

Suivi du portrait des
Grignotines
disponibles au Québec
2020-2025



OBSERVATOIRE
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



UNIVERSITÉ
LAVAL

AUTEURS

Dylan Guillemette M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval
Sonia Pomerleau Dt.P., M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval
Clara-Jane Rhéaume B.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval
Véronique Provencher Dt.P., Ph.D. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval

AVEC LA COLLABORATION DE

Laurélie Trudel M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval

MEMBRES DU COMITÉ DE LECTURE

Julie Fortier M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval
Élise Jalbert-Arsenault Dt.P., M.Sc. – Institut national de santé publique du Québec
Julie Robitaille Dt.P., Ph.D. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval

REMERCIEMENTS

Les auteurs souhaitent remercier Marianne Auclair, Anne-Catherine Blais, Catherine Pelletier, Coralie Robichaud et Josianne Simard, ainsi que les membres du comité scientifique de l'Observatoire pour leur précieuse collaboration.

Cette publication est rendue possible grâce à la participation financière du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, du ministère de l'Économie et de l'Innovation, de la Fondation canadienne pour l'innovation et de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels de l'Université Laval.

Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le site Web de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire au observatoire.inaf.ulaval.ca
Les données contenues dans le document peuvent être citées, à condition d'en mentionner la source.

Référence bibliographique suggérée : Guillemette D., Pomerleau S., Rhéaume C.-J. et Provencher V. (2025). Suivi du portrait des grignotines disponibles au Québec en 2020 et 2025. Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire. 61 pages. [En ligne] observatoire.inaf.ulaval.ca

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2026

ISBN : [978-2-924986-35-6](https://www.isbn-international.org/product/9782924986356) (version PDF)

© Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire

Table des matières

1.	Faits saillants	4
2.	Mise en contexte et problématique	6
2.1	Ventes de grignotines	6
2.2	Consommation et impact sur la santé	7
2.3	Importance de l'information sur l'emballage	8
2.4	Reformulation de produits	9
2.5	Changements dans les politiques publiques et dans le contexte alimentaire	10
2.6	Retour sur le portrait initial	11
2.7	Évolution de la catégorie	11
3.	Objectifs	13
4.	Méthodologie	14
4.1	Données de composition nutritionnelle	14
4.2	Classifications des produits et définitions	15
4.3	Données d'achats alimentaires	18
4.4	Croisement avec les données nutritionnelles	19
4.5	Analyses statistiques	19
5.	Résultats et interprétation des données	21
5.1	Diversité des grignotines (objectif 1)	21
5.2	Composition nutritionnelle et prix de vente (objectif 2)	25
5.2.1	Seuils de la valeur quotidienne et cibles pour le sodium	29
5.2.2	Symbole nutritionnel	32
5.2.3	Comparaison selon les statuts	35
5.3	Composition nutritionnelle et prix de vente selon les informations présentes sur l'emballage (objectif 3)	38
5.4	Comparaison des plus grands vendeurs	41
6.	Discussion	43
7.	Conclusion et perspectives	49
8.	Références	51
9.	Annexes	54

Faits saillants 1

Ce rapport dresse le suivi de la composition nutritionnelle des grignotines (p. ex., croustilles, maïs éclaté, bretzels) offertes et vendues au Québec entre 2019-20 et 2025. Il établit plusieurs constats relatifs à l'évolution de la composition nutritionnelle des grignotines selon leur type et selon les informations présentes sur l'emballage. Des analyses sont également présentées en fonction du statut de l'offre de ces grignotines (nouvelles, identiques, modifiées ou retirées) toujours en comparaison avec le portrait initial de 2019-20. Voici un sommaire des principaux résultats^a :

- Un total de 826 grignotines a été recensé, comparativement à 627 en 2019-20 (augmentation de 32 %). Les données de ventes étaient disponibles pour 74 % des produits recensés. Le total des ventes pour les produits recensés représente 82 % des données de ventes compilées par NielsenIQ pour l'ensemble de la catégorie des grignotines (comparativement à 91 % en 2019-20).
- En termes de **diversité** de produits offerts comparativement à 2019-20 :
 - Les croustilles sont les grignotines les plus présentes sur le marché (n=517/826; 63 % de l'offre) tout comme en 2019-20.
 - Les grignotines assaisonnées (saveur autre que nature) ont connu une hausse de diversité et de ventes de 10 et 5 points de pourcentage (pp), respectivement.
 - Les grignotines visant une clientèle soucieuse de sa santé ont connu des diminutions de ventes de 8 pp et ne représentent maintenant que 5 % des ventes.
- En ce qui concerne le **statut** des 826 grignotines répertoriées en 2025 :
 - Uniquement 23 produits sont restés identiques (3 % de l'offre et 2 % des ventes);
 - 330 ont été modifiés (40 % de l'offre et **88 % des ventes**);
 - 473 sont nouveaux (57 % de l'offre et 10 % des ventes);
 - 274 ont été retirés du marché depuis 2019-20 (44 % de l'offre de 2019-20 représentant alors 12 % des ventes).
- L'analyse de la **composition nutritionnelle** a d'abord été réalisée sur l'ensemble des grignotines à partir d'une portion de 50 g, représentant ce qui serait habituellement consommé en une occasion. À l'exception d'une teneur en sucres plus élevée en 2025, il n'existe pas de différences significatives dans la composition nutritionnelle moyenne des grignotines de 2025 en comparaison avec 2019-20. Quant au **seuil de 15 % de la valeur quotidienne (VQ)** par portion indiquée sur l'emballage :
 - La majorité des grignotines offertes en 2025 respectent ce seuil pour les **gras saturés** (87 %);
 - Toutefois, pour le **sodium**, seulement 63 % des produits respectent le seuil, une diminution de 10 pp depuis 2019-20.

^a Pour plus de détails concernant les termes employés dans ce sommaire, veuillez consulter la section 4 (Méthodologie).

- Concernant les **cibles volontaires de réduction du sodium** de 2020-2025 établies par Santé Canada, seulement **26 %** des grignotines les atteignent, tout comme en 2019-20.
- Si aucun changement ne survient, 49 % des grignotines répertoriées en 2025 auraient à afficher le **symbole nutritionnel** sur le devant de leur emballage indiquant une teneur élevée en au moins un nutriment ciblé par la réglementation de Santé Canada (gras saturés, sucres et/ou sodium). Bien que cette proportion soit identique à celle de 2019-20, il est important de noter que les grignotines qui afficheraient le symbole pour au moins un nutriment occupent une plus faible part des ventes en 2025 (36 % contre 44 % en 2019-20). Plus spécifiquement, en 2025 :
 - 14 % des produits offerts (5 % des ventes) afficheraient le symbole pour les gras saturés;
 - 5 % (0 % des ventes) l'afficheraient pour les sucres;
 - 39 % (33 % des ventes) l'afficheraient pour le sodium.
- Afin de suivre l'évolution des grignotines, la composition nutritionnelle a été étudiée selon le **statut** des produits, par portion de 50 g. Lorsque les données sont pondérées en fonction des ventes, les grignotines demeurées identiques en 2025 contiennent moins de gras saturés, de sodium, ainsi que plus de fibres et de protéines que les autres grignotines (nouvelles, modifiées ou retirées). À l'inverse, l'offre de grignotines **modifiées** comporte des teneurs plus élevées en énergie et en lipides et des teneurs plus faibles en gras saturés, en protéines et en sodium.
- La composition nutritionnelle des grignotines a également été évaluée en les classant selon les **informations présentes sur l'emballage**. Les grignotines nature (sans assaisonnement), les grignotines visant une clientèle soucieuse de sa santé et les grignotines biologiques continuent d'avoir une composition nutritionnelle plus intéressante que les autres grignotines. Cela se traduit par des teneurs en gras saturés et en sodium plus faibles et/ou des teneurs plus élevées en fibres et en protéines.

En somme

Les résultats de ce suivi montrent que dans l'ensemble, il y a eu peu de variations dans la composition nutritionnelle des grignotines offertes et vendues en 2025 par rapport à 2019-20. Les grignotines de saveur nature ou certifiées biologiques continuent de représenter des choix plus intéressants en raison de leurs valeurs nutritives. Les grignotines demeurées identiques depuis 2019-20 ont une composition nutritionnelle plus intéressante que les autres lorsque les données sont pondérées en fonction des ventes, mais elles ne représentent qu'une très faible part de l'ensemble des grignotines. Si aucun changement n'est apporté, près de la moitié des grignotines disponibles au Québec aurait à afficher le symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage dû à leur contenu élevé en gras saturés, en sucres et/ou en sodium. Des efforts devront se poursuivre afin d'améliorer la composition nutritionnelle des grignotines offertes et vendues au Québec dans les années à venir. À l'instar de plusieurs autres catégories d'aliments, il serait pertinent d'établir davantage de liens collaboratifs entre les transformateurs, les acteurs en santé publique et des experts à la fois en nutrition, en sciences des aliments et en communication.

Mise en contexte et problématique

La mission de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire (ci-après nommé Observatoire) est de caractériser et de suivre l'évolution de l'offre alimentaire afin de générer des connaissances nouvelles et d'agir collectivement à améliorer sa qualité et son accessibilité. Les études effectuées par l'Observatoire ont pour but d'analyser la composition nutritionnelle de certaines catégories d'aliments et de suivre son évolution dans le temps.

Ce rapport présente le suivi de la composition nutritionnelle des grignotines offertes et vendues au Québec cinq ans après le portrait initial réalisé en 2019-20¹. Il permet de constater les modifications apportées par l'industrie bioalimentaire relativement à l'offre de produits ainsi que les changements dans les comportements d'achats des consommateurs.

Cette première section de mise en contexte propose une mise à jour de la littérature scientifique et de la littérature grise parues au cours des cinq dernières années. Les études recensées concernent divers aspects reliés aux grignotines, comme leurs ventes, leur impact sur la santé ou la nature des informations retrouvées sur l'emballage des produits. Par la suite, les changements observés dans les politiques publiques et dans le contexte alimentaire depuis le portrait initial de 2019-20 y sont exposés. De plus, les principaux constats du portrait initial des grignotines sont résumés afin de bien exposer la problématique dans laquelle se situe ce rapport. Enfin, le recensement d'études portant sur le suivi de la composition nutritionnelle des grignotines dans d'autres pays y est présenté à des fins de comparaison et de discussion.

2.1 Ventes de grignotines

La consommation de grignotines serait en hausse au Québec selon les plus récentes données présentées par le gouvernement du Québec². En effet, les ventes de grignotines salées et de maïs éclaté ont connu des augmentations de 6,2 % et 8,0 %, respectivement,

entre 2022 et 2023. Au Canada, les grignotines salées ont aussi connu une augmentation de leurs ventes de 6,8 % entre 2018 et 2023³. Dans un même sens, les ventes pour ces types de produits ont également augmenté aux États-Unis⁴. Plus précisément, les ventes de grignotines salées, de maïs soufflé et de bretzels ont augmenté annuellement de 8,6 %, 12,0 % et 9,4 %, respectivement, entre 2018 et 2022 sur le territoire américain.

Ce phénomène de croissance de ventes de grignotines ont aussi été remarqués dans certains pays d'Europe entre 2020 et 2021⁵. Une synthèse de ces informations est présentée au tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1. Données historiques de la croissance des ventes au détail (en %) de grignotines dans cinq pays d'Europe

Types de grignotines	Croissance annuelle (%) ventes 2020-2021				
	Royaume-Uni	Allemagne	France	Italie	Espagne
Grignotines salées	2,2	4,1	6,8	-1,4	6,2
Maïs soufflé	3,2	6,4	5,7	-2,8	-2,5
Bretzels	2,8	1,2	3,2	-2,7	8,3

2.2 Consommation et impact sur la santé

La consommation de grignotines s'effectue habituellement entre les trois repas principaux dans une journée. La tendance à la hausse du *snacking*^{6,7}, c'est-à-dire la consommation de collations entre les repas ou pour remplacer ces derniers, pourrait expliquer – du moins en partie – la hausse des ventes de grignotines. Ce phénomène peut s'avérer préoccupant d'un point de vue de santé publique dans la mesure où ces grignotines peuvent contenir des quantités importantes de gras saturés et/ou de sodium. La consommation d'aliments ultra transformés, incluant les grignotines, est associée à un risque accru d'obésité et au développement de maladies cardiovasculaires^{8,9}.

Une étude transversale fut réalisée sur 1313 étudiants en Serbie entre 2016 et 2017 pour évaluer leurs comportements alimentaires en lien avec le *snacking*¹⁰. L'ensemble des participants consommait des grignotines salées plusieurs fois par semaine, et les étudiants du secondaire en consommaient davantage que ceux à l'université. La majorité des participants était également plus encline à consommer des grignotines salées lorsqu'ils étaient à la maison ou en période d'examens. Au total, ces grignotines salées contribuaient à un apport quotidien en sodium situé entre 400 mg et 1000 mg.

D'ailleurs, les étudiants universitaires demeurent vulnérables à l'adoption d'habitudes alimentaires inadéquates en lien avec le *snacking*¹¹. En effet, le stress relié aux études et

le manque de temps sont des facteurs cités par les étudiants pouvant expliquer la consommation d'aliments à faible valeur nutritive comme les grignotines. Les habitudes alimentaires développées chez les jeunes adultes, comme la consommation d'aliments à faible valeur nutritive, peuvent perdurer plus tard durant l'âge adulte. Ceci augmente le risque de développer des maladies chroniques, particulièrement si les habitudes sont instaurées à un jeune âge¹². La consommation de ces aliments a été associée au développement de l'hypertension, du diabète et de l'obésité^{11,13}.

Une autre étude concernant la consommation de boissons sucrées et de grignotines salées ou sucrées a été réalisée en Grèce sur 1728 enfants âgés entre 10 et 12 ans¹⁴. Environ 60 % des participants consommaient l'une des deux catégories d'aliments (boissons sucrées ou grignotines) au moins une fois par jour, tandis que près de 23 % des enfants consommaient les deux catégories. La consommation combinée de boissons sucrées et de grignotines était associée à des sentiments d'agressivité et de solitude chez les enfants participants, ces sentiments étant plus marqués chez ceux en surpoids.

2.3 Importance de l'information sur l'emballage

La présence d'informations nutritionnelles sous la forme de symboles règlementaires sur le devant de l'emballage (*front-of-pack*, ou FOP) est un moyen de plus en plus utilisé par les institutions gouvernementales pour informer rapidement le consommateur de la qualité nutritionnelle d'un produit alimentaire. Une étude réalisée auprès 1313 consommateurs en Suisse a évalué l'efficacité d'une telle approche sur la consommation de grignotines salées (n=15)¹⁵. Les participants devaient choisir le produit le plus nutritif parmi deux, puis répéter l'exercice pour toutes les paires de produits possibles tirés de l'échantillon de 15 grignotines. Chaque participant effectuait alors 105 comparaisons au total. La présence de symboles sur le devant de l'emballage (Nutri-Score¹⁶ ou *multiple traffic light*¹⁷, voir figure 1 plus bas) permettait plus souvent aux consommateurs de choisir le produit le plus nutritif par rapport à ceux qui n'avaient aucune information ou seulement le tableau de la valeur nutritive.

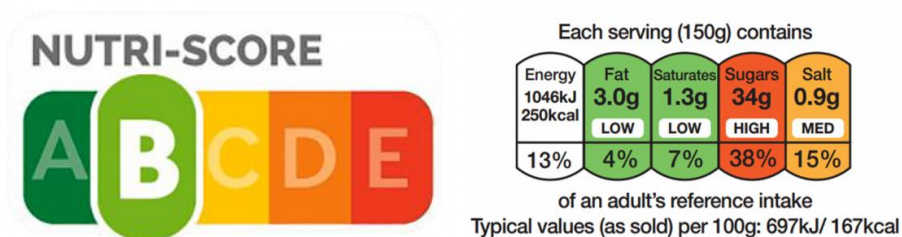


Figure 1. Systèmes du Nutri-Score et du *multiple traffic light*

2.4 Reformulation de produits

Au cours des dernières années, certains transformateurs alimentaires ont tenté de répondre aux besoins grandissants de consommateurs demandant des grignotines de meilleure qualité nutritionnelle. Cela est possible à travers la mise en marché de nouveaux produits plus intéressants sur le plan nutritionnel ou par la reformulation de produits existants. Une synthèse de certaines innovations dans le secteur des grignotines est ainsi présentée ci-dessous.

Réduction du contenu en lipides

La friture est un mode de cuisson couramment employé pour la fabrication de certains types de grignotines (p. ex., croustilles, produits extrudés), mais cette méthode contribue aux teneurs élevées en lipides retrouvées dans ces produits. Ainsi, certains procédés (p. ex., séchage à l'air, séchage par micro-ondes, champs électriques pulsés)¹⁸ ont été développés pour limiter l'absorption d'huile à friture dans les croustilles tout en préservant leurs caractéristiques organoleptiques (p. ex., goût, texture, apparence). Toutefois, ces procédés ne sont pas encore tous accessibles aux transformateurs en raison d'un manque de connaissances quant à leur fonctionnement et/ou aux coûts plus élevés associés à ces méthodes.

Intégration de protéines et/ou de fibres

Les grignotines ne contiennent habituellement pas des quantités appréciables de protéines ni de fibres. Le remplacement partiel ou complet des céréales par des légumineuses (p. ex., soya, pois chiches) ou certains coproduits alimentaires (p. ex., pulpe de betteraves, drêches de microbrasserie) permet d'améliorer la qualité nutritionnelle des grignotines extrudées à base d'amidon¹⁸. Une autre étude a rapporté que l'utilisation de farine de soya et/ou de farine de pois chiches permettait d'améliorer la qualité nutritionnelle de grignotines extrudées à base de farine de maïs¹⁹. L'ajout de 40 % de farine de soya aux grignotines extrudées de maïs apportait les meilleurs bénéfices nutritionnels par rapport à celles qui ne contenaient que du maïs ou qui étaient additionnées de farine de pois chiches. Les grignotines contenant 40 % de farine soya avaient les teneurs les plus élevées en protéines et en fibres (20,67 g/100 g et 18,44 g/100 g, respectivement). L'ajout d'algues dans les grignotines pourrait aussi être une avenue intéressante à explorer, considérant les bénéfices nutritionnels associés à ces dernières¹⁸. Par ailleurs, une étude a évalué l'acceptation ou non par les consommateurs d'une algue séchée (*Saccharina latissima*) en tant qu'assaisonnement dans le maïs éclaté²⁰. Toutefois, l'intégration de l'algue a diminué l'appréciation globale du produit en raison de l'apparition de saveurs umami et amères jugées comme étant trop intenses.

2.5 Changements dans les politiques publiques et dans le contexte alimentaire

Depuis le portrait initial des grignotines de l'Observatoire, différentes réglementations et initiatives de santé publique ont été instaurées ou se poursuivent au niveau provincial. Le programme Alimentation santé lancé en 2018 est toujours en cours et permet également d'offrir du soutien financier aux entreprises alimentaires désirant améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits²¹. En 2019, la Politique bioalimentaire – mise sur pied par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) – avait comme objectif l'amélioration de la valeur nutritive des aliments transformés au Québec²². Cette politique, mise à jour en 2025, vise à encourager les industries à reformuler leur offre de produits ou à développer de nouveaux produits plus intéressants d'un point de vue nutritionnel. Elle propose également des leviers financiers afin de les appuyer dans une telle démarche. L'initiative A•mélior a d'ailleurs été lancée en 2021 par le biais d'une entente entre le Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) et le MAPAQ afin de se doter d'une structure valorisant les produits à valeurs nutritives améliorées au Québec. L'ensemble de ces programmes et politiques demeurent d'actualité grâce à la mise à jour du Plan d'action interministériel 2022-2025 de la Politique gouvernementale de prévention en santé²³.

Au niveau fédéral, la réglementation concernant l'apposition d'un symbole nutritionnel sur le devant des emballages des produits transformés ayant des teneurs élevées en gras saturés, en sucres et/ou en sodium est en vigueur depuis 2022 et les transformateurs ont jusqu'au 1^{er} janvier 2026 pour s'y conformer. Cette réglementation a pu motiver l'industrie bioalimentaire à réduire la teneur de ses produits en ces nutriments d'intérêt²⁴. En 2020, Santé Canada a également mis à jour ses cibles de réduction volontaire du sodium pour les aliments transformés²⁵. Les transformateurs sont encouragés à atteindre ces cibles d'ici la fin de l'année 2025.

De plus, des changements réglementaires relativement aux portions de référence, aux allégations nutritionnelles ainsi qu'à la présentation du tableau de la valeur nutritive et de la liste des ingrédients ont été instaurés par Santé Canada et la période de transition allouée pour leur implantation a pris fin en décembre 2022²⁶. Ceci peut, une fois de plus, avoir motivé les industriels à reformuler leurs produits ou à développer de nouveaux produits ayant d'emblée une composition nutritionnelle plus intéressante.

Enfin, la pandémie de COVID-19 a pu influencer la façon dont les consommateurs s'approvisionnent en aliments. En effet, selon une enquête canadienne effectuée en 2020 portant sur l'utilisation d'Internet, il y a eu une hausse de 77 % des achats d'aliments en ligne comparativement à 2018²⁷. Un Canadien sur cinq a également déclaré faire son épicerie en ligne plus souvent qu'avant la pandémie et 13 % des Canadiens l'ont fait en ligne pour la première fois durant la pandémie. Cependant, l'affichage de l'information nutritionnelle en ligne n'est pas réglementé comme il l'est dans les marchés

d'alimentation. En 2022, Santé Canada a mis sur pied une consultation dans le but d'élaborer des lignes directrices pour l'affichage nutritionnel des aliments vendus par le biais des commerces en ligne²⁸. De nouvelles réglementations pourraient voir le jour dans les prochaines années. En somme, l'ensemble de ces changements peut avoir modulé la qualité de l'offre et la nature des achats des grignotines au Québec depuis 2019-20.

