Pour la plupart des catégories

Figure 1. Résultats de l'évaluation de 2017 de la réduction du sodium dans les aliments transformés



d'aliments, les fabricants n'ont pas agi suffisamment pour réduire la teneur en sodium des aliments qu'ils vendent à la population canadienne.

Que peut-on faire de plus?

Des efforts plus importants sont nécessaires pour parvenir à réduire la teneur en sodium au Canada. Les mesures supplémentaires pourraient comprendre un programme de surveillance continue et des engagements publics des fabricants visant à réduire la teneur en sodium. La *Stratégie en matière de saine alimentation* comprend des initiatives solides en matière de réduction du sodium telles que l'étiquetage nutritionnel sur le devant des emballages et des restrictions vis-à-vis de la publicité destinée aux enfants. Ensemble, ces mesures favoriseront les changements nécessaires pour aborder les taux élevés de maladies chroniques au Canada.

Contexte

Le sodium et la santé

Environ 25 % de la population canadienne de 20 ans et plus a reçu un diagnostic d'hypertension artérielle.¹ Un grand nombre de Canadiennes et Canadiens en souffrent sans le savoir.

L'hypertension artérielle se développe progressivement au fil du temps, sans symptômes évidents. On ne peut pas en guérir, mais on peut la contrôler en modifiant son mode de vie, comme en consommant moins de sodium et en prenant des médicaments au besoin.

L'hypertension artérielle constitue un facteur de risque considérable de maladies chroniques telles que la maladie cardiaque et l'AVC. Ces maladies constituent les deuxième et troisième causes de décès au Canada avec 25 % de l'ensemble des décès.²

L'apport excessif en sodium est étroitement lié à l'hypertension artérielle.³ Les États membres de l'Organisation mondiale de la Santé, dont le Canada, ont convenu de s'efforcer de réduire l'apport mondial en sodium d'ici 2025.⁴ Selon l'OMS, la réduction de l'apport en sodium constitue, pour un pays, l'une des mesures les plus rentables de réduction des maladies chroniques.

Apport en sodium des Canadiennes et Canadiens

Les recommandations en matière de nutriments sont établies par des scientifiques canadiens et états-unis au moyen d'un processus d'examen supervisé par les National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine des États-Unis. La recommandation de sodium pour une bonne santé est de 1 500 milligrammes par jour.³ Au sein des populations en santé, les effets négatifs sur la santé augmentent à 2 300 milligrammes.

Environ 80 % des Canadiennes et Canadiens consomment plus de 2 300 milligrammes de sodium par jour.⁵ L'apport en sodium des enfants et jeunes est encore plus élevé. Parmi les enfants de 4 à 8 ans, le taux d'apport excessif est de 93 %; chez les garçons adolescents, il est de 97 %. En fait, l'apport moyen en sodium au Canada est de 3 400 mg par jour.⁶

Au fil des ans, les achats d'aliments des Canadiennes et Canadiens sont passés des denrées de base, utilisées pour préparer des repas à la maison, aux aliments transformés prêts-à-manger.⁷ Au Canada, les aliments transformés contribuent en grande partie à l'apport excessif puisqu'ils représentent 77 % du sodium alimentaire.⁶

La réduction du sodium au Canada

Un Groupe de travail sur le sodium a été mis sur pied par le ministre de la Santé en 2007 dans le but d'élaborer une [stratégie de réduction de l'apport en sodium pour le Canada](#). En 2010, le Groupe de travail a diffusé ses recommandations en matière de réduction du sodium.⁶ La

stratégie comprenait des recommandations à l'intention des divers ordres de gouvernement, des organismes non gouvernementaux, des consommateurs, de l'industrie alimentaire et d'autres intervenants pertinents. Les recommandations étaient axées sur quatre domaines :

1. La teneur en sodium de l'approvisionnement alimentaire
2. L'éducation et la sensibilisation des consommateurs, de l'industrie, des professionnels de la santé et autres
3. La recherche associée à la réduction du sodium
4. La surveillance et l'évaluation

« Le Groupe de travail recommande que Santé Canada continue à travailler avec l'industrie alimentaire à l'établissement de cibles volontaires de réduction du sodium par catégorie d'aliments. »

Recommandation 1-1
du Groupe de travail sur le sodium

Mesures prises par Santé Canada jusqu'à maintenant

Éducation et sensibilisation

Depuis 2010, Santé Canada a adopté plusieurs mesures pour favoriser la réduction de l'apport en sodium des Canadiennes et Canadiens. Dans le domaine de l'éducation et de la sensibilisation, Santé Canada a établi un partenariat avec l'industrie alimentaire dans le but de créer la *Campagne d'éducation sur le tableau de la valeur nutritive*. Cette campagne avait pour but d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus éclairés en utilisant le tableau de la valeur nutritive.

Dans le cadre de la *campagne Bien manger*, Santé Canada a diffusé des messages pour aider la population à comprendre les effets du sodium sur la santé et aider les parents à choisir des aliments à faible teneur en sodium à l'épicerie et au restaurant.

Le sodium dans l'approvisionnement alimentaire

En décembre 2016, Santé Canada a actualisé la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel dans le cadre de la [Stratégie en matière de saine alimentation](#). Ces actualisations comprenaient la normalisation des portions dans le but d'aider les consommateurs à comparer le tableau de la valeur nutritive de produits semblables, ainsi que d'autres changements pour faciliter l'utilisation du tableau.

Dans le but d'aborder les préoccupations concernant le délai d'approbation des solutions de rechange au sodium, Santé Canada a amélioré l'efficacité du processus d'approbation des additifs alimentaires à faible teneur en sodium. L'utilisation de nouveaux outils de réglementation pour les additifs alimentaires accroît l'efficacité des approbations une fois l'examen scientifique réalisé.

En 2012, Santé Canada a diffusé son [Document d'orientation destiné à l'industrie alimentaire sur la réduction du sodium dans les aliments transformés](#).⁸ Ce rapport a demandé à l'industrie alimentaire de réduire le sodium à des teneurs cibles d'ici la fin de 2016. Les cibles ont pour but de diminuer l'apport en sodium de 3 400 milligrammes par jour à moins de 2 300 milligrammes sans exiger que les Canadiennes et Canadiens fassent l'effort de choisir des aliments faibles en sodium. Pour y parvenir, la modélisation des données a permis de découvrir que les cibles devaient être ambitieuses.

Entre 2009 et 2012, Santé Canada a mené de vastes consultations auprès des intervenants, en particulier l'industrie alimentaire, de même que le secteur de la santé et des experts universitaires, et ce, dans le but d'élaborer les cibles. Des rencontres avec des associations de l'industrie, des entreprises individuelles et des experts en sciences alimentaires ont mis l'accent sur la faisabilité des cibles. Avant de peaufiner les cibles, Santé Canada a pris soin de comprendre le rôle du sodium dans les aliments, en veillant tout particulièrement à éviter les problèmes possibles sur le plan technologique et de salubrité alimentaire. À la lumière de ce qui précède, Santé Canada a établi les cibles à des teneurs qui feraient passer l'apport de la population le plus près possible de l'objectif de 2 300 milligrammes par jour. Cependant, pour amener ces teneurs à moins de 2 300 milligrammes, les Canadiennes et Canadiens doivent faire l'effort de choisir des aliments faibles en sodium.

En se fondant sur la [rétroaction reçue suite à une consultation](#), on a établi deux types de niveaux de réduction, soit les « cibles de l'étape III » et les « teneurs maximales ». Les cibles provisoires, qu'on appelle « cibles de l'étape I » et « cibles de l'étape II », ont été élaborées pour favoriser la réduction graduelle et maintenir l'acceptation par les consommateurs.

