

Suivi du portrait des  
**Biscuits et galettes**  
disponibles au Québec  
2019-2024



**OBSERVATOIRE**  
DE LA QUALITÉ DE L'OFFRE ALIMENTAIRE



UNIVERSITÉ  
**LAVAL**

## AUTEURS

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

Fabien Durif Ph.D. – UQAM  
Véronique Gingras Dt.P., Ph.D. – Département de nutrition, Université de Montréal, CHU Ste-Justine  
Marc-Henri Guével M.Sc. – Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Université Laval  
Jeanne Loignon Dt.P., M.Sc. – Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels, Université Laval

## REMERCIEMENTS

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

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

Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le site Web de l'Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire au [www.observatoire.inaf.ulaval.ca](http://www.observatoire.inaf.ulaval.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, 2025  
ISBN : [978-2-924986-34-9](https://www.isbn-international.org/product/9782924986349) (version PDF)  
© Observatoire de la qualité de l'offre alimentaire

## Table des matières

1.	Faits saillants .....	3
2.	Mise en contexte et problématique .....	5
2.1	Présentation du secteur .....	5
2.2	Composition nutritionnelle .....	6
2.3	Impact sur la santé .....	7
2.4	Importance de l'information sur l'emballage .....	7
2.5	Changements dans les politiques publiques et dans le contexte alimentaire .....	8
2.6	Retour sur le portrait initial .....	9
2.7	Évolution de la catégorie .....	10
2.8	Reformulation de produits .....	10
3.	Objectifs .....	12
4.	Méthodologie .....	13
4.1	Données de composition nutritionnelle .....	13
4.2	Classifications des produits et définitions .....	14
4.3	Données d'achats alimentaires .....	17
4.4	Croisement avec les données nutritionnelles .....	18
4.5	Analyses statistiques .....	18
5.	Résultats et interprétation des données .....	20
5.1	Diversité des biscuits et galettes (objectif 1) .....	20
5.2	Composition nutritionnelle et prix de vente (objectif 2) .....	24
5.2.1	Comparaison avec les seuils de la valeur quotidienne .....	28
5.2.2	Comparaison selon les statuts .....	33
5.3	Composition nutritionnelle et prix de vente selon les informations présentes sur l'emballage (objectif 3) .....	36
5.4	Comparaison des plus grands vendeurs .....	38
6.	Discussion .....	40
7.	Conclusion et perspectives .....	46
8.	Références .....	48
9.	Annexes .....	51

# Faits saillants 1

Ce rapport dresse le suivi de la composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts et vendus au Québec entre 2019 et 2024. Il établit plusieurs constats relatifs à l'évolution de leur composition nutritionnelle selon leur type et selon les informations présentes sur l'emballage. Des analyses sont également présentées en fonction du statut des biscuits et galettes (nouveaux, identiques, modifiés ou retirés) toujours en comparaison avec le portrait initial de 2019. Voici un sommaire des principaux résultats :

- Un échantillon de 737 biscuits et galettes a été recensé (comparativement à 694 en 2019). Les données de ventes étaient disponibles pour 73 % des produits répertoriés, ce qui représente 73 % des ventes totales de la catégorie (comparativement à 79 % en 2019).
- La plus grande **diversité** (nombre de produits différents) se trouve parmi les biscuits réguliers (n=399/737; 54 % de l'offre) tout comme en 2019. Ceci représente une légère diminution (-1 point de pourcentage [pp]) en termes de diversité, mais cela n'a pas eu de répercussions négatives sur leurs ventes (+1 pp). Les plus grands changements ont été remarqués dans les gaufrettes (+3 pp de diversité) et les biscuits thé (+3 pp pour les ventes).
  - Les biscuits et galettes contenant des **céréales** ont connu des diminutions importantes de diversité et de ventes (-5 pp dans les deux cas).
  - Les biscuits et galettes contenant des **sucreries** (p. ex., mélasse, chocolat, caramel) ont vu leurs ventes diminuer (-3 pp) malgré une absence de changement dans leur diversité.
  - Les biscuits et galettes sans **caractéristique particulière** (c.-à-d., de base) ont accumulé plus de ventes (+2 pp) malgré une baisse de diversité (-3 pp). À l'inverse, les biscuits d'aspects naturel et authentique ont connu des diminutions autant en diversité (-5 pp et -1 pp, respectivement) qu'en ventes (-2 pp et -3 pp, respectivement).
- En ce qui concerne le **statut** des biscuits et galettes répertoriés en 2024, 10 produits sont demeurés identiques (1 %), 382 sont nouveaux (52 %), 345 ont été modifiés (47 %) et 339 ont été retirés du marché depuis 2019 (-49 %). Les produits modifiés représentent 81 % des ventes de la catégorie.
- L'analyse de la **composition nutritionnelle** fait ressortir que les biscuits et galettes offerts en 2024 fournissent plus de gras saturés (+11 %) et ont un prix de vente – en dollars constants – plus élevé (+24 %) qu'en 2019. Les constats pour les gras saturés demeurent les mêmes lorsque les données sont pondérées pour les ventes.

- Quant au **seuil de 15 % de la valeur quotidienne (VQ)**, 53 % des biscuits et galettes offerts en 2024 se situent sous ce seuil de la VQ pour les **gras saturés**. Ceci s'avère une baisse significative du respect de ce seuil comparativement à 2019 (-6 pp). D'un autre côté, la majorité des biscuits offerts respectent le seuil de 15 % de la VQ pour les **sucres** (98 %) en hausse de +2 pp comparativement à 2019. De plus, un seul produit dépasse le seuil de 15 % de la VQ pour le **sodium**. Enfin, 50 % des biscuits offerts respectent maintenant la **cible de réduction volontaire du sodium** de 240 mg par 100 g, une hausse significative de +8 pp pour l'ensemble de l'offre en comparaison à 2019.
- Si aucun changement ne survient, 85 % des biscuits et galettes de 2024 auraient à afficher le **symbole nutritionnel** sur le devant de leur emballage indiquant une teneur élevée en au moins un nutriment ciblé par la réglementation de Santé Canada (gras saturés, sucres et sodium). En 2019, 82 % des produits offerts auraient eu le symbole. En 2024, 74 % des biscuits et galettes offerts auraient à afficher le symbole pour les gras saturés (représentant 66 % des ventes) et 58 % auraient à l'afficher pour les sucres (représentant 76 % des ventes). Près de la moitié des produits (46 % de l'offre, représentant 59 % des ventes) aurait à afficher le symbole pour deux nutriments.
- Des analyses de composition nutritionnelle ont également été réalisées relativement au statut des produits. Ceci a permis de constater que les **nouveaux** biscuits et galettes fournissent plus de gras saturés que les autres (identiques, modifiés ou retirés). Les biscuits **identiques** et **retirés** contenaient moins de gras saturés, mais seulement après une pondération pour les ventes. Quant à eux, les biscuits **modifiés** ne possédaient pas une composition nutritionnelle différente de ceux ayant un autre statut. Une analyse des variations des nutriments d'intérêt pour les produits modifiés a permis de constater qu'ils avaient néanmoins augmenté leur teneur en gras saturés depuis 2019.
- La composition nutritionnelle des biscuits et galettes a également été évaluée selon les **informations présentes sur l'emballage**. Il a alors été remarqué que les biscuits ciblant les enfants avaient des teneurs en lipides, en gras saturés et en sucres plus faibles que ceux destinés à la population générale.

### En somme

Les résultats de ce suivi montrent que la composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts et vendus en 2024 ne s'est pas améliorée depuis 2019. Au contraire, les teneurs en gras saturés ont augmenté de manière significative. Par conséquent, une plus faible proportion de produits respecte les seuils de 15 % de la VQ pour les gras saturés en 2024 comparativement à 2019. Par ailleurs, une plus grande proportion de produits modifiés a augmenté plutôt que diminué sa teneur en gras saturés. Si aucun changement n'est apporté, la majorité des biscuits et galettes disponibles au Québec aurait à afficher le symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage en raison de leur contenu élevé en gras saturés et/ou en sucres. De réels efforts devront être déployés afin d'améliorer la composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts et vendus au Québec dans les années à venir.

# Mise en contexte et problématique

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

Ce rapport présente le suivi de la composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts et vendus au Québec cinq ans après le portrait initial réalisé en 2019<sup>1</sup>. Il permet de constater les changements apportés par l'industrie bioalimentaire relativement à l'offre de produits ainsi que les changements dans les comportements d'achats des consommateurs.

Cette première section de mise en contexte propose une mise à jour de la littérature scientifique et de la littérature grise parues au cours des cinq dernières années. 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 biscuits et galettes 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 biscuits et galettes y est présenté à des fins de comparaison et de discussion.

## 2.1 Présentation du secteur

En 2021, le Québec répertoriait une quarantaine d'établissements fabriquant des biscuits, des craquelins ou des pâtes alimentaires<sup>2</sup>, ce qui représente une augmentation par rapport à ce qui avait été noté dans le portrait initial des biscuits et galettes de l'Observatoire de 2019<sup>1</sup>. Selon des données du MAPAQ, les biscuits sucrés sont les aliments ayant le plus contribué aux ventes des produits à grignoter en 2022, soit 19 %

des ventes, ce qui représente 295 millions de dollars et une hausse de 12 % par rapport aux données de 2021<sup>3</sup>. Parmi tous les lancements de produits de boulangerie au Canada entre 2017 et 2021 (3590 nouveaux produits), les biscuits sucrés étaient les plus nombreux parmi ces nouveaux produits (982 lancements)<sup>4</sup>. La catégorie des biscuits et galettes demeure ainsi très populaire auprès des consommateurs du Québec et du Canada. Selon Statistique Canada, le prix de détail moyen des biscuits par portion de 300 g était de 3,22 \$ en 2023, alors qu'il était de 2,64 \$ en 2019<sup>5</sup>.

En France, l'Observatoire de l'alimentation (Oqali) avait identifié un total de 3120 produits dans leur portrait sur les biscuits et gâteaux industriels en 2018<sup>6</sup>. Les biscuits de type « fourrés ou nappés » étaient les produits présentant la plus grande diversité dans cette catégorie (22 % des produits offerts). Malgré une hausse du nombre total de produits au fil des années de collecte (2008, 2011 et 2018), l'Oqali souligne que les proportions des différentes familles de produits étaient demeurées stables à travers le temps.

## 2.2 Composition nutritionnelle

Malgré une présence potentiellement importante de sucres, de gras saturés et/ou de sodium dans la catégorie des biscuits et galettes, une étude canadienne a remarqué que les biscuits et les produits de pâtisserie n'étaient pas parmi les catégories qui contribueraient le plus à l'affichage du symbole nutritionnel de Santé Canada sur le devant des emballages pour ces nutriments<sup>7</sup> (voir figure 1).



**Figure 1. Symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage de Santé Canada**

Une étude européenne a comparé la qualité nutritionnelle de biscuits visant les enfants (entre 3 et 17 ans; n = 97) ou les adultes (n = 1098) dans quatre pays, soit l'Allemagne, les Pays-Bas, l'Espagne et le Royaume-Uni<sup>8</sup>. Un total de 1280 biscuits fut compilé pour les besoins de la recherche. Il a été remarqué que les biscuits visant les adultes avaient des teneurs moyennes plus élevées en lipides, en gras saturés et en sucres que les biscuits pour enfants. Le degré de naturalité a également été évalué pour l'ensemble des biscuits à l'aide du Food Naturalness Index (FNI)<sup>8</sup>. À titre d'information, le FNI varie sur une échelle de 1 à 5, sur laquelle un score plus élevé est associé à un degré de naturalité supérieur<sup>9</sup>. Ce score varie selon l'évaluation de certains critères comme le nombre d'additifs ou la présence d'une mention « biologique » sur l'emballage. Les biscuits visant les enfants étaient les moins naturels, car ils ont obtenu un score FNI significativement plus faible (1,8) comparativement à ceux ayant comme clientèle cible les adultes (2,0)<sup>8</sup>. Ceci peut

être partiellement expliqué par la présence importante d'additifs et d'ingrédients transformés (p. ex., sucres, huile de palme, saveur artificielle, etc.) dans les biscuits pour enfants. Il en résulte que ces ingrédients contribuent à optimiser les propriétés organoleptiques des biscuits pour enfants pour les rendre plus attrayants.

Une autre étude s'est plutôt intéressée sur la présence du symbole nutritionnel sur le devant des emballages (*front-of-pack*, ou FOP) au Brésil, 12 mois après son implantation sur les emballages d'aliments en 2022<sup>10</sup>. Parmi les 2145 produits alimentaires analysés dans le projet de recherche, il y en avait 651 qui appartenaient à la catégorie des biscuits et grignotines. Une majorité des produits des différentes classifications de biscuits (entre 62,2 et 83,9 %) n'affichait pas un symbole indiquant une teneur élevée pour au moins un nutriment (sucres, gras saturés et/ou sodium). Les biscuits de type gaufrette fourrée avec garniture étaient ceux qui devaient afficher le plus souvent le symbole pour au moins un nutriment (28,6 % qui avaient à afficher un symbole à la fois pour les gras saturés et les sucres).

### **2.3 Impact sur la santé**

Peu d'études se sont intéressées spécifiquement aux effets d'une consommation de biscuits sur la santé. Un groupe de chercheurs aux États-Unis a néanmoins souligné lors d'une étude qu'une consommation accrue de biscuits était associée à un risque plus élevé de développer une rétinopathie diabétique<sup>11</sup>. Ce risque était significativement plus grand chez les hommes et les personnes en surpoids. Une étude en Suisse a également rapporté que la consommation de biscuits et de gâteaux pouvait être associée au développement de pierres aux reins<sup>12</sup>. Finalement, une étude sur 1775 enfants âgés entre 7 et 12 ans en Espagne a permis de constater que leur consommation en sucres ajoutés était supérieure aux apports recommandés et ce, principalement en raison de la consommation de biscuits (13,3 % des apports totaux)<sup>13</sup>.

### **2.4 Importance de l'information sur l'emballage**

Une étude a été réalisée en 2020 sur les biscuits et les grignotines sucrées présents sur le marché italien<sup>14</sup>. Un total de 1290 produits avait été recensé, dont 814 biscuits, la majorité d'entre eux étant des biscuits thé ou sablés. La composition nutritionnelle de ces biscuits était plutôt hétérogène. Toutefois, il a été souligné que les biscuits sans gluten n'avaient pas nécessairement une meilleure qualité nutritionnelle que ceux affichant la présence de gluten. D'un autre côté, les biscuits présentant des allégations nutritionnelles avaient des teneurs significativement plus faibles en énergie, en lipides, en gras saturés, en glucides et en sucres que ceux n'ayant aucune allégation nutritionnelle.

Un sondage réalisé auprès de 757 consommateurs provenant de France, de Croatie et de Macédoine du Nord a fait ressortir certaines préférences concernant la consommation de biscuits selon les informations sur l'emballage<sup>15</sup>. La plupart des consommateurs étaient intéressés à acheter des biscuits faits à partir de grains entiers en raison des bienfaits sur

leur santé. En fait, les participants étaient plus enclins à acheter des biscuits améliorés sur le plan de la qualité nutritionnelle et ce, même si ces derniers étaient plus chers. De plus, 96 % des participants étaient intéressés à acheter des biscuits qui seraient respectueux de l'environnement. À noter que les participants du sondage en question étaient principalement des femmes avec un niveau d'éducation élevé. Cette tendance vers l'achat de produits respectueux de l'environnement est également observée dans une étude réalisée en Italie<sup>16</sup>. Dans celle-ci, les participants étaient davantage enclins à acheter un biscuit affichant une allégation non règlementée en lien avec la présence d'une farine issue de l'agriculture durable et ce, pour des raisons qui ne pourraient être garanties par l'allégation (p. ex., meilleure qualité nutritionnelle, plus savoureux, plus sécuritaire, etc.). Les participants étaient également prêts à payer un prix un peu plus élevé pour le biscuit portant l'allégation en question.

Une étude en Australie a réalisé certains constats concernant la composition nutritionnelle de différents produits alimentaires utilisant un emballage attrayant visant les enfants, dont les biscuits<sup>17</sup>. Afin de qualifier ces biscuits comme étant destinés aux enfants, les chercheurs ont recensé ceux qui recouraient à des personnages colorés ou à des formes d'emballage peu conventionnels pour attirer les enfants. Il a alors été remarqué que les biscuits visant les enfants obtenaient de faibles scores nutritionnels en utilisant le modèle du Health Star Rating (HSR), ce qui se traduit par une qualité nutritionnelle moindre, et qu'ils étaient presque tous des aliments ultra-transformés selon la classification NOVA. Celle-ci permet de classer les aliments en fonction de leur niveau de transformation et de la présence de certains ingrédients comme les additifs alimentaires.

Pour finir, une étude a évalué l'impact du Nutri-Score sur l'évaluation de la qualité nutritionnelle de certains produits, dont les biscuits, par les consommateurs au Maroc<sup>18</sup>. Les participants devaient choisir les produits qu'ils seraient prêts à acheter en fonction de l'information nutritionnelle présentée. Il a été rapporté que le Nutri-Score était parmi les moyens les plus efficaces pour identifier rapidement et facilement les biscuits avec une meilleure qualité nutritionnelle.

## **2.5 Changements dans les politiques publiques et dans le contexte alimentaire**

Depuis le portrait initial, différentes réglementations et initiatives de santé publique ont pu avoir un impact sur la qualité nutritive des biscuits et galettes offerts au Québec. En 2016, la Politique gouvernementale de prévention en santé<sup>19</sup> voyait le jour. Par le biais de l'objectif 3.2, cette politique vise 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 2018, la Politique bioalimentaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) a été lancée. Ciblante l'amélioration de la valeur nutritive des aliments transformés au Québec,

cette politique encourage les industries bioalimentaires à reformuler leur offre de produits ou à développer de nouveaux produits plus intéressants d'un point de vue nutritionnel. La mise en place de cette politique se fait conjointement à des leviers financiers afin d'appuyer les industries dans une telle démarche. D'ailleurs, l'initiative Amélioration alimentaire Québec (AAQ) a été développée en 2021 afin d'accompagner les entreprises de transformation alimentaire qui souhaitent développer des aliments de bonne qualité nutritive ou qui souhaitent améliorer la valeur nutritive de leurs produits existants<sup>20</sup>.

À l'échelle nationale, la Stratégie en matière de saine alimentation portée par Santé Canada a pu avoir un impact considérable sur l'alimentation des Canadiens et la valeur nutritive des produits offerts en épicerie. D'abord, le Guide alimentaire canadien, paru en 2019, propose de cuisiner plus souvent et de limiter les aliments hautement transformés riches en sodium, en sucres et en gras saturés. En parallèle, la réglementation concernant l'apposition d'un symbole nutritionnel sur le devant des emballages des produits ayant des teneurs élevées en gras saturés, en sucres et en sodium a pu motiver l'industrie bioalimentaire à réduire leur teneur en ces nutriments d'intérêt<sup>21</sup>. De plus, des changements réglementaires relativement aux portions de référence, aux allégations nutritionnelles, au tableau de la valeur nutritive et à la liste des ingrédients ont été instaurés et ont dû être mis en place depuis décembre 2022<sup>22</sup>. 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 peut avoir influencé la façon de s'approvisionner en aliments notamment par le biais d'une hausse des achats en ligne. Toutefois, il n'existe pas de données récentes pour montrer que les consommateurs québécois effectuent davantage leur épicerie en ligne. En 2022, la part des ventes de produits d'épicerie en ligne était de 1,7 % au Québec, une proportion qui était inférieure à celle du reste du Canada (3,4 %)<sup>23</sup>. Par ailleurs, l'affichage de l'information nutritionnelle en ligne n'est toujours pas réglementé alors qu'elle l'est dans les marchés d'alimentation. Ainsi, l'ensemble de ces facteurs peut avoir modulé la qualité de l'offre et la nature des achats des biscuits et galettes au Québec entre 2019 et 2024.

