

 Ce contenu a été archivé le 24 juin 2013.

Information archivée dans le Web

Information archivée dans le Web à des fins de consultation, de recherche ou de tenue de documents. Cette dernière n'a aucunement été modifiée ni mise à jour depuis sa date de mise en archive. Les pages archivées dans le Web ne sont pas assujetties aux normes qui s'appliquent aux sites Web du gouvernement du Canada. Conformément à la [Politique de communication du gouvernement du Canada](#), vous pouvez demander de recevoir cette information dans tout autre format de rechange à la page « [Contactez-nous](#) ».



Health
Canada Santé
Canada

*Your health and
safety... our priority.*

*Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.*



Programme de Surveillance des Gras Trans
Troisième Ensemble de Données de Surveillance des Gras Trans
Produits de boulangerie
Février 2009

Bureau des sciences de la nutrition
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada

Canada

Table des Matières

<i>Tableau 1: Composition en acides gras des croissants</i>	<i>3</i>
<i>Tableau 2: Composition en acides gras des pâtisseries danoises</i>	<i>5</i>
<i>Tableau 3: Composition en acides gras des tartes.....</i>	<i>7</i>
<i>Tableau 4: Composition en acides gras des tartelettes.....</i>	<i>9</i>
<i>Tableau 5: Composition en acides gras des gâteaux.....</i>	<i>11</i>
<i>Tableau 6: Composition en acides gras des brownies.....</i>	<i>13</i>
<i>Tableau 7: Composition en acides gras des beignes</i>	<i>15</i>

Comment utiliser les tableaux de données* :

Entreprise	Nom/description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT (en % du total des lipides)	AGS (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Entreprise A	Brownies	juillet 2008	12,5	2,8	22,2	25,0
Entreprise B	Brownie	août 2008	23,9	25,5	21,6	47,1
Entreprise C	Brownie	sept. 2008	12,3	3,9	41,3	45,2
Entreprise D	Brownies	sept. 2008	14,8	0,7	32,6	33,3

Cette colonne identifie l'entreprise alimentaire

Cette colonne identifie les produits alimentaires retenus pour l'analyse

Cette colonne identifie le moment où le produit alimentaire a été analysé

Cette colonne indique la teneur en matières grasses de l'aliment en pourcentage par poids

Cette colonne indique les gras trans (AGT) exprimés en % de la teneur totale en lipides. La cible est la limite de 5% recommandée par le Groupe d'étude sur les graisses trans.

Cette colonne indique les gras saturés (AGS) exprimés en % de la teneur totale en lipides. Les quantités d'AGS sont incluses de même que les AGT, vu que les AGT sont également un facteur de risque de cardiopathies

Cette colonne indique la somme des AGT et des AGS exprimée en % de la teneur totale en lipides.

*mis à jour février 2009

Tableau 1: Composition en acides gras des croissants

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie d'A&P	Croissant	sept. 2008	14,4	1,2	40,4	41,6
Del's Pastry	Croissant	sept. 2008	17,1	5,9	20,8	26,7
Rayon boulangerie de Dominion	Croissant	sept. 2008	20,7	43,7	19,0	62,7
Rayon boulangerie d'Extra Foods	Croissant	juillet 2008	17,7	34,4	27,7	62,1
Rayon boulangerie de Food Basics	Croissant	sept. 2008	19,5	33,8	31,2	65,0
Rayon boulangerie de Fortinos	Croissant ³	août 2008	15,5	38,8	23,6	62,4
Rayon boulangerie d'IGA	Croissant	août 2008	20,6	0,7	45,1	45,8
Rayon boulangerie de Loblaws	Croissant au blé	août 2008	17,9	0,7	45,8	46,5
Rayon boulangerie de Longo's	Croissant	août 2008	20,3	43,7	19,1	62,8

¹ AGT = acides gras trans

² AGS = acide gras saturés

³ This is the same product sold both at Fortinos and The Real Canadian Superstore.

Tableau 1: Composition en acides gras des croissants

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie de Metro	Croissant	juillet 2008	17,5	43,3	19,3	62,6
Rayon boulangerie de Safeway	Croissant ⁴	juillet 2008	12,2	42,1	19,2	61,3
Rayon boulangerie de Sobey's	Croissant au blé entier	août 2008	17,8	0,8	44,5	45,3
Rayon boulangerie de The Barn Markets	Croissant	août 2008	20,5	43,7	18,9	62,6
Rayon boulangerie de Real Canadian Superstore	Croissant ³	sept. 2008	19,4	40,1	23,4	63,5
Rayon boulangerie de Ultra Food And Drug	Croissant	août 2008	15,8	42,0	19,2	61,2
Rayon boulangerie de Zehr's	Croissant au chocolat	août 2008	18,9	38,9	22,2	61,1