Les renseignements sur les méthodes utilisées pour établir ces teneurs sont fournis dans le document d'orientation de 2012.⁸ En bref, les cibles de l'étape III ont été établies en tant que moyennes pondérées en fonction des ventes. On calcule ce type de moyenne en donnant plus

Un exemple : le fromage cottage

- En 2009 et 2010, Santé Canada a échantillonné 33 étiquettes de fromage cottage.
- On a recueilli la teneur en sodium de référence pour la catégorie du fromage cottage sur les étiquettes :

Teneur en sodium	mg de sodium par 100 g
La plus faible	12
Moyenne	375
La plus élevée pour 75 %	408
La plus élevée	480

- La cible de l'étape III de 280 mg, à atteindre au plus tard le 31 décembre 2016 a été établie en soustrayant 25 % de la moyenne.
- La cible de l'étape I de 350 mg a été établie à une teneur qui favoriserait une première étape vers la cible de l'étape III.
- La cible de l'étape II de 330 mg a été établie afin de favoriser une progression additionnelle vers la cible de l'étape III.
- La teneur maximale de 410 mg a été établie au 75^e centile, arrondie au dixième le plus près.

de poids aux aliments populaires. Cette démarche a pour but d'encourager les fabricants à axer leurs efforts de réduction du sodium sur les marques les plus populaires de chaque catégorie.

Pour la plupart des catégories, on a établi les cibles de l'étape III à des teneurs qui permettraient une réduction de 25 % à 30 % dans la moyenne. Par exemple, les réductions cibles pour le fromage cottage, les miettes de bacon et les céréales à déjeuner prêtes-à-manger étaient de 25 %, 28 % et 36 %.

Dans quelques cas, les réductions cibles étaient différentes. Par exemple, pour le fromage, la rétroaction des intervenants et l'examen scientifique ont indiqué que le sodium joue un rôle important chez certains fromages, comme le cheddar fort. Par conséquent, la réduction pour cette catégorie a été établie à une cible inférieure de 7 %. Avec les légumes en conserve, Santé Canada a appris que le sodium est surtout ajouté pour donner du goût. Par conséquent, la cible de réduction était beaucoup plus élevée, à 60 %.

On a créé les teneurs maximales dans le but d'encourager les fabricants à réduire le sodium ajouté aux aliments les plus salés de chaque catégorie. On a examiné la gamme de teneur en sodium pour chaque catégorie d'aliments et, en général, on a établi la teneur maximale à un niveau en dessous duquel 75 % des aliments se sont retrouvés.

En 2017, Santé Canada a recueilli des données sur la teneur en sodium dans l'optique d'évaluer la progression des fabricants vers les cibles de l'étape III et les teneurs maximales. Le présent rapport décrit les résultats de l'évaluation de Santé Canada. Cette démarche d'évaluation est conforme à la démarche adoptée par d'autres pays avec les stratégies de réduction volontaire.

Méthodes

On s'est servi des données de vente pour concevoir un plan d'échantillonnage des étiquettes d'aliments dans le but d'obtenir un nombre représentatif d'aliments provenant de chacune des 94 catégories. On a échantillonné environ 10 500 produits de février à juin 2017.

Les renseignements sur le sodium des tableaux de la valeur nutritive ont été convertis en milligrammes de sodium pour 100 grammes. On a combiné ces renseignements avec les données de volume des ventes dans le but de déterminer la teneur en sodium de chaque catégorie d'aliments. On a comparé ces données avec deux types différents de niveaux de réduction établis par Santé Canada : les cibles de l'étape III et les teneurs maximales.

Cibles des étapes I, II et III

On a comparé les teneurs moyennes en sodium dans chaque catégorie d'aliments avec les moyennes de référence et les cibles des étapes I, II et III. Les catégories d'aliments qui atteignent la cible finale ont été considérées comme étant un succès. Lorsque les cibles des étapes I ou II étaient atteintes, on considérait la catégorie comme ayant atteint en partie l'objectif de réduction du sodium. Lorsque la cible de l'étape I n'était pas atteinte, on considérait la catégorie d'aliments comme n'ayant pas progressé de manière significative.

Teneurs maximales

On a analysé le pourcentage d'aliments qui dépassait la teneur maximale dans chaque catégorie. On considérait les catégories dans lesquelles au moins 90 % des produits se trouvaient sous la teneur maximale comme ayant réussi à atteindre la teneur maximale.

Résultats

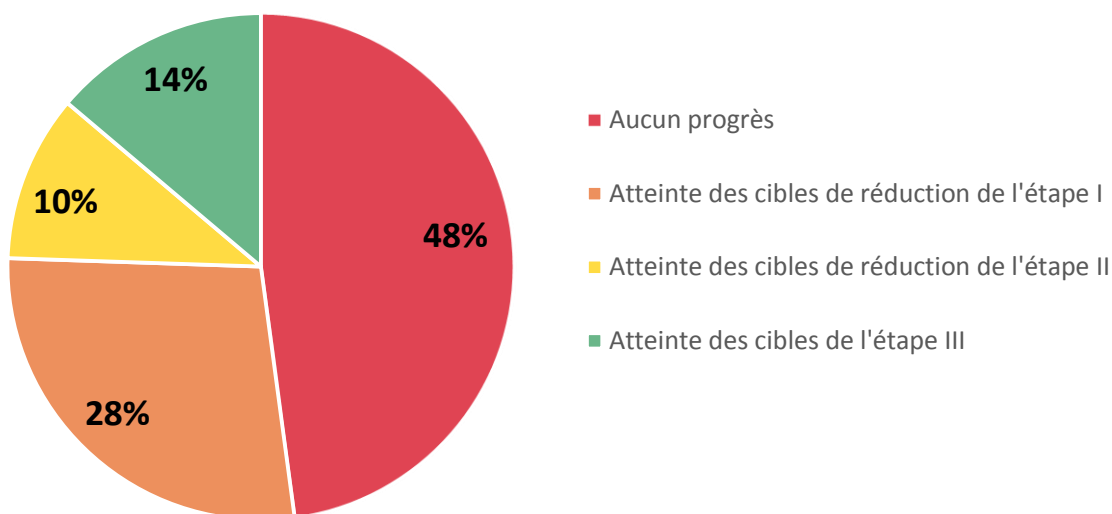
Cibles des étapes I, II et III

L'annexe A du présent rapport compare les teneurs en sodium aux cibles de réduction pour chacune des 94 catégories d'aliments. On a résumé ces données dans la figure 2 et les tableaux de l'annexe B.

La réduction générale du sodium dans les aliments transformés était plus faible que ce qui était prévu au début de l'initiative. Seulement 13 catégories d'aliments (14 %) ont atteint les cibles de l'étape III en matière de réduction du sodium (annexe B, tableau 1). Dix catégories ont atteint la cible provisoire de l'étape II (annexe B, tableau 2) et 26 ont atteint la cible de l'étape I (annexe B, tableau 3). Par exemple, on a réduit la teneur en sodium des céréales à déjeuner prêtes-à-manger de 29 %, ce qui respecte la cible de l'étape II, mais pas celle de l'étape III de 36 %. Si les fabricants continuent leurs efforts de réduction du sodium des céréales à déjeuner prêtes-à-manger et autres aliments tels que les légumes en conserve, les craquelins, les pains, les soupes, le bacon et les fromages, on pourra atteindre les cibles de l'étape III.

Au total, 45 catégories n'ont pas progressé de manière significative vers la réduction du sodium (annexe B, tableau 4); en fait, il y en avait 6 pour lesquelles la teneur en sodium a augmenté comparativement aux valeurs de référence (annexe C).

