



Suivi du portrait des
**Yogourts et
desserts laitiers**
disponibles au Québec
2018-2023



OBSERVATOIRE
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



UNIVERSITÉ
LAVAL

AUTEURS

Julie Perron Dt.P., M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval
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

Audrée-Anne Dumas Dt.P., Ph.D. – Université du Québec à Trois-Rivières
Iris Dussault-Chouinard M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval
Mathieu Maltais Ph.D. – Institut national de santé publique du Québec
Angelo Tremblay Ph.D. – Université Laval

REMERCIEMENTS

Les auteurs souhaitent remercier Olivia Audet, Anne-Catherine Blais, Alex Désilets, Jolène Fournier et Justine Mignault 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, de Québec en forme, 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 projet est financé dans le cadre de la Politique gouvernementale de prévention en santé du gouvernement du Québec.

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

Dépôt légal - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2024
ISBN : [978-2-924986-30-1](https://www.banq.ca/978-2-924986-30-1) (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 Présentation du secteur.....	6
2.2 Consommation.....	7
2.3 Impact sur la qualité de l'alimentation	7
2.4 Impact sur la santé	8
2.5 Composition nutritionnelle	10
2.6 Importance de l'information sur l'emballage.....	12
2.7 Reformulation de produits	13
2.8 Changements dans les politiques publiques et dans le contexte alimentaire ..	14
2.9 Retour sur le portrait initial	15
2.10 Évolution de la catégorie	15
2.11 Raison d'être et pertinence des travaux de l'Observatoire.....	16
3. Objectifs	17
4. Méthodologie	18
4.1 Données de composition nutritionnelle.....	18
4.2 Classifications des produits et définitions.....	19
4.3 Données d'achats alimentaires.....	22
4.4 Croisement avec les données nutritionnelles	23
4.5 Analyses statistiques.....	23
5. Résultats et interprétation des données	25
5.1 Diversité des desserts laitiers (objectif 1).....	25
5.2 Composition nutritionnelle et prix de vente (objectif 2)	30
5.2.1 Comparaison avec les seuils de la valeur quotidienne.....	34
5.2.2 Comparaison selon les statuts.....	37
5.3 Composition nutritionnelle et prix de vente selon les informations présentes sur l'emballage (objectif 3).....	40
5.4 Comparaison des plus grands vendeurs	44
6. Discussion	46
7. Conclusion et perspectives	52
8. Références	53
9. Annexes	59

Faits saillants 1

Ce rapport dresse un suivi de la composition nutritionnelle des yogourts et desserts laitiers (ci-après nommés desserts laitiers) de format individuel offerts et vendus au Québec entre 2018-19 et 2023. Les desserts laitiers analysés dans le cadre de cette étude incluaient les yogourts, les fromages frais, les desserts lactés (p. ex., poudings ou crèmes desserts contenant du lait) ainsi que les desserts d'origine végétale. Les desserts glacés étaient exclus. Le rapport établit des constats relatifs à l'évolution de cette catégorie d'aliments selon le type de dessert laitier et selon les informations présentes sur l'emballage. Des analyses sont également présentées en fonction du statut de ces desserts laitiers (nouveaux, identiques, modifiés ou retirés) toujours en comparaison avec 2018-19.

Voici un sommaire des principaux résultats :

- Un échantillon de 387 desserts laitiers a été recensé (comparativement à 552 en 2018-19). Les données de ventes étaient disponibles pour 72 % des produits, ce qui représente 89 % des ventes de la catégorie (comparativement à 86 % en 2018-19).
- La plus grande **diversité** (nombre de produits différents) se trouve parmi les yogourts brassés (n=149/387; 38 %). Ces derniers n'ont connu aucun changement de diversité, mais une hausse de leurs ventes (+4 points de pourcentage [pp]) comparativement à 2018-19. À l'inverse, les yogourts liquides ont connu une hausse de diversité (+7 pp), mais une légère baisse de leurs ventes (-1 pp).
 - Les desserts laitiers d'**origine** animale sont toujours les plus présents sur le marché (n=373/387; 96 %), et ont connu une hausse de diversité (+3 pp). À l'opposé, les desserts substitués à base de noix ont connu une baisse de diversité de -3 pp.
 - Les desserts laitiers sans **caractéristique particulière** (de base) ont connu une hausse importante de diversité (+14 pp) et de ventes (+21 pp) tandis que ceux d'aspect naturel ont connu une baisse de leur diversité (-14 pp) et de leurs ventes (-19 pp).
- En ce qui concerne le **statut** des desserts laitiers répertoriés en 2023, 13 produits sont demeurés identiques (4 % des ventes), 255 ont été modifiés (80 % des ventes), 119 sont nouveaux (16 % des ventes) et 284 ont été retirés du marché depuis 2018-19.
- L'analyse de la **composition nutritionnelle** fait ressortir que l'**offre** est très similaire à 2018-19. Toutefois, si les achats sont pris en considération, les desserts laitiers ont des teneurs significativement plus faibles en glucides (-6,8 %) comparativement à 2018-19, explicables par de plus faibles teneurs en sucres (non significatif). Ceci

signifie que malgré une offre similaire, les consommateurs achètent des desserts laitiers plus faibles en glucides.

- Quant au **seuil de 15 % de la valeur quotidienne** (VQ), davantage (+7 pp) de desserts laitiers achetés se trouvent sous ce seuil pour les **sucres** en 2023 comparativement à 2018-19. Malgré cela, encore 17 % des desserts laitiers (représentant 17 % des ventes) dépassent toujours ce seuil alors que c'était 20 % en 2018-19. Concernant le seuil de 15 % de la VQ pour les **gras saturés**, aucun changement significatif n'a été observé dans l'ensemble. Par conséquent, 9 % desserts laitiers offerts en 2023 (représentant 3 % des ventes) sont toujours au-dessus de ce seuil pour les gras saturés. Plus spécifiquement, les yogourts fermes ont connu une détérioration puisqu'une baisse significative de la proportion de produits se retrouvant sous le seuil pour les gras saturés a été observée (passant de 73 % en 2018-19 à 49 % en 2023).
- Si aucun changement ne survient dans la composition nutritionnelle des desserts laitiers, 19 % d'entre eux auraient le **symbole nutritionnel** sur le devant de leur emballage pour au moins un nutriment alors que c'était 26 % en 2018-19.
- Des analyses de composition nutritionnelle ont également été réalisées relativement au statut des produits. Ceci a permis de constater que les **nouveaux** desserts laitiers offerts en 2023 contiennent davantage de gras saturés que les autres (identiques, modifiés ou retirés) tout en ayant un prix de vente supérieur. Quant aux produits **modifiés**, ils ont des teneurs moindres en énergie et en protéines comparativement aux autres tout en ayant un prix de vente inférieur. Près de la moitié des produits modifiés (47 %) ont réduit leurs teneurs en sucres comparativement à 2018-19.
- La composition nutritionnelle des desserts laitiers a également été évaluée selon les **informations présentes sur l'emballage**. Lorsque les données sont pondérées pour les ventes, les desserts à base de noix ont réduit leur teneur en lipides, en gras saturés et en sucres depuis 2018-19. Quant aux desserts laitiers à saveur de fruits, ils ont réduit significativement leur teneur en glucides. Les desserts laitiers aromatisés ont réduit leur teneur en lipides et en gras saturés. Enfin, les desserts laitiers avec du sucre ajouté ont, quant à eux, connu une baisse de leur teneur en glucides et en sucres.

En somme

Alors que très peu d'études ont effectué un suivi dans le temps de la composition nutritionnelle des desserts laitiers et de leurs ventes, ce suivi montre que peu de changements ont été observés dans la composition nutritionnelle de l'offre. Toutefois, en termes d'achats, quelques améliorations ont été notées ce qui signifie que les consommateurs font de meilleurs choix ou que les grands vendeurs se sont améliorés davantage. Dans l'ensemble, les desserts laitiers achetés ont connu une baisse significative des teneurs en glucides de près de 7 %. Ceci semble être attribuable à une réduction des teneurs en sucres (bien que celle-ci ne soit pas significative). Ainsi, une plus grande proportion de produits achetés respecte maintenant le seuil de 15 % de la VQ pour les sucres et une moindre proportion de produits aurait le symbole nutritionnel de Santé Canada en devant d'emballage.

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 pour 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 fortement consommées par les Québécois.es et de suivre son évolution dans le temps.

Le présent rapport vise à présenter le suivi du portrait des yogourts et desserts laitiers offerts et vendus au Québec cinq ans après le portrait initial¹ réalisé en 2018-19. Ce rapport permettra de constater les changements apportés par l'industrie bioalimentaire relativement à l'offre de produits, mais également 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. Par la suite, les changements observés dans les politiques publiques et dans le contexte alimentaire au fil des années y sont exposés. De plus, les principaux constats du portrait initial des yogourts et desserts laitiers 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 yogourts et desserts laitiers y est présenté à des fins de comparaison et de discussion. Cette mise en contexte permet ainsi de mieux connaître le secteur afin d'interpréter adéquatement les résultats obtenus dans le cadre de cette étude.

2.1 Présentation du secteur

La consommation de yogourt semble être en croissance au Québec. En effet, en 2021, les ventes de yogourts réfrigérés représentaient près de 500 millions de dollars au Québec, ce qui représente une hausse de 5,6 % comparativement à 2020².

En France, l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) a observé une hausse de la proportion des yogourts dans leur échantillon de produits laitiers et desserts frais (+4 % entre 2011 et 2017)³. Par ailleurs, aux États-Unis, les yogourts grecs ont connu une hausse importante de leurs ventes de 80 % entre 2007 et 2017⁴.

2.2 Consommation

Au Canada, une étude basée sur les données de l'Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes (ESCC) de 2015 a révélé que 20 % des Canadiens consomment du yogourt⁵. Une grande proportion des enfants en consomme (47 % pour les 2 à 5 ans et 30 % pour les 6 à 12 ans). Chez l'adulte, les consommateurs de yogourt sont significativement plus âgés, ont un diplôme universitaire, sont en sécurité alimentaire et sont plus susceptibles d'être des femmes ou des non-fumeurs. En effet, une plus grande proportion de femmes consomme du yogourt comparativement aux hommes (24 % contre 17 %, respectivement). Près de 37 % des consommateurs canadiens de yogourt consomment leur yogourt en collation, tandis que 32 % le consomment au déjeuner, 26 % au dîner et 14 % au souper. La portion moyenne consommée à chaque occasion est de 135 g.

De manière similaire à ce qui a été observé au Canada, une étude irlandaise a révélé que 50 % des enfants d'âge préscolaire consommaient du yogourt⁶. Les enfants avaient trois fois plus de chance de consommer du yogourt quotidiennement si leurs parents consommaient aussi du yogourt quotidiennement. Quant à la consommation de substituts végétaux, des chercheurs au Danemark ont observé que les femmes étaient plus enclines à en consommer que les hommes⁷. De plus, les personnes avec un plus haut niveau de scolarité et un revenu plus élevé étaient plus portées à en consommer régulièrement.

2.3 Impact sur la qualité de l'alimentation

Plusieurs études populationnelles, dont une basée sur les données de l'ESCC 2015, ont montré que la consommation de yogourt était associée à une diète de meilleure qualité nutritionnelle et à des apports plus élevés de nutriments à encourager^{5,8,9}, notamment chez les enfants^{10,11}. Au Royaume-Uni, une étude réalisée sur plus de 2 500 enfants et 2 700 adultes a rapporté que les consommateurs de yogourt avaient des apports supérieurs en énergie, en protéines, en fibres, en calcium, et des apports inférieurs en sodium comparativement aux non-consommateurs¹². Aux États-Unis, seulement 9 % des enfants de 6 à 12 ans seraient des consommateurs de yogourt¹³. Ces derniers avaient des apports plus élevés en calcium et en sucres ainsi que des apports plus faibles en lipides et en sodium comparativement aux non-consommateurs. La qualité de l'alimentation était également plus élevée chez les consommateurs de yogourts.

2.4 Impact sur la santé

Plusieurs études récentes ont vérifié le lien entre la consommation de yogourt et la santé humaine. À noter cependant qu'aucune étude à ce jour n'a vérifié le lien entre la consommation de substituts végétaux et la santé humaine.

2.4.1 Adultes

D'abord, bien qu'une étude canadienne n'ait rapporté aucune association entre la consommation de yogourt et le poids⁵, une étude de cohorte réalisée au Québec a démontré que les hommes consommateurs de yogourt avaient un indice de masse corporelle, un pourcentage de masse grasse et un tour de taille plus faibles que les hommes non-consommateurs. Ces bénéfices ne seraient pas totalement explicables par la qualité globale de l'alimentation. À l'inverse, aucune association n'a été observée entre la consommation de yogourt et la composition corporelle chez les femmes¹⁴.

Dans la population générale, des études de cohortes ont observé que la consommation de yogourt réduirait le risque de mortalité (toutes causes confondues)¹⁵⁻¹⁷, de maladies cardiovasculaires^{15,18} et de certains types de cancers (p. ex., colorectal)^{16,18-20}.

Certains bienfaits au niveau de la régulation de la glycémie ont également été observés. D'abord, certaines études rapportent que la consommation de yogourt pourrait aider à diminuer l'hémoglobine glyquée^{a,21} et le glucose sanguin à jeun²² chez des patients atteints de diabète de type 2. Une étude québécoise a rapporté que les femmes consommatrices de yogourt avaient des niveaux de glucose et d'insuline à jeun plus faibles que les non-consommatrices¹⁴. De plus, une étude réalisée chez de jeunes Japonais en santé, mais porteurs d'un gène associé au diabète de type 2 a observé qu'une consommation quotidienne de 150 g de yogourt pendant quatre semaines pouvait améliorer la réponse glycémique et insulinémique après un repas²³. C'est pourquoi la *Food and Drug Administration* aux États-Unis a autorisé tout récemment, en mars 2024, une nouvelle allégation stipulant que les yogourts peuvent aider à réduire le risque de diabète de type 2²⁴. Les évidences sont tout de même limitées, car une autre étude n'a pas observé d'association entre la consommation de yogourt et la réduction du risque de diabète de type 2²⁵.

Des évidences scientifiques suggèrent également un lien entre la consommation de yogourt et l'amélioration du profil lipidique. Certaines études d'intervention ont par exemple rapporté que la consommation de yogourt aiderait à diminuer le cholestérol sanguin total et le cholestérol LDL chez les patients atteints de diabète de type 2²¹ et/ou d'hypercholestérolémie²⁶. L'abaissement des niveaux de triglycérides sanguins est aussi rapporté, particulièrement lorsque le yogourt est consommé sur une base quotidienne²⁷ ou qu'il s'agit d'un yogourt enrichi avec une source d'acides gras oméga-3^{28,29}.

^a Indicateur reflétant la glycémie moyenne des 3 derniers mois

Des études populationnelles ont également rapporté que la consommation de yogourt était inversement associée au risque d'hypertension artérielle³⁰ et à la pression systolique chez des individus hypertendus³¹.

De plus, en 2020, une méta-analyse a suggéré que la consommation quotidienne de yogourt probiotique pourrait contribuer à améliorer le profil inflammatoire. En effet, les auteurs ont observé une diminution du taux de protéine C-réactive³², d'interleukine-6 et de fibrine dans le sang chez les consommateurs de yogourts³³.

La consommation de yogourt pourrait également moduler le microbiote intestinal. En effet, des études ont rapporté que la consommation de yogourt serait associée à des augmentations - surtout transitoires - de certaines espèces bactériennes bénéfiques dans le microbiote (p. ex., *Streptococcus thermophilus* and *Bifidobacterium lactis*)^{9,34}. De plus, la consommation quotidienne de 300 g de yogourt de type *skyr* pendant 16 semaines chez des femmes en surpoids a occasionné la transmission à l'intestin des cultures présentes initialement dans le yogourt et ces changements ont persisté dans le temps³⁵. Une méta-analyse rapporte aussi que la consommation de kéfir pourrait aider à la réduction des bactéries pathogènes de la bouche (*Streptococcus mutans*) et de l'estomac (*Helicobacter pylori*) menant respectivement à une augmentation de la protection de la carie dentaire et à l'éradication de l'infection à *H. pylori*³⁶. Dans la littérature, plusieurs études ont vu des bénéfices plus grands sur la santé avec la consommation d'un yogourt enrichi en probiotiques plutôt qu'un yogourt conventionnel^{21,22,37,38}. Par exemple, une étude a montré une plus grande amélioration de la sensibilité à l'insuline chez les personnes consommant du yogourt probiotique pendant huit semaines comparativement à ceux qui consommaient un yogourt régulier³⁸.

Plusieurs autres bénéfices ont été soulevés par d'autres études. Par exemple, une plus grande consommation de yogourt serait associée à un risque plus faible de développer une stéatose hépatique non alcoolique³⁹. La consommation de yogourt pourrait également contribuer à prévenir la maladie rénale chronique et diminuer son risque de progression, spécialement chez les femmes et chez les individus âgés de plus de 55 ans⁴⁰. Par ailleurs, des chercheurs québécois ont observé que la consommation de yogourt était associée à une meilleure mémoire chez des personnes âgées, et ce, indépendamment de l'âge, du revenu, du niveau d'éducation et de la qualité globale de l'alimentation⁴¹.

Une revue de la littérature sur la consommation de yogourt durant la grossesse a démontré plusieurs bénéfices autant pour la mère (p. ex., réduction de l'inflammation, d'infections, d'accouchement prématuré, de diabète), que pour le nouveau-né (p. ex., réduction de la prévalence de dermatite atopique)⁴².

2.4.2 Enfants

Une étude de cohorte réalisée sur plus de 95 000 enfants au Japon a observé que ceux qui ne consommaient jamais ou presque de yogourt à l'âge d'un an avaient plus de chance de développer des otites durant la petite enfance⁴³.

La consommation de yogourt chez les enfants d'âge scolaire et chez les adolescents serait associée à une réduction de la pression artérielle et à une diminution de l'hémoglobine glyquée¹¹.

Une autre étude européenne a montré que les enfants avec un mode de vie sain (c.-à-d., avec des niveaux plus élevés d'activité physique et un temps sédentaire plus faible) étaient ceux ayant la plus grande consommation de yogourt⁴⁴.

2.5 Composition nutritionnelle

2.5.1 Yogourts

Peu d'études ont recensé la composition nutritionnelle des yogourts ou desserts laitiers au cours des cinq dernières années. Malgré cela, certaines données ont été relevées dans la littérature permettant ainsi de situer la valeur nutritive des yogourts et ce, à des fins de comparaison avec la présente étude.

Au Royaume-Uni en 2016, les yogourts destinés aux enfants (101 sur les 921 recensés sur les tablettes) contenaient 10,8 g de sucres par 100 g⁴⁵. De leur côté, les yogourts aux fruits et ceux aromatisés contenaient respectivement 11,9 g et 12,0 g de sucres par 100 g. Enfin, les yogourts biologiques, quant à eux, en contenaient 13,1 g par 100 g. Seulement deux yogourts sur les 101 destinés aux enfants avaient moins de 5 g de sucres. Les yogourts grecs et ceux d'aspect naturel avaient des teneurs en sucres significativement moins élevées que les autres. Seulement 9 % des 921 yogourts analysés auraient pu obtenir la pastille verte dans le cadre de l'affichage nutritionnel des feux de circulation du Royaume-Uni reflétant un produit contenant 3 g ou moins de lipides et 5 g ou moins de sucres.

Les yogourts destinés aux enfants parmi ceux disponibles au Royaume-Uni avaient des teneurs similaires en sucres et en gras saturés que ceux de l'Équateur, du Mexique et du Guatemala (moyenne de 10,9 g et 1,6 g par 100 g, respectivement)⁴⁶. Quant aux teneurs en protéines, elles étaient plus élevées au Royaume-Uni (4,7 g par 100 g) comparativement au Mexique ou en Équateur (3,0 g et 3,4 g par 100 g, respectivement).

Une autre étude ayant recensé la composition nutritionnelle de 2 709 yogourts retrouvés en Australie, au Royaume-Uni et en Afrique du Sud a observé que près de 85 % des yogourts offerts étaient des yogourts aromatisés⁴⁷. Ces yogourts avaient une teneur

moyenne en sucres de 11,5 g par 100 g. Le sucre libre^b de ces yogourts a été estimé à 42 % de la teneur totale en sucres. Moins de 4 % des yogourts aromatisés auraient une pastille verte dans le système des feux de circulation du Royaume-Uni.

2.5.2 Substituts végétaux aux yogourts

Plusieurs études récentes se sont intéressées à la composition nutritionnelle des substituts végétaux.

