

 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

Deuxième Ensemble de Données de Surveillance des Gras Trans
Juillet 2008

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

Canada

Table des matières

Partie 1: produit du pain

<i>Tableau 1: Composition en acides gras d'échantillons de pain à l'ail recueillis en 2007</i>	3
--	---

Partie 2: margarines et tartinades

<i>Tableau 3: Composition en acides gras de tartinades à l'ail recueillies en 2007</i>	5
<i>Tableau 4: Composition en acides de margarines molles (en contenant) recueillies en 2005et 2007</i>	6

Partie 3: margarines et graisses pour les applications de boulangerie et la pâtisserie

<i>Tableau 5: Composition en acides gras de margarines dures (en brique) recueillies en 2005 et 2007</i>	15
<i>Tableau 6: Composition en acides gras de graisses végétales recueillies en 2007</i>	16
<i>Tableau 7: Composition en acides gras de produits du saindoux recueillis en 2007</i>	17

Partie 4: pizzas congelées

<i>Tableau 8: Composition en acides gras de pizzas congelées recueillies en 2007</i>	18
--	----

Partie 5: aliments des restaurants et restaurants-minute

<i>Tableau 9: Composition en acides gras de pizzas recueillies en 2007et 2008</i>	19
<i>Tableau 10: Composition en acides gras de sauces à pizza recueillies en 2007 et 2008</i>	21
<i>Tableau 11: Composition des acides gras de frites recueillies en 2006, 2007, et 2008</i>	22
<i>Tableau 12: Composition en acides gras de rondelles d'oignon recueillies en 2007 et 2008</i>	28
<i>Tableau 13: Composition en acides gras de divers aliments des restaurants-minute/restaurants recueillis en 2007 et 2008</i>	30
<i>Tableau 14: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet recueillis en 2006, 2007, et 2008</i>	33
<i>Tableau 15 : Composition en acides gras de produits du poisson recueillis en 2007 et 2008</i>	40
<i>Tableau 16 : Composition en acides gras de beignets recueillis en 2006, 2007, et 2008</i>	42

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	frites	mai 2007	16,0	32,5	23,8	56,3
Entreprise A	frites	jan. 2008	15,7	2,7	17,0	19,7
Entreprise B	frites	mai 2007	19,0	40,7	19,7	60,4
Entreprise B	frites	jan. 2008	18,6	1,0	55,3	56,3

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

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.

Pour les entreprises A et B
Entre 2007 et 2008, les AGT ont été réduits pour respecter la limite de 5 % recommandée par le Groupe d'étude sur les graisses trans.

Pour l'entreprise A
Entre 2007 et 2008, les quantités d'AGS ont été réduites. Cette colonne est utile pour voir si les AGT ont été remplacés par les AGS.
Pour l'entreprise B
Entre 2007 et 2008, les quantités d'AGS ont été augmentées. Cela indique que l'entreprise ou le fabricant d'aliments a remplacé les AGT par des AGS.

Pour l'entreprise A
La somme des AGT et des AGS est plus faible parce que l'entreprise alimentaire a réussi à remplacer les AGT par des substituts meilleurs pour la santé, tels que des gras monoinsaturés et polyinsaturés.
Pour l'entreprise B
La somme des AGT et des AGS demeure élevée, ce qui indique que les AGT n'ont pas été remplacés par des substituts meilleurs pour la santé.

Tableau 1: Composition en acides gras d'échantillons de pain à l'ail recueillis en 2007

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)
Canada Bread Company	Dempsters, pain à l'ail (congelé)	août 2007	56,0	1,0	28,0	29,0
Canada Bread Company	Villagio, pain à l'ail	août 2007	49,4	1,1	29,3	30,4
Furlani	Furlani Rotis Texas, pain à l'ail grillé	août 2007	34,4	1,7	24,7	26,4
Loblaws Inc.	pain à l'ail cuit au magasin	août 2007	64,2	18,2	19,5	37,7
Loblaws Inc.	pain à l'ail cuit au magasin ³	jan. 2008	56,1	1,5	39,2	40,7
Loblaws Inc.	Le Choix du Président, pain à l'ail (congelé)	août 2007	57,3	4,7	66,9	71,6

¹ AGT = acides gras trans

² AGS = acides gras saturés

³ Données fournies par l'entreprise. Les données représentent de données calculées à partir d'analyses indépendantes du pain et du tartinade à l'ail. Santé Canada n'a pas vérifié l'exactitude des données.

Tableau 1: Composition en acides gras d'échantillons de pain à l'ail recueillis en 2007

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)
Metro Inc.	Master Choice, baguette à l'ail et aux fines herbes (congelé)	août 2007	54,8	11,5	17,3	28,8
Metro Inc.	Master Choice, baguette aux fines herbes multigrains à l'ail (congelé)	août 2007	56,9	11,8	18,2	30,0
Metro Inc.	The Baker's Oven, pain à l'ail, cuit au magasin	août 2007	52,0	19,2	20,1	39,3
Sobey's	Compliments, pain à l'ail	août 2007	68,4	25,1	21,1	46,2
Sobey's	pain à l'ail cuit au magasin ⁴	août 2007	58,4	19,4	20,3	39,7
Villa Di Manno Bakery	pain à l'ail	août 2007	51,5	0,9	28,8	29,7

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 de tartinades à l'ail recueillies en 2007

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)
Derlea Foods Inc.	Gourmet, tartinade à l'ail	août 2007	53,6	0,7	28,0	28,7
Golden Gate Micha Inc.	Golden Gate, tartinade à l'ail avec Oméga-3	nov. 2007	71,4	17,2	19,2	36,4
Loblaws Inc.	Sans nom, tartinade à l'ail	août 2007	61,5	14,2	20,0	34,2
Metro Inc.	Master Choice, tartinade de margarine à l'ail	août 2007	59,0	0,6	15,9	16,5
Parmalat Canada	Lactantia, margarine à l'ail	août 2007	49,8	5,1	65,6	70,7
Sobeys	Compliments, margarine à l'ail	août 2007	72,7	13,4	20,3	33,7