Figure 2. Pourcentage des catégories d'aliments ayant atteint les cibles de réduction du sodium



Teneurs maximales

Seulement 28 catégories d'aliments (30 %) ont amené la teneur en sodium de leurs aliments les plus salés sous la teneur maximale (annexe D).

Discussion et prochaines étapes

Les résultats de l'évaluation indiquent que la réduction du sodium dans la plupart des catégories d'aliments transformés était modeste. Cependant, même une réduction modeste au sein de l'approvisionnement alimentaire permettra de contribuer à la baisse de l'apport en sodium des Canadiennes et Canadiens.

Le succès limité des cibles volontaires démontre qu'il faut renforcer les efforts de réduction du sodium. Une démarche volontaire mieux structurée permettrait d'accroître les chances de succès. Les options supplémentaires comprennent un programme de surveillance du sodium périodique et des engagements publics de réduction de la part des fabricants.

Pour aider à réduire l'apport des Canadiennes et Canadiens vers 2 300 milligrammes, Santé Canada a établi des cibles ambitieuses. Dans les mois qui suivront la diffusion de l'évaluation, Santé Canada analysera chaque catégorie en profondeur et rencontrera les intervenants de

l'industrie et les experts scientifiques dans le but de mieux comprendre les défis rencontrés avec les efforts de réduction du sodium. Les domaines à considérer comprennent les besoins en salubrité des aliments et les préoccupations en matière de durée de conservation, les enjeux technologiques ou fonctionnels associés à la réduction du sodium dans le contexte commercial, les expériences d'acceptation par les consommateurs et les enjeux associés à la catégorisation des aliments. Santé Canada tirera également des leçons d'autres pays avec des démarches semblables tels que le Royaume-Uni, les États-Unis, le Brésil, le Chili et l'Afrique du Sud. De plus, Santé Canada actualisera l'estimation de l'apport en sodium des Canadiennes et Canadiens au moyen de données tirées de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes de 2015.

Santé Canada s'engage à collaborer avec les intervenants dans le but de réexaminer la pleine portée des recommandations faites au départ par le Groupe de travail sur le sodium et de déterminer les options qui permettraient de renforcer et soutenir davantage les efforts de l'industrie alimentaire pour réduire le sodium. De plus, les solides initiatives sur le plan du sodium de la Stratégie en matière de saine alimentation pourraient créer un changement significatif et aborder les taux élevés de maladies chroniques au Canada.

Santé Canada planifie de proposer une démarche de réglementation qui nécessiterait l'apposition d'un symbole sur le devant des aliments emballés à teneur élevée en sodium, sucre ou gras saturés. Un objectif de cette démarche est d'aider les consommateurs à déterminer les aliments à teneur élevée en sodium avec rapidité et facilité. De plus, elle pourrait encourager les fabricants d'aliments dans certaines catégories à changer la préparation de leurs produits dans l'optique de contenir une quantité moindre de sodium et ainsi éviter l'exigence d'afficher le symbole. Parallèlement, Santé Canada a proposé d'introduire des règlements visant à restreindre la publicité de boissons et d'aliments malsains aux enfants de moins de 13 ans. La définition de « malsain » tiendra compte de la teneur en sodium des aliments.

Les résultats de l'évaluation arrivent à un moment crucial. Le gouvernement du Canada a pris un engagement sans précédent visant à affronter le problème des maladies chroniques. Le présent rapport confirme que Santé Canada, l'industrie alimentaire, le secteur de la santé et les experts en recherche doivent tenir un ambitieux rôle de collaboration afin d'améliorer la santé des Canadiennes et Canadiens.

« Le Groupe de travail recommande que Santé Canada améliore le système d'étiquetage nutritionnel actuel au Canada afin d'en faciliter la compréhension par les consommateurs et d'en faciliter l'utilisation, particulièrement en ce qui a trait au sodium. »

Recommandation 1-7
du Groupe de travail sur le sodium

« Le Groupe de travail recommande que le gouvernement fédéral et les gouvernements provinciaux et territoriaux continuent à rechercher et à examiner des options visant à réduire l'exposition des enfants au marketing des aliments à teneur élevée en sodium. »

Recommandation 2-5
du Groupe de travail sur le sodium

Annexe A : Teneurs de référence, cibles de réduction et résultats de l'évaluation de 2017

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
1. Produits de boulangerie et de pâtisserie (Les niveaux s'appliquent aussi aux produits sans gluten)							
1a. Muffins anglais et pains aux raisins	Muffins anglais, crumpets et pains aux raisins, blancs ou de grain entier.	373	340	300	260	317	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
1b. Pains et petits pains de ménage, bagels, croissants et pains plats	Pains tranchés, bagels, croissants (y compris les pâtes congelées telles que consommées), pains plats (pita, pains plats grecs), croûtes à pizza, pains de régime ou à faible teneur en calories et pains et petits pains	469	430	380	330	424	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	de ménage, blancs ou de grain entier préemballés. Comprend également les pains et petits pains précuits.						
1c. Pains cuits sur la sole	Pains cuits directement sur la sole ou dans un moule sans côtés pour une croûte plus croustillante, par ex., les baguettes, les pains croûtés, les pains artisanaux, les pains de seigle, les pains pumpernickel et les pains à l'ail. Comprend les pains avec et sans ajouts, par ex., olives, oignons et fromage. Comprend également les	531	520	490	470	511	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	préparations pour pain et la pâte congelée tels que consommés.						
1d. Tortillas, wraps et naans	Tortillas, wrap ou naan réfrigérés ou de longue conservation nature ou aromatisés. Sont exclus les pains pita (voir 1b).	698	650	600	550	557	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II
1e. Pâte et croûtes à tarte	Croûtes à tarte réfrigérées ou congelées et mélanges secs tels que consommés. Sont exclues les croûtes de biscuits Graham.	369	350	300	250	376	Aucun progrès significatif
1f. Pâte réfrigérée	Pâte réfrigérée à pâtisseries fourrées aux fruits, à pain à l'ail, à croissants et à petits pains mollets. Est exclue la pâte à biscuits	733	660	590	510	689	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	réfrigérée (voir 1j).						
1g. Pain sec	Biscottes melba, biscottes, gressins, croustilles de pita ou de baguette et autres pains secs. Sont exclus les chapelures et les croûtons (voir 1h).	733	650	570	480	580	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
1h. Chapelure, croûtons et garnitures à salade	Chapelure, croûtons et garnitures à salade nature et assaisonnés, par ex., nouilles chow mein frites et languettes won ton.	916	840	760	670	762	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
1i. Craquelins	Craquelins nature ou aromatisés, craquelins-sandwichs, galettes soufflées et craquelins Graham, par ex., craquelins au fromage,	859	770	690	600	748	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	biscuits soda et galettes de riz. Sont exclus les pains secs (voir 1g).						
1j. Biscuits	Biscuits sucrés fourrés et non fourrés, pâte réfrigérée et mélanges secs tels que consommés. Sont exclus les biscuits destinés aux nourrissons et aux tout-petits (voir 15b) et les biscuits Graham (voir 1i).	363	320	280	240	276	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II
1k. Desserts cuits au four	Gâteaux, gâteaux au fromage, petits gâteaux, tartes, feuilletés aux fruits, beigne (à la levure et beignes-gâteaux), pâtisseries, brioches sucrées, brownies et carrés, muffins et pains	349	310	270	230	315	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	éclair et préparations déshydratées telles que consommées. Sont exclues les brioches à la cannelle sans levure (voir 1p).						
1l. Tartelettes pour grille-pain	Tartelettes pour grille-pain avec garniture aux fruits ou autres garnitures.	360	350	330	320	358	Aucun progrès significatif
1m. Barres de céréales	Barres de céréales (nature ou enrobées), barres fourrées aux fruits et barres de type muffin. Sont exclues les barres sucrées salées (voir 1n) et les barres-collations destinées aux nourrissons et aux tout-petits (voir 15b).	276	240	210	180	244	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
1n. Barres sucrées salées	Barres de céréales sucrées salées.	398	370	340	300	407	Aucun progrès significatif
1o. Crêpes, gaufres et pain doré	Produits de longue conservation, congelés, réfrigérés et préparations sèches, telles que consommées.	614	530	490	440	562	Aucun progrès significatif
1p. Biscuits à la poudre à pâte et scones	Biscuits à la poudre à pâte, scones et brioches à la cannelle sans levure prêt-à-manger et en préparation sèche tels que consommés.	789	730	630	530	691	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
2. Céréales pour le petit-déjeuner							
2a. Céréales prêtes-à-manger	Céréales de type granola, muesli, filamentées, en flocons, soufflées, extrudées et denses à haute teneur en fibres.	558	490	430	360	395	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
2b. Céréales chaudes instantanées	Céréales chaudes instantanées nature et aromatisées (mélange sec, tels que vendu), par ex., le gruau.	539	460	400	340	425	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
3. Produits laitiers et analogues							
3a. Fromage cottage	Fromage cottage nature et aromatisé. Ricotta exclue.	375	350	330	280	278	Atteinte de la cible de l'étape III
3b. Fromage à la crème, produits de fromage à la crème et fromage de chèvre non affiné à pâte molle	Produits nature et aromatisés (sucrés ou salés). Comprend les tartinades de fromage à la crème, les produits de type fromage à la crème et le fromage de chèvre non affiné à pâte molle. Exclues sont les trempettes à base de	472	440	410	350	448	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	fromage à la crème (voir 11e).						
3c. Brie, camembert, cheddar, suisse, Monterey Jack, brick, colby, gouda et mozzarella	Brie, camembert, cheddar doux, moyen et fort, suisse, Monterey Jack, brick, colby, gouda, mozzarella (y compris le fromage à pâte filamenteuse), fromage à effiloche et mélanges de fromage râpé. Sont exclus la mozzarella fraîche et le fromage en grains.	720	710	700	670	698	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II
3d. Fromage à pâte ferme râpé et non râpé	Fromages à pâte ferme de longue conservation ou réfrigérés, par ex., le parmesan et le romano.	2293	2150	2010	1720	1403	Atteinte de la cible de l'étape III