2.6 Retour sur le portrait initial

L'Observatoire a présenté le portrait initial de la catégorie des grignotines en 2019-20¹. Un total de 627 produits différents avait été recensé, ceux-ci représentant alors une couverture de 91 % du marché des grignotines au Québec. Les grignotines disponibles sur le marché étaient principalement des croustilles (64 % de l'offre et 77 % des ventes). De plus, la plupart des grignotines étaient cuites dans l'huile (74 %) et assaisonnées (64 %).

Au total, 14 % des grignotines dépassaient le **seuil** de 15 % de la valeur quotidienne pour les gras saturés, tandis que 41 % d'entre elles le dépassaient pour le sodium. De plus, 77 % des grignotines ne respectaient pas les cibles de réduction volontaire du sodium établies par Santé Canada. La **composition nutritionnelle** des grignotines de type éclaté était intéressante dans la mesure où celles-ci contenaient moins de lipides et plus de fibres que les autres types de grignotines. Par contraste, les grignotines de type extrudé fournissaient plus d'énergie, de lipides et de sodium que les autres grignotines. En ce qui concerne une autre série d'analyses réalisées en classant les grignotines selon l'**information sur l'emballage**, celles à base de maïs fournissaient moins de lipides et plus de fibres que celles à base de pommes de terre. D'autres caractéristiques étaient également indicatrices d'une qualité nutritionnelle moindre. Par exemple, les grignotines cuites dans l'huile fournissaient plus d'énergie, de lipides et de gras saturés, tandis que la présence d'assaisonnement était associée à des teneurs plus élevées en sucres et en sodium. Les grignotines visant les enfants avaient une composition nutritionnelle moins intéressante (plus de gras saturés et de sodium) que les grignotines visant la population générale. Finalement, les grignotines présentées comme étant davantage naturelles (aspect naturel ou biologique) fournissaient plus de fibres et moins de lipides et de sodium que celles sans caractéristique particulière (de base).

En somme, il existait une grande variabilité dans la composition nutritionnelle des grignotines, ce qui peut se traduire par la présence parfois élevée de gras saturés et de sodium dans ces produits. Il s'avère ainsi pertinent de faire un suivi concernant l'évolution des grignotines, sous différents angles, afin de vérifier si des améliorations nutritionnelles ont été apportées depuis la réalisation du premier portrait, considérant les changements politiques des dernières années.

2.7 Évolution de la catégorie

Il existe peu d'entités de recherche à travers le monde qui effectuent un suivi de l'offre alimentaire disponible, notamment en ce qui a trait à la composition nutritionnelle. L'une

d'entre elles, l'Observatoire de l'alimentation (Oqali) en France, a effectué un suivi de la composition nutritionnelle des apéritifs à croquer entre 2009 et 2013²⁹, cette catégorie contenant notamment plusieurs types de grignotines analysés par l'Observatoire (p. ex., croustilles, maïs éclaté, bretzels). Tout d'abord, les produits soufflés avaient diminué leur teneur moyenne en sodium entre 2009 et 2013 (1040 à 950 mg/100 g). Ceci serait principalement expliqué par la mise en marché de nouveaux produits contenant moins de sodium.

La famille des tortillas (incluant les croustilles à base de maïs) a diminué ses teneurs en lipides (24,7 à 23,1 g/100 g) et en gras saturés (10,0 à 5,7 g/100 g) et ce, grâce à une amélioration des grands vendeurs et une diminution de l'utilisation de l'huile de palme. Quant à la famille des tuiles (incluant la plupart des croustilles de pomme de terre), celle-ci a également diminué sa teneur en gras saturés (8,7 à 6,5 g/100 g) entre les deux années de collecte.

D'un autre côté, la famille des bâtonnets et bretzels a augmenté ses teneurs en lipides et en gras saturés (+49 et +46 %, respectivement) et diminué sa teneur en sodium (-35 %), mais ces changements n'étaient pas significatifs. Finalement, aucune comparaison n'a pu être effectuée pour la famille du maïs éclaté, puisqu'aucun de ces produits n'avait été collecté par l'Oqali en 2009.

2.8 Raison d'être et pertinence des travaux de l'Observatoire

Depuis le portrait initial des grignotines réalisé en 2019-20, il n'y a eu aucune étude qui a effectué un suivi dans le temps de la composition nutritionnelle et des ventes de grignotines. Le portrait initial des grignotines réalisé par l'Observatoire avait permis d'identifier que les gras saturés et le sodium étaient des nutriments d'intérêt à surveiller dans la catégorie des grignotines. C'est pourquoi il s'avère nécessaire de recueillir de nouvelles données afin de brosser un portrait de l'évolution de la catégorie de manière plus précise et appliqué au contexte actuel. Dans un tel contexte, les travaux de l'Observatoire s'avèrent pertinents afin de caractériser l'évolution de l'offre alimentaire des grignotines. Un tel suivi soutiendra à long terme les actions visant à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire québécoise.

Objectifs

Les objectifs de cette étude portant sur le suivi des grignotines sont les suivants :

1. Répertorier les différences dans les types de grignotines disponibles au Québec, les informations présentes sur leur emballage et leurs ventes entre 2019-20 et 2025;
2. Comparer la composition nutritionnelle, le prix de vente et la contribution en nutriments des différents contenus de grignotines offertes et vendues au Québec entre 2019-20 et 2025 ainsi que leur statut de l'offre (nouveau, identique, modifié ou retiré du marché);
3. Vérifier:
 - a) comment les informations présentes sur l'emballage sont associées à la teneur en certains nutriments d'intérêt et au prix de vente des grignotines;
 - b) dans quelle mesure ces associations diffèrent entre 2019-20 et 2025.

Méthodologie

4.1 Données de composition nutritionnelle

Pour répondre aux objectifs de recherche, des collectes en supermarchés (p. ex., Metro, IGA, Maxi), en magasins à grande surface (p. ex., Walmart, Costco) et en épiceries spécialisées (p. ex., Avril, Adonis) ont d'abord été réalisées. Ces collectes se sont déroulées dans la ville de Québec et ses environs entre janvier et juillet 2025. Les magasins d'alimentation étaient sélectionnés en prenant soin d'intégrer les différentes bannières ainsi que les commerces de grande taille afin d'y retrouver une quantité importante et variée de produits. Toutes les grignotines différentes trouvées lors des visites dans les marchés d'alimentation ont été achetées une fois jusqu'à l'atteinte de la saturation (c.-à-d., jusqu'à ce qu'aucun nouveau produit soit identifié).

Les grignotines recueillies dans cette étude étaient prêtes-à-manger et incluaient les produits suivants :

- ✓ Croustilles (incluant croustilles de pita)
- ✓ Maïs éclaté
- ✓ Grignotines extrudées^b
- ✓ Bretzels
- ✓ Grignotines à base de fruits, de légumes, de céréales ou de légumineuses
- ✓ Mélanges de n'importe quelles grignotines mentionnées ci-dessus

Les produits exclus de l'étude comprenaient les grains de maïs à éclater, les craquelins, les couennes de porc salées et les mélanges de noix, de graines, de chocolat et/ou de fruits séchés. Les emballages individuels (p. ex., sachets vendus aux caisses), les emballages incluant plusieurs variétés, les éditions spéciales et les grignotines saisonnières étaient aussi exclus. Un total de 826 produits a été recensé.

Toutes les informations retrouvées sur les emballages des produits ont été saisies en double-codeur dans un fichier Excel. Ainsi, dès qu'une différence entre les deux codeurs était détectée, l'erreur était corrigée en vérifiant sur l'emballage du produit. Les données saisies incluent, entre autres, la marque, le nom du produit, le code universel des produits (**CUP**), le TVN, la liste des ingrédients et les allégations. Plus spécifiquement, les variables

^b Procédé qui consiste à appliquer chaleur et pression à des ingrédients pour les forcer à travers une filière, donnant ainsi une forme spécifique aux produits finis.

de composition nutritionnelle utilisées aux fins de la présente étude sont les suivantes : énergie (kcal), lipides (g), gras saturés (g), glucides (g), sucres totaux (g), fibres (g), protéines (g) et sodium (mg). Le prix régulier par emballage a également été documenté en calculant la moyenne des prix observés dans les différents magasins d'alimentation visités et le prix de vente par portion a été calculé en faisant la moyenne des prix notés.

La portion et le prix par 50 g ont été utilisées dans les analyses afin de faciliter les comparaisons entre les deux années à l'étude. Celle-ci correspond à la quantité de référence (QR) établie par Santé Canada pour la quasi-totalité des grignotines, à l'exception des galettes de riz ou de maïs dont la QR est plutôt de 15 g³⁰. La portion de 50 g peut donc surestimer la quantité de nutriments pour ces quelques produits par rapport à la quantité qui serait habituellement consommée.

Certains nutriments ont été identifiés lors du portrait initial comme étant d'intérêt pour la catégorie des grignotines. Il s'agit des **gras saturés** et du **sodium**. Pour analyser plus en détails ces nutriments, le pourcentage de la VQ est utilisé. Le seuil de 5 % de la VQ est généralement utilisé afin de représenter une quantité faible d'un nutriment donné pour la portion indiquée sur le TVN, alors que le seuil de 15 % représente une quantité élevée^c.

Outre la comparaison avec la VQ, le seuil de 15 % est généralement utilisé par Santé Canada pour l'attribution du symbole nutritionnel sur le devant des emballages pour les produits riches en gras saturés, en sucres et/ou en sodium³¹. Les transformateurs alimentaires ont jusqu'au 1^{er} janvier 2026 pour se conformer à la réglementation concernant le symbole. Toutefois, le seuil de 10 % est utilisé pour les galettes de riz et/ou de maïs, puisque leur quantité de référence est inférieure à 30 g. Ainsi, une autre façon d'interpréter ces résultats est de calculer la proportion de grignotines qui auraient à afficher ce symbole. Le calcul se fait donc à partir de la portion indiquée sur le TVN ou à partir de la quantité de référence selon la valeur qui est la plus élevée entre les deux.

Des comparaisons supplémentaires avec les cibles volontaires de réduction du sodium de 2025 de Santé Canada ont également été réalisées²⁵. Ces cibles étant de nature volontaire, les entreprises sont encouragées à les atteindre d'ici la fin de 2025. Dans le cas des grignotines, les cibles de sodium sont établies à 600 mg/100 g pour les galettes de riz ou de maïs, 400 mg/100 g pour les croustilles et le maïs soufflé et 790 mg/100 g pour les grignotines extrudées, les bretzels et les mélanges de grignotines.

4.2 Classifications des produits et définitions

Les grignotines répertoriées ont été regroupées selon les classifications présentées dans le tableau 2. Ces classifications sont similaires à celles utilisées lors du portrait initial et ont été inspirées de la littérature grise et de la littérature scientifique.

^c Une note au sujet du pourcentage de la VQ se trouve au bas du TVN affiché sur les produits préemballés.

Tableau 2. Classifications des grignotines selon leur type et les informations présentes sur l'emballage

Classifications		Définitions
Type	Croustille	Grignotine de type croustille. Sans air ajouté.
	Éclaté	Grignotine de type éclaté ou soufflé.
	Extrudé	Grignotine de type extrudé généralement en forme de bâtonnet ou de rondelle.
	Bretzel	Grignotine de type bretzel.
	Mélange	Mélange de produits cités ci-haut.
	Autre	Autre grignotine (p. ex., légumineuses entières, bâtonnets de sésame).
Origine	Pomme de terre	Grignotine à base de pomme de terre ou de pomme de terre douce.
	Maïs	Grignotine à base de maïs.
	Riz	Grignotine à base de riz.
	Légumes/fruits	Grignotine à base de légumes. Inclut bananes plantains et pâte de tomates.
	Blé	Grignotine à base de blé.
	Autre	Grignotine à base d'un ingrédient autre que ceux mentionnés ci-haut.
Cuisson	Combinaison	Grignotine ayant plusieurs origines différentes nommées ci-dessus.
	Frit	Grignotine frite dans l'huile. Inclut les grignotines cuites à la marmite. Les grignotines de type mélange sont considérées comme frites dès qu'un des items est frit.
Saveur	Au four ou à l'air	Lorsqu'il est spécifié que la grignotine est cuite au four, rôtie ou toute autre chaleur autre que la friture (p. ex., à l'air).
	Nature	Produit nature sans saveur ajoutée. Exclut saveur de beurre. Peut inclure du sel.
Clientèle cible	Assaisonnées	Produit avec ajout de saveur ou assaisonnement. Exclut le sel, les noix et les graines. Inclut les grignotines farcies. Les grignotines mélangées sont considérées comme assaisonnées dès qu'un des items est assaisonné.
	Enfant	Grignotine dont l'emballage affiche ou mentionne : <ul style="list-style-type: none"> • qu'il s'agit d'un produit pour enfants ou ayant un nom accrocheur pour les enfants ; • un personnage / image / film / émission visant les enfants ; • une activité ou une promotion destinée aux enfants ; • une forme ou thème amusant ou fantastique ; • l'utilisation pour les boîtes à lunch ou à l'école.
	Diète	Grignotine destinée en particulier aux gens souhaitant prendre soin de leur poids. Inclut l'effet rassasiant, la thématique de la culpabilité, image de marque, nom du produit et mention mettant l'accent sur un faible contenu calorique (mais pas le nombre de calories seulement).
	Santé	Grignotine destinée aux personnes soucieuses de leur santé. Inclut l'image de marque, le nom du produit, les termes faisant référence à la santé (p. ex., ingrédients sains) et la version améliorée d'un point de vue nutritionnel (p. ex., « ce produit contient 50 % moins de sodium que notre version originale » ou s'il est évident qu'il s'agit d'une version améliorée de l'original → même design mais emballage bleu poudre et mention de la réduction d'un nutriment).
Caractéristique particulière	Population générale	Autre grignotine.
	Biologique	Lorsqu'il est clairement inscrit sur l'emballage qu'il s'agit d'un produit biologique.
	Aspect naturel	Lorsqu'un terme sur l'emballage désigne moins transformé, moins d'agents de conservation, nature (exclut référence à la saveur) ou un terme dérivé. Inclut la mention « rien d'artificiel ». Exclut : termes référant à la provenance des ingrédients (aspect local), aux arômes ou saveurs naturelles ou artificielles, « sans édulcorant artificiel », ce qui réfère aux plantes et ingrédients simples.
	Écologique	Lorsqu'un terme sur l'emballage fait référence à l'environnement, la durabilité, le gaspillage alimentaire. Considérer uniquement le produit et non l'emballage.
	Authentique	Lorsqu'un terme sur l'emballage ou le nom du produit désigne qu'il est explicitement fabriqué de manière authentique, typique, rustique, en marmite, artisanal, traditionnel, classique (sauf les saveurs ou recettes originales), vrai (lorsque synonyme d'authentique ou traditionnel) ou un terme dérivé.
	De base	Toutes grignotines non classées dans biologique, aspect naturel, écologique ou authentique.

Les grignotines ont d'abord été classifiées en fonction de leur **type**. La figure 2 présente de manière imagée les six types de grignotines présents dans la classification.

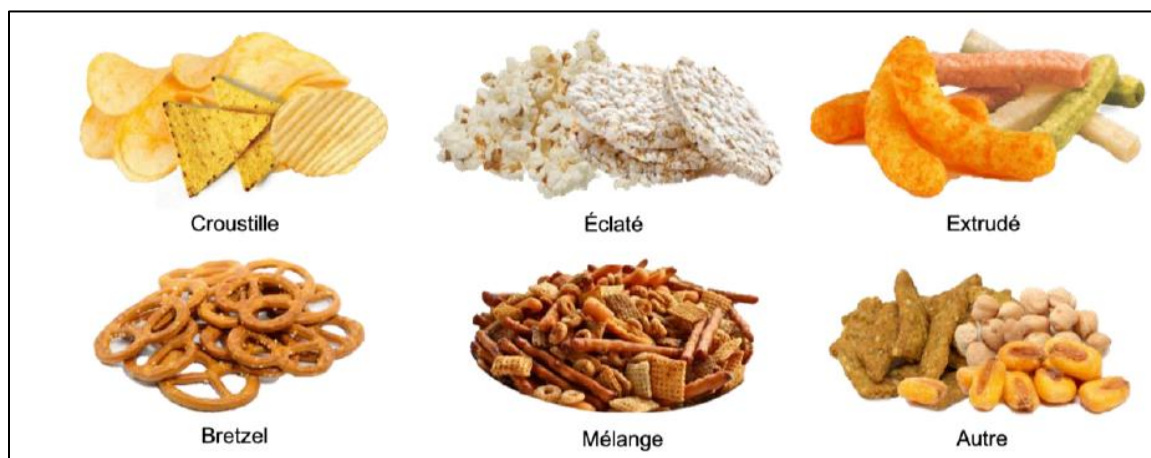


Figure 2. Présentation des différents types de grignotines

Les grignotines ont également été triées selon leur **statut** comparativement à 2019-20, c'est-à-dire si elles étaient de nouveaux produits, des produits identiques ou des produits modifiés. Les grignotines du rapport de 2019-20 qui n'ont pas été répertoriées en 2025 ont reçu le statut de produits retirés du marché.

Le tableau ci-dessous présente les définitions des différents statuts.

Tableau 3. Produits selon leur statut comparativement à 2019-20

Statuts	Définitions
Nouveau produit	Produit ne s'apparentant à aucun produit de la collecte de 2019-20 et ayant un CUP présent uniquement lors de l'étude de 2025.
Produit identique	Produit qui peut avoir un CUP différent entre les deux années de collecte tant que les informations suivantes sont identiques : nom du produit, liste des ingrédients, tableau de la valeur nutritive, allégations et emballage.
Produit modifié	Produit présent sur le marché en 2019-20 et en 2025 (le CUP peut être identique ou non), mais présentant des évolutions ou des modifications dans leur liste des ingrédients, leur tableau de la valeur nutritive, leurs allégations et/ou leur emballage (p. ex., images, logos, allégations).
Produit retiré	Produit présent uniquement lors du portrait initial de 2019-20.

En ce qui a trait aux produits modifiés, certains changements sont permis sans devoir nécessairement changer le CUP³². À cet égard, la ou les raisons expliquant qu'un produit s'est retrouvé avec le statut « modifié » ont également été prise(s) en compte. Ainsi, un produit modifié pouvait présenter une ou plusieurs de ces raisons :

- ✓ ajout(s), retrait(s) ou changement(s) dans le TVN;
- ✓ ajout(s), retrait(s) ou changement(s) dans la liste des ingrédients;

- ✓ ajout(s), retrait(s) ou changement(s) concernant les allégations ou logos à connotation santé ou nutritionnelle (p. ex., source de fibres ou faible en gras saturés);
- ✓ ajout(s), retrait(s) ou changement(s) concernant toute autre information sur l'emballage (p. ex., fait de blé canadien ou sans agent de conservation);
- ✓ ajout(s), retrait(s) ou changement(s) d'apparence générale de l'emballage (p. ex., image, photo).

Chaque produit a aussi été classifié selon certaines informations présentes sur l'emballage. Comme le montre le tableau 2, une classification selon l'**origine** (ingrédient principal de la grignotine), le mode de **cuisson**, la **saveur**, la **clientèle cible** et la **caractéristique particulière**. Ce processus de classification a été réalisé en double-codeur (concordance de 98,2 %) et une tierce personne a été consultée lors de divergences, en vue d'un consensus. En comparaison avec 2019-20, la sous-classification « aspect écologique » a été ajoutée à la classification « caractéristique particulière ». Les produits de 2019-20 ont donc été classifiés à nouveau en fonction de cette nouvelle sous-classification.

4.3 Données d'achats alimentaires

Une seconde base de données a été utilisée dans le cadre de ce projet afin de croiser les données liées aux achats alimentaires à celles de leur composition nutritionnelle. Plus spécifiquement, les données de ventes des grignotines vendues au Québec sont fournies par la compagnie NielsenIQ³³. La majorité de l'information qui s'y retrouve provient de la lecture optique des produits achetés aux caisses, ce qui représente les achats effectués dans les supermarchés des principales chaînes d'alimentation et pharmacies du Québec (p. ex., Loblaws, Sobeys, Metro, Walmart [marques nationales seulement^d]). Une partie de l'information provient toutefois d'une projection réalisée à partir des données d'achats d'un panel de consommateurs *Homescan* (soit 12 000 foyers à travers le Canada, statistiquement représentatifs de la population) et complète l'information pour les détaillants non participants, ce qui est entre autres le cas pour le réseau des clubs entrepôts (p. ex., Costco) et les magasins à un dollar (p. ex., Dollarama). Finalement, puisque les petites chaînes (p. ex., Marché Richelieu) ne sont pas en mesure de fournir les informations de ventes pour la totalité de leurs magasins, un audit a été réalisé pour estimer le plus précisément possible le marché qu'ils représentent. Les dépanneurs et stations-service ne sont pas couverts par la base de données, mais ils représentent seulement 3 % des ventes de l'ensemble du marché. Il faut également noter que cette base de données couvre une période de 52 semaines se terminant le 22 janvier 2025. Les variables disponibles par produit sont les ventes en dollar canadien, les ventes en kilogramme et les ventes à l'unité.

^d Marque qui a une notoriété à l'échelle nationale et qui est distribuée sur l'ensemble d'un territoire

4.4 Croisement avec les données nutritionnelles

Pour faciliter le croisement des deux bases de données, le CUP a été utilisé. Grâce à lui, il a été possible de combiner de manière automatisée les informations nutritionnelles et les données de ventes pour 525 grignotines. La vérification manuelle du nom des produits a ensuite permis de faire le croisement pour 84 grignotines supplémentaires. Ainsi, sur les 826 produits recensés dans la base de données de composition nutritionnelle, les données de ventes étaient disponibles pour 609 d'entre eux, soit 74 % de l'échantillon. Le volume de ventes des produits pour lesquels les informations nutritionnelles et de ventes sont disponibles s'élève à plus de 31 millions de kilogrammes. Par rapport au volume de ventes totales de la base de données de NielsenIQ pour les grignotines, qui totalise plus de 38 millions de kilogrammes, cela représente une couverture de 82 % du marché des grignotines au Québec.