## **2.6 Retour sur le portrait initial**

En 2019, l'Observatoire a dressé le portrait initial de la catégorie des biscuits et galettes offerts et vendus dans les marchés d'alimentation du Québec<sup>1</sup>. Un total de 694 produits différents avait alors été recensé. Les biscuits classifiés comme étant réguliers (voir tableau 1 pour en savoir davantage sur les différents types de biscuits) étaient les plus offerts sur le marché avec près de 55 % de l'offre. La majorité des biscuits offerts (68 %) était considérée de base (sans caractéristique particulière) et la plupart (82 %) visait la population générale. L'analyse de la composition nutritionnelle des différents biscuits et galettes avait montré que les biscuits de type sandwich avaient des teneurs plus élevées en sucres et des teneurs plus faibles en fibres et en protéines que les autres produits. De

plus, les biscuits de type gaufrette avaient des teneurs élevées en énergie, en lipides, en gras saturés et en sucres, ainsi que des teneurs plus faibles en fibres que les autres biscuits et galettes.

Un des principaux constats du portrait initial était que les deux tiers des biscuits et galettes se retrouvaient au-dessus du seuil de 15 % de la valeur quotidienne (VQ) pour le sucre (15 g) et les gras saturés (3 g), ce qui signifie une teneur élevée en ces nutriments. Les biscuits de type sandwich dépassaient souvent ce seuil pour les sucres (93 % d'entre eux), tout comme ceux de type gaufrette (73 %). Ces derniers avaient aussi fréquemment des teneurs élevées en gras saturés (79 % des biscuits de type sandwich et 83 % des gaufrettes). D'un autre côté, les biscuits thé avaient des teneurs plus faibles en sucres et en gras saturés et plus grandes en fibres par rapport aux autres biscuits. Toutefois, il avait été souligné que ces biscuits bénéficieraient d'une réduction de leur teneur en sodium. Ce conseil de reformulation s'appliquait également pour les biscuits ayant les enfants comme clientèle cible. Il y avait donc une grande variabilité en termes de composition nutritionnelle au sein des produits de cette catégorie. Puisque les trois nutriments d'intérêt en santé publique (sodium, gras saturés et sucres) étaient présents dans cette catégorie d'aliments, il s'avère pertinent de faire un suivi concernant l'évolution des biscuits et galettes pour vérifier si des améliorations nutritionnelles ont été apportées depuis la réalisation du portrait initial.

## **2.7 Évolution de la catégorie**

Dans son portrait des biscuits et des gâteaux industriels de 2018, l'Oqali avait ciblé cinq nutriments d'intérêt, soit les lipides, les gras saturés, les sucres, le sel et les fibres<sup>6</sup>. Les biscuits et gâteaux présentaient une teneur moyenne en lipides plus élevée qu'en 2011 (+6 %). Bien que les produits reformulés aient plutôt diminué leur teneur en lipides totaux (-1 %), l'arrivée de nouveaux produits et le retrait d'autres par rapport à 2011 ont majoritairement contribué à l'augmentation de la moyenne en lipides. À l'inverse, la teneur moyenne en gras saturés a diminué en 2018 (-6 %) et ce, en raison des reformulations de produits et du renouvellement de l'offre (-4 % et -3 %, respectivement). Quant à elle, la quantité moyenne en sucres est demeurée relativement stable (+0,1 %). En ce qui concerne le sel, il y a eu une diminution de sa teneur moyenne (-5 %) grâce à une combinaison des efforts de reformulation, de l'arrivée de nouveaux produits et de substitutions réalisées par les consommateurs (-1 %, -2 % et -1 %, respectivement). Pour finir, la teneur moyenne en fibres a légèrement diminué par rapport à 2011 (-1 %). Malgré une reformulation des produits allant dans le sens contraire (+2 %), le renouvellement de l'offre est le principal facteur expliquant cette faible diminution en fibres (-3 %).

## **2.8 Reformulation de produits**

La composition nutritionnelle des biscuits a également été étudiée afin de combler certaines lacunes quant à leurs teneurs parfois importantes en sucres et/ou en gras saturés. Notamment, une revue systématique sur le sujet a constaté que l'utilisation de

différentes farines (p. ex., avoine, orge) et/ou d'ingrédients d'origine végétale (p. ex., fèves de soya, poudre de dattes, graines de lin) permettrait d'améliorer le contenu en fibres et en protéines des biscuits, tout en réduisant les teneurs en énergie, en sucres et en gras saturés<sup>24</sup>. Ainsi, même si les biscuits sont habituellement associés à des compositions nutritionnelles peu intéressantes, les études recensées dans cette revue systématique montrent qu'il est possible d'apporter des améliorations relativement à leur qualité nutritionnelle.

## **2.9 Raison d'être et pertinence des travaux de l'Observatoire**

Depuis le portrait initial des biscuits et galettes réalisé en 2019, plusieurs nouvelles études sont parues sur le sujet. Ceci démontre l'intérêt toujours présent pour cette catégorie d'aliments. Toutefois, peu d'études ont effectué un suivi dans le temps de la composition nutritionnelle des biscuits et galettes, ainsi que leurs ventes. C'est pourquoi il s'avère nécessaire de recueillir des données québécoises afin d'élaborer un portrait de l'évolution de la catégorie de manière plus précise et appliqué au contexte actuel. Dans un tel contexte, les travaux de l'Observatoire s'avèrent pertinents afin de caractériser l'évolution de l'offre alimentaire des biscuits et galettes. Un tel suivi soutiendra à long terme les actions visant à améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire québécoise.

# Objectifs

Les objectifs de cette étude portant sur le suivi des biscuits et galettes sont les suivants :

1. Répertorier les différences dans les types de biscuits et galettes disponibles au Québec, les informations présentes sur leur emballage et leurs ventes entre 2019 et 2024;
2. Comparer la composition nutritionnelle, le prix de vente et la contribution en nutriments des différents contenus de biscuits et galettes offerts et vendus au Québec entre 2019 et 2024 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 biscuits et galettes;
  - b) dans quelle mesure ces associations diffèrent entre 2019 et 2024.

# 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, Adonis) a d'abord été réalisée. Cette collecte s'est déroulée dans la ville de Québec et ses environs entre janvier et juin 2024. Les magasins d'alimentation étaient sélectionnés en prenant soin d'intégrer les différentes bannières ainsi que les commerces de grande taille afin d'y retrouver une quantité importante et variée de produits. Tous les biscuits et galettes différents trouvés lors des visites dans les marchés d'alimentation ont été achetés (c.-à-d., jusqu'à ce qu'aucun nouveau produit ne soit identifié).

Les biscuits et galettes inclus dans cette étude étaient uniquement des produits prêts-à-manger dans un emballage ayant un tableau de la valeur nutritive (TVN). Tout comme dans le portrait initial, les biscuits pour nourrissons et les biscuits vendus à l'unité ont été exclus. Un total de 737 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 des produits (**CUP**), 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), fibres (g), protéines (g) et sodium (mg). 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.

Au-delà de la composition nutritionnelle de manière absolue, certains nutriments sont davantage d'intérêt pour la catégorie des biscuits et galettes. Ces nutriments d'intérêt ont été déterminés selon les observations du portrait initial. Dans le cas des biscuits et galettes, il s'agit des gras saturés et des sucres. Pour analyser plus en détail ces nutriments d'intérêt, le pourcentage de la VQ est utilisé. Le seuil de 5 % de la VQ signifie généralement qu'il s'agit d'une faible quantité d'un nutriment donné pour la portion

indiquée sur le TVN, alors que le seuil de 15 % représente une quantité élevée<sup>a</sup>. Bien que le sodium ne soit pas un nutriment jugé prioritaire à surveiller pour la catégorie des biscuits et galettes, des comparaisons additionnelles avec la cible de réduction volontaire du sodium de 2025 de Santé Canada (240 mg par 100 g de biscuits) ont néanmoins été réalisées<sup>25</sup>. Les cibles établies par Santé Canada pour le sodium sont de nature volontaire, les entreprises étant encouragées à les atteindre pour leurs produits alimentaires respectifs d'ici 2025. La portion indiquée sur le TVN a été utilisée pour les analyses relativement aux seuils de la VQ. Quant aux analyses concernant la cible, elles ont plutôt été réalisées pour une portion de 100 g puisque cette quantité est celle utilisée par Santé Canada dans son document de référence<sup>25</sup>.

Outre la comparaison avec la VQ, le seuil de 15 % sera utilisé par Santé Canada à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2026 pour l'affichage du **symbole nutritionnel sur le devant des emballages** pour les produits riches en gras saturés, en sucres et/ou en sodium<sup>26</sup>. Ainsi, une autre façon d'interpréter ces résultats est de calculer la proportion de biscuits qui auraient à afficher ce symbole. Le calcul se fait donc à partir de la portion indiquée sur le TVN ou à partir de la quantité de référence selon la valeur qui est la plus élevée entre les deux. La quantité de référence est de 30 g pour l'ensemble des biscuits<sup>27</sup>. Dans le cas où la quantité de référence est de 30 g ou moins (comme c'est le cas pour les biscuits et galettes), le seuil de **10 % de la VQ** doit être utilisé pour déterminer si le symbole est requis.

## 4.2 Classifications des produits et définitions

Les biscuits et galettes répertoriés ont été regroupés selon les classifications présentées dans le tableau 1. Ces classifications sont similaires à celles utilisées lors du portrait initial et ont été inspirées de la littérature grise et de la littérature scientifique.

---

<sup>a</sup> Une note au sujet du pourcentage de la VQ se trouve au bas du TVN affiché sur les produits préemballés.

**Tableau 1. Classifications des biscuits selon leur contenu et les informations présentes sur l'emballage**

Classifications		Définitions
Type	<b>Biscuit régulier</b>	Biscuit traditionnel généralement fait de farine peu levée. Inclure les biscuits Graham et les <i>gingersnaps</i> .
	<b>Biscotti</b>	Biscuit cuit deux fois de type biscotti.
	<b>Biscuit sandwich</b>	Deux biscuits assemblés avec garniture à l'intérieur.
	<b>Biscuit thé</b>	Biscuit au beurre. Inclut biscuit à thé, sablé, à l'arrow-root ou digestifs. Doivent être nature.
	<b>Galette</b>	Biscuit fait de pâte levée de type galette, gâteau ou brownies. Exclut les saveurs de gâteau/brownies. Inclut galettes à la noix de coco (type macaron) et les chaussons. Produits systématiquement moelleux.
	<b>Gaufrette</b>	Petite gaufre croustillante et sèche, feuilletée, pailles feuilletées (pirouline), crêpes et toute pâte feuilletée.
Texture	<b>Sèche</b>	Biscuit ou galette sèche, friable ou croustillante.
	<b>Moelleuse</b>	Biscuit ou galette moelleuse ou tendre.
Céréales*	<b>Avec</b>	Biscuit avec ajout de céréales tel que flocons d'avoine, riz (p. ex., soufflé), granola, grains ou sons si ceux-ci sont clairement inscrits (ou image confirmée par la liste des ingrédients) sur la face principale de l'emballage. Ne pas considérer les farines. Inclut le biscuit et la garniture.
	<b>Sans</b>	Biscuit sans ajout de céréales.
Fruits et noix*	<b>Avec</b>	Biscuit avec ajout de fruits, fruits séchés, purée, confiture, gelée, légumes, noix (inclut noix de coco) (inclut leur beurre mais pas les huiles), ou graines si ceux-ci sont clairement indiqués sur la face principale de l'emballage. Exclut les graines provenant d'épices (p.ex., pavot, carvi) et les saveurs ou arômes.
	<b>Sans</b>	Biscuits sans ajout de fruits.
Sucrerie*	<b>Avec</b>	Biscuit contenant des sucreries telles que mélasse, cassonade, chocolat / cacao, érable, caramel, miel, vanille, moka, café, tiramisu, crème de thé vert, guimauve, cannelle sucrée, nougat – ou leurs saveurs - clairement identifiés dans le nom du produit ou sur la face principale. Inclut le biscuit et la garniture.
	<b>Sans</b>	Biscuits sans ajout de sucrerie.
Enrobage**	<b>Aucun</b>	Le biscuit n'a pas d'enrobage.
	<b>Partiel</b>	Le biscuit a un enrobage partiel, un glaçage, un trempage ou un coulis.
	<b>Complet</b>	Le biscuit est enrobé entièrement (inclut tous les types d'enrobage : chocolat, moka, yogourt, etc.).
Clientèle cible***	<b>Enfant</b>	Biscuit dont l'emballage affiche ou mentionne: - qu'il s'agit d'un produit pour enfants ; - un personnage / image / film / émission visant les enfants ; - une activité ou une promotion destinée aux enfants ; - une forme ou un thème amusant ou fantastique ou un nom accrocheur pour les enfants ; - l'utilisation pour les boîtes à lunch ou à l'école.
	<b>Diète</b>	Biscuit destiné en particulier aux personnes souhaitant prendre soin de leur poids. Inclut l'effet rassasiant, l'image de marque, le nom du produit et une mention mettant l'accent sur un faible contenu calorique (mais pas le nombre de calories seulement). Inclure si le nom d'une diète est mentionné sur l'emballage (p. ex., Keto). N'inclut pas les emballages individuels. N'inclut pas les biscuits très minces.
	<b>Santé</b>	Biscuit destiné aux personnes soucieuses de leur santé. Inclut l'image de marque et le nom du produit. Les termes faisant référence à la santé (p. ex., sain) et les allégations relatives à la santé ou au Guide alimentaire canadien. Exclut le terme nutritif ou ce qui fait référence à la valeur nutritive.
	<b>Déjeuner</b>	Biscuit dont l'emballage suggère qu'il devrait être consommé au déjeuner.
	<b>Population générale</b>	Produit n'ayant pas de clientèle cible précise.
Caractéristique particulière****	<b>Biologique</b>	Lorsque qu'il est clairement inscrit sur l'emballage qu'il s'agit d'un biscuit biologique.
	<b>Aspect naturel</b>	Lorsqu'un terme sur l'emballage désigne moins transformé, moins d'agents de conservation, naturel/nature ou un terme dérivant. Inclure le nom du produit, l'image de marque et le libellé « Sans cuisson ». On exclut tous les termes faisant référence à la provenance des ingrédients.
	<b>Écologique</b>	Lorsqu'un terme sur l'emballage fait référence à l'environnement, la durabilité, le gaspillage alimentaire. Considérer uniquement le produit et non l'emballage.
	<b>Aspect authentique</b>	Lorsqu'un terme sur l'emballage indique authentique, traditionnel, rustique, à l'ancienne, classique (dans le sens d'authentique), grand-père/grand-mère, artisanal, champêtre, fait maison ou fait à la main.
	<b>De base</b>	Aucune caractéristique particulière.
Présence d'édulcorants non nutritifs	<b>Avec</b>	Contient aspartame, sucralose, maltitol, sorbitol, stévia ou polydextrose.
	<b>Sans</b>	Ne contient pas d'édulcorant non nutritif.

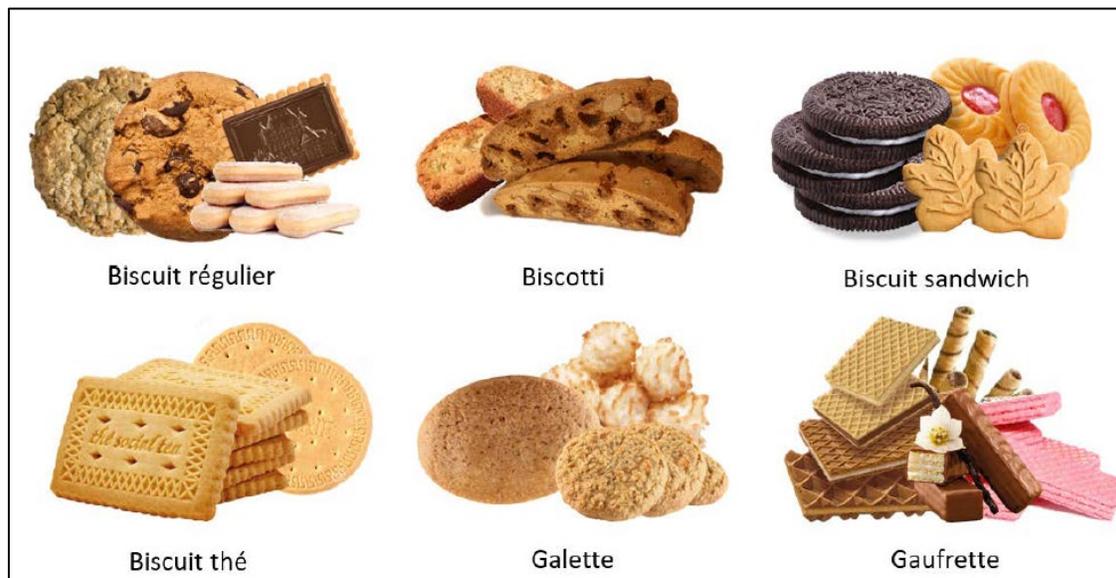
\*Se fier uniquement à la face principale (nom, image, etc.). Ne pas tenir compte de l'enrobage ou de la liste des ingrédients.

\*\*Les garnitures ne sont pas considérées.

\*\*\*Lorsque deux caractéristiques s'appliquent, la classification « Enfant » prévaut sur « Diète », qui prévaut sur « Santé », qui prévaut sur « Déjeuner ».

\*\*\*\*Lorsque deux caractéristiques s'appliquent au produit, la classification « Biologique » prévaut « Naturel » qui prévaut sur « Écologique » qui prévaut sur « Authentique ».

La première classification a été faite en fonction du **type**. La figure 2 présente de manière imagée les six types de biscuits présents dans la classification.



**Figure 2. Présentation des différents types de biscuits selon leur contenu**

Chaque produit a également été classifié selon certaines informations présentes sur l'emballage. Comme le montre le tableau 1, une classification selon le type de **texture**, de **céréales**, de **fruits et noix**, de **sucrerie**, d'**enrobage**, selon la **clientèle cible**, la **caractéristique particulière** et la **présence d'édulcorants non nutritifs**. Ce processus de classification a été réalisé en double codeur (concordance de 95 %) et une tierce personne a été consultée lors de divergences, en vue d'un consensus.

En plus de ces classifications, les biscuits ont également été triés selon leur **statut** comparativement à 2019, c'est-à-dire s'ils étaient de nouveaux produits, des produits identiques ou des produits modifiés. Les biscuits du rapport de 2019 qui n'ont pas été répertoriés en 2024 ont reçu le statut de produits retirés du marché.

Le tableau 2 ci-dessous présente les définitions des différents statuts.

