

 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

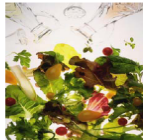
Santé  
Canada

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

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

## Programme de Surveillance des Gras Trans

Quatrième Ensemble de Données de Surveillance des Gras Trans  
Aliments provenant de cafétérias situées dans divers établissements  
décembre 2009



Canada

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

## Table des Matières

<i>Tableau 1: Composition en acides gras de frites et de produits de pomme de terre frites.....</i>	<i>2</i>
<i>Tableau 2: Composition en acides gras de biscuits.....</i>	<i>4</i>
<i>Tableau 3: Composition en acides gras de muffins.....</i>	<i>7</i>
<i>Tableau 4: Composition en acides gras de produits de poulet.....</i>	<i>9</i>
<i>Tableau 5: Composition en acides gras de rondelles d'oignon frites et de poisson.....</i>	<i>10</i>
<i>Tableau 6: Composition en acides gras de produits de boulangerie et du desserts.....</i>	<i>11</i>
<i>Tableau 7: Composition en acides gras d'aliments divers.....</i>	<i>12</i>
<i>Tableau 8: Composition en acides gras de margarines.....</i>	<i>13</i>
<i>Tableau 9: Composition en acides gras de maïs à éclater et de snacks recueillis dans les cinémas.....</i>	<i>14</i>

Tableau 1: Composition en acides gras de frites et de produits de pomme de terre frites

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cégep	frites	fév. 2009	18,2	16,0	17,0	33,0
Cégep	frites	fév. 2009	11,4	1,2	7,5	8,7
Centre hospitalier pour enfants	frites	fév. 2009	14,6	16,1	14,8	30,9
Collège	frites	mars 2009	10,6	0,8	10,8	11,6
Collège	frites	août 2008	15,0	0,8	7,6	8,4
Ecole Secondaire	frites	mars 2009	5,0	1,2	8,1	9,3
Ecole Secondaire	frites	mars 2009	17,3	0,8	7,0	7,8
Ecole Secondaire	patates hachées brunes	mars 2009	16,9	0,8	7,0	7,8
Hôpital	frites	août 2008	18,0	6,7	10,0	16,7
Hôpital	frites	mars 2009	11,2	1,3	8,2	9,5
Hôpital	frites	fév. 2009	12,7	1,3	8,6	9,9
Hôpital	frites	fév. 2009	13,3	16,8	16,9	33,7
Hôpital	frites	fév. 2009	16,3	0,9	9,3	10,2
Hôpital	frites	août 2008	15,0	1,0	7,5	8,5
Hôpital	frites	fév. 2009	23,7	5,0	15,1	20,1
Maison de repos	frites	fév. 2009	10,9	13,5	12,5	25,7
Maison de repos	morceaux de patates	août 2008	1,1	13,0	17,0	30,0
Université	frites	mars 2009	13,3	2,0	11,0	13,0
Université	frites	fév. 2009	16,3	1,3	7,8	9,1
Université	frites	fév. 2009	13,0	1,1	8,5	9,6

*Tableau 1: Composition en acides gras de frites et de produits de pomme de terre frites*

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Université	frites	fév. 2009	11,7	3,9	10,5	14,4

Tableau 2: Composition en acides gras de biscuits

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cégep	biscuits	fév. 2009	22,7	21,8	29,6	51,4
Cégep	biscuits au chocolat	fév. 2009	24,1	2,6	44,0	46,6
Centre des Sciences	biscuits aux brisures de chocolat	août 2008	19,0	25,0	30,0	55,0
Centre hospitalier pour enfants	biscuits à l'avoine et raisin	fév. 2009	14,9	1,1	38,0	38,9
Centre hospitalier pour enfants	biscuits aux brisures de chocolat	fév. 2009	19,9	0,7	48,1	48,8
Collège	biscuits à l'avoine et raisin	août 2008	21,0	1,9	57,0	58,9
Collège	biscuits aux brisures de beurre d'arachide	fév. 2009	22,1	0,4	33,8	34,2
Collège	biscuits aux brisures de chocolat	mars 2009	17,0	0,8	54,0	54,8
Collège	biscuits aux brisures de chocolat de lait	mars 2009	16,9	0,7	52,6	53,3
Collège	biscuits aux	mars 2009	18,5	13,7	47,2	60,9