4.5 Analyses statistiques

Afin d'offrir une description générale de l'offre et des achats des grignotines au Québec, de même que de leur évolution, des tableaux de fréquence sont présentés. Les parts de marché de chaque classification de grignotines en 2025 sont détaillées autant en nombre de produits qu'en volume de ventes (kg). L'évolution des parts de marché est exprimée en différence de points de pourcentage (pp)^e par rapport à 2019-20. L'évolution de la diversité^f est exprimée en nombre de produits qui diffèrent avec l'année de référence (2019-20), puis les différences dans la répartition sont présentées en pp.

Chaque type de grignotines de 2025 est d'abord comparé aux autres types sur la base de sa composition nutritionnelle et de son prix. Ces analyses sont répétées en pondérant pour le volume de ventes, ce qui permet de mieux représenter ce que la population québécoise achète. Tout au long du présent rapport, les données pondérées pour les ventes sont libellées comme étant « les achats^g » afin d'alléger le texte. Ensuite, l'évolution de ces informations entre 2019-20 et 2025 est présentée en unité et en pourcentage relatif pour chaque type de grignotines. À noter que les prix de vente sont rapportés en dollars constants pour contrer les effets de l'inflation et ainsi, mieux comparer les prix depuis le portrait initial.

Des figures illustrant la moyenne des teneurs en nutriments d'intérêt pour cette catégorie – par type de grignotines – sont présentées en annexe. D'autres figures illustrent l'évolution entre 2019-20 et 2025 de la proportion des produits offerts et des ventes en fonction des seuils de 15 % de la VQ pour les gras saturés et le sodium ou en fonction des cibles volontaires de réduction du sodium. Ces figures permettent de voir rapidement où

^e Le point de pourcentage est une unité pour désigner la différence arithmétique entre deux pourcentages.

^f La diversité représente le nombre de produits différents retrouvés sur le marché pour une année donnée. Un produit n'est pas considéré différent si seul le format de vente varie. Dans l'éventualité où plusieurs formats existent sur le marché, les ventes de chaque format sont additionnées.

^g Le terme « achats » est privilégié par rapport à « ventes » pour bien distinguer la différence entre ce qui est vendu dans les épiceries et ce qui est acheté par les consommateurs.

se situent les produits par rapport aux seuils pour ces nutriments d'intérêt, et ce, pour chaque type de grignotines.

Quant au symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage, les analyses descriptives présentent les proportions de grignotines qui auraient à porter ce symbole pour chaque nutriment. Ces analyses sont réalisées en fonction des seuils de Santé Canada présentés à la section 4.1. Pour chaque classification (information présente sur l'emballage), la composition nutritionnelle et le prix de vente des grignotines de 2025 sont d'abord comparés à la classification de référence. Ensuite, la variation de la composition nutritionnelle et du prix entre 2019-20 et 2025 est évaluée en unité et en pourcentage relatif pour chaque classification de grignotines.

Finalement, la composition nutritionnelle et le prix de vente selon le statut (nouveau, identique, modifié ou retiré) ont été comparés en combinant l'ensemble des grignotines et des données de ventes des collectes de 2019-20 et de 2025. Des analyses descriptives détaillant la composition nutritionnelle et le prix en fonction du statut des grignotines sont également présentées.

Les tests utilisés sont le test de Kruskal-Wallis lorsque les données ne sont pas pondérées pour les ventes (offre) et des régressions sur les rangs lorsque pondérées (achats). Pour tous les tests statistiques, le seuil de significativité ($\alpha=0,05$) a été corrigé à l'aide de la méthode de correction de Bonferroni pour prendre en compte les comparaisons multiples.

5 Résultats et interprétation des données

5.1 Diversité des grignotines (objectif 1)

Le tableau 4 présente le nombre de produits différents (diversité), en ordre décroissant, les ventes pour chaque classification ainsi que l'évolution comparativement à 2019-20.

La diversité est présentée en nombre de produits et en pourcentage que ce nombre représente sur l'entièreté de l'offre pour une année donnée. L'évolution de la diversité brute est exprimée en nombre de produits en comparaison avec l'année de référence (2019-20). Cette évolution est dite brute puisqu'elle représente l'évolution du nombre de produits d'une classification donnée. L'évolution de la diversité relative représente, quant à elle, l'évolution d'une classification relativement à l'ensemble des grignotines et est exprimée en points de pourcentage (pp). La diversité relative sera mise de l'avant tout au long du rapport.

Un total de 826 produits a été recensé en 2025 comparativement à 627 en 2019-20. Ceci représente une augmentation de 199 produits, soit 32 %. Quant aux ventes, une augmentation de l'ordre de 1 532 151 kg, soit 5 %, a été observée.

Tableau 4. Évolution de la diversité des grignotines et leurs ventes selon leur type et l'information sur l'emballage

Classifications		Diversité 2019-20 (n(%))	Diversité 2025 (n(%))	Évolution de la diversité (n(pp ⁱ))	Ventes 2019-20 (% ⁱⁱ)	Ventes 2025 (% ⁱⁱⁱ)	Évolution des ventes (pp)
Type	Croustille	397 (63)	517 (63)	+120 (0)	77	82	+5
	Éclaté	77 (12)	110 (13)	+33 (+1)	6	4	-2
	Extrudé	69 (11)	110 (13)	+41 (+2)	9	8	-1
	Bretzel	31 (5)	59 (7)	+28 (+2)	2	2	0
	Autre	28 (5)	22 (3)	-6 (-2)	5	0	-5
	Mélange	25 (4)	8 (1)	-17 (-3)	1	4	+3
Origine	Pomme de terre	246 (39)	299 (36)	+53 (-3)	51	56	+5
	Maïs	163 (26)	237 (29)	+74 (+3)	29	30	+1
	Combinaison	141 (22)	185 (22)	+44 (0)	16	12	-4
	Blé	36 (6)	65 (8)	+29 (+2)	3	2	-1
	Légumes/fruits	17 (3)	21 (2)	+4 (-1)	1	0	-1
	Autre	14 (2)	14 (2)	0 (0)	0	0	0
	Riz	10 (2)	5 (1)	-5 (-1)	0	0	0
Cuisson	Frit	464 (74)	581 (70)	+117 (-4)	90	93	+3
	Au four ou à l'air	163 (26)	245 (30)	+82 (+4)	10	7	-3
Saveur	Nature	223 (36)	218 (26)	-5 (-10)	42	37	-5
	Assaisonnées	404 (64)	608 (74)	+204 (+10)	58	63	+5
Clientèle cible	Population générale	474 (76)	618 (75)	+144 (-1)	78	83	+5
	Santé	60 (9)	86 (10)	+26 (+1)	13	5	-8
	Enfants	58 (9)	69 (8)	+11 (-1)	5	10	+5
	Diète	35 (6)	53 (7)	+18 (+1)	4	2	-2
Caractéristique particulière	De base	396 (63)	487 (59)	+91 (-4)	69	71	+2
	Aspect naturel	122 (19)	191 (23)	+69 (+4)	25	19	-6
	Aspect authentique	73 (12)	80 (10)	+7 (-2)	5	7	+2
	Biologique	36 (6)	57 (7)	+21 (+1)	1	3	+2
	Aspect écologique	0 (0)	11 (1)	+11 (+1)	0	0	0
Total		627	826	+199	29 939 806 kg	31 471 957 kg	

i pp : points de pourcentage.

ii Nombre de produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles en 2019-20 : 503.

iii Nombre de produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles en 2025 : 609.

Comme en 2019-20, les croustilles (n=517/826; 63 %) constituent la majorité des grignotines offertes sur le marché lorsqu'analysées selon le **type**. Par ailleurs, les ventes (+5 pp) de ce type de produits ont augmenté malgré une diversité demeurée stable. D'autre part, les grignotines de type éclaté, extrudé et bretzel ont vu leur diversité augmenter en 2025 (+1 pp, +2 pp et +2 pp, respectivement). Toutefois, leurs ventes sont plutôt demeurées stables ou ont diminué selon le type.

En ce qui concerne la classification selon l'**origine**, les grignotines à base de pomme de terre ont vu leurs ventes augmenter de 5 pp et ce, malgré une diminution de 3 pp de leur diversité. Quant aux grignotines composées principalement de maïs, ces dernières ont connu des augmentations de 3 pp dans leur diversité et de 1 pp pour leurs ventes. Bien que leur diversité soit demeurée stable, les grignotines à base d'une combinaison d'ingrédients (p. ex., maïs et riz) ont vu leurs ventes diminuer de 4 pp depuis 2019-20.

Quant à la **cuisson**, les grignotines frites ont subi une augmentation de 3 pp pour leurs ventes malgré une diminution de 4 pp de diversité. Le phénomène inverse a été observé pour les grignotines cuites au four ou à l'air chaud (-3 pp pour les ventes et +4 pp pour la diversité). Pour ce qui est de la **saveur**, les grignotines assaisonnées ont connu des augmentations de 10 et 5 pp pour leur diversité et leurs ventes, respectivement.

La classification selon la **clientèle cible** a montré que les grignotines visant la population générale ont vu leurs ventes augmenter de 5 pp en dépit d'une légère diminution de 1 pp dans leur diversité. Ceci a aussi été observé pour les grignotines visant les enfants, celles-ci occupant 10 % des ventes en 2025. À l'inverse, les ventes de grignotines pour une clientèle soucieuse de sa santé ont diminué de 8 pp.

Concernant la **caractéristique particulière**, les grignotines de base (sans caractéristique particulière) sont encore les plus présentes sur le marché (n=487/826; 59 %). Elles ont connu une diminution de diversité 4 pp, mais leurs ventes ont tout de même augmenté de 2 pp. D'un autre côté, les produits d'aspect naturel ont vu leur diversité augmenter de 4 pp et leurs ventes diminuer de 6 pp. Finalement, les grignotines biologiques ont connu des augmentations de 1 pp et de 2 pp de diversité et de ventes, respectivement.

Au-delà de la diversité de produits, la représentativité des grignotines peut être illustrée en considérant le **statut** des produits (c.-à-d., identique, modifié, nouveau ou retiré) en comparaison avec 2019-20. La figure 3 ci-dessous illustre le pourcentage de produits selon leur statut.

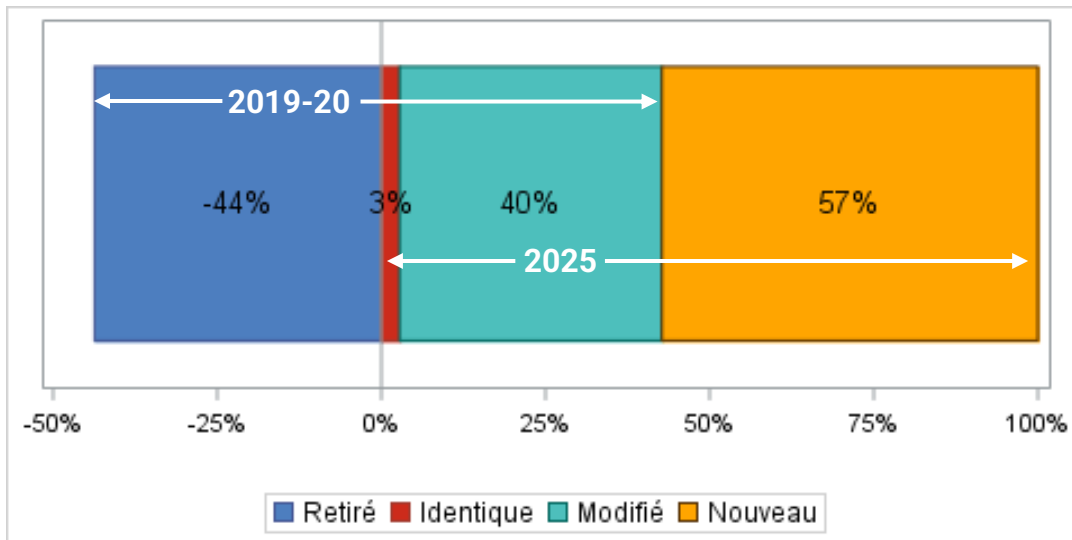


Figure 3. Statut de l'ensemble des grignotines recensées en 2025 comparativement à 2019-20

Pour l'ensemble de l'offre de 2025, 3 % des produits sont demeurés identiques ($n=23/826$) à 2019-20, 40 % des produits ont été modifiés ($n=330/826$) depuis 2019-20 et 57 % sont de nouveaux produits ($n=473/826$). De plus, 44 % des produits qui étaient sur le marché en 2019-20 ont été retirés ($n=274/627$). Les produits retirés représentaient 12 % des ventes en 2019-20.

Les produits modifiés représentent 88 % des ventes de l'ensemble de la catégorie en 2025. Parmi les produits modifiés, 93 % ($n=306/330$) ont eu un changement dans le TVN, 86 % ($n=283/330$) dans la liste des ingrédients et 46 % ($n=153/330$) au niveau de l'emballage. De ceux-ci, 33 % ont de nouvelles informations relatives à la nutrition et la santé, alors que 42 % ont de nouvelles informations portant sur autre chose que la nutrition ou la santé. Le nombre de raisons ayant mené à un statut modifié est présenté en annexe (tableau 11). Toujours concernant les produits modifiés, 23 % d'entre eux ont conservé le même CUP, alors que 77 % avaient un CUP différent. À ce sujet, il n'existe aucun lien statistique entre une modification du TVN et une modification du CUP.

La figure suivante présente la répartition du statut des produits selon le type de grignotines.

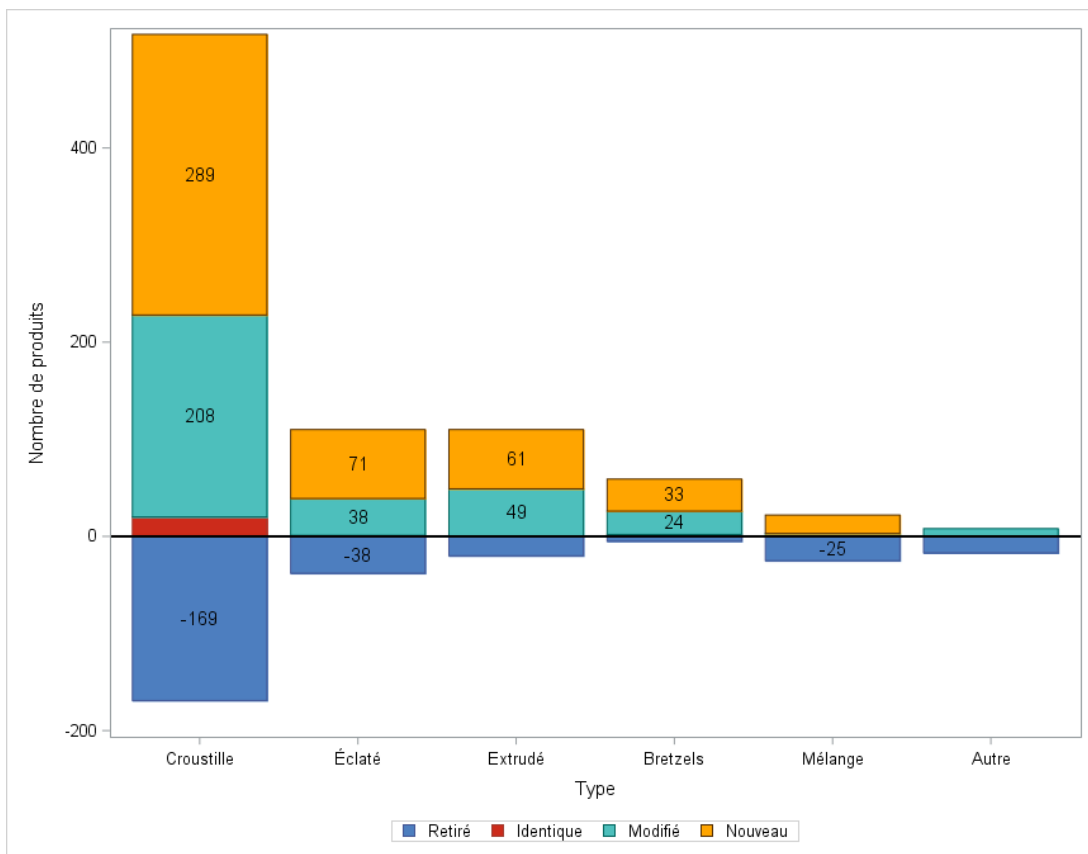


Figure 4. Répartition des grignotines par type selon le statut en 2025 comparativement avec 2019-20

Selon la figure 4, il est possible de remarquer que les grignotines de type croustille proposent la plus grande quantité de nouveaux produits ($n=289/517$; 56 %^h), de produits modifiés ($n=208/517$; 40 %), identiques ($n=20/517$; 4 %) et retirés ($n=169/397$; 43 %). Les grignotines de type éclaté proposent également une grande quantité de nouveaux produits ($n=71/110$; 64 %).

5.2 Composition nutritionnelle et prix de vente (objectif 2)

Le tableau 5 présente la composition nutritionnelle moyenne et le prix de vente moyen par 50 g de grignotines pour l'ensemble des produits disponibles sur le marché en 2025, ainsi que le pourcentage de variation comparativement aux produits de 2019-20. La variation en valeur absolue y est également présentée. Les résultats par portion indiquée sur l'emballage sont présentés en annexe (tableau 12). En effet, l'utilisation d'une telle portion amène la présence de plusieurs changements significatifs de la composition nutritionnelle, mais ces derniers sont causés par une augmentation du poids indiqué sur le TVN entre 2025 et 2019-20.

^h Les pourcentages des produits dans chacun des statuts se calculent comme suit : le même dénominateur sert à calculer le pourcentage des produits identiques, modifiés et nouveaux. Ce dénominateur est le nombre de produits retrouvés sur le marché en 2025 par type de grignotines. Quant au calcul concernant les produits retirés, le dénominateur utilisé est le nombre de produits de ce même type retrouvés sur le marché lors de l'année de référence (soit 2019-20).

Tableau 5. Composition nutritionnelle et prix de vente des grignotines offertes et vendues en 2025 (n=826) par portion de 50 g et pourcentage de variation par rapport à 2019-20 (n=627)

	Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Valeur	249±26	261±17	13,1±4,2	14,9±3,1	1,9±2,0	1,7±0,7	31±15	30±3	2,4±1,7	2,0±0,9	2,8±4,9	1,7±1,3	3,5±1,8	3,1±0,7	332±158	311±116	1,21±0,63	0,95±0,24
Variation en unité	-2,2±1,4	-0,6±1,1	0,1±0,2	0,3±0,2	0,0±0,1	-0,1±0,1	0,5±0,6	0,1±0,2	0,0±0,1	0,2±0,1	0,8±0,2	0,4±0,1	-0,1±0,1	-0,1±0,1	6,4±8,4	-21,0±7,5	0,3±0,0	0,1±0,0
Variation en %	-0,9±0,5	-0,2±0,4	0,8±1,8	1,7±1,4	1,0±5,7	-7,2±3,5	1,8±1,9	0,4±0,7	-1,2±3,6	9,0±3,1	40,3±10,6	32,8±7,6	-4,0±2,8	-3,8±1,6	2,0±2,6	-6,3±2,3	26,4±3,0	11,8±1,8

Moyenne ± écart-type.

Le prix de vente est présenté en dollars constants pour contrer les effets de l'inflation depuis le portrait initial.

Offre=Composition nutritionnelle des grignotines offertes sur le marché (n=826).

Achats=Composition nutritionnelle des grignotines vendues (la moyenne a été pondérée selon le nombre de portions vendues) (n=609).

Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure à celle de 2019-20.

Le seuil utilisé est 0,555% (p<0,00555) et correspond à la correction de Bonferroni (5 % / 9 ; seuil de signification / nombre de comparaisons effectuées).

La composition nutritionnelle des grignotines offertes en 2025 ne présente pas beaucoup de changements par rapport à l'offre de 2019-20. Seule une teneur en sucres plus élevée a été notée. De plus, le prix de vente pour l'ensemble des grignotines était plus élevé en 2025. Lorsque les données sont pondérées en fonction des ventes, ces mêmes augmentations sont remarquées, mais la teneur en fibres des produits achetés est aussi plus élevée qu'en 2019-20. Les variations en nutriments d'intérêt sont illustrées à la figure 6 tant pour l'offre que pour les achats.