**Tableau 2. Produits selon leur statut comparativement à 2019**

Statuts	Définitions
<b>Nouveau produit</b>	Produit ne s'apparentant à aucun produit de la collecte de 2019 et ayant un CUP présent uniquement lors de l'étude de 2024.
<b>Produit identique</b>	Produit qui peut avoir un CUP différent entre les deux années de collecte tant que les informations suivantes sont identiques : nom du produit, liste des ingrédients, tableau de la valeur nutritive, allégations et emballage.
<b>Produit modifié</b>	Produit présent sur le marché en 2019 et en 2024 (le CUP peut être identique ou non), mais présentant des évolutions d'emballage (p. ex., images, logos, allégations, concours, promotions) et/ou de composition nutritionnelle (p. ex., liste des ingrédients, tableau de la valeur nutritive). Dès qu'un produit non identique s'apparente à un produit de l'année de référence, même s'il y a plusieurs changements, il est considéré comme modifié.
<b>Produit retiré</b>	Produit présent uniquement lors du portrait initial de 2019.

En ce qui a trait aux produits modifiés, certains changements sont permis sans devoir nécessairement changer le CUP<sup>28</sup>. À noter que le changement de format n'a pas d'influence sur le statut d'un produit. À cet égard, la ou les raisons expliquant qu'un produit s'est retrouvé avec le statut « modifié » ont également été prise(s) en compte. Ainsi, un produit modifié pouvait présenter une ou plusieurs de ces raisons :

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

### 4.3 Données d'achats alimentaires

Une seconde base de données a été utilisée dans le cadre de ce projet afin de croiser les données liées aux achats alimentaires à celles de leur composition nutritionnelle. Plus spécifiquement, les données de ventes des biscuits disponibles au Québec sont fournies par la compagnie NielsenIQ<sup>29</sup>. 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, comme le réseau des clubs entrepôts (p. ex., Costco) et les magasins à un dollar (p. ex., Dollarama). Finalement, puisque les petites chaînes (p. ex.,

Marché Richelieu) ne sont pas en mesure de fournir les informations de ventes pour la totalité de leurs magasins, un audit a été réalisé pour estimer le plus précisément possible le marché qu'ils représentent. Les dépanneurs et stations-service ne sont pas couverts par la base de données, mais ils représentent seulement 3 % des ventes de l'ensemble du marché. Il faut également noter que cette base de données couvre une période de 52 semaines se terminant en juillet 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 les données de ventes pour 490 biscuits. La vérification manuelle du nom des produits a ensuite permis de faire le croisement pour 46 biscuits supplémentaires. Ainsi, sur les 737 produits recensés dans la base de données de composition nutritionnelle, les données de ventes étaient disponibles pour 536 d'entre eux, soit 73 % de l'échantillon. Le volume de ventes des produits pour lesquels les informations nutritionnelles et de ventes sont disponibles s'élève à plus de 17,6 millions de kilogrammes. Par rapport au volume de ventes totales de la base de données de NielsenIQ pour les biscuits, qui totalise plus de 24 millions de kilogrammes, cela représente une couverture de 73 % du marché des biscuits au Québec.

## 4.5 Analyses statistiques

Afin d'offrir une description générale de l'offre et des achats des biscuits et galettes au Québec, de même que leur évolution, des tableaux de fréquence sont présentés. Les parts de marché de chaque classification de biscuits en 2024 sont détaillés 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)<sup>b</sup> par rapport à 2019. De son côté, l'évolution de la diversité<sup>c</sup> est exprimée en nombre de produits qui diffèrent avec l'année de référence (2019), puis les différences dans la répartition sont présentées en pp.

La composition nutritionnelle et le prix de vente (en tenant compte de l'inflation) de chaque classification selon le contenu des biscuits offerts en 2024 sont d'abord comparés à l'ensemble des autres contenus. Ces analyses sont ensuite 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 » afin d'alléger le texte. Ensuite,

---

<sup>b</sup> Le point de pourcentage est une unité pour désigner la différence arithmétique entre deux pourcentages.

<sup>c</sup> 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.

l'évolution de ces informations entre 2019 et 2024 est présentée en unité et en pourcentage relatif pour chaque type de biscuits.

Des figures illustrant la moyenne des teneurs en nutriments d'intérêt pour cette catégorie sont présentées en annexe. D'autres figures illustrent l'évolution entre 2019 et 2024 de la proportion des produits offerts et des ventes en fonction des seuils de 15 % de la VQ pour les gras saturés et les sucres ou en fonction des cibles de réduction volontaire du sodium. Ces figures permettent de voir rapidement où se situent les produits par rapport aux seuils pour ces nutriments d'intérêt, et ce, pour chaque type de biscuits. Quant au symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage, les analyses descriptives présentent les proportions de biscuits qui auraient à porter ce symbole pour chaque nutriment. Ces analyses sont réalisées en fonction des seuils de Santé Canada présentés à la section 4.1.

Pour chaque classification (information présente sur l'emballage), la composition nutritionnelle et le prix de vente des biscuits de 2024 sont d'abord comparés à la classification de référence<sup>d</sup>. Ensuite, la variation de la composition nutritionnelle et du prix entre 2019 et 2024 est évaluée en unité et en pourcentage relatif pour chaque classification de biscuits.

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 biscuits et des données de ventes des collectes de 2019 et de 2024. Des analyses descriptives détaillant la composition nutritionnelle et le prix en fonction du statut des biscuits sont également présentées.

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.

---

<sup>d</sup> Classification à laquelle les autres classifications sont comparées d'un point de vue statistique.

# Résultats et interprétation des données

## 5.1 Diversité des biscuits et galettes (objectif 1)

Le tableau 3 présente le nombre de produits différents (diversité), en ordre décroissant, les ventes pour chaque classification ainsi que l'évolution comparativement à 2019.

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 comparativement avec l'année de référence (2019). 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 biscuits et est exprimée en points de pourcentage (pp). La diversité relative sera mise de l'avant tout au long du rapport.

Un total de 737 produits a été recensé en 2024 comparativement à 694 en 2019. Ceci représente une augmentation de 43 produits, soit une augmentation de 6 %. À l'inverse, une baisse des ventes de l'ordre de -16 % a été observée (soit -3 379 236 kg de ventes).

**Tableau 3. Évolution de la diversité des biscuits et galettes et leurs ventes selon leur contenu et l'information sur l'emballage**

Classifications		Diversité 2019 (n(%))	Diversité 2024 (n(%))	Évolution de la diversité (n(pp <sup>i</sup> ))	Ventes 2019 (% <sup>ii</sup> )	Ventes 2024 (% <sup>iii</sup> )	Évolution des ventes (pp)
<b>Type</b>	<b>Régulier</b>	380 (55)	399 (54)	+19 (-1)	61	62	+1
	<b>Sandwich</b>	103 (15)	118 (16)	+15 (+1)	20	18	-2
	<b>Gaufrette</b>	84 (12)	110 (15)	+26 (+3)	5	6	+1
	<b>Thé</b>	58 (8)	69 (9)	+11 (+1)	9	12	+3
	<b>Galette</b>	44 (6)	21 (3)	-23 (-3)	4	2	-2
	<b>Biscotti</b>	25 (4)	20 (3)	-5 (-1)	1	0	-1
<b>Texture</b>	<b>Sèche</b>	548 (79)	633 (86)	+85 (+7)	75	73	-2
	<b>Moelleuse</b>	146 (21)	104 (14)	-42 (-7)	25	27	+2
<b>Céréales</b>	<b>Sans</b>	595 (86)	669 (91)	+74 (+5)	81	86	+5
	<b>Avec</b>	99 (14)	68 (9)	-31 (-5)	19	14	-5
<b>Fruits et/ou noix</b>	<b>Sans</b>	473 (69)	523 (71)	+50 (+2)	79	77	-2
	<b>Avec</b>	221 (31)	214 (29)	-7 (-2)	21	23	+2
<b>Sucrerie</b>	<b>Avec</b>	392 (56)	412 (56)	+20 (0)	64	61	-3
	<b>Sans</b>	302 (44)	325 (44)	+23 (0)	36	39	+3
<b>Enrobage</b>	<b>Aucun</b>	585 (84)	615 (83)	+30 (-1)	82	81	-1
	<b>Complet</b>	66 (10)	65 (9)	-1 (-1)	15	14	-1
	<b>Partiel</b>	43 (6)	57 (8)	+14 (+2)	3	5	+2
<b>Clientèle cible</b>	<b>Population générale</b>	571 (82)	605 (82)	+34 (0)	82	83	+1
	<b>Enfant</b>	82 (12)	100 (14)	+18 (+2)	16	16	0
	<b>Santé</b>	24 (3)	22 (3)	-2 (0)	2	1	-1
	<b>Déjeuner</b>	12 (2)	10 (1)	-2 (-1)	0	0	0
	<b>Diète</b>	5 (1)	0 (0)	-5 (-1)	0	0	0
<b>Caractéristique particulière</b>	<b>De base</b>	471 (68)	476 (65)	+5 (-3)	80	82	+2
	<b>Aspect naturel</b>	135 (19)	103 (14)	-32 (-5)	3	1	-2
	<b>Aspect authentique</b>	68 (10)	64 (9)	-4 (-1)	17	14	-3
	<b>Écologique</b>	0 (0)	55 (7)	+55 (+7)	0	3	+3
	<b>Biologique</b>	20 (3)	39 (5)	+19 (+2)	0	0	0
<b>Présence d'édulcorants non nutritifs</b>	<b>Sans</b>	667 (96)	717 (97)	+50 (+1)	95	99	+4
	<b>Avec</b>	27 (4)	20 (3)	-7 (-1)	5	1	-4
<b>Total</b>		694	737	+43	21 007 277 kg	17 628 041 kg	

*i pp : points de pourcentage*

*ii Nombre de produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles en 2019 : 494*

*iii Nombre de produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles en 2024 : 536*

Comme en 2019, les biscuits réguliers (n=399/737; 54 %) constituent la majorité des produits offerts sur le marché lorsqu'analysés selon le **type**. Une faible baisse de diversité relative de ce type de biscuits a d'ailleurs été observée (-1 pp), mais cela ne s'est pas reflété sur les ventes (+1 pp). Les gaufrettes ont connu une augmentation à la fois au niveau de leur diversité (+3 pp) et de leurs ventes (+1 pp). D'un autre côté, les galettes ont plutôt vu une diminution de leur diversité (-3 pp) et de leurs ventes (-2 pp).

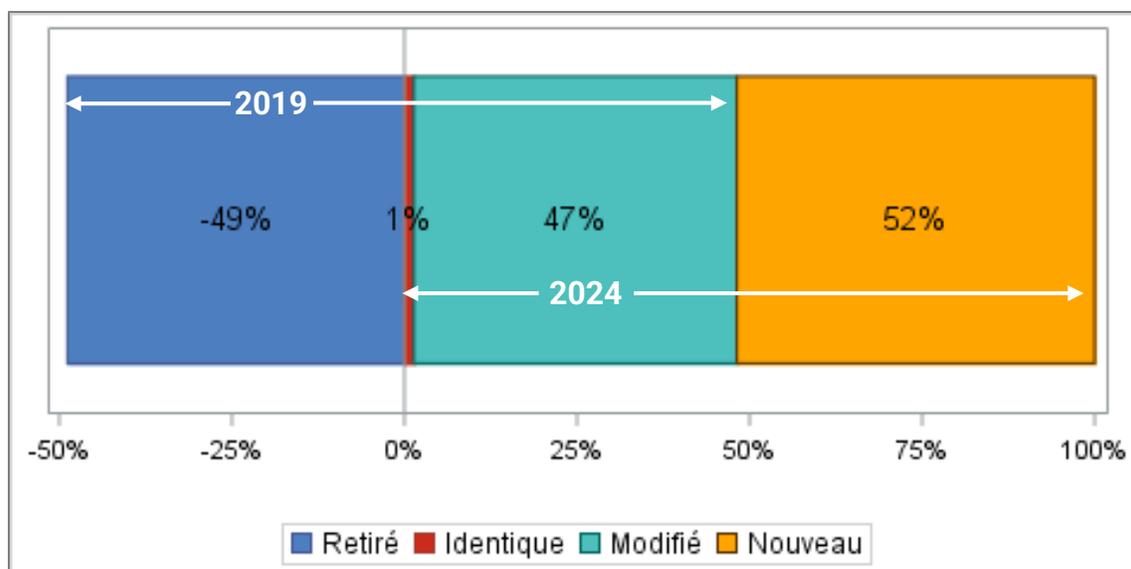
En ce qui concerne la classification selon la **texture**, les biscuits secs ont vu leur diversité augmenter (+7 pp), mais cela ne s'est pas reflété dans leurs ventes (-2 pp). Les biscuits contenant des **céréales** ont connu des diminutions de leur diversité et leurs ventes (-5 pp dans les deux cas). Les biscuits avec **fruits et/ou noix** ont aussi vu leur diversité diminuer (-2 pp), mais leurs ventes ont néanmoins augmenté (+2 pp). Une baisse des ventes (-3 pp) a été remarquée pour les biscuits contenant des **sucrieries**, et ce malgré l'absence de changement au niveau de leur diversité. Les biscuits ayant un **enrobage** partiel ont vu leur diversité et leurs ventes augmenter (+2 pp dans les deux cas).

Quant à la **clientèle cible**, les biscuits destinés à la population générale demeurent les plus présents sur le marché (n=605/737; 82 %). Leurs ventes sont en légère hausse (+1 pp) malgré le fait que leur diversité soit demeurée stable. D'un autre côté, les biscuits ayant les enfants comme clientèle cible ont vu leur diversité augmenter (+2 pp) sans que cela n'ait de répercussions sur les ventes.

Concernant la **caractéristique particulière**, les biscuits de base (sans caractéristique particulière) sont encore les plus présents sur le marché (n=476/737; 65 %). Ils ont connu une baisse de diversité (-3 pp) et une hausse des ventes (+2 pp) au cours des cinq dernières années. Une baisse de la diversité (-5 pp) et des ventes (-2 pp) des biscuits d'aspect naturel a été remarquée. À l'inverse, les biscuits à connotation écologique ont vu leur diversité et leurs ventes augmenter (+7 pp et + 3 pp, respectivement).

Finalement, les biscuits contenant des **édulcorants non nutritifs** ont connu des baisses de diversité (-1 pp) et de ventes (-4 pp) depuis 2019.

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

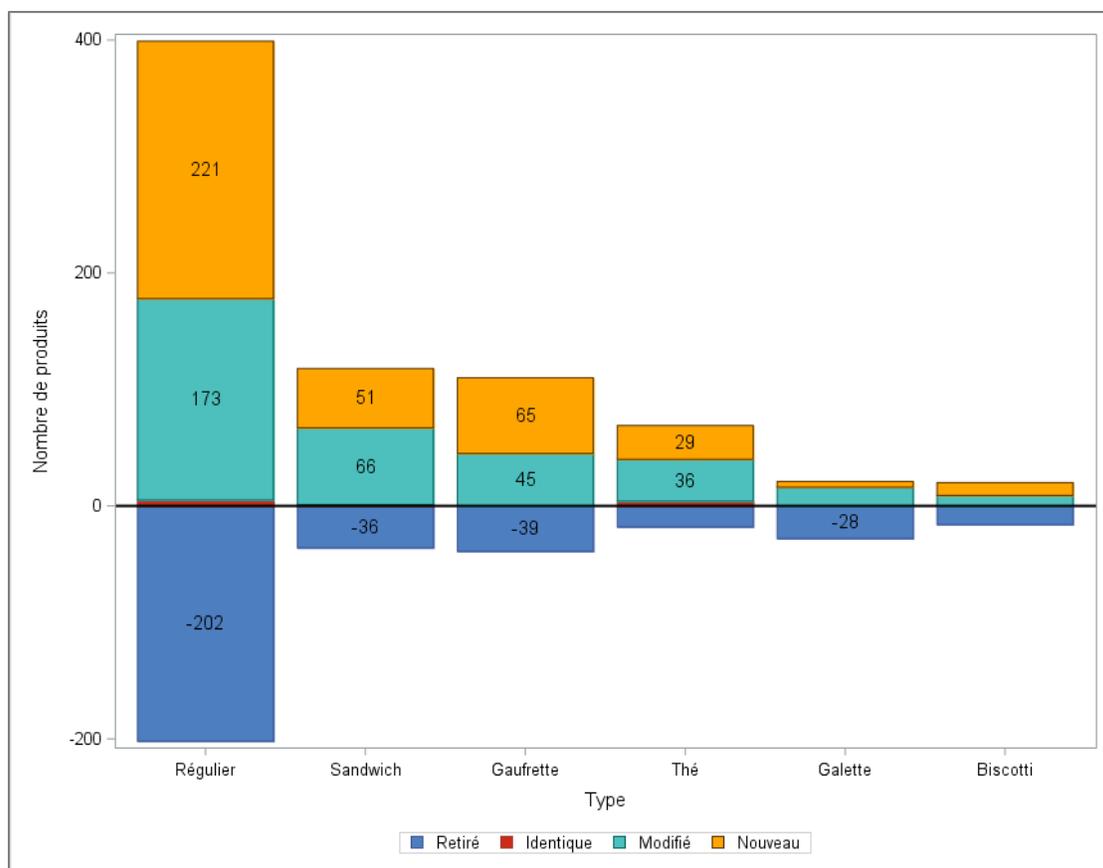


**Figure 3. Statut de l'ensemble des biscuits recensés en 2024 comparativement à 2019**

Pour l'ensemble de l'offre de 2024, seulement 1 % des produits sont demeurés identiques ( $n=10/737$ ) à 2019, 47 % des produits ont été modifiés ( $n=345/737$ ) depuis 2019 et 52 % sont de nouveaux produits ( $n=382/737$ ). De plus, 49 % des produits qui étaient sur le marché en 2019 ont été retirés ( $n=339/694$ ).

Les produits modifiés représentent 81 % des ventes de l'ensemble de la catégorie en 2024. Parmi les produits modifiés, 99 % ( $n=341/345$ ) ont eu un changement dans la liste des ingrédients, 87 % ( $n=300/345$ ) dans le TVN, et 46 % ( $n=158/345$ ) au niveau de l'emballage. De ceux-ci, 23 % ont de nouvelles informations relatives à la nutrition et la santé, alors que 57 % ont de nouvelles informations portant sur autre chose que la nutrition ou la santé. Le nombre de raisons ayant mené à un statut modifié est présenté en annexe (tableau 9). Toujours concernant les produits modifiés, 27 % d'entre eux ont conservé le même CUP, alors que 73 % avaient un CUP différent. À ce sujet, il n'existe aucun lien statistique entre une modification du TVN et une modification du CUP. À noter que les produits retirés ( $n=339$ ) représentaient 15 % des ventes en 2019.

La figure à la page suivante présente la répartition du statut des produits selon le type de biscuits.



**Figure 4. Répartition des biscuits par type selon le statut en 2024 comparativement à 2019**

Selon la figure 4, il est possible de remarquer que les biscuits réguliers proposent la plus grande quantité de nouveaux produits ( $n=221/399$ ; 55 %<sup>e</sup>), de produits modifiés ( $n=173/399$ ; 43 %) et de produits retirés ( $n=202/380$ ; 53 %). Les gaufrettes proposent également une plus grande quantité de nouveaux produits ( $n=65/110$ ; 59 %).