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Canbra Foods Ltd.	Canola Harvest, 100% huile de canola	mars 2005	70,5	32,8	13,0	45,8
Canbra Foods Ltd.	Canola Harvest, margarine originale ⁷	oct. 2007	78,9	0,7	14,8	15,5
Golden Gate Micha Inc.	Golden Gate, 100% huile de soya	nov. 2007	78,4	15,1	19,0	34,1
Golden Gate Micha Inc.	Nico, 100% huile de canola	nov. 2007	73,1	20,6	13,3	33,9
Innovative Foods	Chefmaster, margarine molle en contenant	mars 2005	60,8	18,7	16,0	34,7
Innovative Foods	Chefmaster, margarine molle en contenant	sept. 2007	59,2	14,8	20,1	34,9

⁵ Les margarines molles ou en contenant sont utilisées généralement comme tartinade

⁶ Référence: W.M.N. Ratnayake, C. Gagnon, L.Dumais, W. Lillycrop, L.Wong, M. Meleta and P. Calway. **Trans Fatty Acid Content of Canadian Margarines Prior to Mandatory Trans Fat Labelling**. J.Am. Oil Chem. Soc. (2007) 84:817-825

⁷ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles servant à la fabrication de la margarine par Canbra Foods Ltd.

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Loblaws Inc.	Sans nom, margarine de soya	mars 2005	70,1	19,5	15,4	34,9
Loblaws Inc.	Sans nom, non hydrogénée, 80% huile de soya	nov. 2007	79,2	1,4	24,9	26,3
Loblaws Inc.	Sans nom, margarine de canola	mars 2005	70,9	16,1	18,8	34,9
Loblaws Inc.	Sans nom, margarine, 35% moins de gras	oct. 2007	45,2	17,8	19,1	36,9
Loblaws Inc.	Le Choix du Président, Celeb, non hydrogénée	mars 2005	71,1	1,0	14,6	15,6
Loblaws Inc.	Le Choix du Président, Celeb, non hydrogénée	nov. 2007	72,3	0,6	16,3	16,9
Loblaws Inc.	Le Choix du Président, Celeb, sans sel	nov. 2007	71,2	0,6	16,3	16,9

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Margarine Thibault Inc.	Nuvel, margarine molle, huile de canola	mars 2005	66,4	1,6	15,3	16,9
Margarine Thibault Inc.	Nuvel, margarine molle, huile de canola	nov. 2007	71,5	0,7	16,2	16,9
Margarine Thibault Inc.	Thibault, 100% huile de soya	mars 2005	72,6	18,0	19,1	37,1
Margarine Thibault Inc.	Thibault, 100% huile de soya	nov. 2007	72,9	17,0	20,8	37,8
Metro Inc.	Master Choice, 100% huile de canola	sept. 2007	70,5	21,0	13,0	34,0
Metro Inc.	Sélection Mérite, 100% huile de soya	mars 2005	69,8	18,0	19,7	37,7
Metro Inc.	Sélection Mérite, non hydrogénée, 91% huile de canola	nov. 2007	75,9	1,1	15,7	16,8

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Mirage Margarine Ltd.	Mirage, huile de soya	mars 2005	69,3	17,0	19,3	36,3
Mirage Margarine Ltd.	Mirage, huile de soya ⁸	oct. 2007	78,6	13,6	15,0	28,6
Mirage Margarine Ltd.	Mirage, huile de soya	oct. 2007	72,4	14,7	19,5	34,2
Parmalat Canada	Lactantia, margarine molle Attitude Santé ⁹	mars 2005	69,8	0,8	16,0	16,8
Parmalat Canada	Lactantia, margarine Attitude Santé Oméga-3	mars 2005	69,8	0,9	14,5	15,4
Parmalat Canada	Lactantia, margarine Attitude Santé Oméga-3	nov. 2007	75,8	1,2	14,5	15,7

⁸ Données fournies par l'entreprise.

⁹ L'entreprise nous a appris que le produit avait été abandonné et remplacé par « Lactantia, Margarine Attitude Santé Oméga-3 » en 2004-2005. Les données du tableau correspondent au produit échantillonné en septembre 2005.

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Parmalat Canada	Lactantia, My Country, margarine non salée	oct. 2007	69,4	16,4	20,6	37,0
Parmalat Canada	Lactantia, Olivina, non hydrogénée	mars 2005	70,2	0,7	16,0	16,7
Parmalat Canada	Lactantia, Olivina, non hydrogénée	sept. 2007	73,2	0,8	16,2	17,0
Parmalat Canada	Lactantia, 100% huile de soya	mars 2005	70,3	17,1	19,5	36,6
Parmalat Canada	Lactantia, 100% huile de soya	oct. 2007	72,1	16,2	21,1	37,3
Parmalat Canada	Parkay, 68% huile de végétale	sept. 2007	60,1	17,0	21,7	38,7
Sobeys	Smart Choice ¹⁰	mars 2005	69,9	16,5	19,4	35,9
Sobeys	Smart Choice, margarine de canola ¹⁰	mars 2005	71,2	21,0	12,5	33,5

¹⁰ L'entreprise nous a appris que le produit avait été abandonné en automne 2005. Les données du tableau correspondent au produit échantillonné en mars 2005.