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
3e. Féta et fromage de type féta	Fromages vendus en saumure et fromages salés au moyen de saumure, par ex., la féta.	1323	1270	1210	1100	1251	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
3f. Fromages fondus et autres produits de fromage	Produits de fromage fondu faits à partir d'un mélange émulsifié de fromages naturels. Comprend les tartinades, les blocs et les tranches, avec ou sans ingrédients ajoutés. Sont exclus les fromages à effiloche (voir 3c).	1610	1520	1420	1240	1444	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
3g. Fromages et tartinades sans produits laitiers	Tranches, blocs et tartinades de fromage sans produits laitiers à base de soya, de riz et autres.	616	560	510	460	957	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
4. Matières grasses et huiles							
4a. Beurres et oléobourres salés	Beurres et oléobourres nature et aromatisés. Beurre non salé exclu.	678	620	550	480	696	Aucun progrès significatif
4b. Margarine salée	Margarine nature et aromatisée. Margarine non salée exclue.	692	620	550	480	665	Aucun progrès significatif
4c. Mayonnaise, et tartinades et sauces de type mayonnaise	Mayonnaise, et tartinades et sauces de type mayonnaise nature et aromatisées. Comprend les versions allégées et sans gras et les tartinades à sandwich à base d'huile. Comprend les sauces à salade standardisées (voir les articles B.07.040 et B.07.042 du <i>Règlement sur les</i>	760	680	610	530	745	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	<i>aliments et drogues).</i>						
4d. Sauces à salade et vinaigrettes	Sauces à salade et vinaigrettes à base d'huile et de vinaigre, sauces à salade crémeuses et préparations de sauce à salade telles que consommées, réfrigérées ou de longue conservation. Comprend les versions allégées et sans gras. Sont exclues les sauces à salade standardisées (articles B.07.040 et B.07.042 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i>) (voir 4c).	987	890	790	690	843	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
5. Produits de poisson et de fruits de mer							
5a. Thon en conserve	Thon de longue conservation emballé dans l'eau et dans l'huile. Est exclu le thon emballé en sauce (voir 5b).	339	310	280	250	350	Aucun progrès significatif
5b. Saumon en conserve et autres poissons, mollusques et crustacés en conserve	Saumon, poisson emballé dans l'eau et dans l'huile, poisson emballé en sauce, salade de poisson et mollusques et crustacés, en conserve, par ex., sardines, maquereau, thon emballé en sauce, crevettes, crabe, palourdes et huîtres fumées. Comprend les produits emballés en autoclave. Sont exclus le	384	360	340	320	361	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	thon emballé dans l'eau et dans l'huile (voir 5a) et les anchois.						
5c. Simili-fruits de mer	Surimi, goberge à saveur de crabe, simili-chair de crabe et de homard.	630	600	580	550	462	Atteinte de la cible de l'étape III
5d. Poisson fumé et salé (kipper)	Poisson fumé et salé (kipper) par ex., le hareng fumé.	707	650	600	540	401	Atteinte de la cible de l'étape III
5e. Poisson et fruits de mer nature congelés avec phosphate de sodium ajouté	Poisson et fruits de mer nature congelés avec phosphate de sodium ajouté.	285	260	240	220	365	Aucun progrès significatif
5f. Poisson et fruits de mer : beignets ou galettes, assaisonnés, et	Poisson et fruits de mer : beignets et galettes, assaisonnés, avec sauce ou assaisonnements,	460	390	350	300	376	Atteinte de la cible provisoire de

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
panés ou en pâte	panés ou en pâte, et poisson farci.						l'étape I
5g. Poisson fumé	Poisson fumé, par ex. saumon fumé et truite arc-en-ciel fumée. Sont exclus le poisson frais fumé et les charques de saumon (voir 7k).	811	740	680	610	741	Aucun progrès significatif
5h. Mousses, tartinades et trempettes de poisson et de fruits de mer	Mousses, tartinades et trempettes à base de poisson et de fruits de mer.	573	510	460	400	507	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
6. Mets composés							
6a. Chili en conserve	Chili végétarien et à la viande de longue conservation.	303	280	250	220	297	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
6b. Ragoût et boulettes de viande en conserve	Ragoûts, boulettes de viande et caris de longue conservation.	503	470	440	410	470	Aucun progrès significatif
6c. Pâtes, nouilles et riz ou autres grains en sauce ou assaisonnés de longue conservation	Pâtes, nouilles et riz ou autres grains en sauce ou assaisonnés de longue conservation, tels que consommés, par ex., le macaroni avec sauce au fromage, les nouilles en sauce tomate et les nouilles teriyaki.	368	330	300	270	557	Aucun progrès significatif
6d. Préparations à farce	Préparations à farce de longue conservation telles que consommées. Sont exclues les farces réfrigérées (voir 6j ou 6k).	530	520	510	500	457	Atteinte de la cible de l'étape III