Les substituts végétaux représentent un marché grandissant en Europe dû à l'augmentation de l'intérêt envers les alternatives végétales aux produits laitiers⁴⁸. Des chercheurs ont donc comparé la composition nutritionnelle de 182 produits végétaux avec 86 yogourts laitiers⁴⁹. Ils ont observé que les équivalents végétaux contenaient davantage d'énergie, de lipides et de glucides que les yogourts conventionnels.

Une autre étude européenne a analysé la composition nutritionnelle de 52 substituts végétaux⁵⁰. Exceptés ceux à base de noix de coco, les équivalents végétaux avaient de faibles teneurs en gras saturés (<1 g par portion). Soixante-dix pour cent des produits végétaux étaient non sucrés, et la majorité avait des teneurs en sucres comparables à ceux des yogourts laitiers. Mis à part ceux à base de soya, les substituts végétaux avaient des teneurs inférieures en protéines que leur équivalent laitier.

Selon une étude américaine réalisée sur 612 yogourts (462 laitiers et 150 végétaux), ceux d'origine végétale contenaient moins de sucres, de sodium et plus de fibres, mais également moins de protéines, de calcium et de potassium que les yogourts laitiers⁵¹. L'évaluation nutritionnelle a révélé que les produits à base d'avoine étaient ceux qui avaient une composition nutritionnelle la plus similaire aux yogourts laitiers faibles en gras ou sans gras.

Enfin, selon une étude canadienne réalisée sur 33 substituts végétaux, des chercheurs ont observé que ceux-ci avaient une teneur inférieure en protéines, en sucres, en sodium et en calcium comparativement aux yogourts laitiers⁵². De plus, les produits végétaux contenaient plus de lipides, de gras saturés et de fibres. Cependant, la composition nutritionnelle globale mesurée à l'aide d'un système de profilage nutritionnel n'était pas différente entre les deux types de produits.

Selon les études réalisées au cours des dernières années, les substituts végétaux semblent contenir davantage de lipides, de gras saturés et de fibres et moins de protéines (sauf ceux à base de soya), de sucres et de calcium que les yogourts.

^bLes sucres libres sont des sucres ajoutés ou des sucres naturellement présents dans les aliments qui ne sont pas liés à d'autres composantes de l'aliment (p. ex., le sucre présent dans les jus de fruits).

2.6 Importance de l'information sur l'emballage

Les informations présentes sur l'emballage peuvent influencer le consommateur dans ses choix alimentaires.

En Australie, des chercheurs ont observé que 98 % des 340 yogourts identifiés avaient au moins une allégation nutritionnelle ou de santé sur leur emballage⁵³.

D'autres chercheurs en Espagne ont observé que les consommateurs, particulièrement ceux âgés de plus de 55 ans, étaient favorables à la présence d'allégations nutritionnelles et relatives à la santé sur l'emballage des yogourts⁵⁴. Les consommateurs seraient même prêts à payer plus cher pour les yogourts avec de telles allégations. De plus, les femmes étaient plus favorables à la présence d'une allégation relative aux gras que les hommes. Enfin, les femmes âgées trouvaient l'allégation relative au calcium plus utile que les autres.

Une étude réalisée cette fois au Brésil a observé que la présence d'allégations santé sur les yogourts pourrait augmenter l'intention d'achat et la perception « santé » du produit par les consommateurs⁵⁵.

Des chercheurs aux États-Unis ont fait goûter à un panel cinq yogourts à la vanille de composition identique, mais avec des informations différentes sur l'emballage⁵⁶. Les informations différentes sur l'emballage étaient : « riche en protéines », « faible en gras », « fait avec stevia », « naturel » ou sans information. Le yogourt identifié « riche en protéines » et celui identifié « faible en gras » étaient les plus appréciés alors que le yogourt naturel était le moins apprécié.

Une étude espagnole s'est intéressée à la qualité de l'information qui circule sur le Web à propos des bénéfices santé reliés aux yogourts⁵⁷. Les auteurs ont retracé 47 bénéfices santé associés au yogourt, mais de ceux-ci, seulement 20 étaient soutenus par des évidences scientifiques. Ainsi, la vigilance est de mise puisqu'une grande part des informations de santé retrouvées en ligne concernant le microbiote intestinal ne sont pas soutenues par la science.

En Uruguay, des chercheurs ont voulu évaluer la perception de 122 enfants âgés entre 6 et 13 ans face à un symbole d'avertissement nutritionnel sur le devant des emballages⁵⁸. La présence du symbole d'avertissement sur les yogourts soulignant une teneur élevée en sucres n'a pas eu d'effet significatif sur le choix des enfants. En fait, le choix des enfants était plutôt déterminé par la présence d'un personnage de dessin animé. Selon les chercheurs, ceci souligne l'importance d'interdire le marketing destiné aux enfants sur les produits malsains. De plus, les yogourts réduits en sucres qui ne portaient pas le symbole d'avertissement avaient tout de même un score d'appréciation supérieur à 6 sur 9.

D'autre part, les résultats d'une étude brésilienne ont suggéré que les yogourts nature étaient davantage choisis lorsqu'ils arboraient un *clean label* (défini ici comme ayant une liste d'ingrédients sans stabilisateurs ou épaississant) comparativement à s'ils contenaient un ou plusieurs stabilisateurs⁵⁹.

2.7 Reformulation de produits

Quelques études réalisées au cours des dernières années ont proposé des pistes de solution pour l'amélioration de la composition nutritionnelle des yogourts ou des substituts végétaux.

Une étude a démontré que la réduction des teneurs en sucres dans les yogourts jusqu'à une teneur de 7 g par 100 g était possible et toujours acceptée par le consommateur⁶⁰. Dans cette même étude, la réduction des teneurs en gras n'était pas un enjeu, car les consommateurs préféraient le yogourt à 0 % de matières grasses de par sa texture ferme. L'utilisation de la saveur artificielle de fraise (0,2 %) ou de vanille (0,2 %) pourrait permettre de réduire de 25 % les teneurs en sucres des yogourts sans que la différence de goût soit perceptible par le consommateur⁶¹.

Des chercheurs ont testé l'ajout de poudre d'artichaut dans un yogourt à des concentrations de 1, 2 ou 3 %⁶². Les yogourts enrichis en poudre d'artichaut contenaient davantage de protéines et ceux en renfermant spécifiquement 3 % contenaient également moins de lipides. De plus, le yogourt avec 3 % de poudre d'artichaut était le plus apprécié au niveau du goût, de l'apparence, de la consistance et de l'odeur après 21 jours de conservation. L'ajout de poudre d'artichaut pourrait être envisagé puisque ce prébiotique pourrait avoir des effets positifs sur la santé, notamment sur la gestion du diabète de type 2.

Selon une étude réalisée en Uruguay, l'ajout de 4 g d'inuline et de la souche bactérienne *Lactobacillus rhamnosus* dans 185 ml de yogourt permettait d'améliorer l'absorption du calcium comparativement à un yogourt conventionnel⁶³.

Selon d'autres chercheurs, l'huile essentielle de romarin pourrait être utilisée comme un conservateur naturel puisqu'elle permettrait d'augmenter la durée de vie des yogourts sur les tablettes⁶⁴. De plus, les yogourts avec huile essentielle de romarin demeureraient acceptables d'un point de vue de goût, de texture, d'apparence et d'acceptation générale.

Par ailleurs, des chercheurs australiens ont observé que la texture est un facteur déterminant dans l'acceptabilité des yogourts et particulièrement, dans l'acceptabilité des équivalents végétaux⁶⁵. La texture est donc un enjeu majeur à considérer dans le développement de nouveaux produits. D'ailleurs, le mucilage de graines de lin serait un stabilisateur naturel qui pourrait être utilisé dans la fabrication des yogourts aromatisés

ou aux fruits pour améliorer la texture, diminuer la synérèse et contribuer à la croissance optimale des microorganismes⁶⁶.

Une étude réalisée en Nouvelle-Zélande a révélé que l'acceptabilité des substituts végétaux était très faible et que les consommateurs avaient une faible volonté de consommer ces produits⁶⁷. Les attributs sensoriels des yogourts végétaux influençaient négativement les consommateurs soit parce qu'ils étaient inattendus (p. ex., acidité, texture) ou encore que l'intensité était trop prononcée. L'acidité, l'aspect grumeleux et la couleur plus foncée étaient parmi les principaux enjeux soulevés par les participants. À l'inverse, la saveur de vanille et la texture crémeuse ont été identifiées comme les principaux facteurs d'appréciation des produits végétaux.

2.8 Changements dans les politiques publiques et dans le contexte alimentaire

Depuis le portrait initial, différentes réglementations et initiatives de santé publique ont été instaurées au niveau provincial. La Politique gouvernementale de prévention en santé⁶⁸, instaurée en 2016, visait, par le biais de l'objectif 3.2, l'amélioration de la qualité nutritive des aliments au Québec. Les acteurs de la filière bioalimentaire étaient donc incités à produire, à offrir et à mettre en valeur des aliments plus sains. En 2019, c'était au tour de la Politique bioalimentaire de cibler l'amélioration de la valeur nutritive des aliments transformés au Québec⁶⁹. Cette politique 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.

Au niveau fédéral, Santé Canada a publié une révision du Guide alimentaire canadien en 2019⁷⁰. Ce guide suggère de manger des fruits et légumes en abondance, de manger des aliments faits de grains entiers ainsi que des aliments protéinés. Il met également de l'avant les protéines d'origine végétale et propose de limiter la consommation d'aliments hautement transformés riches en sodium, en sucres ou en gras saturés. Par ailleurs, la réglementation quant à l'apposition d'un symbole nutritionnel sur le devant des emballages ayant des teneurs élevées en gras saturés, en sucres et en sodium est maintenant en vigueur et les transformateurs ont jusqu'au 1^{er} janvier 2026 pour s'y conformer. Cette réglementation a pu motiver l'industrie bioalimentaire à réduire les teneurs en ces nutriments d'intérêt⁷¹. De plus, des changements réglementaires relativement aux portions de référence, aux allégations nutritionnelles, à la présentation du tableau de la valeur nutritive et de la liste des ingrédients ont été instaurés et la période de transition allouée pour leur implantation a pris fin en décembre 2022⁷². Ceci peut, une fois de plus, encourager 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 et portant sur l'utilisation d'Internet, il y a eu une hausse de 77 % des achats en ligne comparativement à 2018⁷³. 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. L'affichage de l'information nutritionnelle en ligne n'est pas réglementé comme il l'est dans les marchés d'alimentation. De nouvelles réglementations pourraient voir le jour dans les prochaines années puisqu'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 ligne⁷⁴.

Ainsi, l'ensemble de ces changements peut avoir modulé la qualité de l'offre et la nature des achats des yogourts et desserts laitiers au Québec entre 2018-19 et 2023.

2.9 Retour sur le portrait initial

L'Observatoire a dressé le portrait initial de la catégorie des yogourts et desserts laitiers en 2018-19. Un total de 552 produits différents avait alors été recensé¹. Les desserts laitiers offerts étaient principalement des yogourts brassés (39 %) et des yogourts grecs (19 %). À eux seuls, ces deux types de yogourts représentaient 55 % des ventes de la catégorie. Les yogourts brassés proposaient une composition nutritionnelle plus intéressante, soit une teneur plus faible en énergie, en lipides, en gras saturés, et en sucres que les autres desserts laitiers. À l'inverse, les desserts lactés (p. ex., poudings et mousses à base de lait) contenaient plus de sucres et de sodium que les autres yogourts et desserts laitiers analysés tout en ayant moins de protéines. Plus du quart des produits dépassaient le seuil de 15 % de la valeur quotidienne pour les sucres, dont 60 % des desserts lactés. Les desserts laitiers excédant le plus souvent le seuil de 15 % pour les gras saturés étaient les desserts substitués (c.-à-d. d'origine végétale) et les fromages frais (62 % et 40 %, respectivement). Les desserts laitiers destinés aux enfants représentaient 11 % de l'offre et avaient des teneurs en sucres similaires à ceux destinés à la population générale. L'étude avait également révélé que les desserts d'origine végétale représentaient 7 % du marché des desserts laitiers. Mis à part des teneurs en fibres plus élevées, ces desserts substitués à base de végétaux n'avaient pas une composition nutritionnelle plus intéressante que ceux d'origine animale. Par conséquent, il s'avère pertinent de faire un suivi concernant l'évolution de la catégorie des desserts laitiers afin de vérifier si des améliorations nutritionnelles ont été apportées depuis la réalisation du premier portrait et comment les comportements d'achats ont varié à cet égard.

2.10 Évolution de la catégorie

L'Oqali en France a analysé la composition nutritionnelle des yogourts et laits fermentés offerts dans les marchés d'alimentation en 2009, 2011 et 2017³. Une hausse de la

diversité des produits a été observée au fil des ans (699 produits en 2009 contre 1 382 produits en 2017). Cette hausse est expliquée en partie par une augmentation des produits de type « sucré et gourmand ». Une augmentation des teneurs en lipides de 21 % et une diminution des teneurs en sucres de 10 % ont été observées entre 2009 et 2017. Par ailleurs, la présence d'allégations santé a diminué sur l'emballage des yogourts nature et des yogourts sucrés alors que la présence d'allégation nutritionnelle est demeurée stable pour l'ensemble de la catégorie entre 2009 et 2017. L'utilisation des allégations nutritionnelles relatives aux matières grasses était toutefois en baisse. En effet, en 2009, 53 % des produits avec une allégation nutritionnelle avaient une allégation relative aux matières grasses alors que c'était 36 % en 2017. À l'inverse, les allégations nutritionnelles relatives aux vitamines ou minéraux étaient en hausse (47 % de tous les produits avec une allégation nutritionnelle en 2009 contre 56 % en 2017). Quant aux substituts végétaux, l'offre était en croissance en France puisque l'Oqali a dénombré 41 desserts végétaux en 2009, 44 en 2011 et 90 en 2017. Les desserts végétaux non sucrés à base de soya ont connu une baisse de 17 % de leur teneur en lipides et de 59 % de leur teneur en sucres entre 2009 et 2017 (lorsque pondérée pour les ventes).

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

Depuis le portrait initial des yogourts et desserts laitiers (ci-après nommé desserts laitiers) réalisé en 2018-19, de nombreuses études sont parues sur le sujet particulièrement en ce qui a trait au lien avec la santé. Ceci démontre l'intérêt toujours présent pour cette catégorie d'aliments. Toutefois, très peu d'études ont effectué un suivi dans le temps de la composition nutritionnelle des desserts laitiers et de leurs ventes. Dans un tel contexte, les travaux de l'Observatoire s'avèrent pertinents afin de caractériser l'évolution de l'offre alimentaire de cette catégorie d'aliments et de vérifier le comportement d'achats des consommateurs à cet égard. Un tel suivi soutiendra à long terme les actions visant à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire québécoise. De plus, ce suivi permettra d'orienter les acteurs de l'industrie bioalimentaire dans leur démarche de développement et d'amélioration de produits.

Objectifs

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

1. Répertorier les différences dans les types de desserts laitiers disponibles au Québec, les informations présentes sur leur emballage et leurs ventes entre 2018-19 et 2023;
2. Comparer la composition nutritionnelle, le prix de vente et la contribution en nutriments des différents types de desserts laitiers offerts et vendus au Québec entre 2018-19 et 2023 ainsi que leur statut (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 desserts laitiers;
 - b) dans quelle mesure ces associations diffèrent entre 2018-19 et 2023.

Méthodologie

4.1 Données de composition nutritionnelle

Pour répondre aux objectifs de recherche, une collecte de données en supermarchés (p. ex., Metro, IGA, Maxi), en magasins à grande surface (p. ex., Walmart, Costco) et en épiceries spécialisées (p. ex., Avril, Rachelle-Béry) a d'abord été réalisée. Cette collecte s'est déroulée dans la ville de Québec et ses environs entre août et novembre 2023. 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 de produits. Tous les desserts laitiers différents trouvés lors des visites dans les marchés d'alimentation étaient achetés jusqu'à atteinte de la saturation (c.-à-d., jusqu'à ce qu'aucun nouveau produit soit identifié).

Considérant que les desserts laitiers sont souvent consommés en collation⁵ et grandement retrouvés dans les boîtes à lunch, les produits recueillis dans cette étude étaient uniquement ceux en format individuel. Plus exactement, ceux vendus à l'unité (un contenant individuel généralement consommé en une seule occasion – ci-après nommé unité) et ceux vendus en emballage multiple (p. ex., emballage de six unités) ont été collectés dans cette étude. De plus, les desserts laitiers qui ont été considérés étaient uniquement ceux avec un tableau de la valeur nutritive (TVN) et disponibles en magasin d'alimentation. Les yogourts, les fromages frais, les poudings et les crèmes desserts à base de lait ainsi que les desserts substitués (p. ex., noix, soya) ont été inclus dans les analyses. Les kéfirs étaient inclus dans l'étude, mais aucun format individuel n'a été répertorié. Les desserts laitiers de format familial (p. ex., 650 g), les desserts glacés ou les poudings ne contenant aucun produit laitier ni substitut ont été exclus (p. ex., pouding à base d'eau). Un total de 387 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 dans la feuille Excel incluent, entre autres, la marque, le nom du produit, le code universel de produit (CUP – aussi appelé code à barres), le TVN, la liste des ingrédients et les allégations. Plus spécifiquement, les variables 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) et protéines (g). Les teneurs en calcium n'ont pas été présentées puisqu'en 2018-19 le tableau de la valeur nutritive n'indiquait pas les teneurs en milligrammes de calcium limitant ainsi la comparaison avec 2023. Les pourcentages de VQ pour le calcium étaient disponibles, mais auraient mené à des

estimations des valeurs en milligrammes. Le prix par produit 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 ensuite été calculé en faisant la moyenne des prix notés. Les résultats sont présentés en dollars constants puisque les prix du portrait initial sont multipliés par un indice représentant l'inflation du dollar au Canada entre les deux années⁷⁵. Ainsi, si l'inflation entre les deux portraits est de 7 %, une hausse de 7 % du prix sera considérée comme aucun changement dans le prix. La portion d'une unité a été privilégiée afin de faciliter les comparaisons entre les deux années à l'étude. Cependant, la portion de 100 g a été utilisée pour l'analyse des produits modifiés afin de les comparer sur une même quantité.

Au-delà de la composition nutritionnelle de manière absolue, certains nutriments ont été identifiés lors du portrait initial comme étant davantage d'intérêt pour la catégorie des desserts laitiers. Il s'agit des sucres et des gras saturés. Pour analyser plus en détail ces nutriments d'intérêt, 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 une 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 utilisé par Santé Canada pour l'attribution d'un symbole sur le devant des emballages pour les produits riches en gras saturés, en sucres et/ou en sodium⁷⁶. Ainsi, une autre façon d'interpréter ces résultats est de calculer les desserts laitiers qui se retrouveraient avec le symbole sur le devant de leur emballage signifiant que ces produits sont riches en gras saturés ou en sucres. Les données obtenues lors du portrait initial laissent croire qu'aucun produit ne portera le symbole relativement au sodium. Le calcul pour l'attribution de ce symbole utilise la quantité de référence (115 g pour les yogourts, 125 ml pour les yogourts à boire, 130 g pour les crèmes desserts ou 65 g pour les mousses) ou la portion indiquée sur le TVN (c.-à-d., celle qui est la plus élevée). Cependant, certains produits bénéficient d'une exemption du symbole s'ils fournissent ≥ 5 % VQ pour le calcium par portion indiquée ou par quantité de référence, selon la plus élevée de ces quantités ET qu'aucun sucre (ou agent sucrant) ou matière grasse ne sont ajoutés à la liste des ingrédients⁷⁷.