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Sobeys	Smart Choice, margarine molle en contenant ¹⁰	mars 2005	70,1	19,8	15,6	35,4
Sobeys	Compliments, 100% huile végétale	nov. 2007	72,0	17,0	20,2	37,2
Sobeys	Compliments, non hydrogénée	nov. 2007	71,8	0,5	16,7	17,2
Unilever Canada Inc.	Becel, margarine légère, 50% réduite en calories	mars 2005	34,3	0,6	15,4	16,0
Unilever Canada Inc.	Becel, margarine légère, 50% réduite en calories	nov. 2007	41,0	0,6	14,8	15,4
Unilever Canada Inc.	Becel, non hydrogénée	mars 2005	71,9	0,7	15,2	15,9
Unilever Canada Inc.	Becel, non hydrogénée	sept. 2007	71,6	0,6	15,6	16,2
Unilever Canada Inc.	Becel, huile d'olive	nov. 2007	74,0	0,7	16,3	17,0

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Unilever Canada Inc.	Becel, non hydrogénée avec oméga-3	nov. 2007	75,5	0,7	15,7	16,4
Unilever Canada Inc.	Becel, margarine RSF, 67% moins de gras	mars 2005	20,2	0,6	15,9	16,5
Unilever Canada Inc.	Becel, margarine RSF, 67% moins de gras	nov. 2007	24,5	0,8	15,6	16,4
Unilever Canada Inc.	Becel, non hydrogénée et sans sel	mars 2005	71,3	0,8	15,6	16,4
Unilever Canada Inc.	Becel, non hydrogénée et sans sel	nov. 2007	75,8	0,6	16,3	16,9
Unilever Canada Inc.	Blue Bonnet, margarine molle de soya en contenant	mars 2005	60,1	0,8	28,6	29,4
Unilever Canada Inc.	Blue Bonnet, non hydrogénée, 68% huile végétale	oct. 2007	66,9	0,8	29,0	29,8

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Unilever Canada Inc.	Fleischmann's, non hydrogénée, huile de soya	mars 2005	71,2	1,1	23,5	24,6
Unilever Canada Inc.	Fleischmann's, non hydrogénée, huile de soya	oct. 2007	73,7	0,9	24,6	25,5
Unilever Canada Inc.	Fleischmann's, margarine molle de soya non salée	mars 2005	71,6	1,1	23,8	24,9
Unilever Canada Inc.	Fleischmann's, sans sel et sans lactose	nov. 2007	81,4	0,8	24,1	24,9
Unilever Canada Inc.	I Can't Believe It's Not Butter	mars 2005	68,9	0,9	28,3	29,2
Unilever Canada Inc.	I Can't Believe It's Not Butter	oct. 2007	74,8	0,9	29,2	30,1
Unilever Canada Inc.	I Can't Believe It's Not Butter, margarine légère	mars 2005	33,9	0,8	28,8	29,6

Tableau 3: Composition en acides de margarines molles (en contenant⁵) recueillies en 2005⁶ et 2007

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)
Unilever Canada Inc.	I Can't Believe It's Not Butter, margarine légère	déc. 2007	38,3	0,8	28,6	29,4
Unilever Canada Inc.	Imperial, non hydrogénée	mars 2005	70,5	0,9	27,9	28,8
Unilever Canada Inc.	Imperial, non hydrogénée	sept. 2007	75,3	0,7	29,0	29,7

Tableau 4: Composition en acides gras de margarines dures (en brique)¹¹ recueillies en 2005⁵ et 2007

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)
Golden Gate Micha Inc.	Nico, 100% huile végétale	nov. 2007	76,3	35,9	20,0	55,9
Loblaws Inc.	Sans Nom, 100% huile canola et soya	oct. 2007	73,4	37,4	21,3	58,7
Parmalat Canada	Parkay, bâtonnets de margarine	mars 2005	69,5	35,7	21,0	56,7
Unilever Canada Inc.	Blue Bonnett, bâtonnets de margarine	mars 2005	70,6	39,5	17,7	57,2
Unilever Canada Inc.	Imperial, bâtonnets de margarine, emballage en carton	mars 2005	71,7	43,5	15,6	59,1
Unilever Canada Inc.	Imperial 100% huile de canola	sept. 2007	70,8	44,5	16,4	60,9

¹¹ Les margarines dures ou en brique sont utilisées généralement pour la boulangerie et la pâtisserie et peuvent agir comme substitut pour le saindoux et les graisses végétales.

Tableau 5: Composition en acides gras de graisses végétales recueillies en 2007

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)
Loblaws Inc.	Sans nom, graisses végétales	août 2007	100	30,6	27,4	58,0
Metro Inc	Equality, graisses végétales	août 2007	100	30,9	26,6	57,5
Smucker Foods of Canada	Crisco, graisses végétales	août 2007	100	3,9	27,2	31,1
Smucker Foods of Canada	Crisco, graisses végétales	août 2007	100	3,8	27,3	31,1

Tableau 6: Composition en acides gras de produits du saindoux recueillis en 2007

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)
Loblaws Inc.	Sans nom, saindoux	août 2007	100	1,1	41,9	43,0
Maple Leaf Foods Inc.	Tenderflake, saindoux	août 2007	100	1,5	42,8	44,3
Metro Inc	Equality, saindoux	août 2007	100	2,0	41,9	43,9
Sobeys	Compliments, saindoux	août 2007	100	1,5	42,1	43,6

Tableau 7: Composition en acides gras de pizza congelées recueillies en 2007

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)
Kraft Canada Inc.	Delissio deluxe, lève-au-four	oct. 2007	6,6	2,3	41,8	44,1
Loblaws Inc.	Sans nom, lève-au-four pepperoni	oct. 2007	9,8	2,2	34,8	37,0
Loblaws Inc.	Le Choix du Président, tarte-pizza style Chicago	oct. 2007	11,4	7,3	38,2	35,5
McCain Foods Canada	Crescendo deluxe, lève-au-four	oct. 2007	10,4	11,8	43,4	55,2
McCain Foods Canada	Crescendo deluxe, lève-au-four ¹²	nov. 2007	8,0	2,4	43,1	45,5
McCain Foods Canada	Premiere, deluxe	oct. 2007	6,4	3,1	45,1	48,2
Sobeys	Compliments Économique, deluxe	oct. 2007	5,4	9,8	32,6	42,4

¹² Données fournies par l'entreprise. Les données témoignent du changement apporté à la pizza.