Tableau 2: Composition en acides gras de biscuits

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
	brisures de chocolat triple					
Ecole Secondaire	biscuits	mars 2009	17,6	1,2	53,9	55,1
Ecole Secondaire	biscuits aux brisures de chocolat	mars 2009	22,1	0,8	50,7	51,5
Ecole Secondaire	biscuits aux brisures de chocolat	mars 2009	20,7	0,8	47,1	47,9
Ecole Secondaire	biscuits aux brisures de chocolat	mars 2009	25,6	20,8	35,7	56,5
Hôpital	biscuits au beurre d'arachide	août 2008	30,0	1,1	51,0	52,1
Hôpital	biscuits au chocolat	fév. 2009	17,5	29,0	23,0	52,0
Hôpital	biscuits aux brisures de chocolat	août 2008	24,0	1,1	46,0	47,1
Hôpital	biscuits à la confiture	fév. 2009	21,2	28,6	24,8	53,4
Hôtel	biscuits aux brisures de	mars 2009	20,4	1,2	55,0	56,2

Tableau 2: Composition en acides gras de biscuits

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
	chocolat					
Maison de repos	biscuits au beurre d'arachide	fév. 2009	25,6	15,7	23,5	39,2
Maison de repos	biscuits au chocolat	août 2008	25,0	0,8	49,0	49,8
Maison de repos	biscuits au mélasse	août 2008	21,0	20,0	19,0	39,0
Maison de repos	biscuits aux brisures de chocolat	août 2008	26,0	1,9	45,0	46,9
Maison de repos	biscuits digestifs	août 2008	19,0	4,2	40,0	44,2
Université	biscuits	fév. 2009	16,2	0,9	10,6	11,5
Université	biscuits aux raisins	fév. 2009	16,0	1,2	56,8	58,0
Université	biscuits avec noix	mars 2009	26,7	1,2	40,9	42,1
Université	biscuits avec Smarties	mars 2009	20,4	0,5	53,2	53,7
Université	biscuits, chocolat noir et chocolat blanc	mars 2009	22,8	1,1	60,8	61,9



Tableau 3: Composition en acides gras de muffins

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cégep	muffins	fév. 2009	6,8	0,6	20,7	21,3
Centre hospitalier pour enfants	muffins aux brisures de chocolat	fév. 2009	10,8	0,2	14,3	14,5
Collège	muffins au chocolat	août 2008	18,0	0,2	17,0	17,2
Ecole Secondaire	muffins aux bleuets	mars 2009	2,0	0,2	17,7	17,9
Ecole Secondaire	muffins aux canneberges et bleuets	mars 2009	12,8	0,7	12,6	13,3
Ecole Secondaire	muffins aux graines de pavot	mars 2009	18,8	0,5	10,6	11,1
Gare du train	muffins au son	août 2008	15,0	1,3	23,0	24,3
Hôpital	muffins	fév. 2009	12,5	1,0	9,8	10,8
Hôpital	muffins	fév. 2009	12,2	0,4	9,7	10,1
Hôpital	muffins au fromage cheddar	fév. 2009	11,9	2,0	33,0	35,0
Hôpital	muffins aux pommes	août 2008	13,0	1,1	18,0	19,1
Hôpital	muffins gloire du matin	fév. 2009	11,8	0,5	11,4	11,9
Hôtel	muffins au son	mars 2009	13,6	0,6	10,2	10,8

Tableau 3: Composition en acides gras de muffins

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Hôtel	muffins aux carottes	mars 2009	12,1	0,8	9,6	10,4
Maison de repos	muffins au son	août 2008	14,0	2,1	13,0	15,1
Maison de repos	muffins aux bananes	fév. 2009	7,2	0,5	18,9	19,4
Maison de repos	muffins aux bananes et son	fév. 2009	7,4	0,6	18,7	19,3
Maison de repos	muffins aux bleuets	août 2008	10,0	2,2	12,0	14,2
Maison de repos	muffins aux carottes	août 2008	15,0	0,2	11,0	11,2
Université	muffins	fév. 2009	14,0	0,5	9,8	10,3
Université	muffins	fév. 2009	7,6	0,7	19,4	20,1
Université	muffins aux brisures de chocolat	fév. 2009	11,2	0,2	17,7	17,9

Tableau 4: Composition en acides gras de produits de poulet

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Cégep	pépites de poulet	fév. 2009	17,8	1,1	12,0	13,1
Centre hospitalier pour enfants	burger au poulet escalopettes panées	fév. 2009	11,1	1,8	18,2	20,0
Centre hospitalier pour enfants	lanières de poulet	fév. 2009	7,6	15,6	17,2	32,8
Collège	doigts de poulet	août 2008	15,0	2,8	10,0	12,8
Hôpital	burger au poulet	août 2008	24,0	1,4	10,0	11,4
Hôpital	burger au poulet escalopettes panées	fév. 2009	19,7	4,0	18,0	22,0
Hôpital	doigts de poulet	août 2008	13,0	14,0	11,0	25,0
Hôpital	doigts de poulet	fév. 2009	10,1	1,0	10,6	11,6
Hôpital	lanières de poulet	fév. 2009	10,4	4,6	16,6	21,2
Hôtel	doigts de poulet	mars 2009	12,0	1,0	8,9	9,9
Maison de repos	doigts de poulet	août 2008	12,0	47,0	15,0	62,0
Université	burger au poulet escalopettes panées	mai 2009	14,2	1,7	11,8	13,5
Université	lanières de poulet	fév. 2009	13,4	0,8	9,0	9,8