## 5.2 Composition nutritionnelle et prix de vente (objectif 2)

Le tableau 4 présente la composition nutritionnelle et le prix de vente par portion indiquée sur l'emballage de biscuits pour l'ensemble des produits disponibles sur le marché en 2024, ainsi que le pourcentage de variation comparativement aux biscuits de 2019. La variation en valeur absolue y est également présentée.

<sup>e</sup> Les pourcentages des produits dans chacun des statuts se calculent comme suit : le même dénominateur sert à calculer le pourcentage des produits identiques, modifiés et nouveaux. Ce dénominateur est le nombre de produits retrouvés sur le marché en 2024 par type de contenu. Quant au calcul concernant les produits retirés, le dénominateur utilisé est le nombre de produits de ce même type retrouvés sur le marché lors de l'année de référence (soit 2019).

**Tableau 4. Composition nutritionnelle et prix de vente des biscuits et galettes offerts et vendus en 2024 (n=737) par portion indiquée sur l'emballage et variation par rapport à 2019 (n=694)**

	Poids d'une portion indiquée (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Valeur	31,0±9,6	32,2±9,5	146±45	147±38	6,3±2,5	5,9±1,9	3,0±1,9	2,6±1,4	21±7	22±6	0,9±0,7	0,9±0,7	10,0±4,1	11,0±3,6	1,8±1,0	1,7±0,9	77±54	91±60	0,64±0,41	0,50±0,19
Variation en unité	0,4±0,5	0,2±0,6	3,2±2,1	0,6±2,0	0,2±0,1	0,0±0,1	0,3±0,1	0,2±0,1	0,3±0,3	0,1±0,3	0,0±0,0	0,0±0,0	0,1±0,2	0,2±0,2	0,0±0,0	0,0±0,1	-3,7±2,7	-2,8±3,3	0,10±0,00	0,10±0,00
Variation en %	1,4±1,5	0,6±1,8	2,2±1,4	0,4±1,4	2,7±2,0	0,1±1,9	11,3±3,6	10,3±3,7	1,4±1,5	0,7±1,5	-3,9±4,0	2,8±5,0	0,9±2,0	1,6±1,9	2,7±2,7	-1,1±3,1	-4,6±3,3	-2,9±3,6	23,9±3,8	20,7±2,8

Moyenne ± écart-type.

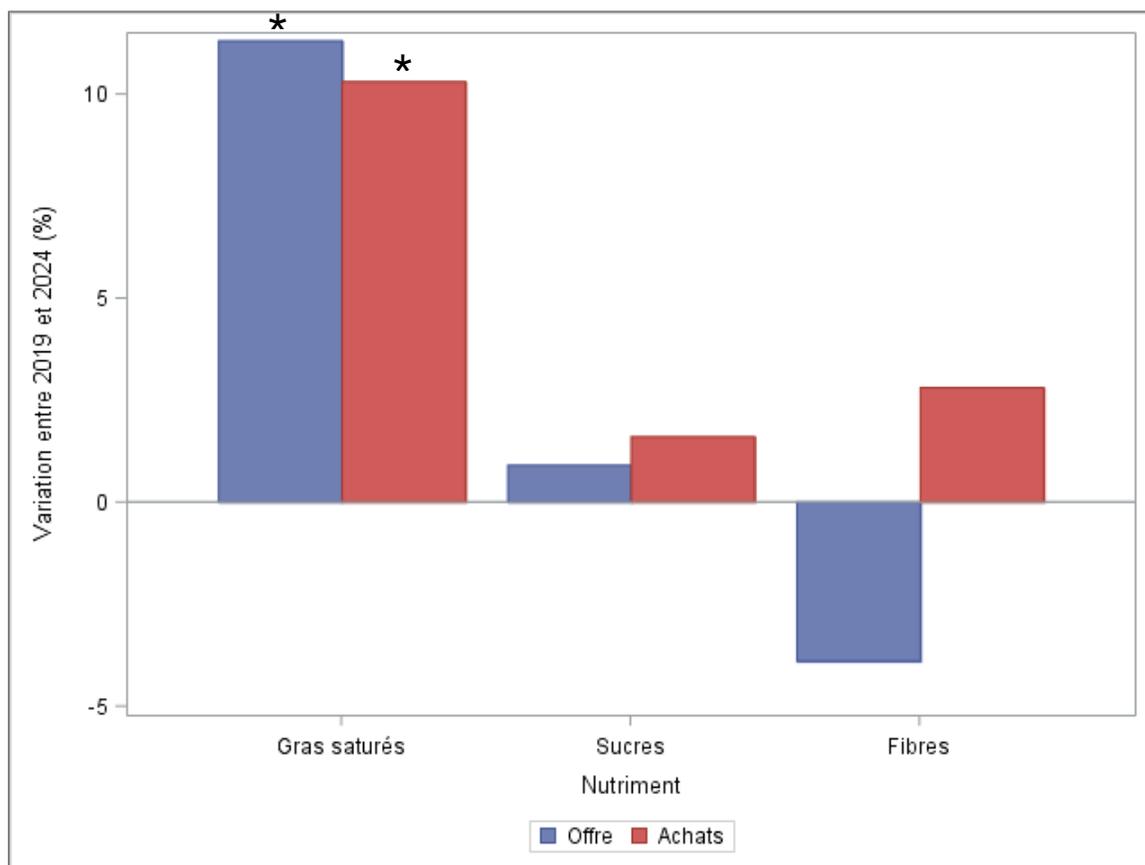
Offre=Composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts sur le marché (n=737).

Achats=Composition nutritionnelle des biscuits et galettes vendus (la moyenne a été pondérée selon le nombre de portions vendues) (n=536).

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

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

Les biscuits offerts de 2024 ont des teneurs plus élevées en gras saturés (+0,3 ; 11 %) en comparaison avec 2019 et ce, à un prix de vente supérieur. Une pondération en fonction des données de ventes n’amène aucun changement supplémentaire dans la composition nutritionnelle des biscuits de 2024 par rapport à ceux de 2019. Ces résultats sont également illustrés à la figure 5 pour les nutriments d’intérêt tant pour l’offre que pour les achats.



**Figure 5. Pourcentage de variation des nutriments d’intérêt pour l’offre et les achats de l’ensemble des biscuits et galettes entre 2019 et 2024**

Ces mêmes analyses ont été reprises selon les différents types de biscuits. Ainsi, le tableau 5 présente la composition nutritionnelle de 2024 en comparaison avec 2019 en fonction du type de biscuits. Les données pour l’année 2024 y sont présentées et comparées avec l’année de référence (2019) en pourcentage de variation.

**Tableau 5. Composition nutritionnelle et prix de vente des biscuits et galettes de 2024 (n=737) selon le type, par portion indiquée sur l'emballage et variation par rapport à 2019 (n=694)**

Type		Poids (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
		Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
Régulier (n=401/62%)§	Teneur	31,6±10,3	<b>34,0±11,1*</b>	147±47	<b>154±42*</b>	6,3±2,4	<b>6,2±1,8*</b>	2,9±1,7	<b>2,9±1,3*</b>	21±7	23±7	<b>1,1±0,7*</b>	<b>1,2±0,6*</b>	10,1±4,1	<b>11,6±3,5*</b>	1,8±1,0	<b>1,9±1,1*</b>	<b>84±52*</b>	99±69	0,67±0,39	<b>0,55±0,18*</b>
	Unité <sup>□</sup>	0,4±0,6	0,4±0,9	5,6±2,9	-0,8±3,0	0,2±0,2	-0,1±0,1	0,3±0,1	0,2±0,1	0,7±0,4	0,0±0,5	0,0±0,0	0,0±0,1	0,4±0,3	0,2±0,3	0,0±0,1	0,0±0,1	-3,7±3,4	-2,6±5,3	0,04±0,03	0,01±0,02
	%§§	1,3±2,0	1,3±2,7	4,0±2,0	-0,5±2,0	3,5±2,7	-1,5±2,3	11,3±4,6	7,6±4,3	3,5±2,2	0,2±2,3	-0,2±4,6	-0,1±4,7	3,9±2,7	1,9±2,4	2,6±3,7	2,1±3,0	-4,2±3,9	-2,6±5,2	6,6±4,4	2,1±3,0
Sandwich (n=119/18%)	Teneur	30,1±9,2	31,3±4,3	143±47	144±24	6,0±2,6	5,7±1,6	2,7±1,6	2,5±1,4	21±6	22±3	<b>0,6±0,6**</b>	<b>0,4±0,5**</b>	<b>11,4±3,9*</b>	<b>11,9±2,2*</b>	<b>1,3±0,6**</b>	<b>1,2±0,4**</b>	72±32	84±24	<b>0,49±0,30**</b>	0,46±0,14
	Unité	0,6±1,1	0,3±0,7	0,0±5,4	8,5±3,6	0,0±0,3	0,2±0,2	0,2±0,2	0,5±0,2	-0,1±0,7	1,4±0,5	0,1±0,1	0,2±0,1	0,2±0,5	0,9±0,3	0,0±0,1	0,0±0,1	-6,6±4,2	-0,1±3,6	0,05±0,04	0,04±0,02
	%	1,9±3,7	0,8±2,2	0,0±3,8	6,3±2,7	0,3±4,9	4,2±4,3	6,0±7,6	27,9±9,6	-0,5±3,5	6,5±2,2	11,5±15,8	57,7±29,4	1,9±4,2	7,8±2,9	2,3±6,5	8,3±4,7	-8,3±5,3	-0,1±4,3	11,7±8,1	8,3±4,7
Gaufrette (n=110/6%)	Teneur	28,8±3,9	28,7±2,2	148±23	146±13	<b>7,6±1,9*</b>	<b>7,6±0,9*</b>	<b>4,7±2,1*</b>	3,5±1,7	<b>18±3**</b>	19±3	<b>0,6±0,6**</b>	<b>0,3±0,5**</b>	9,8±3,7	<b>12,5±4,1*</b>	1,9±0,8	<b>1,2±0,5**</b>	<b>43±26**</b>	<b>30±14**</b>	<b>0,82±0,52*</b>	0,46±0,27
	Unité	-0,7±0,6	0,2±0,4	-4,4±3,1	5,1±2,6	0,0±0,3	<b>0,7±0,2</b>	0,6±0,3	0,3±0,3	-1,2±0,5	0,6±0,5	-0,1±0,1	0,0±0,1	-1,5±0,5	-0,1±0,6	0,2±0,1	0,1±0,1	1,7±4,1	-1,1±3,2	0,01±0,08	0,05±0,05
	%	-2,3±2,0	0,8±1,4	-2,9±2,1	3,6±1,8	-0,1±3,7	<b>10,5±2,6</b>	14,2±7,4	8,8±8,6	-6,2±2,4	3,1±2,8	-9,2±14,3	10,6±31,6	-13,2±4,7	-0,6±4,6	15,2±6,4	11,1±11,0	4,2±10	-3,4±10,4	0,9±9,6	11,1±11,0
Thé (n=69/12%)	Teneur	30,6±10,9	<b>27,4±5,8**</b>	144±55	<b>125±24**</b>	<b>5,6±3,1**</b>	<b>3,8±1,3**</b>	<b>2,4±2,1**</b>	<b>1,1±0,9**</b>	22±7	21±5	0,9±0,7	<b>0,5±0,6**</b>	<b>6,4±2,7**</b>	<b>6,1±1,4**</b>	2,0±0,8	1,7±0,5	<b>102±96*</b>	<b>98±40*</b>	<b>0,50±0,41**</b>	<b>0,33±0,18**</b>
	Unité	1,7±1,7	-0,8±1,2	9,3±7,8	0,3±4,9	0,4±0,5	0,1±0,3	0,3±0,3	0,1±0,2	1,1±1,1	-0,6±0,9	0,2±0,1	0,0±0,1	0,5±0,4	0,3±0,3	0,1±0,1	-0,1±0,1	10,2±12,4	-3,1±6,7	0,07±0,07	0,01±0,03
	%	5,8±5,7	-2,9±4,1	6,9±5,7	0,2±3,9	8,4±9,0	1,6±6,6	12,3±16,1	8,2±15,8	5,3±5,3	-2,9±4,2	36,1±16,5	9,7±24,5	9,4±7,4	5,4±5,3	6,7±6,3	1,9±9,8	11,0±13,5	-3,0±6,6	15,1±15,5	1,9±9,8
Galette (n=21/2%)	Teneur	34,8±11,7	25,0±0,9	147±52	<b>107±9**</b>	6,0±2,6	<b>4,3±1,0**</b>	3,2±1,9	2,3±1,5	22±7	<b>17±1**</b>	1,1±0,7	1,2±0,4	11,2±3,6	9,0±2,2	1,8±1,2	1,0±0,1	83±58	54±21	0,49±0,25	<b>0,32±0,07**</b>
	Unité	0,4±4,0	-2,0±2,8	-11,7±13,8	-32,3±10,4	-0,7±0,7	-0,7±0,5	-0,2±0,6	0,0±0,6	-0,7±1,9	-4,6±1,5	-0,7±0,2	-0,1±0,2	0,2±1,0	-1,6±1,0	-0,3±0,3	-0,6±0,2	-21,0±19,2	-34,4±14,8	-0,20±0,08	-0,11±0,05
	%	1,3±11,6	-7,4±10,4	-7,4±8,7	-23,2±7,4	-10,5±10,6	-14,6±10,2	-6,6±16,3	1,9±27,4	-3,2±8,2	-21,7±7,1	-36,3±12,6	-4,8±15,9	1,9±9,1	-14,7±9,4	-16,2±15,1	-26,3±11,6	-20,1±18,4	-39,1±16,8	-28,8±11,6	-26,3±11,6
Biscotti (n=20/0%)	Teneur	32,1±6,7	30,1±4,7	139±22	135±18	<b>4,8±1,2**</b>	5,4±1,4	<b>0,9±0,5**</b>	0,8±0,4	22±4	20±4	1,2±0,5	1,5±0,5	10,1±2,5	9,8±2,0	<b>3,3±0,9*</b>	2,7±0,8	59±31	54±28	0,73±0,36	0,91±0,33
	Unité	1,9±2,8	<b>8,4±1,4</b>	15,1±6,9	<b>30,8±5,0</b>	0,3±0,4	<b>1,7±0,3</b>	-0,1±0,2	0,3±0,1	3,2±1,3	<b>4,6±0,9</b>	0,2±0,2	<b>0,5±0,1</b>	1,0±0,8	2,4±0,5	0,4±0,3	-0,3±0,2	11,9±8,9	-3,3±7,0	-0,05±0,10	0,18±0,08
	%	6,2±9,3	<b>38,9±6,5</b>	12,2±5,6	<b>29,5±4,8</b>	5,6±8,0	<b>46,1±9,0</b>	-13,6±14,5	62,0±23,1	17,6±7,2	<b>29,3±6,0</b>	22,4±15,8	<b>52,7±12,4</b>	11,2±8,3	32±7,2	14,4±9,4	23,8±10,9	25,2±18,9	-5,7±12,1	-6,0±12,8	23,8±10,9

Moyenne ± écart-type.  
 Offre=Composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts sur le marché (n=737).  
 Achats=Composition nutritionnelle des biscuits et galettes vendus (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=536).  
 Teneur : Les cases ayant un \* signifient que la valeur est significativement supérieure aux autres types de biscuits et galettes tandis que les cases ayant \*\* signifient que la valeur est significativement inférieure aux autres types de biscuits et galettes.  
 Variation : Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure aux biscuits et galettes du même type en 2019.  
 Le seuil utilisé est 0,0926% (p<0,000926) et correspond à la correction de Bonferroni (5% / 54).  
 § 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 % (2024 vs 2019).  
 □ = variation en unité (2024 vs 2019).

Les astérisques présentés au tableau 5 permettent d'abord d'identifier les différences de composition nutritionnelle au sein des biscuits de 2024 entre les différents types. Les biscuits réguliers achetés fournissent plus d'énergie, de lipides, de gras saturés, de fibres, de sucres et de protéines que les autres types de biscuits. Les biscuits sandwich offerts, quant à eux, fournissent moins de fibres, de protéines et plus de sucres que les biscuits d'un autre type, et ce, pour un prix de vente inférieur. Les gaufrettes offertes fournissent plus de lipides et de gras saturés, mais moins de glucides, de fibres et de sodium que les autres biscuits. Les biscuits thé ont des teneurs plus faibles en lipides, en gras saturés, en sucres et plus grandes en sodium que les biscuits d'un autre type, le tout pour un prix de vente inférieur. Les galettes fournissent moins d'énergie, de lipides et de glucides que les autres biscuits après une pondération pour les achats. Finalement, les biscottis offerts fournissent moins de lipides, de gras saturés et plus de protéines que les autres biscuits.

En ce qui a trait aux variations de la composition nutritionnelle comparativement à 2019, elles sont repérables au tableau 5 par les cases de couleur. Il est possible de constater que l'offre de biscuits en 2024 demeure relativement semblable à celle de 2019 pour l'ensemble des types de biscuits. Les seules différences significatives sont celles observées pour les gaufrettes et les biscottis. En effet, les gaufrettes achetées en 2024 fournissent plus de lipides qu'en 2019. De leur côté, les biscuits de type biscotti présentent plusieurs cases en orange. Ces variations sont néanmoins à interpréter avec prudence, puisque ces biscuits ne représentent qu'une très faible fraction de l'ensemble des biscuits tant au niveau de l'offre que des ventes.

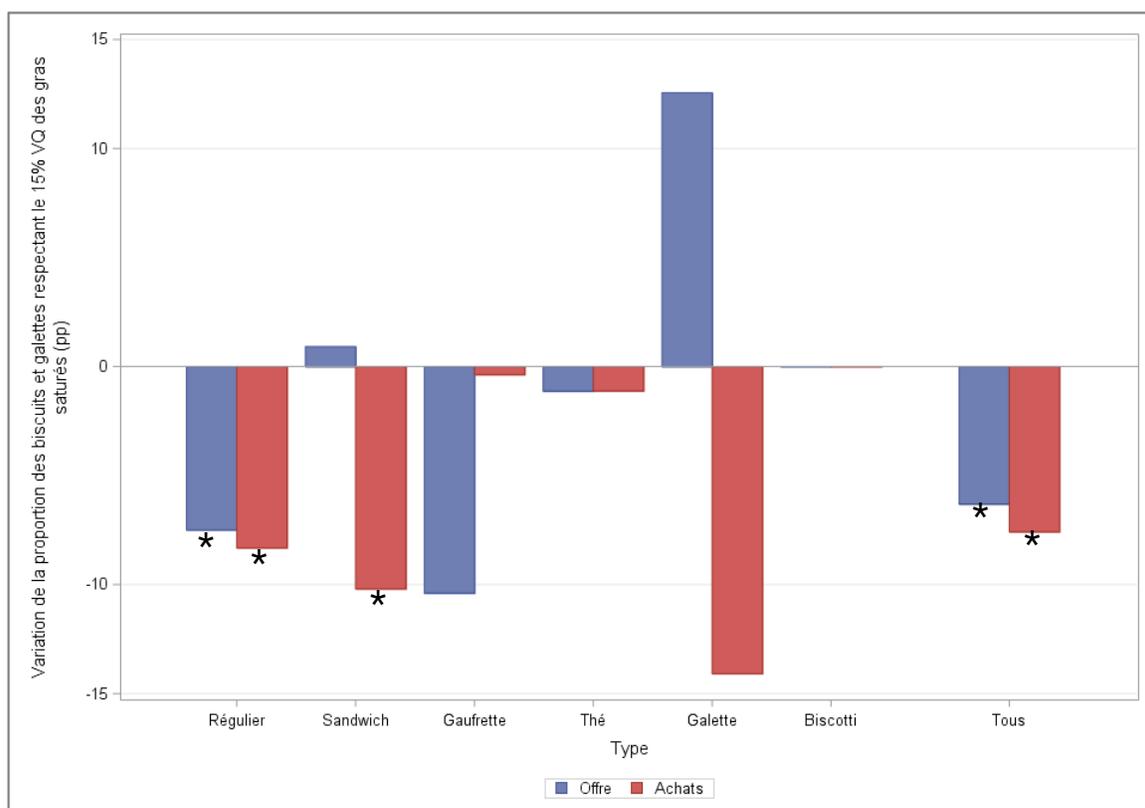
### 5.2.1 Comparaison avec les seuils de la valeur quotidienne

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 quantité faible 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 gras saturés (figure 6) et les sucres (figure 7 par portion indiquée sur l'emballage, ainsi que la cible de réduction volontaire pour le sodium (figure 8) par 100 g de produit. À noter qu'il n'y a pas de figure pour le seuil de 15 % de la VQ pour le sodium, puisqu'un seul produit dépassait le seuil en question. 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 (2019). En ce qui concerne les teneurs en nutriments d'intérêt des biscuits en comparaison avec 2024, les figures se trouvent en annexe (figures 12 et 13).