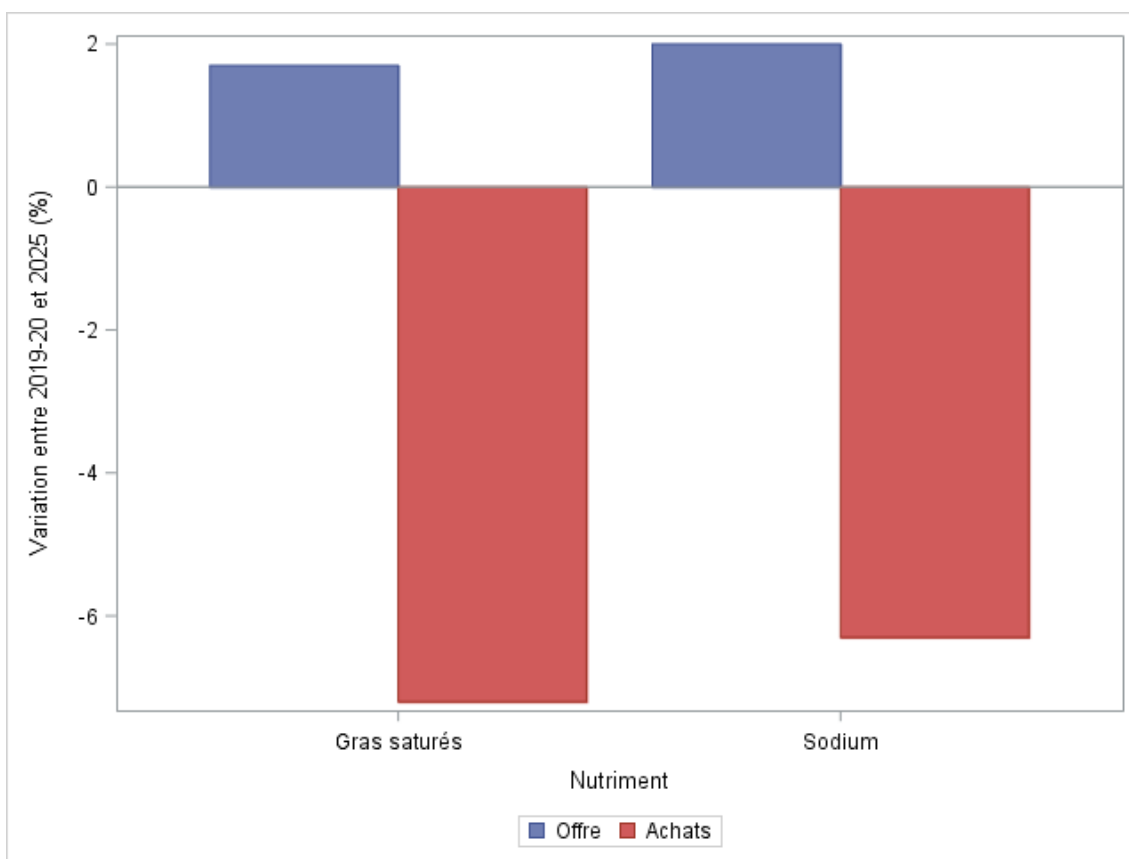


Figure 6. Pourcentage de variation des nutriments d'intérêt pour l'offre et les achats de l'ensemble des grignotines entre 2019-20 et 2025

Ces mêmes analyses ont été reprises selon les différents types de grignotines. Ainsi, le tableau 6 présente la composition nutritionnelle de 2025 en comparaison avec 2019-20 en fonction du type de grignotines. Les données pour l'année 2025 y sont présentées et comparées avec l'année de référence (2019-20) en pourcentage de variation pour une portion de 50 g. Les variations en fonction de la portion indiquée sur l'emballage se trouvent de nouveau en annexe (tableau 13).

Tableau 6. Composition nutritionnelle et prix de vente des grignotines de 2025 (n=826) selon le type par portion de 50 g et variation par rapport à 2019-20 (n=627)

Type		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
		Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Croustille (n=517/82%) [§]	Teneur	253±18*	263±13*	14,0±2,8*	15,3±2,2*	1,9±2,0	1,8±0,7*	29±4**	29±2	2,3±1,1**	2,1±0,7	2,0±3,3**	1,6±1,2**	3,2±1,1	3,1±0,5*	291±128**	283±95**	1,17±0,61**	0,94±0,20
	Unité [□]	-4,9±1,1	-2,6±0,9	-0,1±0,2	0,0±0,2	-0,1±0,1	-0,2±0,1	-0,4±0,2	0,4±0,2	0,1±0,1	0,2±0,1	0,5±0,2	0,7±0,1	0,0±0,1	-0,1±0,0	8,1±8,4	-18,2±7,5	0,3±0,0	0,1±0,0
	% ^{§§}	-1,9±0,4	-1,0±0,3	-0,8±1,3	0,0±1,1	34,1±11,4	-8,0±3,8	-1,3±0,8	1,3±0,6	4,7±3,0	10,9±3,0	31,6±11,6	69,4±9,0	0,3±2,3	-3,8±1,5	2,8±3,0	-6,0±2,5	32,8±4,1	10,0±1,8
Éclaté (n=110/4%)	Teneur	240±28**	248±19**	11,2±4,5**	11,7±4,0**	1,8±1,5	1,4±0,8**	32±5*	32±4	3,2±2,0*	3,5±1,2*	7,0±9,1*	3,1±3,2	3,2±1,2	3,6±0,4*	328±141	378±103	1,48±0,48*	1,44±0,43*
	Unité	7,6±4,6	14,3±4,4	1,3±0,8	2,2±0,8	0,5±0,2	0,3±0,2	-0,4±0,8	-1,6±0,8	-0,1±0,3	0,5±0,3	3,1±1,1	0,1±0,6	-0,4±0,2	-0,5±0,1	-2,8±23,9	25,0±25,5	0,2±0,1	0,4±0,1
	%	3,3±2,0	6,2±1,9	13,2±8,1	22,9±8,9	14,6±15,2	24,8±15,4	-1,4±2,4	-4,8±2,4	-3,0±9,3	17,9±10,2	80,6±28,4	4,5±20,7	-12,0±5,6	-12,3±3,6	-0,8±7,2	7,1±7,2	20,1±6,6	42,8±7,4
Extrudé (n=110/8%)	Teneur	263±20*	276±16*	15,2±3,0*	17,2±2,5*	2,0±1,6*	2,0±0,8	29±3**	28±2**	1,6±2,0**	1,1±0,9**	1,8±1,2	1,9±0,9	3,0±1,8**	2,7±1,0**	379±105	427±86*	1,16±0,52	0,91±0,29
	Unité	-0,8±3,8	0,8±3,7	0,4±0,6	-0,1±0,6	0,0±0,3	-0,2±0,2	-0,6±0,5	0,0±0,5	-0,1±0,3	0,2±0,2	0,3±0,2	0,1±0,2	0,0±0,3	0,2±0,2	-17,1±16,7	-2,7±13,7	0,1±0,1	0,1±0,1
	%	-0,3±1,4	0,3±1,3	2,9±4,2	-0,4±3,3	55,0±42,7	-8,9±9,0	-2,0±1,7	0,1±1,7	-4,5±19,0	25,8±20,4	22,5±12	4,3±10,3	-0,5±10	8,0±7,5	-4,3±4,2	-0,6±3,2	9,8±7,9	7,9±6,9
Bretzel (n=59/2%)	Teneur	209±22**	193±14**	5,3±4,2**	1,9±3,1**	2,1±2,8*	0,6±1,4**	42±45*	40±3*	1,5±1,1**	1,4±0,5	4,3±6,2	1,7±1,0	4,4±1,8*	4,7±0,8*	567±205*	642±124*	1,07±0,59	0,96±0,45
	Unité	7,7±4,7	2,6±3,4	1,3±0,9	0,6±0,7	0,9±0,5	0,3±0,3	4,5±5,9	-1,4±0,7	-0,3±0,2	-0,6±0,1	2,5±0,8	-0,6±0,3	0,2±0,4	0,8±0,2	-56,4±41,5	-96,5±37,7	0,2±0,1	0,1±0,1
	%	3,8±2,3	1,4±1,8	32,4±22,6	48,4±53,7	138,5±43,8	159,4±145,6	11,8±15,5	-3,5±1,7	-15,7±12,2	-28,9±6,3	137,5±45,8	-24,4±11,9	3,6±9,4	20,5±4,7	-9,0±6,7	-13,1±5,1	29,8±13,9	17,5±13
Autre (n=22/0%)	Teneur	243±61	274±118	11,3±7,0	12,9±12,1	1,6±1,4	2,3±2,1	40±48	35±23	5,4±3,9	8,3±3,1	1,6±2,9	2,2±1,4	8,3±4,6*	9,3±3,7	407±278	539±447	1,30±1,32	1,66±0,53
	Unité	1,9±5,8	-1,3±3,3	-0,3±1,1	0,3±0,5	-0,9±0,2	-0,2±0,1	2,5±1,4	-0,7±0,5	-0,5±0,2	0,0±0,1	-0,5±0,4	0,1±0,2	-2,1±0,6	0,1±0,4	22,2±26,1	-26,8±15,7	-0,1±0,1	0,2±0,1
	%	0,8±2,3	-0,5±1,3	-2,7±8,9	2,8±3,9	15,0±32,3	-10,6±9,9	8,6±4,8	-2,0±1,5	-22,6±10,0	-0,8±6,4	-20,6±16,3	3,1±11,3	-40,9±11,4	3,5±10,7	5,1±6,0	-5,7±3,3	-13,0±12,5	31,0±11,4
Mélange (n=8/4%)	Teneur	250±5	245±5**	12,1±0,3	12,0±0,2**	1,1±0,2	1,3±0,2**	32±0	32±0*	1,9±0,3	2,0±0,2	2,0±0,5	2,0±0,2	3,0±0,5	3,5±0,5*	455±15*	445±16*	0,76±0,21	0,89±0,15
	Unité	4,0±14,4	22,1±34,5	0,0±2,1	-1,9±3,7	-0,5±0,6	-2,3±1,1	12,8±11,5	11,8±6,8	0,7±1,0	4,2±1,0	-3,0±1,5	-6,5±1,7	1,3±1,4	2,5±1,3	90,9±74,5	310,4±137,7	0,1±0,2	0,6±0,1
	%	1,7±6,0	8,8±13,7	-0,1±18,2	-12,9±25,1	-17,0±11,9	-50,1±24,3	45,7±40,9	49,5±28,4	13,8±21,1	103,6±23,9	-65±32,5	-74,9±19,3	17,2±18,8	37,8±19,9	28,7±23,5	136,0±60,4	11,8±13,4	50,8±13,3

Moyenne ± écart-type.

Le prix de vente est présenté en dollars constants pour contrer les effets de l'inflation depuis le portrait initial.

Offre=Composition nutritionnelle des grignotines offertes sur le marché (n=826).

Achats=Composition nutritionnelle des grignotines vendues (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=609).

Teneur : Les cases ayant un * signifient que la valeur est significativement supérieure aux autres contenus de grignotines tandis que les cases ayant ** signifient que la valeur est significativement inférieure aux autres contenus de grignotines. Variation : Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure aux grignotines du même type en 2019-20 tandis que les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure aux grignotines du même type en 2019-20.

Le seuil utilisé est 0,0926% (p<0,000926) et correspond à la correction de Bonferroni (5%/54 ; seuil de signification / nombre de comparaisons effectuées).

§Le n représente la variété de produits offerts et les pourcentages indiquent le pourcentage du volume de ventes. Le volume de ventes, plutôt que le nombre de produits, détermine la puissance des tests effectués pour les achats.

§§ = variation en % (2025 vs 2019-20).

Les variations de la composition nutritionnelle comparativement à 2019 sont repérables au tableau 6 par les cases de couleur. Les seuls changements observés concernent les croustilles achetées pour lesquelles des augmentations des teneurs en fibres et en sucres ont été remarquées. À l'inverse, les bretzels achetées fournissent moins de fibres qu'en 2019. Finalement, des augmentations de prix depuis 2019-20 ont été notées pour les grignotines de type croustille, éclaté, extrudé et bretzel.

Quant à eux, les astérisques présentés au tableau 6 permettent d'identifier les différences de composition nutritionnelle au sein des grignotines de 2025 selon leur type. Tout d'abord, les grignotines de type **croustille** fournissent notamment plus d'énergie, de lipides et moins de fibres et de sodium que les autres grignotines, le tout pour un prix de vente inférieur. Lorsque les achats sont pris en considération, les croustilles fournissent aussi plus de gras saturés et de protéines. Pour ce qui est des grignotines **éclatées**, le contraire est observé. Elles contiennent moins d'énergie, de lipides, de gras saturés (achats seulement) et plus de fibres, pour un prix de vente supérieur. Par ailleurs, les **bretzels** partagent plusieurs points en commun avec les grignotines éclatées en termes de composition nutritionnelle, mais leur teneur en sodium demeure plus élevée que dans les autres grignotines. En ce qui concerne les grignotines **extrudées**, elles fournissent plus d'énergie, de lipides, de gras saturés et de sodium (achats seulement) mais moins de fibres et de protéines que les autres types de grignotines. Finalement, les **mélanges** de grignotines achetés fournissent moins d'énergie, de lipides, de gras saturés et plus de sodium.

5.2.1 Seuils de la valeur quotidienne et cibles pour le sodium

Au-delà de la valeur nutritive absolue présentée par portion indiquée, il est également possible d'illustrer la composition nutritionnelle selon le pourcentage de la VQ. Le seuil de 5 % de la VQ représente généralement une faible quantité d'un nutriment donné alors que le seuil de 15 % représente une quantité élevée, le tout pour la portion indiquée sur le TVN.

Les figures suivantes illustrent la variation en points de pourcentage des produits respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les gras saturés (figure 7) et le sodium (figure 8) ainsi que pour les cibles volontaires de réduction pour le sodium (figure 9). Ces variations sont illustrées par portion affichée sur l'emballage en 2025 comparativement à 2019-20. Pour toutes ces figures, les bandes bleues illustrent l'offre et les bandes rouges illustrent les achats. En ce qui concerne les teneurs en nutriments d'intérêt des grignotines en comparaison avec 2019-20, les figures se trouvent en annexe (figures 12 et 13).

La figure 7 montre les variations – entre 2025 et 2019-20 – de la proportion (en points de pourcentage) des grignotines respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les **gras saturés** (<3 g par portion indiquée sur l'emballage), selon leur type, et ce, tant pour l'offre que pour les achats.

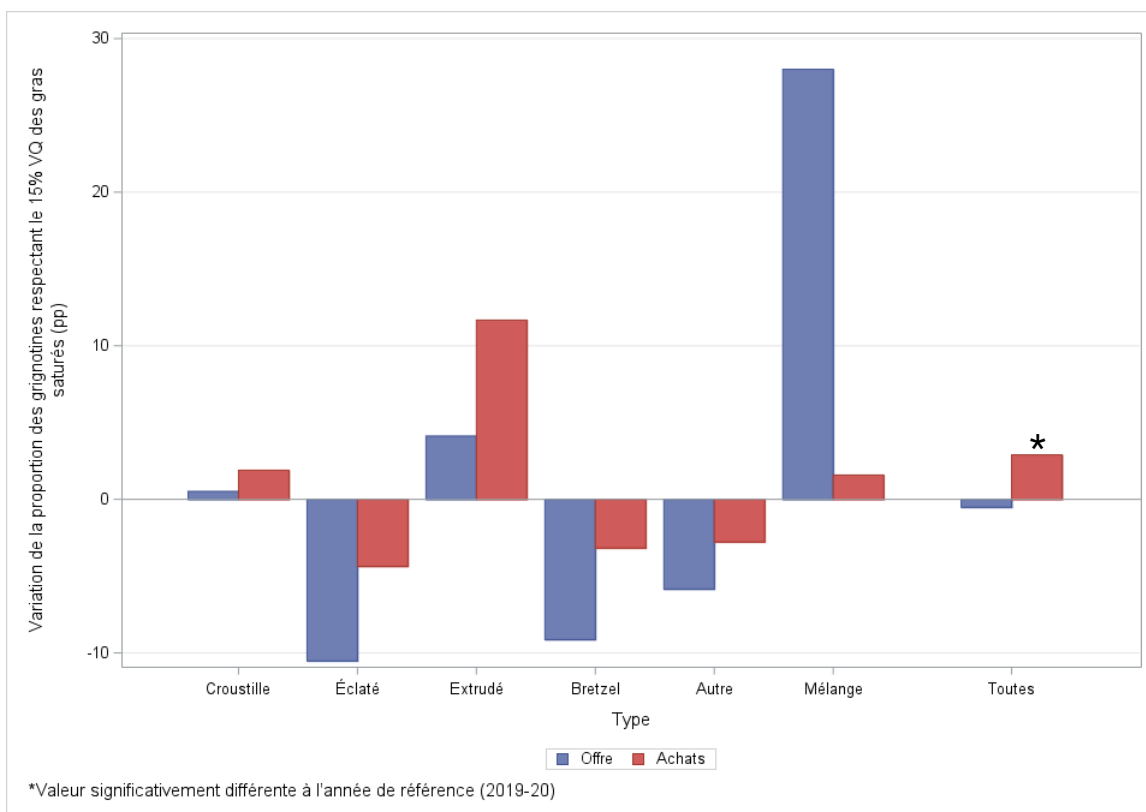


Figure 7. Évolution (2019-20 à 2025) de la proportion des grignotines de l'offre et des achats respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les gras saturés, par portion indiquée sur l'emballage

Une proportion légèrement plus faible de l'ensemble des grignotines respecte maintenant le seuil de 15 % de la VQ pour les gras saturés en 2025 (-0,5 pp). Cette variation n'est pas significative. Cependant, lorsque les données sont pondérées pour les ventes, il y a maintenant une plus grande proportion de produits qui respecte ce seuil (+3 pp, variation significative). De manière plus détaillée, il n'existe aucune variation significative lorsque les analyses sont réalisées par type de grignotines. Malgré cela, il est possible de constater que les grignotines de type éclaté, bretzel ou autre respectent moins le seuil en 2025, que ce soit pour l'offre ou les achats. Pour finir, une variation à la hausse de 28 pp du nombre de mélanges de grignotines respectant ce seuil a été notée, mais celle-ci n'est pas significative en raison du faible nombre de ce type de produit.

La figure 8 illustre les variations – entre 2025 et 2019-20 – de la proportion des grignotines respectant le seuil de 15 % de la VQ, cette fois pour le **sodium** (350 mg par portion affichée sur l'emballage), selon leur type, et ce, tant pour l'offre que pour les achats.

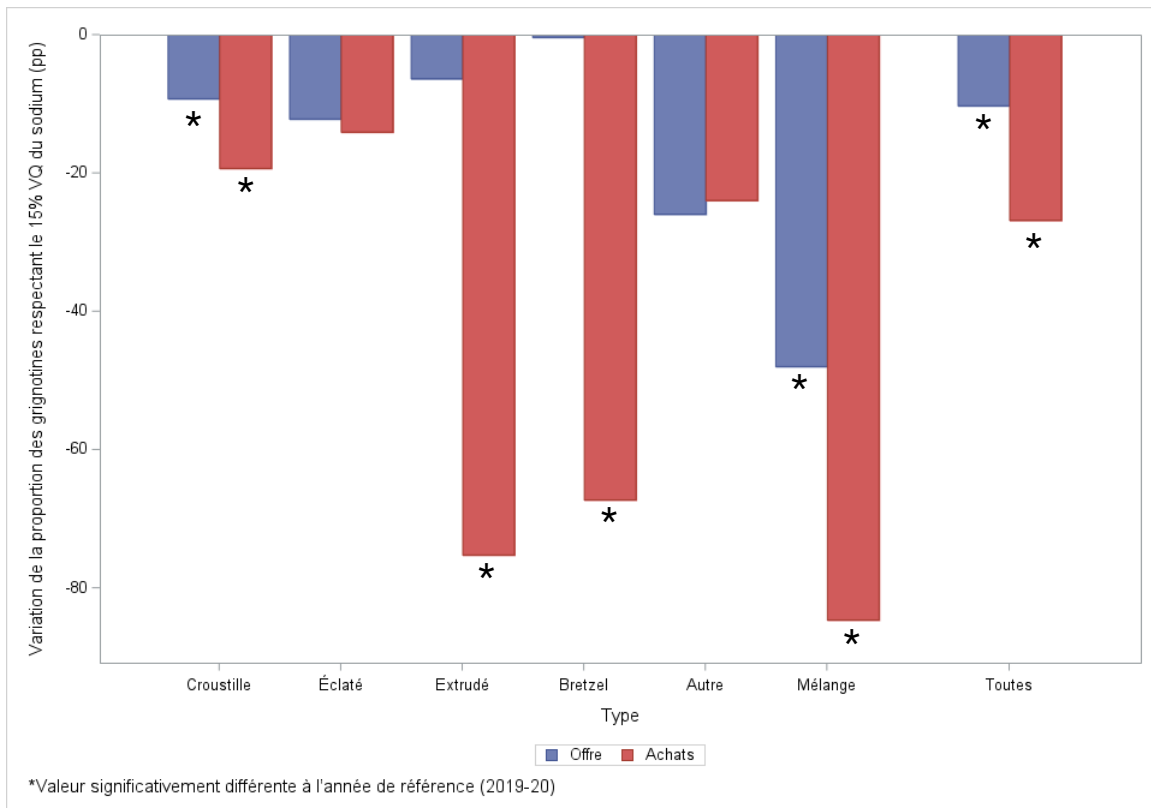


Figure 8. Évolution (2019-20 à 2025) du pourcentage des grignotines de l'offre et des achats respectant le seuil de 15 % de la VQ pour le sodium, par portion affichée sur l'emballage

Dans l'ensemble, la proportion de grignotines respectant le seuil de 15 % de la VQ pour le sodium a diminué en 2025 et ce, tant pour l'offre (-10 pp) que les achats (-27 pp). Les variations de proportions de produits respectant ce seuil sont par ailleurs toutes négatives pour tous les types de grignotines. Ceci signifie que moins de produits respectent le seuil pour le sodium par rapport à 2019-20. Ces variations sont également significatives, particulièrement lorsque les achats sont pris en considération. Les consommateurs ont donc acheté davantage de produits ne respectant pas le seuil pour le sodium.

La figure 9 illustre la variation de l'atteinte des **cibles volontaires de réduction du sodium** selon les différents types de grignotines. À titre de rappel, les cibles utilisées sont celles proposées par Santé Canada, soit 600 mg/100 g pour les galettes de riz ou de maïs, 400 mg/100 g pour les croustilles et le maïs soufflé et 790 mg/100 g pour les grignotines extrudées, les bretzels et les mélanges de grignotines²⁵.

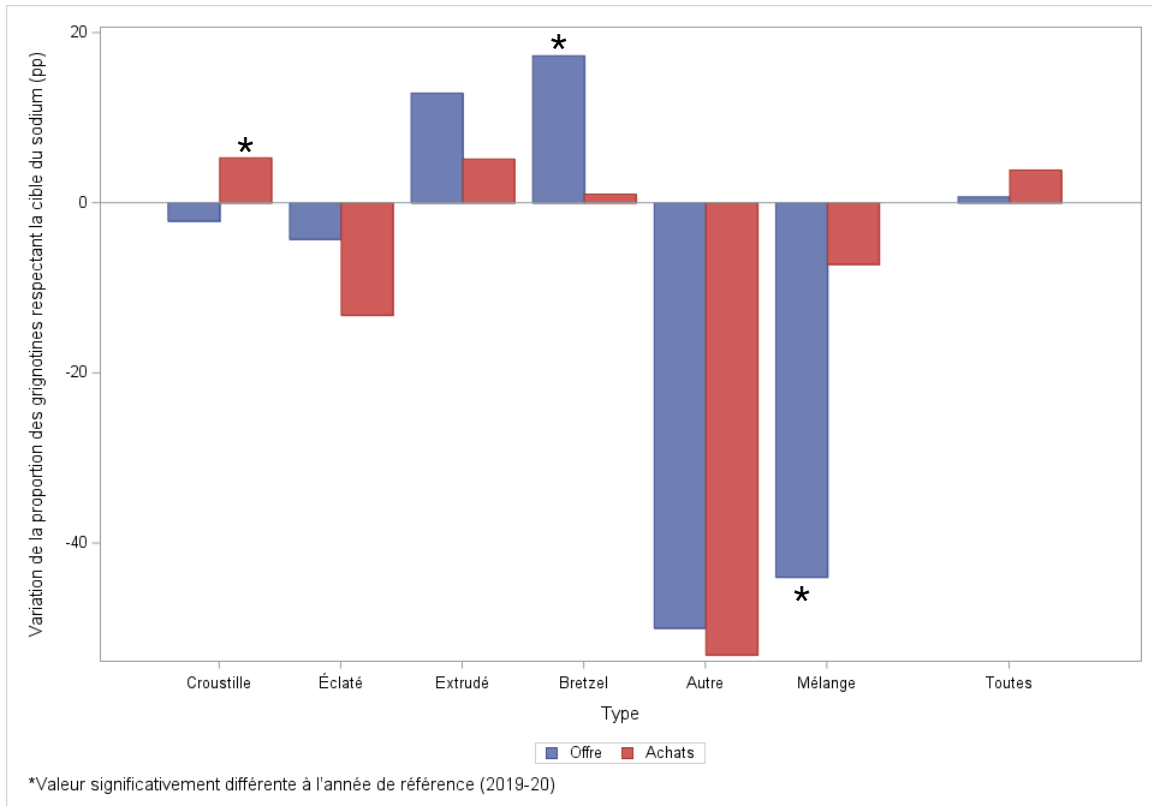


Figure 9. Évolution (2019-20 à 2025) du pourcentage des grignotines offertes et achetées respectant les cibles volontaires de réduction du sodium, par portion de 100 g

Dans l'ensemble, un peu plus de grignotines offertes et achetées respectent les cibles volontaires de réduction du sodium en 2025 (+1 pp et +4 pp, respectivement). Des variations significatives de produits respectant ces cibles ont été observées notamment pour les croustilles achetées (+5 pp) et les bretzels offerts (+17 pp). À l'inverse, les mélanges de grignotines offerts sont moins nombreux à respecter les cibles volontaires de Santé Canada (-44 pp).

5.2.2 Symbole nutritionnel

Une autre façon d'interpréter ces résultats est de déterminer les grignotines qui devraient porter le **symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage** signifiant que ces produits sont élevés en gras saturés, en sucres et/ou en sodium³¹. Le tableau 7 ci-dessous présente la proportion de grignotines en 2019-20 et 2025 qui afficherait le symbole pour les différents nutriments autant pour l'offre que les achats.

Tableau 7. Proportion de grignotines qui aurait à porter le symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage

	Proportion de produits avec le symbole pour les gras saturés (%)		Proportion de produits avec le symbole pour les sucres (%)		Proportion de produits avec le symbole pour le sodium (%)		Proportion de produits avec le symbole pour au moins un nutriment (%)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
2019-20 (n=627)	14	10	2	0	41	38	49	44
2025 (n=826)	14	5	5	0	39	33	49	36
Variation en %	0	-5	+3	0	-2	-5	0	-8

Si aucun changement ne survient dans la composition nutritionnelle des grignotines actuellement disponibles, 49 % d'entre elles auraient le symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage pour au moins un des trois nutriments et ce, tout comme en 2019-20. Plus précisément, 14 % des grignotines offertes en 2025 (représentant 5 % des ventes) auraient le symbole pour les gras saturés, alors que 39 % d'entre elles l'auraient pour le sodium (représentant 33 % des ventes). Seulement 5 % des grignotines afficheraient le symbole concernant les sucres, alors que c'était 2 % en 2019-20. En somme :

- 422 produits n'auraient aucun symbole (représentant 64 % des ventes);
- 329 produits auraient le symbole pour un nutriment (représentant 33 % des ventes);
- 72 produits auraient le symbole pour deux nutriments (représentant 3 % des ventes);
- 3 produits auraient le symbole pour trois nutriments (représentant 0 % des ventes).

La figure 10 suivante représente visuellement le changement dans la proportion de grignotines de l'offre tant en 2019-20 qu'en 2025 et qui devraient porter le symbole nutritionnel pour les gras saturés ou le sodium. La bande passant du rouge au vert indique les grignotines modifiées qui auraient eu le symbole pour un nutriment donné en 2019-20 et qui ne l'auraient plus en 2025. À l'inverse, la bande passant du vert au rouge illustre les grignotines modifiées qui n'auraient pas eu le symbole pour un nutriment donné en 2019-20 et qui l'afficheraient en 2025.

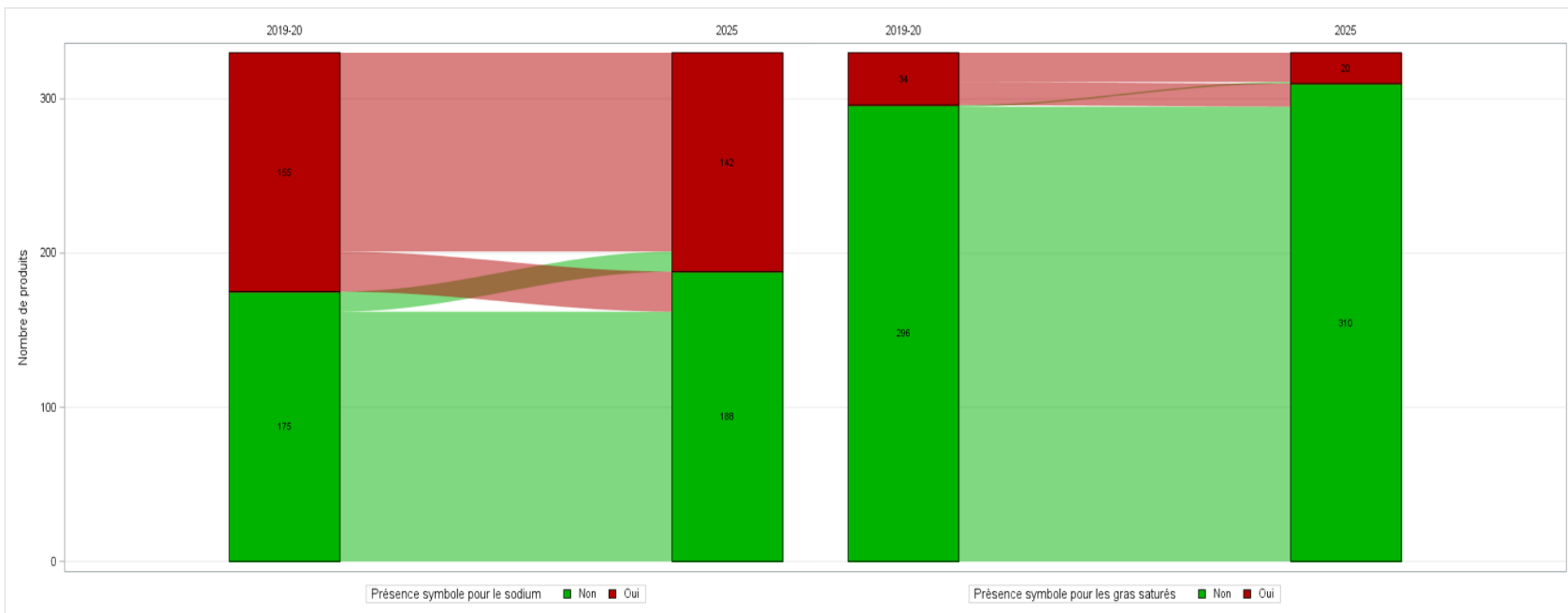


Figure 10. Évolution de l’affichage théorique du symbole nutritionnel sur le devant de l’emballage pour les gras saturés des grignotines de 2019-20 et 2025

La ligne passant du vert au rouge dans la figure 10 est moins large que celle allant du rouge au vert autant pour les gras saturés que pour le sodium. Ceci signifie qu'une plus faible proportion de grignotines aurait à afficher le symbole pour les gras saturés et le sodium en 2025 par rapport à 2019-20.

5.2.3 Comparaison selon les statuts

Au-delà des résultats concernant les différents types de grignotines, la comparaison avec l'année de référence peut également se faire en analysant les produits selon leur statut. Le tableau 8 présente donc la composition nutritionnelle des nouveaux produits (2025), des produits identiques (2019-20 et 2025), des produits modifiés (2025) et des produits retirés (2019-20). Chaque statut est mis en comparaison avec les autres en fonction d'une portion de 50 g. Par exemple, les nouvelles grignotines sont comparées aux grignotines identiques, modifiées et retirées du marché. Les variations par portion indiquée sur l'emballage se trouvent en annexe (tableau 15).

Tableau 8. Composition nutritionnelle et prix de vente des grignotines offertes et vendues selon leur statut, par portion de 50 g

	Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Nouveaux (n=473/9%) *	246±28	256±19	12,8±4,2	13,9±3,4	2,2±2,4	1,8±1,2	31±17	30±4	2,5±1,9	2,3±1,1	3,5±5,9	2,2±1,7	3,5±1,9	3,2±0,8	331±165	295±115	1,37±0,71	1,09±0,38
Identiques (n=23/1%)	254±17	255±18	12,9±3,4	11,8±3,3	1,3±0,7	1,1±0,3	31±3	32±3	2,4±0,6	2,8±0,5	1,5±3,1	0,8±0,4	3,5±1,2	3,9±0,5	248±151	127±144	0,63±0,26	0,69±0,14
Modifiés (n=330/79%)	253±23	262±17	13,5±4,2	15,1±3,0	1,5±1,1	1,7±0,7	31±14	29±3	2,2±1,4	2,0±0,8	2,0±2,8	1,7±1,2	3,3±1,7	3,1±0,6	339±146	316±113	1,01±0,43	0,94±0,22
Retirés (n=274/11%)	247±27	244±27	12,2±5,0	11,8±5,0	2,2±2,8	2,1±2,7	31±5	31±5	2,6±1,7	2,2±1,6	2,4±3,8	2,8±3,8	3,9±2,6	3,6±2,1	302±157	314±151	1,05±0,50	1,00±0,37

Moyenne ± écart-type.

Le prix de vente est présenté en dollars constants pour contrer les effets de l'inflation depuis le portrait initial.

Offre=Composition nutritionnelle des grignotines offertes sur le marché (n=826).

Achats=Composition nutritionnelle des grignotines vendues (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=609).

Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure aux grignotines des autres statuts tandis que les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure aux grignotines des autres statuts. Le seuil utilisé est 0,139% (p<0,00139) et correspond à la correction de Bonferroni (5 % /36 ; seuil de signification / nombre de comparaisons effectuées).

* Le n représente la variété de produits offerts et les pourcentages indiquent le pourcentage du volume de vente. Le volume de ventes, plutôt que le nombre de produits, détermine la puissance des tests effectués pour les achats.

Le tableau 8 montre que les **nouvelles** grignotines de 2025 fournissent plus de sucres que les grignotines avec un autre statut et sont vendues à un prix de vente supérieur. Quant à elles, les grignotines **identiques** achetées contiennent moins de lipides, de gras saturés, de sodium et plus de glucides, de fibres et de protéines que les autres grignotines. Le prix de vente des grignotines identiques offertes et achetées est également inférieur aux produits avec un autre statut. En ce qui a trait aux produits **modifiés**, ils fournissent plus d'énergie et de lipides mais moins de protéines que les autres grignotines et ont un prix de vente inférieur. Lorsque les données sont pondérées pour les ventes, les grignotines modifiées contiennent également plus de gras saturés et moins de glucides que les autres. Finalement, les grignotines **retirées** du marché depuis 2019-20 fournissaient moins d'énergie et de lipides de même que plus de gras saturés, de glucides et de protéines mais uniquement lorsque les données sont pondérées en fonction des ventes.

En ce qui concerne les grignotines **modifiées**, la variation en nutriments d'intérêt (gras saturés et sodium) est présentée à la figure 11. Plus précisément, l'axe horizontal présente la proportion de produits modifiés qui ont une teneur diminuée (en bleu), inchangée (en rouge) ou augmentée (en turquoise) comparativement avec 2019-20 pour un nutriment donné (exprimée en % de produits modifiés). À l'intérieur des bandes, le chiffre indique la variation moyenne pour le nutriment en question (en g ou mg).

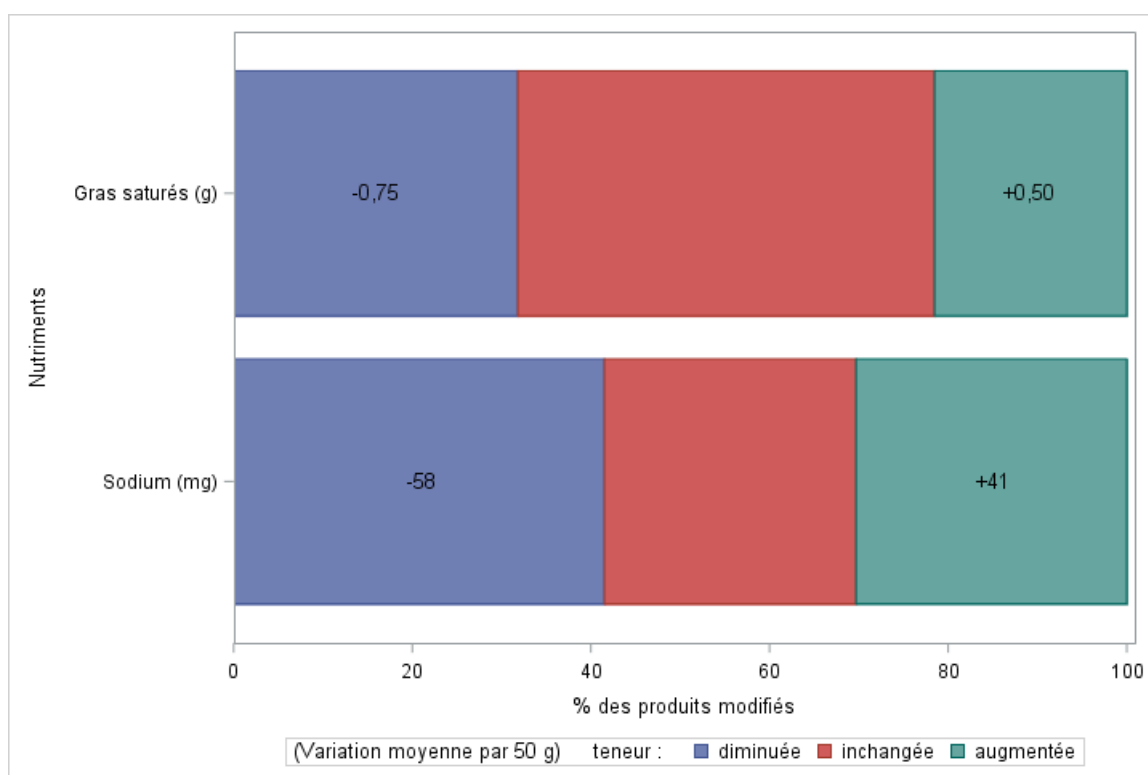


Figure 11. Variation en nutriments d'intérêt des grignotines modifiées entre 2019-20 et 2025 (n=330), par portion de 50 g

La figure précédente montre que la composition nutritionnelle des grignotines modifiées a connu quelques améliorations depuis 2019-20. En effet, 32 % des grignotines modifiées ont diminué leur teneur en gras saturés. Cette proportion est plus élevée que celle des grignotines ayant augmenté leur teneur en gras saturés (21 %). De plus, l'ampleur de la diminution est plus importante que celle de l'augmentation (-0,75 g vs 0,50 g, respectivement). De façon similaire, une proportion plus importante de produits ont réduit leur teneur en sodium (42 % contre 30 % qui l'ont augmenté). La diminution est également plus importante que l'augmentation (-58 mg contre +41 mg).

5.3 Composition nutritionnelle et prix de vente selon les informations présentes sur l'emballage (objectif 3)

Le tableau 9 présente la composition nutritionnelle et le prix de vente selon les classifications relatives à l'origine, à la cuisson, à la saveur, à la clientèle cible et à la caractéristique particulière. À nouveau, les données pour l'année 2025 y sont présentées et comparées avec les données de l'année de référence (2019-20) en pourcentage de variation et ce, par portion de 50 g. Les astérisques permettent d'identifier les différences de composition nutritionnelle au sein des grignotines de 2025 par rapport à la classification de référence. Cette dernière est celle avec laquelle les autres de cette même classification sont comparés. Par exemple, la classification de référence pour la clientèle cible est la « population générale ». Cela signifie que les grignotines visant une autre clientèle cible (santé, enfants ou diète) sont comparées à celles visant la population générale, les différences significatives étant identifiées par les astérisques. D'autre part, les cases de couleur indiquent les différences avec l'année de référence (2019-20). Les résultats présentant la variation par portion indiquée sur l'emballage se trouvent en annexe (tableau 15).

Tableau 9. Composition nutritionnelle et prix de vente des grignotines offertes et vendues en 2025 selon les informations sur l'emballage par portion de 50 g et variation depuis 2019-20

		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
		Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Origine																			
Pomme de terre [‡] (n=299 / 56%)	Teneur	259±12	268±9	15,1±1,9	16,4±1,4	1,6±1,0	1,7±0,4	29±2	28±2	2,1±0,8	1,9±0,6	1,7±1,4	1,7±1,2	3,2±0,7	2,9±0,4	308±119	295±97	1,06±0,5	0,94±0,19
	Variation %	-0,6±0,4	0,2±0,4	0,9±1,2	0,4±0,9	5,7±4,6	4,5±2,4	-0,7±0,6	3,0±0,6	11,0±3,5	21,4±3,7	24,3±8,5	71,5±11,1	0,4±1,8	-4,7±1,6	-3,3±3,2	-8,7±3,0	25,6±4,4	6,6±2,0
Maïs (n=237 / 30%)	Teneur	254±23	259±16**	13,7±3,6**	14,2±2,7**	1,9±1,3	1,7±0,6	31±4*	30±2*	2,5±1,7	2,3±1,0*	3,9±6,9	1,4±1,3	3,1±0,9	3,3±0,5*	303±127	301±115	1,07±0,49	0,90±0,19
	Variation %	-1,4±0,9	-2,8±0,7	-0,1±2,8	-1,3±2,5	-4,7±7,8	-15,7±6,3	-0,1±1,2	-1,3±1,1	-11,2±6,3	0,7±6,1	91,5±27,2	39,9±16,3	-9,0±2,9	-3,0±2,2	-0,1±4,1	-4,3±4,4	21,2±5,5	20,8±3,5
Combinaison (n=185 / 12%)	Teneur	243±28**	245±16**	11,8±4,2**	12,1±2,8**	2,0±1,9	2,0±1,4*	32±19*	32±3*	2,5±1,9	2,3±1,3	2,2±2,5	2,3±1,3*	3,8±2,6	3,1±1,1*	403±182*	365±114*	1,50±0,71*	1,14±0,36*
	Variation %	0,6±1,3	-1,2±0,9	4,5±4,6	-2,4±3,2	12,0±10,3	-15,5±8,2	2,3±4,6	-0,3±1,2	-7,2±7,5	4,8±6,5	-1,9±11,8	7,7±10,1	2,8±7,3	4,7±5,1	9,8±5,7	0,2±4,3	30,1±5,8	23,3±4,7
Blé (n=65 / 2%)	Teneur	211±26**	199±20**	7,1±4,6**	3,3±4,0**	1,9±2,4*	0,7±1,4**	38±43*	38±4*	1,3±0,7**	1,4±0,5	3,7±5,5	1,6±1,0	4,5±1,1*	4,9±0,7*	456±184*	578±155*	1,12±0,69	1,04±0,51
	Variation %	-0,5±2,4	0,3±2,5	24,4±16,5	0,3±29,4	45,4±34,2	20,3±58,9	6,5±15,2	-0,6±3,1	-16,9±8,2	-20,3±6,1	120,2±42,3	-24,0±12,0	-15,3±6	9,1±6,5	-13,3±6,9	-7,0±7,8	22,4±14,2	7,4±12,9
Légumes/fruits (n=21 / 0%)	Teneur	254±26	249±28	14,0±4,4	13,7±3,2	4,8±5,0	6,3±6,5	32±9	41±17	3,5±1,7*	2,4±1,1	6,9±9,1	6,8±7,0	1,8±1,6**	1,8±0,7	84±72**	48±67	1,88±0,84*	1,26±0,75
	Variation %	-2,3±2,9	-1,8±3,5	-0,6±10,6	8,9±12,5	-36,8±21,9	-16,7±25,2	6,5±9,5	20,8±13,8	18,3±16,9	-12,9±14,1	-4,4±39,2	-17,7±37,6	-4,6±31,6	21±32,2	-6,7±31,1	-51,8±29,5	56,3±19,1	6,4±17,8
Autre (n=14 / 0%)	Teneur	208±38**	204±32	6,6±7,7**	6,5±7,1	3,9±7,1	4,5±7,9	31±7	32±7	8,0±2,6*	9,1±1,5	8,0±12,1	9,1±11,4	8,9±4,9*	8,4±4,6	204±150	187±130	1,99±1,13	2,26±0,96
	Variation %	-13,5±6,0	-19,7±4,9	-48,6±21,7	-60,2±16,0	-14,0±58,8	-22,6±47,1	30,4±11,9	55,9±12,3	20,0±14,6	115,7±18,4	19,1±57,2	-15,6±35,3	-12,9±19,9	7,9±23,5	36,5±34,8	113,4±46,1	20,5±22	76,4±22,6
Riz (n=5 / 0%)	Teneur	215±25**	229±15	7,2±3,1**	8,8±1,8	0,8±0,4	0,9±0,2	37±1*	37±1	2,9±0,5	2,8±0,4	1,0±1,7	1,5±1,7	3,3±0,4	3,2±0,4	250±91	213±79	1,80±0,19	1,90±0,11
	Variation %	10,7±7,1	18,2±3,7	219,7±71,7	148,9±51,374,2	27,2±62,3	-	-5,4±2,0	-4,4±1,0	325,9±62	4630,6±410	223,1±259,0	-	-12,9±15,5	-40,3±5,7	54,6±38,1	81,4±50,5	69,2±12,8	97,0±6,3
Cuisson																			
Frit [‡] (n=581 / 93%)	Teneur	257±16	263±14	14,6±2,4	15,4±2,3	1,9±1,7	1,8±0,7	30±11	29±2	2,2±1,2	2,0±0,8	1,8±2,0	1,6±1,1	3,1±1,4	3,0±0,5	309±129	302±105	1,09±0,53	0,93±0,19
	Variation %	-1,3±0,4	-1,0±0,3	-0,5±1,1	-0,3±1,1	-4,8±5,5	-8,5±3,5	1,8±1,6	1,1±0,6	2,3±3,3	12,3±3,2	11,4±7,8	52,3±7,4	-3,3±2,8	-1,8±1,4	0,5±2,7	-6,3±2,4	26,8±3,2	11,4±1,7
Au four ou à l'air (n=246 / 7%)	Teneur	229±34**	230±31	9,6±5,3**	8,7±5,6	1,9±2,5	1,2±1,3	34±23*	34±5	2,9±2,4	2,7±1,6	5,3±7,9	2,6±2,8	4,2±2,4	4,2±1,2	387±200	439±170	1,48±0,77	1,30±0,50
	Variation %	2,1±1,4	2,8±1,6	15,9±6,7	9,2±8,4	24,0±17,0	-4,1±16,4	0,2±4,6	-0,4±2,0	-10,9±7,4	-1,4±7,5	65,5±20,4	-16,4±13,3	-8,6±5,6	-7,4±4,3	2,3±5,5	4,1±5,7	19,5±5,7	26,0±5,5
Saveur																			
Nature [‡] (n=218 / 37%)	Teneur	246±34	263±22	12,1±5,6	15,0±4,0	1,7±2,3	1,6±0,8	34±29	30±3	2,7±1,8	2,3±0,9	1,6±4,0	0,9±0,8	3,7±2,3	3,2±0,7	290±217	228±118	1,11±0,60	0,92±0,23
	Variation %	-0,3±1,3	0,0±0,9	0,8±4,4	2,7±3,0	-5,1±12,3	-11,5±6,6	10,4±6,5	0,4±1,4	2,6±6,2	7,3±5,2	25,5±26,7	83,3±29,7	-1,6±6,1	-6,8±3,0	8,7±7,4	-14,5±5,1	7,3±5,3	4,0±3,1
Assaisonnées (n=608 / 63%)	Teneur	250±23	260±13	13,4±3,5	14,9±2,5	2,0±1,8*	1,8±0,7	30±4**	29±2	2,3±1,6**	1,9±0,8**	3,3±5,1*	2,2±1,3*	3,4±1,6	3,1±0,6	347±127*	360±82*	1,24±0,64	0,98±0,25
	Variation %	-1,4±0,6	-0,3±0,5	-0,5±1,8	1,1±1,5	2,2±6,2	-4,8±3,9	-1,0±0,8	0,5±0,7	-0,6±4,3	12,2±3,8	34,8±10,9	16,5±5,9	-4,0±2,9	-1,2±1,8	-3,0±2,3	-5,3±1,8	36,3±3,7	17,1±2,1
Clientèle cible																			
Population générale [‡] (n=618 / 83%)	Teneur	249±27	261±17	13,2±4,4	15,0±2,9	1,9±2,0	1,6±0,6	31±18	30±3	2,3±1,7	2,1±0,8	2,9±5,2	1,7±1,3	3,4±1,8	3,1±0,6	335±163	306±107	1,13±0,66	0,94±0,21
	Variation %	-2,0±0,6	-0,4±0,5	-1,9±1,9	2,3±1,6	0,4±6,4	-2,8±3,3	3,3±2,5	0,4±0,8	3,2±4,0	9,0±3,1	46,5±13,0	35,5±9,2	-3,6±3,0	-6,1±1,7	2,3±3,0	-6,6±2,6	29,7±3,8	12,2±1,9
Santé (n=86 / 5%)	Teneur	241±23**	260±28	12,0±3,5**	14,7±5,0	1,8±1,9	1,6±0,6	31±3	30±4	3,1±1,8*	2,1±0,8	2,2±2,5	1,4±1,3	4,0±1,5*	3,3±0,6	266±139**	156±102**	1,52±0,55*	1,05±0,33
	Variation %	3,3±2,1	0,9±2,1	20,1±8,3	6,6±7,1	10,0±25,6	7,6±10,0	-2,3±2,6	0,0±2,8	-15,3±10,7	7,6±11,3	17,1±26,2	90,0±43,8	-21,8±8,7	-10,4±5,4	25,7±12,1	-19,6±12	12,3±6,9	13,3±5,9
Enfants (n=69 / 10%)	Teneur	260±19*	269±13	15,2±3,0*	16,1±2,3	2,8±1,6*	2,6±1,3	29±3	28±2**	1,6±1,0**	1,5±1,0**	3,1±5,2	1,8±0,8	2,7±0,8**	2,7±0,6**	360±114	402±96*	1,05±0,28	0,88±0,12
	Variation %	2,0±1,7	-0,2±1,2	10,2±5,6	-1,1±3,3	-9,3±13,1	-18,7±10,5	-5,1±2,2	-1,4±1,7	-22,1±12	-5,7±15,3	41,8±37,7	20,2±18	-9,9±6,9	5,5±5,2	-9,8±5,4	1,4±4,5	16,1±6,6	10,8±4,1
Diète (n=53 / 2%)	Teneur	242±17**	236±11**	11,0±3,0**	9,4±2,3**	1,6±1,5	1,1±0,4**	32±4	34±3*	2,9±1,7	2,9±1,4	3,2±4,3	3,3±2,2*	4,3±2,8	3,2±1,6	362±148	417±120*	1,79±0,25*	1,72±0,17*
	Variation %	4,5±2,0	0,9±1,5	2,6±7,6	-15,9±6,0	67,2±27,8	-1,2±11,1	-0,6±3,0	7,1±2,2	-2,1±11,5	37,1±13,2	10,3±29	37,9±16,8	40,0±15,0	24,2±13,0	-1,8±9,7	6,2±7,8	24,0±4,2	25,0±3,5
Caractéristique particulière																			
De base [‡] (n=487 / 71%)	Teneur	252±26	265±16	13,4±4,4	15,6±2,9	2,0±1,9	1,9±0,8	32±20	29±3	2,1±1,5	1,9±0,7	3,0±4,9	1,7±1,3	3,2±1,6	3,1±0,6	364±165	329±96	1,03±0,53	0,93±0,23
	Variation %	-0,4±0,7	0,4±0,6	0,6±2,3	2,0±1,8	0,8±7,0	-7,4±4,4	5,1±3,1	1,0±0,9	-7,2±4,7	16,9±4,2	43,7±13,1	18,9±8,7	-9,6±3,5	-0,5±2,3	4,0±3,0	-6,6±2,3	18,7±3,8	12,3±2,2
Aspect naturel (n=191 / 19%)	Teneur	244±27**	251±13**	12,6±4,0	13,4±2,0**	1,7±2,1	1,5±0,4**	30±5	31±2*	3,1±2,0*	2,9±0,8*	3,2±5,6	1,9±1,4	4,1±2,4*	3,1±0,7	280±127**	231±81**	1,64±0,71*	1,10±0,25*
	Variation %	-1,3±1,1	-3,0±0,5	2,8±3,8	-0,8±1,7	8,3±11,8	-4,2±3,4	-3,8±1,8	-0,8±0,8	5,8±6,9	10,9±3,8	72,5±28,1	163,9±24,4	4,3±7,0	-12,8±2,7	2,3±5,5	-7,4±3,8	31,2±5,6	17,7±3,6
Aspect authentique (n=80 / 7%)	Teneur	248±27	252±25	13,0±4,4	13,7±4,9	1,6±1,2	1,3±0,5**	30±4	31±4	1,9±1,0	1,3±0,6**	2,4±4,4	1,1±1,2**	3,3±1,2	3,0±0,8	329±137	412±172	1,07±0,63	0,88±0,25
	Variation %	-2,6±1,6	1,1±2,2	-4,5±5,2	6,9±8,4	-9,7±11,3	6,9±10,8	-0,4±2,2	-1,9±2,8	-11,1±7,4	-24,3±7,9	4,5±28,5	-9,5±21,4	4,9±5,3	-1,5±4,8	-7,4±7,8	-20,5±7,7	26,6±9,1	7,2±4,9
Biologique (n=57 / 3%)	Teneur	241±21**	256±10	12,0±3,0**	11,7±1,4**	1,9±2,4	1,1±0,5**	31±3	32±1*	3,0±1,8*	3,0±0,6*	1,6±2,5	0,9±0,4	3,5±0,1	3,9±0,3*	238±142**	100±80**	1,36±0,46*	0,82±0,22
	Variation %	1,2±2,7	-1,1±1,3	15,5±10,4	-11,3±6,3	-4,8±34,2	-61,1±25,4	-5,3±2,9	6,3±3,2	2,0±13,3	-7,2±5,8	-1,7±47,6	-64,8±29,8	-4,7±6,8	-4,2±3,1	38,0±16,7	3,9±17,7	16,4±7,8	-11,0±6,2
Aspect écologique (n=11 / 0%)	Teneur	248±11	244±8	13,7±1,9	12,0±1,6	3,3±2,3	4,9±1,2	29±3	32±2	3,0±0,6*	3,6±0,5	1,0±0,6	0,8±0,5	3,2±0,4	3,6±0,5	340±125	190±142	1,78±0,29*	1,35±0,34
	Variation %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Moyenne ± écart-type.

Le prix de vente est présenté en dollars constants pour contrer les effets de l'inflation depuis le portrait initial.

Offre=Composition nutritionnelle des grignotines offertes sur le marché (n=826).

Achats=Composition nutritionnelle des grignotines vendues (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=609).

*= catégorie de référence.

Teneur : Les cases ayant un * signifient que la valeur est significativement supérieure à la catégorie de référence tandis que les cases ayant ** signifient que la valeur est significativement inférieure à la catégorie de référence.

Variation : Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure aux grignotines de la même classification en 2019-20 tandis que les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure aux grignotines de la même classification en 2019-20.

Le seuil utilisé est 0,037% (p<0,00037) et correspond à la correction de Bonferroni (5% / 135 ; seuil de signification / nombre de comparaisons effectuées).

‡Le n représente la variété de produits offerts et les pourcentages indiquent le pourcentage du volume de ventes. Le volume de ventes, plutôt que le nombre de produits, détermine la puissance des tests effectués pour les achats.

- : aucune donnée pour 2025 ou pour 2019-20.

Tout d'abord, les grignotines ayant une **origine** différente de la pomme de terre ont des teneurs généralement plus faibles en énergie et en lipides. Plus précisément, les grignotines à base de maïs achetées fournissent plus de fibres et de protéines que celles à base de pomme de terre. Les grignotines achetées à base de plus d'un ingrédient principal (combinaison) contiennent plus de gras saturés, de protéines et de sodium que celles à base de pomme de terre. Pour finir, les produits à base de blé fournissent plus de gras saturés, de protéines et de sodium que les grignotines de pommes de terre.

D'un autre côté, la classification selon la **cuisson** indique que les grignotines cuites au four ou à l'air ont notamment des teneurs plus faibles en énergie et en lipides que les grignotines frites. En ce qui a trait la **savoir**, les grignotines assaisonnées contiennent moins de fibres, ainsi que plus de sucres et de sodium que les grignotines naturelles.

Pour ce qui est de la **clientèle cible**, les grignotines ayant comme cible les personnes soucieuses de leur santé fournissent moins d'énergie, de lipides et de sodium, ainsi que plus de fibres et de protéines que les produits destinés à la population générale. Les produits à connotation santé sont toutefois plus dispendieux que ceux pour la population générale. Les grignotines destinées à une clientèle soucieuse de son poids (diète) ont également des teneurs plus faibles en énergie et en lipides par rapport à celles visant la population générale. Lorsque les achats sont pris en considération, les grignotines diète fournissent également moins de gras saturés, mais aussi plus de sucres et de sodium. Finalement, les grignotines visant les enfants contiennent plus d'énergie, de lipides, de gras saturés, de sodium (achats seulement) et moins de fibres et de protéines que celles offertes à la population générale.

Les grignotines visant les enfants contiennent plus d'énergie, de lipides, de gras saturés, de sodium (achats seulement), tout en ayant moins de fibres et de protéines que celles offertes à la population générale.

Pour finir, la classification selon la **caractéristique particulière** montre que les grignotines d'aspect naturel et les grignotines biologiques fournissent moins d'énergie, de gras saturés (achats seulement) et de sodium, et plus de fibres que celles sans caractéristique particulière (de base). Elles sont aussi plus dispendieuses que les produits de base. Quant à elles, les grignotines d'aspect authentique achetées contiennent moins de gras saturés, de sucres et de fibres que les grignotines de base.

La plupart des différences significatives remarquées dans le tableau ci-dessus entre les grignotines de 2025 et 2019-20 concernent les prix de vente. Ces derniers ont augmenté pour la plupart des classifications depuis l'année de référence. En ce qui concerne les différences de composition nutritionnelle, elles sont peu nombreuses et concernent majoritairement les teneurs en fibres et en sucres. Par ailleurs, elles ne sont généralement significatives que si les données sont pondérées en fonction des ventes. Plus

précisément, des augmentations ont été remarquées dans les teneurs en fibres pour les grignotines à base de pomme de terre, les produits frits, les grignotines assaisonnées et celles sans caractéristique particulière. Quant aux sucres, des augmentations ont été notées dans les grignotines à base de pomme de terre ou de maïs, les produits frits et les grignotines nature ou assaisonnées. Ces augmentations sont aussi présentes pour les produits visant la population générale ou une clientèle soucieuse de sa santé, ainsi ceux sans caractéristique particulière ou d'aspect naturel. Finalement, les grignotines de pomme de terre, les grignotines visant la population générale et les grignotines d'aspect naturel contiennent maintenant moins de protéines qu'en 2019-20.

5.4 Comparaison des plus grands vendeurs

Considérant les variations d'un type de grignotines à l'autre et selon l'offre et les achats, des analyses supplémentaires ont été effectuées en séparant l'ensemble des grignotines par quintile de ventes (voir tableaux 16 et 17 en annexe). Il en ressort que les grignotines les plus vendues (quintiles 4 et 5) contiennent généralement moins de gras saturés et plus de sodium que les grignotines les moins vendues (quintiles 1 et 2). Par ailleurs, en ce qui a trait aux variations entre l'offre de 2019-20 et 2025, il est possible de constater que les teneurs en sodium ont généralement augmenté pour les quintiles 1 et 2. D'autre part, les teneurs pour le sodium ont plutôt diminué pour les quintiles 3, 4 et 5. Cela signifie que les produits les plus vendus ont davantage diminué leur contenu en sodium par rapport aux produits moins vendus.

Outre les ventes annuelles totales, il est possible d'interpréter les résultats en considérant les **50 grignotines les plus vendues** (kg par année) tant pour l'année 2025 que pour l'année de référence (2019-20). À cet égard, le tableau 10 met en évidence les types de grignotines contribuant le plus aux nutriments d'intérêt par rapport à leur volume de ventes, ainsi que l'évolution notée entre 2019-20 et 2025.

Tableau 10. Contribution et évolution (2019-20 à 2025) des 50 grignotines les plus vendues

Type de grignotines	Nombre de produits (n)		% des ventes (\$)		% des ventes (kg)		% contribution* gras saturés		% contribution* fibres		% contribution* protéines		% contribution* sodium	
	2019-20	2025	2019-20	2025	2019-20	2025	2019-20	2025	2019-20	2025	2019-20	2025	2019-20	2025
Croustille	39	42	53,3	55,5	54,0	57,4	54,6	58,3	51,9	58,0	33,5	53,4	53,5	56,8
Extrudé	5	5	5,3	4,8	5,5	4,7	6,9	5,9	1,3	2,2	9,4	6,0	4,0	4,2
Éclaté	1	1	0,6	0,6	0,7	0,6	0,5	0,3	1,9	1,4	0,0	0,0	0,8	0,7
Bretzel	3	0	1,2	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	1,4	0,0	2,7	0,0	1,6	0,0
Mélange	2	2	2,6	2,3	3,6	3,2	2,6	2,4	3,8	3,1	4,7	3,8	3,3	3,7
Total	50	50	63,0	63,1	65,2	65,8	64,4	67,0	60,3	64,8	50,3	63,2	63,3	65,5

* Pourcentage de la contribution en nutriments des grands vendeurs par rapport à l'ensemble de tous les types de grignotines.

Le tableau 10 permet d'abord d'observer que la contribution aux ventes des 50 meilleurs vendeurs a légèrement augmenté depuis 2019-20, et ce, tant en dollars qu'en kg (+0,1 et +0,6 pp, respectivement). Par ailleurs, la contribution totale aux nutriments de ces 50 meilleurs vendeurs a également augmenté. Ceci signifie que les 50 meilleurs vendeurs de grignotines en 2025 fournissent un plus grand pourcentage du total des gras saturés, des fibres, des protéines et du sodium que les 50 meilleurs vendeurs de 2019-20.

Discussion

Le suivi des grignotines disponibles au Québec en 2025 a mené à divers constats concernant l'évolution de cette catégorie d'aliments. Tout d'abord, les analyses de 2025 ont été réalisées sur un plus grand échantillon, soit sur 826 produits comparativement à 627 en 2019-20. Ceci représente une hausse de 199 produits, soit une augmentation de 32 % de l'offre. Cette augmentation est également présente à plus faible niveau sur le plan des ventes (+5 %). En termes de représentativité du marché, les produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles représentent 82 % du marché (comparativement à 91 % en 2019-20). La couverture plus large du marché en 2019-20 pourrait s'expliquer par le fait que la collecte a été réalisée à la fois en personne et en ligne lors de la pandémie de COVID-19.

D'entrée de jeu, il importe de mettre en contexte la situation particulière dans laquelle le suivi de cette catégorie d'aliments a été effectué. Les problèmes d'approvisionnement liés à la pandémie de COVID-19 et à la guerre en Ukraine peuvent avoir créé une certaine rareté influençant ainsi le prix de certains ingrédients plus que d'autres^{34,35}. L'important phénomène d'inflation des dernières années a également pu affecter de manière significative le prix des aliments, ce qui a pu influencer les comportements d'achats des consommateurs³⁶.

Les analyses de 2025 ont été réalisées sur un plus grand échantillon, soit sur 826 produits comparativement à 627 en 2019-20.

Évolution de la diversité et des ventes

Une première série d'analyses a d'abord porté sur l'évolution de la **diversité** de produits. Tout comme en 2019-20, les croustilles demeurent les grignotines les plus offertes sur le marché (63 % de l'offre) malgré une diversité demeurée stable. Ces grignotines occupent également une grande part des ventes (82 %), ce qui représente une augmentation de 5 pp depuis 2019-20. Par ailleurs, les grignotines de type éclaté, extrudé ou bretzel ont connu des augmentations de diversité (1 pp, 2 pp et 2 pp, respectivement), mais cela ne s'est pas reflété sur leurs ventes. En fait, pratiquement tous les types de grignotines ont vu leurs

ventes se stabiliser ou diminuer depuis 2019-20, à l'exception des croustilles et des mélanges de grignotines.

En ce qui a trait aux autres classifications, les grignotines à base de maïs ou de blé ont une diversité relative plus grande qu'en 2019-20 (+3 et +2 pp, respectivement). D'un autre côté, il y a maintenant davantage de grignotines assaisonnées par rapport à celles nature. Les grignotines assaisonnées sont également plus vendues qu'en 2019-20. Ceci peut être

Il y a maintenant davantage de grignotines assaisonnées en 2025 et elles sont également plus vendues qu'en 2019-20.

problématique car, comme il a été souligné à la fois dans ce rapport et dans le portrait initial, les grignotines assaisonnées fournissent davantage de sucres et de sodium par rapport aux produits nature. Finalement, les grignotines visant la population générale et les grignotines de base (sans

caractéristique particulière) demeurent les plus présentes sur le marché malgré des baisses de diversité (-1 pp et -4 pp, respectivement).

Évolution du statut des produits

Dans le contexte du suivi de l'offre, les grignotines ont été regroupées selon leur **statut**, c'est-à-dire si elles étaient nouvelles, identiques, modifiées ou retirées du marché comparativement à 2019-20. Seulement 3 % des grignotines sont demeurées identiques, tandis que 40 % ont été modifiées depuis 2019-20. De plus, une majorité des grignotines (57 %) étaient identifiées comme étant nouvelles et 44 % des produits de 2019-20 ont été retirés du marché. Malgré qu'elles ne constituent que 40 % de l'ensemble des produits offerts, les grignotines modifiées occupent la plus grande part des ventes totales (88 %). Ceci pourrait être attribuable au fait que ces produits sont déjà établis sur le marché contrairement aux nouveaux produits, et qu'un important roulement de produits a été observé depuis 2019-20. Ces résultats suivent les mêmes tendances que celles rapportées par l'Oqali en France lors de son analyse de l'évolution du secteur des apéritifs à croquer entre 2009 et 2013²⁹. La proportion de nouveaux produits (63 %) dépassait alors celle des produits modifiés ou identiques (35 % et 2 %, respectivement).

Évolution de la composition nutritionnelle

Une deuxième série d'analyses a porté sur l'évolution de la **composition nutritionnelle** et de la contribution en nutriments des grignotines. Peu de changements dans la composition nutritionnelle ont été remarqués entre 2019-2020 et 2025 lorsque l'analyse était réalisée sur une portion de 50 g. La teneur en sucres des grignotines était plus élevée en 2025 qu'en 2019-20 et elles étaient vendues à un prix supérieur. Lorsque les données étaient pondérées en fonction des ventes, la seule différence supplémentaire était une augmentation des teneurs en fibres. L'utilisation de la portion indiquée sur l'emballage pour les analyses amenait une augmentation significative de la plupart des nutriments, puisque cette portion avait augmenté elle aussi de manière significative depuis le portrait initial. Un regard plus spécifique sur les différents types de grignotines n'a pas permis

d'identifier de changements de composition nutritionnelle notables depuis 2019-20. Toutefois, il est important de souligner que les grignotines extrudées demeurent moins intéressantes par rapport à d'autres grignotines sur le plan de la composition nutritionnelle. Tout comme lors du portrait initial¹, les grignotines extrudées fournissent plus d'énergie, de lipides, de gras saturés et moins de fibres que les autres types de grignotines. Malgré l'absence de changements significatifs, la composition nutritionnelle des bretzels s'est détériorée. Ces derniers contiennent maintenant plus de gras saturés que les autres grignotines, et fournissent davantage de sodium, tout comme en 2019-20.

Les données récoltées par l'Observatoire peuvent être comparées à celles rapportées par l'Oqali en France²⁹ sur les apéritifs à croquer et ce, bien que celles de l'Oqali datent de 2013. Les teneurs en gras saturés des grignotines de l'Observatoire sont généralement plus faibles par rapport aux produits de France. En effet, par portion de 50 g, les grignotines recensées au Québec de type éclaté et de type croustille fournissent respectivement 1,8 g et 1,9 g de gras saturés, alors que c'était 2,7 g et 2,2 g pour ces mêmes types de grignotines en France. D'un autre côté, les bretzels retrouvés au Québec contiennent plus de gras saturés que leurs équivalents français (2,1 g contre 1,4 g, toujours sur 50 g). Une tendance très semblable se dessine avec le sodium, puisque le contenu en sodium des grignotines recueillies au Québec de type éclaté et de type croustille (328 et 291 mg, respectivement) fournissent moins de sodium que celles de France (475 et 340 mg, respectivement). À l'inverse, les bretzels disponibles au Québec contiennent plus de sodium que leurs équivalents français (567 mg contre 475 mg).

L'évolution de la composition nutritionnelle a également été analysée en utilisant les **seuils de 15 % de la VQ** pour les gras saturés et le sodium. Dans l'ensemble, un peu moins de grignotines (87 % de l'offre) sont sous le seuil de 15% de la VQ pour les gras saturés

L'ensemble des grignotines respecte moins le seuil de 15 % de la valeur quotidienne pour le sodium en 2025 en comparaison avec 2019-20.


par rapport à 2019-20 (88 % de l'offre). Néanmoins, il y a une augmentation significative de la proportion de grignotines qui respectent ce seuil lorsque les achats sont pris en considération (95 % en 2025 contre 92 % en 2019-20). À l'inverse, l'ensemble des grignotines respecte significativement moins ce seuil pour le sodium en 2025 (63 % contre 73 % en 2019-20). De plus, la plupart des variations négatives observées sont significatives pour les différents types de grignotines (p. ex., croustilles offertes et achetées, grignotines extrudées achetées). Pourtant, comme observé au tableau 6, certains types de grignotines (éclaté, extrudé et bretzel) ont diminué leur teneur en sodium depuis 2019-20. Ces diminutions semblent donc insuffisantes pour observer une amélioration significative de la catégorie quant au respect du seuil de 15 % pour le sodium.

Quelques améliorations ont été notées en ce qui a trait au respect des **cibles volontaires de réduction du sodium** établies pour 2020-2025. Les croustilles achetées respectent

maintenant plus les cibles qu'en 2019-20 (19 % contre 13 %), tout comme les bretzels offerts (24 % en 2025 contre 6 % en 2019-20). Toutefois, lorsque l'ensemble des grignotines sont analysées, le respect de ces cibles n'a pas changé depuis 2019-20 (26 % les respectent et ce, pour les deux années).

Si aucun changement ne survient d'ici 2026 dans la composition nutritionnelle des grignotines actuellement disponibles, 49 % d'entre elles auraient à afficher le **symbole sur le devant de leur emballage** indiquant une teneur élevée pour au moins un nutriment visé par ce symbole. En 2019-20, la proportion de grignotines qui auraient eu à afficher le symbole pour au moins un nutriment était aussi de 49 %. Cependant, ces produits représentaient 44 % des ventes, alors que cette proportion chute à 36 % en 2025, ce qui représente une amélioration. Plus spécifiquement, 14 % des grignotines offertes (représentant 5 % des ventes) auraient à afficher le symbole pour les gras saturés, 5 % d'entre elles (représentant 0 % des ventes) devraient l'afficher pour les sucres et 39 % (représentant 33 % des ventes) l'auraient pour le sodium. Enfin, 72 produits auraient à afficher le symbole pour deux nutriments et trois l'auraient pour trois nutriments. Il sera pertinent de suivre l'évolution de cet indicateur dans les prochaines années sachant que les industriels ont jusqu'au 1^{er} janvier 2026 pour se conformer à cette réglementation. S'ils ne souhaitent pas apposer le symbole sur l'emballage de leurs produits, des changements dans la formulation de leurs produits devront être entrepris. Par conséquent, il est possible que des modifications dans l'offre de grignotines surviennent prochainement, soit par des reformulations de produits existants ou par la mise en marché de nouveaux produits de meilleure qualité nutritive.

Si aucun changement ne survient dans la composition nutritionnelle, 49 % des grignotines auraient à afficher le symbole sur le devant de leur emballage indiquant une teneur élevée pour au moins un nutriment.



La mise en marché de nouveaux produits et la reformulation de produits existants n'ont pas mené à l'amélioration de la composition nutritionnelle de l'offre des grignotines au Québec en 2025.

Les variations de composition nutritionnelle ont également été évaluées selon le **statut** des grignotines (nouvelles, identiques, modifiées ou retirées) en comparaison avec l'année de référence, soit 2019-20. À ce sujet, aucune réelle amélioration n'a été remarquée dans l'offre des grignotines. En effet, la composition nutritionnelle des nouvelles grignotines ne diffère pas de celle des grignotines d'un autre statut, à l'exception qu'elles ont une teneur plus élevée en sucres. De leur côté, les grignotines modifiées fournissent plus d'énergie, de lipides, de gras saturés (achats seulement) et moins de

protéines que les grignotines d'un autre statut. Lorsque les variations (2025 vs 2019-20) en nutriments des grignotines modifiées sont analysées plus en détails (figure 11), il est possible de remarquer que les gras saturés et le sodium ont davantage diminué depuis 2019-20. Toutefois, ces améliorations ne sont pas suffisamment importantes pour permettre aux grignotines modifiées de présenter une meilleure composition nutritionnelle que les grignotines d'un autre statut. Les transformateurs devraient donc poursuivre leur amélioration dans les années à venir, surtout considérant qu'elles occupent la majorité des ventes totales pour cette catégorie d'aliments (88 %).

Des analyses ont également été réalisées pour vérifier comment les **informations présentes sur l'emballage** sont associées aux nutriments et au prix de vente des

Les grignotines visant les personnes soucieuses de leur santé devraient être à privilégier, car elles contiennent notamment plus de fibres, de protéines et moins de sodium que celles visant la population générale.

grignotines. La classification selon l'origine ne permet pas de faire ressortir des grignotines en particulier qui présentent une composition nutritionnelle plus intéressante que d'autres. D'autre part, la cuisson au four ou à l'air amène des grignotines plus faibles en énergie et en lipides. Cependant, leur teneur moyenne en gras saturés ne diffère pas de celle des grignotines

frites. Quant à elle, l'ajout d'une saveur serait associé à une composition nutritionnelle moins intéressante par rapport à des grignotines naturelles. En effet, les grignotines nature comportent des teneurs plus faibles en sucres et en sodium, ainsi que plus de fibres que les grignotines assaisonnées. En ce qui concerne la clientèle cible, les grignotines visant les personnes soucieuses de leur santé devraient être à privilégier. Elles contiennent notamment plus de fibres, de protéines et moins de sodium que celles visant la population générale. Le prix plus élevé des grignotines à connotation santé pourrait toutefois présenter un enjeu pour certains consommateurs. D'un autre côté, les grignotines visant les enfants seraient à limiter en raison de leur contenu important en gras saturés et en sodium. Finalement, les grignotines biologiques représentent le choix le plus judicieux en raison d'un contenu plus faible en gras saturés et en sodium. Le prix élevé pourrait une fois de plus représenter une barrière à l'achat.

Évolution des 50 plus grands vendeurs

Des analyses supplémentaires ont été entreprises afin d'examiner plus spécifiquement l'évolution des **grands vendeurs**. Ces derniers contribuent de façon semblable aux ventes en kg par rapport à l'année de référence (65,8 % en 2025 contre 65,2 % en 2019-20). Cependant, les grands vendeurs contribuent davantage au total de l'ensemble des nutriments comparativement à 2019-20 et ce, pour la plupart des types de grignotines. De plus, les grands vendeurs ont généralement amélioré leurs produits, car leur contribution en fibres et en protéines a davantage augmenté que celle en gras saturés et en sodium.

Enjeux de reformulation

Les gras saturés et le sodium sont des nutriments d'intérêt dans la catégorie des grignotines qui méritent d'être revus à la baisse, comme il a été indiqué à plusieurs reprises dans ce rapport. Chacun de ces deux nutriments à limiter amène certains enjeux de reformulation pour les transformateurs. La réduction des lipides, dont les gras saturés, présente des défis technologiques majeurs en raison du procédé de friture couramment utilisé pour des grignotines comme les croustilles ou les produits extrudés. Une réduction des lipides et des gras saturés s'avère possible avec certaines méthodes comme le séchage à l'air, la friture à deux temps et les champs électriques pulsés^{18,37}. Cependant, plusieurs de ces procédés sont encore en développement ou requièrent des chaînes de production plus spécialisées avec un contrôle optimal des paramètres de cuisson. Ceci peut poser un frein à l'adoption de ces méthodes auprès des transformateurs de grignotines au Québec.

Quant au sodium, celui-ci ne joue pas un rôle technologique de haute importance dans la confection des grignotines, contrairement à d'autres catégories d'aliments comme les viandes de charcuterie ou le pain. La principale barrière derrière une réduction du sodium serait donc davantage liée à l'acceptabilité par les consommateurs. Néanmoins, il a été montré dans une étude qu'il était possible de réduire la teneur en sodium de 15 % dans des croustilles de pomme de terre sans qu'il n'y ait d'impacts majeurs sur l'acceptabilité du produit par des consommateurs³⁸. Des réductions allant jusqu'à 30 % peuvent aussi être envisagées, mais ces dernières requièrent certaines adaptations, comme l'utilisation de sels à très fines particules pour compenser la réduction de la quantité de sodium^{38,39}. Les autres stratégies de réduction du sodium (p. ex., substitution par des sels de potassium ou de magnésium, utilisation de peptides à saveur salée, intégration d'ingrédients à saveur umami) demeurent aussi potentiellement viables³⁹. Leur efficacité et leur pertinence varieront de façon importante d'un type de produit à l'autre.

7 Conclusion et perspectives

Le suivi de la composition nutritionnelle de la catégorie des grignotines offertes et vendues au Québec a permis de constater que, dans l'ensemble, **peu de changements significatifs** ont été observés dans la composition nutritionnelle de l'offre de grignotines entre 2019-20 et 2025. Un regard plus approfondi sur l'évolution de la composition nutritionnelle en fonction du type de grignotines et de l'information sur l'emballage ne permet pas non plus d'identifier beaucoup de changements importants. Les grignotines représentant les meilleurs choix nutritionnels demeurent ainsi semblables à celles identifiées lors du portrait initial. En effet, les grignotines naturelles (sans assaisonnement), visant une clientèle soucieuse de sa santé et/ou certifiées biologiques contiennent généralement davantage de fibres et de protéines et moins de gras saturés et de sodium. À l'inverse, les grignotines extrudées et celles visant les enfants ont un contenu plus important en gras saturés et en sodium, ainsi que des teneurs plus faibles en fibres et en protéines.

En parallèle, une analyse plus approfondie a permis de constater que la mise en marché de **produits nouveaux** n'a pas mené à une amélioration nutritionnelle de l'offre des grignotines. Malgré quelques améliorations dans les **produits modifiés** (réduction des teneurs en gras saturés et en sodium), ces changements ne sont pas suffisants pour amener une amélioration globale dans la catégorie des grignotines. Une hausse des prix de vente a également été notée pour la plupart des grignotines et ce, même en tenant compte du phénomène d'inflation. Ces augmentations de prix étant plus marquées pour les grignotines de meilleure composition nutritionnelle (p. ex., grignotines biologiques, grignotines visant une clientèle soucieuse de leur santé), il est possible qu'elles agissent comme barrière à l'achat.

Toujours en comparaison avec le portrait initial, une proportion identique de produits aurait à afficher le **symbole nutritionnel** de Santé Canada sur le devant de l'emballage (**49 %**). Bien que cette proportion ait été calculée de manière théorique, ceci laisse présager que près de la moitié des produits aurait à afficher ce symbole pour au moins un nutriment si aucune reformulation n'est entreprise d'ici le 1^{er} janvier 2026. Conséquemment, les gras saturés et le sodium demeurent des nutriments prioritaires à améliorer dans cette catégorie d'aliments. Malgré les défis technologiques bien présents derrière les reformulations, la grande hétérogénéité des compositions nutritionnelles

observées au sein de la catégorie des grignotines montre qu'il est possible de fabriquer des produits qui présentent une composition nutritionnelle améliorée.

En somme, les résultats du présent rapport appellent à poursuivre les efforts de reformulation de la part de l'industrie bioalimentaire. Quant aux acteurs de santé publique, la mise en place de cibles de reformulation ou de mesures d'appui contribuerait à stimuler l'arrivée sur le marché de nouveaux produits plus intéressants en termes de composition nutritionnelle. De tels efforts permettraient aux grignotines de répondre davantage aux recommandations du Guide alimentaire canadien, celui-ci spécifiant de limiter la consommation d'aliments hautement transformés riches en gras saturés, en sucres et/ou en sodium⁴⁰. Malgré tout, il demeure que les grignotines font partie des aliments dits d'exception. Par conséquent, il importe, d'une part, d'améliorer l'offre alimentaire avec des grignotines de meilleure qualité nutritionnelle et, d'autre part, d'aider le consommateur à faire de meilleurs choix dans les marchés d'alimentation.

Références

1. Corriveau A, Perron J, Pomerleau S, Gagnon P, Provencher V. (2021). Portrait des grignotines disponibles au Québec 2019-2020. [En ligne]. (<https://observatoire.inaf.ulaval.ca>).
2. Gouvernement du Québec. Ventes au détail de produits alimentaires dans les grands magasins au Québec 2023. 2024 (<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Ventesdetailproduitsalimentaires.pdf>).
3. Agriculture et Agroalimentaire Canada. Analyse des tendances du secteur – Tendances du marché des aliments emballés au Canada. 2024 (<https://agriculture.canada.ca/fr/commerce-international/renseignements-marches/rapports/analyse-tendances-du-secteur-tendances-du-marche-aliments-emballés-canada>).
4. Agriculture et Agroalimentaire Canada. Analyse sectorielle – Tendances du marché des grignotines aux États-Unis. 2023 (<https://agriculture.canada.ca/fr/commerce-international/renseignements-marches/rapports/analyse-sectorielle-tendances-du-marche-grignotines-aux-etats-unis>).
5. Agriculture et Agroalimentaire Canada. Analyse des tendances du secteur – Les collations dans l'Union européenne, y compris le Royaume-Uni – Pleins feux sur les cinq principaux marchés. 2024 (<https://agriculture.canada.ca/fr/commerce-international/renseignements-marches/rapports/analyse-tendances-du-secteur-collations-lunion-europeenne-y-compris-royaume-uni-pleins-feux-cinq>).
6. Enriquez JP, & Gollub E. Snacking Consumption among Adults in the United States: A Scoping Review. *Nutrients* 2023;15(7). DOI: 10.3390/nu15071596.
7. Monteiro LS, Rodrigues PRM, de Vasconcelos TM, et al. Snacking habits of Brazilian adolescents: Brazilian National Dietary Survey, 2017-2018. *Nutr Bull* 2022;47(4):449-460. DOI: 10.1111/nbu.12586.
8. Stanford FC, C T, Booth S, et al. Dietary Patterns with Ultra-Processed Foods and Growth, Body Composition, and Risk of Obesity: A Systematic Review. Alexandria (VA): 2024. (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/39817921>).
9. Lane MM, Gamage E, Du S, et al. Ultra-processed food exposure and adverse health outcomes: umbrella review of epidemiological meta-analyses. *BMJ* 2024;384:e077310. DOI: 10.1136/bmj-2023-077310.
10. Timic JB, Kotur-Stevuljevic J, Boeing H, Krajnovic D, Djordjevic B, Sobajic S. A Cross-Sectional Survey of Salty Snack Consumption among Serbian Urban-Living Students and Their Contribution to Salt Intake. *Nutrients* 2020;12(11). DOI: 10.3390/nu12113290.
11. Almoraie NM, Saqaan R, Alharthi R, Alamoudi A, Badh L, Shatwan IM. Snacking patterns throughout the life span: potential implications on health. *Nutr Res* 2021;91:81-94. DOI: 10.1016/j.nutres.2021.05.001.

12. O'Kane N, Watson S, Kehoe L, et al. The patterns and position of snacking in children in aged 2-12 years: A scoping review. *Appetite* 2023;188:106974. DOI: 10.1016/j.appet.2023.106974.
13. Perez-Gimeno G, Ruperez AI, Vazquez-Cobela R, et al. Energy Dense Salty Food Consumption Frequency Is Associated with Diastolic Hypertension in Spanish Children. *Nutrients* 2020;12(4). DOI: 10.3390/nu12041027.
14. Gketsios I, Tsiampalis T, Kanellopoulou A, et al. The Synergetic Effect of Soft Drinks and Sweet/Salty Snacks Consumption and the Moderating Role of Obesity on Preadolescents' Emotions and Behavior: A School-Based Epidemiological Study. *Life (Basel)* 2023;13(3). DOI: 10.3390/life13030633.
15. Hagmann D, & Siegrist M. Nutri-Score, multiple traffic light and incomplete nutrition labelling on food packages: Effects on consumers' accuracy in identifying healthier snack options. *Food Quality and Preference* 2020;83. DOI: 10.1016/j.foodqual.2020.103894.
16. Santé publique de France. Nutri-Score. 2024 (<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>).
17. Muller L, & Ruffieux B. What Makes a Front-of-Pack Nutritional Labelling System Effective: The Impact of Key Design Components on Food Purchases. *Nutrients* 2020;12(9). DOI: 10.3390/nu12092870.
18. Monteiro Cordeiro de Azeredo H, Carvalho de Matos M, & Madazio Niro C. Something to chew on: technological aspects for novel snacks. *J Sci Food Agric* 2022;102(6):2191-2198. DOI: 10.1002/jsfa.11701.
19. Shah FU, Sharif MK, Ahmad Z, et al. Nutritional characterization of the extrusion-processed micronutrient-fortified corn snacks enriched with protein and dietary fiber. *Front Nutr* 2022;9:1062616. DOI: 10.3389/fnut.2022.1062616.
20. Moss R, Dabas T, Stright A, et al. The use of sugar kelp (*Saccharina latissima*) as a seasoning for popcorn: An investigation of consumer acceptance, sensory perception and emotional response. *Food and Humanity* 2024;3. DOI: 10.1016/j.foohum.2024.100382.
21. Ministère de l'Agriculture d'PedIAM. Programme alimentation santé. 2022.
22. Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation. Politique Bioalimentaire 2018-2025. 2018.
23. Gouvernement du Quebec. Plan d'action interministériel 2022-2025 de la politique gouvernementale de prévention en santé. 2022.
24. Santé Canada. Consultation sur l'étiquetage proposé sur le devant des emballages. Programmes et élaboration de politiques Disponible au <https://www.canadaca/fr/sante-canada/programmes/consultation-etiquetage-devant-des-emballages-cqihtml> 2018.
25. Santé Canada. Cibles volontaires de réduction du sodium pour les aliments transformés, 2020-2025. 2022 (<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/publications/aliments-et-nutrition/cibles-reduction-sodium-2020-2025.html>).
26. Santé Canada. Modifications au Règlement sur les aliments et drogues en matière d'étiquetage nutritionnel, de la liste des ingrédients et des colorants alimentaires. 2016.
27. Statistique Canada. Enquête canadienne sur l'utilisation d'Internet, 2020. Disponible en ligne au : <https://www150.statcan.gc.ca/n1/daily-quotidien/210622/dq210622b-fra.htm>.