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
6e. Fèves au lard et haricots frits	Fèves au lard et haricots frits végétariens et à la viande, de longue conservation.	335	310	280	250	322	Aucun progrès significatif
6f. Pizza, collations de pizza et sandwichs congelés	Pizza, collations de pizza, calzones congelés et réfrigérés et sandwichs congelés, avec ou sans viande. Sont exclus les sandwichs roulés et les burritos (voir 6j ou 6k).	589	520	460	400	532	Aucun progrès significatif
6g. Pommes de terre congelées	Frites, frites de patates douces, pommes de terre rissolées et galettes de pomme de terre, nature et assaisonnées.	266	230	200	170	258	Aucun progrès significatif
6h. Pommes de terre déshydratées, en purée ou	Pommes de terre déshydratées, en purée ou dauphinoise, telles que consommées.	376	350	320	290	412	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
dauphinoise							
6i. Salades préparées réfrigérées	Salades préparées réfrigérées, par ex., salade de pomme de terre, salade de chou, salade de pâtes, salade de légumes, salade de haricots, salade de couscous et salade de riz.	318	290	260	220	308	Aucun progrès significatif
6j. Amuse-gueules/ accompagnements /plats principaux réfrigérés ou congelés dont la portion est inférieure à 170 grammes	Repas, accompagnements, plats principaux et amuse-gueules congelés dont la portion est de moins de 170 grammes. Sont exclus tous les autres produits énumérés au groupe 6.	480	440	390	350	412	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
6k. Amuse-gueules/ accompagnements /plats principaux réfrigérés ou congelés dont la portion est de 170 grammes ou plus	Repas, accompagnements, plats principaux et amuse-gueules congelés dont la portion est de 170 grammes ou plus. Sont exclus tous les autres produits énumérés au groupe 6.	288	260	240	220	272	Aucun progrès significatif
7. Produits de viande							
7a. Bacon non cuit – flanc	Bacon de flanc non cuit. Sont exclus le bacon de dos (voir 7o), les succédanés de bacon (voir 7b) et le bacon précuit de longue conservation (voir 7p).	619	610	590	580	588	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II
7b. Tranches pour déjeuner et succédanés de	Tranches pour déjeuner à base de poulet, de dinde et d'autres viandes	961	940	930	910	886	Atteinte de la cible de

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
bacon entièrement cuits	Sont exclus le bacon de dos (voir 7f) et le bacon précuit de longue conservation (voir 7p).						l'étape III
7c. Saucisses fraîches non cuites	Saucisses à déjeuner et autres, par ex. porc, poulet et dinde, non cuites.	789	750	700	660	691	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II
7d. Saucisses entièrement cuites, fumées et non fumées	Saucisses fumées et non fumées avec ou sans fromage.	990	940	880	830	883	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
7e. Pâtés et tartinades	Pâtés et tartinades, par ex., les cretons et le liverwurst. Sont exclus les pâtés et les tartinades de poisson (voir 5h).	781	710	640	570	703	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
7f. Charcuteries emballées — entièrement cuites	Charcuteries emballées, par ex., viande fumée, pastrami, saucisson de Bologne, bœuf salé, jambon, poulet et dinde tranchés, pain de viande froide, rôti de bœuf, pepperoni cuit et bacon de dos cuit.	1028	970	910	850	903	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II
7g. Charcuteries emballées — salées à sec, fermentées, sans procédé thermique	Charcuteries salées à sec, fermentées qui n'ont pas été traitées au moyen d'un procédé thermique, par ex., salami et le pepperoni sec. Prosciutto exclu.	1592	1510	1420	1330	1549	Aucun progrès significatif
7h. Poulet ou dinde en conserve	Flocons et morceaux de poulet ou de dinde de longue conservation.	554	520	480	450	579	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
7i. Viande en conserve	Viandes de longue conservation, par ex., saucisse de Vienne, flocons de jambon, corned-beef et viandes froides.	865	840	820	790	847	Aucun progrès significatif
7j. Bâtonnets de viande	Bâtonnets de viande de longue conservation et réfrigérés, par ex., pepperoni, dinde, bœuf, jambon et poulet.	1204	1160	1120	1080	1191	Aucun progrès significatif
7k. Charques	Charques de longue conservation, par ex., bœuf, dinde et saumon.	2355	2200	2050	1900	1552	Atteinte de la cible de l'étape III
7l. Viande/volaille marinée ou aromatisée et en teneur accrue en eau, non traitée	Coupes de muscle entier avec sauce, marinade et/ou enrobages secs, et viandes avec ajout de phosphate de sodium.	458	430	400	370	734	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
7m. Hamburgers, boulettes de viande, pain de viande et viandes et volailles panées	Hamburgers, boulettes de viande et pains, de viande et de volaille, et produits de viande panés, par ex., produits avec fromage, hamburgers panés et non panés, doigts de poulet, croquettes, hamburgers de poulet, boulettes de poulet, schnitzel et escalopes.	503	490	470	450	529	Aucun progrès significatif
7n. Ailes de poulet	Ailes de poulet cuites et non cuites, en sauce, panées ou en pâte et assaisonnées.	689	650	610	570	978	Aucun progrès significatif
7o. Viande conservée – non cuite	Viandes non cuites saumurées, traitées au sel, traitées par salaison ou fumées (viandes	1084	1020	960	900	746	Atteinte de la cible de l'étape III

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	séchées et salées exclues), par ex., soc roulé, corned-beef, épaule picnic, bacon Wiltshire. Sont exclus le bacon de flanc (voir 7a) et le bacon de dos cuits (voir (7f).						
7p. Miettes de bacon et bacon précuit à longue durée de conservation	Miettes et tranches de bacon et de similibacon, de longue conservation.	2514	2250	2020	1800	1631	Atteinte de la cible de l'étape III
8. Succédanés de viande							
8a. Tofu et tempeh assaisonnés	Tofu et tempeh assaisonnés aromatique et marinés Sont exclus le tofu nature, les desserts au tofu et le tempeh nature.	148	130	120	100	46	Atteinte de la cible de l'étape III

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
8b. Succédanés de viande	Analogues de viande congelés et réfrigérés, par ex., galettes végétariennes, hamburgers, saucisses à hot-dog végétariennes, boulettes de viande et tranches de type deli. Sont exclus les fromages sans produits laitiers (voir 3g).	577	540	460	380	545	Aucun progrès significatif
9. Soupes							
9a. Soupes en conserve, déshydratées et réfrigérées	Soupes à base de crème et de bouillon, fonds, bouillons et consommés condensés, prêts-à-servir et déshydratés, tels que consommés. Comprend les soupes orientales fraîches et instantanées.	289	280	260	240	266	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
10. Collations							
10a. Croustilles, maïs soufflé et grignotines de maïs extrudé	Croustilles de pommes de terre, de maïs, de tortilla, de riz et de légumes; grignotines de maïs soufflé et extrudé; maïs soufflé au micro-ondes et sur la cuisinière et maïs soufflé assaisonné ou à enrobage sucré prêt-à-manger. Sont exclus les grains de maïs déshydratés non assaisonnés.	676	580	490	400	645	Aucun progrès significatif
10b. Bretzels et grignotines mélangées	Bretzels secs, bretzels à enrobage sucré, bâtonnets de sésame et grignotines mélangées. Mélanges montagnards	1307	1140	970	790	1103	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	exclus.						
10c. Noix, graines et amandes, assaisonnées et à enrobage sucré	Noix, graines et amandes assaisonnées, salées et sucrées, par ex., graines de tournesol salées, arachides barbecue et noix d'accompagnement. Produits non salés exclus.	519	460	390	320	406	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
10d. Pouding	Poudings de longue conservation, congelés, réfrigérés et préparations sèches telles que consommées. Comprend les poudings à base de soya.	130	110	100	80	129	Aucun progrès significatif
11. Sauces, trempettes, fonds et condiments							
11a. Sauces pour pâtes	Sauces à base de tomate pour pâtes, pizza et lasagne, et sauces à la	461	410	360	320	367	Atteinte de la cible provisoire