La figure 6 montre les variations – entre 2024 et 2019 – de la proportion (en points de pourcentage) des biscuits respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les **gras saturés** (<3 g par portion indiquée sur l'emballage), selon leur type, et ce, tant pour l'offre que les achats.

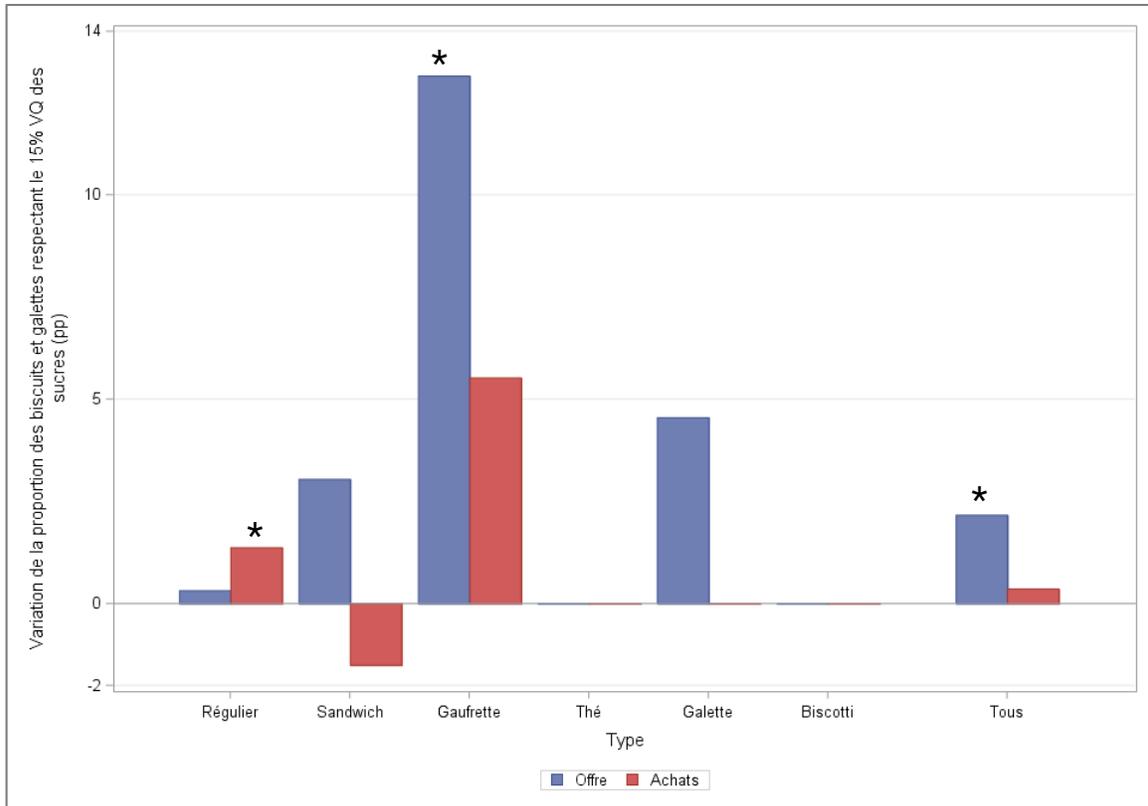
Dans l'ensemble, 53 % des biscuits offerts et 61 % des biscuits achetés respectent ce seuil en 2024 comparativement à 59 % et 69 % en 2019.



**Figure 6. Évolution (2019-2024) de la proportion des biscuits et galettes offerts et achetés respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les gras saturés, par portion de 30 g**

Comparativement à 2019, l'ensemble des biscuits offerts et achetés en 2024 respectent moins souvent le seuil de 15 % de la VQ pour les gras saturés (-6 pp et -8 pp, respectivement). Un constat semblable peut être noté pour les biscuits réguliers offerts et achetés en 2024, ces derniers respectant moins souvent ce même seuil (-7 pp et -8 pp, respectivement). Les biscuits sandwich achetés, quant à eux, respectent aussi moins le seuil de 15 % de la VQ pour les gras saturés (-10 pp). Finalement, bien que ces différences ne soient pas significatives, il est intéressant de voir que les galettes offertes respectent davantage le seuil en question (+13 pp) en 2024, mais que le contraire est observé lorsque les données sont pondérées pour les achats (-14 pp).

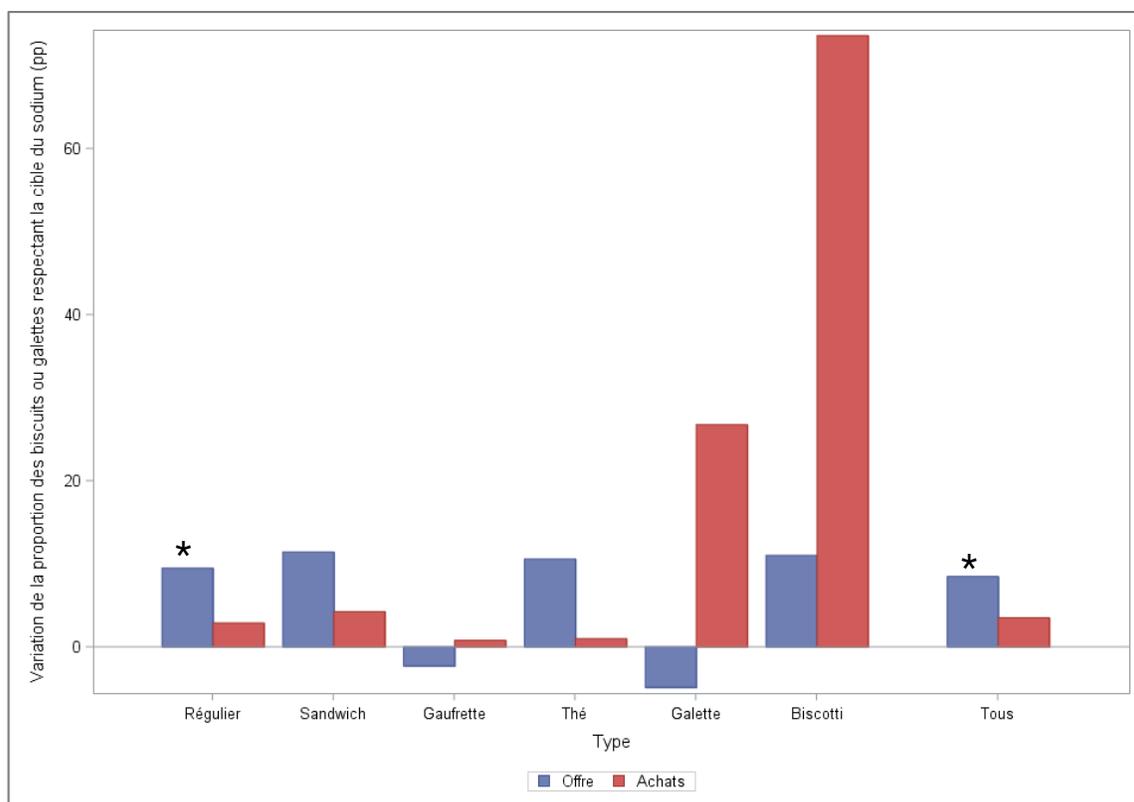
La figure 7 montre les variations entre 2024 et 2019 de la proportion des biscuits respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les **sucres** (<15 g par portion indiquée sur l'emballage), selon leur type, et ce, tant pour l'offre que pour les achats. Dans l'ensemble, 98 % des biscuits offerts et 97 % des biscuits achetés respectent ce seuil en 2024 comparativement à 96 % pour ceux offerts et achetés en 2019.



**Figure 7. Évolution (2019-2024) de la proportion des biscuits et galettes offerts et achetés respectant le seuil de 15 % de la VQ pour les sucres, par portion de 30 g**

Dans l'ensemble, une plus grande proportion de biscuits offerts sur le marché en 2024 respecte le seuil de 15 % de la VQ pour les sucres (+2 pp). Une augmentation notable des gaufrettes offertes qui respectent maintenant ce seuil peut également être remarquée (+13 pp). De plus, les biscuits réguliers achetés respectent aussi plus souvent ce seuil qu'en 2019 (+1 pp).

La figure 8 illustre la variation de l'atteinte de la **cible de réduction volontaire du sodium** selon les différents types de biscuits. La cible utilisée est celle proposée par Santé Canada, soit 240 mg de sodium par portion de 100 g pour tous les biscuits<sup>25</sup>. À noter que 50 % des biscuits offerts et 36 % des biscuits achetés en 2024 respectent la cible alors que c'était 41 % et 33 % en 2019.

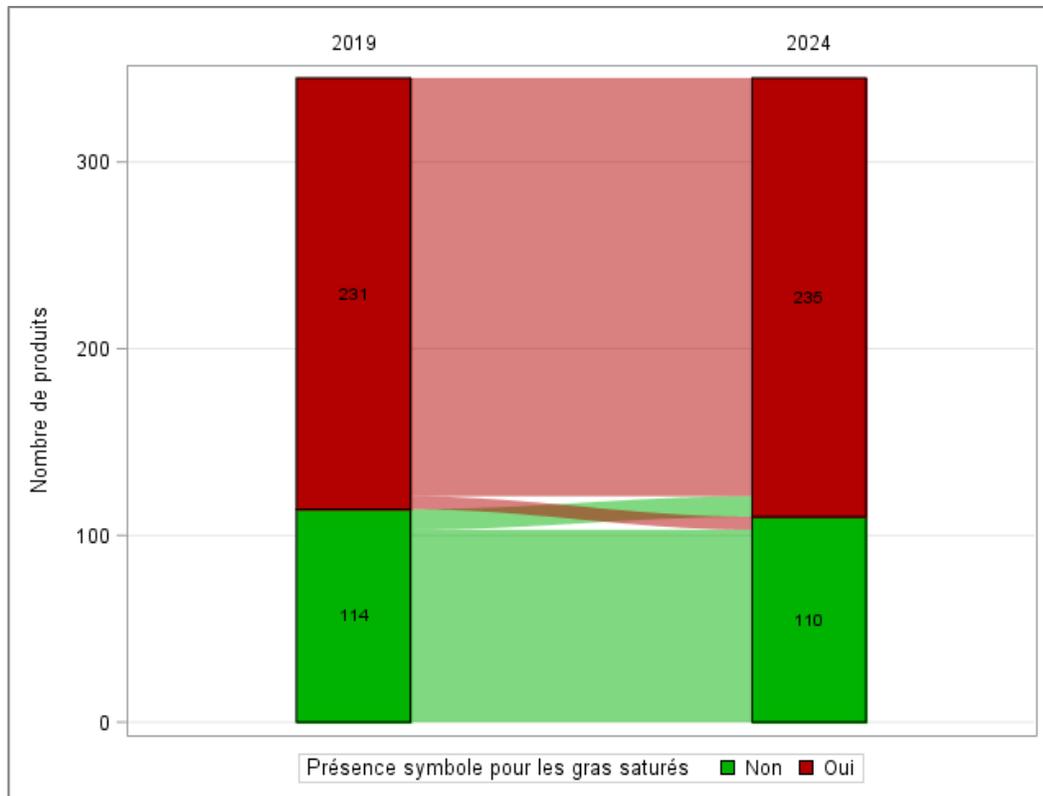


**Figure 8. Évolution (2019-2024) du pourcentage des biscuits et galettes offerts et achetés respectant la cible de réduction volontaire du sodium, par portion de 100 g**

Dans l'ensemble, une plus grande proportion de biscuits offerts en 2024 respecte la cible de réduction volontaire du sodium (+8 pp). Les biscuits réguliers respectent aussi davantage cette cible par rapport à 2019 (+9 pp). À noter que les biscuits de type biscotti achetés respectent beaucoup plus la cible en 2024 (+74 pp), mais que cette différence n'est pas significative en raison du faible volume de ventes pour ce type de biscuits.

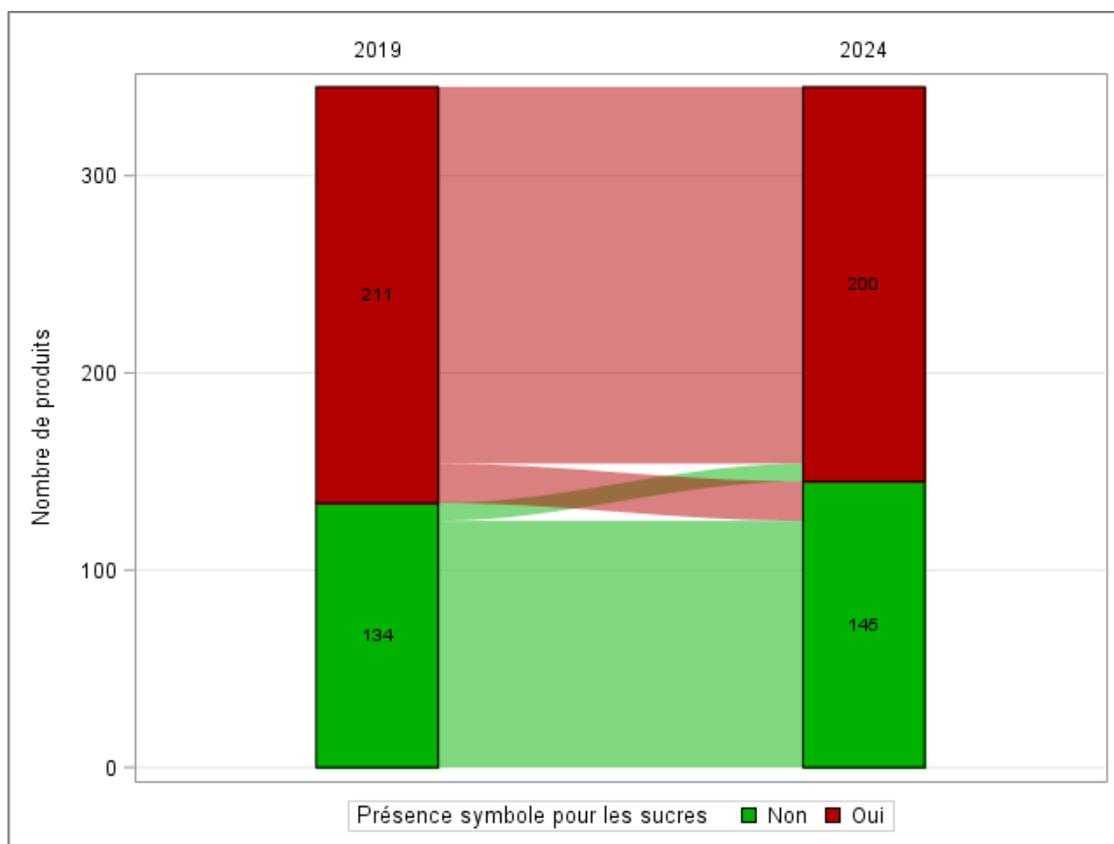
Une autre façon d'interpréter ces résultats est de déterminer les biscuits qui devraient présenter le **symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage** signifiant que ces produits sont riches en gras saturés, en sucres et/ou en sodium<sup>26</sup>. Si aucun changement ne survient dans la composition nutritionnelle des biscuits actuellement disponibles, 85 % d'entre eux auraient le symbole nutritionnel sur le devant de leur emballage alors que c'était 82 % en 2019. Plus précisément, 74 % des biscuits offerts en 2024 (représentant 66 % des ventes) auraient le symbole pour les gras saturés, alors que 58 % d'entre eux l'auraient pour les sucres (représentant 76 % des ventes). Seulement 2 % des biscuits auraient le symbole concernant le sodium. En somme, 114 produits n'auraient aucun symbole (représentant 16 % des ventes), 271 produits auraient le symbole pour un nutriment (représentant 24 % des ventes), 340 produits auraient le symbole pour deux nutriments (représentant 59 % des ventes) et 12 produits auraient le symbole pour les trois nutriments (représentant 1 % des ventes).

Les figures 9 et 10 ci-dessous représentent visuellement le changement dans la proportion de biscuits présents à la fois en 2019 et en 2024 qui devraient porter le symbole pour les gras saturés ou les sucres, respectivement.



**Figure 9. Évolution de l'affichage du symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage pour les gras saturés, pour les biscuits de 2024 et 2019**

La ligne passant du vert au rouge dans la figure 9 est plus large que celle allant du rouge au vert. Ceci signifie qu'une plus grande proportion de biscuits aurait à afficher le symbole pour les gras saturés en 2024 par rapport à 2019. Le phénomène inverse est présent à la figure 10 alors qu'une plus petite proportion de biscuits aurait à afficher le symbole pour les sucres en 2024 en comparaison à 2019.



**Figure 10. Évolution de l’affichage du symbole nutritionnel sur le devant de l’emballage pour les sucres, pour les biscuits de 2024 et 2019**

### 5.2.2 Comparaison selon les statuts

Au-delà des résultats concernant les différents types de biscuits, 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 (2024), des produits identiques (2019 et 2024), des produits modifiés (2024) et des produits retirés (2019). Chaque statut est mis en comparaison avec les autres. Par exemple, les nouveaux biscuits sont comparés aux biscuits identiques, modifiés et retirés du marché.

