

Document de référence sur la surveillance de l'abordabilité des aliments, 2018

Division de la santé de la population et de la santé publique
Ministère de la Santé et des Soins de longue durée

Août 2018

Préambule

Les documents de référence sont des documents qui portent sur un programme ou un sujet particulier et qui fournissent des renseignements et énoncent des pratiques exemplaires en lien avec la mise en œuvre des protocoles et des lignes directrices des Normes de santé publique de l'Ontario : exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation (Normes).¹ Les documents de référence ne sont pas de nature exécutoire : ils visent à aider les professionnels employés par les conseils de santé locaux à mettre en œuvre les exigences énoncées dans les normes, les protocoles et les lignes directrices.

Objet

Dans le cadre du nouveau *Protocole d'évaluation et de surveillance de la santé de la population, 2018*,² dans le cadre des nouvelles Normes de santé publique de l'Ontario : exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation (Normes), les conseils de santé locaux sont tenus de surveiller l'abordabilité des aliments à l'échelon local.

Le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario a préparé le présent document de référence pour aider les conseils de santé à satisfaire à l'obligation de surveiller l'abordabilité des aliments.

Contexte

L'établissement du coût des aliments permet notamment de surveiller l'accessibilité et l'abordabilité des aliments en mettant en corrélation le coût des aliments et les revenus des particuliers et des ménages. L'accessibilité des aliments s'entend de la capacité physique et économique d'avoir accès à des aliments salubres et nutritifs en quantité suffisante permettant de répondre à ses besoins et préférences alimentaires afin de mener une vie saine et active. L'abordabilité des aliments s'entend des moyens économiques nécessaires à la constitution d'un régime alimentaire adéquat, qui répond aux besoins nutritionnels et qui se compose d'aliments salubres et acceptables. L'abordabilité des aliments est fortement influencée par les forces du marché et a des répercussions sur l'accessibilité des aliments et la sécurité alimentaire.

Les outils d'évaluation du coût des aliments mesurent le coût d'une alimentation saine de base reflétant les recommandations nutritionnelles en vigueur et les habitudes moyennes concernant l'achat d'aliments. Une évaluation du coût des aliments donne un aperçu des habitudes d'achat et des obstacles à une alimentation saine, mais ne fournit pas de renseignements sur l'apport nutritionnel quotidien ni de recommandations d'achat. Cette évaluation est réalisée en calculant le coût moyen du prix le plus bas

disponible de chaque produit alimentaire dans un échantillon d'épiceries. En préparant différents scénarios de revenu et de famille, et en les comparant au coût des aliments, on obtient un aperçu des obstacles à une alimentation saine. Les outils d'évaluation du coût des aliments peuvent être utilisés pour faire de la sensibilisation au sujet du coût d'une alimentation saine et pour aider les responsables de l'élaboration des politiques et les décideurs à formuler des politiques sanitaires, nutritionnelles et sociales rigoureuses.

Les conseils de santé peuvent utiliser les données sur le coût des aliments aux fins suivantes :

- surveiller l'abordabilité et l'accessibilité des aliments, en vertu de la norme d'évaluation de la santé de la population, en établissant un lien entre le coût des aliments et les revenus des particuliers et des ménages;
- surveiller les tendances du coût des aliments au fil du temps;
- éclairer les décisions relatives aux politiques en diffusant les résultats de leurs évaluations du coût des aliments à leurs partenaires et aux autres intervenants concernés;
- recenser les problèmes et les besoins de la communauté et les populations prioritaires, en fournissant des renseignements sur la santé de la population aux communautés et aux intervenants;
- soutenir et promouvoir l'accès à des aliments nutritifs, salubres et personnellement acceptables;
- éclairer l'élaboration d'une politique publique locale saine ainsi que de programmes et de services en vertu des normes, en particulier celles portant sur l'équité en santé, la prévention des maladies chroniques et le bien-être, la santé en milieu scolaire et la croissance et le développement en santé.