4.2 Classifications des produits et définitions

Les desserts laitiers répertoriés ont été regroupés selon les classifications présentées au tableau 1. Ces classifications sont semblables 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 1. Classification des desserts laitiers selon leur type et les informations présentes sur l'emballage

Classifications		Définitions
Type	Yogourt ferme	Yogourt ayant une texture compacte. S'il est aromatisé avec des fruits, ces derniers sont déposés au fond. Inclut les yogourts de type Balkan.
	Yogourt brassé	Yogourt ayant une texture homogène et onctueuse qui a été mélangé avant d'être mis en pot.
	Yogourt grec	Yogourt très épais obtenu en égouttant le liquide du yogourt régulier.
	Yogourt skyr	Yogourt de style islandais ayant une texture épaisse.
	Yogourt liquide	Yogourt auquel de l'eau et du petit-lait ont été ajoutés et ne nécessitant pas l'utilisation d'une cuillère.
	Fromage frais	Dessert laitier fait à partir de fromage frais.
	Dessert lacté	Dessert fait à partir de produit laitier (p. ex., pouding).
	Dessert substitut	Dessert fait à partir d'un substitut végétal.
Origine	Animale	Produit fait à partir de lait de vache ou de chèvre.
	Légumineuses	Produit fait à partir de légumineuses (inclut le soya et les protéines de pois).
	Noix	Produit fait à partir de noix de coco, d'amandes ou de noisettes (ou autres noix).
Saveur	Nature	Produit ayant aucun ajout de fruit ni arôme. Inclut produits libellés nature même s'ils sont sucrés.
	Fruits	Produit auquel des fruits, purée, jus (s'il s'agit de la saveur annoncée) ou confiture ont été ajoutés.
	Aromatisé	Produit auquel un arôme (café, vanille, etc.) a été ajouté. Exclut les produits libellés « nature ».
	Noix	Produit auquel des noix (p. ex., noix de coco) ont été ajoutées pour la saveur.
	Aromatisé fruité	Produit pour lequel il y a deux saveurs : une de fruits ET une avec arôme (p. ex., meringue et lime).
Clientèle cible	Enfants	Produit destiné en particulier aux enfants par son format et/ou l'emballage affichant un personnage, film, image ou émission visant les enfants, une promotion, un thème amusant ou fantastique, des couleurs attrayantes, une police de caractère attirante ou le nom du produit destinés aux enfants.
	Diète	Produit destiné en particulier aux gens souhaitant gérer leur poids. Inclut l'effet rassasiant, l'image de marque, le nom du produit, le terme léger (version légère ou allégée), mention d'un faible contenu calorique (pas uniquement le nombre de calories) ou diète mentionnée sur l'emballage (p. ex., Keto).
	Santé	Produit destiné en particulier aux gens souhaitant prendre soin de leur santé. Indication d'une allégation santé (p.ex., impact des probiotiques), mention liée à un mode de vie sain ou image de marque. Exclut produits indiquant simplement la présence de cultures actives ou de probiotiques.
	Gastronomique	Produit destiné en particulier aux gens désirant s'offrir des produits d'allure gastronomique. Exclut ce qui fait référence à la texture, aux saveurs et à la connotation gourmande.
	Population générale	Produit n'ayant pas de clientèle cible précise.
Caractéristiques particulières	Biologique	Lorsqu'il est clairement indiqué 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, naturel ou terme dérivé. Excluant référence à la provenance des ingrédients et aux arômes/saveurs.
	Écoresponsable	Lorsqu'un terme sur l'emballage désigne que le produit est respectueux de l'environnement (p. ex., réduction du gaspillage alimentaire). Exclure les contenants ou l'emballage.
	Aspect authentique	Lorsqu'un terme sur l'emballage désigne authentique, typique, rustique, tradition, classique, vrai, comme à la maison ou terme dérivé. Exclut termes faisant référence à la provenance des ingrédients.
	De base	Tous produits non classés dans biologique, aspect naturel, éco-responsable ou authentique.
Agent sucrant	Aucun	Produit ne contenant aucun sucre ajouté. Peut contenir des fruits et des arômes.
	Édulcorant	Produit contenant de l'aspartame, sucralose, maltitol, sorbitol, stévia, acésulfame K ou polydextrose.
	Sucre	Produit contenant du sucre ajouté (p. ex., sucre, miel, sirop).
	Combinaison	Produit contenant du sucre ajouté ET des édulcorants.
Accompagnement	Céréales, fruits et/ou noix	Produit contenant ou accompagné de céréales (tapioca, riz, avoine, blé, etc.), graines et/ou noix, fruits séchés et/ou fibres.
	Sucreries	Produit contenant ou accompagné de bonbons, de chocolat ou de biscuits.
	Mélange	Produit contenant ou accompagné de céréales, fruits et/ou noix ET de bonbons/chocolat.
	Aucun	Produit ne contenant aucun accompagnement.
Lactose	Avec	Produit avec lactose (même s'il y a présence de lactase dans la liste des ingrédients).
	Naturellement sans lactose	Produit qui ne contient pas de lactose naturellement (p. ex., produits végétaux, poudings).
	Sans	Produit libellé « sans lactose » sur le devant de l'emballage.
Culture bactérienne	Sans	Produit sans aucun probiotique présent dans la liste des ingrédients.
	Avec	Produit avec probiotiques naturellement présents dans la liste des ingrédients (p. ex., « culture bactérienne active » probiotiques <i>Lactobacillus bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>).
	Probiotiques ajoutés	Produit avec probiotiques ajoutés à la liste des ingrédients en plus de ceux naturellement présents. Exclut « culture bactérienne active », <i>Lactobacillus bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i> .

Les desserts laitiers ont d'abord été classifiés selon leur **type**. La figure 1 présente de manière imagée les huit types de desserts laitiers présents dans la classification selon leur type.



Figure 1. Présentation des différents types de desserts laitiers

Chaque produit a également été classifié selon certaines informations présentes sur l'emballage. Comme le montre le tableau 1, une classification selon l'**origine**, la **saveur**, la **clientèle cible**, la **caractéristique particulière**, l'**agent sucrant**, la présence d'**accompagnements**, de **lactose** et de **probiotiques**. Ce processus de classification a été réalisé en double codeur (concordance de 99,2 %) et une tierce personne a été consultée lors de divergences, en vue d'un consensus. À noter que les classifications « agent sucrant », « lactose » et « probiotiques » ont été ajoutées en 2023 et que les produits de 2018-19 ont été reclassifiés en ce sens. De plus, les classifications et leurs définitions ont été validées par un comité externe afin de s'assurer de leur bonne compréhension de même que de leur pertinence.

En plus de ces classifications, les desserts laitiers ont également été triés selon leur **statut** comparativement à 2018-19, c'est-à-dire s'ils étaient des nouveaux produits, des produits identiques, des produits modifiés ou des produits retirés du marché. Le tableau 2 ci-dessous présente les définitions des différents statuts.

Tableau 2. Statuts des produits selon leur comparaison avec 2018-19

	Définitions
Nouveau produit	Produit ne s'apparentant à aucun produit de la collecte de 2018-19 et ayant un CUP présent uniquement lors de l'étude de 2023.
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 valeur nutritive, allégations et emballage.
Produit modifié	Produit présent sur le marché en 2018-19 et en 2023 (le CUP peut être identique ou non), mais présentant des évolutions d'emballage (p. ex., images, logos, allégations) et/ou de composition nutritionnelle.
Produit retiré	Produit présent uniquement lors du portrait initial de 2018-19.

En ce qui a trait aux produits modifiés, certains changements sont permis sans devoir nécessairement changer le CUP⁷⁸. 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., faible en gras saturés);
- ✓ ajout(s), retrait(s) ou changement(s) concernant une tout autre information sur l'emballage (p. ex., ingrédients naturels ou sans agent de conservation);
- ✓ ajout(s), retrait(s) ou changement(s) d'apparence générale de l'emballage (p. ex., image, photo).

4.3 Données d'achats alimentaires

Une seconde base de données a été utilisée dans le cadre de ce projet pour croiser les données liées aux achats alimentaires à celles de leur composition nutritionnelle. Plus spécifiquement, les données de ventes des desserts laitiers vendus au Québec sont fournies par la compagnie *NielsenIQ*⁷⁹. 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]). 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 % de l'ensemble du marché. Il faut également noter que cette base de données couvre une période de 52 semaines se terminant le 13 janvier 2024. Cette période correspond à celle durant laquelle la collecte de données de composition nutritionnelle a été effectuée. Les variables disponibles par produit sont les ventes en dollar canadien et les ventes en kilogramme.

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 de ventes pour 257 desserts laitiers. La vérification manuelle du nom des produits a ensuite permis de faire le croisement pour 21 desserts laitiers supplémentaires. Sur les 387 produits recensés dans la base de données de composition nutritionnelle, les données de ventes sont donc disponibles pour 278 d'entre eux, soit 72 %. Le volume de ventes des produits pour lesquels les informations nutritionnelles et de ventes sont disponibles s'élève à plus de 70 millions de kg. Par rapport au volume de ventes totales de la base de données de *NielsenIQ* pour les desserts laitiers, qui totalise près de 80 millions de kg, cela représente une couverture de 89 % du marché des desserts laitiers de format individuel au Québec.

4.5 Analyses statistiques

Pour offrir une description générale de l'offre et des achats des desserts laitiers au Québec, de même que leur évolution, des tableaux de fréquence sont présentés. Les parts de marché de chaque classification de desserts laitiers en 2023 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)^d par rapport à 2018-19 (objectif 1). De son côté, l'évolution de la diversité^e est exprimée en nombre de produits qui diffèrent avec l'année de référence (2018-19), puis les différences dans la répartition sont présentées en pp. Une variation, même légère (p. ex. + 1 pp), est considérée comme un changement.

Chaque type de desserts laitiers de 2023 est d'abord comparé aux autres types sur la base de sa composition nutritionnelle et de son prix. Ces analyses sont une fois de plus 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 » ou « les ventes », et ce, de manière interchangeable afin d'alléger le texte. Ensuite, l'évolution de ces informations entre 2018-19 et 2023 est évaluée en pourcentage relatif et en unité pour

^d Les points de pourcentage représentent la différence de pourcentages des parts de marché d'une même classification entre les deux années à l'étude.

^e 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.

chaque type de desserts laitiers. Des figures illustrant la moyenne des teneurs pour les nutriments d'intérêt pour cette catégorie (sucres et gras saturés) sont présentées en annexe. Ces figures sont produites de façon à faciliter les comparaisons, à la fois des données brutes et ajustées pour les ventes des années 2018-19 et 2023. D'autres figures illustrent l'évolution entre 2018-19 et 2023 de la proportion des produits offerts et des ventes en fonction des seuils de 15 % de la VQ pour les sucres et les gras saturés. Ces figures permettent de voir rapidement où se situent les améliorations selon les seuils pour les nutriments d'intérêt et ce, pour chaque type de desserts laitiers. Des analyses descriptives détaillant la composition nutritionnelle et le prix en fonction du statut des desserts laitiers sont également présentées (objectif 2).

Par la suite, la composition nutritionnelle et le prix de vente de toutes les autres classifications de desserts laitiers de 2023 sont comparés à la classification de référence^f. Ensuite, la variation nutritionnelle et la variation du prix entre 2018-19 et 2023 est évaluée en pourcentage relatif et en unité pour chaque classification de desserts laitiers. 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 desserts laitiers et des données de ventes des collectes de 2018-19 et de 2023.

Les tests utilisés sont le test de Kruskal-Wallis lorsque les données ne sont pas pondérées pour les ventes et des régressions sur les rangs lorsque pondérées. 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. Les analyses ont été réalisées à l'aide du logiciel SAS, version 9.4.

^f Classification à laquelle les autres classifications sont comparées d'un point de vue statistique.

Résultats et interprétation des données

5.1 Diversité des desserts laitiers (objectif 1)

Le tableau 3 présente le nombre de produits différents (diversité), en ordre décroissant des ventes pour chaque classification ainsi que l'évolution comparativement à 2018-19.

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 (2018-19). 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 repas et est exprimée en points de pourcentage (pp). La diversité relative sera mise de l'avant tout au long du rapport.

Un total de 387 produits a été recensé en 2023 comparativement à 552 en 2018-19. Ceci représente une baisse de 165 produits, soit -30 %. Cette baisse peut s'expliquer par le fait que la collecte de 2018-19 s'est effectuée en deux temps (une première collecte par Protégez-Vous en 2018-19 à Montréal et une seconde par l'Observatoire en 2019 à Québec). Ainsi, une plus grande quantité de produits a pu être répertoriée lors du portrait initial. Une baisse des ventes de l'ordre de 10 396 304 kg, soit -24 %, a donc été observée.

Il est également à noter qu'un changement dans la méthodologie a été apporté en 2023 : un emballage varié de yogourts compte désormais pour plusieurs produits (un produit par variété) et non un seul. Par souci d'uniformité, ce changement a été appliqué à *posteriori* aux données de 2018-19. Ainsi, les données de 2018-19 présentées dans ce rapport ne sont plus exactement les mêmes que celles présentées dans le rapport du portrait initial¹.

Tableau 3. Évolution de la diversité des desserts laitiers et leurs ventes selon le type et l'information sur l'emballage

Classifications		Diversité 2018-19 (n(%))	Diversité 2023 (n(%))	Évolution de la diversité (n(pp ⁱ))	Ventes 2018-19 (% ⁱⁱ)	Ventes 2023 (% ⁱⁱⁱ)	Évolution des ventes (pp)
Type	Yogourt brassé	213 (39)	149 (38)	-64 (-1)	40	44	+4
	Yogourt grec	105 (19)	66 (17)	-39 (-2)	15	14	-1
	Yogourt liquide	50 (9)	63 (16)	+13 (+7)	25	24	-1
	Dessert lacté	64 (12)	47 (12)	-17 (0)	12	7	-5
	Yogourt ferme	51 (9)	34 (9)	-17 (0)	4	5	+1
	Dessert substitut	41 (7)	14 (4)	-27 (-3)	2	2	0
	Fromage frais	20 (4)	11 (3)	-9 (-1)	2	4	+2
	Yogourt skyr	8 (1)	3 (1)	-5 (0)	0	0	0
Origine	Animale	511 (93)	373 (96)	-138 (+3)	98	99	+1
	Légumineuses	13 (2)	6 (2)	-7 (0)	2	1	-1
	Noix	28 (5)	8 (2)	-20 (-3)	0	0	0
Saveur	Fruits	307 (56)	221 (57)	-86 (+1)	51	52	+1
	Aromatisé	207 (37)	143 (37)	-64 (0)	41	39	-2
	Aromatisé fruité	24 (4)	16 (4)	-8 (0)	6	7	+1
	Nature	10 (2)	4 (1)	-6 (-1)	1	1	0
	Noix	4 (1)	3 (1)	-1 (0)	1	1	0
Agent sucrant	Sucre	466 (84)	348 (90)	-118 (+6)	85	90	+5
	Édulcorant	50 (9)	23 (6)	-27 (-3)	10	8	-2
	Combinaison	27 (5)	10 (3)	-17 (-2)	4	1	-3
	Aucun	9 (2)	6 (1)	-3 (-1)	1	1	0
Clientèle cible	Population générale	362 (66)	261 (67)	-101 (+1)	70	71	+1
	Santé	116 (21)	72 (19)	-44 (-2)	17	16	-1
	Enfants	59 (11)	41 (11)	-18 (0)	12	12	0
	Gastronomique	13 (2)	11 (3)	-2 (+1)	0	0	0
	Diète	2 (0)	2 (0)	0 (0)	1	1	0
Caractéristique particulière	De base	371 (67)	314 (81)	-57 (+14)	67	88	+21
	Aspect naturel	152 (28)	56 (14)	-96 (-14)	28	9	-19
	Écoresponsable	0 (0)	8 (2)	+8 (+2)	0	1	+1
	Biologique	24 (4)	6 (2)	-18 (-2)	1	0	-1
	Aspect authentique	5 (1)	3 (1)	-2 (0)	4	2	-2
Accompagnement	Aucun	498 (90)	363 (94)	-135 (+4)	91	94	+3
	Céréales, fruits et/ou noix	38 (7)	19 (5)	-19 (-2)	8	5	-3
	Sucreries	8 (1)	3 (1)	-5 (0)	0	0	0
	Mélange	8 (1)	2 (0)	-6 (-1)	1	1	0
Lactose	Avec	482 (87)	345 (89)	-137 (+2)	94	89	-5
	Sans	29 (5)	28 (7)	-1 (+2)	4	10	+6
	Naturellement sans lactose	41 (8)	14 (4)	-27 (-4)	2	1	-1
Culture bactérienne	Avec	307 (56)	242 (63)	-65 (+7)	66	73	+7
	Probiotiques ajoutés	163 (29)	94 (24)	-69 (-5)	21	18	-3
	Sans	82 (15)	51 (13)	-31 (-2)	13	9	-4
Total		552	387	-165	43 926 288 kg	33 529 984 kg	

i pp : points de pourcentage

ii Nombre de produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles en 2018-19 : 468

iii Nombre de produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles en 2023 : 278

Comme en 2018-19, les yogourts brassés (n=149/387; 38 %) constituent la majorité des produits offerts sur le marché lorsqu'analysés selon le **type**. À cela s'ajoute une hausse de leurs ventes (+4 pp) comparativement à 2018-19. Les yogourts grecs demeurent les deuxièmes plus prévalents (n=66/387; 17 %), mais suivis de près par les yogourts liquides (n=63/387; 16 %). Ces derniers ont d'ailleurs connu une hausse de leur diversité (+7 pp), mais une légère baisse de ventes (-1 pp). Les desserts lactés ont, quant à eux, connu une baisse de leurs ventes (-5 pp) bien qu'aucun changement en termes de diversité n'ait été observé.

En ce qui concerne la classification selon l'**origine**, les desserts laitiers d'origine animale dominent toujours le marché (n=373/387; 96 %). Ces derniers ont également connu une hausse de diversité (+3 pp) ainsi qu'une légère hausse de leurs ventes (+1 pp). Les desserts à base de noix ont connu une baisse de leur diversité (-3 pp) sans changement dans les ventes.

En ce qui a trait à la **saveur**, les desserts laitiers à saveur de fruits sont, comme en 2018-19, les plus représentés sur le marché (n=221/387; 57 %). Ils ont connu une légère hausse de diversité (+1 pp) et de ventes (+1 pp). Une baisse des ventes (-2 pp) a été observée pour les desserts laitiers aromatisés.

Pour ce qui est de la classification selon l'**agent sucrant**, les desserts laitiers avec du sucre ajouté demeurent les plus fréquents (n=348/387; 90 %) et ont connu une hausse de diversité (+6 pp) et de ventes (+5 pp) depuis 2018-19. À l'inverse, une baisse de diversité (-3 pp) et de ventes (-2 pp) a été observée pour les desserts laitiers avec édulcorant seulement.

Quant à la **clientèle cible**, les desserts laitiers destinés à la population générale demeurent les plus présents sur le marché (n=261/387; 67 %). Une légère baisse de diversité (-2 pp) et de ventes (-1 pp) a été observée pour les desserts laitiers destinés à une clientèle soucieuse de sa santé.

Concernant la **caractéristique particulière**, les desserts laitiers de base (sans caractéristique particulière) sont encore les plus présents sur le marché (n=314/387; 81 %). Ils ont connu une hausse importante de diversité (+14 pp) et de ventes (+21 pp) au cours des cinq dernières années. À l'inverse, une baisse importante de la diversité (-14 pp) et des ventes (-19 pp) des desserts laitiers d'aspect naturel a été remarquée.

Pour ce qui est de l'**accompagnement**, les desserts laitiers sans accompagnement demeurent les plus représentés (n=363/387; 94 %) et ont connu une hausse de diversité (+4 pp) et de ventes (+ 3 pp) depuis 2018-19. Les desserts laitiers avec céréales, fruits et/ou noix ont, quant à eux, connu une baisse de diversité (-2 pp) et de ventes (-3 pp) depuis 2018-19.

Quant aux desserts laitiers avec **lactose**, ils sont les plus présents sur le marché (n=345/387; 89 %) et ont connu une hausse de diversité (+2 pp), mais une baisse de ventes (-5 pp) comparativement à 2018-19. De leur côté, les desserts laitiers sans lactose ont connu une hausse de diversité (+2 pp) et de ventes (+6 pp). Quant à eux, les desserts laitiers naturellement sans lactose (p. ex., desserts substitués) ont connu une baisse de diversité (-4 pp) et de ventes (-1 pp).

Enfin, les desserts laitiers avec **culture bactérienne** sont les plus présents sur le marché (n=242/387; 63 %) et ils ont connu une hausse de leur diversité (+7 pp) et de leurs ventes (+7 pp) depuis 2018-19. À l'inverse, les desserts laitiers avec ajout de probiotiques ou sans culture bactérienne ont connu une baisse tant en termes de diversité (-5 pp et -2 pp, respectivement) qu'en termes de ventes (-3 pp et -4 pp, respectivement).

Au-delà de la diversité de produits, la représentativité des desserts laitiers peut être illustrée en considérant le **statut** des produits, soit identique, modifié, nouveau ou retiré en comparaison avec 2018-19. La figure 2 ci-dessous illustre le pourcentage de produits selon leur statut.