**Tableau 6. Composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts et vendus selon leur statut par rapport à 2019, par portion indiquée sur l'emballage**

	Poids d'une portion indiquée (g)		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)		
	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	
<b>Statut</b>																					
Nouveaux (n=382/13%) *	31,4±12,1	35,4±18,5	149±57	160±75	6,6±2,8	6,7±2,7	3,3±2,0	2,9±1,3	21±8	24±12	0,9±0,7	1,1±1,0	9,9±4,6	11,7±5,2	1,9±1,1	1,8±1,6	77±66	105±105	0,69±0,44	0,54±0,19	
Identiques (n=10/3%)	31,7±4,9	34,9±6,4	147±22	153±23	5,7±2,3	4,9±0,9	2,7±1,9	1,6±0,6	22±4	24±4	0,9±0,6	0,9±0,2	8,8±1,8	9,9±1,4	2,0±0,5	2,3±0,8	100±42	134±45	0,58±0,39	0,59±0,21	
Modifiés (n=345/69%)	30,5±5,8	31,5±6,5	143±27	144±25	6,1±2,1	5,7±1,6	2,7±1,8	2,6±1,5	21±4	22±4	0,9±0,6	0,9±0,6	10,1±3,4	11,0±3,3	1,7±0,7	1,6±0,7	77±38	86±46	0,59±0,37	0,49±0,19	
Retirés (n=339/15%)	31,5±8,1	33,2±8,5	145±36	147±30	6,4±2,3	6,1±1,6	2,8±1,8	2,1±1,3	20±5	22±5	1,1±0,8	1,0±0,8	10,0±3,5	10,4±2,7	1,8±0,9	1,7±0,8	84±56	98±47	0,69±0,43	0,50±0,24	

Moyenne ± écart-type.

Offre=Composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts sur le marché (n=737).

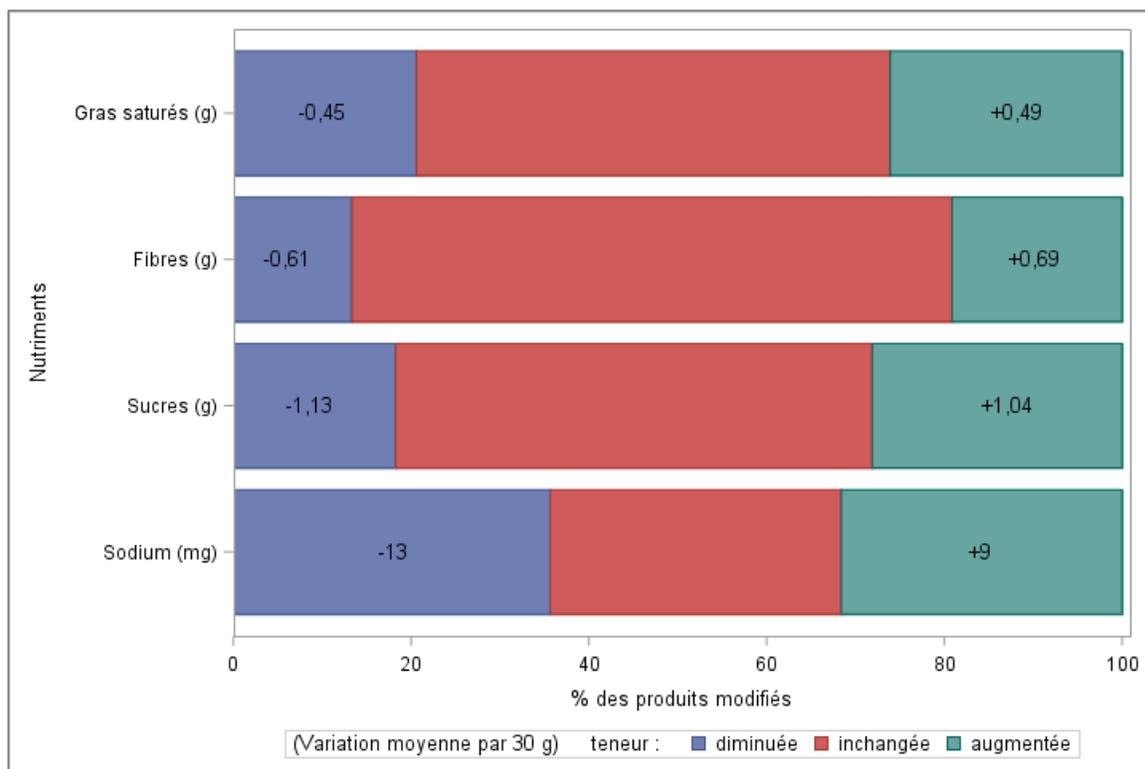
Achats=Composition nutritionnelle des biscuits et galettes vendus (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=536).

Les cases en orange signifient que la valeur est significativement supérieure aux biscuits et galettes des autres statuts tandis que les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure aux biscuits et galettes 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 les nouveaux biscuits en 2024 ont une teneur plus élevée en gras saturés, mais plus faible en sodium que les biscuits d'un autre statut. Les biscuits identiques contiennent moins de lipides, de gras saturés et plus de protéines et de sodium que les biscuits d'un autre statut mais uniquement lorsque les données sont pondérées pour les achats. En ce qui a trait aux produits modifiés, ces derniers ne diffèrent pas significativement des autres biscuits. Quant aux biscuits retirés du marché, ils contenaient moins de gras saturés et ce, après pondération des données pour les achats.

En ce qui concerne les **biscuits modifiés**, la variation en nutriments d'intérêt est présentée à la figure 11. Cette figure illustre l'évolution d'un nutriment donné et sa variation moyenne. Plus précisément, l'axe horizontale 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 ou mg).



**Figure 11. Variation en nutriments d'intérêt des biscuits et galettes modifiés entre 2019 et 2024 (n=345), par portion de 30 g**

La figure 11 permet de constater que la composition nutritionnelle des biscuits modifiés a connu certaines variations depuis 2019. D'abord, 26 % des biscuits modifiés ont augmenté leur teneur en gras saturés et cette hausse représente en moyenne +0,49 g par portion de 30 g. Cette proportion est plus élevée que celle des biscuits ayant diminué leur teneur en gras saturés (21 %) et l'ampleur de la diminution est également légèrement

inférieure (-0,45 g). D'un autre côté, une proportion plus faible de produits a réduit sa teneur en fibres (13 %) comparativement à ceux qui l'ont augmentée (19 %). De plus, la diminution moyenne est plus petite que l'augmentation (-0,61 g contre +0,69 g, respectivement). Une proportion plus petite de biscuits modifiés a réduit sa teneur en sucres (18 % contre 28 % qui l'a augmenté). Par ailleurs, la diminution de la teneur en sucres est plus grande que l'augmentation observée (-1,13 g contre +1,04 g). Quant au sodium, 36 % des produits ont diminué leur teneur, alors que 31 % l'ont augmenté. L'ampleur de la réduction (-13 mg) est supérieure comparativement à celle de l'augmentation (+9 mg).

### **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 indiquée sur l'emballage selon les classifications relatives à la présence de sucreries, à l'enrobage, à la clientèle cible et à la caractéristique particulière. Il est à noter que les sections concernant la texture, la présence de céréales et la présence de fruits et/ou noix ont été retirées du tableau pour alléger sa lecture et considérant que peu de variations significatives ont été remarquées. À nouveau, les données pour l'année 2024 y sont présentées et comparées avec les données de l'année de référence (2019) en pourcentage de variation.

**Tableau 7. Composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts et vendus selon les informations sur l'emballage, par portion indiquée sur l'emballage et variation par rapport à 2019**

		Énergie (kcal)		Lipides (g)		Gras saturés (g)		Glucides (g)		Fibres (g)		Sucres (g)		Protéines (g)		Sodium (mg)		Prix de vente (\$ constants)	
		Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats	Offre	Achats
<b>Sucrierie</b>																			
Sans <sup>†</sup> (n=325 / 39%)	Teneur	144±46	139±28	5,9±2,8	5,0±1,8	2,7±2,1	1,9±1,5	21±6	22±5	0,9±0,7	0,8±0,6	9,3±4,0	9,3±3,1	1,9±1,0	1,7±0,7	81±63	96±51	0,66±0,48	0,46±0,22
	Variation %	2,9±2,3	-2,9±2,0	2,1±3,6	-4,3±3,2	9,0±6,5	1,6±7,8	2,8±2,2	-3,3±2,0	-7,4±5,8	-6,7±7,3	3,1±3,3	-2,5±3,1	0,6±4,0	-7,8±3,6	-2,6±5,7	-4,8±4,7	6,2±5,7	-2,2±4,4
Avec (n=412 / 61%)	Teneur	148±44	152±42*	6,7±2,2*	6,4±1,8*	3,3±1,8*	3,1±1,2*	21±7	22±7	0,9±0,7	1,0±0,7	10,5±4,0*	12,1±3,5*	1,7±0,9**	1,6±1,0	74±45	87±65**	0,63±0,35	0,53±0,17*
	Variation %	1,7±1,8	2,7±1,9	3,3±2,3	3,3±2,1	13,0±4,1	15,9±3,7	0,3±2,0	3,1±2,2	-1,0±5,7	8,8±6,9	-0,4±2,5	4,7±2,3	4,5±3,7	3,1±4,8	-6,3±3,9	-2,3±5,2	3,6±4,3	5,0±3,0
<b>Enrobage</b>																			
Aucun <sup>†</sup> (n=615 / 81%)	Teneur	145±43	148±41	6,2±2,4	5,8±1,9	2,7±1,8	2,3±1,3	21±6	23±7	0,9±0,7	0,9±0,7	9,6±3,8	10,6±3,5	1,8±0,9	1,8±1,0	81±56	98±63	0,61±0,37	0,50±0,20
	Variation %	1,8±1,5	1,6±1,6	3,3±2,2	-0,3±2,1	15,3±4,1	13,9±4,2	0,6±1,6	2,0±1,8	-5,5±4,5	0,6±5,7	0,8±2,2	3,5±2,1	1,5±2,9	-0,4±3,4	-5,0±3,6	-2,4±3,8	3,7±3,7	2,8±2,9
Complet (n=65 / 14%)	Teneur	152±32	144±17	7,2±2,6	6,2±1,5	4,6±1,7*	4,1±0,9*	20±6	21±4	0,9±0,5	0,8±0,5	13,2±4,1*	14,4±3,1*	1,7±0,8	1,2±0,4**	46±22**	49±21**	0,85±0,46*	0,52±0,15
	Variation %	-0,2±3,2	-2,6±2,3	-4,4±5,5	3,6±4,7	-2,8±5,8	0,5±4,1	3,0±4,6	-2,4±3,6	-2,6±10,1	10,8±12,4	2,0±4,8	-0,4±4,2	10,4±8,1	0,1±6,5	-14,0±8,0	-7,9±7,6	6,5±9,7	0,9±5,6
Partiel (n=57 / 5%)	Teneur	154±72	134±20	7,1±3,5	6,3±1,4	4,1±2,1*	3,8±0,9*	21±9	18±3**	1,1±0,8	0,9±0,4	10,4±5,0	8,7±2,0	1,9±1,3	1,4±0,5	78±54	81±24	0,84±0,63	0,49±0,19
	Variation %	10,6±8,0	-9,7±4,9	7,2±9,2	-8,5±7,3	1,5±10,4	-5,2±8,7	10,7±7,5	-10,6±5,1	8,9±14,7	34,2±18,2	1,9±8,3	-15,8±5,4	8,0±13,8	-17,6±9,7	7,6±13,4	-5,7±6,9	8,3±15,0	-7,9±10,6
<b>Clientèle cible</b>																			
Population générale <sup>†</sup> (n=605 / 83%)	Teneur	148±45	146±40	6,5±2,5	6,0±2,0	3,2±1,9	2,8±1,5	21±7	22±6	0,9±0,7	0,9±0,7	10,3±4,1	11,0±3,8	1,8±1,0	1,5±0,9	77±57	85±62	0,64±0,41	0,47±0,19
	Variation %	3,1±1,6	0,7±1,6	2,8±2,2	1,1±2,2	9,2±3,7	9,6±4,0	3,1±1,7	1,3±1,8	2,9±4,5	10,0±6,0	1,5±2,2	1,6±2,2	7,0±3,1	-0,5±3,5	-0,6±3,9	-2,2±4,3	5,6±4,0	5,4±2,9
Enfant (n=100 / 16%)	Teneur	135±48**	154±20*	5,3±2,4**	5,3±0,9	2,1±1,6**	1,9±0,7**	20±7	24±4	1,1±0,6	1,0±0,5	8,8±3,6**	11,0±2,3	1,7±0,9	2,4±0,8*	81±42	122±37	0,65±0,38	0,65±0,10*
	Variation %	1,4±4,0	-1,6±2,2	2,5±5,8	-6,9±2,9	5,3±12,2	7,6±6,6	-1,6±4,1	-2,8±2,5	-6,5±10,1	-14,0±9,3	3,0±6,0	-1,3±3,6	-3,7±7,6	-0,1±5,6	-9,4±6,4	-6,5±4,5	12,5±8,0	-8,7±3,8
Santé (n=22 / 1%)	Teneur	149±12	140±7	7,0±2,0	5,9±1,0	3,7±2,9	1,3±1,5	20±3	20±2	1,4±1,0	2,2±0,6	7,5±2,2**	7,8±1,4	1,7±0,6	1,9±0,3	67±32	92±11	1,06±0,56*	0,70±0,11
	Variation %	17,6±6,0	4,8±1,9	44,3±11,8	9,5±6,9	186,1±50,0	16,1±40,9	3,9±7,8	0,1±3,3	-23,9±15,9	15±14,6	-0,1±9,6	12,8±7,1	-17,5±9,9	0,7±4,9	-19,7±15,0	9,1±4,8	64,6±20,9	49,8±8,7
Déjeuner (n=10 / 0%)	Teneur	124±27	120±17	4,6±1,0	4,1±0,7	0,9±0,7**	0,6±0,3	19±5	19±3	1,4±0,7	1,4±0,6	6,4±0,7**	6,7±0,5	1,9±0,5	2,0±0,2	75±26	67±21	0,34±0,10	0,35±0,07
	Variation %	-43,8±4,4	-41,3±3,8	-46,1±6,4	-40,1±6,1	-31,0±19,9	-63,8±12,7	-42,5±5,7	-43,3±2,8	-59,5±9,1	-60,6±8,6	-37,1±4,1	-38,0±2,4	-47,1±6,7	-47,5±3,2	-59,5±6,5	-61,9±6,0	-73,7±7,6	-67,3±4,0
Diète (n=0 / 0%)	Teneur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Variation %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Caractéristique particulière</b>																			
De base <sup>†</sup> (n=476 / 82%)	Teneur	146±44	147±37	6,2±2,5	6,0±1,8	2,8±1,8	2,8±1,4	21±6	22±6	0,9±0,7	0,9±0,7	10,2±4,3	11,2±3,6	1,8±0,9	1,6±0,9	77±51	85±57	0,52±0,34	0,48±0,16
	Variation %	2,9±1,7	1,0±1,7	3,1±2,5	0,3±2,2	7,6±4,3	9,1±4,3	2,3±1,7	1,8±1,9	-1,6±5,2	5,1±6,5	0,0±2,5	1,8±2,4	6,3±3,3	1,7±4,2	-3,3±3,8	-3,2±4,4	0,8±4,3	-1,0±2,8
Aspect naturel (n=103 / 1%)	Teneur	143±57	144±54	6,2±2,8	6,5±2,9	3,1±2,1	3,4±2,2	20±10	19±9	0,9±0,7	0,7±0,7	9,4±4,2	9,4±4,3	1,8±1,3	1,8±1,2	63±42	60±36	0,92±0,45*	0,91±0,41*
	Variation %	-0,7±4,4	-9,4±3,9	-8,3±5,1	-7,3±5,2	-6,4±8,3	-2,6±8,4	3,0±5,4	-13,9±4,7	-16,2±9	-23,2±10,4	4,4±5,5	-14,3±5,0	-3,2±8,1	-3,1±7,8	-22,4±8,3	-36,7±6,1	5,4±6,4	52,2±8,8
Aspect authentique (n=64 / 14%)	Teneur	153±53	150±42	6,3±3,0	5,0±1,9	2,7±2,0	1,4±1,0**	23±7	24±7	1,0±0,7	1,0±0,8	10,5±3,1	9,7±3,7	1,8±1,0	1,9±0,8	119±91*	129±72*	0,79±0,41*	0,55±0,29
	Variation %	7,4±5,6	-0,4±5,3	9,7±8,1	-5,1±6,9	33,0±15,2	3,3±12,5	6,0±5,5	-0,4±5,1	7,8±13,4	-1,5±14,9	5,5±5,5	-3,1±6,8	0,0±8,4	-4,9±8	40,6±15,4	7,7±10,8	28,5±11,8	13,5±10,6
Écologique (n=55 / 3%)	Teneur	149±26	150±22	7,6±1,8*	7,0±1,6	4,7±2,1*	3,2±1,8	19±4	21±3	1,1±0,5	0,8±0,4	9,8±2,9	12,6±3,2	2,0±0,7	1,2±0,6	68±36	92±27	0,71±0,33*	0,56±0,19
	Variation %	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Biologique (n=39 / 0%)	Teneur	141±27	133±19	6,5±1,8	6,6±1,6	3,1±1,9	2,6±1,0	19±4	17±3	1,0±0,7	1,1±0,3	8,1±2,7	7,7±1,4	1,6±0,7	1,2±0,4	62±28	72±17	1,10±0,48*	0,91±0,14
	Variation %	-12,4±6,0	-3,0±7,7	-2,5±7,7	-5,1±6,7	21,9±18,5	-4,7±13,0	-15,5±7,1	-3,7±12,1	-33,8±18,2	-6,8±21,8	-0,1±9,1	17,2±7,0	-31,4±12	-18,7±17,9	-37,0±15,4	-10,4±15,1	-8,4±11,5	18,3±14,2
<b>Présence d'édulcorants non nutritifs</b>																			
Sans <sup>†</sup> (n=717 / 99%)	Teneur	146±45	147±38	6,3±2,5	5,9±1,9	3,0±1,9	2,6±1,4	21±7	22±6	0,9±0,7	0,9±0,7	10,1±3,9	11,1±3,5	1,8±1,0	1,7±0,9	77±54	91±60	0,65±0,42	0,50±0,19
	Variation %	2,2±1,5	0,0±1,4	2,4±2,1	-0,6±1,9	10,8±3,7	8,7±3,7	1,7±1,5	0,8±1,6	-4,0±4,1	1,5±5,0	1,6±1,9	2,0±1,9	3,0±2,8	-1,2±3,2	-4,5±3,4	-2,3±3,7	4,9±3,6	1,9±2,6
Avec (n=20 / 1%)	Teneur	135±30	127±14	6,4±1,8	6,5±1,4	2,2±1,1	1,9±0,7	19±4	18±3	1,0±0,7	1,0±0,8	4,6±5,4**	2,6±3,8**	1,5±0,8	1,3±0,5	72±48	56±33	0,46±0,15	0,46±0,13
	Variation %	0,1±6,0	-1,5±3,3	11,1±9,0	25,0±8,4	14,6±17,7	27,1±14,4	-7,3±6,2	-16,5±4	-1,3±23,4	43,9±41,7	-42,6±19,9	-72,8±13,0	-10,5±13,5	-14,4±13,1	-8,8±17,5	-41,9±11,7	-9,8±12,8	0,4±9,0

Moyenne ± écart-type.

Offre=Composition nutritionnelle des biscuits et galettes offerts sur le marché (n=737).

Achats=Composition nutritionnelle des biscuits et galettes vendus (la moyenne a été pondérée en fonction du nombre de portions vendues) (n=536).

†= 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 biscuits et galettes du même groupe en 2019 tandis que les cases en bleu signifient que la valeur est significativement inférieure aux biscuits et galettes du même groupe en 2019.