⁴ L'entreprise nous a appris qu'elle avait reformulé ses produits. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 2: Composition en acides gras des pâtisseries danoises

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT ¹ (en % du total des lipides)	AGS ² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie d'A&P	Pâtisserie danoise	sept. 2008	14,0	4,2	41,5	45,7
Del's Pastry	Pâtisserie danoise aux pommes et aux cerises	sept. 2008	11,4	23,5	31,8	55,3
Rayon boulangerie de Dominion	Pâtisserie danoise au citron	sept. 2008	14,9	2,9	42,5	45,4
Rayon boulangerie de Fortinos	Mini-pâtisserie danoise (assortiment)	août 2008	9,6	12,1	38,1	50,2
Rayon boulangerie de Loblaws	Mini pâtisserie danoise	août 2008	12,8	26,4	31,4	57,8
Rayon boulangerie de Longo's	Pâtisserie danoise	août 2008	9,3	39,2	22,9	62,1
Rayon boulangerie de Safeway	Pâtisserie danoise ⁵	juillet 2008	14,1	3,8	47,0	50,8

⁵ L'entreprise nous a appris qu'elle avait reformulé ses produits. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 2: Composition en acides gras des pâtisseries danoises

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie de Sobey's	Pâtisserie danoise recouverte d'une garniture aux fruits	août 2008	12,3	38,6	23,2	62,8
Rayon boulangerie de The Barn	Bouchées de pâtisserie danoise aux cerises	août 2008	14,7	1,9	44,0	45,9
Rayon boulangerie de Real Canadian Superstore	Pâtisserie danoise	sept. 2008	10,0	14,3	36,0	50,3
Rayon boulangerie de Ultra Food And Drug	Bouchées de pâtisserie danoise aux cerises	août 2008	13,1	1,0	44,6	45,6

Tableau 3: Composition en acides gras des tartes

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT ¹ (en % du total des lipides)	AGS ² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie d'A&P	Tarte à la lime	sept. 2008	10,4	21,9	46,7	68,6
Rayon boulangerie de Dominion	Tarte au citron avec garniture croustillante	sept. 2008	15,1	24,0	29,2	53,2
Rayon boulangerie d'Extra Foods	Tarte aux pommes	juillet 2008	20,2	1,1	46,8	47,9
Farmer's Market	Tarte aux bleuets	sept. 2008	14,4	0,7	46,3	47,0
Rayon boulangerie d'IGA	Tarte aux pommes	juillet 2008	7,6	26,9	21,0	47,9
Rayon boulangerie de Longo's	Tarte à la crème à la lime	août 2008	21,4	1,5	56,3	57,8
Le Choix du Président (Loblaws)	Tarte à la crème à la banane ⁶	août 2008	17,9	5,5	61,6	67,1
Rayon boulangerie de Safeway	Tarte aux bleuets	juillet 2008	16,6	27,6	25,5	53,1

⁶ L'entreprise nous a appris que le produit avait été abandonné. Les données du tableau correspondent au produit échantillonné en mars 2008.

Tableau 3: Composition en acides gras des tartes

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie de Sobey's	Tarte à la crème au chocolat	août 2008	12,9	4,2	45,7	49,9
Rayon boulangerie de The Barn	Tarte au citron meringuée	août 2008	8,6	29,0	22,6	51,6
Rayon boulangerie de Ultra Food And Drug	Tarte à la lime	août 2008	16,8	19,7	48,1	67,8

Tableau 4: Composition en acides gras des tartelettes

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Baker's Oven (A&P)	Mini-tartelette au beurre	sept. 2008	15,6	1,0	40,9	41,9
Rayon boulangerie d'A&P	Tartelette aux fruits	sept. 2008	5,9	1,4	46,3	47,7
Nos Compliments (Sobey's)	Tartelette au beurre et aux raisins	août 2008	18,9	0,6	41,0	41,6
Del's Pastry	Tartelettes aux pacanes	sept. 2008	20,0	19,5	23,3	42,8
Rayon boulangerie de Dominion	Tartelette aux fruits	sept. 2008	7,3	5,4	59,0	64,4
Farmer's Market	Tartelettes au beurre et aux raisins	juillet 2008	19,7	0,9	41,9	42,8
Rayon boulangerie de Fortinos	Tartelette aux pêches et framboises, dufflet	août 2008	15,2	4,1	63,3	67,4
Rayon boulangerie d'IGA	Tartelette aux bluets	août 2008	10,3	1,7	27,4	29,1
Rayon boulangerie d'IGA	Tartelette au sucre	juillet 2008	13,1	3,2	36,2	39,4