28. Gouvernement du Canada. Consultation sur l'élaboration de lignes directrices d'application volontaire pour la fourniture de renseignements sur les aliments vendus aux consommateurs au moyen du commerce électronique. Disponible au: <https://inspection.canada.ca/a-propos-de-l-acia/transparence/consultations-et-participation/terminees/aliments-commerce-electronique/consultation/fra/1651586699412/1651587147659#a4>. 2022.
29. Observatoire de l'alimentation (Oqali). Apéritifs à croquer - Évolution du secteur entre 2009 et 2013. 2016.
30. Santé Canada. Étiquetage nutritionnel - Tableau des quantités de référence pour les aliments. 2025 (<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/documents-techniques-exigences-etiquetage/etiquetage-nutritionnel-tableau-quantites-reference-aliments.html>).
31. Gouvernement du Canada. Règlement modifiant le Règlement sur les aliments et drogues (symboles nutritionnels, autres dispositions d'étiquetage, vitamine D et graisses ou huiles hydrogénées) : DORS/2022-168. 2022 (<https://gazette.gc.ca/rp-pr/p2/2022/2022-07-20/html/sor-dors168-fra.html>).
32. GS1. GTIN Allocation Rules. Disponible au: https://www.gs1gt.org/servicios/publicaciones/descargas/gs1_gtin.pdf. 2007.
33. Nielsen MarketTrack. Snacks, Quebec All Channels, 52 weeks ended January 22nd, 2025. 2025.
34. Massoud R, & Zoghi A. The effects of the COVID-19 pandemic on food systems: limitations and opportunities. *Discover Food* 2024;4(1). DOI: 10.1007/s44187-024-00183-8.
35. Leal Filho W, Fedoruk M, Paulino Pires Eustachio JH, et al. How the War in Ukraine Affects Food Security. *Foods* 2023;12(21). DOI: 10.3390/foods12213996.
36. Statistique Canada. Essayer différents magasins pour composer avec le taux d'inflation élevé : les ventes d'aliments des magasins d'alimentation et magasins de marchandises diverses. 2023 (<https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/36-28-0001/2023007/article/00005-fra.htm>).
37. Juvvi P, Kumar R, & Semwal AD. Recent studies on alternative technologies for deep-fat frying. *J Food Sci Technol* 2024;61(8):1417-1427. DOI: 10.1007/s13197-023-05911-z.
38. Hurst KE, Hewson L, Fisk ID. Sensory perception and consumer acceptance of commercial and salt-reduced potato crisps formulated using salt reduction design rules. *Food Res Int* 2022;155:111022. DOI: 10.1016/j.foodres.2022.111022.
39. Zhang L, Qiao Z, Liu S, Wang J, Ma C. Particle size reduction technique for NaCl crystals as effective and applicable strategy for saltiness enhancement in solid foods. *Lwt* 2024;191. DOI: 10.1016/j.lwt.2023.115655.
40. Santé Canada. Guide alimentaire canadien - Limitez la consommation d'aliments hautement transformés. 2022 (<https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/recommandations-en-matiere-d-alimentation-saine/limitez-consommation-aliments-hautement-transformes/>).

Annexes

Tableau 11. Nombre de raisons justifiant le statut de produit modifié

Nombre de raisons	Nombre de produits	% des produits
1	34	10
2	81	25
3	96	29
4	87	26
5	32	10

Tableau 12. Variation de la composition nutritionnelle des grignotines offertes et vendues entre 2019-20 et 2025, par portion indiquée sur l'emballage

	Poids indiqué sur l'emballage (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Valeur	47,8±8,5	49,3±4,6	238±48	258±31	12,6±4,6	14,8±3,4	1,8±1,7	1,7±0,7	30±16	29±4	2,3±1,7	2,0±0,9	2,8±5,8	1,7±1,3	3,3±1,8	3,0±0,7	315±161	305±116	1,13±0,63	0,93±0,22
Variation en unité	2,4±0,6	2,1±0,4	11,0±3,5	30,1±3,6	0,5±0,3	0,8±0,2	0,1±0,1	0,0±0,1	2,2±0,7	1,4±0,3	0,1±0,1	0,2±0,1	1,1±0,2	0,5±0,1	0,0±0,1	0,0±0,1	21,5±9,8	22,2±9,0	0,3±0,0	0,1±0,0
Variation en %	5,3±1,3	4,6±0,9	4,8±1,5	13,2±1,6	4,0±2,1	5,4±1,7	4,4±5,4	-0,9±3,2	8,0±2,4	5,2±1,0	4,2±3,8	13,7±3,1	62,3±13,1	47,6±7,1	1,5±3,1	0,6±1,7	7,3±3,3	7,9±3,2	34,1±3,4	17,4±1,7

Moyenne ± écart-type.

Offre=Composition nutritionnelle des grignotines offertes sur le marché (n=826).

Achats=Composition nutritionnelle des grignotines vendues (la moyenne a été pondérée selon le nombre de portions vendues) (n=609).

Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure à celle de 2019-20.

Le seuil utilisé est 0,555% (p<0,00555) et correspond à la correction de Bonferroni (5 % / 9 ; seuil de signification / nombre de comparaisons effectuées).

Tableau 13. Variation de la composition nutritionnelle des grignotines offertes et vendues entre 2019-20 et 2025 selon leur type, par portion indiquée sur l'emballage

Type		Poids (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
		Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Croustille (n=517/82%) [§]	Teneur	48,6±6,7	49,9±0,8	245±32*	262±14*	13,5±3,0*	15,3±2,3*	1,8±1,7	1,7±0,7	29±6	29±2	2,3±1,2	2,1±0,7*	2,1±5,0**	1,6±1,2	3,2±1,2	3,1±0,5	282±130**	282±95**	1,11±0,65	0,94±0,20*
	Unité [□]	1,5±0,5	1,5±0,3	6,2±3,2	17,9±2,8	0,2±0,2	0,5±0,2	0,0±0,1	0,0±0,1	0,7±0,4	1,2±0,3	0,2±0,1	0,3±0,1	0,7±0,2	0,7±0,1	0,1±0,1	0,0±0,1	24,3±9,1	8,5±8,9	0,3±0,0	0,1±0,0
	% ^{§§}	3,2±1,1	3,1±0,7	2,6±1,3	7,3±1,1	1,7±1,6	3,1±1,3	-2,4±6,7	-1,8±3,4	2,4±1,5	4,4±1,0	8,1±3,4	14,4±3,1	46,3±16,6	75,8±9,5	3,0±2,4	-1,6±1,6	9,4±3,5	3,1±3,3	36,4±4,2	14,5±1,8
Éclaté (n=110/4%)	Teneur	42,3±15,3**	34,4±17,4	205±82**	175±95**	10,0±6,1**	9,1±6,4**	1,7±1,7	1,1±1,0**	27±10	21±9**	2,8±2,2	2,5±1,7	6,7±9,5	2,0±3,2	2,7±1,5	2,5±1,4	266±146**	242±117	1,23±0,62	0,88±0,43
	Unité	9,9±2,4	6,0±2,7	43,3±14	43,6±16,6	2,4±0,9	2,4±1,0	0,6±0,2	0,2±0,2	6,6±1,5	2,9±1,5	0,3±0,3	0,3±0,3	3,8±1,1	0,5±0,5	0,3±0,2	0,2±0,2	47,3±21,8	57,8±23	0,5±0,1	0,3±0,1
	%	30,5±7,4	21,1±9,6	26,8±8,6	33,1±12,6	31,0±11,9	35,1±15,4	48,8±19,2	23,9±20,5	32,5±7,3	16,5±8,2	10,2±12,3	15,1±14,1	128,0±37,3	36,6±31,8	13,9±9,6	8,8±10,6	21,6±9,9	31,4±12,5	58,2±10,7	56,6±11,9
Extrudé (n=110/8%)	Teneur	49,1±6,0	50,0±0,7	257±34*	275±17*	15,0±3,3*	17,2±2,5*	1,9±1,1*	2,0±0,8	28±5	28±2*	1,5±1,4**	1,1±0,8**	1,8±1,2	1,9±0,9	2,9±1,8**	2,7±1,0**	373±117*	427±86*	1,15±0,58	0,91±0,29
	Unité	-0,1±1,4	2,0±0,7	-1,9±9,1	25,3±8,5	0,2±0,7	0,4±0,6	-0,1±0,2	-0,1±0,2	-0,6±1,1	1,2±0,6	-0,1±0,3	0,3±0,2	0,3±0,2	0,2±0,2	-0,1±0,3	0,3±0,2	-13,7±27,5	65,2±22,3	0,1±0,1	0,1±0,1
	%	-0,2±2,8	4,2±1,5	-0,7±3,5	10,1±3,4	1,6±4,7	2,6±3,9	-3,5±12,0	-6,3±9,4	-2,0±3,7	4,7±2,1	-8,8±17,7	33,0±21,2	22,9±12,1	8,8±10,6	-2,2±10,9	10,8±8,0	-3,5±7,1	18,1±6,2	6,7±10,4	14,5±6,9
Bretzel (n=59/2%)	Teneur	47,5±7,0	45,6±8,4	199±38**	176±37**	5,2±4,3**	1,9±3,1**	2,0±2,8*	0,5±1,4**	40±45*	36±7*	1,4±1,1**	1,2±0,5**	4,2±6,2	1,4±0,6	4,1±1,8*	4,3±1,0*	538±215*	597±183*	1,01±0,58	0,81±0,26
	Unité	-1,1±3,0	2,4±2,7	-1,1±15,1	2,0±13,7	1,3±0,9	0,7±0,7	1,0±0,5	0,4±0,3	3,7±6,2	0,6±2,1	-0,3±0,2	-0,5±0,2	2,3±0,9	-0,4±0,2	-0,1±0,5	0,8±0,3	-52,2±52,7	58,6±59,7	0,3±0,1	0,2±0,1
	%	-2,2±6,2	5,5±6,2	-0,5±7,5	1,2±7,9	32,3±23	56,3±55	94,6±43,8	203,0±161,3	10,1±17,0	1,8±5,9	-15,4±14,0	-27,1±9,0	127,0±47,2	-21,4±9,4	-3,0±12,3	24,3±8,8	-8,8±8,9	10,9±11,1	41,6±14,6	25,5±8,3
Autre (n=22/0%)	Teneur	50,0±0,0	50,0±2,4	243±78	274±119	11,3±7,1	12,9±12,1	1,6±1,4	2,3±2,1	41±49	35±23	5,4±4,0*	8,3±3,1	1,6±2,5	2,2±1,4	8,8±4,9*	9,2±3,7	408±267	539±448	1,30±0,66	1,66±0,45
	Unité	8,2±3,9	13,7±3,8	38,0±24,3	85,1±39,2	1,5±2,2	2,9±3,6	0,0±0,4	-0,2±0,7	17,8±11,6	17,2±7,2	1,6±1,0	5,6±1,0	-0,9±0,7	-2,6±1	2,6±1,4	4,5±1,2	86,8±87,9	298,7±144,1	0,4±0,1	0,9±0,1
	%	19,7±9,3	37,9±10,6	18,5±11,9	45±20,7	15±22,1	29,3±36,5	-1,6±25,8	-6,7±28,8	77,3±50,5	93,2±38,9	42,7±27,2	203,3±35,2	-35,4±29,6	-54,6±20,7	41,9±22,2	94,1±25,8	27,1±27,4	124,5±60,1	41,6±14,2	124,1±19,9
Mélange (n=8/4%)	Teneur	50,0±0,0	50,0±0,0	250±5	245±5**	12,1±0,3	12,0±0,2**	1,1±0,2	1,3±0,2**	32±0	32±0*	1,9±0,3	2,0±0,2	2,0±0,5	2,0±0,2	3,0±0,5	3,5±0,5*	456±14*	445±16*	0,76±0,21	0,89±0,15
	Unité	1,7±1,8	0,5±0,8	12,5±12,5	16,5±10,2	0,1±1,1	0,4±0,5	-0,9±0,2	-0,1±0,1	3,3±1,9	-0,4±0,7	-0,4±0,2	0,0±0,1	-0,4±0,4	0,1±0,2	-1,7±0,5	0,2±0,3	52,3±38,7	-7,9±39,6	-0,1±0,1	0,2±0,1
	%	3,6±3,8	1,0±1,5	5,2±5,3	7,2±4,5	1,2±9,4	3,7±4,2	-43,2±12,2	-10,0±10,0	11,5±6,6	-1,2±2,3	-16,3±8,9	1,4±5,0	-18,0±17,2	4,4±11,4	-35,9±10,2	6,5±9,0	13,0±9,6	-1,7±8,8	-7,5±11,3	33,4±10,6

Moyenne ± écart-type.

Offre=Composition nutritionnelle des grignotines offertes sur le marché (n=826).

Achats=Composition nutritionnelle des grignotines vendues (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=609).

Teneur : Les cases ayant un * signifient que la valeur est significativement supérieure aux autres types de grignotines tandis que les cases ayant ** signifient que la valeur est significativement inférieure aux autres types de grignotines.

Variation : Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure aux grignotines du même type en 2019-20.

Le seuil utilisé est 0,0926% (p<0,000926) et correspond à la correction de Bonferroni (5 % / 54 ; seuil de signification / nombre de comparaisons effectuées).

§ Le n représente la variété de produits offerts et les pourcentages indiquent le pourcentage du volume de ventes. Le volume de ventes, plutôt que le nombre de produits, détermine la puissance des tests effectués pour les achats.

§§ = variation en % (2025 vs 2019-20).

□ = variation en unité (2025 vs 2019-20).

Tableau 14. Composition nutritionnelle des grignotines offertes et vendues selon leur statut par rapport à 2019-20, par portion indiquée sur l'emballage

	Poids indiqué sur l'emballage (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Statut																				
Nouveaux (n=473/9%)*	47,0±9,9	48,4±7,2	231±54	248±42	12,0±4,7	13,7±3,9	2,0±2,0	1,7±1,2	29±18	29±5	2,3±1,8	2,2±1,1	3,5±7,1	2,1±2,1	3,3±1,9	3,1±0,9	310±169	283±118	1,27±0,73	1,04±0,38
Identiques (n=23/1%)	49,0±4,6	49,5±3,3	249±31	252±26	12,7±3,7	11,7±3,4	1,3±0,7	1,0±0,3	31±4	32±3	2,3±0,6	2,8±0,5	1,5±3,1	0,8±0,4	3,4±1,2	3,8±0,6	241±150	124±140	0,62±0,27	0,69±0,15
Modifiés (n=330/79%)	48,9±6,0	49,4±4,3	247±39	259±29	13,3±4,5	15,0±3,3	1,5±1,1	1,7±0,7	30±15	29±3	2,2±1,4	2,0±0,8	1,9±2,8	1,6±1,2	3,2±1,7	3,0±0,7	328±147	310±112	0,97±0,41	0,92±0,19
Retirés (n=274/11%)	43,5±15,5	40,1±15,0	220±82	208±86	11,2±5,7	10,3±5,4	2,0±2,4	1,8±2,4	26±10	24±10	2,2±1,6	1,9±1,3	1,9±2,7	1,9±2,1	3,4±2,4	2,7±1,7	273±192	258±177	0,88±0,54	0,79±0,38

Moyenne ± écart-type
 Offre=Composition nutritionnelle des grignotines offertes sur le marché (n=826)
 Achats=Composition nutritionnelle des grignotines vendues (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=609)
 Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure aux grignotines des autres statuts tandis que les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure aux grignotines des autres statuts. Le seuil utilisé est 0,139% (p<0,00139) et correspond à la correction de Bonferroni (5 % /36 ; seuil de signification / nombre de comparaisons effectuées).
 * Le n représente la variété de produits offerts et les pourcentages indiquent le pourcentage du volume de vente. Le volume de ventes, plutôt que le nombre de produits, détermine la puissance des tests effectués pour les achats.

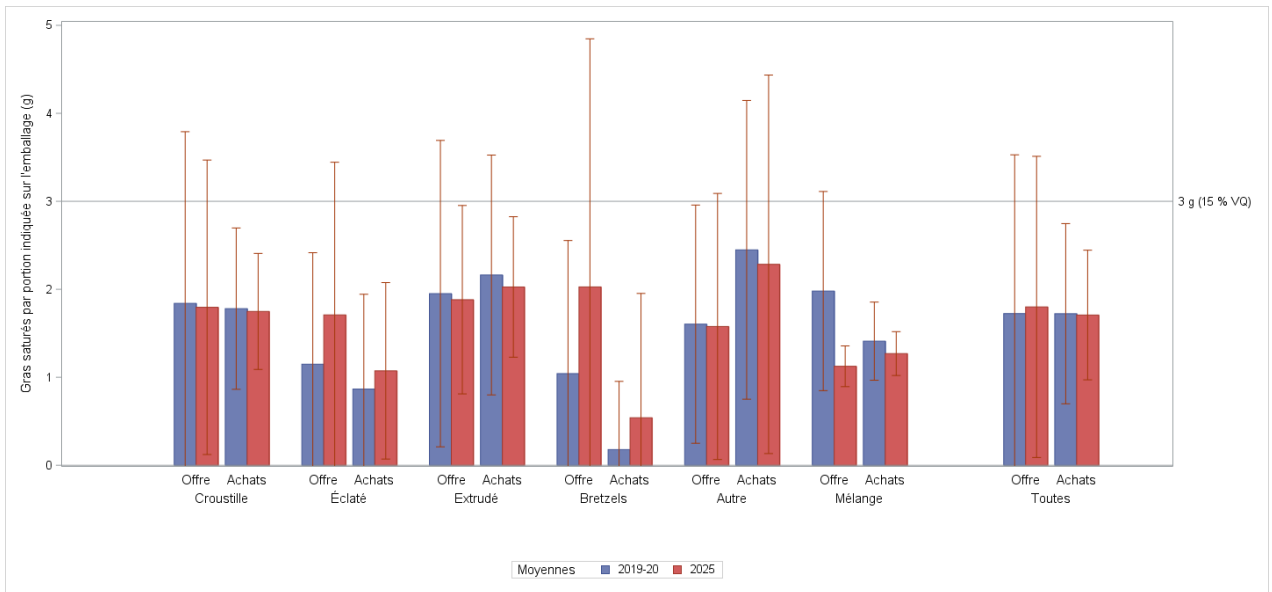


Figure 12. Teneurs en gras saturés des types de grignotines en 2019-20 et 2025, par portion indiquée sur l’emballage

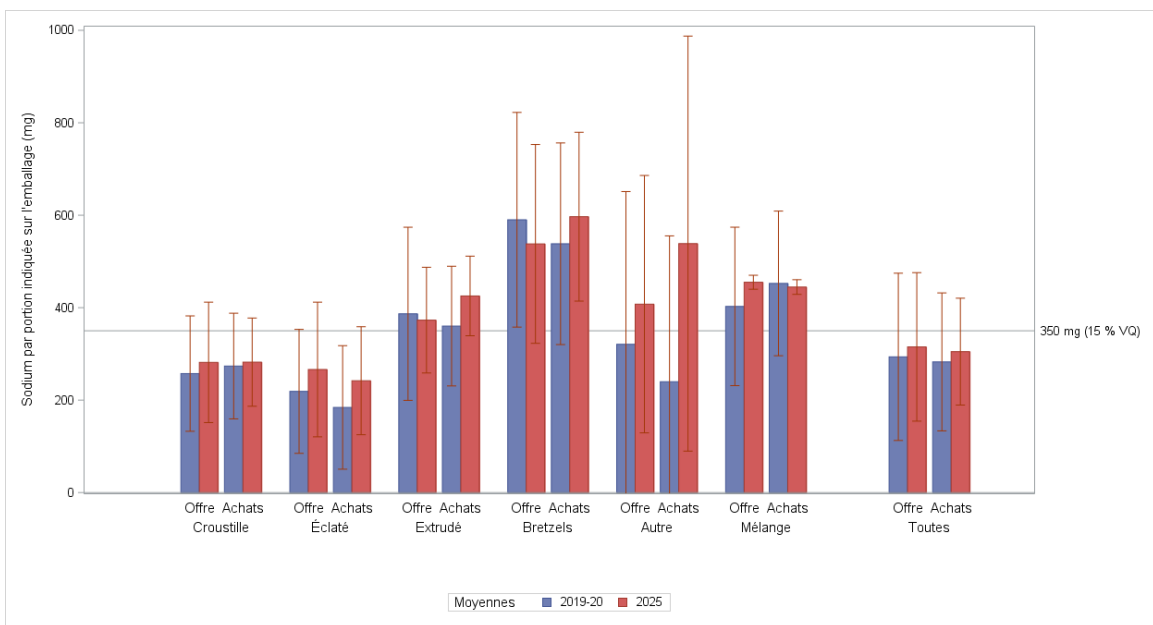


Figure 13. Teneurs en sodium des types de grignotines en 2019-20 et 2025, par portion indiquée sur l’emballage

Tableau 16. Moyenne des teneurs en gras saturés par année et par quintile de ventes

Quintiles*	Offre**			Achats		
	2019-20	2025	Variation	2019-20	2025	Variation
1	2,1	2,2	+0,1	2,1	2,9	+0,7
2	1,7	2,0	+0,4	1,7	2,1	+0,4
3	2,0	1,7	-0,3	1,9	1,7	-0,2
4	1,8	1,6	-0,3	1,8	1,6	-0,2
5	2,0	1,7	-0,3	1,9	1,7	-0,1

*Quintile 5 : plus grands vendeurs

**Offre : données non pondérées pour les ventes / Achats : données pondérées pour les ventes.

Tableau 17. Moyenne des teneurs en sodium par année et par quintile de ventes

Quintiles*	Offre**			Achats		
	2019-20	2025	Variation	2019-20	2025	Variation
1	295,5	324,2	+28,7	290,5	309,8	+19,4
2	315,5	343,6	+28,1	307,5	344,3	+36,8
3	340,5	320,8	-19,7	344,4	320,5	-24,0
4	350,9	320,6	-30,3	351,4	323,4	-28,0
5	329,7	320,9	-8,8	328,7	308,9	-19,8

*Quintile 5 : plus grands vendeurs

**Offre : données non pondérées pour les ventes / Achats : données pondérées pour les ventes.