Tableau 8: Composition en acides gras de pizzas recueillies en 2007 et 2008

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)
Boston Pizza	Deluxe	oct. 2007	7,2	3,4	47,0	50,4
Boston Pizza	Deluxe ¹³	oct. 2007	2,7	2,1	33,7	35,8
Boston Pizza	Deluxe ¹⁴	oct. 2007	1,2	1,7	28,0	29,7
Domino's Pizza	Deluxe	oct. 2007	9,6	3,5	44,8	48,3
Domino's Pizza	Deluxe ¹³	oct. 2007	7,1	2,2	31,3	33,5
Domino's Pizza	Deluxe ¹⁴	oct. 2007	2,7	1,6	19,3	20,9
Panago	Classique	fév. 2008	7,7	2,6	44,8	47,4
Pizza Hut	La Suprême	oct. 2007	8,1	3,7	46,8	50,5
Pizza Hut	La Suprême ¹³	oct. 2007	5,3	2,3	33,3	35,6
Pizza Hut	La Suprême ¹⁴	oct. 2007	3,4	2,0	21,1	23,1

¹³ pizza analysée sans le fromage; l'analyse a porté sur la pâte, la sauce, la viande et les légumes

¹⁴ pizza analysée sans le fromage ni la viande; l'analyse a porté sur la pâte, la sauce et les légumes

Tableau 8: Composition en acides gras de pizzas recueillies en 2007 et 2008

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)
Pizza Pizza	Grande classique	oct. 2007	6,7	3,1	44,8	47,9
Pizza Pizza	Grande classique ¹³	oct. 2007	4,9	2,1	32,8	34,9
Pizza Pizza	Grande classique ¹⁴	oct. 2007	2,1	1,0	22,1	23,1

Tableau 9: Composition en acides gras de sauces de pizza recueillies en 2007 et 2008

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)
Panago	Italienne et à l'ail	fév. 2008	44,6	1,7	9,1	10,8
Panago	Jalapeno et ranch	fév. 2008	44,7	2,0	7,9	9,9
Pizza Hut	Rôtie au miel, crémeuse à l'ail	oct. 2007	40,4	0,9	17,1	18,0
Pizza Hut	Marinara	oct. 2007	0,1	3,6	43,3	46,9
Pizza Hut	Ranch	oct. 2007	52,2	1,1	15,9	17,0
Pizza Pizza	Cheddar et jalapeno	oct. 2007	9,3	1,0	11,3	12,3
Pizza Pizza	Crémeuse à l'ail	oct. 2007	8,4	0,9	8,7	9,6
Pizza Pizza	Marinara à l'italienne	oct. 2007	1,3	1,0	18,3	19,3

Tableau 10: Composition des acides gras de frites recueillies en 2006, 2007, et 2008

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)
A&W	frites	oct. 2006	16,4	34,9	17,2	52,1
A&W	frites	mars 2007	14,4	1,0	6,9	7,9
A&W	frites	jan. 2008	13,4	0,7	7,4	8,1
Applebee's	frites	sept. 2007	15,0	11,0	10,7	19,9
Applebee's	frites ¹⁵	jan. 2008	14,6	9,2	10,7	19,9
Arby's	frites (Curly Fries)	avril 2007	15,8	30,2	11,3	41,5
Arby's	frites	oct. 2007	10,9	1,4	7,9	9,3
Arby's	frites	jan. 2008	14,8	1,4	9,4	10,8
Boston Pizza	frites	mars 2007	10,5	27,3	10,8	38,1
Boston Pizza	frites ¹⁶	sept. 2007	15,7	0,2	6,1	6,3
Boston Pizza	frites	jan. 2008	10,2	1,7	8,8	10,5

¹⁵ L'entreprise nous a appris qu'elle avait changé les frites. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

¹⁶ Données fournies par l'entreprise. Les données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par tous les restaurants à service complet Boston Pizza depuis mai 2007.

Tableau 10: Composition des acides gras de frites recueillies en 2006, 2007, et 2008

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)
Burger King	frites	oct. 2006	13,5	43,8	22,6	66,4
Burger King	frites	oct. 2007	22,3	46,0	22,1	68,1
Burger King	frites	jan. 2008	14,1	40,8	21,6	62,4
Burger King	frites ¹⁷	mai 2008	12,2	23,9	18,9	42,8
Casey's	frites	mars 2007	13,4	1,7	10,2	11,9
Casey's	frites	fév. 2008	19,2	1,1	14,3	15,4
Casey's	frites de patate douce	fév. 2008	22,4	1,0	14,2	15,2
Chicken Chef	frites	mai 2007	14,0	1,1	7,0	8,1
Chicken Delight	frites	sept. 2007	13,0	2,6	8,0	10,6
Dairy Queen	frites	oct. 2007	11,2	26,8	9,9	36,7
Dairy Queen	frites ¹⁸	fév. 2008	10,8	1,9	7,3	9,2
Denny's	frites	oct. 2007	12,4	0,6	8,5	9,1
Dixie Lee's	frites	fév. 2008	14,1	1,6	10,1	11,7

¹⁷ Données fournies par l'entreprise. Les données témoignent du changement apporté aux huiles à friture partielle utilisées par Burger King.

¹⁸ Données fournies par l'entreprise. Les données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par Dairy Queen.

Tableau 10: Composition des acides gras de frites recueillies en 2006, 2007, et 2008

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)
Earl's	frites	mai 2007	20,0	4,3	8,0	12,3
Earl's	frites	sept. 2007	19,0	3,0	8,0	11,0
East Side Mario's	frites	oct. 2007	12,7	5,7	9,4	15,1
Friendly Greek	frites	oct. 2007	8,6	17,1	16,5	33,6
Harvey's	frites	mars 2007	18,2	1,3	9,6	10,9
Harvey's	frites	jan. 2008	11,0	1,0	7,9	8,9
Jack Astors'	frites	jan. 2008	15,7	1,2	9,5	10,7
Joey's Only	frites	sept. 2007	14,0	2,0	7,0	9,0
Kelsey's	frites	mars 2007	15,1	1,3	9,1	10,4
Kelsey's	frites	fév. 2008	11,8	1,0	8,1	9,1
KFC	frites	oct. 2006	16,9	37,2	24,3	61,5
KFC	frites	mars 2007	15,7	1,7	8,0	9,7
KFC	frites	jan. 2008	12,5	1,3	8,7	10,0