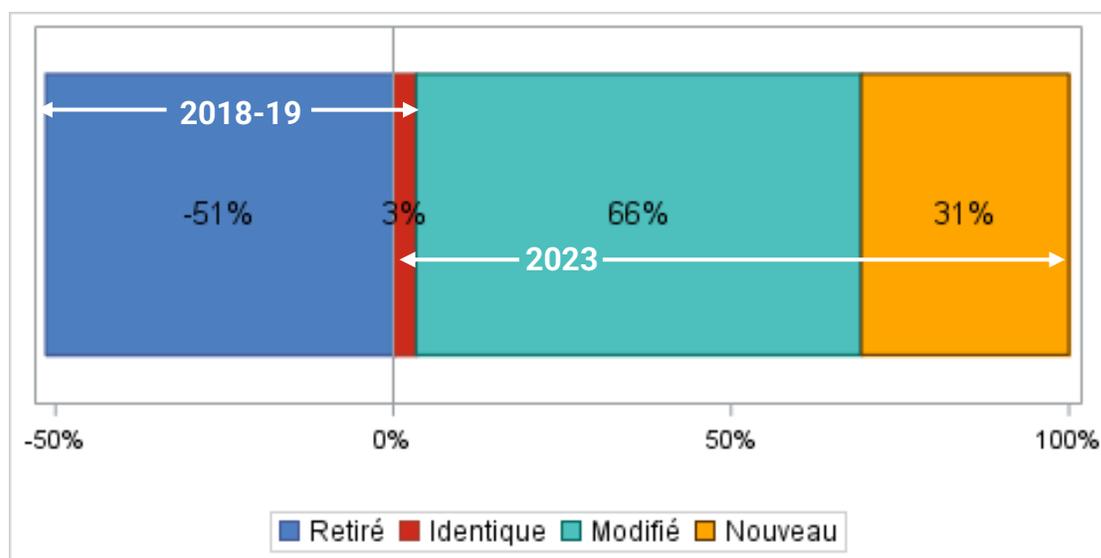


Figure 2. Statut de l'ensemble des desserts laitiers recensés en 2023 comparativement à 2018-19

Pour l'ensemble de l'offre de 2023, seulement 3 % des produits sont demeurés identiques (n=13/387) à 2018-19, 66 % des produits ont été modifiés (n=255/387) depuis 2018-19 et 31 % sont de nouveaux produits (n=119/387). De plus, 51 % des produits qui étaient sur le marché en 2018-19 ont été retirés (n=284/552).

Les produits modifiés représentent 80 % des ventes de l'ensemble de la catégorie en 2023 tandis que les produits retirés représentaient 30 % des ventes en 2018-19. Parmi les produits modifiés, 99 % ont eu un changement dans la liste des ingrédients (n=253/255),

96 % ont eu un changement dans le TVN (n=245/255) et 66 % au niveau de l’emballage (n=169/255). De ceux-ci, 91 % ont de nouvelles informations portant sur autre chose que la nutrition ou la santé, alors que 80 % ont de nouvelles informations relatives à la nutrition et la santé. Le nombre de raisons ayant mené à un statut modifié est présenté en annexe (tableau 9). Toujours concernant les produits modifiés, 85 % d’entre eux ont conservé le même CUP, alors que 15 % avaient un CUP différent. À ce sujet, il n’existe aucune association significative entre une modification du TVN et une modification du CUP.

La figure suivante présente la répartition du statut des produits selon le type de desserts laitiers. À cet égard, 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 par type, et ce, pour l’année à l’étude. 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.

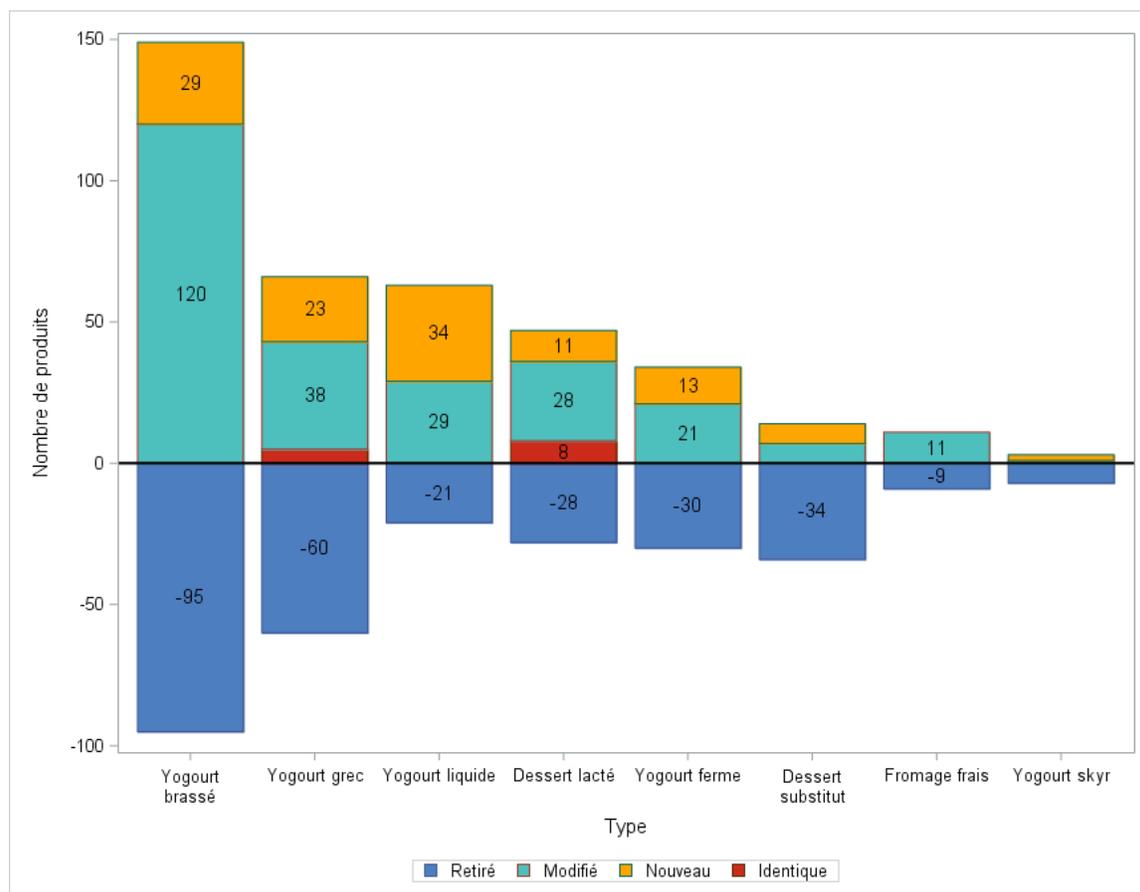


Figure 3. Répartition des desserts laitiers par type selon le statut en 2023 comparativement à 2018-19

Selon la figure 3, il est possible de remarquer que les yogourts liquides proposent la plus grande quantité de nouveaux produits (n=34/63; 54 %) tandis que les yogourts brassés

proposent la plus grande quantité de produits modifiés (n=120/149; 81 %) et retirés (n=95/284; 33 %). Les desserts lactés proposent, quant à eux, la plus grande quantité de produits identiques (n=8/13; 62 %).

5.2 Composition nutritionnelle et prix de vente (objectif 2)

Le tableau 4 présente la composition nutritionnelle et le prix de vente par unité pour l'ensemble des produits disponibles sur le marché en 2023, ainsi que le pourcentage de variation comparativement aux desserts laitiers de 2018-19. La variation en valeur absolue y est également présentée. Les résultats par 100 g sont présentés en annexe (tableau 10).

Tableau 4. Composition nutritionnelle et prix de vente des desserts laitiers offerts et vendus en 2023 (n=387) par unité et pourcentage de variation par rapport à 2018-19 (n=552)

	Poids d'une unité (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Prix de vente (\$ constants)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Teneur	101,3±15,6	100,0±9,3	92±39	88±29	2,3±2,7	1,9±1,5	1,4±1,7	1,1±0,9	13±5	13±5	10,5±4,5	10,6±4,5	4,3±2,3	4,3±2,0	0,91±0,64	0,86±0,41
Variation en unité	-5,3±1,4	-20,7±2,2	-4,8±2,8	-5,3±2,4	-0,2±0,2	-0,1±0,1	-0,1±0,1	-0,1±0,1	-0,6±0,4	-0,9±0,4	-0,4±0,3	-0,8±0,3	-0,3±0,2	0,0±0,2	-0,02±0,04	0,01±0,03
Variation en %	-4,9±1,3	-17,1±1,8	-5,0±2,9	-5,7±2,6	-7,9±7,6	-6,2±6,1	-7,1±8,4	-5,1±6,1	-4,3±2,6	-6,8±2,7	-3,3±2,8	-6,8±3,1	-6,1±3,5	-1,0±3,5	-2,1±4,7	1,4±3,5

Moyenne ± écart-type.

Offre=Composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts sur le marché (n=387).

Achats=Composition nutritionnelle des desserts laitiers vendus (la moyenne a été pondérée selon le nombre de portions vendues) (n=278).

Les cases en **bleu** signifient que la valeur est significativement inférieure à celle de 2018-19.

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

Il est d'abord important de souligner que la portion d'une unité offerte correspondait à 101,3 g en 2023 alors que c'était 106,6 g en 2018-19. Cela représente une baisse de près de 5 %. De façon encore plus marquée, le poids des desserts laitiers achetés a connu une baisse significative de 17 % depuis 2018-19. Par ailleurs, les teneurs en glucides des desserts laitiers achetés sont significativement plus faibles qu'en 2018-19 (-0,9 g; -6,8 %). Il est à noter que des baisses similaires ont été observées pour les sucres, mais que celles-ci n'étaient pas statistiquement significatives.

Les desserts laitiers achetés contiennent moins de glucides qu'en 2018-19.

Les pourcentages de variation pour les nutriments d'intérêt sont visuellement représentés à la figure 4.

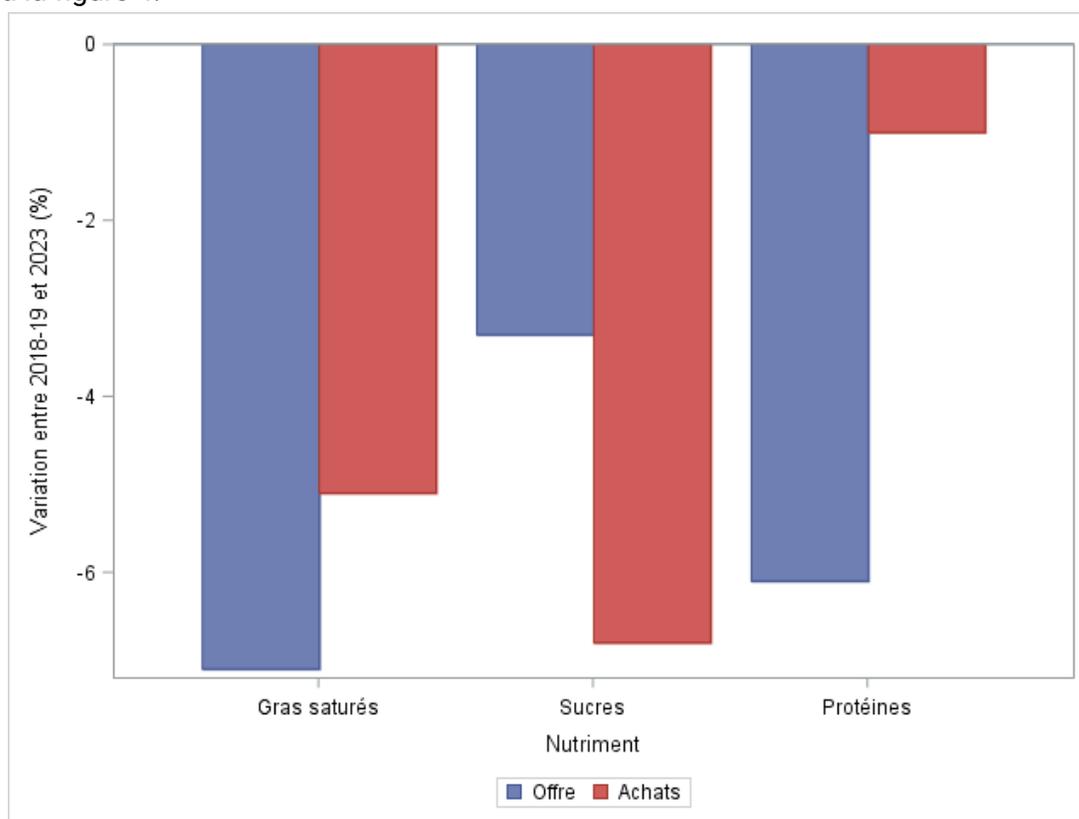


Figure 4. Pourcentage de variation des nutriments d'intérêt pour l'offre et les achats de l'ensemble des desserts laitiers entre 2023 et 2018-19

Ces mêmes analyses ont été reprises selon les différents types de desserts laitiers. Ainsi, le tableau 5 présente la composition nutritionnelle de 2023 en comparaison avec 2018-19 en fonction du type. Les données pour l'année 2023 y sont présentées et comparées avec l'année de référence (2018-19) en pourcentage de variation.

Tableau 5. Composition nutritionnelle et prix de vente des desserts laitiers de 2023 (n=387) selon le type, par unité et variation par rapport à 2018-19 (n=552)

Type		Poids d'une unité (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Prix de vente (\$) constants)	
		Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Yogourt brassé (n=149/ 44%) [§]	Teneur	99,9±0,7	99,9±0,8	78±17**	77±17**	1,4±1,0	1,5±0,9**	0,9±0,6**	0,9±0,5	12±3	12±3	9,5±2,4	9,5±2,4	3,4±0,6**	3,5±0,5**	0,54±0,25**	0,57±0,24**
	Variation (%) ^{§§}	-0,3±0,6	-0,4±0,6	1,7±3,2	3,4±3,6	-8,6±7,9	3,7±8,8	-1,2±8,0	9,9±8,5	2,2±3,4	3,1±3,7	1,1±3,7	3,2±4,1	-5,1±1,7	-4,7±1,8	-7,1±4,2	1,2±5,2
Yogourt grec (n=66/ 14%)	Teneur	101,6±6,7	100,9±5,8	91±25	92±25	1,4±1,4	1,6±1,5	0,8±0,7**	1,0±0,8	11±4**	11±4**	9,7±3,3	9,6±3,5	8,2±0,6*	8,0±0,6*	1,14±0,32*	1,28±0,22*
	Variation (%)	-5,3±1,5	-3,1±1,5	-10,6±4,2	-7,3±4,8	-2,0±17,7	9,7±19,8	15±17,1	22,0±19,2	-14,6±4,5	-14,4±5,7	-13,5±4,7	-12,8±5,8	-5,9±1,8	-4,3±1,9	-4,7±4,5	6,2±4,0
Yogourt liquide (n=63/ 24%)	Teneur	87,8±26,3**	111,4±3,4*	79±34	95±40	1,6±0,9	1,6±0,8	1,0±0,5	0,9±0,4	12±6	15±7	10,0±5,4	13,0±6,4	4,0±1,9	4,5±1,8	1,03±0,55	1,12±0,37*
	Variation (%)	-33,9±9,0	-34,5±5,2	-5,0±8,3	-10,1±7,6	-6,6±13,0	-34,8±10,5	-7,2±12,7	-41,1±10,7	-7,9±7,9	-5,9±7,8	-7,3±9,7	-7,4±8,5	8,3±10,8	10,8±8,3	9,5±10,0	3,2±6,4
Dessert lacté (n=47/7%)	Teneur	100,9±8,1	104,4±6,6	140±67*	105±30	5,1±5,5	2,5±1,3	2,9±3,5*	1,3±0,8	22±6*	19±5*	15,1±6,2*	12,3±6,4	2,1±1,5**	1,8±1,3**	1,15±0,99	0,80±0,27
	Variation (%)	0,1±1,4	-0,9±1,5	11,4±9,5	-7,0±5,7	28,8±26	-6,5±13,3	41,2±31,5	-7,9±15,2	5,0±5,4	-3,5±5,6	4,4±7,6	-8,0±10,2	-2,6±12,5	-27,5±12,6	39,4±20,7	-1,4±8,1
Yogourt ferme (n=34/ 5%)	Teneur	120,3±29,2	101,3±8,7	124±32*	118±21*	5,3±2,1	6,3±2,1*	3,3±1,2*	3,8±1,2*	15±5	13±2	13,5±5,0*	11,3±1,9	4,4±1,3	3,4±0,8	1,18±0,47*	0,98±0,36
	Variation (%)	10,2±4,9	-8,4±2,6	12,1±6,3	5,3±5,8	23,0±11,5	31,6±12,6	24,1±11	30,5±12	8,4±7,2	-5,3±3,6	7,5±7,8	-4,5±4,9	7,0±6,6	-9,5±5,1	33,7±10,7	22,3±8,9
Dessert substitut (n=14/ 2%)	Teneur	114,0±11,6	123,0±6,9	96±19	111±13	3,3±1,1	2,7±0,5	2,1±1,6*	0,9±0,7	14±3	17±2	8,9±3,3	13,4±2,5	2,8±1,1	3,9±0,5	1,89±1,41*	1,34±0,19
	Variation (%)	-12,7±3,0	-2,6±1,6	-35,4±6,0	-5,3±3,4	-51,1±10,6	-17,9±8,3	-57,2±16,4	-40,3±24	-24,5±6,2	0,0±3,5	-23,9±9,5	1,5±5,7	-21,0±10,7	-2,1±4,1	-16,1±18,0	9,1±5,6
Fromage frais (n=11/ 4%)	Teneur	60,0±0,0**	60,0±0,0**	60±0**	60±0	2,0±0,0	2,0±0,0	1,0±0,0	1,0±0,0	8±0**	8±0	6,0±0,0**	6,0±0,0**	3,0±0,0	3,0±0,0	0,65±0,00	0,65±0,00
	Variation (%)	-13,6±6,4	-0,9±2,1	-39,7±20,0	-2,9±7,9	-51,5±29	-5,0±15,7	-55,6±29,5	-5,5±16,5	-31,9±19,5	11,3±6,7	-34,8±17,0	-2,3±5,7	-13,0±7,1	-1,1±2,7	-32,1±21,6	19,4±9,5
Yogourt skyr (n=3 / 0%)	Teneur	100,0±0,0	100,0±0,0	83±12	90±0	1,4±1,0	2,0±0,0	0,7±0,5	1,0±0,0	9±1	9±0	8,0±1,0	8,1±0,3	9,3±0,6	9,0±0,0	0,99±0,06	1,03±0,04
	Variation (%)	0,0±0,0	0,0±0,0	5,0±8,4	14,2±1,2	-	-	-	-	-7,7±6,5	-3,7±3,4	12,3±9,1	8,7±4,3	-7,8±3,5	-12,6±2,0	-13,5±4,2	-16,0±2,1

Moyenne ± écart-type.

Offre=Composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts sur le marché (n=387).

Achats=Composition nutritionnelle des desserts laitiers vendus (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=278).

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

Variation : Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure aux desserts laitiers du même type en 2018-19. Les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure aux desserts laitiers du même type en 2018-19. Le seuil utilisé est 0,0694% (p<0,000694) et correspond à la correction de Bonferroni (5 % / 72).

§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 % (2023 vs 2018-19).

- Signifie qu'aucun produit de ce type n'a été recensé en 2018-19.

Les astérisques présentés au tableau 5 permettent d'abord d'identifier les différences de composition nutritionnelle entre les différents types de desserts laitiers de 2023. Tout comme en 2018-19¹, les yogourts brassés contiennent moins d'énergie, de lipides (achats seulement) et de gras saturés que les autres yogourts et desserts laitiers tout en ayant un prix de vente moindre. Cependant, ces yogourts contiennent maintenant autant de sucre et moins de protéines que les autres. Les yogourts grecs contiennent, comme en 2018-19, moins de gras saturés, de glucides et plus de protéines que les autres desserts laitiers. Ils ont également un prix de vente plus élevé que les autres. Les yogourts liquides ont une composition nutritionnelle similaire aux autres alors qu'en 2018-19, ils avaient des teneurs inférieures en énergie et en protéines. Ces yogourts ont encore un prix de vente plus élevé que les autres lorsque les données sont pondérées pour les ventes. De leur côté, les desserts lactés contiennent plus d'énergie, de gras saturés, de glucides et de sucres ainsi que moins de protéines que les autres, ce qui est très similaire à ce qui avait été observé en 2018-19. Comme lors du portrait initial, les yogourts fermes contiennent plus d'énergie, de lipides (achats seulement), de gras saturés tout en ayant un prix de vente plus élevé que les autres desserts laitiers. Les yogourts fermes contiennent maintenant plus de sucres que les autres types. Les desserts substitués ont, comme en 2018-19, des teneurs supérieures en gras saturés comparativement aux autres types. Cependant, ces desserts ont maintenant des teneurs similaires aux autres en termes d'énergie, de lipides et de glucides. Ces produits ont un prix de vente significativement supérieur aux autres types de desserts laitiers. Enfin, les fromages frais ont maintenant des teneurs inférieures en énergie, en glucides et en sucres comparativement aux autres.

