



## Les efforts de réduction du sodium entrepris par l'industrie alimentaire canadienne

La recherche a établi un lien entre l'apport élevé en sodium et l'hypertension artérielle, un facteur de risque important de la maladie cardiovasculaire. Des efforts ont été déployés pour sensibiliser les Canadiens à ce sujet et réduire la quantité de sodium qu'ils consomment. L'industrie alimentaire canadienne a volontairement intensifié ses efforts pour réduire la quantité de sodium dans les aliments transformés. Le présent rapport expose certains des progrès réalisés récemment par l'industrie de même que les difficultés connexes et les leçons tirées.

### Stratégie de réduction du sodium pour le Canada

En 2007, Santé Canada a annoncé la création d'un Groupe de travail sur le sodium (GTS) composé de multiples intervenants, pour élaborer une stratégie sur la santé de la population visant à réduire l'apport en sodium des Canadiens et des Canadiennes. Le GTS était composé de 25 représentants de l'industrie alimentaire, du milieu universitaire, de groupes de défense des droits des consommateurs et de promotion de la santé et de divers ministères et organismes, y compris Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC). La [Stratégie de réduction du sodium pour le Canada](#) (la Stratégie) qui en a découlé a été conçue pour aider à réduire l'apport en sodium des Canadiens, qui est estimé à 3 400 mg par jour par personne, à une cible provisoire de 2 300 mg par jour par personne d'ici 2016. Au bout du compte, l'objectif est de réduire l'apport en sodium moyen de la population de façon à ce que plus de 95 % des Canadiens aient un apport inférieur à 2 300 mg par jour<sup>1</sup>.

Le GTS a reconnu qu'une stratégie efficace devrait utiliser une approche complète à plusieurs étapes qui mobiliserait tous les secteurs. La Stratégie s'appuie sur une collaboration générale et contient 27 recommandations dans quatre domaines :

- Approvisionnement alimentaire — une réduction volontaire structurée du niveau de sodium dans les aliments et les produits alimentaires transformés vendus chez les concessionnaires alimentaires;
- Sensibilisation et éducation — des consommateurs, de l'industrie, des professionnels de la santé et d'autres intervenants clés;
- Recherche — sur la santé de la population, la nutrition et la science des aliments;
- Surveillance et évaluation.

On a estimé qu'environ 77 % du sodium alimentaire provient des aliments transformés, alors que 12 % est naturellement présent et que 11 % provient de sources discrétionnaires (6 % ajouté dans l'assiette et 5 % ajouté pendant la préparation des mets)<sup>2</sup>. En conséquence, l'industrie alimentaire

<sup>1</sup> Pour en arriver à un apport moyen en sodium de moins de 2 300 mg par jour dans la population, il faudra que les gens s'efforcent d'en arriver à un apport plus près de l'apport suffisant (AS) de 1 500 mg par jour pour les personnes âgées de 9 à 50 ans et de moins de 1 500 mg par jour pour les personnes plus âgées et plus jeunes.

<sup>2</sup> Mattes RD, Donnelly D. « Relative contributions of dietary sodium sources. » *J Am Coll Nutr.* 1991;10:383-93.

est perçue comme ayant un rôle clé à jouer dans les efforts de réduction du sodium en modifiant les aliments transformés. Toutefois, la Stratégie reconnaît que l'obtention de résultats en santé publique dépend de la mise en œuvre réussie des recommandations dans les quatre domaines. Par exemple, l'éducation et la sensibilisation accrues des consommateurs favoriseront une demande pour des produits à faible teneur en sodium, et la recherche permettra le développement d'aliments à faible teneur en sodium qui seront acceptés par les consommateurs.

L'une des recommandations de la Stratégie était que Santé Canada continue son travail auprès de l'industrie alimentaire dans le but de fixer des cibles de réduction volontaire de sodium. Une autre était que les fabricants atteignent et progressent au-delà de ces objectifs, pour en arriver à la teneur en sodium la moins élevée possible tout en tenant compte de la salubrité des aliments sur le plan microbien, de leur qualité et de leur acceptation par les consommateurs. En consultation avec l'industrie, Santé Canada a publié [Teneurs en sodium réduites tenant lieu de repères pour les aliments transformés](#). Parmi ces repères, mentionnons trois niveaux par phases pour aider l'industrie alimentaire à atteindre les réductions ciblées dans les aliments transformés d'ici la fin de 2016.