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	crème ou au fromage, de longue conservation, réfrigérées, congelées et en préparation déshydratée, telles que consommées.						de l'étape I
11b. Pesto	Pesto de longue conservation et réfrigéré, par ex., pesto de basilic ou de tomates séchées au soleil.	1094	990	880	770	629	Atteinte de la cible de l'étape III
11c. Sauce tomate	Sauce tomate de longue conservation, nature ou aromatisée. Sont exclues les sauces pour pâtes à base de tomate (voir 11a) et la pâte de tomate (voir 12a).	386	380	300	250	334	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
11d. Condiments	Condiments de longue conservation, par ex., ketchup, sauce chili, sauce pour fruits de mer, sauce barbecue, chutney et moutarde. Relish exclue (voir 12d).	1002	890	770	660	1049	Aucun progrès significatif
11e. Fonds, sauces à cuisson, trempettes et salsa.	Fonds de longue conservation, réfrigérés et en préparations déshydratées, sauces à cuisson (par ex., sauce hollandaise, caris, sauces pour sautés), salsa, et trempettes de légumes, de légumineuses et à base de produits laitiers, telles que consommés. Sont exclues les pâtes de cari (voir 11i).	637	570	480	400	636	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
11f. Sauces orientales sucrées	Sauces orientales sucrées, par ex., sauce aux prunes, sauce aux cerises, sauce aux ananas et sauce aigre-douce. Est exclue la sauce chili sucrée (voir 11g).	158	140	120	100	514	Aucun progrès significatif
11g. Sauce soya et autres sauces orientales	Sauces orientales, par ex., sauce soya, sauce teriyaki, sauce aux haricots noirs, sauce de poisson, sauce hoisin, sauce aux arachides et sauce chili sucrée. Sont exclues les sauces pour sautés (voir 11e), les marinades (voir 11h) et les sauces orientales sucrées (voir 11f).	3475	3100	2700	2300	3549	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
11h. Marinades	Marinades de longue conservation et préparations sèches pour marinade, telles que consommées	2755	2440	2120	1800	2412	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
11i. Pâtes de cari	Pâtes de cari, par ex., thaï ou indiennes.	2023	1740	1520	1300	1995	Aucun progrès significatif
12. Légumes							
12a. Pâte de tomate avec ajouts	Pâte de tomate avec ajouts, par ex., pâte de tomate avec herbes ou ail. Pâte de tomate nature sans sel ajouté exclue.	727	640	560	470	252	Atteinte de la cible de l'étape III
12b. Légumes et légumineuses en conserve	Légumes et légumineuses en conserve, par ex., pommes de terre, tomates, maïs, pois,	246	200	150	100	186	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	haricots verts, champignons, légumes mélangés, betteraves (nature et marinées), haricots rouges, pois chiches, lentilles et salades de haricots.						
12c. Légumes marinés aigres	Légumes marinés aigres de longue conservation, par ex., cornichons, oignons, piments, choucroute et autres légumes.	891	810	720	640	854	Aucun progrès significatif
12d. Légumes marinés sucrés	Légumes marinés sucrés de longue conservation, par ex. cornichons, oignons, relish et autres légumes.	558	500	450	400	506	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
12e. Olives et tomates séchées au soleil	Olives non farcies, tapenade et tomates séchées au soleil de longue conservation. Sont exclues les olives farcies (voir 12f).	1227	1160	1020	880	1163	Aucun progrès significatif
12f. Olives farcies	Olives farcies de longue conservation.	1801	1750	1680	1600	1603	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II
12g. Jus et cocktails de légumes	Jus de légumes et cocktails de jus de légumes, par ex., jus de tomates, jus de carottes et jus de tomate et palourdes. Sont exclus les mélanges de jus de fruits et de légumes.	236	220	200	180	199	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
13. Beurres de noix							
13a. Beurres de noix	Beurres de noix, par ex., d'arachides, d'amande, de noix de cajou et de soya. Sont exclus les beurres de noix non salés et le tahini.	447	400	350	300	354	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
14. Mélanges d'assaisonnement							
14a. Chapelures, panures et enrobages	Chapelures ou panures pour viandes, poissons et légumes.	3005	2650	2250	1840	2631	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I
14b. Mélanges d'assaisonnement déshydratés	Mélanges d'assaisonnement déshydratés pour accompagnements et plats principaux, par ex., assaisonnement pour	7281	6500	5800	5100	10557	Aucun progrès significatif

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE I (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE PROVISOIRE DE L'ÉTAPE II (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	CIBLE DE L'ÉTAPE III (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Résultats de 2017	
						Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
	chilis, ragoûts, fajitas et salades. Comprend les assaisonnements pour maïs soufflé. Sont exclus les sels énumérés au titre 7 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .						
14c. Assaisonnements pour viande et poisson	Assaisonnements déshydratés pour la viande et le poisson, par ex., les épices à bifeck.	17521	17200	15000	12700	17255	Aucun progrès significatif
15. Aliments pour nourrissons et tout-petits							
15a. Plats composés destinés aux tout-petits	Repas de longue conservation et congelés destinés aux tout-petits.	215	210	200	190	96	Atteinte de la cible de l'étape III

Catégorie d'aliments	Description de la catégorie d'aliments	TENEUR DE RÉFÉRENCE	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE I	CIBLE PROVISoire DE L'ÉTAPE II	CIBLE DE L'ÉTAPE III	Résultats de 2017	
		(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	(Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Teneur mesurée (Moyenne pondérée en fonction des ventes) mg de sodium par 100 g	Progrès par rapport aux cibles
15b. Biscuits et barres-collation	Biscuits et barres-collations destinés aux nourrissons et aux tout-petits.	247	220	190	160	166	Atteinte de la cible provisoire de l'étape II
15c. Grignotines salées	Grignotines extrudées assaisonnées destinées aux nourrissons et aux tout-petits.	714	610	500	400	514	Atteinte de la cible provisoire de l'étape I

Annexe B : Résumé de la comparaison des teneurs en sodium aux cibles de réduction

Tableau 1. Catégories d'aliments ayant atteint la cible de l'étape III de réduction du sodium

Catégorie d'aliments	Exemples d'aliments dans la catégorie
Produits laitiers et analogues	
Fromage cottage	Fromage cottage nature et aromatisé.
Fromages à pâte ferme, râpés et non râpés	Parmesan et romano
Produits de poisson et de fruits de mer	
Simili-fruits de mer	Goberge à saveur de crabe, simili-chair de crabe et de homard
Poisson fumé et salé (kipper)	Hareng fumé
Produits de viande	
Tranches à déjeuner et succédanés de bacon entièrement cuits	Tranches à déjeuner à base de poulet, de dinde et d'autres viandes
Charque	Charque au bœuf, à la dinde et au saumon
Viande conditionnée — non cuite	Soc roulé, bœuf salé (corned-beef), viande fumée et bacon de dos non cuit
Miettes de bacon et bacon précuit de longue conservation	Simili-bacon en miettes et en tranches
Succédanés de viande	
Tofu et tempeh assaisonnés	Tofu et tempeh salés, marinés et assaisonnés
Mets composés	
Préparations à farce	Préparations à farce de longue conservation
Légumes	
Pâte de tomate avec ajouts	Pâte de tomate avec herbes ou ail
Sauces, trempettes, fonds et condiments	
Pesto	Pesto de basilic ou de tomates séchées au soleil
Aliments pour nourrissons et tout-petits	
Plats composés destinés aux tout-petits	Repas de longue conservation et congelés destinés aux tout-petits