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

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

- : aucune donnée pour 2024 ou 2019.

La classification selon la présence de **sucrieries** indique que les biscuits avec sucrieries fournissent plus de lipides, de gras saturés et de sucres que ceux sans sucrierie. En termes d'évolution, les biscuits avec sucrieries fournissent plus de gras saturés en 2024 qu'en 2019 et ce, uniquement après pondération des données pour les achats.

**Les biscuits avec sucrieries fournissent plus d'énergie, de lipides, de gras saturés et de sucres que ceux sans sucrierie.**

Les biscuits ayant un **enrobage** (peu importe si celui-ci est partiel ou complet) fournissent plus de gras saturés que ceux sans enrobage. Ceux avec enrobage complet fournissent également plus de sucres mais moins de sodium et sont vendus à un prix de vente supérieur.

Pour ce qui est de la **clientèle cible**, les biscuits offerts destinés aux enfants ont des teneurs plus faibles en lipides, en gras saturés et en sucres que ceux destinés à la population générale. L'offre de biscuits visant une clientèle soucieuse de sa santé contient moins de sucres et ces biscuits sont vendus à un prix de vente supérieur. Par ailleurs, le prix de vente de ces biscuits achetés en 2024 est supérieur à celui de 2019. Finalement, les biscuits pour le déjeuner fournissent moins de plusieurs nutriments en 2024 par rapport à 2019, mais ces différences sont à interpréter avec prudence, considérant le très faible nombre de produits à l'étude.

Quant à la **caractéristique particulière**, les biscuits achetés d'aspect naturel fournissent moins d'énergie, de glucides et de sodium à un prix de vente supérieur en 2024 que ceux de 2019. De leur côté, les biscuits écologiques fournissent plus de lipides et de gras saturés que les biscuits de base et ce, pour un prix de vente supérieur.

Pour finir, les biscuits contenant des **édulcorant non nutritifs** contiennent moins de sucres que ceux ne contenant aucun édulcorant. D'ailleurs, la teneur en sucres des biscuits avec édulcorant achetés en 2024 est inférieure à celle de 2019.



**Les biscuits destinés aux enfants ont des teneurs plus faibles en lipides, en gras saturés et en sucres que ceux destinés à la population générale.**

## 5.4 Comparaison des plus grands vendeurs

Considérant les variations d'un type de biscuits à l'autre et selon l'offre et les achats, des analyses supplémentaires ont été effectuées en séparant l'ensemble des biscuits par quintile de ventes (voir tableaux 10 à 14 en annexe). Il en ressort que les biscuits les plus

vendus (quintiles 4 et 5) contiennent moins de gras saturés et plus de sucres que les biscuits les moins vendus (quintiles 1 et 2).

Outre les ventes annuelles totales, il est possible d'interpréter les résultats en considérant les **50 biscuits les plus vendus** (kg par année) tant pour l'année 2024 que pour l'année de référence (2019). À cet égard, le tableau 8 met en évidence certains types de biscuits contribuant le plus aux nutriments d'intérêt par rapport à leur volume de ventes, ainsi que l'évolution notée entre 2019 et 2024.

**Tableau 8. Contribution et évolution (2019-2024) des 50 biscuits les plus vendus**

Type	Nombre de produits (n)		% des ventes* (\$)		% des ventes* (kg)		% contribution** gras saturés		% contribution** fibres		% contribution** sucres		% contribution** protéines		% contribution** sodium	
	2019	2024	2019	2024	2019	2024	2019	2024	2019	2024	2019	2024	2019	2024	2019	2024
Régulier	31	33	41,2	38,5	42,5	42,4	45,9	45,8	51,7	50,9	42,2	42,8	44,3	45,1	44,3	44,8
Sandwich	10	8	12,1	7,8	12,6	8,4	9,5	7,1	3,0	2,1	14,3	9,1	9,1	5,9	13,7	9,0
Gaufrette	3	3	4,2	3,1	5,1	2,9	2,1	5,3	2,3	0,0	3,2	4,0	6,3	2,1	7,1	0,8
Thé	5	6	2,4	2,4	2,4	7,4	5,0	2,7	0,0	2,9	3,3	5,0	1,8	8,9	0,7	9,9
Galette	1	0	0,7	0,0	0,7	0,0	1,7	0,0	1,1	0,0	0,9	0,0	0,6	0,0	0,3	0,0
Biscotti	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
<b>Total</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>60,6</b>	<b>51,8</b>	<b>63,4</b>	<b>61,1</b>	<b>64,1</b>	<b>60,8</b>	<b>58,0</b>	<b>55,9</b>	<b>63,8</b>	<b>61,0</b>	<b>62,0</b>	<b>62,0</b>	<b>66,0</b>	<b>64,6</b>

\* 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 biscuits.

Le tableau 8 permet d'abord d'observer que la contribution aux ventes des 50 meilleurs vendeurs a diminué comparativement à 2019, particulièrement en termes de dollars (-8,8 pp). Malgré cela, bien que les 50 plus grands vendeurs ne représentent qu'environ 7 % de l'offre en 2024, ces derniers contribuent pour plus de 60 % des ventes en kg. De plus, les grands vendeurs contribuent moins à l'apport total de l'ensemble des nutriments comparativement à 2019. Ce constat est également reflété pour la plupart des nutriments pour chacun des types de biscuits.

**Bien que les 50 plus grands vendeurs ne représentent qu'environ 7 % de l'offre en 2024, ces derniers contribuent pour plus de 60 % des ventes en kg.**

# Discussion

Le suivi des biscuits et galettes disponibles au Québec a mené à plusieurs constats concernant l'évolution de cette catégorie d'aliments. Tout d'abord, les analyses de 2024 ont été réalisées sur un plus grand échantillon, soit sur 737 produits comparativement à 694 en 2019. Ceci représente une augmentation de 43 produits, soit environ +6 %. À l'inverse, une diminution a été remarquée au niveau des ventes (-16 %). En termes de représentativité du marché, les produits pour lesquels les données de ventes étaient disponibles représentent 73 % du marché (comparativement à 87 % en 2019). Cette représentativité plus faible peut s'expliquer par le fait que la base de données de ventes contenait notamment les biscuits cuits sur place contrairement en 2019. Or, ces biscuits n'étaient pas collectés par l'Observatoire.

Les analyses de 2024 ont été réalisées sur un plus grand échantillon, soit sur 737 biscuits et galettes comparativement à 694 en 2019.

D'entrée de jeu, il importe de mettre en contexte la situation particulière dans laquelle le suivi de cette catégorie d'aliments a été effectué. 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 consommateurs<sup>30</sup>.

## Évolution de la diversité et des ventes

Une première série d'analyses a d'abord porté sur l'évolution de la **diversité** de produits. Malgré une légère diminution de diversité (-1 pp) depuis 2019, les biscuits réguliers demeurent les plus offerts sur le marché (54 % de l'offre). Ces biscuits restent également les plus vendus, ces derniers détenant 62 % des ventes de toute la catégorie des biscuits et galettes (+1 pp depuis 2019). Les biscuits de type sandwich représentent la deuxième plus grande part de marché (16 % de l'offre, hausse de +1 pp) tout comme en 2019, bien

qu'ils aient connu une diminution de leurs ventes (-2 pp). Ceci pourrait être expliqué par le prix de vente de ces derniers. Bien que le prix de vente des biscuits de type sandwich soit plus faible que celui des autres biscuits, ce dernier a néanmoins connu une augmentation d'environ 12 % depuis 2019 (non statistiquement significatif, voir tableau 5). D'un autre côté, les biscuits thé ont vu leur diversité et leurs ventes augmenter (+1 pp et +3 pp, respectivement) malgré une augmentation de leur prix de vente de 15 %. Ceci pourrait être expliqué par la recherche de biscuits davantage sains par les consommateurs, un comportement motivé potentiellement par la sortie du plus récent Guide alimentaire canadien paru en 2019. Ce dernier conseille de limiter la consommation d'aliments hautement transformés riches en gras saturés, en sucres et/ou en sodium et de lire les étiquettes nutritionnelles<sup>31</sup>. Cependant, les comportements orientés vers la santé ne semblent pas être constants à travers la catégorie possiblement car les biscuits sont souvent considérés comme des produits d'indulgence. À titre d'exemple, les biscuits contenant des céréales et qui sont associés à des teneurs plus grandes en fibres et plus faibles en gras saturés (données du portrait initial), ont vu leur diversité et leurs ventes diminuer (-5 pp, dans les deux cas). À noter que les produits d'indulgence font référence ici à des aliments de haute densité énergétique et de faible qualité nutritionnelle qui sont davantage consommés pour le plaisir<sup>32</sup>.

En ce qui a trait à la caractéristique particulière, les biscuits d'aspect naturel ou authentique ont connu des baisses de diversité (-5 pp et -1 pp, respectivement) et de ventes (-2 pp et -3 pp, respectivement). D'un autre côté, l'aspect écologique a connu une augmentation importante de diversité (+7 pp) et de ventes (+3 pp), car celui-ci n'a pas été noté dans aucun produit en 2019. Les biscuits ayant une mention écologique sur leur emballage étaient principalement ceux dont le cacao utilisé dans la recette était obtenu à partir de source durable. Cet engouement pour le respect de l'environnement reflète ce qui avait été noté dans certaines études dans lesquelles les participants étaient intéressés d'acheter des biscuits respectueux de l'environnement<sup>15,16</sup>. Toutefois, il est difficile d'évaluer à partir de ces données l'impact réel que l'aspect écologique a eu sur l'intention d'achat des produits concernés.

**Les biscuits contenant des céréales et qui sont associés à des teneurs plus grandes en fibres et plus faibles en gras saturés ont vu leur diversité et leurs ventes diminuer.**

### Évolution du statut des produits

Dans le contexte de suivi de l'offre, les biscuits ont été regroupés selon leur **statut**, c'est-à-dire s'ils étaient nouveaux, identiques, modifiés ou retirés du marché comparativement à 2019. En 2024, seulement 1 % des biscuits sont demeurés identiques, 47 % ont été modifiés, 52 % sont nouveaux et 49 % ont été retirés du marché depuis 2019. Les biscuits modifiés occupent une large proportion des ventes en 2024 (81 %). En France, l'Oqali a obtenu des résultats différents en comparant l'offre des biscuits et gâteaux industriels

entre 2011 et 2018<sup>6</sup>. En comparaison aux données du présent rapport, l'Oqali a remarqué une proportion plus faible (22 %) de produits modifiés en 2018. D'un autre côté, 78 % de l'offre en 2018 était composée de nouveaux produits, tandis que 61 % des produits de 2011 avaient été retirés en 2018. Ces différences importantes au sein de la catégorie par rapport aux données du Québec pourraient être expliquées par la plus grande variété de produits, cette dernière contenant à la fois des biscuits et des gâteaux, et par un échantillonnage plus important en 2018 (3120 produits en 2018 contre 2351 produits en 2011).

### Évolution de la composition nutritionnelle

Une deuxième série d'analyses a porté sur l'évolution de la **composition nutritionnelle** et la contribution en nutriments des biscuits. Dans l'ensemble, peu de changements de composition nutritionnelle ont été observés comparativement à 2019. Le seul changement observé dans l'offre est une augmentation de la teneur moyenne en gras saturés (+11 %). Cette hausse demeure présente lorsque les données sont pondérées

**Le seul changement de composition nutritionnelle observé dans l'offre est une augmentation de la teneur moyenne en gras saturés (+11 %).**

pour les ventes (+10 %). Ces augmentations pourraient être causées par une utilisation accrue de corps gras riches en matières grasses saturées (p. ex., beurre, huile de palme) dans la fabrication de biscuits. La présence de chocolat sous la forme de pépites

ou d'enrobage (même partiel) pourrait aussi expliquer – en partie – cette hausse de la teneur moyenne en gras saturés dans les biscuits de 2024. En effet, les biscuits avec un enrobage partiel ont connu une hausse de diversité et des ventes, ce qui pourrait avoir contribué à l'augmentation des teneurs en gras saturés et ce, malgré une diminution de la diversité et des ventes des biscuits à enrobage complet.

Autrement, le prix de vente – en dollars constants – a augmenté pour l'ensemble de l'offre des biscuits et galettes depuis 2019 (+24 %). Cette hausse pourrait être attribuable à l'utilisation accrue d'ingrédients riches en matières grasses et plus coûteux (p. ex., beurre).

Un regard spécifique sur les différents types de biscuits ne permet pas d'identifier d'autres changements de composition nutritionnelle notable depuis 2019, à l'exception des biscottis. Ces derniers ne représentent toutefois qu'une très faible proportion de la diversité et des ventes de la catégorie. Il semblerait alors qu'aucun type de biscuits n'aurait contribué à lui seul à l'augmentation de la teneur moyenne en gras saturés pour l'ensemble de l'offre. Des augmentations non significatives des teneurs de gras saturés ont été remarquées dans la plupart des types de biscuits, sauf pour les galettes et les biscottis. Cependant, ces deux types de biscuits ne représentent qu'environ 2 % de l'offre. L'augmentation de la teneur en gras saturés dans l'ensemble de l'offre pourrait donc être

expliquée par des petites augmentations en ce même nutriment dans la majorité des types de biscuits.

L'évolution de la composition nutritionnelle a également été analysée en utilisant les **seuils de 15 % de la VQ** pour les gras saturés et les sucres. Dans l'ensemble, moins de biscuits (53 % de l'offre) respectent le seuil pour les gras saturés par rapport à 2019 (59 % de l'offre). Ces différences sont significatives pour les biscuits réguliers et les biscuits de type sandwich (après pondération pour les ventes). Ceci concorde avec l'augmentation significative de la teneur moyenne en gras saturés observée dans l'ensemble de l'offre entre les deux années de collecte. À l'inverse, une plus grande proportion de biscuits respecte le seuil pour les sucres (98 % en 2024 contre 96 % en 2019). Plus spécifiquement, ce sont les biscuits réguliers (achats) et les gaufrettes offertes qui respectent maintenant plus le seuil. En ce qui a trait à la **cible de réduction volontaire du sodium** pour 2020-2025, l'ensemble de l'offre respecte davantage la cible de 240 mg de sodium par 100 g en 2024 (50 % contre 41 % en 2019).

Si aucun changement dans la composition nutritionnelle des biscuits et galettes actuellement disponibles n'est apporté d'ici 2026, 85 % d'entre eux auraient à afficher le **symbole sur le devant de leur emballage** indiquant une teneur élevée pour au moins un

Si aucun changement ne survient dans la composition nutritionnelle, 85 % des biscuits et galettes auraient à afficher le symbole sur le devant de leur emballage indiquant une teneur élevée pour au moins un nutriment.

nutriment visé par ce symbole. Plus précisément, 74 % des biscuits offerts (représentant 66 % des ventes) auraient à afficher le symbole pour les gras saturés, 58 % d'entre eux (représentant 76 % des ventes) devraient l'afficher pour les sucres et 2 % des biscuits auraient à l'afficher pour le sodium. Enfin, 340 produits auraient à afficher le symbole pour deux nutriments (46 % de l'offre et

59 % des ventes) et 12 produits afficheraient le symbole pour les trois nutriments. Il sera intéressant de suivre l'évolution de cet indicateur dans les prochaines années sachant que les industriels ont jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2026 pour apposer le symbole sur l'emballage de leurs produits. Des changements dans l'offre de biscuits et galettes pourraient donc survenir prochainement, soit par des reformulations de produits existants ou par la mise en marché de nouveaux produits de meilleure qualité nutritive.

La variation de la composition nutritionnelle peut également être évaluée selon le **statut** des biscuits (nouveaux, identiques, modifiés ou retirés) en comparaison avec l'année de référence, soit 2019. Tout d'abord, les nouveaux biscuits offerts en 2024 sont plus riches en gras saturés et plus faibles en sodium que les autres biscuits (identiques, modifiés ou retirés). La majorité des nouveaux biscuits sont réguliers ou de type gaufrette, ces derniers ayant augmenté leur teneur en gras saturés depuis 2019 (différences non significatives). Ceci pourrait expliquer la hausse significative de gras saturés pour l'ensemble des nouveaux biscuits. Pour ce qui est des biscuits modifiés, aucune

différence dans la composition nutritionnelle n'a été notée par rapports aux biscuits d'un autre statut. Cependant, en portant un regard plus approfondi sur les variations en nutriments d'intérêt dans les biscuits modifiés, il est possible de voir que ces derniers ont généralement vu leur teneur en gras saturés augmenté depuis 2019. À titre comparatif, l'Oqali avait rapporté dans son rapport sur les biscuits et gâteaux industriels<sup>6</sup> que les variations globales en nutriments pour les produits reformulés étaient faibles (entre 0,05 et 2 % en fonction du nutriment). Plus précisément, les produits reformulés avaient diminué leur teneur en gras saturés de 2 %.

Les nouveaux biscuits offerts en 2024 sont plus riches en gras saturés que les biscuits d'un autre statut (identique, modifié ou retiré depuis 2019).

Des analyses ont été réalisées pour vérifier comment les **informations présentes sur l'emballage** sont associées aux nutriments et au prix de vente des biscuits et galettes. En comparaison avec 2019, les biscuits n'ont généralement pas subi de changements importants dans leur composition nutritionnelle selon les informations étudiées. Les quelques changements par rapport à 2019 ne sont observés qu'après une pondération pour les ventes (augmentation des gras saturés des biscuits avec sucreries, diminution des teneurs en énergie, en glucides et en sodium dans les biscuits d'aspect naturel). En ce qui a trait à la clientèle cible, les biscuits pour déjeuner ont connu des baisses importantes dans l'ensemble des nutriments, ce qui pourrait être expliqué par le faible nombre de produits et, possiblement, une diminution de la portion indiquée sur l'emballage. De leur côté, les biscuits pour enfants fournissent moins de lipides, de gras saturés et de sucres que ceux visant la population générale. Ce constat avait été rapporté dans une étude européenne dans laquelle les biscuits visant les adultes avaient des teneurs moyennes plus élevées en lipides, en gras saturés et en sucres que les biscuits pour enfants<sup>8</sup>.

Les grands vendeurs sont généralement parmi ceux qui ont le plus amélioré leurs produits dans la catégorie des biscuits et galettes.

#### Évolution des 50 plus grands vendeurs

Des analyses supplémentaires ont été entreprises afin d'examiner plus spécifiquement l'évolution des **plus grands vendeurs**. Ces derniers contribuent légèrement moins aux ventes en kg par rapport à 2019 (61,1 % en 2024 contre 63,4 % en 2019). Les grands vendeurs contribuent également moins à l'apport total de l'ensemble des nutriments comparativement à 2019 et ce, pour la plupart des types de biscuits. Cela signifie que les grands vendeurs sont généralement parmi ceux qui ont le plus amélioré leurs produits dans cette catégorie.