En ce qui a trait aux variations de la composition nutritionnelle comparativement à 2018-19, elles sont repérables au tableau 5 par les cases de couleur. Il est possible de constater que l'offre de desserts substitués contient maintenant moins d'énergie qu'en 2018-19 (-35 %) tandis que les yogourts skyr achetés en contiennent plus (+14 %). Les yogourts grecs achetés contiennent moins de glucides qu'en 2018-19 (-14 % explicable par une baisse des sucres). De leur côté, les yogourts fermes achetés contiennent plus de lipides (+32 %) et de gras saturés (+31 %). En ce qui concerne le prix, les yogourts grecs, les desserts substitués et les fromages frais ont connu une hausse significative de leur prix de vente depuis 2018-19 (+6 %, +9 % et +19 %, respectivement), et ce, même si l'inflation a été prise en compte. À l'inverse, les yogourts skyr achetés ont connu une baisse significative de leur prix de vente de 16 %.

5.2.1 Comparaison avec les seuils de la valeur quotidienne

Au-delà de la valeur nutritive absolue présentée par portion, 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 pour une portion indiquée sur le TVN, alors que le seuil de 15 % représente une quantité élevée.

Les figures suivantes illustrent donc la variation en points de pourcentage des produits respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les sucres (figure 5) et les gras saturés (figure 6) et ce, par portion d'une unité en 2023 comparativement à 2018-19. Pour toutes ces figures, les bandes bleues illustrent l'offre et les bandes rouges illustrent les achats. Les astérisques indiquent une valeur significativement différente à l'année de référence (2018-19). En ce qui concerne les teneurs en nutriments d'intérêt des desserts laitiers en comparaison avec 2018-19, les figures se trouvent en annexe (figures 8 et 9).

La figure 5 montre les variations – entre 2023 et 2018-19 – de la proportion (en points de pourcentage) des desserts laitiers respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les **sucres** (<15 g par portion d'une unité), selon leur type, et ce, tant pour l'offre que pour les achats. Dans l'ensemble, 83 % des desserts laitiers offerts et 83 % des desserts laitiers achetés respectent ce seuil en 2023 comparativement à 80 % et 75 % respectivement en 2018-19.

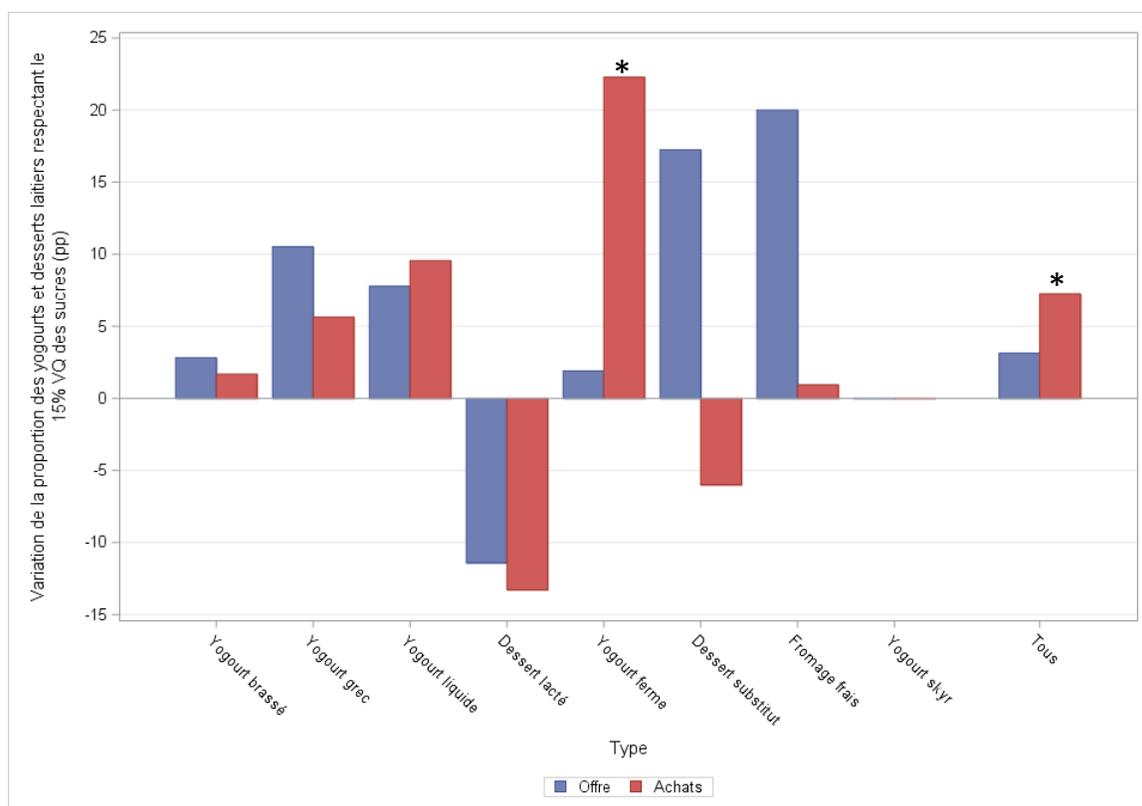


Figure 5. Évolution (2023 vs 2018-19) de la proportion des desserts laitiers de l'offre et des achats respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les sucres, par unité

Comparativement avec 2018-19, les yogourts fermes achetés respectent plus souvent le seuil de 15 % de la VQ pour les sucres (+22 pp). Par ailleurs, dans l'ensemble, les desserts laitiers achetés ont connu une hausse du respect du seuil de 15 % de la VQ pour les sucres (+7 pp).

La figure 6 illustre les variations – entre 2023 et 2018-19 – de la proportion (en points de pourcentage) des desserts laitiers respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les **gras saturés** (<3 g par portion d'une unité), selon leur type, et ce, tant pour l'offre que pour les achats. Dans l'ensemble, 91 % des desserts laitiers offerts et 97 % des desserts laitiers achetés respectent ce seuil en 2023 comparativement à 90 % et 98 % respectivement en 2018-19.

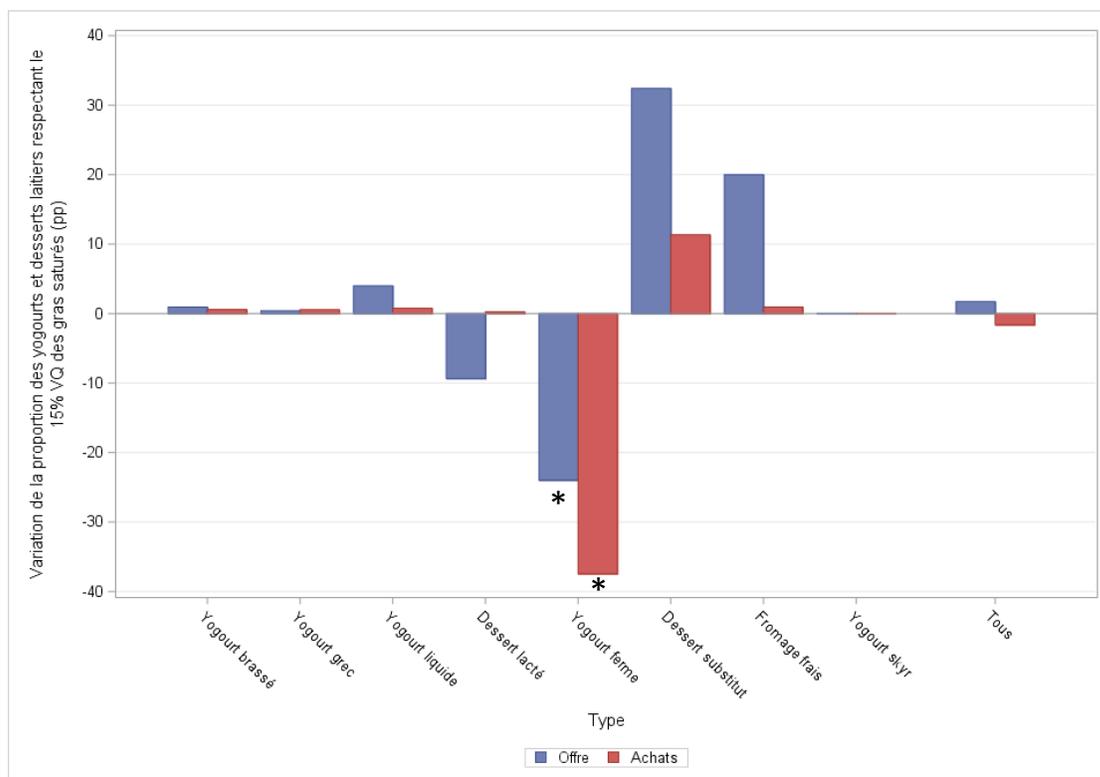


Figure 6. Évolution (2023 vs 2018-19) du pourcentage des desserts laitiers de l'offre et des achats atteignant les seuils pour les gras saturés, par unité

Dans l'ensemble, peu de changements ont été notés concernant l'évolution du respect du seuil pour les gras saturés depuis 2018-19. Il est toutefois possible de noter une diminution significative du respect du seuil pour les yogourts fermes tant pour l'offre (-24 pp) que pour les achats (-37 pp).

Une autre façon d'interpréter ces résultats est de déterminer la proportion de desserts laitiers qui devrait présenter le **symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage** signifiant que ces produits sont riches en sucres, en gras saturés et/ou en sodium⁸⁰. Si aucun changement ne survient dans la composition nutritionnelle des desserts laitiers actuellement disponibles, 19 % d'entre eux auraient le symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage alors que c'était 26 % en 2018-19. Plus précisément, 18 % des desserts laitiers offerts en 2023 (représentant 19 % des achats) auraient le symbole pour les sucres alors que 4 % l'auraient pour les gras saturés (représentant 0 % des ventes). Les desserts

lactés sont ceux qui auraient le plus souvent le symbole pour les sucres. Ces pourcentages sont inférieurs à ce qui avait été observé lors du portrait initial de 2018-19. En effet, à ce moment, 22 % des desserts laitiers offerts (représentant 28 % des achats) auraient eu le symbole pour les sucres alors que 7 % l'auraient eu pour les gras saturés (représentant 1 % des achats).

En somme, 314 produits n'auraient aucun symbole (représentant 81 % des achats), 61 produits auraient le symbole pour un des nutriments, 12 produits auraient le symbole pour deux des nutriments et aucun produit n'aurait le symbole pour les trois nutriments. À nouveau, ces chiffres sont inférieurs à ceux de 2018-19 alors que 410 produits n'auraient aucun symbole (représentant 71 % des achats), 122 produits auraient eu le symbole pour un nutriment, 19 produits pour deux nutriments et un produit aurait eu le symbole pour les trois nutriments.

5.2.2 Comparaison selon les statuts

Au-delà des résultats concernant les différents types de desserts laitiers, la comparaison avec l'année de référence peut également se faire en analysant les produits selon leur statut. Le tableau 6 présente donc la composition nutritionnelle des nouveaux produits (2023), des produits identiques (2018-19 et 2023), des produits modifiés (2023) et des produits retirés (2018-19). Chaque statut est mis en comparaison avec les autres. Par exemple, les nouveaux desserts laitiers sont comparés aux desserts laitiers identiques, modifiés et retirés du marché.

Tableau 6. Composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts et vendus selon leur statut par rapport à 2018-19, par unité

	Poids d'un dessert laitier (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Prix de vente (\$ constants)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Nouveaux (n=119/12%*)	104,3±23,8	100,4±7,5	104±55	92±34	3,3±3,7	2,2±2,0	2,0±2,3	1,3±1,2	14±7	13±6	11,3±5,6	11,1±5,2	4,7±2,4	4,5±2,1	1,16±0,72	1,07±0,52
Identiques (n=13/3%)	104,1±6,3	107,4±6,0	95±28	100±29	1,3±1,3	1,5±0,9	0,8±0,8	0,9±0,5	17±6	18±6	12,6±6,5	12,4±6,6	4,5±2,9	3,9±2,3	1,04±0,09	1,03±0,12
Modifiés (n=255/60%)	99,9±10,9	99,6±9,5	86±29	86±28	1,9±2,0	1,9±1,4	1,1±1,2	1,1±0,8	13±5	13±5	10,0±3,7	10,4±4,2	4,1±2,1	4,2±2,0	0,78±0,57	0,81±0,37
Retirés (n=284/25%)	110,4±29,9	118,3±44,5	103±53	89±33	2,9±3,8	1,6±1,9	1,8±2,8	0,9±1,1	14±6	13±5	11,0±5,0	11,0±4,5	4,9±2,8	5,0±2,5	1,11±0,81	0,93±0,47

Moyenne ± écart-type.

Offre=Composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts sur le marché (n=387).

Achats=Composition nutritionnelle des desserts laitiers vendus (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=278).

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

* 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 6 montre que l'offre de nouveaux desserts laitiers en 2023 est plus riche en gras saturés et a un prix de vente plus élevé que les desserts laitiers des autres statuts. L'offre de desserts laitiers modifiés est, quant à elle, plus faible en énergie et en protéines comparativement aux autres desserts laitiers. Ces desserts laitiers modifiés ont également un prix de vente inférieur aux autres. Quant aux produits retirés achetés, ils avaient un poids par unité plus élevé que les autres.

En ce qui concerne les **desserts laitiers modifiés**, la variation en nutriments d'intérêt est présentée à la figure 7. Cette figure illustre l'évolution d'un nutriment donné et sa variation moyenne. Plus précisément, l'axe des X présente la proportion de produits modifiés qui ont une teneur diminuée, inchangée ou augmentée pour chaque nutriment (exprimée en % de produits modifiés). À l'intérieur des bandes, le chiffre indique l'ampleur de la variation moyenne (en g).

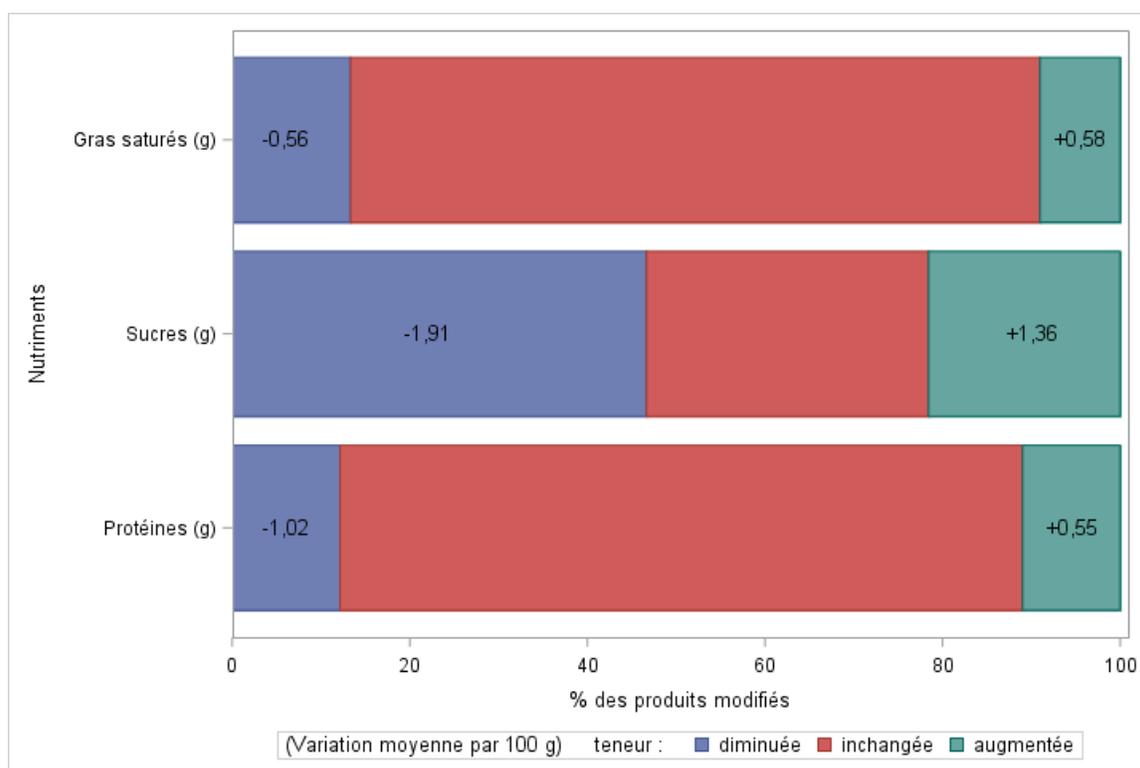


Figure 7. Variation en nutriments d'intérêt des desserts laitiers modifiés entre 2023 et 2018-19 (n=255), par portion de 100 g

La figure 7 permet de constater que la composition nutritionnelle des desserts laitiers modifiés a connu certaines variations depuis 2018-19. D'abord, 13 % des desserts laitiers modifiés ont réduit leur teneur en gras saturés tandis que 9 % l'ont augmentée. L'ampleur de la diminution et de l'augmentation est similaire. Quant aux sucres, près de la moitié des produits modifiés (47 %) l'ont diminué d'en moyenne 1,91 g par 100 g. À l'inverse, 21 % ont augmenté leur teneur en sucres d'en moyenne 1,36 g par 100 g. Concernant les

protéines, une proportion similaire de produits les a diminuées ou augmentées. Cependant, l'ampleur de la baisse est deux fois plus grande que celle de la hausse (-1,02 g vs +0,55 g).

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

Le tableau 7 présente la composition nutritionnelle et le prix de vente par portion d'une unité selon les classifications relatives aux informations sur l'emballage. À nouveau, les données pour l'année 2023 sont présentées et comparées avec les données de l'année de référence (2018-19) en pourcentage de variation.

Tableau 7. Composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts et vendus selon les informations sur l'emballage, par unité et variation par rapport à 2018-19