Tableau 2. Catégories d'aliments ayant atteint la cible provisoire de l'étape II de réduction du sodium

Catégorie d'aliments	Exemples d'aliments dans la catégorie
Produits de boulangerie et de pâtisserie	
Tortillas et wrap	Tortillas, wrap ou naan ordinaires et aromatisés
Biscuits	Biscuits sucrés fourrés et non fourrés
Céréales pour le petit-déjeuner	
Céréales prêtes-à-manger	Céréales de type granola, muesli, filamentées, en flocons, soufflées, extrudées et à haute teneur en fibres
Produits laitiers et analogues	
Brie, camembert, cheddar, suisse, Monterey Jack, brick, colby, gouda et mozzarella	Brie, camembert, cheddar, suisse, Monterey Jack, brick, colby, gouda, mozzarella
Produits de viande	
Bacon non cuit – flanc	Bacon de flanc non cuit
Saucisses fraîches non cuites	Saucisses à déjeuner et souper non cuites
Charcuteries emballées — entièrement cuites	Pastrami, saucisson de Bologne, jambon, poulet et dinde tranchés, rôti de bœuf et pepperoni cuit
Légumes	
Olives farcies	Olives farcies
Jus et cocktails de légumes	Jus de tomates, jus de carottes et jus de tomate et palourdes
Aliments pour nourrissons et tout-petits	
Biscuits et barres-collation destinés aux tout-petits	Biscuits et barres-collations destinés aux nourrissons et aux tout-petits

Tableau 3. Catégories d'aliments ayant atteint la cible provisoire de l'étape I de réduction du sodium

Catégorie d'aliments	Exemples d'aliments dans la catégorie
Produits de boulangerie et de pâtisserie	
Muffins anglais et pains aux raisins	Muffins anglais, crumpets et pains aux raisins, blancs ou de grain entier
Pains et petits pains de ménage, bagels, croissants et pains plats	Pains tranchés, bagels, croissants et pains plats blancs ou de grain entier
Pains cuits sur la sole	Baguettes, pains croûtés, pains artisanaux, pains de seigle, et pains à l'ail
Pain sec	Biscottes melba, biscottes, gressins, croustilles de pita ou de baguette et autres pains secs
Chapelure, croûtons et garnitures à salade	Chapelure, croûtons et garnitures à salade nature et assaisonnés
Craquelins	Craquelins au fromage, biscuits soda et galettes de riz
Biscuits à la poudre à pâte et scones	Biscuits à la poudre à pâte, scones et brioches à la cannelle levées sans levure
Céréales pour le petit-déjeuner	
Céréales chaudes instantanées	Gruau
Produits laitiers et analogues	
Féta et fromage de type féta	Féta
Fromages fondus et autres produits de fromage	Tartinades, blocs et tranches, avec ou sans ingrédients ajoutés
Produits de poisson et de fruits de mer	
Poisson et fruits de mer : beignets ou galettes, assaisonnés, et panés ou en pâte	Poisson et fruits de mer assaisonnés, panés ou en pâte, et poisson farci
Mousses, tartinades et trempettes de poisson et de fruits de mer	Mousses, tartinades et trempettes à base de poisson et de fruits de mer
Produits de viande	
Saucisses entièrement cuites, fumées et non fumées	Saucisses à hot-dog, saucisses fumées et non fumées
Pâtés et tartinades	Cretons et liverwurst
Mets composés	
Amuse-gueules/accompagnements/plats principaux réfrigérés ou congelés dont la portion est inférieure à 170 grammes	Plats principaux congelés dont la portion est inférieure à 170 grammes
Soupes	
Soupes en conserve, déshydratées et réfrigérées	Soupes à base de crème et de bouillon en conserve et condensées prêtes-à-servir

Légumes	
Légumes et légumineuses en conserve	Tomates, maïs, pois, haricots verts, haricots et lentilles en conserve
Matières grasses et huiles	
Sauces à salade et vinaigrettes	Sauces à salade et vinaigrettes à base d'huile et de vinaigre, sauces à salade crémeuses
Beurres de noix	
Beurres de noix	Beurres d'arachides, d'amande, de noix de cajou et de soya salés
Sauces, trempettes, fonds et condiments	
Sauces pour pâtes	Sauces à base de tomate pour pâtes, pizza et lasagne, et sauces à la crème ou au fromage
Sauce tomate	Sauce tomate nature ou aromatisée
Marinades	Préparations sèches pour marinade
Mélanges d'assaisonnement	
Chapelures, panures et enrobages	Chapelures ou panures pour viandes, poissons et légumes
Collations	
Bretzels et grignotines mélangées	Bretzels secs, bretzels à enrobage sucré, bâtonnets de sésame et grignotines mélangées
Noix, graines et amandes, assaisonnées et à enrobage sucré	Graines de tournesol, arachides noix salées
Aliments pour nourrissons et tout-petits	
Grignotines salées destinées aux tout-petits	Grignotines extrudées assaisonnées destinées aux nourrissons et aux tout-petits

Tableau 4. Catégories d'aliments n'ayant pas fait de progrès significatifs relativement à la réduction du sodium

Catégorie d'aliments	Exemples d'aliments dans la catégorie
Produits de boulangerie et de pâtisserie	
Pâte et croûtes à tarte	Croûtes à tarte ou tartes réfrigérées ou congelées
Pâte réfrigérée	Pâte réfrigérée à pâtisseries fourrées aux fruits, à pain à l'ail, à croissants et à petits pains mollets
Desserts cuits au four	Gâteaux, petits gâteaux, tartes, beignes, pâtisseries, brownies et muffins
Tartelettes pour grille-pain	Tartelettes pour grille-pain avec garniture aux fruits ou autres garnitures
Barres de céréales	Barres de céréales (nature ou enrobées), barres fourrées aux fruits et barres de type muffin
Barres sucrées salées	Barres de céréales sucrées salées
Crêpes, gaufres et pain doré	Mélange sec pour crêpes
Produits laitiers et analogues	
Fromage à la crème, produits de fromage à la crème et fromage de chèvre non affiné à pâte molle	Tartinades de fromage à la crème, produits de type fromage à la crème et fromage de chèvre non affiné à pâte molle
Fromages et tartinades sans produits laitiers	Tranches, blocs et tartinades de fromage sans produits laitiers à base de soya, de riz et autres
Produits de poisson et de fruits de mer	
Thon en conserve	Thon emballé dans l'eau et dans l'huile
Saumon en conserve et autres poissons, mollusques et crustacés en conserve	Sardines, maquereau, thon emballé en sauce, crevettes, crabe, palourdes et huîtres fumées
Poisson et fruits de mer nature congelés avec phosphate de sodium ajouté	Poisson et fruits de mer nature congelés avec phosphate de sodium ajouté
Poisson fumé	Saumon fumé et truite arc-en-ciel fumée
Produits de viande	
Charcuteries emballées — salées à sec, fermentées, sans procédé thermique	Salami et pepperoni sec
Poulet ou dinde en conserve	Flocons et morceaux de poulet ou de dinde en conserve
Viande en conserve	Saucisse de Vienne, flocons de jambon, corned-beef et viandes froides en conserve
Bâtonnets de viande	Bâtonnets de pepperoni, dinde, œuf, jambon et poulet
Viande/volaille marinée ou aromatisée et en teneur accrue en eau, non traitée	Viande et volaille avec ajout de phosphate de sodium
Hamburgers, boulettes de viande, pain de viande et viandes et volailles panées	Hamburgers panés et non panés, doigts de poulet, croquettes de poulet et schnitzel