Outils existants de surveillance de l'abordabilité des aliments

Panier de provisions nutritif - Canada

En 1974, Agriculture et Agroalimentaire Canada a mis au point et établi les prix du Panier de provisions nutritif - Canada (PPNC) et du Panier à provisions nutritif et économique. Les intervenants de divers ordres de gouvernement utilisent le PPNC pour surveiller le coût et l'abordabilité d'une alimentation saine. Le PPNC décrit la quantité (et les unités d'achat) d'une soixantaine d'aliments qui représentent un régime alimentaire nutritif pour les particuliers de divers groupes définis selon l'âge et le sexe. Les intervenants utilisent cette information pour recenser le prix des articles et déterminer le coût du panier pour chaque groupe défini selon l'âge et le sexe.

Le PPNC est conçu pour aider les intervenants à élaborer leurs propres protocoles d'établissement du coût des aliments et à surveiller le coût d'un régime alimentaire nutritif sur leur territoire. Il ne vise pas à proposer un régime alimentaire idéal.

Le PPNC a été mis à jour en 1998 et à nouveau en 2008 afin de tenir compte des mises à jour du guide alimentaire et des habitudes d'achat de produits alimentaires.

La liste des aliments du PPNC de 2008 est présentée à l'annexe A.

Panier à provisions nutritif de l'Ontario

En Ontario, les conseils de santé sont tenus de surveiller l'abordabilité des aliments depuis 1998. À cette fin, en 1998, l'Ontario a mis au point son panier à provisions nutritif (PPN), élaboré à partir du PPNC et mis à jour en 2008. L'outil d'établissement du coût des aliments du PPN de l'Ontario, version 2008, est présenté à l'annexe B.

Principes clés en matière de surveillance de l'abordabilité des aliments

Les principes clés énumérés ci-dessous devraient être pris en compte afin de favoriser la normalisation dans le cadre de la surveillance de l'abordabilité des aliments, comme l'exige le Protocole d'évaluation et de surveillance de la santé de la population, 2018.

Considérations opérationnelles

Sélection des épiceries

- Inclure une variété d'épiceries offrant une gamme complète de produits alimentaires (à l'exception des dépanneurs).
- Assurer une représentation de chacune des grandes chaînes de la circonscription sanitaire, des épiceries de produits de catégorie supérieure, des épiceries de rabais et des épiceries indépendantes.
- Mener l'enquête dans au moins six épiceries et assurer une représentation géographique. Les conseils de santé comptant des populations nombreuses ou diversifiées peuvent choisir un échantillon plus large afin de représenter l'éventail des épiceries de la région.
- Revoir la liste d'épiceries sélectionnées chaque année, afin de déterminer s'il convient d'y changer les épiceries ou d'y ajouter de nouvelles épiceries. Un processus de sélection plus rigoureux permet des comparaisons d'une année à l'autre plus valides.
- Établir des relations positives avec les épiceries qui feront l'objet de l'enquête.

Sélection des aliments

- Inclure au moins les produits alimentaires du PPNC de 2008 (voir l'annexe A), ou la version en vigueur, dans le cadre de l'évaluation du coût.
- Surveiller le coût et l'abordabilité des aliments pour divers groupes définis selon l'âge et le sexe au sein de la population de la circonscription sanitaire, conformément aux données démographiques énoncées dans le PPNC.
- Veiller à préciser les articles qui sont exclus de l'enquête, comme les préparations pour nourrissons, les aliments pour bébés, les aliments achetés en vertu de croyances religieuses ou culturelles, les régimes alimentaires spéciaux et les articles non alimentaires.

Méthode d'établissement du coût

- Veillez à ce que tous les évaluateurs reçoivent une formation uniforme en épicerie, si une formation est offerte, concernant la marche à suivre pour recenser le prix des aliments.
- Veiller à ce qu'au moins deux évaluateurs possédant des connaissances en alimentation et des compétences en mathématiques procèdent au recensement du prix des aliments en épicerie à la même heure et le même jour, afin de réduire les erreurs de collecte de données.
- Effectuer, si possible, le recensement du prix des aliments au mois de mai afin de refléter le coût moyen annuel, car les prix des produits alimentaires sont le moins affectés par les problèmes saisonniers durant ce mois.
- Procéder au recensement dans toutes les épiceries sélectionnées sur une période de deux semaines afin d'éviter les fluctuations de prix dues aux variations du marché.
- Veiller à ce que le recensement du prix des aliments soit établi en fonction des produits les moins chers disponibles dans un format d'achat spécifié.
- Veuillez assurer une certaine cohérence dans le choix des unités de remplacement lorsque des produits alimentaires ne sont pas disponibles dans les unités d'achat spécifiées.
- Reportez-vous au formulaire d'établissement du coût des aliments (annexe B) pour obtenir des renseignements supplémentaires sur le processus d'établissement du coût des aliments.