### En somme

Les gras saturés et les sucres demeurent des nutriments d'intérêt à surveiller pour les biscuits et galettes recensés en 2024. Une diminution de ces nutriments, particulièrement les gras saturés, serait à envisager afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de ces produits. Toutefois, une telle diminution risque d'affecter les propriétés organoleptiques des biscuits (p. ex., goût, texture, apparence). Des réductions en ces nutriments demeurent néanmoins envisageables considérant la grande variabilité en termes de composition nutritionnelle et le fait que certains biscuits (p. ex., ceux visant les enfants) contiennent moins de gras saturés et de sucres que d'autres. À ce niveau, les consommateurs devraient opter pour des biscuits contenant des ingrédients riches en gras insaturés plutôt que saturés (p. ex., huile de canola, huile de tournesol). La présence d'ingrédients contenant des fibres (p. ex., céréales entières comme les flocons d'avoine) parmi les premiers ingrédients de la liste serait également un élément à privilégier dans le choix de biscuits plus nutritifs. Autrement, la diminution en gras saturés peut s'avérer complexe dans les biscuits, car celle-ci peut requérir l'ajout d'agents émulsifiants ou épaississants pour obtenir les propriétés organoleptiques adéquates<sup>33,34</sup>. Puisque les biscuits sont perçus comme étant davantage un produit alimentaire d'indulgence, il est possible que les améliorations nutritionnelles ne soient pas nécessairement considérées comme prioritaires de la part des transformateurs. Ceci pourrait être attribué au fait que les attentes des consommateurs sont plutôt orientées vers le goût et le plaisir que vers la composition nutritionnelle. Puisque ces produits peuvent contenir des quantités élevées de sucres et/ou de gras saturés, la consommation de biscuits devrait donc demeurer occasionnelle.

# 7 Conclusion et perspectives

Le suivi de la composition nutritionnelle de la catégorie des biscuits et galettes offerts et vendus au Québec a mené à certaines constatations et mises en perspective relativement au peu d'efforts significatifs déployés pour améliorer 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 2019 est l'augmentation de la teneur en **gras saturés** par portion indiquée sur l'emballage et ce, peu importe si les données sont pondérées ou non pour les ventes. Cette augmentation semble être causée par l'arrivée de **nouveaux produits** contenant davantage de gras saturés, une majorité d'entre eux étant des biscuits réguliers ou des gaufrettes.

L'amélioration de l'offre des biscuits et galettes semblerait ainsi se produire davantage par le biais des **produits modifiés**. Toutefois, ces derniers ne se démarquent pas de manière significative des autres produits (nouveaux, identiques ou retirés). Une analyse plus en profondeur des variations en nutriments d'intérêt pour les produits modifiés a permis de constater qu'ils ont généralement augmenté leur teneur en fibres et diminué leur teneur en sodium. Cependant, il est possible de voir que ces produits modifiés ont eux aussi davantage augmenté leur teneur en gras saturés, ce qui limite l'amélioration pouvant être observée.

Toujours en comparaison avec le portrait initial, une plus grande proportion de produits aurait à afficher le symbole nutritionnel de Santé Canada sur le devant de leur emballage (**85 % contre 82 % en 2019**). Conséquemment, les gras saturés et les sucres demeurent des nutriments prioritaires à surveiller dans cette catégorie d'aliments. Malgré les défis technologiques bien présents derrière les reformulations, il en demeure que les biscuits pour **enfants** montrent que des diminutions sont bel et bien possibles, car ces derniers **contiennent moins de gras saturés et de sucres** que ceux destinés à la population générale.

En somme, les résultats du présent rapport appellent à poursuivre les efforts de reformulation de la part de l'industrie bioalimentaire et des acteurs de santé publique et à promouvoir la mise en marché de nouveaux produits plus intéressants en termes de

composition nutritionnelle. En effet, des efforts supplémentaires seront nécessaires afin d'offrir des biscuits et galettes de meilleure qualité nutritionnelle et d'aider le consommateur à faire de meilleurs choix dans les marchés d'alimentation.

# Références

1. Perron J, Pomerleau S, Gagnon P, Provencher V. Portrait des biscuits et galettes disponibles au Québec 2019. (<https://offrealimentaire.ca/wp-content/uploads/Rapport-Biscuits-et-galettes-2020-1.pdf>).
2. Lacharité S. Les produits de boulangerie : un secteur diversifié. ([https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2021/Volume\\_29\\_no29.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2021/Volume_29_no29.pdf)).
3. Gouvernement du Québec. Ventes au détail de produits alimentaires dans les grands magasins au Québec 2022. 2023.
4. Agriculture et Agroalimentaire Canada. Analyse des tendances du secteur – Produits de boulangerie au Canada. (<https://agriculture.canada.ca/fr/commerce-international/renseignements-marches/rapports/analyse-tendances-du-secteur-produits-boulangerie-au-canada>).
5. Canada S. Prix de détail moyens mensuels pour certains produits. (<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=1810024501&pickMembers%5B0%5D=1.11&cubeTimeFrame.startMonth=01&cubeTimeFrame.startYear=2019&cubeTimeFrame.endMonth=01&cubeTimeFrame.endYear=2024&referencePeriods=20190101%2C20240101>).
6. (Oqali) Odqqa. Biscuits et gâteaux industriels - Évolution du secteur entre 2008, 2011 et 2018. ([https://www.oqali.fr/media/2022/01/OQALI-2021\\_Rapport\\_evolution\\_Biscuits-et-gateaux-industriels.pdf](https://www.oqali.fr/media/2022/01/OQALI-2021_Rapport_evolution_Biscuits-et-gateaux-industriels.pdf)).
7. Lee JJ, Ahmed M, Ng AP, Mulligan C, Flexner N, L'Abbe MR. Nutrient intakes and top food categories contributing to intakes of energy and nutrients-of-concern consumed by Canadian adults that would require a 'high-in' front-of-pack symbol according to Canadian labelling regulations. *PLoS One* 2023;18(5):e0285095. DOI: 10.1371/journal.pone.0285095.
8. Klerks M, Roman S, Sanchez-Siles LM. Baby, children, and adult biscuits. Differences in nutritional quality and naturalness. *Food Sci Nutr* 2023;11(12):7946-7956. DOI: 10.1002/fsn3.3711.
9. Sanchez-Siles LM, Michel F, Roman S, et al. The Food Naturalness Index (FNI): An integrative tool to measure the degree of food naturalness. *Trends in Food Science & Technology* 2019;91:681-690. DOI: 10.1016/j.tifs.2019.07.015.
10. Senda MVG, Raposo A, Teixeira-Lemos E, et al. Brazilian Front-of-Package Labeling: A Product Compliance Analysis 12 Months after Implementation of Regulations. *Nutrients* 2024;16(3). DOI: 10.3390/nu16030343.
11. Ke S, Yuhong C, Xinyue Z, et al. Biscuit consumption and diabetic retinopathy incidence in adults in the United States. *Diabetology & Metabolic Syndrome* 2022;14(94) (In English). DOI: <https://dx.doi.org/10.1186/s13098-022-00860-7>.
12. Legay C, Haeusermann T, Pasquier J, et al. Differences in the Food Consumption Between Kidney Stone Formers and Nonformers in the Swiss Kidney Stone Cohort. *J Ren Nutr* 2023;33(4):555-565. DOI: 10.1053/j.jrn.2023.04.007.

13. Palma-Morales M, Mesa-Garcia MD, Huertas JR. Added Sugar Consumption in Spanish Children (7-12 y) and Nutrient Density of Foods Contributing to Such Consumption: An Observational Study. *Nutrients* 2023;15(3). DOI: 10.3390/nu15030560.
14. Dall'Asta M, Rosi A, Angelino D, Pellegrini N, Martini D. Evaluation of nutritional quality of biscuits and sweet snacks sold on the Italian market: the Food Labelling of Italian Products (FLIP) study. *Public Health Nutrition* 2020;23,(15):2811-2818. (In English). DOI: <https://dx.doi.org/10.1017/S1368980020000853>.
15. Dunja M, Elena V, Carole P, Mishela T, Mario S, Dubravka N. Consumer Nutritional Awareness, Sustainability Knowledge, and Purchase Intention of Environmentally Friendly Cookies in Croatia, France, and North Macedonia. *Foods* 2023;12,(21):3932. (In English). DOI: <https://dx.doi.org/10.3390/foods12213932>.
16. Caso G, Blasi E, Cembalo L, Vecchio R. This cookie will save the planet! The effect of a private sustainability claim on consumers' expectations. *Heliyon* 2023;9,(3):e14206. (In English). DOI: <https://dx.doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e14206>.
17. Alexandra J, Maria S, Georgia M, et al. Chocolate unicorns and smiling teddy biscuits: analysis of the use of child-directed marketing on the packages of Australian foods. *Public Health Nutrition* 2023;26,(12):3291-3302. (In English). DOI: <https://dx.doi.org/10.1017/S136898002300215X>.
18. Aguenau H, El Ammari L, Bigdeli M, et al. Comparison of appropriateness of Nutri-Score and other front-of-pack nutrition labels across a group of Moroccan consumers: awareness, understanding and food choices. *Arch Public Health* 2021;79(1):71. DOI: 10.1186/s13690-021-00595-3.
19. Ministère de la Santé et des Services sociaux. Politique gouvernementale de prévention en santé. 2017.
20. Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Qualité nutritive des aliments transformés - Le gouvernement du Québec investit 750 000 dollars dans l'initiative Amélioration alimentaire Québec. Disponible au: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/qualite-nutritive-des-aliments-transformes-le-gouvernement-du-quebec-investit-750000-dollars-dans-linitiative-amelioration-alimentaire-quebec-31387>. 2021.
21. 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.
22. 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.
23. Keable S. Les achats en ligne de produits d'épicerie prennent de l'ampleur au Canada et au Québec. ([https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2023/Volume\\_31\\_no5.pdf](https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/BioClips2023/Volume_31_no5.pdf)).
24. Goubgou M, Songre-Ouattara LT, Bationo F, Lingani-Sawadogo H, Traore Y, Savadogo A. Biscuits: a systematic review and meta-analysis of improving the nutritional quality and health benefits. *Food Production, Processing and Nutrition*

- 2021;3(26) (Review) (In English). DOI: <https://dx.doi.org/10.1186/s43014-021-00071-z>.
25. Santé Canada. Cibles volontaires de réduction du sodium pour les aliments transformés, 2020-2025. (<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/publications/aliments-et-nutrition/cibles-reduction-sodium-2020-2025.html>).
  26. Santé Canada. Étiquetage nutritionnel : Symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage. (<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/etiquetage-nutritionnel/devant-emballage.html>).
  27. Santé Canada. Étiquetage nutritionnel - Tableau des quantités de référence pour les aliments. (<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/documents-techniques-exigences-etiquetage/etiquetage-nutritionnel-tableau-quantites-reference-aliments.html>).
  28. GS1. GTIN Allocation Rules. Disponible au: [https://www.gs1gt.org/servicios/publicaciones/descargas/gs1\\_gtin.pdf](https://www.gs1gt.org/servicios/publicaciones/descargas/gs1_gtin.pdf). 2007.
  29. Nielsen MarketTrack. Cookies, Quebec All Channels, 52 weeks ended July 31, 2024. 2024.
  30. Statistique Canada. Essayer différents magasins pour composer avec le taux d'inflation élevé : les ventes d'aliments des magasins d'alimentation et magasins de marchandises diverses. (<https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/36-28-0001/2023007/article/00005-fra.htm>).
  31. Gouvernement du Canada. Guide alimentaire canadien. (<https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>).
  32. Madigan CD, Hill AJ, Caterson ID, Burk J, Hendy C, Chalkley A. A Qualitative Process Evaluation of Participant Experiences in a Feasibility Randomised Controlled Trial to Reduce Indulgent Foods and Beverages. *Nutrients* 2023;15(6). DOI: 10.3390/nu15061389.
  33. da Silva T, Fernandes G, Arellano D. Development of reduced saturated fat cookie fillings using multicomponent oleogels. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 2021;98(11):1069-1082. DOI: <https://doi.org/10.1002/aocs.12527>.
  34. Ashwath K, Sudha ML. Effect of fat and sugar replacement on rheological, textural and nutritional characteristics of multigrain cookies. *J Food Sci Technol* 2021;58(7):2630-2640. DOI: 10.1007/s13197-020-04769-9.

# Annexes

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

Nombre de raisons	Nombre de produits	% des produits
1	10	3
2	83	24
3	128	37
4	102	30
5	22	6

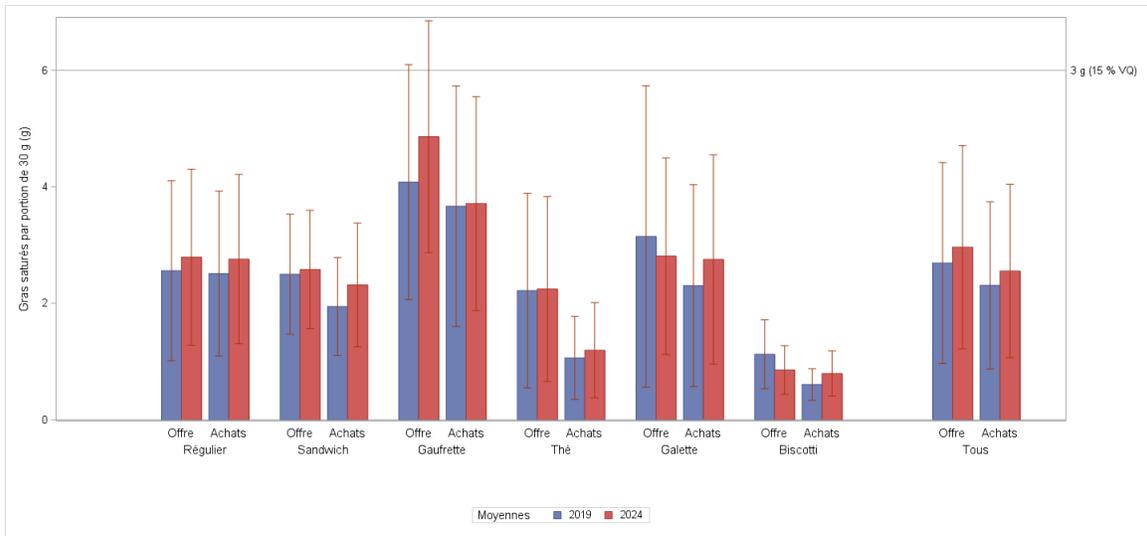


Figure 12 Teneurs en gras saturés des types de biscuits en 2019 et 2024, par portion de 30 g

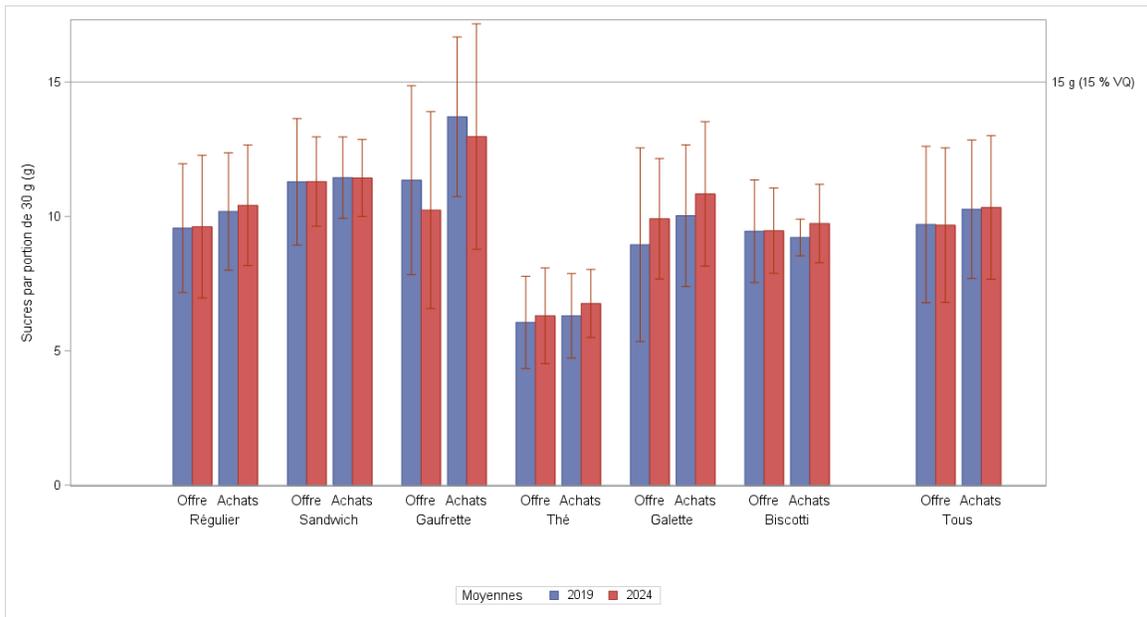


Figure 13. Teneurs en sucres des types de biscuits en 2019 et en 2024, par portion de 30 g

**Tableau 10. Moyenne des teneurs en gras saturés par année et par quintile de ventes**

Quintiles*	Offre			Achats		
	2019	2024	Variation	2019	2024	Variation
1	2,7	3,4	+0,7	2,7	3,3	+0,6
2	3,3	3,4	+0,2	3,3	3,3	-0,1
3	3,2	3,4	+0,2	3,1	3,5	+0,4
4	2,1	2,3	+0,2	2,0	2,2	+0,2
5	2,3	2,6	+0,3	2,4	2,7	+0,3

\*Quintile 5 : plus grands vendeurs

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

**Tableau 11. Moyenne des teneurs en fibres par année et par quintile de ventes**

Quintiles*	Offre			Achats		
	2019	2024	Variation	2019	2024	Variation
1	1,0	1,0	0,0	1,0	1,1	+0,1
2	0,9	1,0	+0,1	0,9	1,0	+0,1
3	1,0	0,9	-0,1	1,0	0,9	-0,1
4	0,9	0,9	0,0	0,9	0,9	0,0
5	0,9	0,9	0,0	0,9	0,9	0,0

\*Quintile 5 : plus grands vendeurs

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

**Tableau 12. Moyenne des teneurs en sucres par année et par quintile de ventes**

Quintiles*	Offre			Achats		
	2019	2024	Variation	2019	2024	Variation
1	9,2	9,8	+0,6	8,8	10,0	+1,2
2	9,9	9,6	-0,3	9,8	9,7	-0,1
3	10,0	10,1	+0,1	10,0	10,0	0,0
4	9,6	9,1	-0,5	9,6	9,1	-0,4
5	10,9	11,4	+0,5	11,1	11,4	+0,3

\*Quintile 5 : plus grands vendeurs

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

**Tableau 13. Moyenne des teneurs en protéines par année et par quintile de ventes**

Quintiles*	Offre			Achats		
	2019	2024	Variation	2019	2024	Variation
1	1,9	2,1	+0,2	1,8	2,1	+0,3
2	1,7	2,0	+0,3	1,7	2,0	+0,3
3	1,7	1,9	+0,2	1,6	1,9	+0,2
4	1,7	1,6	-0,1	1,7	1,5	-0,2
5	1,6	1,5	-0,1	1,7	1,7	0,0

\*Quintile 5 : plus grands vendeurs

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

**Tableau 14. Moyenne des teneurs en sodium par année et par quintile de ventes**

Quintiles*	Offre			Achats		
	2019	2024	Variation	2019	2024	Variation
1	76,1	74,9	-1,2	81,2	86,7	+5,5
2	62,9	76,8	+14,0	65,7	73,0	+7,3
3	81,5	73,4	-8,1	80,8	76,2	-4,6
4	84,4	76,7	-7,7	84,7	74,9	-9,8
5	89,2	85,2	-4,0	96,0	93,8	-2,1

\*Quintile 5 : plus grands vendeurs

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