Tableau 10: Composition des acides gras de frites recueillies en 2006, 2007, et 2008

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)
Lone Star	frites	oct. 2007	15,0	17,2	18,3	35,5
Mandarin	frites	avril 2007	11,1	7,5	10,4	17,9
Mandarin	frites	oct. 2007	22,7	1,9	8,5	10,4
Mary Brown's	frites	fév. 2008	14,6	1,0	11,7	12,7
McDonald's	frites	oct. 2006	18,8	8,8	48,7	57,5
McDonald's	frites	mars 2007	11,8	9,9	44,2	54,1
McDonald's	frites	jan. 2008	15,2	3,7	24,8	28,5
McDonald's	frites ¹⁹	avril 2008	15,3	1,0	12,6	13,6
Montana's	frites	mars 2007	11,5	2,9	9,4	12,3
Montana's	frites	jan. 2008	13,0	1,0	7,8	8,8
Moxie's	frites	sept. 2007	12,0	1,4	8,0	9,4
Mrs. Vanelli's Restaurant	frites	avril 2007	13,0	2,0	17,1	19,1

¹⁹ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants McDonald's.

Tableau 10: Composition des acides gras de frites recueillies en 2006, 2007, et 2008

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)
New York Fries	frites	mars 2007	13,3	1,2	8,5	9,7
New York Fries	frites ²⁰	oct. 2007	13,5	0,9	8,1	9,0
New York Fries	frites	jan. 2008	12,9	0,8	8,9	9,7
Perkin's	frites	mai 2007	16,0	14,0	18,0	32,0
Perkin's	frites	sept. 2007	14,0	1,0	9,0	10,0
Pizza Delight	frites	jan. 2008	11,1	1,2	12,5	13,7
Pizza Pizza	frites	mars 2007	11,7	2,3	17,9	20,2
Pizza Pizza	frites	fév. 2008	18,7	1,9	12,4	14,3
Red Lobster	frites	oct. 2007	14,1	39,6	22,1	61,7
St. Hubert	frites	jan. 2008	14,5	0,9	8,1	9,0
Swiss Chalet	frites	mars 2007	12,5	0,9	9,4	9,8
Swiss Chalet	frites	jan. 2008	17,8	1,2	8,2	9,4

²⁰ Données fournies par l'entreprise.

Tableau 10: Composition des acides gras de frites recueillies en 2006, 2007, et 2008

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)
Taco Bell	frites	avril 2007	21,4	1,8	8,0	9,8
Taco Bell	frites	jan. 2008	14,5	0,9	11,2	12,1
The Keg	frites	fév. 2008	10,4	1,0	12,5	13,5
Wendy's	frites	oct. 2006	12,6	6,6	14,5	21,1
Wendy's	frites ²¹	oct. 2007	12,9	6,8	14,7	21,5
Wendy's	frites	oct. 2007	13,3	13,7	15,9	29,6
Wendy's	frites	jan. 2008	11,4	1,1	16,5	17,6
Wimpy's Diner	frites	oct. 2007	11,5	17,7	11,7	29,4

²¹ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants Wendy's.

Tableau 11: Composition en acides gras de rondelles d'oignon recueillies en 2007 et 2008

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)
A&W	rondelles d'oignon frites	mars 2007	14,3	1,6	11,1	12,7
A&W	rondelles d'oignon frites	jan. 2008	18,0	0,8	9,1	9,9
Applebees	rondelles d'oignon frites (onion peels) ²²	sept. 2007	13,0	6,5	12,0	18,5
Burger King	rondelles d'oignon frites	mars 2007	16,2	36,6	22,5	59,1
Burger King	rondelles d'oignon frites	jan. 2008	15,5	33,3	20,6	53,9
Burger King	rondelles d'oignon frites ²³	avril 2008	18,3	0,6	16,4	17,0
Burger King	rondelles d'oignon frites	juin 2008	17,0	3,0	16,7	19,7
Chicken Chef	rondelles d'oignon frites	sept. 2007	22,0	0,7	8,0	8,7
Dairy Queen	rondelles d'oignon frites	oct. 2007	29,3	21,2	10,4	31,6
Denny's	rondelles d'oignon frites	oct. 2007	24,4	0,9	9,0	9,9

²² L'entreprise nous a appris qu'elle avait changé les rondelles d'oignon frites. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

²³ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants Burger King.

Tableau 11: Composition en acides gras de rondelles d'oignon recueillies en 2007 et 2008

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)
Friendly Greek	rondelles d'oignon frites	oct. 2007	30,2	16,7	16,5	33,2
Harvey's	rondelles d'oignon frites	mars 2007	1,3	8,3	9,6	18,2
Harvey's	rondelles d'oignon frites	jan. 2008	16,1	1,0	9,6	10,6
Mandarin	rondelles d'oignon frites	avril 2007	23,6	4,0	10,4	14,4
Mary Brown's	rondelles d'oignon frites	fév. 2008	25,0	0,8	11,4	12,2
Perkin's	rondelles d'oignon frites	sept. 2007	20,0	0,9	10,0	10,9

Tableau 12: Composition en acides gras de divers aliments des restaurants-minute/restaurants recueillis en 2007 et 2008

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)
Burger King	Patates hachées brunes	oct. 2007	23,7	43,3	21,6	64,9
Burger King	Patates hachées brunes	jan. 2008	40,6	39,1	21,7	62,3
Burger King	Patates hachées brunes ¹⁷	mai 2008	12,8	11,9	23,3	35,2
Burger King	Chausson aux pommes	oct. 2007	16,9	38,5	23,3	61,8
Burger King	Chausson aux pommes	jan. 2008	16,2	36,7	23,6	60,3
Burger King	Chausson aux pommes ²³	mai 2008	14,9	1,1	26,9	28,0
Casey's	Patates douces	mars 2007	17,1	1,7	8,9	10,6
KFC	Chausson aux pommes	fév. 2008	20,8	0,8	21,8	22,6
Koya Japan	Rouleaux printaniers	sept. 2007	17,0	1,0	11,0	12,0
Manchu Wok	Rouleaux aux œufs frits	avril 2007	12,9	1,6	13,1	14,7
Manchu Wok	Rouleaux aux œufs frits	jan. 2008	15,9	9,4	30,8	40,2