		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Prix de vente (\$ constants)	
		Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Origine															
Animale [‡] (n=373/99%)	Teneur	92±40	87±29	2,3±2,7	1,9±1,5	1,4±1,7	1,1±0,9	13±5	13±5	10,6±4,6	10,6±4,5	4,3±2,3	4,3±2,0	0,87±0,56	0,85±0,40
	Variation %	-0,8±3,0	-5,6±2,7	4,5±8,6	-5,7±6,3	11,2±9,2	-4,3±6,3	-1,8±2,8	-6,8±2,8	-2,1±2,9	-6,9±3,2	-6,6±3,6	-1,0±3,7	6,0±4,5	1,5±3,7
Noix (n=8/0%)	Teneur	95±17	83±15	4,0±0,9	3,3±1,0	3,3±1,1*	3,0±1,2	13±2	11±1	7,3±0,9	6,7±0,5	2,1±0,8	2,4±0,5	2,29±1,80*	1,49±0,68
	Variation %	-43,5±6,1	-38,2±5,2	-53,5±8,8	-47,6±6,8	-52,8±11,8	-45,0±8,6	-33,9±6,5	-29,8±3,7	-34,9±8,9	-26,7±3,5	-36,2±13,7	-34,8±8,4	-9,1±26,3	-6,4±16,9
Légumineuses (n=6/1%)	Teneur	98±22	113±9	2,3±0,4	2,6±0,4	0,6±0,2	0,7±0,3	16±4	18±1	11,2±4,1	14,0±1,7	3,7±0,5	4,0±0,2	1,36±0,05	1,33±0,02
	Variation %	-8,8±9,8	-1,2±3,8	-10,7±8,2	-4,5±7,3	-3,4±24,2	-10,9±19,8	-6,2±11,3	1,3±3,3	-14,1±13,6	0,2±5,9	-6,9±7,9	-0,5±3,6	-19,2±12,5	13,8±1,3
Saveur															
Fruits [‡] (n=221/52%)	Teneur	84±28	78±24	1,9±1,7	1,8±1,7	1,2±1,1	1,1±1,0	12±4	11±3	9,8±3,4	9,0±2,6	4,5±2,2	4,1±1,8	0,86±0,61	0,77±0,38
	Variation %	-2,2±3,1	-1,7±3,3	3,1±9,3	28,0±12,4	3,5±10,6	34,6±12,3	-3,2±2,8	-8,9±3,0	-1,8±3,2	-8,3±3,4	-6,7±4,2	-5,8±4,4	-2,3±5,9	-2,4±4,8
Aromatisé (n=143/39%)	Teneur	104±51	102±32*	3,0±3,7	2,1±1,4	1,7±2,3	1,1±0,8	15±7*	16±6*	11,8±5,6	13,0±5,6*	3,7±2,1	4,5±2,1	0,98±0,68	1,01±0,40*
	Variation %	-5,4±5,1	-6,9±3,8	-9,0±12,4	-25,1±6,7	-7,2±14,3	-29,9±7,1	-4,2±4,5	-3,0±4,2	-4,2±4,8	-2,7±5,0	-7,6±6,4	6,2±6,1	2,9±8,2	6,8±5,1
Aromatisé fruité (n=16/7%)	Teneur	87±27	81±17	1,8±1,0	1,7±0,6	1,2±0,6	1,1±0,4	13±5	14±4*	10,8±4,3	10,9±3,4	4,3±2,3	3,2±1,1	0,80±0,55	0,57±0,27
	Variation %	-17,4±11,7	-4,1±7,2	-47±24,7	2,8±1,8	-47,6±24,1	0,3±16,7	-6,8±11,4	2,0±9,1	-9,9±12,4	-5,3±9,6	0,5±15,8	-15,5±9	-12,9±20,0	3,3±15,3
Nature (n=4/1%)	Teneur	83±39	71±6	3,5±4,4	2,1±0,7	2,3±2,6	1,5±0,4	5±2	4±0	4,0±1,4	3,0±0,3	8,3±1,5	9,0±0,3	1,26±0,20	1,32±0,01
	Variation %	-33,5±20,9	-21,3±11,3	-35,9±49,1	-24,1±27,3	-37,5±50,3	11,1±25,7	-59,7±19,5	-47,2±14,7	-40,3±22,5	-40,4±21,2	23,1±18,1	7,7±9,4	-32,7±20,0	13,2±10,1
Noix (n=3/1%)	Teneur	130±70	107±26	3,8±3,7	2,8±1,3	2,0±1,5	2,1±0,4	15±7	13±3	11,7±4,7	10,4±1,7	9,0±1,7	8,2±0,7	1,54±0,85	1,32±0,30
	Variation %	4,0±39,5	-11,4±25,6	2,2±68,7	-21,7±42,1	0,0±51,0	-4,3±20,8	4,0±32,9	-9,4±23	-0,7±28,2	-14,0±14,7	16,1±25,5	7,4±20,0	5,2±40,8	-6,8±25,3
Agent sucrant															
Sucre [‡] (n=348/90%)	Teneur	95±37	92±27	2,4±2,6	2,0±1,5	1,4±1,6	1,2±0,9	14±5	14±5	11,2±4,0	11,4±4,0	4,3±2,3	4,3±2,0	0,92±0,65	0,87±0,41
	Variation %	-9,2±2,6	-9,3±2,3	-14,8±7,2	-12,9±5,5	-13,7±8,0	-12,1±5,6	-8,0±2,3	-9,7±2,4	-7,4±2,3	-9,9±2,5	-7,8±3,7	-3,5±3,7	-4,9±4,8	-2,4±3,6
Édulcorant (n=23/8%)	Teneur	47±15**	46±13**	0,5±1,0**	0,5±0,9**	0,3±0,5**	0,3±0,5**	7±3**	7±2**	3,2±1,4**	3,5±1,4**	3,2±1,0	3,5±1,0	0,56±0,24	0,59±0,20
	Variation %	18,6±8,9	13,0±9,5	117,4±96,2	78,6±93,8	117,4±88,8	73,0±84,4	21,1±11	18,2±11,2	5,8±10,6	16,8±12,3	-5,4±7,2	3,1±8,1	13,9±10,9	10,3±10,3
Combinaison (n=10/1%)	Teneur	95±83	62±35	2,8±4,7	1,3±2,0	2,0±3,5	0,9±1,4	11±11	5±5	7,9±7,2	3,9±3,6	5,8±2,4	6,5±2,0	1,21±0,73	1,03±0,36
	Variation %	41,7±41,5	27,6±25,6	241,2±195	>1000±>1000	240,9±197,0	>1000±>1000	10,6±35,6	-35,3±22,2	15,3±34,4	-40,1±19,8	9,5±16,7	66±18,1	21,3±30,4	84,7±23,1
Aucun (n=6/1%)	Teneur	68±38	64±13	2,8±3,6	1,9±0,7	1,8±2,1	1,4±0,4	5±1**	4±0**	3,7±1,2**	3,0±0,2**	6,2±3,4	7,6±2,8	1,15±0,24	1,25±0,15
	Variation %	-13,4±26,6	-12,3±11,5	-26,1±52,9	-11,5±18,0	-38,9±50,9	4,6±21,7	-22,2±14,4	-24,9±4	-5,7±17,3	2,0±16,7	26,1±34,4	-4,2±24,1	-2,7±21,5	11,1±9,7

		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Prix de vente (\$ constants)	
		Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Clientèle cible															
Population générale [‡] (n=261/71%)	Teneur	92±29	93±29	2,0±1,9	1,9±1,7	1,2±1,2	1,1±1,0	14±5	14±5	11,0±4,4	11,6±4,7	4,6±2,5	4,6±2,2	0,89±0,60	0,90±0,45
	Variation %	-1,2±2,8	-3,2±3,1	-0,4±8,3	-5,6±8	0,8±9,2	-7,4±7,8	0,2±3,0	-1,6±3,3	0,9±3,3	-2,2±3,8	-8,2±4,3	-1,7±4,5	1,0±5,8	9,1±4,9
Santé (n=72/16%)	Teneur	85±17	88±16	2,2±0,9	2,3±0,5*	1,3±0,6	1,3±0,3*	12±3	12±3	9,2±2,5	9,7±2,6	3,9±1,2	4,1±0,9	0,84±0,45	0,78±0,26
	Variation %	-13,6±3,9	-9,8±2,9	-23,6±10,1	8,8±7,6	-29,5±14,3	18,3±8,6	-13,7±3,7	-18,0±3,6	-12,9±4,0	-18,3±4,1	-2,4±4,9	-3,0±4,1	-10,9±7,7	-19,4±5,1
Enfants (n=41/12%)	Teneur	59±18**	53±16**	1,3±0,6	1,0±0,6	0,7±0,3	0,6±0,3**	9±4**	8±3**	6,8±2,7**	6,2±2,0**	2,7±0,9**	2,7±0,8**	0,64±0,14	0,71±0,13
	Variation %	-26,8±7,6	-17±6,3	-41,2±9,0	-29,0±9,1	-32,5±9,7	-20,6±8,7	-27,4±9,5	-25,0±8,0	-24,4±8,4	-23,5±6,7	2,4±7,5	7,0±6,3	-22,3±8,8	-4,6±5,7
Gastronomique (n=11/0%)	Teneur	254±25*	267±10	14,0±4,9*	12,2±2,9	8,8±2,4*	7,6±1,7	28±8*	33±6	20,9±4,6*	24,1±3,6	4,1±0,9	4,1±0,9	2,76±0,75*	2,37±0,33
	Variation %	2,1±7,5	12,2±7,7	-1,4±16,1	-22,6±15,7	0,6±13,8	-19,9±15,0	6,8±11,8	52,9±17,6	4,9±10,1	26,4±13,7	-5,0±11,1	0,9±17,8	9,4±11,0	-11,2±9,6
Diète (n=2/1%)	Teneur	90±0	90±0	1,5±0,0	1,5±0,0	1,0±0,0	1,0±0,0	14±0	14±0	5,0±0,0	5,0±0,0	3,5±0,7	3,6±0,5	1,05±0,02	1,05±0,01
	Variation %	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±0,0	0,0±20,2	-0,2±13,3	-6,0±1,0	-5,7±0,7
Caractéristique particulière															
De base [‡] (n=314/88%)	Teneur	91±39	87±29	2,2±2,7	1,8±1,6	1,3±1,7	1,1±0,9	13±5	13±5	10,4±4,3	10,6±4,5	4,5±2,3	4,5±1,9	0,90±0,66	0,86±0,42
	Variation %	-5,4±3,5	-6,7±3,2	-9,5±9,5	-15,9±7,3	-5,5±10,3	-16,5±7,2	-4,1±3,1	-2,8±3,3	-1,9±3,3	-4,0±3,8	-9,0±3,8	-8,6±3,6	-2,5±5,6	-1,4±4,1
Aspect naturel (n=56/9%)	Teneur	93±37	89±29	2,9±2,0	2,7±1,3*	1,7±1,2	1,4±0,8	14±6	14±6	10,9±5,0	10,5±4,4	3,1±1,5**	2,3±1,4**	0,78±0,41	0,79±0,33
	Variation %	-0,4±6,1	1,7±5,4	4,3±12,7	52,7±11,9	-7,6±14,6	50,1±13,1	3,1±6,3	-4,5±6,4	1,8±7,0	-9,3±6,2	-13,1±7	-23,5±7,9	-4,7±8,8	3,1±7,4
Écoresponsable (n=8/1%)	Teneur	76±30	61±5	2,3±1,2	1,6±0,3	1,4±1,0	1,1±0,3	9±6	4±3	5,8±4,3	2,5±1,5	5,0±2,8	7,3±1,8	1,34±0,18	1,21±0,08
	Variation %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Biologique (n=6/0%)	Teneur	113±16	114±8	3,1±1,1	2,1±0,2	1,7±0,8	0,7±0,4	17±3	18±1	13,8±6,0	13,7±3,1	4,0±2,4	4,4±0,8	1,73±0,25	1,40±0,15
	Variation %	-0,1±7,8	3,4±3,4	17,6±23,2	140,3±34,0	50,4±34,9	107,9±64,2	-2,7±9,4	10,3±2,5	-1,8±17,8	-4,7±9,2	-23,5±23,8	-51,6±9,9	6,7±9,8	16,5±5,4
Aspect authentique (n=3/2%)	Teneur	173±92	120±0	7,7±9,8	2,0±0,0	4,7±6,4	1,0±0,0	22±1	21±0	16,3±2,5	14,6±0,9	3,0±1,0	3,7±0,5	1,38±0,82	0,91±0,01
	Variation %	23,8±42,1	-0,2±2,1	73,5±139,9	-0,7±13,0	72,8±148,5	-1,1±17,0	2,2±10,0	1,1±1,8	3,4±13,8	3,4±5,0	-25±16,5	-6,3±8,8	18,1±41,4	-7,6±1,5
Culture bactérienne															
Avec [‡] (n=242/73%)	Teneur	84±30	87±31	1,7±1,9	1,7±1,7	1,1±1,1	1,0±1,0	12±4	13±5	9,9±4,1	10,7±4,6	4,8±2,4	4,6±2,1	0,82±0,45	0,89±0,44
	Variation %	-2,4±3,3	-2,7±3,8	3,1±10,0	-7,4±9,3	7,6±9,9	-8,2±9,0	-2,3±3,2	-1,1±3,8	-3,4±3,6	-3,2±4,3	-9,4±4,1	-1,9±4,5	3,2±4,9	8,1±5,1
Probiotiques ajoutés (n=94/18%)	Teneur	87±22	84±16	2,5±1,1*	2,3±0,5*	1,5±0,9*	1,4±0,4*	12±3	12±3	9,5±3,1	9,2±2,1	3,9±1,4	3,8±0,7	1,00±0,78	0,73±0,25
	Variation %	-11,0±4,0	-9,5±2,9	-20,6±8,2	10,4±6,4	-23,7±11,2	16,0±7,3	-8,5±3,7	-16,1±3,3	-5,6±4,2	-16,4±3,7	-5,9±4,7	-7,6±3,6	-10,1±9,3	-20,5±4,5
Sans (n=51/9%)	Teneur	137±65*	107±27	4,9±5,4*	2,5±1,2*	2,8±3,4*	1,2±0,8	21±6*	19±5*	15,0±6,0*	12,6±6,0	2,2±1,5**	2,2±1,4**	1,17±0,95	0,89±0,31
	Variation %	3,0±8,4	-6,0±4,9	7,3±20,8	-6,4±11,5	12,3±24,9	-10,9±14,1	1,9±5,0	-3,2±4,9	3,1±7,0	-6,3±8,7	-5,3±11,2	-19,2±11,4	8,4±15,2	3,2±7,8

Moyenne ± écart-type

Offre=Composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts sur le marché (n=387)

Achats=Composition nutritionnelle des desserts laitiers vendus (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=279)

‡= 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 desserts laitiers du même groupe en 2018-19 tandis que les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure aux desserts laitiers du même groupe en 2018-19.

Le seuil utilisé est 0,023% (p<0,000231) et correspond à la correction de Bonferroni (5 % / 216).

§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.

- : Signifie qu'aucun produit de ce type n'a été recensé en 2018-19.

Tout comme en 2018-19, la classification selon l'**origine** indique que les desserts à base de noix ont des teneurs plus élevées en gras saturés et en fibres tout en ayant un prix de vente plus élevé que les desserts d'origine animale. En ce qui a trait à la **saveur**, les desserts laitiers aromatisés achetés ont des teneurs plus élevées en énergie, en glucides et en sucres tout en ayant un prix de vente supérieur à ceux à saveur de fruits. Contrairement à 2018-19, ces desserts laitiers n'ont plus des teneurs inférieures en protéines comparativement aux desserts aux fruits. Quant à l'**agent sucrant**, les desserts laitiers contenant des édulcorants ont, comme en 2018-19, des teneurs inférieures en

Les desserts laitiers aromatisés ont des teneurs plus élevées en sucres tout en ayant un prix de vente supérieur aux desserts laitiers à saveur de fruits.

énergie, lipides, gras saturés, glucides et sucres comparativement à ceux contenant du sucre. Les desserts laitiers sans agent sucrant ont, sans surprise, des teneurs inférieures en glucides et en sucres. Comme en 2018-19, les desserts laitiers destinés à une **clientèle cible** soucieuse de sa

santé ont des teneurs plus élevées en lipides et en gras saturés que ceux pour la population générale lorsque les données sont pondérées pour les ventes. Les desserts laitiers destinés aux enfants contiennent maintenant moins d'énergie, de gras saturés (lorsque pondérés pour les ventes seulement), de glucides, de sucres et, comme en 2018-19, moins de protéines. Comme en 2018-19, les desserts laitiers destinés à une clientèle gastronomique ont des teneurs plus élevées en énergie, en lipides, en gras saturés, en glucides et en sucres tout en ayant un prix de vente plus élevé. Quant à la **caractéristique particulière**, les desserts laitiers d'aspect naturel ont maintenant des teneurs plus élevées en lipides (lorsque pondérées pour les ventes), mais n'ont plus des teneurs plus élevées en sucres comparativement aux desserts sans caractéristique particulière. Comme en 2018-19, ces desserts laitiers ont des teneurs inférieures en protéines. La classification selon la **culture bactérienne** dévoile que les desserts laitiers ayant des probiotiques ajoutés ont des teneurs supérieures en lipides et en gras saturés. Les desserts laitiers sans culture bactérienne ont, quant à eux, des teneurs supérieures en énergie, en lipides, en gras saturés, en glucides, en sucres et des teneurs inférieures en protéines.

En ce qui a trait aux **variations** relatives aux nutriments et au prix depuis 2018-19, il est possible tout d'abord de constater que les desserts substitués à base de noix ont réduit leurs teneurs en énergie (-44 %), et lorsque pondérées pour les ventes, leurs teneurs en lipides (-48 %), en gras saturés (-45 %), en glucides (-30 %) et en sucres (-27 %). Quant à eux, les desserts substitués à base de légumineuses sont maintenant achetés à un prix plus élevé (+14 %). Lorsque pondérés pour les ventes, les desserts laitiers à saveur de fruits contiennent significativement moins de glucides qu'en 2018-19 (-9 %) tandis que ceux aromatisés ont des teneurs inférieures en lipides (-25 %) et en gras saturés (-30 %). Les desserts laitiers avec du sucre comme agent sucrant ont réduit leurs teneurs en énergie (-9 %), en glucides (-8 %) et en sucres (-7 %) comparativement à 2018-19. Quant aux desserts laitiers avec édulcorant, ils contiennent plus d'énergie qu'avant (+19 %). Les produits contenant à la fois des sucres et des édulcorants contiennent plus de lipides et

de gras saturés tout en ayant un prix de ventes plus élevé qu'en 2018-19 (achats seulement). Les desserts laitiers achetés destinés à une clientèle soucieuse de sa santé contiennent maintenant moins de glucides (-18 %) et de sucres (-18 %) tout en ayant un prix de vente moindre (-19 %) comparativement à 2018-19. Les desserts laitiers destinés aux enfants contiennent, quant à eux, des teneurs inférieures en lipides (-41 %) comparativement à 2018-19. Concernant la caractéristique particulière, les desserts laitiers de base ont des teneurs inférieures en protéines (-9 %) comparativement à 2018-19 (achats seulement) tandis que ceux d'aspect naturel ont des teneurs supérieures en lipides (+53 % pour les achats seulement) comparativement à 2018-19. Le prix de vente des desserts laitiers biologiques achetés est maintenant plus élevé qu'en 2018-19 (+17 %). Enfin, les desserts laitiers avec probiotiques ajoutés achetés contiennent maintenant moins de glucides et de sucres (-16 %) tout en ayant un prix de vente moindre (-21 %). Il est à noter qu'aucun changement significatif n'avait été noté dans la composition nutritionnelle des classifications « accompagnement » et « lactose ». C'est pourquoi ces résultats n'ont pas été présentés dans le tableau.

 Les desserts laitiers contenant des agents sucrants ont réduit leur teneur en sucres de près de 8 % depuis 2018-19.

5.4 Comparaison des plus grands vendeurs

Outre les ventes annuelles totales, il est possible d'interpréter les résultats en considérant les **50 desserts laitiers les plus vendus** (kg par année) tant pour l'année 2023 que pour l'année de référence (2018-19). À cet égard, le tableau 8 met en évidence certains types de desserts laitiers contribuant le plus aux nutriments d'intérêt par rapport à leur volume de ventes, ainsi que l'évolution notée entre 2018-19 et 2023.

Tableau 8. Contribution et évolution (2023 vs 2018-19) des 50 desserts laitiers les plus vendus

Type de dessert laitier	Nombre de produits (n)		% des ventes* (\$)		% des ventes* (kg)		% contribution** gras saturés		% contribution** sucres		% contribution** protéines	
	2018-19	2023	2018-19	2023	2018-19	2023	2018-19	2023	2018-19	2023	2018-19	2023
Yogourt brassé	20	21	14,7	25,2	16,8	21,0	12,5	15,9	13,9	21,1	14,5	18,1
Yogourt grec	7	9	4,4	4,8	5,3	9,3	3,1	8,9	6,2	9,5	11,5	19,2
Yogourt liquide	17	14	9,9	4,0	20,9	18,2	18,3	8,1	18,6	15,3	13,1	12,5
Dessert lacté	4	3	2,7	1,7	6,6	2,8	7,9	3,4	9,4	4,2	4,3	1,3
Yogourt ferme	0	1	0,0	0,0	0,0	1,5	0,0	6,3	0,0	1,9	0,0	1,2
Dessert substitut	1	0	0,6	0,0	0,7	0,0	0,6	0,0	1,0	0,0	0,6	0,0
Fromage frais	1	2	0,2	0,8	0,6	0,9	1,1	1,4	0,7	1,0	0,8	1,1
Total	50	50	32,5	36,5	50,9	53,6	43,5	44,0	49,8	53,0	44,8	53,4

* Pourcentage des ventes de cette catégorie d'aliments.

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

Le tableau 8 permet d'abord d'observer que la contribution aux ventes des 50 meilleurs vendeurs a augmenté comparativement à 2018-19, et ce, tant en dollars qu'en kg (+4,0 pp et +2,7 pp, respectivement). La contribution aux nutriments de ces meilleurs 50 vendeurs a également augmenté. Ceci signifie que les 50 meilleurs vendeurs de 2023 de la catégorie fournissent un plus grand pourcentage du total des gras saturés, des sucres et des protéines que les 50 meilleurs vendeurs de 2018-19. Ceci peut s'expliquer par le fait que les 50 meilleurs vendeurs de 2023 représentent un plus grand pourcentage de l'offre (le total de produit étant plus faible en 2023 qu'en 2018-19). Plus en détail, le tableau 8 permet de constater que les yogourts liquides ont connu une baisse importante de leur contribution en gras saturés comparativement à 2018-19.

Discussion

Le suivi des desserts laitiers disponibles au Québec a mené à plusieurs constats concernant l'évolution de cette catégorie d'aliments. Tout d'abord, les analyses de 2023 ont été réalisées sur un plus faible échantillon, soit sur 387 produits comparativement à 552 en 2018-19. Ceci représente une baisse de 165 produits, soit environ -30 %. Cette diminution peut être attribuable à la collecte réalisée en deux temps en 2018 et en 2019. Une diminution a également été observée au niveau des ventes (-24 %). Il n'en demeure pas moins que les produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles représentent une bonne couverture, soit 89 % du marché (comparativement à 86 % en 2018-19). En France, une hausse de la diversité des produits a été observée au fil des années (699 produits en 2009 contre 1 382 produits en 2017)³. Cette hausse était expliquée en partie par une augmentation des produits de type « sucré et gourmand » (comparable à la classification « gastronomique » de la présente étude), phénomène qui n'a pas été observé au Québec au cours des cinq dernières années.