## Le rôle du sodium et du sel dans les aliments

La réduction importante de la quantité de sodium dans les aliments transformés n'est pas une tâche simple parce que le sodium fait partie d'un grand nombre d'ingrédients courants. Par exemple, le sel, qui est omniprésent dans l'approvisionnement alimentaire, est composé de sodium à 40 % (par poids); cela en fait le principal fournisseur de sodium dans l'alimentation. De plus, le sodium est une composante courante de nombreux additifs alimentaires, comme le pyrophosphate acide de sodium et d'ingrédients comme le bicarbonate de soude.

Il peut être difficile de trouver des substituts convenables parce que le sel et le sodium ont diverses fonctions dans les aliments transformés. En plus de contribuer à améliorer la saveur, le sel et le sodium jouent des rôles fonctionnels qui sont essentiels à la nature et à l'intégrité des produits alimentaires. Parmi ces rôles, mentionnons le maintien de la texture et de la couleur, l'innocuité microbiologique, la conservation et la durée de vie, le contrôle de la fermentation et la fixation de protéines. Par exemple, dans les produits de boulangerie-pâtisserie, le bicarbonate de soude est utilisé comme agent de levage, le sel est utilisé pour donner du goût, pour renforcer le gluten dans la pâte afin d'améliorer la texture et pour contrôler la fermentation. Dans les fromages, le sel favorise la stabilité microbienne, la texture et la saveur. Parmi les autres facteurs qui font du sel un ingrédient essentiel pour les transformateurs d'aliments, mentionnons sa disponibilité, le fait qu'il est facile à utiliser et à manipuler et son faible coût.

## Progrès de l'industrie

Même si l'industrie est résolue à réduire la quantité de sodium dans les aliments transformés, il est souvent plus facile pour les développeurs de produits de créer un nouveau produit alimentaire contenant moins de sodium que de reformuler la recette d'un produit existant pour réduire la quantité de sodium. Cela est dû au fait que les consommateurs ont certaines attentes par rapport au goût, à l'apparence, à la durée de vie et à la texture. Quand l'une de ces caractéristiques change de façon notable, cela est souvent perçu comme étant une différence indésirable ou considéré comme étant un problème de contrôle de la qualité du produit. Par exemple, si la croûte d'un produit de boulangerie était soudainement plus pâle que ce à quoi les consommateurs s'attendent, cela serait probablement perçu comme une erreur de la part du boulanger, qui n'aurait pas bien contrôlé les températures du four, plutôt que comme une réduction du sodium. Cela est moins susceptible de poser problème pour un produit de boulangerie à faible teneur en sodium mis récemment sur le marché, tant que la couleur plus pâle demeure dans l'éventail des couleurs que les consommateurs jugent acceptables pour les produits de boulangerie. De cette façon, les nouveaux produits présentent souvent un éventail plus large de différences acceptables aux yeux des consommateurs que les produits dont la recette a été reformulée.

Les renseignements fournis par Datamonitor portent à croire que les niveaux de sodium dans les nouveaux produits mis sur le marché sont conformes à la teneur tenant lieu de repère de la phase 1 et, dans certains cas, aux teneurs moins élevées de la phase 3, qui se terminera en décembre 2016, quoiqu'aucune analyse approfondie n'a été effectuée pour le moment.

## Point de vue de l'industrie

Reconnaissant que la réduction du sodium dans les aliments transformés est complexe, AAC s'est intéressé à la collecte d'information sur les progrès que les entreprises canadiennes réalisaient dans leurs efforts de réduction du sodium, les stratégies qu'elles utilisent pour réduire le sodium, les diverses difficultés auxquelles elles font face et les répercussions de leurs efforts sur les activités. Un sondage volontaire qualitatif a été mené du mois d'octobre 2011 au mois de mars 2012 auprès de 55 entreprises canadiennes du secteur de l'alimentation (35 fabricants, 5 détaillants et 15 concessionnaires alimentaires). De plus, AAC a commissionné une étude de cas de l'industrie alimentaire pour documenter l'expérience d'un fabricant de produits alimentaires multinational qui a réduit la quantité de sodium dans deux de ses produits dans lesquels le sodium joue un rôle essentiellement fonctionnel (c.-à-d. un fromage) ou est utilisé uniquement pour ajouter de la saveur (c.-à-d. un craquelin)<sup>3</sup>.

Même si ce n'est pas représentatif de l'industrie alimentaire complète, les résultats indiquent que la plupart des entreprises sondées avaient mis en place des lignes directrices, une politique ou une stratégie de réduction du sodium. La plupart d'entre elles avaient aussi pris des mesures pour réduire la quantité de sodium dans leurs produits :

- Des 40 fabricants/détaillants sondés, 30 avaient des produits qui respectaient les cibles provisoires de réduction du sodium<sup>4</sup>. De plus, 10 d'entre eux estimaient avoir réduit la quantité de sodium à ces niveaux dans 25 à 75% de leurs produits. Plusieurs avaient été particulièrement proactifs dans leurs efforts et ont indiqué qu'ils s'efforçaient de réduire les quantités de sodium avant la publication des teneurs repères.
- Même s'il n'y avait pas de cibles provisoires précises pour l'industrie des services de restauration, 13 des 15 concessionnaires sondés ont dit avoir réduit la quantité de sodium dans certains de leurs produits. Les catégories les plus souvent mentionnées étaient les produits de viande; les sauces, les assaisonnements et les condiments; et les produits de boulangerie et de pâtisserie, les pâtes et le pain.

### Facteurs influant sur la priorité pour la réduction du sodium

Presque toutes les entreprises sondées ont dit qu'elles avaient déjà entrepris des activités de réduction du sodium. Parmi les principales catégories d'intérêt, mentionnons les plats principaux, la viande, les soupes et les assaisonnements pour le groupe des fabricants/détaillants, et la viande, les sandwiches, les soupes et les hamburgers pour les concessionnaires alimentaires. Les facteurs à l'origine des efforts de réduction du sodium sont mentionnés dans le tableau 1.

<sup>3</sup> *Sodium Reduction — An Industry Case Study Report* (en anglais seulement). AAC, mars 2012. AAC remercie Kraft Canada Inc. pour sa collaboration et son soutien pendant l'étude de cas. L'entreprise a été choisie parmi neuf grands fabricants d'aliments au Canada avec lesquels on a communiqué pour évaluer leur intérêt à participer et déterminer s'ils avaient des exemples de produits appropriés pour les deux scénarios de réduction du sodium (rôle fonctionnel et rôle lié à la saveur).

<sup>4</sup> Au moment du sondage d'AAC, le document intitulé [Teneurs en sodium réduites tenant lieu de repères pour les aliments transformés](#) (juin 2012) n'avait pas été achevé; par conséquent, on a posé des questions aux répondants au sujet des cibles provisoires de réduction du sodium (publiées en février 2010 et mises à jour en janvier 2011), qui étaient les repères auxquels l'industrie avait accès à ce moment-là.

**Tableau 1 : Facteurs motivant les efforts de réduction du sodium des entreprises sondées**

Facteurs motivant les efforts de réduction du sodium	Nombre de réponses
Intérêt supérieur des consommateurs — vouloir offrir des produits sains aux consommateurs	19
Initiative de Santé Canada/possibilité de réglementation	14
Intérêt des consommateurs/clients ou demande pour des produits à faible teneur en sodium	11
Maintenir la crédibilité ou une image saine auprès des consommateurs	6
Éviter une couverture médiatique négative	6
Demeurer compétitif	4
Responsabilité sociale/bonne entreprise citoyenne	2
Autre	2

Pour presque toutes les entreprises qui ont participé au sondage, il était nécessaire d'établir l'ordre de priorités des produits sur lesquels elles travailleront, car la réduction du sodium dans un produit exige une somme d'argent, du temps et des efforts importants. Cet effort est confirmé par l'étude de cas, dans laquelle la recherche et les activités requises pour mettre au point un craquelin assaisonné à faible teneur en sodium se sont étendues sur une période d'un an. Cela inclut l'utilisation de 50 % du temps d'une ressource à temps plein pendant six mois pour créer une recette finale, puis l'utilisation de 20 % du temps de cette ressource pendant six mois de plus pour les activités de mise au point du produit. L'étude de cas a aussi révélé le coût de changements simples apportés à l'étiquetage associés à la modification de la recette d'un produit, que ce soit dans le tableau de la valeur nutritive ou à la liste d'ingrédients. Celui-ci était de plus de 100 000 \$ pour les 14 unités de gestion de stock (UGS) touchées par la reformulation de la recette en raison des différentes variantes ou tailles d'emballage d'un produit. Les autres coûts associés à la réduction du sodium incluent le temps de production des essais en usine, les coûts d'emballage, les coûts des ingrédients et les coûts des essais auprès des consommateurs.

Le sondage et l'étude de cas ont révélé que, une fois qu'elles ont décidé de réduire la quantité de sodium dans un produit, les entreprises ont mobilisé un vaste éventail de ressources, notamment du personnel pour la formulation du produit, pour la promotion, les ventes et la production, ainsi que du personnel en réglementation. Comme ces ressources créent, produisent et mettent sur le marché les produits existants et les nouveaux produits novateurs, qui sont la clé de la viabilité économique d'une entreprise, il faut trouver un bon équilibre entre les activités régulières et les activités de réduction du sodium.

Les facteurs les plus souvent pris en considération par le groupe des fabricants/détaillants pour déterminer quels produits seront reformulés sont énoncés dans le tableau 2. Parmi les autres facteurs pris en considération, mentionnons la question de savoir si le fabricant est un conditionneur à forfait, car dans ce cas le client (et non le fabricant) contrôle les efforts de réduction du sodium; la marque ou le consommateur ciblé (p. ex. les gammes de produits meilleurs pour la santé ont priorité sur les autres gammes de produits); la disponibilité, à un prix raisonnable, de substituts du sel qui peuvent accomplir la fonction désirée; le volume de production (la reformulation de produits à grand volume aurait des répercussions importantes sur la réduction du sodium); et les activités de la concurrence.

**Tableau 2 : Facteurs les plus courants influant sur la priorité des produits ciblés par les efforts de réduction du sodium d'après les transformateurs et les détaillants sondés**

Mesure dans laquelle il est possible ou facile de réduire le sodium (faible coût, prend moins de temps ou meilleures chances de succès sur le marché)
Acceptation par les consommateurs/durée de vie/qualité du produit (acceptable pour les consommateurs tout en maintenant la qualité et une durée de vie appropriée)
Produits soumis à une reformulation ou à un renouvellement
Produits à teneur élevée en sodium

Les concessionnaires alimentaires ont aussi signalé un certain nombre de facteurs qui, même s'ils ne sont pas aussi variés, influent sur la priorité des efforts de réduction du sodium (tableau 3), la disponibilité de produits à faible teneur en sodium étant le facteur le plus souvent mentionné. Même si le coût de ces produits était pris en considération, le facteur principal de leur utilisation était la capacité du produit de donner la bonne saveur et de bien jouer son rôle. D'autres facteurs déterminants de la priorité des efforts de réduction du sodium étaient la mesure dans laquelle il est possible ou facile de réduire le sodium. Des mesures comme le rinçage des haricots et des légumes en conserve avant leur utilisation et l'élimination du sel dans les aliments préparés à l'interne qui sont combinés à d'autres ingrédients qui ajoutent du sel au produit alimentaire final étaient faciles à mettre en œuvre. Le fait de cibler des aliments produits en grande quantité qui sont utilisés pour créer de nombreux produits alimentaires permet aussi une réduction du sodium dans presque tous les produits alimentaires.

**Tableau 3 : Facteurs déterminant la priorité d'un produit dans les efforts de réduction du sodium chez les concessionnaires alimentaires sondés**

Disponibilité de produits à teneur en sodium réduite
Facilité et faisabilité de la réduction
Aliments de base, ou ceux qui sont souvent commandés*
Forte teneur en sodium
Fait partie de la création/reformulation d'une recette

Les facteurs sont présentés dans l'ordre du nombre de mentions.

\* Cela inclut les produits dont le volume et la quantité de sodium ont été utilisés pour déterminer quels produits apporteraient la contribution la plus importante à la réduction de l'apport en sodium des consommateurs.

La plupart des entreprises sondées ont utilisé le retrait du sel comme stratégie pour réduire la quantité de sodium dans leurs aliments. En outre, la plupart des entreprises ont dit avoir réduit graduellement la saveur salée des aliments ou l'avoir remplacée par d'autres saveurs, comme des fines herbes et des épices, quand cela est possible, au lieu d'utiliser des substituts du sel pour maintenir la perception du même goût salé. C'est une façon positive de réduire le sodium, car cela contribue à réduire le goût des gens pour la saveur du sel. Les réductions progressives du sodium contribueront à rendre les produits alimentaires à faible teneur en sodium plus agréables au goût des consommateurs et feront aussi en sorte que d'autres aliments dont la teneur en sodium n'a pas été réduite sembleront trop salés et, donc, moins désirables.

## Difficultés liées à la réduction du sodium

Plus des trois quarts des répondants du groupe des fabricants/détaillants sondés ont convenu qu'il est plus facile de réduire le sodium dans certains produits que dans d'autres. Les reformulations de recettes où le sodium, généralement sous la forme de sel, joue un rôle technique ou de salubrité alimentaire sont les plus difficiles. À titre d'exemple, mentionnons les fromages vieillis, où le sel contribue au développement de la texture et de la saveur, et les viandes salaisonnées, dans lesquelles le sel crée une barrière de sécurité qui empêche la croissance des microbes. Il est aussi plus difficile de produire une version à teneur en sodium réduite acceptable quand la palette de

saveurs du produit est simple. Par exemple, il est difficile de reformuler la recette d'un jus de tomates, qui contient uniquement des tomates, de l'eau et du sel, pour en réduire la quantité de sel sans changer sa saveur de façon importante. Les aliments dont la palette de saveurs est complexe sont souvent plus faciles à modifier parce qu'ils ont davantage de saveurs qui peuvent être améliorées pour masquer la perte de saveur découlant de la diminution du sel.

Plus de la moitié des entreprises qui ont participé au sondage ont mentionné qu'elles ont des produits dont elles ne reformuleront pas la recette pour en réduire la teneur en sodium. Les raisons de cela étaient variées, notamment :

- questions liées à la sécurité et à la durée de vie;
- incapacité de réduire avec succès la quantité de sodium;
- attentes des consommateurs, surtout dans le cas des produits abordables;
- questions entourant les normes d'identité;
- la source de sodium est inhérente au produit;
- des marques qui sont des icônes et pour lesquelles le risque de rejet par les consommateurs est considéré comme étant trop élevé;
- les produits dont le sel constitue un élément essentiel (p. ex. les croustilles sel et vinaigre);
- les aliments produits en continu pour lesquels un changement de recette entraînerait une augmentation du coût de production;
- les dépenses liées aux nouvelles machines qui seraient requises;
- l'augmentation du coût du produit pour le consommateur.

Le tableau 4 expose les enjeux réglementaires qui ont été mentionnés par le groupe des fabricants/détaillants qui ont participé au sondage. Même si près de la moitié des répondants de ce groupe ont dit avoir eu des problèmes liés à la réglementation pendant leurs efforts de réduction du sodium, seuls deux concessionnaires alimentaires ont signalé des problèmes; l'un d'entre eux a dit que l'exigence de réduire le sodium en l'absence de cibles finales était un enjeu, et l'autre, qu'il a été incapable de trouver une version à faible teneur en sodium d'un un aliment donné car celui-ci est un aliment normalisé.

**Tableau 4 : Enjeux réglementaires signalés par les fabricants et les détaillants qui ont répondu au sondage**

Additifs dont l'utilisation n'est pas approuvée, et délai d'approbation trop long (même si l'additif est déjà utilisé aux États-Unis)
Les exigences à l'égard des aliments normalisés ne permettent pas d'utiliser des ingrédients de rechange/de changer les recettes
La réduction de 25 % requise est trop restrictive pour communiquer les efforts de réduction aux consommateurs
La définition du sel dans le manuel de la viande ne permet pas l'utilisation d'ingrédients de rechange
*Étiquetage : tolérance de +/- 20 %

Les enjeux sont présentés dans l'ordre du nombre de mentions.

\* Les écarts normaux dans les quantités de sodium des produits font en sorte qu'il est difficile de rester dans la marge de tolérance de +/- 20 % qui est permise; par conséquent, les étiquettes des produits indiquent souvent une teneur plus élevée que la teneur réelle afin d'assurer la conformité avec le niveau de tolérance supérieur.

Les délais d'approbation réglementaire des additifs alimentaires et la nature prescriptive des aliments normalisés étaient les deux enjeux liés à la réglementation mentionnés le plus souvent par les répondants du groupe des fabricants/détaillants en ce qui concerne leurs efforts de réduction de la quantité de sodium. Les constatations de l'étude de cas sont en accord avec ces résultats, et il a été mentionné que les restrictions réglementaires concernant les ingrédients qui peuvent remplacer le sodium, les allégations concernant le sodium, et les autres messages sur les étiquettes et dans la publicité à l'intention des consommateurs constituent des difficultés.

L'une des initiatives de Santé Canada visant à aborder la question des délais d'approbation des additifs alimentaires pour certains types de soumission est la politique intitulée [Demandes dont l'objet a la capacité d'améliorer la salubrité des aliments — Attribution de priorité et traitement accéléré](#). Conformément à cette politique, les demandes d'autorisation concernant un additif ayant la capacité avérée d'améliorer la salubrité des aliments se verront accorder la priorité dans la file d'attente d'évaluation de Santé Canada. Un requérant peut demander que l'on examine la possibilité d'une attribution de priorité et d'un traitement accéléré concernant un additif qui peut être utilisé pour réduire la quantité de sodium dans les aliments sans compromettre la salubrité de l'aliment. Ces requêtes seront prises en considération à condition que la demande contienne des données qui démontrent que l'additif permet la fabrication d'un aliment à teneur en sodium réduite.

En outre, un nouveau cadre pour l'autorisation par la loi de l'utilisation d'additifs alimentaires approuvés a été mis en œuvre en 2012 conformément à la *Loi sur les aliments et drogues*. Ce nouveau cadre est plus efficace parce que la réglementation ministérielle (autorisations de mise en marché) permet maintenant l'accès à des additifs alimentaires. Il y a 15 [Listes des additifs alimentaires autorisés](#) (classées selon leur rôle technique), et chacune est intégrée par renvoi à une autorisation de mise en marché qui établit les conditions et les fondements juridiques de l'utilisation de la liste.

Même s'il est permis, dans certains aliments normalisés, d'utiliser des substituts du sel pour réduire les quantités de sodium qu'ils contiennent, ceux mentionnés pendant le sondage comme étant des produits dont les normes ont une nature normative qui ne permet pas de réduire le sodium qu'ils contiennent étaient le ketchup, les fromages naturels et les haricots.

En plus des enjeux réglementaires, le sondage et l'étude de cas ont permis de cerner d'autres problèmes et difficultés liés à la réduction du sodium (tableau 5).

<b>Tableau 5 : Autres problèmes et difficultés liés à la réduction du sodium mentionnés par l'industrie alimentaire</b>	
Acceptation par les consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rejet par les consommateurs des produits à faible teneur en sodium ou faible demande pour ceux-ci</li> <li>• Noms de type chimique ou inconnus dans la liste d'ingrédients</li> <li>• Incapacité d'informer les consommateurs du sujet des réductions progressives du sodium</li> </ul>
Coûts et ressources	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coûts associés à la réduction des quantités de sodium</li> <li>• Priorités contradictoires en matière de nutrition ou de développement de produits</li> <li>• Grand nombre et éventail de produits dont il faut réduire la teneur en sodium</li> <li>• Développement et production des produits gérés à l'extérieur du Canada</li> <li>• Expertise technique et ressources internes ou externes non disponibles (p. ex. avec les fournisseurs)</li> <li>• Manque de soutien de l'entreprise ou de la direction</li> </ul>
Enjeux techniques et de salubrité	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problèmes de saveur ou changements de texture des produits dont la recette a été reformulée</li> <li>• Rôle essentiel du sodium dans le produit (p. ex. salubrité de l'aliment)</li> <li>• Problèmes liés à la durée de vie du produit</li> <li>• La quantité de sodium dans le produit est déjà au niveau le plus faible possible</li> <li>• Absence d'ingrédients de remplacement du sodium viables, fonctionnels et à prix raisonnable</li> <li>• Modifications des caractéristiques du produit qui ne sont pas acceptables aux yeux des consommateurs ou qui ne satisfont pas à d'autres exigences opérationnelles</li> </ul>

Un concessionnaire alimentaire a mentionné qu'il dépend des produits de remplacement et des substituts que ses fournisseurs actuels lui offrent pour réduire la quantité de sodium dans ses produits parce qu'il n'a pas le temps d'examiner de nombreux autres fournisseurs qui pourraient offrir des produits à faible teneur en sodium. Le temps et les efforts requis pour trouver des produits à faible teneur en sodium constituent aussi un problème pour les grandes entreprises qui ont recours à un vaste éventail de fournisseurs. Par conséquent, la création d'un répertoire de fournisseurs contenant de l'information sur les produits ou ingrédients à faible teneur en sodium pourrait être un outil précieux qui permettrait aux entreprises de gagner du temps et de faire des économies.

## Leçons tirées

Les constatations découlant du sondage d'AAC auprès de l'industrie et de l'étude de cas mettent en lumière des considérations et des possibilités qui peuvent compenser pour les difficultés associées aux efforts de réduction du sodium.

Par exemple, les entreprises peuvent déterminer la priorité des produits à sélectionner pour la réduction du sodium en tenant compte, entre autres, des facteurs suivants :

- caractéristiques des consommateurs (p. ex. axés sur la santé et le bien-être ou attirés par le goût du produit);
- teneur en sodium du produit
  - la teneur en sodium par portion (ce que les consommateurs voient; la « possibilité » de réduction);
  - le volume de ventes (répercussions sur le marché);
- faisabilité technologique
  - rôle du sodium — assurer une fonction technique ou palette de saveurs d'un produit;
- produits pour lesquels il y a peu d'obstacles technologiques (modifications mineures des caractéristiques du produit ou des spécifications de production);
- efficacité des ressources
  - produits dont la recette est reformulée pour en améliorer la qualité ou la productivité;
  - question de savoir si les connaissances et l'expérience sont transférables d'un produit à l'autre;
- coûts opérationnels et rendement du capital investi.

D'autres priorités liées à la nutrition et à l'élaboration de produits doivent être prises en considération dans la planification des efforts de réduction du sodium. Si les changements prévus ne sont pas susceptibles d'être remarqués par les consommateurs, les réductions de sodium peuvent être intégrées avec d'autres reformulations planifiées (telles que pour améliorer la productivité ou la qualité, ou lors de l'élargissement d'une gamme de produits et lancement de nouveaux produits). Ce type de reformulation, plus complexe peut être une façon efficace de gérer les ressources interfonctionnelles. Toutefois, si il y a possibilité que les consommateurs réagissent de façon négative à plusieurs changements apportés en même temps, les reformulations complexes peuvent compliquer le processus d'élaboration de produits parce qu'il sera difficile de déterminer lequel des changements a provoqué cette réaction. Tout le travail d'élaboration peut être interrompu le temps de régler le problème. Dans ce genre de cas, un projet de réduction de la seule teneur en sodium serait probablement plus efficace.

Pendant les premières étapes, de simples réductions qui n'auront pas à faire l'objet d'épreuves à petite échelle mais qui passeront directement à la mise en essai à l'usine peuvent réduire les ressources et les coûts de recherche et de développement; un produit final vendable peut aussi compenser les coûts de fonctionnement de l'usine.

Le fait d'apporter des réductions qui respectent les niveaux de tolérance de l'étiquetage, s'il n'y a pas de préoccupations liées à la santé et à la sécurité des consommateurs, permet de continuer à utiliser les étiquettes actuelles. Cette stratégie permet que les changements de l'étiquetage du sodium soient coordonnés avec le remaniement de l'étiquetage prévu. Par exemple, avec une réduction de la teneur en sodium de 5 % par année, l'étiquette pourrait être repensée tous les deux ans, ce qui

permettrait des économies importantes tout en s'assurant que la réduction du sodium demeure une priorité. Il pourrait aussi être utile d'attendre un ou deux ans pour que les consommateurs s'adaptent à une nouvelle palette de saveurs avant de réduire davantage les quantités de sodium. Il faut comparer les avantages d'une réduction graduelle, aux avantages reliés à la capacité de faire des allégations relatives à la teneur nutritive et d'autres allégations liées à la nutrition sur l'étiquette possibles lors d'une plus grande réduction. Chez les consommateurs, la tendance qu'on observe de plus en plus est l'utilisation de l'information du tableau de la valeur nutritive pour prendre des décisions concernant l'achat d'aliments<sup>5</sup>, ce qui peut aussi contribuer à faire en sorte que la réduction du sodium demeure une priorité des entreprises en matière de nutrition.

Parmi les autres facteurs qui peuvent avoir une incidence sur la réussite des efforts de réduction du sodium, mentionnons les leçons tirées des reformulations antérieures de recettes pour en réduire la teneur en sodium et la disponibilité de l'expertise et du soutien des fournisseurs.

## Conclusion

Il devrait être possible de réduire davantage l'apport en sodium dans l'alimentation des Canadiens grâce à des efforts intégrés et continus dans les domaines de la recherche, de l'éducation et de la modification de l'approvisionnement alimentaire, tel que mentionné dans la [Stratégie de réduction du sodium pour le Canada](#). De nouvelles études faciliteront la réduction de la teneur en sodium dans les aliments. La connaissance et l'acceptation accrues des produits à teneur réduite en sodium par les consommateurs généreront une demande plus élevée pour ces produits. Cela aura pour effet d'encourager les efforts continus de réduction du sodium de l'industrie alimentaire canadienne et d'élargir le choix de produits à faible teneur en sodium.

Pour obtenir davantage d'information au sujet des efforts de réduction du sodium au Canada, y compris les progrès de l'industrie alimentaire canadienne, regardez la [webémission d'AAC « La réduction du sodium au Canada : progrès et défis »](#).

---

<sup>5</sup> Conseil canadien des aliments et de la nutrition (2009) : Tracking Nutrition Trends: A 20-Year History (en anglais seulement). [www.cfdn.ca/Downloads/CCFN-docs/20-Years-of-TNT-\(Sep12\)---Final.aspx](http://www.cfdn.ca/Downloads/CCFN-docs/20-Years-of-TNT-(Sep12)---Final.aspx)

## Ressources choisies

### Agriculture et Agroalimentaire Canada

- Sodium  
[www4.agr.gc.ca/AAFC-AAC/display-afficher.do?id=1264777758642&lang=fra](http://www4.agr.gc.ca/AAFC-AAC/display-afficher.do?id=1264777758642&lang=fra)
- Webémission – La réduction du sodium au Canada : progrès et défis (disponible jusqu'au 3 octobre 2014)  
[www4.agr.gc.ca/AAFC-AAC/display-afficher.do?id=1340650661851&lang=fra](http://www4.agr.gc.ca/AAFC-AAC/display-afficher.do?id=1340650661851&lang=fra)

### Santé Canada

- Le sodium au Canada  
[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/sodium/index-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/sodium/index-fra.php)
- Document d'orientation destiné à l'industrie alimentaire sur la réduction du sodium dans les aliments transformés  
[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-ld/2012-sodium-reduction-indust-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/guide-ld/2012-sodium-reduction-indust-fra.php)
- Demandes dont l'objet a la capacité d'améliorer la salubrité des aliments - Attribution de priorité et traitement accéléré  
[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/priority-priorite/index-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/priority-priorite/index-fra.php)
- Listes des additifs alimentaires autorisés  
[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/list/index-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/list/index-fra.php)
- Outils éducatifs et messages clés  
[www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/sodium/education-messages/index-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/nutrition/sodium/education-messages/index-fra.php)

**Communiquez avec nous** pour en savoir plus au sujet des règlements relatifs aux allégations santé, aux aliments nouveaux et aux ingrédients.

#### Division des enjeux réglementaires en alimentation

Agriculture et Agroalimentaire Canada  
1341, chemin Baseline, Tour 5, 2<sup>e</sup> étage  
Ottawa (Ontario) K1A 0C5  
Courriel : [info.FRID-DERA@agr.gc.ca](mailto:info.FRID-DERA@agr.gc.ca)  
[www.agr.gc.ca/enjeux-reglementaires-alimentaires](http://www.agr.gc.ca/enjeux-reglementaires-alimentaires)

Le gouvernement du Canada a préparé le présent rapport en se fondant sur des sources d'information primaires et secondaires. Bien que tous les efforts nécessaires aient été déployés pour s'assurer de l'exactitude de l'information, Agriculture et Agroalimentaire Canada n'assume aucune responsabilité concernant les conséquences des décisions qui pourraient être prises en fonction de ces renseignements.

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada (2013)

N° de cat. A72-118/2013F-PDF  
ISBN 978-1-100-99850-3  
N° AAC 11981F

Version électronique disponible à [www.agr.gc.ca/enjeux-reglementaires-alimentaires](http://www.agr.gc.ca/enjeux-reglementaires-alimentaires)

Also available in English under the title: *Sodium Reduction Efforts by the Canadian Food Industry*.

Cette publication peut être reproduite dans sa totalité sans autorisation dans la mesure où la source est indiquée en entier.