Utilisation des données

- Veiller à ce que la surveillance de l'abordabilité des aliments tienne compte des besoins énergétiques et nutritionnels des groupes définis selon l'âge et le sexe.
- Veiller à ce que toute comparaison de données effectuée ne modifie pas ou ne faussent pas les résultats de l'évaluation du coût des aliments.
 - Les comparaisons décrites ci-dessous sont jugées raisonnables.
 - Les comparaisons entre des collectivités ou des régions de planification au sein d'une circonscription sanitaire peuvent être faites uniquement lorsque les échantillons sont représentatifs de chaque collectivité et que cela ne contrevient pas au principe de confidentialité (p. ex., une collectivité rurale ne comptant qu'une seule épicerie).
 - En supposant que les procédures d'une circonscription sanitaire concernant le recensement du prix des aliments sont uniformes au fil des années, il est raisonnable de comparer l'écart en pourcentage du coût des aliments dans une circonscription sanitaire d'une année à l'autre.
 - Il est approprié de comparer l'écart en pourcentage (d'une année à l'autre) d'une circonscription sanitaire avec celui de l'indice des prix à la consommation³ de Statistique Canada. L'indice des prix à la consommation mesure l'évolution des prix en comparant, au fil du temps, le coût d'un panier fixe de produits, y compris les aliments achetés dans les épiceries et les aliments achetés au restaurant et les mets à emporter.
 - Les comparaisons décrites ci-dessous ne sont pas jugées raisonnables.
 - Les comparaisons entre les épiceries, puisqu'elles contreviendraient au principe de confidentialité.
 - Les comparaisons entre les circonscriptions sanitaires, puisque la variété d'épiceries et la méthode de sélection des épiceries peuvent être différentes.
 - Veiller à ce qu'un mécanisme soit établi afin de diffuser les résultats de l'évaluation du coût des aliments aux intervenants concernés et intéressés au sein et hors de la population de la circonscription sanitaire.

Glossaire

Accessibilité des aliments : Accès physique et économique à des aliments salubres et nutritifs en quantité suffisante permettant de répondre à ses besoins et préférences alimentaires afin de mener une vie active et saine.

Abordabilité des aliments : Accès à des aliments salubres et nutritifs en quantité suffisante pour tous, en tout temps et à un coût abordable.

Indice des prix à la consommation (IPC) : « [...] Mesure du taux de variation du prix des biens et des services achetés par les consommateurs canadiens [...] calculé en comparant à travers le temps le prix d'un panier fixe de produits que les consommateurs canadiens ont achetés au cours d'une année donnée. [...] L'indice reflète uniquement un mouvement pur des prix. »

Épicerie : Magasin de vente au détail qui propose un éventail de denrées alimentaires sèches et surgelées, des produits en conserve, des produits frais, des produits de boulangerie, des produits laitiers et des articles non alimentaires.

Bibliographie

1. Ontario. Ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario. Normes de santé publique de l'Ontario : exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation, 2018. Toronto, ON: Imprimeur de la Reine de l'Ontario; 2018. Disponible à : http://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/oph_standards/default.aspx
2. Ontario. Ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario. Protocole d'évaluation et de surveillance de la santé de la population, 2018. Toronto, ON : Imprimeur de la Reine de l'Ontario; 2018. Disponible à : http://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/oph_standards/protocolsguidelines.aspx
3. Statistique Canada. Indice des prix à la consommation. Disponible sur le site Web de Statistique Canada.