Tableau 12: Composition en acides gras de divers aliments des restaurants-minute/restaurants recueillis en 2007 et 2008

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)
Mary Brown's	Taters	fév. 2008	16,0	0,7	11,7	12,4
McDonald's	Patates hachées brunes	mars 2007	13,1	8,0	45,7	45,8
McDonald's	Patates hachées brunes	jan. 2008	17,2	4,4	24,7	29,1
McDonald's	Patates hachées brunes ²⁴	avril 2008	19,2	1,1	13,1	14,2
McDonald's	Chausson aux pommes cuit au four	oct. 2007	18,6	41,1	27,7	71,8
McDonald's	Chausson aux pommes cuit au four	jan. 2008	18,6	41,5	39,4	80,9
McDonald's	Chausson aux pommes cuit au four ²⁵	juin 2008	18,4	0,4	45,9	46,3
McDonald's	Fondant à la cannelle	mars 2008	16,7	1,7	47,2	48,9
Montana's	Bâtonnets de fromage	mars 2007	19,4	3,2	31,2	34,4
Montana's	Bâtonnets de fromage	jan. 2008	19,4	3,0	35,2	38,2

²⁴ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants McDonald's.

²⁵ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté au chausson aux pommes cuit au four.

Tableau 12: Composition en acides gras de divers aliments des restaurants-minute/restaurants recueillis en 2007 et 2008

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)
Perkin's	Bâtonnets de fromage mozzarella	sept. 2007	17,0	2,7	41,0	43,7
Taco Bell	Tortilla sans garniture	jan. 2008	21,9	0,8	16,0	16,8
Taco Bell	Taco croustillant	nov. 2007	14,0	1,0	18,0	19,0
Taco Bell	Torsade à cannelle	sept. 2007	17,0	0,6	8,0	8,6
Taco Bell	Nachos sans garniture	sept. 2007	33,0	0,6	8,0	8,6
Taco Time	Mexi fries ²⁶	sept. 2007	14,0	11,0	8,0	19,0
Taco Time	Taco croustillant	nov. 2007	22,0	4,4	11,0	15,4
Taco Time	Cinnamon Custos	sept. 2007	34,0	2,2	8,0	10,2
Tim Hortons	Biscuit de petit déjeuner (biscuit analysé seulement)	avril 2007	15,9	2,2	88,9	91,1
Tim Hortons	Biscuit de petit déjeuner (biscuit analysé seulement) ²⁷	mai 2008	13,1	2,1	84,1	86,2

²⁶ L'entreprise nous a appris qu'elle avait changé les Mexi fries. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

²⁷ Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté au biscuit de petit déjeuner.

Tableau 13: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet²⁸ recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
A&W	Languettes de poulet	oct. 2006	14,7	27,5	14,0	41,5
A&W	Languettes de poulet	mars 2007	10,4	2,1	8,4	10,5
A&W	Languettes de poulet	jan. 2008	11,2	1,6	9,1	10,7
A&W	Burger au poulet	mars 2007	13,6	1,0	8,4	9,4
A&W	Burger au poulet	jan. 2008	10,5	0,9	11,5	12,4
Applebee's	Poulet frit ²⁹	mai 2007	12,0	2,5	10,0	12,5
Applebee's	Poulet frit	sept. 2007	14,0	7,6	12,0	19,6
Applebee's	Languettes de poulet ²⁹	jan. 2008	16,2	1,8	8,2	10,0
Applebee's	Ailes de poulet croustillantes ²⁹	jan. 2008	10,4	4,8	11,2	16,0
Arby's	filets de poulet	mai 2007	17,0	17,0	12,0	29,0
Arby's	filets de poulet	sept. 2007	14,0	1,9	10,0	11,9

²⁸ Poulet analysé seulement

²⁹ L'entreprise nous a appris qu'elle avait changé les huiles de fritures. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 13: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet²⁸ recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
Boston Pizza	Ailes de poulet panées	mars 2007	17,0	12,2	19,8	32,0
Boston Pizza	Ailes de poulet panées ³⁰	sept. 2007	18,2	0,3	16,1	16,4
Boston Pizza	Ailes de poulet panées	jan. 2008	13,8	1,2	20,5	21,7
Boston Pizza	Doigts de poulet	mars 2007	12,9	19,6	11,6	31,2
Boston Pizza	Doigts de poulet ³⁰	sept. 2007	16,0	< 0,1	6,9	6,9
Boston Pizza	Doigts de poulet	jan. 2008	11,5	1,2	9,9	11,1
Burger King	Croquettes de poulet	oct. 2006	19,1	34,7	20,8	55,5
Burger King	Croquettes de poulet	oct. 2007	20,4	25,1	22,1	47,2
Burger King	Croquettes de poulet	jan. 2008	16,9	24,0	24,0	48,0
Burger King	Croquettes de poulet ²⁴	avril 2008	17,7	0,7	16,4	17,1
Burger King	Poulet frit	mars 2007	16,2	35,7	22,9	58,6

³⁰ Données fournies par l'entreprise. Les données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par tous les restaurants à service complet Boston Pizza depuis mai 2007.

Tableau 13: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet²⁸ recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
Burger King	Poulet frit	jan. 2008	20,1	36,9	21,5	58,4
Burger King	Poulet frit ²⁴	avril 2008	17,0	0,7	20,7	21,4
Burger King	Fritoopoulet	oct. 2007	17,5	38,5	22,2	60,7
Burger King	Fritoopoulet ²⁴	avril 2008	19,2	0,6	17,5	18,1
Casey's	Languettes de poulet	mars 2007	11,7	1,0	11,3	12,3
Casey's	Languettes de poulet	fév. 2008	19,0	0,8	17,1	17,9
Chicken Chef	Doigts de poulet	sept. 2007	10,0	0,6	8,0	8,6
Chicken Delight	Poulet – pilon et cuisse	mai 2007	16,0	0,7	23,0	23,7
Chicken Delight	Doigts de poulet	sept. 2007	9,2	2,8	10,0	12,8
Dairy Queen	Languettes de poulet	oct. 2007	14,6	20,3	11,0	31,3
Dixie Lee	Croquettes de poulet	fév. 2008	16,6	2,0	14,5	16,5
Dixie Lee	Poulet en baril	fév. 2008	12,1	1,3	20,5	21,8
Earl's	Filets de poulet	mai 2007	13,0	2,6	9,0	11,6

Tableau 13: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet²⁸ recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
Earl's	Filets de poulet	sept. 2007	12,0	6,4	8,0	14,4
Harvey's	Languettes de poulet	mars 2007	17,5	1,2	10,8	12,0
Harvey's	Languettes de poulet	jan. 2008	12,9	0,8	9,1	9,9
Jack Astors	Doigts de poulet	jan. 2008	11,4	1,1	10,3	11,4
The Keg	Languettes de poulet	fév. 2008	15,6	1,3	10,3	11,6
Kelsey's	Languettes de poulet	fév. 2008	16,9	1,1	9,7	10,8
KFC	Fritopoulet ³¹	oct. 2006	12,2	25,8	24,3	50,1
KFC	Méga-bâtonnets ³¹	oct. 2006	13,0	32,9	23,3	56,2
KFC	Méga-bâtonnets	mars 2007	13,6	0,8	9,4	10,2
KFC	Languettes de poulet croustillantes	jan. 2008	16,9	1,1	9,5	10,6
KFC	Poulet panée	jan. 2008	15,7	0,7	18,8	19,5

³¹ L'entreprise nous a appris que tous les restaurants PFK ont changé leurs huiles à friture en janvier 2007. Les données du tableau ne témoignent pas de ce changement.

Tableau 13: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet²⁸ recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
KFC	Poulet en baril	fév. 2008	18,6	1,2	22,5	23,7
KFC	Poulet pop-corn	fév. 2008	25,8	1,1	15,0	16,1
Lone Star	Languettes de poulet	oct. 2007	13,6	17,0	19,8	36,8
Manchu Wok	Boulettes de poulet	avril 2007	16,0	1,5	11,9	13,4
Manchu Wok	Boulettes de poulet	jan. 2008	18,5	14,3	17,9	32,2
Mary Brown's	Poulet en baril	fév. 2008	15,8	0,6	19,4	20,0
McDonald's	Poulet McCroquettes	mars 2007	19,9	2,5	23,8	26,3
McDonald's	Poulet McCroquettes	jan. 2008	19,1	1,5	18,6	20,1
McDonald's	Poulet McCroquettes ¹⁹	mai 2008	19,3	0,8	15,5	16,3
McDonald's	Sandwich poitrine de poulet croustillant	mars 2007	10,2	2,9	21,5	24,4
McDonald's	Sandwich poitrine de poulet croustillant ¹⁹	mai 2008	10,8	0,9	14,7	15,6

Tableau 13: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet²⁸ recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
Montana's	Croquettes de poulet	mars 2007	14,6	1,0	10,1	10,2
Montana's	Ailes de poulet panées	mai 2007	17,0	0,9	18,0	18,9
Montana's	Doigts de poulet	jan. 2008	15,3	0,9	8,6	9,5
Moxie's	Doigts de poulet	sept. 2007	11,0	1,6	9,0	10,6
Perkin's	Filets de poulet	sept. 2007	12,0	1,2	12,0	13,2
Pizza Pizza	Bouchées de poulet désossé	mars 2007	14,4	1,9	18,9	20,8
Pizza Pizza	Bouchées de poulet désossé	fév. 2008	11,3	1,6	14,9	16,5
Pizza Pizza	Ailes de poulet croustillantes	mars 2007	14,7	1,7	23,7	25,4
Pizza Pizza	Ailes de poulet croustillantes	fév. 2008	20,1	1,4	21,5	22,9
Sizzling Wok	Boulettes de poulet	sept. 2007	20,0	1,6	13,0	14,6
St. Hubert	Languettes de poulet	jan. 2008	12,3	1,0	9,7	10,7

Tableau 13: Composition en acides gras de languettes de poulet, de croquettes de poulet et d'autres produits de poulet²⁸ recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
Swiss Chalet	Languettes de poulet	mars 2007	20,0	0,9	10,0	10,9
Swiss Chalet	Languettes de poulet	jan. 2008	15,6	1,0	9,2	10,2
Wendy's	Croquettes de poulet	sept. 2006	18,1	7,8	19,4	27,2
Wendy's	Croquettes de poulet ³²	oct. 2007	17,8	1,8	17,7	18,5
Wendy's	Croquettes de poulet	jan. 2008	19,8	0,6	19,8	10,4
Wendy's	Languettes de poulet	mars 2007	11,0	12,0	16,9	28,9
Wendy's	Languettes de poulet	jan. 2008	12,5	0,6	16,1	16,7
Wimpy's Diner	Doigts de poulet	oct. 2007	10,4	18,1	13,1	31,2

³² Données fournies par l'entreprise. Les nouvelles données témoignent du changement apporté aux huiles à friture utilisées par les restaurants Wendy's.

Tableau 14 : Composition en acides gras de produits du poisson recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2007 et 2008

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)
Applebees	Aiglefin frit	sept. 2007	10,0	5,4	11,0	16,4
Applebees	Corégone frit	mai 2007	11,0	0,9	8,0	8,9
Applebee's	Poisson pané	jan. 2008	24,4	3,0	8,5	11,5
Burger King	Filet de poisson BK	oct. 2007	8,0	40,0	22,6	62,6
Burger King	Filet de poisson BK	jan. 2008	12,5	37,6	21,6	59,2
Burger King	Filet de poisson BK ²³	avril 2008	11,9	0,9	13,1	14,0
Burger King	Sandwich au filet de poisson	mai 2007	6,9	2,2	12,0	14,2
Burger King	Sandwich au filet de poisson	sept. 2007	12,0	15,0	18,0	33,0
Casey's	Filet de poisson	mars 2007	28,5	1,1	7,6	8,7
Casey's	Filet de poisson	fév. 2008	21,2	1,0	14,6	15,6
Dixie Lee	Filet de poisson	fév. 2008	14,6	1,4	9,2	10,6
Jack Astors	Filet de poisson	jan. 2008	13,9	1,3	8,7	10,0

Tableau 14 : Composition en acides gras de produits du poisson recueillis dans des restaurants-minute/restaurants en 2007 et 2008

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)
Joey's Only	Poisson frit	sept. 2007	15,0	1,9	8,0	9,9
Kelsey's	Filet de poisson	mars 2007	19,9	1,5	10,2	11,7
Kelsey's	Filet de poisson	fév. 2008	17,7	1,0	8,2	9,2
Mandarin	Filet de poisson	avril 2007	10,2	2,1	13,1	15,1
McDonald's	Sandwich au filet de poisson	mars 2007	6,7	2,8	16,7	19,5
McDonald's	Sandwich au filet de poisson	jan. 2008	8,9	1,2	15,2	16,4
McDonald's	Sandwich au filet de poisson ¹⁹	mai 2008	8,5	1,0	13,5	14,5
Montana's	Filet de poisson	mars 2007	12,5	1,3	10,9	12,2
Montana's	Filet de poisson	jan. 2008	8,5	1,3	8,9	10,2
Moxie's	Morue frite	sept. 2007	15,0	0,7	7,0	7,7
Perkin's	Morue croustillante	mai 2007	4,7	22,0	14,0	36,0
Perkin's	Morue croustillante	sept. 2007	18,0	0,9	8,0	8,9
Red Lobster	Aiglefin frit	oct. 2007	8,4	42,4	23,3	65,7

Tableau 15 : Composition en acides gras de beignets recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
Coffee Time	Beignet aux pommes	oct. 2007	15,0	30,0	24,0	54,0
Coffee Time	Gâteau double chocolat	oct. 2007	29,0	32,0	27,0	59,0
Coffee Time	Trempé dans le miel	oct. 2007	17,0	26,0	23,0	49,0
Coffee Time	Glacé au chocolat	oct. 2007	17,0	31,0	24,0	55,0
Country Style	Beignet aux pommes	oct. 2006	23,2	2,0	49,5	51,5
Country Style	Roussette	oct. 2006	21,4	3,0	46,9	49,9
Country Style	Givré au miel	oct. 2006	27,3	5,4	45,4	50,8
Country Style	Enrobé de chocolat marbré	oct. 2006	29,0	0,6	51,4	52,0
Country Style	Beigne nature	mars 2007	28,2	0,8	50,8	51,6
Dunkin' Donuts	Gâteau au chocolat	nov. 2007	25,0	37,0	23,0	60,0
Dunkin' Donuts	Glacé au chocolat	nov. 2007	27,0	56,0	16,0	72,0
Dunkin' Donuts	Torsade miellée	nov. 2007	21,0	35,0	22,0	57,0
Dunkin' Donuts	Garni de confiture	nov. 2007	16,0	32,0	23,0	55,0

Tableau 15 : Composition en acides gras de beignets recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
Krispy Kreme	Glacé au chocolat ³³	déc. 2007	19,0	22,0	34,0	56,0
Krispy Kreme	Glacé au chocolat avec pépites ³³	déc. 2007	19,0	21,0	36,0	57,0
Krispy Kreme	Glacé au chocolat avec custarde ³³	déc. 2007	16,0	19,0	36,0	55,0
Krispy Kreme	Glacé au chocolat garniture crémeuse ³³	déc. 2007	22,0	21,0	34,0	55,0
Krispy Kreme	Glacé à l'érable ³³	déc. 2007	18,0	22,0	34,0	56,0
Krispy Kreme	Gâteau glacé au chocolat ³³	déc. 2007	27,0	25,0	32,0	57,0
Krispy Kreme	Chocolat ³⁴	déc. 2007	22,0	3,0	44,0	47,0
Krispy Kreme	Glacé au chocolat ³⁴	déc. 2007	19,0	3,2	49,0	52,2
Krispy Kreme	Nature (vanille) ³⁴	déc. 2007	22,0	2,9	43,0	45,9
Krispy Kreme	Garni de confiture ³⁴	déc. 2007	18,0	2,8	49,0	51,8

³³ produit des États-Unis, mais aussi disponible dans quelques endroits au Canada

³⁴ produit de Krispy Kreme Donuts, Longueuil, QC.

Tableau 15 : Composition en acides gras de beignets recueillis en 2006, 2007, et 2008

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)
Robin's Donuts	Gâteau glacé au chocolat	sept. 2007	30,0	44,0	8,0	52,0
Robin's Donuts	Glacé au vanille	sept. 2007	19,0	37,0	22,0	59,0
Robin's Donuts	Trempé dans le chocolat	nov 2007	14,0	37,0	22,0	59,0
Robin's Donuts	Beigne au chocolat avec noix	nov. 2007	24,0	35,0	21,0	56,0
Robin's Donuts	Nature (vanille)	nov. 2007	30,0	35,0	20,0	55,0
Robin's Donuts	Glacé au vanille et au chocolat	nov. 2007	16,0	38,0	21,0	59,0
Tim Hortons	Chocolat	oct. 2006	18,4	0,6	48,4	49,0
Tim Hortons	À la hollandaise	oct. 2006	10,9	0,8	48,4	49,2
Tim Hortons	Beigne nature	oct. 2006	24,0	0,5	50,9	51,4
Tim Hortons	Double chocolat	oct. 2006	16,4	0,6	49,4	50,0
Tim Hortons	Givré au miel	oct. 2006	13,0	1,0	47,9	48,9
Tim Hortons	Beigne nature	mars 2007	19,5	0,7	48,3	49,0