D'entrée de jeu, il importe également de mettre en contexte la situation particulière dans laquelle le suivi de cette catégorie d'aliments a été effectué. Il est à noter que la pandémie de COVID-19 a pu affecter non seulement les comportements d'achats des consommateurs, mais également les prix de vente des différents produits. En parallèle, les problèmes d'approvisionnement liés à la pandémie peuvent également avoir créé une certaine rareté influençant ainsi le prix de certains ingrédients plus que d'autres. 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 consommateurs⁸¹.

Évolution de la diversité et des ventes

Une première série d'analyses a d'abord porté sur l'évolution de la **diversité** de produits. Comme en 2018-19, les yogourts brassés constituent la majorité des produits offerts (38 % de l'offre) et vendus (44 % des ventes) sur le marché. Une hausse des ventes de ce type de dessert laitier a d'ailleurs été observée au cours des cinq dernières années (+4 pp). Les yogourts grecs sont les deuxièmes desserts laitiers les plus présents sur le marché avec 17 % de l'offre. Ces derniers ont toutefois connu une légère baisse de leur diversité (-2 pp) et de leurs ventes (-1 pp) depuis 2018-19. Les desserts lactés ont, quant à eux, connu une baisse de leurs ventes (-5 pp) depuis 2018-19, ce qui pourrait être attribuable à la hausse du prix de vente de 39 % (statistiquement non significatif) pour ce type de dessert. Il est également possible que ce soit explicable – du moins, en partie – au plus récent Guide alimentaire canadien paru en 2019 qui conseille de limiter la consommation d'aliments hautement transformés et de lire les étiquettes nutritionnelles⁷⁰. Les

consommateurs ont potentiellement constaté que ces desserts laitiers comportaient de nombreux additifs (données non présentées) et étaient plus riches en gras saturés et en sucres que les autres.

Malgré l'engouement général pour les produits d'origine végétale⁸², les desserts substitués ont connu une baisse de diversité (-3 pp) et une légère baisse des ventes (-1 pp). Il est possible que les industriels se soient concentrés sur certains saveurs gagnantes plutôt que de miser sur une diversité de saveurs. Le prix de vente plus élevé pour les desserts substitués peut expliquer le manque d'engouement chez le consommateur. À noter que plus aucun de ces produits ne se retrouve dans le palmarès des 50 desserts laitiers les plus vendus. Une situation complètement inverse a été observée par l'Oqali. En effet, l'offre était en croissance en France puisqu'au cours des dernières années, l'Oqali a dénombré 41 desserts végétaux en 2009, 44 en 2011 et 90 en 2017³.

Les desserts laitiers contenant des édulcorants ont connu une baisse de diversité (-3 pp) et de ventes (-2 pp) par rapport à 2018-19, ce qui pourrait s'expliquer par les préoccupations récemment soulevées par l'Organisation mondiale de la santé⁸³ et par l'étude Nutrinet-Santé⁸⁴ concernant les associations possibles entre la consommation d'édulcorants et le risque de maladies cardiovasculaires et de cancers. Les desserts laitiers d'aspect naturel ont, quant à eux, connu une baisse importante de leur diversité (-14 pp) et de leurs ventes (-19 pp). L'aspect naturel semble avoir été délaissé par les consommateurs dans certaines filières spécifiques au cours des dernières années (p. ex., -12 pp de ventes pour les barres granola 2018-2023⁸⁵; -18 pp de ventes pour les repas surgelés 2018-2023⁸⁶).

Évolution du statut des produits

Lors du suivi, les desserts laitiers ont été regroupés selon leur **statut**, c'est-à-dire s'ils étaient nouveaux, identiques, modifiés ou retirés du marché comparativement à 2018-19. En 2023, seulement 3 % sont demeurés identiques, 66 % ont été modifiés et 31 % sont nouveaux. Les produits modifiés représentent la majeure partie des ventes de la catégorie en 2023 (80 %). Par ailleurs, 51 % des desserts laitiers ont été retirés du marché depuis 2018-19. En France, en 2017, c'étaient plutôt les produits nouveaux qui étaient les plus représentés comparativement à 2011 avec 56 % des produits. Les produits modifiés, quant à eux, représentaient 44 % et aucun produit n'était identique. La plus grande proportion de produits nouveaux en France pourrait être en partie expliquée par la période légèrement plus longue entre les deux années de collecte (six ans pour l'Oqali contre cinq ans pour l'Observatoire).

Évolution de la composition nutritionnelle

Une deuxième série d'analyses a porté sur l'évolution de la **composition nutritionnelle** des desserts laitiers. Dans l'ensemble, très peu de changements de composition nutritionnelle ont été observés comparativement à 2018-19.

Très peu de changements nutritionnels ont été observés comparativement à 2018-19. Seule une baisse des teneurs en glucides (-6,8 %) a été observée lorsque les données sont pondérées pour les ventes.

Seule une baisse des teneurs en glucides (-0,9 g; -6,8 %) a été notée lorsque les données sont pondérées pour les ventes. Cette baisse semble être explicable par une baisse de la teneur en sucres (-0,8 g; -6,8 %) même si cette variation ne s'est pas avérée statistiquement significative. La diminution des teneurs en glucides est particulièrement marquée au sein des yogourts

grecs. Le fait que les variations soient uniquement présentes lorsque les données sont pondérées pour les ventes (achats), signifient que les grands vendeurs ont diminué leur teneur en glucides et/ou que les consommateurs achètent maintenant des produits plus faibles en glucides. L'Oqali en France avait, quant à lui, observé une augmentation des teneurs en lipides de 21 % et une diminution des teneurs en sucres de 10 % entre 2009 et 2017 pour l'ensemble des desserts laitiers³.

Au-delà de la valeur nutritive, les desserts laitiers achetés en 2023 ont un poids significativement inférieur par unité (-20,7 g; -17,1 %). Les diminutions observées dans les teneurs en sucres ne sont toutefois pas explicables par la diminution du poids d'une unité. En effet, une diminution significative des teneurs en sucres (-0,4 g; -4,0 %) a été observée lorsque le poids est rapporté par 100 g (voir tableau 10 en annexe).

Les diminutions des teneurs en glucides ne sont pas explicables par la diminution du poids d'une unité.

De manière plus spécifique, il a été possible de constater que l'offre de desserts substitués contient maintenant moins d'énergie qu'en 2018-19 (-35 % explicable par une baisse importante des teneurs en lipides). De manière similaire, l'Oqali avait observé que les desserts végétaux non sucrés à base de soya avaient connu une baisse de 17 % de leur teneur en lipides et de 59 % de leur teneur en sucres entre 2009 et 2017. Les yogourts grecs achetés contiennent moins de glucides qu'en 2018-19 (-14 % ce qui est explicable par une baisse des sucres) tandis que les yogourts fermes contiennent plus de lipides (+32 % ce qui est explicable par une hausse des gras saturés).

L'évolution de la composition nutritionnelle a également été analysée en utilisant les **seuils de 15 % de la VQ** pour les sucres et les gras saturés. Dans l'ensemble, la majorité des produits respecte ces seuils et un plus haut pourcentage les respecte comparativement à 2018-19. En fait, les desserts laitiers achetés en 2023 respectent plus souvent le seuil de 15 % de la VQ en **sucres** (+7 pp) qu'en 2018-19. Plus spécifiquement, les yogourts fermes achetés respectent plus souvent qu'avant ce seuil. En ce qui a trait

au respect du seuil de 15 % de la VQ pour les **gras saturés**, très peu de changements ont été observés. Seuls les yogourts fermes respectent moins souvent le seuil. Ces yogourts semblent être le type de desserts laitiers s'étant le plus détérioré depuis 2018-19.

Si aucun changement dans la composition nutritionnelle des desserts laitiers n'est apporté d'ici 2026, 19 % d'entre eux auront à afficher le **symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage** indiquant une teneur élevée pour au moins un nutriment visé par ce symbole (représentant aussi 19 % des ventes) comparativement à 26 % en 2018-19 (représentant 29 % des ventes). Plus précisément, 18 % des desserts laitiers offerts auraient à afficher le symbole pour les sucres alors que 4 % devraient l'afficher pour les gras saturés. Enfin, seulement 12 produits auraient à afficher le symbole pour deux nutriments et aucun produit n'afficherait le symbole pour les trois nutriments. Les améliorations observées relativement à cet indicateur sont encourageantes. Plusieurs industriels ont possiblement déjà modifié leur recette en vue du 1^{er} janvier 2026, date à laquelle tous les produits ayant des teneurs élevées en gras saturés, en sucres et/ou sodium devront apposer le symbole sur l'emballage de leurs produits. Il sera très intéressant de suivre l'évolution de cet indicateur lors du prochain portrait de suivi lorsque la loi sera en vigueur.

Si aucun changement ne survient dans la composition nutritionnelle, 19 % des desserts laitiers auront à afficher le symbole sur le devant de leur emballage indiquant une teneur élevée pour au moins un nutriment.

La variation de la composition nutritionnelle a également été évaluée selon le **statut** des desserts laitiers (nouveaux, identiques, modifiés ou retirés) en comparaison avec l'année de référence, soit 2018-19. Tout d'abord, les nouveaux desserts laitiers offerts en 2023 sont significativement plus riches en gras saturés que les autres tandis que les produits modifiés contiennent significativement moins d'énergie et de protéines. Les desserts laitiers modifiés sont principalement des yogourts brassés ce qui peut expliquer les teneurs inférieures en énergie et protéines. Plus spécifiquement, la composition nutritionnelle des desserts laitiers modifiés s'est améliorée. En effet, ces desserts laitiers ont été plus nombreux à connaître une diminution de leurs teneurs en gras saturés, bien que l'ampleur de la baisse était similaire à l'ampleur de la hausse. De manière similaire, les desserts laitiers modifiés étaient plus nombreux à connaître une réduction de leurs teneurs en sucres et l'ampleur de la baisse était plus importante que celle de la hausse. Ainsi, les améliorations générales notées pour la catégorie en termes de diminution de glucides (et donc, de sucres) semblent davantage attribuables aux produits modifiés qu'aux nouveaux produits. Ce résultat est d'autant plus intéressant considérant que les desserts laitiers modifiés représentent 80 % des ventes de toute la catégorie en 2023. Il est à noter que les produits modifiés qui ont réduit leur teneur en sucres ont connu une hausse moyenne de leurs ventes de 39 %. En France, l'Oqali avait observé que les produits laitiers et desserts frais reformulés en 2017 avaient augmenté leur teneur en gras saturés (+0,3 %) et diminué leur teneur en sucres (-2 %)³.

Des analyses ont été réalisées pour vérifier comment les **informations présentes sur l'emballage** sont associées aux nutriments et au prix de vente des desserts laitiers. D'abord, les analyses effectuées relativement à l'origine ont révélé que les desserts substitués à base de noix ont une meilleure composition nutritionnelle qu'en 2018-19 puisqu'ils contiennent maintenant moins d'énergie, de lipides, de gras saturés, de glucides et de sucres. Les baisses sont majeures variant entre 27 et 48 % selon les nutriments, lorsque les données sont pondérées pour les ventes. En France, l'Oqali avait plutôt observé que c'étaient les desserts substitués à base de soya qui s'étaient améliorés avec une baisse de leurs teneurs en lipides et en sucres entre 2009 et 2017. Les desserts laitiers à saveur de fruits ont diminué leurs teneurs en glucides (explicable par la diminution de leurs teneurs en sucres) tandis que les desserts aromatisés ont réduit leurs teneurs en lipides et en gras saturés. Ces derniers demeurent encore avec des teneurs en sucres plus élevées que les autres et bénéficieraient d'améliorations plus marquées.

Les desserts laitiers à saveur de fruits ont diminué leurs teneurs en glucides tandis que ceux aromatisés ont réduit leurs teneurs en lipides et en gras saturés.

Une baisse des teneurs en sucres dans les desserts laitiers ayant le sucre comme agent sucrant a été observée tant dans les données d'offre que les données d'achat (-7 % et -10 %, respectivement). Les desserts laitiers destinés à une clientèle soucieuse de sa santé et les desserts laitiers avec probiotiques ajoutés ont également connu une baisse de leur teneur en sucres (-18 % et -16 %, respectivement lorsque pondérées pour les ventes) et une baisse de leur prix de vente (-19 % et -21 %, respectivement lorsque pondérées pour les ventes). Une baisse importante de la teneur en lipides a été observée dans les desserts laitiers destinés aux enfants (-41 %). Les lipides étant bénéfiques pour la santé des enfants, cette baisse devra être suivie avec attention dans les prochaines années. Ceci étant dit, les desserts laitiers destinés aux enfants demeurent avec des teneurs en sucres inférieures aux autres et devraient être privilégiés par les familles. À l'inverse, une hausse importante de la teneur en lipides a été observée dans les desserts laitiers d'aspect naturel (+53 %).

Évolution des 50 plus grands vendeurs

Des analyses supplémentaires ont été entreprises afin d'examiner plus spécifiquement l'évolution des **50 plus grands vendeurs**. Ces derniers contribuent davantage aux ventes en kg qu'en 2018-19 (près de 54 % contre 51 % en 2018-19). Ainsi, les consommateurs concentrent encore plus leur choix au sein des 50 desserts laitiers les plus vendus

comparativement à 2018-19. Ces analyses ont également permis de constater que les yogourts liquides contribuent moins aux apports en lipides qu'en 2018-19. Ceci est possiblement explicable par la diminution de près de 35 % - bien que non significative - des teneurs en lipides dans l'ensemble de ces yogourts lorsque les données sont pondérées pour les ventes.

En somme

Diverses améliorations ont été observées dans la composition nutritionnelle des produits depuis 2018-19. Malgré cela, une diminution des teneurs en sucres est encore possible puisqu'une étude a démontré que de réduire les teneurs en sucres dans les yogourts jusqu'à une teneur de 7 g par 100 g était possible et surtout, toujours accepté par le consommateur⁶⁰. La teneur moyenne actuelle étant à 9,9 g par 100 g, une baisse de 2,9 g serait réaliste. Pour permettre cette réduction d'environ 25 % sans que la différence soit perceptible par le consommateur, l'ajout de saveur de fraise ou de vanille pourrait être envisagée⁶¹.

Pour le consommateur, éviter les desserts laitiers de type desserts lactés peut facilement lui permettre de consommer moins de sucres et moins de gras saturés. De plus, opter pour les desserts laitiers à saveur de fruits plutôt qu'à d'autres arômes (p. ex., café, vanille) serait une autre façon simple de réduire les apports en sucres. Pour le moment, les desserts laitiers destinés à une clientèle gastronomique contiennent à la fois plus de gras saturés et plus de sucres. Ils devraient donc être consommés avec modération. Contrairement à d'autres catégories d'aliments (p. ex., céréales à déjeuner), les desserts laitiers destinés aux enfants contiennent moins de sucres que les autres et peuvent être recommandés pour les familles.

Conclusion et perspectives

Le suivi de la composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts et vendus au Québec a mené à certaines constatations et mises en perspective des efforts déployés concernant l'amélioration de leur qualité nutritive.

Dans l'ensemble, peu de changements ont été observés dans la composition nutritionnelle de l'offre. Le plus grand changement survenu depuis 2018-19 est la diminution globale de près de 7 % de la teneur en **glucides** (explicable par une baisse non significative des **sucres**) par portion lorsque les données sont pondérées pour les ventes. La baisse en sucres n'est pas explicable par la baisse du poids d'une portion puisque ce changement est significatif lorsque les analyses sont reprises par 100 g. Par ailleurs, une plus grande proportion des desserts laitiers achetés respecte le seuil de 15 % de la valeur quotidienne pour les sucres.

L'amélioration des achats des desserts laitiers semble passer par les améliorations apportées aux produits **modifiés**. En effet, les produits **modifiés** représentent une très grande part du marché en 2023 (66 % de l'offre et 80 % des ventes) et une grande proportion de ceux-ci ont réduit leur teneur en sucres et en gras saturés. D'ailleurs, les améliorations nutritionnelles apportées ont eu un impact positif sur leurs ventes, ce qui peut à la fois motiver l'industrie bioalimentaire à améliorer leurs produits et avoir de grands impacts sur la santé de la population.

Une plus faible proportion de produits aurait le symbole nutritionnel de Santé Canada sur le devant de leur emballage (19 % contre 26 % en 2018-19). Il n'en demeure pas moins que près d'un produit sur cinq aurait le symbole nutritionnel pour les sucres. À cet égard, ce sont plus souvent les desserts lactés qui porteraient le symbole pour le sucre.

En somme, les résultats du présent rapport sont encourageants et mettent en lumière les changements réalisés par l'industrie bioalimentaire au cours des dernières années. De plus, il semble que les consommateurs aient bien répondu à l'amélioration de l'offre en se procurant des produits améliorés. Des efforts supplémentaires seront tout de même nécessaires afin de réduire davantage les teneurs en sucres, notamment dans les desserts lactés.

Références

1. Perron J., Pomerleau S., Gilbert-Moreau, J, Gagnon P., Provencher V. (2020). Portrait des yogourts et desserts laitiers disponibles au Québec - 2018-2019. Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire. 55p.
2. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Ventes au détail de produits alimentaires dans les grands magasins au Québec. 2021. Disponible au: <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Ventesdetailproduitsalimentaires.pdf>.
3. Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali). Produits laitiers et desserts frais - Évolution du secteur entre 2009, 2011 et 2017. Edition 2020. Disponible au: https://www.oqali.fr/media/2021/12/OQALI_2020_Rapport_evolution_Produits_laitiers_et_desserts_frais-1.pdf.
4. Caiyun Liu. Essays on Greek yogurt in the US market.
5. Vatanparast H, Islam N, Patil RP, et al. Consumption of Yogurt in Canada and Its Contribution to Nutrient Intake and Diet Quality Among Canadians. *Nutrients* 2019;11:28.
6. Greene E, Heinen M, Murrin C. Factors associated with yoghurt consumption in preschool children. *Proceedings of the Nutrition Society* 2021;80.
7. Pandey S, Ritz C, Perez-Cueto FJA. An Application of the Theory of Planned Behaviour to Predict Intention to Consume Plant-Based Yogurt Alternatives. *Foods* 2021;10:12.
8. Zhu Y, Jain N, Holschuh N, Smith J. Associations between frequency of yogurt consumption and nutrient intake and diet quality in the United Kingdom.2021.
9. Le Roy CI, Kurilshikov A, Leeming ER, et al. Yoghurt consumption is associated with changes in the composition of the human gut microbiome and metabolome.2022.
10. Cifelli CJ, Agarwal S, Fulgoni VL, 3rd. Association of Yogurt Consumption with Nutrient Intakes, Nutrient Adequacy, and Diet Quality in American Children and Adults. *Nutrients* 2020;12:09.
11. Hobbs DA, Givens DI, Lovegrove JA. Yogurt consumption is associated with higher nutrient intake, diet quality and favourable metabolic profile in children: a cross-sectional analysis using data from years 1-4 of the National diet and Nutrition Survey, UK. *European Journal of Nutrition* 2019;58:409-22.
12. Yong Z, Smith J, Neha J, et al. Associations between yogurt consumption and nutrient intake in the United Kingdom. *Proceedings of the Nutrition Society* 2020;79.
13. Yong Z, Smith J, Benoit V, et al. Yogurt consumption is associated with better dietary intake and diet quality in school-aged children. *Current Developments in Nutrition* 2019;3;nzz039.P18-112-19.
14. Panahi S, Doyon CY, Despres JP, et al. Yogurt consumption, body composition, and metabolic health in the Quebec Family Study. *European Journal of Nutrition* 2018;57:1591-603.
15. Tutunchi H, Naghshi S, Naemi M, Naeini F, Esmailzadeh A. Yogurt consumption and risk of mortality from all causes, CVD and cancer: a comprehensive systematic review and dose–response meta-analysis of cohort studies.2023.