Annexe A : Articles inclus dans le Panier de provisions nutritif - Canada, version 2008

- Jus de pomme
- Pommes
- Bananes
- Haricots cuits (en conserve)
- Bœuf (haché, rôti d'intérieur de ronde, bifteck)
- Pain (blanc, blé entier et brioches)
- Brocoli (frais)
- Choux
- Huile de canola
- Cantaloup
- Carottes (fraiches)
- Céleri
- Céréales
- Fromage cheddar
- Tranches de fromage
- Cuisses de poulet
- Maïs (en conserve)
- Craquelins
- Concombre
- Œufs
- Poisson (congelé)
- Raisin
- Poivron vert
- Jambon
- Laitue iceberg
- Lentilles (sèches)
- Margarine
- Mayonnaise
- Lait
- Mélange de légumes (congelés)
- Fromage mozzarella
- Champignons
- Gruau
- Oignons
- Jus d'orange
- Oranges
- Pâtes
- Pêches (en conserve)
- Arachides
- Beurre d'arachides
- Poires (fraiches) Poires (congelées)
- Pain pita
- Biscuits nature et craquelins
- Côtelettes de porc
- Pommes de terre
- Raisins
- Riz
- Laitue romaine
- Rutabaga/navet
- Vinaigrette
- Saumon (en conserve)
- Fraises (congelées)
- Haricots (congelés)
- Patates douces
- Tomates (en conserve et fraiches)
- Thon (en conserve)
- Jus de légumes
- Yogourt

Annexe B : Formulaire d'établissement du coût des aliments en épicerie du Panier de provisions nutritif - Canada, version 2008

Ville/village :	Code de l'épicerie :
Nom de l'évaluateur :	Date :

Remarque : Sauf indication contraire, pour chaque produit énuméré ci-dessous, choisissez le plus bas prix pour l'**unité d'achat privilégiée** de l'aliment (indiquée en **caractères gras d'une taille supérieure**). Si un aliment n'est pas offert dans l'unité d'achat privilégiée, veuillez procéder conformément aux directives ci-dessous.

- Inscrivez le prix le plus bas du premier **format de substitution** indiqué (inscrit sous l'unité d'achat privilégiée, pas en caractères gras). Utilisez le prix régulier si un prix réduit exige l'utilisation de bons, l'envoi de bons-rabais par la poste ou un montant minimal d'achats.
- Si ce format n'est pas disponible, inscrivez le prix du prochain format de substitution indiqué sur la liste. **Inscrivez seulement le prix des formats de substitution si l'aliment n'est pas offert dans l'unité d'achat privilégiée.** Si l'unité d'achat spécifiée n'est pas disponible et si le prix des produits vendus dans un format de substitution a été inscrit, le prix doit être calculé en fonction de l'unité d'achat privilégiée.
- Si un produit est disponible dans un format non spécifié, les évaluateurs peuvent choisir d'indiquer le prix de l'aliment dans le format de substitution le plus proche de celui de l'unité d'achat privilégiée.
- Si l'aliment n'est offert dans aucun des formats spécifiés, choisissez **l'aliment de remplacement indiqué** (entre parenthèses) et inscrivez le plus bas prix du **format privilégié** ou d'un format de substitution si l'aliment n'est pas offert dans le format privilégié.
- Si un aliment ou un produit de remplacement suggéré n'est pas disponible, veuillez inscrire « N.D. » (non disponible) ou le signe « — » afin d'indiquer clairement que vous n'avez pas oublié l'aliment.
- Pour déterminer le prix du format spécifié :
 - diviser le prix consigné par le format consigné;
 - multiplier le coût au gramme par le format souhaité.
- Utilisez la colonne de commentaires et de calculs du Formulaire d'établissement du coût des aliments en épicerie afin de prendre des notes sur les articles ayant fait l'objet de l'enquête, au besoin, ou comme espace supplémentaire afin de consigner des prix.

