



# Suivi des produits de fromage disponibles au Québec en 2020 et 2025



L'Observatoire a effectué le suivi des produits de fromage, cinq ans après son portrait initial en 2020. Une offre plus vaste a été remarquée avec un total de **142 produits** répertoriés, représentant ainsi 86 % du marché (comparativement à 118 produits en 2020, ce qui représentait alors 72 % du marché).

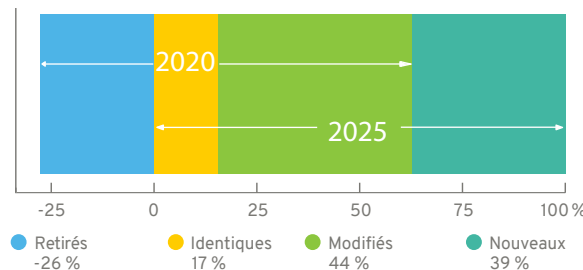
## 1 Produits de fromage répertoriés en 2025

La plus grande **diversité**<sup>1</sup> se trouve toujours au sein des fromages à la crème (61 % de l'offre). Malgré une baisse de 5 pp<sup>2</sup>, les fromages fondus en format individuel sont les plus vendus (57 % des ventes) bien qu'ils ne proposent que 34 % des produits offerts.

Dans l'ensemble, 15 % des produits de fromage (n=22/142) affichent une **allégation relative au gras** (p. ex., teneur réduite en gras). Cependant, ils ne représentent que 7 % des ventes.

En ce qui concerne le **statut**<sup>3</sup>:

- La majorité des produits sont modifiés (n=63/142; 44 %) ou nouveaux (n=55/142; 39 %).
- Les fromages à la crème représentent la plus grande proportion de nouveaux produits ainsi que de produits modifiés.



En raison de leur contenu généralement plus faible en protéines et en calcium, les **produits d'origine végétale** ne représentent pas nécessairement une alternative plus nutritive par rapport à ceux d'origine animale.



Les produits de fromage **modifiés** ont globalement diminué leurs teneurs en gras saturés et en sodium tout en augmentant leur teneur en protéines depuis 2020.

<sup>1</sup> Diversité : nombre de produits différents.

<sup>2</sup> Points de pourcentage : ils représentent la différence de pourcentages des parts de marché d'une même classification entre 2020 et 2025.

<sup>3</sup> Statut du produit comparativement à 2020 : nouveau, identique, modifié ou retiré du marché.

## 2 Évolution de la composition nutritionnelle

La composition nutritionnelle des produits de fromage **offerts** et **achetés** en 2025 diffère peu de celle de 2020 et ce, peu importe le type de produits. Toutefois, il est possible de constater que les teneurs en gras saturés ont augmenté de 8 % depuis 2020 pour l'offre. Lorsque les achats sont considérés, cette variation devient négative (-9 %). Cela suggère que les consommateurs ont acheté des produits ayant moins de gras saturés et/ou que les produits les plus vendus sont ceux qui ont le plus réduit leur teneur en ce nutriment. À noter que ces variations ne sont pas significatives.

Par ailleurs, les fromages à la crème fournissent généralement moins de sodium que les produits de fromage fondu. Les produits de fromage fondu, notamment ceux en format individuel, fournissent plus de protéines et de calcium par rapport aux fromages à la crème.

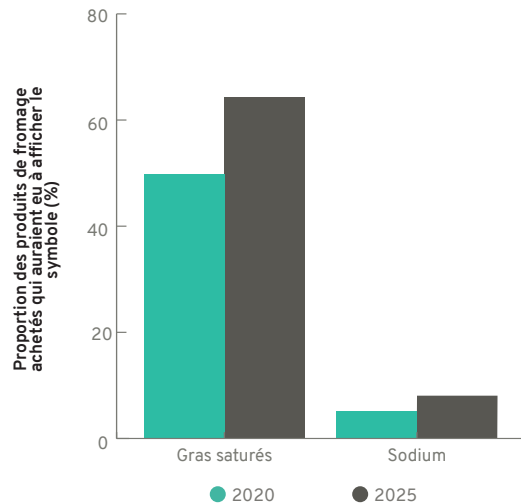
## 3 Symbole nutritionnel

Pour déterminer si un produit devra porter le symbole indiquant une teneur élevée en gras saturés, sucres et/ou sodium, le **seuil de 10 % de la valeur quotidienne (VQ)<sup>4</sup>** est utilisé pour les produits de fromage. À noter que les produits de fromage peuvent bénéficier d'une exemption conditionnelle à l'affichage du symbole<sup>5</sup>.

Parmi les produits de fromage offerts en 2025, 63 % d'entre eux auraient à afficher le symbole sur le devant de leur emballage pour au moins un nutriment (représentant 46 % des ventes).

Plus précisément, 63 % des produits auraient le symbole en raison d'une teneur élevée en gras saturés et 7 % en raison d'une teneur élevée en sodium. Cela représente des augmentations de 13 pp pour les gras saturés et de 2 pp pour le sodium, comparativement à 2020.

Dans l'ensemble, 7 % des produits de fromage offerts (représentant 1 % des ventes) afficheraient le symbole pour les gras saturés et le sodium, simultanément.



<sup>4</sup> Le seuil de 10 % de la valeur quotidienne est utilisé pour les produits dont la quantité de référence est inférieure à 30 g.

<sup>5</sup> Les produits de fromage peuvent bénéficier d'une exemption conditionnelle d'affichage du symbole nutritionnel pour les gras saturés et le sodium s'ils fournissent au moins 5 % de la valeur quotidienne en calcium et s'ils ne contiennent pas certains ingrédients riches en gras saturés (ne concerne que le symbole pour les gras saturés).



## 4 Conclusion

La composition nutritionnelle des produits de fromage n'a pas changé significativement depuis 2020. Néanmoins, les teneurs en gras saturés et en sodium ont diminué, tandis que les teneurs en protéines ont augmenté dans les produits **modifiés**.

Les efforts d'amélioration doivent être poursuivis, car les **gras saturés** demeurent un nutriment à surveiller pour cette catégorie. En effet, **63 %** des produits de fromage afficheraient le symbole sur le devant de l'emballage pour ce nutriment.

Le **sodium** demeure également un nutriment à surveiller surtout dans les produits de fromage fondu. Ces derniers fournissent en moyenne plus de 10 % de la VQ en sodium par portion de 30 g.

Les données de ce portrait des produits de fromage proviennent :



Composition nutritionnelle



Achats des consommateurs

Couverture du marché

70 % de l'offre  
86 % des ventes

Pour en savoir plus : [observatoire.inaf.ulaval.ca](http://observatoire.inaf.ulaval.ca)

En partenariat avec :