Ailes de poulet	Ailes de poulet cuites et non cuites
Succédanés de viande	
Succédanés de viande	Galettes végétariennes, hamburgers, saucisses à hot-dog végétariennes, boulettes de viande et tranches de type deli
Mets composés	
Chili en conserve	Chili végétarien et à la viande de longue conservation
Ragoût et boulettes de viande en conserve	Ragoûts, boulettes de viande et caris en conserve
Pâtes, nouilles et riz ou autres grains en sauce ou assaisonnés de longue conservation	Macaroni avec sauce au fromage, nouilles en sauce tomate et nouilles teriyaki
Fèves au lard et haricots frites	Fèves au lard et haricots frites végétariens et à la viande
Pizza, collations de pizza et sandwichs congelés	Pizza et calzones congelés et réfrigérés et sandwichs congelés
Pommes de terre congelées	Frites, frites de patates douces, pommes de terre rissolées et galettes de pomme de terre
Pommes de terre déshydratées, en purée ou dauphinoise	Pommes de terre déshydratées, en purée ou dauphinoise
Salades préparées réfrigérées	Salade de pomme de terre, salade de chou, salade de pâtes, salade de haricots, salade de couscous et salade de riz
Amuse-gueules/accompagnements/plats principaux réfrigérés ou congelés dont la portion est de 170 grammes ou plus	Plats principaux congelés dont la portion est de 170 grammes ou plus
Légumes	
Légumes marinés aigres	Cornichons, oignons, piments et choucroute marinés
Légumes marinés sucrés	Cornichons et relish sucrés
Olives et tomates séchées au soleil	Olives non farcies, tapenade et tomates séchées au soleil
Matières grasses et huiles	
Beurres et oléobeurres salés	Beurres et oléobeurres nature et aromatisés
Margarine salée	Margarine nature et aromatisée
Mayonnaise, et tartinades et sauces de type mayonnaise	Mayonnaise, et tartinades et sauces de type mayonnaise nature et aromatisées
Sauces, trempettes, fonds et condiments	
Condiments	Ketchup, sauce chili, sauce pour fruits de mer, sauce barbecue, chutney, sauce à bifteck et moutarde

Fonds, sauces à cuisson, trempettes et salsa.	Sauce hollandaise, caris, sauces pour sautés et salsa
Sauces orientales sucrées	Sauce aux prunes, sauce aux cerises, sauce aux ananas et sauce aigre-douce
Sauce soya et autres sauces orientales	Sauce soya, sauce teriyaki, sauce aux haricots noirs, sauce de poisson, sauce hoisin, sauce aux arachides et sauce chili sucrée
Pâtes de cari	Pâtes de cari thaï ou indiennes
Mélanges d'assaisonnement	
Mélanges d'assaisonnement déshydratés	Assaisonnement pour chilis, ragoûts, fajitas et salades
Assaisonnements pour viande et poisson	Épices à bifteck
Collations	
Croustilles, maïs soufflé et grignotines de maïs extrudé	Croustilles de pommes de terre, de maïs, de tortilla, de riz et de légumes
Pouding	Poudings réfrigérés et préparations sèches

Annexe C : Catégories d'aliments dans lesquelles le sodium a augmenté par rapport à la teneur de référence

Produits laitiers et analogues

- Fromages et tartinades sans produits laitiers

Produits de poisson et de fruits de mer

- Poisson et fruits de mer nature congelés avec phosphate de sodium ajouté

Mets composés

- Pommes de terre déshydratées, en purée ou dauphinoise

Sauces, trempettes, fonds et condiments

- Condiments (ketchup, sauce chili, sauce pour fruits de mer, sauce barbecue, sauce à steak et moutarde)
- Sauces orientales sucrées

Mélanges d'assaisonnement

- Mélanges d'assaisonnement déshydratés

Annexe D : Résumé de la comparaison des teneurs en sodium aux teneurs maximales

Liste des catégories d'aliments où la teneur en sodium d'au moins 90 % des produits alimentaires se trouvait sous la teneur maximale en 2017 :

Produits de boulangerie et de pâtisserie

- Tortillas et wrap
- Pâte et croûtes à tarte

Céréales pour le petit-déjeuner

- Céréales prêtes-à-manger
- Céréales chaudes instantanées

Produits laitiers et analogues

- Fromage cottage
- Fromage à la crème, produits de fromage à la crème et fromage de chèvre non affiné à pâte molle

Produits de poisson et de fruits de mer

- Thon en conserve
- Simili-fruits de mer
- Poisson fumé et salé (kipper)
- Poisson fumé

Produits de viande

- Miettes de bacon et bacon précuit à longue durée de conservation

Succédanés de viande

- Tofu et tempeh assaisonnés

Mets composés

- Chili en conserve
- Ragoût et boulettes de viande en conserve
- Préparations à farce
- Pizza, collations de pizza et sandwichs congelés

Soupes

- Soupes

Légumes

- Pâte de tomate avec ajouts
- Jus et cocktails de légumes

Matières grasses et huiles

- Beurres et oléobeurres salés
- Margarine salée
- Sauces à salade et vinaigrettes

Beurres de noix

- Beurres de noix

Sauces, trempettes, fonds et condiments

- Sauces pour pâtes
- Sauce tomate

Mélanges d'assaisonnement

- Assaisonnements pour viande et poisson

Aliments pour nourrissons et tout-petits

- Plats composés destinés aux tout-petits
- Biscuits et barres-collation destinés aux tout-petits

Références

1. Agence de la santé publique du Canada. Quel est l'état de santé des Canadiens? 2016. [cité le 19 octobre 2017]. Accessible à : <https://www.canada.ca/fr/sante-publique/services/publications/vie-saine/quel-est-l-etat-sante-des-canadiens.html>.
2. Statistique Canada. Principales causes de décès. 2013. [cité le 19 octobre 2017]. Accessible à : <http://www.statcan.gc.ca/tables-tableaux/sum-som/l02/cst01/hlth36a-fra.htm>.
3. Institute of Medicine of the U.S. National Academies. Dietary Reference Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. 2005. Washington (DC): National Academies Press.
4. Organisation mondiale de la Santé. Rapport sur la situation mondiale des maladies non transmissibles. 2014. [cité le 19 octobre 2017]. Accessible à : <http://www.who.int/nmh/publications/ncd-status-report-2014/fr/>.
5. Garriguet D. Consommation de sodium à tous les âges. Rapports sur la santé. 2007;18:35-41.
6. Santé Canada. Stratégie de réduction du sodium pour le Canada - Recommandations du Groupe de travail sur le sodium. 2010. [cité le 19 octobre 2017]. Accessible à : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/saine-alimentation/sodium/information-connexes/strategie-reduction/strategie-reduction-recommandations-groupe-travail.html>.
7. Moubarac J-C. Ultra-processed foods in Canada: consumption, impact on diet quality and policy implications. 2017. [cité le 16 décembre 2017]. Accessible à : <http://www.heartandstroke.ca/-/media/pdf-files/canada/media-centre/hs-report-upp-moubarac-dec-5-2017.ashx>
8. Santé Canada. Document d'orientation destiné à l'industrie alimentaire sur la réduction du sodium dans les aliments transformés. 2012. [cité le 19 octobre 2017]. Accessible à : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/legislation-lignes-directrices/document-reference/document-orientation-destine-industrie-alimentaire-reduction-sodium-aliments-transformes-2012.html>.