16. Nakanishi A, Homma E, Osaki T, et al. Association between milk and yogurt intake and mortality: a community-based cohort study (Yamagata study). *BMC Nutrition* 2021;7.
17. Lin P, Gui X, Liang Z, Wang T. Association of Yogurt and Dietary Supplements Containing Probiotic Consumption With All-Cause and Cause-Specific Mortality in US Adults: A Population-Based Cohort Study. 2022.
18. Schmid D, Mingyang S, Xuehong Z, et al. Yogurt consumption in relation to mortality from cardiovascular disease, cancer, and all causes: a prospective investigation in 2 cohorts of US women and men. *American Journal of Clinical Nutrition* 2020;111,:689-97.
19. Claire EK, Lara SY, Karin BM, Wynn T, Jonathan PJ, Folasade PM. The Impact of Prebiotic, Probiotic, and Synbiotic Supplements and Yogurt Consumption on the Risk of Colorectal Neoplasia among Adults: A Systematic Review. *Nutrients* 2022;14:4937.
20. Sun J, Song J, Yang J, et al. Higher Yogurt Consumption Is Associated With Lower Risk of Colorectal Cancer: A Systematic Review and Meta-Analysis of Observational Studies. 2021.
21. Mohammadreza M, Salari Sharif A, Ali Sangouni A, Hamideh E, Hassan M-k. Effect of probiotic yogurt consumption on glycemic control and lipid profile in patients with type 2 diabetes mellitus: a randomized controlled trial. *Clinical Nutrition ESPEN* 2023;54:144-9.
22. Lestari LA, Ratnasari D, Azizah EF, et al. Short-term consumption of probiotic yogurt improved HDL-C of type 2 diabetes mellitus patients: a double-blind randomized controlled trial. *Romanian Journal of Diabetes Nutrition and Metabolic Diseases* 2019;26,:381-92.
23. Watanabe D, Kuranuki S, Sunto A, Matsumoto N, Nakamura T. Daily Yogurt Consumption Improves Glucose Metabolism and Insulin Sensitivity in Young Nondiabetic Japanese Subjects with Type-2 Diabetes Risk Alleles. *Nutrients* 2018;10:29.
24. Food and Drug Administration. Petition for a Qualified Health Claim for Yogurt and Reduced Risk of Type 2 Diabetes Mellitus. Mars 2024. Disponible au: <https://www.fda.gov/media/176608/download?attachment>.
25. Rosenberg L, Robles YP, Li S, Ruiz-Narvaez EA, Palmer JR. A prospective study of yogurt and other dairy consumption in relation to incidence of type 2 diabetes among black women in the USA. 2020.
26. Pourrajab B, Fatahi S, Dehnad A, Kord Varkaneh H, Shidfar F. The impact of probiotic yogurt consumption on lipid profiles in subjects with mild to moderate hypercholesterolemia: A systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. 2020.
27. Yeqing G, Shinan G, Shanshan B, et al. The association between daily yogurt consumption and serum lipid profiles in the general adult population: the TCLSIH cohort study. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 2022;73,:415-23.
28. Cortes LN, Villamil RA, Cortes LY. The impact of PUFA-enriched yogurt consumption on cardiovascular risk markers: a review. *PharmaNutrition* 2023;23.
29. Hasaniani N, Rahimlou M, Ramezani Ahmadi A, Mehdizadeh Khalifani A, Alizadeh M. The Effect of Flaxseed Enriched Yogurt on the Glycemic Status and Cardiovascular Risk Factors in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus: Randomized, Open-labeled, Controlled Study. *Clinical Nutrition Research* 2019;8:284-95.
30. Buendia JR, Li Y, Hu FB, et al. Long-term yogurt consumption and risk of incident hypertension in adults. *Journal of Hypertension* 2018;36:1671-9.

31. Wade AT, Guenther BA, Ahmed FS, Elias MF. Higher yogurt intake is associated with lower blood pressure in hypertensive individuals: Cross-sectional findings from the Maine-Syracuse Longitudinal study. *International Dairy Journal* 2021;122.
32. Neda Mousavi S, Somayeh S, Omid A. Effect of daily probiotic yogurt consumption on inflammation: a systematic review and meta-analysis of randomized Controlled Clinical trials. *Obesity Medicine* 2020;18.
33. Yuan M, Singer MR, Moore LL. Yogurt consumption is associated with lower levels of chronic inflammation in the framingham offspring study. *Nutrients* 2021;13;:506.
34. Redondo-Useros N, Gheorghe A, Diaz-Prieto LE, Villavisencio B, Marcos A, Nova E. Associations of probiotic fermented milk (PFM) and yogurt consumption with Bifidobacterium and Lactobacillus components of the gut microbiota in healthy adults. *Nutrients* 2019;11;:651.
35. Ghiamati Yazdi F, Dalgaard LB, Qing L, et al. Long-term daily high-protein, drained yoghurt consumption alters abundance of selected functional groups of the human gut microbiota and fecal short-chain fatty acid profiles in a cohort of overweight and obese women. *Journal of Functional Foods* 2022;93.
36. Kairey L, Leech B, El-Assaad F, Bugarcic A, Dawson D, Lauche R. The effects of kefir consumption on human health: a systematic review of randomized controlled trials. *Nutrition Reviews* 2023;81;:267-86.
37. Mazani M, Nemati A, Amani M, Haedari K, Mogadam RA, Baghi AN. The effect of probiotic yoghurt consumption on oxidative stress and inflammatory factors in young females after exhaustive exercise. *JPMA - Journal of the Pakistan Medical Association* 2018;68:1748-54.
38. Rezazadeh L, Beitullah A, Asghari Jafarabadi M, Maryam B, Pourghassem Gargari B. Daily consumption effects of probiotic yogurt containing Lactobacillus acidophilus La5 and Bifidobacterium lactis Bb12 on oxidative stress in metabolic syndrome patients. *Clinical Nutrition ESPEN* 2021;41:136-42.
39. Zhang S, Fu J, Zhang Q, et al. Association between habitual yogurt consumption and newly diagnosed non-alcoholic fatty liver disease. 2020.
40. Liu X, Gao W, Yang J, Mao G, Lu H, Xing W. Association between probiotic, prebiotic, and yogurt consumption and chronic kidney disease: The NHANES 2010–2020. 2022.
41. Tessier AJ, Presse N, Rahme E, Ferland G, Bherer L, Chevalier S. Milk, yogurt, and cheese intake is positively associated with cognitive executive functions in older adults of the Canadian longitudinal study on aging. *Journals of Gerontology: Series A* 2021;76;:2223-31.
42. He A, Chin J, Lomiguen CM. Benefits of Probiotic Yogurt Consumption on Maternal Health and Pregnancy Outcomes: A Systematic Review. 2020.
43. Tsuchiya M, Tsuchiya S, Momma H, et al. Impact of Habitual Yogurt Intake in Mother-Child Dyads on Incidence of Childhood Otitis Media: The Japan Environment and Children's Study (JECS). *Probiotics & Antimicrobial Proteins* 2023;17:17.
44. Pasiakos AMS, Gonzalez-Gil EM, Pala V, et al. Prospective associations between combined physical activity and sedentary behaviours and milk and yogurt consumption. Results from the IDEFICS study. *Proceedings of the Nutrition Society* 2020;79.
45. Moore JB, Horti A, Fielding BA. Evaluation of the nutrient content of yogurts: a comprehensive survey of yogurt products in the major UK supermarkets. *BMJ Open* 2018;8:e021387.

46. Garcia AL, Ronquillo JD, Morillo-Santander G, et al. Sugar Content and Nutritional Quality of Child Orientated Ready to Eat Cereals and Yoghurts in the UK and Latin America; Does Food Policy Matter? *Nutrients* 2020;12:23.
47. Coyle DH, Ndanuko R, Singh S, Huang P, Wu JH. Variations in Sugar Content of Flavored Milks and Yoghurts: A Cross-Sectional Study across 3 Countries. *Current Developments in Nutrition* 2019;3:nzz060.
48. Market Data Forecast Europe Dairy Alternatives Market. 2020–2025. Available online: <https://www.marketdataforecast.com/market-reports/europe-dairy-alternatives-market> (accessed on 30 March 2021).
49. Boukid F, Lamri M, Dar BN, Garron M, Castellari M. Vegan Alternatives to Processed Cheese and Yogurt Launched in the European Market during 2020: A Nutritional Challenge? *Foods* 2021;10:12.
50. Medici E, Craig WJ, Rowland I. A Comprehensive Analysis of the Nutritional Composition of Plant-Based Drinks and Yogurt Alternatives in Europe.2023.
51. D'Andrea AE, Kinchla AJ, Nolden AA. A comparison of the nutritional profile and nutrient density of commercially available plant-based and dairy yogurts in the United States.2023.
52. Lee JJ, Srebot S, Ahmed M, Mulligan C, Hu G, L'Abbé MR. Nutritional quality and price of plant - based dairy and meat analogs in the Canadian food supply system. *J Food Sci* 2023;88:3594-606.
53. Wadhwa SS, McMahon AT, Neale EP. A Cross-Sectional Audit of Nutrition and Health Claims on Dairy Yoghurts in Supermarkets of the Illawarra Region of New South Wales, Australia. *Nutrients* 2021;13:27.
54. Ballco P, De Magistris T. Spanish Consumer Purchase Behaviour and Stated Preferences for Yoghurts with Nutritional and Health Claims. *Nutrients* 2019;11:12.
55. Viana MM, Polizer Rocha YJ, Trindade MA, Alfinito S. Consumer preferences for burgers and milk desserts: Evaluating the importance of health claim attributes. *Journal of Sensory Studies* 2021;36.
56. Li T, Dando R. Impact of Common Food Labels on Consumer Liking in Vanilla Yogurt. *Foods* 2019;8:17.
57. Prados-Bo A, Rabassa M, Bosch M, Casino G. Online information in Spanish on probiotics, yoghurt, kefir, kombucha, fibre and prebiotics: an analysis of the quality of information and the certainty of the evidence supporting health claims. *BMJ Open* 2022;12:e063316.
58. Velazquez AL, Vidal L, Antunez L, Alcaire F, Varela P, Ares G. Children's reaction to sugar reduced dairy desserts in the context of the implementation of nutritional warning labels: An exploratory study. *Food Research International* 2023;170:113001.
59. Maruyama S, Lim J, Streletskaia NA. Clean Label Trade-Offs: A Case Study of Plain Yogurt. *Frontiers in Nutrition* 2021;8:704473.
60. Dias PGI, Sajiwani JWA, Rathnayaka R. Consumer perception and sensory profile of probiotic yogurt with added sugar and reduced milk fat. *Heliyon* 2020;6:e04328.
61. Oliveira AAA, Andrade AC, Bastos SC, Condino JPF, Curzi Junior A, Pinheiro ACM. Use of strawberry and vanilla natural flavors for sugar reduction: A dynamic sensory study with yogurt. *Food Research International* 2021;139:109972.
62. Ndhkala AR, Kavaz Yuksel A, Yuksel M. Nutritional Supplementation of Yogurt with Jerusalem Artichoke Tubers: Organic Acid Profiles and Quality Parameters. *Plants* 2022;11:14.

63. Cornes R, Sintes C, Pena A, et al. Daily intake of a functional synbiotic yogurt increases calcium absorption in young adult women. *Journal of Nutrition* 2022;152:1647-54.
64. Kamel DG, Mansour AIA, El-Diin M, Hammam ARA, Mehta D, Abdel-Rahman AM. Using Rosemary Essential Oil as a Potential Natural Preservative during Stirred-like Yogurt Making. *Foods* 2022;11:06.
65. Gupta MK, Torrico DD, Ong L, Gras SL, Dunshea FR, Cottrell JJ. Plant and Dairy-Based Yogurts: A Comparison of Consumer Sensory Acceptability Linked to Textural Analysis. *Foods* 2022;11:04.
66. Basiri S, Haidary N, Shekarforoush SS, Niakousari M. Flaxseed mucilage: A natural stabilizer in stirred yogurt. *Carbohydrate Polymers* 2018;187:59-65.
67. Jaeger SR, Cardello AV, Jin D, Ryan GS, Giacalone D. Consumer perception of plant-based yoghurt: Sensory drivers of liking and emotional, holistic and conceptual associations. *Food Research International* 2023;167:112666.
68. Ministère de la Santé et des Services sociaux. Politique gouvernementale de prévention en santé. 2017.
69. Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation. Politique Bioalimentaire 2018-2025. 2018.
70. Gouvernement du Canada. Guide alimentaire Canadien. Disponible au: <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>.
71. 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-cgihtml> 2018.
72. 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.
73. 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>.
74. 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.
75. Banque du Canada. Feuille de calcul de l'inflation. Disponible au: https://www.banqueducanada.ca/taux/renseignements-complementaires/feuille-de-calcul-de-linflation/?theme_mode=light&gl=1*pkf1h*_ga*ODAwNTY2NTg5LjE3MjY1NzQxMzU.*_ga_D0WRRH3RZH*MTcyNjU3NDEzNC4xLjAuMTcyNjU3NDEzNi41OC4wLjA.
76. Santé Canada. Étiquetage nutritionnel sur le devant des emballages. Disponible au: <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/modifications-etiquetage-aliments/devant-emballage.html>. 2022.
77. Gouvernement du Canada. La Gazette du Canada, Partie II, volume 158, numéro 12. Autorisation de mise en marché permettant un seuil inférieur de calcium pour l'exemption de l'obligation de porter un symbole nutritionnel pour les produits préemballés lorsqu'il s'agit de fromage, de yogourt, de kéfir ou de babeurre : DORS/2024-89. Disponible au: <https://canadagazette.gc.ca/rp-pr/p2/2024/2024-06-05/html/sor-dors89-fra.html>.

78. GS1. GTIN Allocation Rules. Disponible au: https://www.gs1gt.org/servicios/publicaciones/descargas/gs1_gtin.pdf. 2007.
79. Nielsen MarketTrack YapQAC, 52 weeks ended January 13, 2024.
80. Santé Canada. Étiquetage nutritionnel sur le devant de l'emballage. 2023.
81. 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. at <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/36-28-0001/2023007/article/00005-fra.htm> (consulté le 4 décembre 2023).
82. Abe-Inge V, Aidoo R, de la Fuente MM, Kwofie EM. Plant-based dietary shift: Current trends, barriers, and carriers. *Trends in Food Science & Technology* 2023:104292.
83. Organisation mondiale de la santé. Publication des résultats de l'évaluation des dangers et des risques liés à l'aspartame. Disponible au: <https://www.who.int/fr/news/item/14-07-2023-aspartame-hazard-and-risk-assessment-results-released>. 2023.
84. Debras C, Chazelas E, Sellem L, et al. Artificial sweeteners and risk of cardiovascular diseases: results from the prospective NutriNet-Santé cohort. *BMJ* 2022;378:e071204.
85. Perron J, Pomerleau S, Corriveau A, Gagnon P, Provencher V. (2023). Suivi du portrait des barres granola disponibles au Québec 2018-2023. Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire. 67 p.
86. Guillemette D, Perron J, Pomerleau S, Rhéaume CJ, Provencher V. (2024). Suivi du portrait des repas surgelés disponibles au Québec 2018-2023. Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire. 67 p.

Annexes

Tableau 9. Nombre de raisons justifiant le statut de produit modifié

Nombre de raisons	Nombre de produits (%)
1	1 (0)
2	4 (2)
3	41 (16)
4	75 (29)
5	134 (53)

Tableau 10. Composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts et vendus, par portion de 100 g et variation par rapport à 2018-19

	Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Prix de vente (\$ constants)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Teneur	87±38	78±24	2,2±2,7	1,8±1,6	1,3±1,7	1,0±0,9	13±5	12±4	9,9±3,8	9,3±3,0	4,1±2,1	3,9±1,9	1,14±1,28	1,17±1,34
Variation en unité	-4,1±2,5	-1,7±1,9	-0,1±0,2	0,0±0,1	-0,1±0,1	0,1±0,1	-0,6±0,3	-0,6±0,3	-0,4±0,3	-0,4±0,2	-0,3±0,1	0,0±0,1	0,29±0,07	0,44±0,08
Variation en %	-4,5±2,8	-2,1±2,3	-5,8±7,8	1,9±6,6	-3,8±8,6	5,3±6,7	-4,3±2,5	-4,9±2,5	-4,0±2,5	-4,4±2,5	-6,5±3,4	0,5±3,8	34,1±8,1	61,0±11,2

Moyenne ± écart-type.

Offre=Composition nutritionnelle des desserts laitiers offerts sur le marché (n=387).

Achats=Composition nutritionnelle des desserts laitiers vendus (la moyenne a été pondérée selon le nombre de portions vendues) (n=279).

Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure à celle de 2018-19.

Les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure à celle de 2018-19.

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

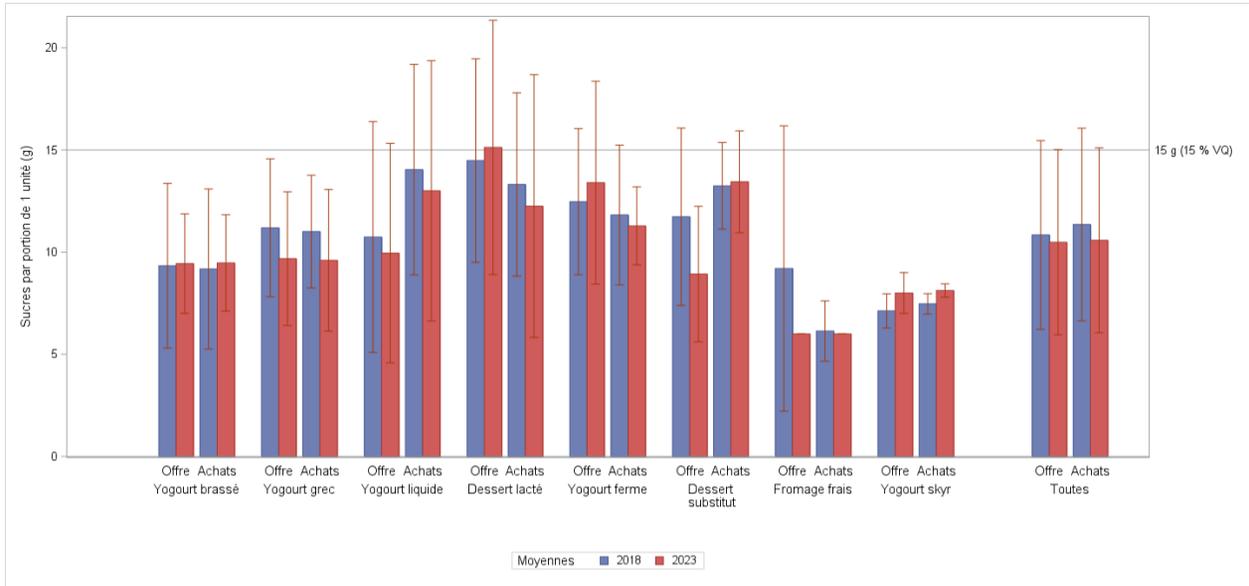


Figure 8. Teneurs en sucres des desserts laitiers en 2018-19 et en 2023, par portion d'une unité

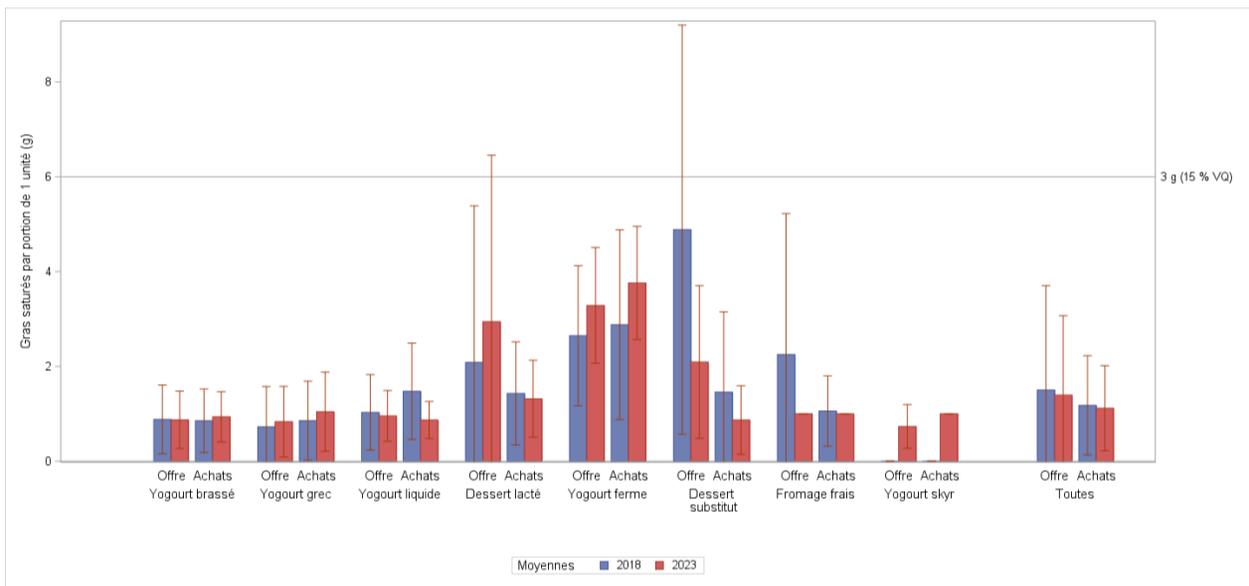


Figure 9. Teneurs en gras saturés des desserts laitiers en 2018-19 et en 2023, par portion d'une unité



OBSERVATOIRE

DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE