

ISSN 1927-8217

Qualité du soja alimentaire canadien 2025

Ning Wang (Ph. D.)

Gestionnaire de programme
Recherche sur les légumineuses et le soja alimentaire

Tél. : 204-983-2154

Téléc. : 204-983-0724

Courriel : ning.wang@grainscanada.gc.ca

Laboratoire de recherches sur les grains
Commission canadienne des grains
303, rue Main, pièce 1404
Winnipeg (Manitoba) R3C 3G8
grainscanada.gc.ca



Commission canadienne
des grains

Canadian Grain
Commission

Canada 

Table des matières

Introduction.....	3
Conditions de croissance et de récolte.....	3
Échantillons de récolte	4
Qualité du soja alimentaire canadien en 2025	6
Teneurs en protéines et en huile.....	6
Soja alimentaire canadien générique	6
Soja alimentaire canadien à natto.....	6
Remerciements.....	8

Tableaux

Tableau 1 Teneur moyenne en protéines (g/100 g de matière sèche) du soja alimentaire canadien récolté en 2025, selon le et la région productrice	9
Tableau 2 Teneur moyenne en huile (g/100 g de matière sèche) du soja alimentaire canadien récolté en 2025, selon le grade et la région productrice	9
Tableau 3 Données sur la qualité du soja alimentaire canadien générique récolté en 2025, échantillons composites	10
Tableau 4 Données sur la qualité du soja alimentaire canadien à natto récolté en 2025, échantillons composites	10

Figures

Figure 1 Origine des échantillons de soja alimentaire reçus en 2025 dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains	5
---	---

Introduction

Le présent rapport contient des renseignements sur la qualité du soja alimentaire cultivé au Canada en 2025. La Commission canadienne des grains a obtenu les données en analysant les échantillons recueillis auprès de transformateurs, de producteurs et de compagnies céréalières des Prairies, de l'Ontario, du Québec et de l'Île-du-Prince-Édouard, dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte.

Conditions de croissance et de récolte

Au Manitoba, le soja a été ensemencé entre le début mai et le mois de juin. Les précipitations ont varié d'une région à l'autre pendant la période de croissance, et dans certaines zones, la sécheresse a nui à la croissance des cultures. Les pluies opportunes du mois d'août ont favorisé le potentiel de rendement, tandis que les gelées précoces de septembre ont causé certains dommages aux variétés à maturation tardive. Les travaux de récolte ont commencé à la fin septembre et étaient pratiquement terminés à la fin octobre. Les rendements ont été généralement bons, mais plus faibles dans les zones où l'humidité était limitée.

En Ontario, la majeure partie du soja a été ensemencée en mai. Le soja ensemencé tôt a mis du temps à lever en raison des températures froides. Au cours de l'été, une grande partie de la province, en particulier le centre et l'est de l'Ontario, a subi un stress hydrique qui a accéléré le développement des cultures et réduit les rendements. Certains champs n'ont produit aucune récolte. En revanche, les cultures du sud-ouest de l'Ontario ont bénéficié d'une humidité suffisante, se sont développées normalement et ont donné de bons rendements.

Au Québec, les conditions fraîches et humides ont retardé l'ensemencement du soja. Les températures élevées et le manque de pluie pendant l'été ont eu une incidence négative sur les rendements. Les travaux de récolte se sont déroulés dans des conditions favorables et étaient en grande partie terminés à la mi-octobre.

Échantillons de récolte

Dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte, la Commission canadienne des grains a reçu 202 échantillons de soja alimentaire générique et 19 échantillons de soja alimentaire à natto. Voici la répartition géographique des échantillons :

- 172 échantillons de l'Ontario,
- 44 échantillons du Québec,
- 4 échantillons de la région des Prairies,
- 1 échantillon de la région de l'Atlantique.

Des inspecteurs de la Commission canadienne des grains ont procédé au classement des échantillons, et tous ont obtenu le grade Soja, Canada no 2 ou un grade supérieur.

Des échantillons composites ont été préparés en fonction de chacune des régions montrées à la figure 1. Les échantillons composites ont été analysés de façon à déterminer :

- le poids de 100 graines,
- la capacité et le facteur d'absorption d'eau,
- la teneur en protéines,
- la teneur en huile,
- la teneur en sucre (saccharose et oligosaccharides totaux),
- la teneur totale en isoflavones.

Les teneurs en protéines et en huile ont été déterminées au moyen d'un spectromètre à balayage dans le proche infrarouge. L'étalonnage de l'instrument d'analyse des grains et la contre-vérification de l'étalonnage ont été effectués en fonction des méthodes de référence pertinente. Les sucres et les isoflavones ont été analysés par chromatographie liquide à haute performance (CLHP).

Le nombre d'échantillons signalé pour chaque grade ne représente pas nécessairement la répartition réelle des grades.

Figure 1 Origine des échantillons de soja alimentaire reçus en 2025 dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains



Qualité du soja alimentaire canadien en 2025

Teneurs en protéines et en huile

La teneur en protéines du soja alimentaire récolté au Canada en 2025 variait de 34,5 à 48,5 grammes (g) par 100 g de matière sèche (tableau 1). La teneur moyenne en protéines était de 40,7 g par 100 g de matière sèche, ce qui est inférieur à la moyenne enregistrée en 2024 (42,1 g par 100 g de matière sèche). La teneur moyenne en protéines du soja alimentaire récolté dans les Prairies, en Ontario et au Québec était de 41,7 g, 40,6 g et 41,0 g par 100 g de matière sèche, respectivement.

La teneur en huile du soja alimentaire récolté au Canada en 2025 variait de 16,5 à 22,8 g par 100 g de matière sèche (tableau 2). La teneur moyenne en huile était de 20,8 g par 100 g de matière sèche, ce qui est légèrement supérieur à la valeur enregistrée en 2024 (20,4 g par 100 g de matière sèche). La teneur moyenne en huile du soja alimentaire récolté dans les Prairies, en Ontario et au Québec en 2024 était de 18,7 g, 20,8 g et 20,6 g par 100 g de matière sèche, respectivement.

Soja alimentaire canadien générique

Le tableau 3 présente les données sur la qualité du soja alimentaire canadien générique récolté en 2025 entrant dans la fabrication du tofu, du lait de soja et du miso. Le poids moyen de 100 graines était de 18,8 g, une valeur inférieure à celle enregistrée en 2024 (19,4 g). La capacité d'absorption d'eau était de 1,21 g d'eau par g de graines, et le facteur d'absorption d'eau était de 2,21 g de graines imbibées par g de graines, des valeurs supérieures à celles enregistrées en 2024. La taille des graines et l'absorption d'eau sont des caractéristiques importantes de la qualité du soja alimentaire destiné à la fabrication du tofu, du lait de soja et du miso.

La teneur moyenne en protéines du soja alimentaire canadien générique récolté en 2025 était de 41,0 g par 100 g de matière sèche, une valeur inférieure à celle enregistrée en 2024 (42,3 g par 100 g de matière sèche). En 2025, la teneur moyenne en huile du soja alimentaire générique était de 20,7 g par 100 g de matière sèche, une valeur légèrement plus élevée qu'en 2024 (20,4 g par 100 g de matière sèche).

La teneur moyenne en saccharose du soja alimentaire générique de 2025 était de 56,1 g par kilogramme (kg) de matière sèche, soit une teneur inférieure à celle observée en 2024 (63,7 g par kg de matière sèche). En 2025, la teneur totale moyenne en oligosaccharides du soja alimentaire générique était de 49,4 g par kg de matière sèche, soit une valeur supérieure à celle enregistrée en 2024 (40,9 g par kg de matière sèche).

La teneur totale moyenne en isoflavones du soja alimentaire canadien générique récolté en 2025 était de 4,2 g par kg de matière sèche, soit une valeur légèrement supérieure à celle de 2024 (4,0 g par kg de matière sèche).

Soja alimentaire canadien à natto

Le tableau 4 présente les données sur la qualité du soja alimentaire canadien à natto récolté en 2025. Ce type de soja est utilisé pour la préparation d'un plat japonais traditionnel fermenté. Le poids moyen de 100 graines du soja alimentaire à natto récolté en 2025 était de 8,3 g, ce qui est inférieur à la valeur enregistrée en 2024 (8,8 g). La capacité d'absorption d'eau était de 1,25 g d'eau par g de graines, et le facteur d'absorption d'eau était de 2,25 g de graines imbibées par g de graines, des valeurs semblables à celles observées en 2024.

La teneur moyenne en protéines du soja alimentaire canadien à natto récolté en 2025 était de 38,4 g par 100 g de matière sèche, soit une valeur légèrement supérieure à celle enregistrée en 2024. La teneur moyenne en huile était de 20,3 g par 100 g de matière sèche, ce qui est plus faible qu'en 2024. La teneur moyenne en

saccharose du soja alimentaire à natto de 2025 était de 51,9 g par kg de matière sèche, une teneur plus faible qu'en 2024. La teneur totale moyenne en oligosaccharides était de 57,0 g par kg de matière sèche, soit une valeur supérieure à celle observée en 2024. La teneur totale moyenne en isoflavones était de 4,6 g par kg de matière sèche, ce qui est semblable à la moyenne de 2024.

Remerciements

Le Laboratoire de recherches sur les grains remercie de leur collaboration les transformateurs et producteurs de soja, ainsi que les compagnies céréalières de l'Ouest et de l'Est du Canada pour avoir fourni des échantillons de la nouvelle récolte de soja alimentaire. Des remerciements sont également adressés aux groupes suivants au sein de la Commission canadienne des grains : les Services à l'industrie pour le classement des échantillons fournis par les producteurs, le personnel du programme de Recherche sur les légumineuses et le soja alimentaire pour son aide technique, et l'équipe des Communications numériques et créatives pour son aide à la préparation du présent document.

Tableau 1 Teneur moyenne en protéines (g/100 g de matière sèche) du soja alimentaire canadien récolté en 2025, selon le grade et la région productrice¹

		2025			2024
		Nombre d'échantillons	Moyenne	Plage	Moyenne
Prairies	Soja, Canada no 1	1	42,7	de 42,7 à 42,7	41,0
	Soja, Canada no 2	3	41,4	de 35,5 à 45,2	44,9
	Grades combinés	4	41,7	de 35,5 à 45,2	43,6
Ontario	Soja, Canada no 1	101	40,5	de 35,8 à 45,2	42,3
	Soja, Canada no 2	73	42,8	de 37,0 à 46,5	42,0
	Grades combinés	174	40,6	de 35,8 à 46,5	42,1
Québec	Soja, Canada no 1	21	41,1	de 37,1 à 47,7	41,5
	Soja, Canada no 2	27	41,0	de 34,5 à 48,5	42,2
	Grades combinés	48	41,0	de 34,5 à 48,5	41,9
Canada	Soja, Canada no 1	123	40,6	de 35,8 à 47,7	42,1
	Soja, Canada no 2	103	40,9	de 34,5 à 48,5	42,1
	Grades combinés	226	40,7	de 34,5 à 48,5	42,1

Tableau 2 Teneur moyenne en huile (g/100 g de matière sèche) du soja alimentaire canadien récolté en 2025, selon le grade et la région productrice²

		2025			2024
		Nombre d'échantillons	Moyenne	Plage	Moyenne
Prairies	Soja, Canada no 1	1	18,0	de 18,0 à 18,0	18,7
	Soja, Canada no 2	3	18,9	de 17,5 à 21,4	18,0
	Grades combinés	4	18,7	de 17,5 à 21,4	18,2
Ontario	Soja, Canada no 1	101	20,9	de 18,8 à 22,8	20,5
	Soja, Canada no 2	73	20,7	de 18,4 à 22,7	20,4
	Grades combinés	174	20,8	de 18,4 à 22,8	20,5
Québec	Soja, Canada no 1	21	20,7	de 17,9 à 22,5	20,9
	Soja, Canada no 2	27	20,5	de 16,5 à 22,5	20,2
	Grades combinés	48	20,6	de 16,5 à 22,5	20,4
Canada	Soja, Canada no 1	123	20,9	de 17,9 à 22,8	20,6
	Soja, Canada no 2	103	20,6	de 16,5 à 22,7	20,3
	Grades combinés	226	20,8	de 16,5 à 22,8	20,4

¹ La teneur en protéines (azote [N] x 6,25) est déterminée au moyen d'un appareil de mesure dans le proche infrarouge étalonné selon la méthode de référence du dosage de l'azote par combustion, et elle est exprimée selon une base de matière sèche.

² La teneur en huile est déterminée au moyen d'un appareil de mesure dans le proche infrarouge étalonné selon la méthode de référence ISO 10565:1992(E), et elle est exprimée selon une base de matière sèche.

Tableau 3 Données sur la qualité du soja alimentaire canadien générique récolté en 2025, échantillons composites¹

Catégories	Paramètres de qualité	Nombre d'échantillons	2025	2024
Caractéristiques physiques	Poids de 100 graines, g/100 graines	202	18,8	19,4
	Absorption d'eau, g H ₂ O/g de graines	202	1,21	1,18
	Facteur d'absorption d'eau, g de graines imbibées/g de graines ²	202	2,21	2,18
Composition chimique, g/100 g ³	Teneur en protéines	202	41,0	42,3
	Teneur en huile	202	20,7	20,4
Teneur en sucre, g/kg de MS ⁴	Saccharose	202	56,1	63,7
	Raffinose	202	8,9	8,5
	Stachyose	202	39,5	32,2
	Verbascose	202	1,0	0,3
	Oligosaccharides totaux ⁵	202	49,4	40,9
Teneur en isoflavones, g/kg de MS	Isoflavones totales ⁶	202	4,2	4,0

Tableau 4 Données sur la qualité du soja alimentaire canadien à natto récolté en 2025, échantillons composites¹

Catégories	Paramètres de qualité	Nombre d'échantillons	2025	2024
Caractéristiques physiques	Poids de 100 graines, g/100 graines	19	8,3	8,8
	Absorption d'eau, g H ₂ O/g de graines	19	1,25	1,22
	Facteur d'absorption d'eau, g de graines imbibées/g de graines ²	19	2,25	2,22
Composition chimique, g/100 g ³	Teneur en protéines	19	38,4	38,1
	Teneur en huile	19	20,3	21,1
Teneur en sucre, g/kg de MS ⁴	Saccharose	19	51,9	59,6
	Raffinose	19	8,3	8,2
	Stachyose	19	47,1	38,4
	Verbascose	19	1,6	0,5
	Oligosaccharides totaux ⁵	19	57,0	47,1
Teneur en isoflavones, g/kg de MS	Isoflavones totales ⁶	19	4,6	4,7

¹ Soja Canada no 1 et Soja Canada no 2 combinés.

² g de graines imbibées/g de graines = grammes de graines imbibées par grammes de graines.

³ Les résultats sont exprimés selon une base de matière sèche.

⁴ g/kg de MS = grammes par kilogramme de matière sèche.

⁵ Teneur combinée en raffinose, stachyose et verbascose.

⁶ Teneur combinée en isoflavones aglycones (daïdzéine, génistéine et glycitéine), glucosides, glucosides malonyles et glucosides acétyles.