Rayon des aliments réfrigérés

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Lait partiellement écrémé, 2 % M.G.	4 L			
Fromage fondu, cheddar, tranches	500 g			Inscrire le prix/500 g
	250 g		$\text{prix}/250 \times 500 = \text{prix}/500 \text{ g}$	
	1 kg		$\text{prix}/1000 \times 500 = \text{prix}/500 \text{ g}$	
Fromage mozzarella partiellement écrémé, bloc, non tranché	200 g			Inscrire le prix/200 g
	300 g		$\text{prix}/300 \times 200 = \text{prix}/200 \text{ g}$	
	520 g		$\text{prix}/520 \times 200 = \text{prix}/200 \text{ g}$	
Fromage cheddar, bloc, non tranché, moyen (S'il n'y a pas de fromage cheddar <i>moyen</i> , inscrivez le prix du fromage le moins cher parmi les autres fromages cheddar.)	200 g			Inscrire le prix/200 g
	300 g		$\text{prix}/300 \times 200 = \text{prix}/200 \text{ g}$	
	520 g		$\text{prix}/520 \times 200 = \text{prix}/200 \text{ g}$	
Yogourt, saveur de fruits, 1 à 2 % M.G.	750 g			Inscrire le prix/750 g
	650 g		$\text{prix}/650 \times 750 = \text{prix}/750 \text{ g}$	
	175 g		$\text{prix}/175 \times 750 = \text{prix}/750 \text{ g}$	
Œufs de poule, catégorie A, calibre gros	1 douzaine			
Margarine, pot (non hydrogénée)	907 g			Inscrire le prix/907 ml
	454 g		$\text{prix}/454 \times 907 = \text{prix}/907 \text{ g}$	

Rayon de la boucherie

Remarque : Dans la section suivante, sauf indication contraire, inscrivez le **prix au kilogramme**. Les formats d'emballage varient et n'ont pas à être d'un format précis. Toutefois, les enquêteurs sont invités à consigner le prix des paquets de viande de moins de 3 kg. On tient pour acquis que la viande est fraîche et non congelée.

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Cuisses de poulet sans dos (haut de cuisse + pilon)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
(Si les cuisses de poulet <i>sans dos</i> ne sont pas offertes, inscrivez le prix des cuisses de poulet, <i>avec dos</i> .)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur les cuisses de poulet sans dos.
(Si les cuisses de poulet <i>avec dos</i> ne sont pas offertes, inscrivez le prix d'un <i>poulet entier</i> .)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur les cuisses de poulet avec dos.
Rôti d'intérieur de ronde	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
(Si le rôti d' <i>intérieur</i> de ronde n'est pas offert, inscrivez le prix du rôti d' <i>extérieur</i> de ronde.)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur le rôti d'intérieur de ronde.
(Si le rôti d' <i>extérieur</i> de ronde n'est pas offert, inscrivez le prix du rôti de <i>ronde</i> .)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur le rôti d'extérieur de ronde.
Bifteck d'intérieur de ronde	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
(Si le bifteck d' <i>intérieur</i> de ronde n'est pas offert, inscrivez le prix du bifteck d' <i>extérieur</i> de ronde.)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur le bifteck d'intérieur de ronde.
(Si le bifteck d' <i>extérieur</i> de ronde n'est pas offert, inscrivez le prix du bifteck de <i>ronde</i> .)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur le bifteck d'extérieur de ronde.

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Bœuf haché maigre (Si le bœuf haché <i>maigre</i> n'est pas offert, inscrivez le prix du bœuf haché <i>mi-maigre</i> .) (Si le bœuf haché <i>mi-maigre</i> n'est pas offert, inscrivez le prix du bœuf haché <i>régulier</i> .)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur le bœuf haché maigre.
	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur le bœuf haché mi-maigre.
Côtelettes de longe de porc – coupe centrale, non désossées (Si les côtelettes de porc <i>coupe centrale</i> ne sont pas offertes, inscrivez le prix des côtelettes <i>secondes</i> .) (Si les côtelettes de porc <i>secondes</i> ne sont pas offertes, inscrivez le prix des <i>côtelettes de soc</i> non désossées.)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur les côtelettes de porc coupe centrale.
	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur les côtelettes de porc secondes.
Jambon cuit tranché préemballé, à teneur normale en matières grasses	175 g			Inscrire le prix/175 g
	500 g		prix/500 x 175 = prix/175 g	
	375 g		prix/375 x 175 = prix/175 g	