*Tableau 5: Composition en acides gras de rondelles d'oignon frites et de poisson*

<b>Institute</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Collège	filets de poisson panées	mars 2009	18,4	0,6	10,4	11,0
Collège	rondelles d'oignon frites	mars 2009	19,2	0,6	10,9	11,5
Hôpital	rondelles d'oignon frites	fév. 2009	26,1	5,3	16,8	22,1
Hôtel	rondelles d'oignon frites	mars 2009	19,0	1,0	9,5	10,5
Maison de repos	poisson pané	fév. 2009	12,4	13,4	12,1	12,1

Tableau 6: Composition en acides gras de produits de boulangerie et du desserts

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Ecole Secondaire	biscuit pour le thé aux brisures de chocolat	mars 2009	13,5	0,6	59,8	60,4
Ecole Secondaire	bagels	mars 2009	15,3	0,6	10,4	11,0
Ecole Secondaire	biscuit pour le thé aux bleuets	mars 2009	10,2	28,6	26,9	55,5
Ecole Secondaire	brioche à la cannelle	mars 2009	9,9	8,9	23,0	31,9
Ecole Secondaire	croissants	mars 2009	19,0	0,7	44,7	45,4
Gare du train	Pain aux bananes	août 2008	14,0	3,0	28,0	31,0
Hôpital	brioche à la cannelle	fév. 2009	15,3	14,8	19,0	33,8
Université	biscuit pour le thé au fromage	mars 2009	12,7	1,3	42,2	43,5

*Tableau 7: Composition en acides gras d'aliments divers*

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Collège	samosa	mars 2009	12,6	0,4	46,6	47,0
Ecole Secondaire	croustilles taco	mars 2009	23,3	1,0	8,6	9,6

*Tableau 8: Composition en acides gras de margarines*

<b>Institute</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT<sup>1</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS<sup>2</sup> (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
Collège	margarine	jan. 2009	79,0	24,0	17,0	41,0
Hôpital	margarine	jan. 2009	81,0	0,8	15,0	15,8
Maison de repos	margarine	jan. 2009	79,0	4,4	15,0	19,4
Maison de repos	margarine	jan. 2009	73,0	26,0	17,0	43,0

Tableau 9: Composition en acides gras de maïs à éclater et de snacks recueillis dans les cinémas

Institution	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)
cinéma	maïs à éclater (nature)	août 2008	27,0	0,5	8,7	9,2
cinéma	maïs à éclater avec margarine	août 2008	40,0	0,7	9,6	10,3
cinéma	maïs à éclater avec beurre	août 2008	40,0	2,7	33	35,7
cinéma	maïs à éclater (nature)	août 2008	12,0	0,4	10	10,4
cinéma	maïs à éclater avec margarine	août 2008	21,0	0,6	11,0	11,6
cinéma	maïs à éclater avec beurre	août 2008	34,0	4,0	49,0	53,0
cinéma	maïs à éclater (nature)	août 2008	17,0	1,9	9,2	11,1
cinéma	maïs à éclater avec margarine	août 2008	31,0	1,6	8,1	9,7
cinéma	maïs à éclater (nature)	août 2008	18,0	0,5	8,3	8,8
cinéma	maïs à éclater avec margarine	août 2008	20,0	5,6	11,0	16,6
cinéma	maïs à éclater avec beurre	août 2008	26,0	3,4	37,0	40,4
cinéma	chips de nacho	août 2008	17,0	1,1	16,0	17,1
cinéma	sauce de fromage	août 2008	7,6	38,0	27,0	65,0
cinéma	chips de nacho	août 2008	21,0	0,9	29,0	29,9



*Tableau 9: Composition en acides gras de maïs à éclater et de snacks recueillis dans les cinémas*

<b>Institution</b>	<b>Nom/description du produit</b>	<b>Date d'échantillonnage</b>	<b>Lipides (% en poids de l'aliment)</b>	<b>AGT (en % du total des lipides)</b>	<b>AGS (en % du total des lipides)</b>	<b>AGT + AGS (en % du total des lipides)</b>
cinéma	sauce de fromage	août 2008	5,6	1,6	53,0	54,6
cinéma	chips de nacho	août 2008	18,0	1,3	17,0	18,3
cinéma	sauce de fromage	août 2008	5,2	1,9	54,0	55,9