Tableau 4: Composition en acides gras des tartelettes

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT ¹ (en % du total des lipides)	AGS ² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie de Loblaws	Tartelettes au caramel et aux noix	août 2008	14,0	1,0	33,3	34,3
Rayon boulangerie de Longo's	Tartelette aux pecans	août 2008	21,2	1,1	30,4	31,5
Rayon boulangerie de Safeway	Tartelette au beurre ⁷	juillet 2008	27,6	11,0	33,6	44,6
Rayon boulangerie de Real Canadian Superstore	Tartelette, flan aux fruits	sept. 2008	10,0	23,0	39,4	62,4
Rayon boulangerie de Ultra Food And Drug	Tartelette au beurre et noix, dufflet	août 2008	25,6	2,3	42,5	44,8
Rayon boulangerie de Zehr's	Tartelette à la crème à la noix de coco	août 2008	20,6	10,1	56,6	66,7

⁷ L'entreprise nous a appris qu'elle avait reformulé ses produits. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 5: Composition en acides gras des gâteaux

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT ¹ (en % du total des lipides)	AGS ² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie d'A&P	Gâteau au chocolat couvert de glaçage	sept. 2008	25,6	0,8	46,1	46,9
Rayon boulangerie de Dominion	Gâteau d'anniversaire au chocolat	sept. 2008	13,7	27,1	32,2	59,3
Farmer's Market (Loblaws)	Gâteau aux carottes recouvert de glaçage	juillet 2008	16,1	1,6	30,7	32,3
Rayon boulangerie de Fortinos	Gâteau aux carottes recouvert de glaçage	août 2008	25,7	11,6	16,9	28,5
Rayon boulangerie d'IGA	Gâteau au chocolat	août 2008	16,7	2,6	14,3	16,9
Rayon boulangerie de Loblaws	Gâteau aux carottes recouvert de glaçage	août 2008	25,9	14,1	24,0	38,1
Rayon boulangerie de Longo's	Gâteau aux carottes recouvert de glaçage	août 2008	25,1	13,9	31,5	45,4

Tableau 5: Composition en acides gras des gâteaux

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT ¹ (en % du total des lipides)	AGS ² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie de Metro	Gâteau aux carottes recouvert de glaçage	juillet 2008	15,1	1,6	16,8	18,4
Rayon boulangerie de Safeway	Gâteau au chocolat avec glaçage au chocolat	juillet 2008	22,1	15,8	27,6	43,4
Rayon boulangerie de Sobey's	« Shortcake » aux fraises	août 2008	11,4	3,7	45,8	49,5
Rayon boulangerie de The Barn	Mini gâteau velours à la vanille	août 2008	17,0	5,6	54,5	60,1
Rayon boulangerie de Real Canadian Superstore	Gâteau d'anniversaire au chocolat recouvert de glaçage	sept. 2008	24,7	20,8	29,7	50,5
Rayon boulangerie de Ultra Food And Drug	Mini-gâteau aux carottes	août 2008	20,0	5,6	46,0	51,6
Rayon boulangerie de Zehr's	Gâteau au citron	août 2008	17,1	3,1	67,6	70,7

Tableau 6: Composition en acides gras des brownies

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie d'A&P	Brownies	sept. 2008	13,8	5,5	58,0	63,5
Rayon boulangerie de Dominion	Brownies	sept. 2008	18,7	20,3	34,4	54,7
Farmer's Market (Loblaws)	Brownies du fudge	août 2008	16,3	0,9	17,5	18,4
Rayon boulangerie d'IGA	Brownies	juillet 2008	12,5	2,8	22,2	25,0
Rayon boulangerie de Longo's	Brownie	août 2008	23,9	25,5	21,6	47,1
Rayon boulangerie de No Frills	Brownie double chocolat aux pacanes	sept. 2008	12,3	3,9	41,3	45,2
Le Choix du Président (Loblaws)	Brownies	sept. 2008	14,8	0,7	32,6	33,3
Rayon boulangerie de Safeway	Brownie au glaçage de fudge sans noix	juillet 2008	9,9	26,2	21,9	48,1

Tableau 6: Composition en acides gras des brownies

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Rayon boulangerie de Sobey's	Brownies au cacao hollandais au goût intense	août 2008	24,1	25,7	21,2	46,9
The Baker's Oven (A&P)	Mini-brownies	août 2008	28,2	1,0	43,0	44,0
Rayon boulangerie de Ultra Food And Drug	Brownie	août 2008	19,7	18,6	35,5	54,1

Tableau 7: Composition en acides gras des beignes

Entreprise	Nom/ Description du produit	Date d'échantillonnage	Lipides (% en poids de l'aliment)	AGT¹ (en % du total des lipides)	AGS² (en % du total des lipides)	AGT + AGS (en % du total des lipides)
Pâtisserie Gaudet	Beigne à l'ancienne	août 2008	27,8	26,0	33,5	59,5
Rayon boulangerie d'IGA	Beignes marbrés	août 2008	17,7	3,4	45,1	48,5
Rayon boulangerie de Zehr's	Beignes	août 2008	10,8	25,3	25,0	50,3