Rayon des fruits et légumes

Remarque : En ce qui concerne les carottes, les pommes, les oranges, les pommes de terre et les oignons, inscrivez le prix pour chaque format offert. Par exemple, inscrivez le prix au kilo ou à la livre si l'aliment est vendu en vrac et inscrivez le prix des sacs de 3 lb, de 4 lb et de 5 lb. Pour les autres aliments, choisissez le plus bas prix pour l'unité d'achat privilégiée de l'aliment (indiquée en caractères gras d'une taille supérieure). Si le prix de l'un des légumes suivants est établi à l'unité, par exemple 1,99 \$ pour un bouquet de brocoli, inscrivez le prix et pesez jusqu'à trois bouquets de brocoli de taille moyenne.

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Cantaloup, entier, cru	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Patates douces, entières, crues	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Carottes, entières, crues	à l'unité	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
	Sac de 2 lb		prix/2 x 2,2026 = prix/kg	
	Sac de 3 lb		prix/3 x 2,2026 = prix/kg	
	Sac de 5 lb		prix/5 x 2,2026 = prix/kg	
	1 kg		Choisir le plus bas prix/kg parmi les prix calculés ci-dessus.	Inscrire le plus bas prix/kg
Laitue romaine, en pomme	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Brocoli, cru	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Poivron vert, doux, cru	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Pommes, toutes variétés	à l'unité	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
	Sac de 3 lb		prix/3 x 2,2026 lb = prix/kg	
	Sac de 4 lb		prix/4 x 2,2026 lb = prix/kg	
	Sac de 5 lb		prix/5 x 2,2026 lb = prix/kg	
	1 kg		Choisir le plus bas prix/kg parmi les prix calculés ci-dessus.	Inscrire le plus bas prix/kg
Bananes	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Raisins rouges ou verts, sans pépins (Si les raisins <i>sans pépins</i> ne sont pas offerts, inscrivez le prix des raisins <i>rouges</i> ou <i>verts</i> avec <i>pépins</i> .)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	S'il n'y a aucune donnée disponible sur les raisins sans pépins.
Oranges (exclut les mandarines, les clémentines, les tangerines, etc.)	à l'unité	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
	Sac de 3 lb		prix/3 x 2,2026 lb = prix/kg	
	Sac de 4 lb		prix/4 x 2,2026 lb = prix/kg	
	1 kg		Choisir le plus bas prix/kg parmi les prix calculés ci-dessus.	Inscrire le plus bas prix/kg

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Poires, toutes variétés	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb/ = prix/kg	
Pommes de terre, entières, crues	à l'unité	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
	4.54 kg			Inscrire le prix/4,54 kg
	Sac de 5 lb		Prix/5 x 2,2026 x 4,54 = prix /4,54 kg	
Rutabagas, navet jaune, entiers, crus	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Chou pommé, entier, cru	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Concombres, toutes v	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Céleri	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Laitue iceberg (pomme)	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
Champignons, toutes variétés	1 kg	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	Inscrire le prix/kg
	227 g		prix/227 x 1000 = prix/1 kg	
Oignons à cuire	à l'unité	_____/kg _____/lb	prix/lb x 2,2026 lb = prix/kg	
	Sac de 2 lb		prix/2 x 2,2026 = prix/kg	
	Sac de 3 lb		prix/3 x 2,2026 = prix/kg	
	Sac de 5 lb		prix/5 x 2,2026 = prix/kg	

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
	1 kg		Choisir le plus bas prix/kg parmi les prix calculés ci-dessus.	Inscrire le plus bas prix/kg
Tomates, crues	1 kg	_____/kg _____/lb	Choisir le plus bas prix/kg parmi les prix calculés ci-dessus.	Inscrire le plus bas prix/kg

Rayon de la boulangerie

Remarque : Sauf indication contraire, pour chaque produit énuméré ci-dessous, choisissez le **plus bas prix pour l'unité d'achat privilégiée** de l'aliment (indiquée en **caractères gras d'une taille supérieure**). Pour ce qui est du pain, inscrivez le prix de la marque la moins chère, en **excluant** le pain fabriqué sur place.

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Pain pita, blé entier	284 g			
	400 g		$\text{prix}/400 \times 284 = \text{prix}/284 \text{ g}$	
	450 g		$\text{prix}/450 \times 284 = \text{prix}/284 \text{ g}$	
Pain, blé entier, tranché (fait à 100 % de blé entier) (Si le pain fait à 100 % de blé entier n'est pas offert, inscrivez le prix du pain fait à 60 % de blé entier, tranché.)	675 g			Inscrire le prix/675 g
	570 g		$\text{prix}/570 \times 675 = \text{prix}/675 \text{ g}$	
	450 g		$\text{prix}/450 \times 675 = \text{prix}/675 \text{ g}$	
	675 g			Inscrire le prix si le pain fait à 100 % de blé entier n'est pas offert.
	570 g		$\text{prix}/570 \times 675 = \text{prix}/675 \text{ g}$	
	450 g		$\text{prix}/450 \times 675 = \text{prix}/675 \text{ g}$	

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Pain blanc, tranché	675 g			
Pains à hamburger	350g (paquet de 8 unités)		<p>Lisez le tableau de la valeur nutritive afin de savoir combien de grammes pèse un pain. Multipliez le poids du pain par le nombre de pains contenus dans le paquet. Le produit obtenu indique le poids total en grammes du paquet.</p> <p>Coût du paquet x 350 / poids de paquet complet = prix/350 g</p>	Inscrire le prix/350 g

Rayon des aliments surgelés

Remarque : Sauf indication contraire, pour chaque produit énuméré ci-dessous, choisissez le **plus bas prix pour l'unité d'achat privilégiée** de l'aliment (indiquée en caractères gras d'une taille supérieure).

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Filets de poisson congelés (le moins cher entre l'aiglefin, la sole, la goberge et le flétan)	400 g			Inscrire le prix/400 g
	680 g		$\text{prix}/680 \times 400 = \text{prix}/400 \text{ g}$	
Haricots coupés, surgelés, verts ou jaunes	1 kg			
Mélange de légumes surgelés, mélange normal (carottes et pois) (Si le mélange <i>normal</i> n'est pas offert, choisissez un mélange composé de <i>carottes, de pois et d'autres légumes.</i>) (Si le mélange <i>normal</i> avec d'autres légumes n'est pas offert, choisissez un mélange composé de brocoli, chou-fleur, etc.)	1 kg			Inscrire le prix/kg
	1 kg			S'il n'y a aucune donnée disponible sur le mélange normal.
	1 kg			S'il n'y a aucune donnée disponible sur le mélange normal plus d'autres légumes.
Pois verts surgelés	1 kg			
Jus d'orange surgelé fait de concentré	355 ml			Inscrire le prix/355 ml
	341 ml		$\text{prix}/341 \times 355 = \text{prix}/355 \text{ ml}$	
Fraises surgelées, non sucrées	600 g			

Aliments en conserve, emballés et séchés

Remarque : Sauf indication contraire, pour chaque produit énuméré ci-dessous, choisissez le **plus bas prix** pour l'**unité d'achat privilégiée** de l'aliment (indiquée en caractères gras d'une taille supérieure).

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Haricots cuits mis en conserve dans une sauce tomate	398 ml			
Thon décheté léger, dans l'eau (Si le thon <i>conservé dans l'eau</i> n'est offert dans aucun des formats spécifiés, inscrivez le prix du thon décheté léger <i>conservé dans un bouillon de légumes.</i>)	170 g			Inscrire le prix/170 g
	184 g		$\text{prix}/184 \times 170 = \text{prix}/170 \text{ g}$	
	170 g			S'il n'y a aucune donnée disponible sur le thon conservé dans l'eau.
	184 g		$\text{prix}/184 \times 170 = \text{prix}/170 \text{ g}$	
Saumon, rose, en conserve	213 g			
Pêches tranchées ou en moitiés, conservées dans de l'eau, du jus ou du sirop léger	398 ml			Inscrire le prix/398 ml
	796 ml		$\text{prix}/796 \times 398 = \text{prix}/398 \text{ ml}$	
Maïs à grains entiers en conserve	341 ml			
Tomates entières en conserve (non sucrées)	796 ml			Inscrire le prix /796 ml
	540 ml		$\text{prix}/540 \times 796 = \text{prix}/796 \text{ ml}$	
Jus de pomme, non sucré, pur ou fait de concentré	1,36 L			Inscrire le prix /1,36 L
	Boîte de 1 L		$\text{prix}/L \times 1,36 = \text{prix}/1,36 \text{ L}$	
	1,2 L		$\text{prix}/1,2 \text{ L} \times 1,36 = \text{prix}/1,36 \text{ L}$	
Jus de tomates régulier ou cocktail de légumes régulier	1,89 L			

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Céréales, flocons de son avec raisins secs	775 g			
Céréales, anneaux d'avoine grillée	525 g			
Gruau régulier à cuisson rapide, <i>non</i> instantané	1 kg			Inscrire le prix/kg
	1,35 kg		prix/1,35 x 1 = prix/1 kg	
Farine de blé entier	2,5 kg			
Farine blanche enrichie tout usage	2,5 kg			
Raisins, toutes variétés	750 g			
	375 g		prix/375 x 750 = prix/750 g	
Lentilles sèches	454 g			Inscrire le prix/454 g
	450 g		prix/450 x 454 = prix/454 g	
	907g		prix/907 x 454= prix/454 g	
Biscuits nature (arrow-root ou social tea)	350 g			Inscrire le prix/350 g
	400 g		prix/400 x 350 = prix/350 g	
	500 g		prix/500 x 350 = prix/350 g	

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
	570 g		$\text{prix}/570 \times 350 = \text{prix}/350 \text{ g}$	
Craquelins, salés, non salés	450 g			Inscrire le prix/450 g
	454 g		$\text{prix}/454 \times 450 \text{ g} = \text{prix}/450 \text{ g}$	
Beurre d'arachide crémeux, sucre et sel ajoutés	500 g			
Huile végétale, huile de canola ou huile de canola mélangée à d'autres huiles (pas l'huile d'olive)	1,89 L			Inscrire le prix/1,89 L
	946 ml		$\text{prix}/0,946 \times 1,89 = \text{prix}/1,89 \text{ L}$	
	2 L		$\text{prix}/2 \times 1,89 = \text{prix}/1,89 \text{ L}$	
	3 L		$\text{prix}/3 \times 1,89 = \text{prix}/1,89 \text{ L}$	
Mayonnaise de type sauce pour salade, par exemple, Miracle Whip®. N'inscrivez pas le prix de la mayonnaise! (Si la mayonnaise de type sauce pour salade n'est pas offerte, inscrivez le prix de la mayonnaise de type sauce pour salade contenant 50 % moins de matières grasses.)	475 ml			Inscrire le prix/475 ml
	1 L		$\text{prix}/1000 \times 475 = \text{prix}/475 \text{ ml}$	
	475 ml			S'il n'y a aucune donnée disponible sur la mayonnaise de type sauce pour salade.
	1 L		$\text{prix}/1000 \times 475 = \text{prix}/475 \text{ ml}$	

Aliment	Unité d'achat	Prix	Commentaires et calculs	Données inscrites sur la feuille de calcul
Vinaigrette italienne, régulière	950 ml			Inscrire le prix/950 ml
	475 ml		$\text{prix}/475 \times 950 = \text{prix}/950 \text{ ml}$	
Spaghettis enrichis	900 g			Inscrire le prix/900 g
	800 g		$\text{prix}/800 \times 900 = \text{prix}/900 \text{ g}$	
Riz blanc à grains longs, étuvé ou prétraité	900 g			Inscrire le prix/900 g
	750 g		$\text{prix}/750 \times 900 = \text{prix}/900 \text{ g}$	
Arachides rôties à sec	700 g			
	600 g		$\text{prix}/600 \times 700 = \text{prix}/700 \text{ g}$	

